

Kombinierte Produkt- und Verfahrensentwicklung

Holzofenleberkäsestriezel-Entwicklung in Portionen in Verbindung mit einer Kombibackofenentwicklung

„Ziel des Projektes war es, gemeinsam qualitativ hochwertige Kombi-Backöfen und Holzofenleberkäse-Striezel mit 150 Gramm zu entwickeln und in Serie zu produzieren. In erster Linie möchten wir damit in Gastronomiebetrieben, Tankstellen, Bäckereien, Fleischhauereien und bei Nahversorgern vertreten sein. Durch diese Kooperation wird bzw. ist die Wirtschaftskraft der Projektpartner gesteigert und gefestigt worden.“

Wolfgang Gassner
Gassner GmbH & Co KG

Projektlaufzeit: Aug. 02 -Febr. 04

Auf diverse Anforderungen, wie zum Beispiel Kundenorientierung, Flexibilität und Benutzerfreundlichkeit haben die vier Projektpartner reagiert, indem sie sich die Entwicklung eines Kombi-Backofens zum Ziel gesetzt haben, der die Möglichkeit bietet, neben Brot und Gebäck auch noch andere Produkte zu backen. Die Entwicklung spezieller Holzofenleberkäse-Striezel in Gewichtseinheiten zu 150-200 Gramm, welche bis dahin in Österreich noch nicht in Striezelform erhältlich waren, stand im Mittelpunkt des Projektes.

Der entwickelte Kombi-Backofen kann in verschiedenen Programmschritten Lebensmittel unter Zugabe von Wasser bei unterschiedlichen Temperaturen und Ventilator Drehzahlen in hochwertigster Qualität und in kürzester Zeit backen. Die Entwicklung des dafür erforderlichen Feuchtigkeitssensors stellt dabei insofern eine absolute Neuheit dar, weil dieser Sensor erstmals auch bei Temperaturen über 200 °C einsetzbar ist.



Gassner GmbH & Co KG
Betriebsstraße 16
4523 Neuzeug



Staudinger
Delikatessen GmbH
Gewerbstraße 4
4542 Nußbach



Tritronix Industrie
Electronic GmbH
Wiener Straße 26
4800 Attnang-Puchheim



Ginzinger Electronic
Systems GmbH
Kirchengasse 8
4952 Weng/Innviertel

Projektergebnisse

- Innerhalb von längstens 20 Minuten kann der Holzofenleberkäse-Striezel inkl. Gebäck servierfertig gemacht werden.
- Durch besondere Erkenntnisse wurde auf Tiefkühlproduktion umgestellt und somit die Haltbarkeit von 14 Tagen ab Produktion auf 4 Monate erhöht.
- Die Produkte können je nach Bedarf stückweise von der Tiefkühlung im Kombi-Backofen fertig gebacken werden und kommen also für jeden Kunden immer „Frisch vom Ofen“.
- Die Bedienung des Geräts ist möglichst einfach und selbsterklärend gestaltet worden und somit ein wesentliches Verkaufsargument.
- Um aktiv in den Export gehen zu können, wurden die Bedienungsanleitungen und die Servicebeschreibungen in drei Sprachen verfasst.
- Sensoren wurden entwickelt, die die Einsatzmöglichkeiten des Backofens auch über 200 C ermöglichen.



Weiterführender Nutzen

- Mit diesem Projekt wurde es möglich, sich leichter im Ausland zu positionieren, da mit dem Kombi-Backofen eine Gesamtlösung angeboten werden kann.
- Durch die Entwicklung des modernen zukunfts-orientierten Kombi-Backofens schaffte man eine Neupositionierung der Marken „Gassner“ und „Ginzinger“.
- Das Produkt wurde in einer der größten österreichischen Handelsketten gelistet.
- Durch die Tiefkühlproduktion schaffte man eine Fixkostensenkung durch eine Optimierung der Produktionsplanung.

Durch die Entwicklung des Kombi-Backofens konnten Arbeitsplätze geschaffen und neue Kunden gewonnen werden



Nähere Informationen und Auskünfte unter:

www.lebensmittel-cluster.at

Der LC OÖ wird von der Intermarket Bank unterstützt. Herzlichen Dank!

