

Die Kunden individuell beraten

Mit dem neuen Baking Center baut der Hefehersteller Klipfel Hefe AG sein Dienstleistungsangebot für Kunden aus dem Gewerbe und der Industrie aus. *alimenta* besuchte den Betrieb in Rheinfelden.



Daniel Daepf, Geschäftsführer von Klipfel Hefe AG, und Key Account Manager Philipp Maier im neuen Baking Center. • Daniel Daepf, directeur et Philipp Maier, Key Account Manager, dans le nouveau Bakery Center.



Im Baking Center können die Kunden neue Produktideen testen. • idées de produits.

ROLAND WYSS-AERNI. Seit März 2018 produziert der Hefehersteller Klipfel nicht nur Hefe für Schweizer Backwarenhersteller, sondern hat in Rheinfelden auch ein Baking Center installiert. Damit will Klipfel die Dienstleistungen für seine Kunden noch ausbauen. Geleitet wird das Center von Philipp Maier, der seit Februar bei der Klipfel Hefe AG arbeitet und daneben als Key Account Manager auch die wichtigsten industriellen Kunden betreut. «Mit dem Baking Center können wir unseren Kunden noch bessere Dienstleistungen bringen», sagt er. Um mit den Kunden neue Backwarenprodukte oder neue Produktionsprozesse zu entwickeln, sei das ideal. «Wir können hier die Gärprozesse im Teig abbilden, eine Reihe von Musterbroten produzieren, und die Resultate mit den Kunden besprechen.»

Der nächste Schritt, die Umsetzung im entsprechenden Betrieb, ist eine Herausforderung für sich. Maier, der nicht nur ausgebildeter Bäcker-Konditor ist, sondern auch in der Bäckereindustrie gearbeitet und Lebensmitteltechnologie studiert hat, kennt sich damit bestens aus. Dazu gehört, dass er vorher den betreffenden Betrieb besucht und sich ein Bild von den verschiedenen Prozessen macht. «Jeder Fall liegt anders, und es braucht eine vorgängige Analyse, um eine gute Lösung anzubieten», sagt er.

Beratung für eine innovative Branche

Das Baking Center ist im Wesentlichen eine gut ausgerüstete Backstube. Es bietet Platz, um auch Schulungen in kleinen Gruppen durchzuführen – für Teams von grösseren Firmen oder auch für gewerbliche Bäcker. Dabei arbeitet die Klipfel Hefe AG teilweise

auch mit der Bäckereifachschule Richemont zusammen.

Das Interesse am neuen Baking Center sei gross, sagt Daniel Daepf, der Geschäftsführer von Klipfel. Viele Firmen hätten die Dienstleistungen bereits in Anspruch genommen, woraus zahlreiche Projekte entstanden seien. In der immer kompetitiver werdenden Branche sei das Bedürfnis da, neue Produkte und Prozesse zu entwickeln, mit denen man sich im Markt differenzieren könne. «Als Kompetenzzentrum kann die Klipfel Hefe AG mit individueller Beratung den Firmen beistehen», sagt Daepf.

Lange Geschichte, internationales Mutterhaus

Die Klipfel Hefe AG war der erste Hefehersteller in der Schweiz und wurde 1886 in Laufen BL von Carl Klipfel gegründet. 1911 wurde der

Standort nach Rheinfelden verlagert. Seit 1995 gehört die Klipfel Hefe AG, die in Rheinfelden 20 Mitarbeiter beschäftigt, zur Lesaffre-Gruppe. Diese ist weltweit führender Hefehersteller, beschäftigt rund 10 000 Mitarbeitende und betreibt weltweit bereits 40 Baking Center. Die Investition in Rheinfelden sei auch eine Investition in den Standort Schweiz, sagt Daepf.

Dank vertiefter Forschung im Bereich der Fermentation besteht bei Klipfel auch ein grosses



Le Bakery Center permet aux clients de tester de nouvelles

Know-how im Bereich der Sauerteig- und Fermentherstellung. Die internationale Vernetzung erlaubt es, ein breites Spektrum an Fermentationsprodukten und Starterkulturen anzubieten und diese mit der notwendigen Unterstützung auch beim Anwender zu implementieren.

Breites Angebot

Die Presshefe wird in verschiedenen Grössen und Packungen geliefert, hauptsächlich für die Industrie und das Gewerbe, aber auch für den Detailhandel. Daneben wird auch Flüssighefe produziert. Ebenfalls im Angebot von Klipfel sind funktionell wirksame Trockenhefen, variantenreiche Sauerteigprodukte und spezifische Backhilfsmittel. «Unsere Stärke ist die individuelle Erarbeitung von Lösungen mit unseren Schweizer Kunden», sagt Daepf.

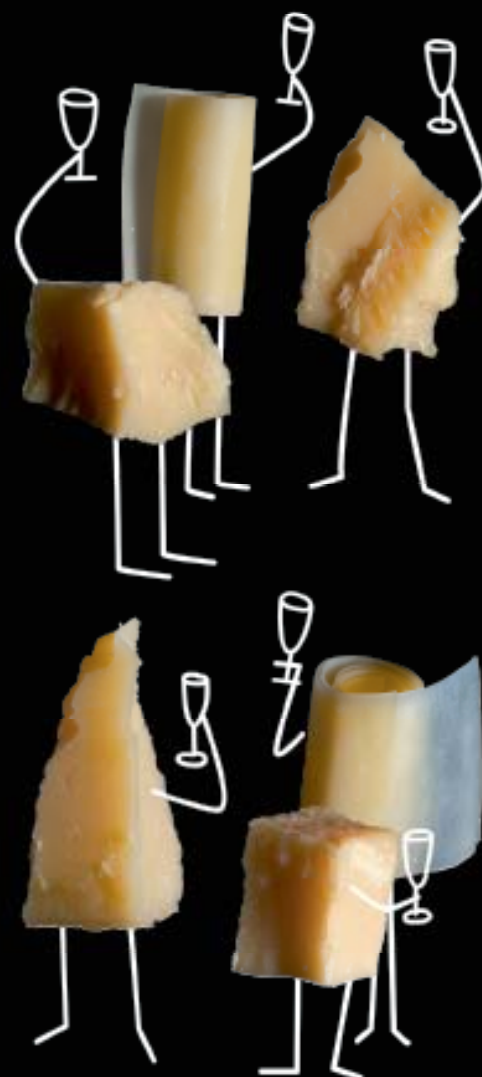
roland.wyss@rubmedia.ch

Conseil individuel

Depuis mars 2018, le fabricant de levure Klipfel AG ne produit plus uniquement de la levure pour les fabricants suisses de produits de boulangerie, mais propose aussi un Baking Center à Rheinfelden. Philipp Maier, Key Account Manager, dirige le centre: «Ce Baking Center nous permet de fournir des prestations encore améliorées à nos clients. Nous pouvons ici reproduire les processus de fermentation, produire un certain nombre d'échantillons, puis discuter les résultats avec le client.» Une constellation idéale pour développer des nouveaux produits de boulangerie ou processus de production.

Dans l'ensemble, le Baking Center est une boulangerie bien équipée. Il offre aussi de la place pour réaliser des formations en petits groupes. Dans ce cadre, Klipfel Hefe AG collabore aussi avec l'école de boulangerie Richemont. L'intérêt pour le nouveau Baking Center est important, explique Daniel Daepf, directeur de Klipfel. Nombre d'entreprises auraient déjà recouru à ses prestations, permettant ensuite de lancer plusieurs projets. Dans une branche où la compétition est de plus en plus forte, le besoin se fait ressentir de développer des nouveaux produits et des nouveaux processus.

Grâce à sa recherche approfondie dans le domaine de la fermentation, Klipfel dispose d'un savoir-faire important dans le domaine de la fabrication de levain et de ferments. Et de par ses contacts internationaux – l'entreprise appartient depuis 1995 au plus grand groupe mondial de fabrication de levure – Klipfel peut offrir non seulement une large palette de produits de fermentation et de cultures starters, mais aussi le soutien nécessaire à l'implémentation auprès de l'utilisateur. «Notre force est l'élaboration de solution individuelles avec nos clients suisses», souligne Daniel Daepf. *rw*



**Sbrinz AOP:
der natürlichste
Genuss der Welt**



www.sbrinz.ch