



# KLIPFEL *news*



products to bake



## LIEBE GESCHÄFTSPARTNER

In dieser Ausgabe möchten wir Ihnen mal einen kleinen Überblick geben, welche Abteilungen im Unternehmen Klipfel AG in Rheinfelden hinter den Kulissen stehen und dafür sorgen, dass Sie als Kunde einen möglichst guten Service erhalten. Besonders stolz sind wir auf die Tatsache, dass wir hier in der Schweiz über eine eigene Hefe-Produktion verfügen. Sie wird zurzeit mit grösseren Investitionen auf den allerneuesten Stand der Technik gebracht. Alle reden von Qualität! Bei uns ist dieses Wort nicht nur ein simples Schlagwort, sondern wird durch eine eigene Qualitätssicherungs-Abteilung manifestiert. Motto: Vertrauen ist gut, Kontrolle ist besser.

Unser Flüssighefe-Automat Kastalia wird inzwischen von immer mehr Schweizer Bäckern zur vollsten Zufriedenheit eingesetzt. Ein weiteres Interview mit einer sehr bekannten Bäckerei/Konditorei in Luzern bestätigt dies einmal mehr. Unser Unternehmen feiert 2011 sein 125-Jahre-Jubiläum und wir sind überzeugt, dass wir auch in der Zukunft über sehr gute Marktchancen verfügen. Viel Spass beim Lesen wünscht Ihnen

### Ihr Klipfel-Team

### Ein Dankeschön an unsere Kunden

Bei dieser Gelegenheit möchten wir uns für die langjährige Kundentreue bedanken. Sie können auch weiterhin auf uns zählen.



## KLIPFEL HEFE AG: SEIT 125 JAHREN PRÄSENT!



Viele Unternehmen feiern mit Stolz ihr 20-jähriges Bestehen. Gerade in unserer schnelllebigen Zeit mit ihren vielen Unwägbarkeiten ist dies ein wärschafter Leistungsausweis. Da darf ein Unternehmen wie die Klipfel Hefe AG mit ihrem jetzigen 125-Jahre-Jubiläum bestimmt mit vollem Recht auf ihre erfolgreiche Geschichte verweisen.



Auch diese Firma hat in den 125 Jahren ihres Bestehens harte Zeiten erlebt, man denke nur an die Kriegsjahre. Aber wie heisst es so schön in einem Mundart-Spruchwort: « Was eim nid umbringt, macht eim stark! » Wer in so vielen Jahren immer wieder auch schwierigste Klippen umschiff, hat eindeutig bewiesen, dass er in allen wichtigen Belangen auf dem richtigen Weg ist. Dieser lang andauernde Erfolg kam sicherlich nicht einfach von selbst. Seit jeher gilt es nämlich, laufend wirklich innovative Produkte auf den Markt zu bringen.

In diesem Bereich gehört die Klipfel Hefe AG eindeutig zu den Trendsettern. Ein kleines Beispiel? Die immer mehr Anklang findende Flüssighefe und ein eigens dafür entwickelter Automat namens Kastalia, der dem Bäckergerwebe erwiesenermassen die Arbeit erleichtert. Immer mehr Bäcker in unserem Land schwören auf den leistungsfähigen Hefeautomaten und würden ihn nach eigenen Aussagen nicht mehr hergeben. Wir interviewen regelmässig die Anwender und publizieren laufend deren Stellungnahmen, nicht zuletzt auch in unseren Newslettern.

# E. KLIPFEL & C<sup>IE</sup> · RHEINFELDEN

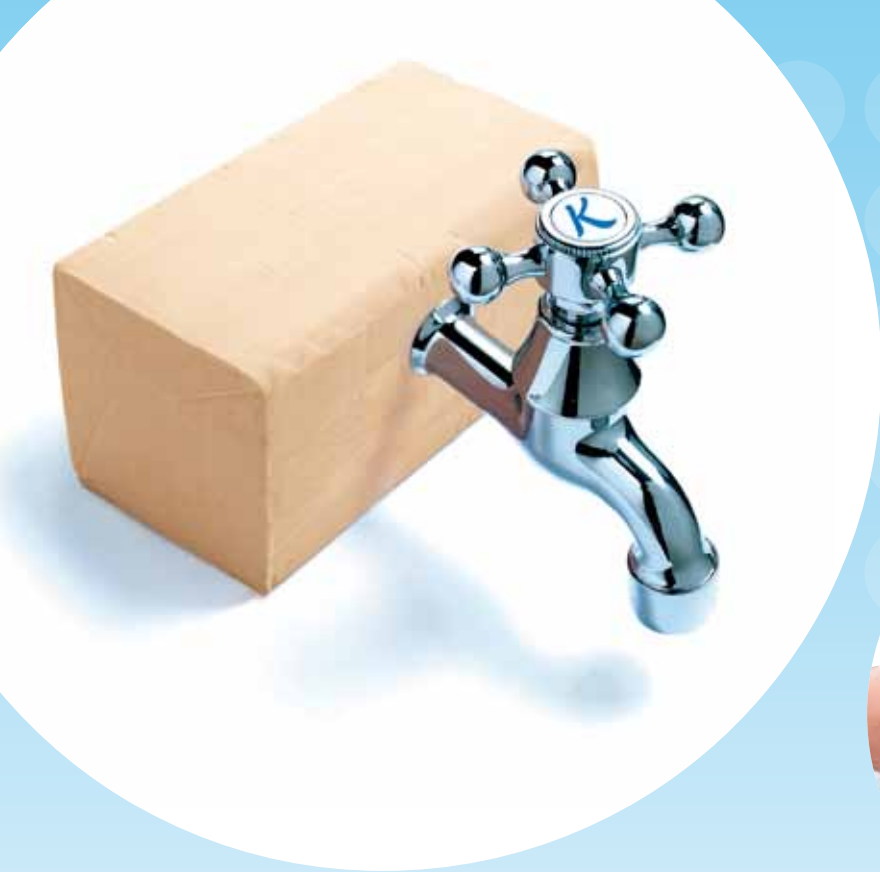
Sprit-,  
Presshefe-  
und  
Backmalz-  
Fabriken

Mycodermine

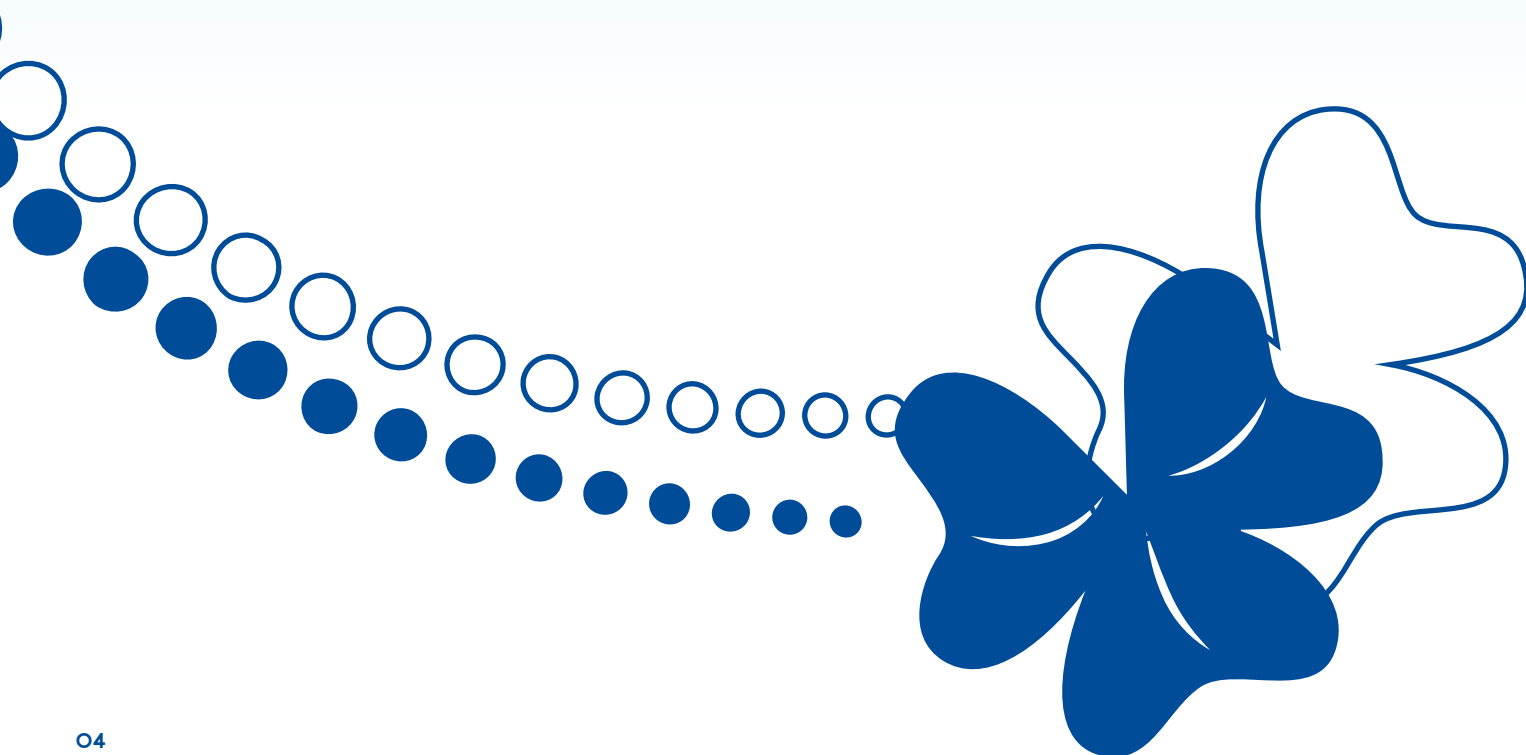


TELEPHON N<sup>o</sup> 91

Fabriques  
de produits  
de Malt  
et de Levure.



**HEFE AUS SICHERER QUELLE,  
PRAKTISCH WIE KEINE ANDERE.**







Josef Kreyenbühl in Würzenbach-Luzern setzt voll auf Flüssighefe und den Kastalia Flüssighefe-Automaten.

## FLÜSSIGHEFE FINDET IMMER MEHR BEFÜRWORDER

Die Bäckerei/Konditorei Kreyenbühl in Würzenbach-Luzern setzt den Flüssighefe-Automaten Kastalia seit rund dreieinhalb Jahren ein und ist sehr zufrieden damit. Wir unterhielten uns mit dem Firmenchef Josef Kreyenbühl über seine Erfahrungen mit diesem innovativen System im Alltagsbetrieb.

### Seit wann gibt es Ihre Bäckerei/Konditorei mit integriertem Tea-Room?

Nächstes Jahr können wir voller Stolz unser 50-jähriges Jubiläum feiern. Das Unternehmen befindet sich von Anfang an in Familienbesitz. Wir haben uns spezifisch auf unser Quartier ausgerichtet und bieten einen 7-Tage pro Woche-Service an. Der integrierte Tea-Room bietet zudem ebenfalls Mahlzeiten an. Inklusiv Teilzeitbeschäftigte arbeiten zurzeit 43 Personen in unserem Betrieb. Zu den Spezialitäten gehört unter anderem unser bekanntes «Spatzenbrot».

### Bei welcher Gelegenheit hörten Sie zum ersten Mal vom Kastalia-Flüssighefe-Konzept?

Die Firma Klipfel suchte vor einigen Jahren Bäckereien/Konditoreien im Kanton Luzern, die bereit waren, den neuen Kastalia-Flüssighefe-Automaten in der Praxis mal auszutesten. Wir haben spontan zugesagt, da wir Innovationen gegenüber immer offen sind. Meine Überlegung damals war, dass Grossbetriebe schon seit langem mit Flüssighefe arbeiten. Und wieso sollten wir dieses Flüssighefe-Konzept nicht auch vorbehaltlos selber austesten? Herkömmliche Presshefe kann im Alltagsbetrieb in der Backstube nach einer gewissen Zeit bekanntlich austrocknen und führt zu gewissen Qualitätseinbussen, was bei der konstant auf rund 4 Grad Celsius gekühlten Flüssighefe praktisch nicht auftritt. Flüssighefe zeichnet sich also durch sehr gute, lang anhaltende hohe Qualität aus, insbesondere auch hinsichtlich der Hefetriebkraft.

### Wie sieht es bei Flüssighefe aus Ihrer Sicht in Sachen Hygiene aus?

Das Flüssighefe-Konzept Kastalia deckt die Bedürfnisse hinsichtlich Hygiene vollumfänglich ab. Auch in dieser Hinsicht sind uns keine Mängel bekannt.

### Nicht bei allen Produkten benötigt man viel Hefe. Wie eignet sich Flüssighefe bei Kleinteigen?

Bei der Erstellung von Kleinteigen sehe ich ebenfalls keine Nachteile. Mit dem Massgefäss kann man grammgene dosieren, wenn eine entsprechende Waage in der Nähe ist. Klar muss jemand, der jahrzehntelang mit Presshefe arbeitet, gewisse kleinere Umstellungen vornehmen, wenn er auf Flüssighefe umstellt. Bei den Rezepten mussten wir jedoch praktisch nichts ändern, da wir aus Erfahrung mit dem eins-zu-eins-Verhältnis zur Pressehefe nun mit Flüssighefe gut bedient sind. Generell arbeiten wir ja nun mehrere Jahre mit Flüssighefe. Keiner unserer Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen könnte sich vorstellen, wieder mit Presshefe zu arbeiten. Dies sagt doch alles aus!

### Können Sie die Flüssighefe und den Kastalia-Flüssighefe-Automaten also ohne Bedenken weiterempfehlen?

Ja. Und dies mit gutem Gewissen. Klar muss man die eigenen spezifischen Arbeitsabläufe analysieren und wie erwähnt eventuell kleinere Anpassungen vornehmen.



# 125 JAHRE KLIPFEL HEFE AG: WIE PRÄSENTIERT SICH DAS UNTERNEHMEN HEUTE?

Nachdem wir im ersten Teil dieses Newsletters Bemerkenswertes zur Geschichte unseres Unternehmens für Sie beschrieben haben, möchten wir Ihnen nun die Klipfel Hefe AG vorstellen, wie sie heute am Markt auftritt.



## Eigene Produktion in Rheinfelden

Das Unternehmen beschäftigt heute rund 20 Mitarbeitende in den Bereichen Hefe-Produktion, Qualitätssicherung, Logistik, Administration und Vertrieb. Grossen Wert wird auf die Tatsache gelegt, dass es sich bei dem Schweizer Unternehmen in Rheinfelden nicht nur um einen «Produktvertrieb» handelt, sondern dass in unserem Land eine eigene Produktion von Hefeprodukten vorhanden ist. Der Produktionsleiter Denis Lux fasst den Produktionsbereich wie folgt zusammen: «Wir produzieren aus Rahmhefe hochwertige gepresste Hefe. Dort wird ein Teil des Wassers aus der Rahmhefe entzogen und in einen Extruder überführt, wo die Hefe gepresst und geformt wird. Am Schluss des Produktionsprozesses wird die fertige Pressehefe in spezielle Verpackungseinheiten abgepackt und steht für den Weiterversand an unsere Kundschaft bereit. Und es wird weiter investiert. Bis im Sommer dieses Jahres wird die gesamte Steuerung des Produktionsprozesses (SPS) auf den neuesten Stand gebracht sowie neue Verpackungsmaschinen angeschafft.»



## Qualitätssicherung als Daueraufgabe

Klipfel verfügt aus diesem Grund über ein eigenes, bestens ausgerüstetes Qualitätssicherungs-Labor. Fachtechnisch gut ausgebildete Spezialisten/Spezialistinnen sorgen dafür, dass die erzeugten Produkte jederzeit allen nur möglichen gesetzlichen Vorschriften hinsichtlich Qualität, Hygiene usw. voll entsprechen und dafür, dass bei eventuellen Beanstandungen seitens der Kundschaft sofort reagiert wird.

## Ausgeklügelte Logistik: Morgenstund hat Gold im Mund!

Ausschlafen ist bei den für die Logistik zuständigen Mitarbeitern ein Fremdwort! Klipfel besitzt mehrere Kühlwagen für die rasche Auslieferung der eingegangenen Bestellungen. Bereits morgens um 4 Uhr fahren die Chauffeure auf ihren spezifischen Routen los und bringen die Produkte zu einem Zeitpunkt zu den Bäckermeistern, wenn diese meistens noch in ihrem Betrieb anzutreffen sind. Dabei klärt der Klipfel-Mitarbeiter jeweils ab, wie es um die Lagerbestände beim Kunden steht, ob er die neuesten Klipfel-Produkte kennt und vieles mehr. Credo von Klipfel: Der persönliche Kundenkontakt ist das A und O erfolgreicher Zusammenarbeit. Dies hat sich bisher bestens bewährt und wird weiterhin so gehandhabt.



## Effizienter Kundendienst/Verkaufsaussendienst

Ohne gute Administration geht es nicht. Drei Mitarbeitende sorgen dafür, dass Bestellungen effizient bearbeitet und Kunden am Telefon oder schriftlich bestens betreut werden. Sie sind meistens die ersten Ansprechpartner für den Kunden und dadurch entsprechend wichtig für das Unternehmen.

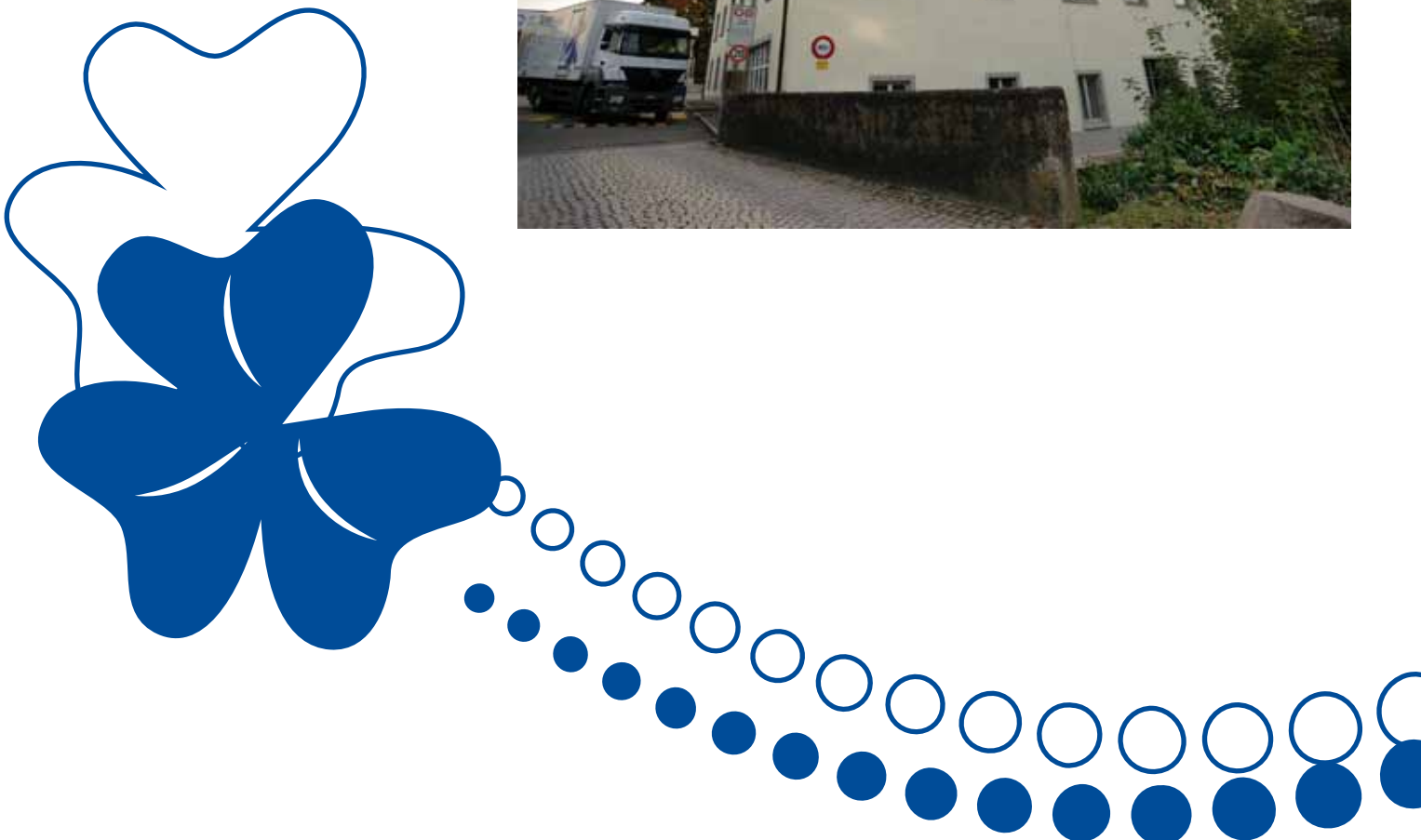


Die Verkaufsberater erfüllen eine wichtige Schlüsselfunktion. Dies gilt ganz besonders bei bestehenden Kunden wie aber auch bei möglichen Neukunden. Die guten Kundenbeziehungen basieren auf den persönlichen Kontakten unserer Mitarbeiter welche tagtäglich im Namen der Klipfel Hefe AG unterwegs sind. Neben dem persönlichen Kontakt und dem grossen Vertrauen in die Klipfel Hefe Produkte spielen wichtige Faktoren wie Dienstleistung, Service und Produktequalität mitunter eine wichtige Rolle. Unsere Verkaufsberater stellen sicher, dass die Kundenwünsche erfüllt werden und überraschen unsere Kunden immer wieder mit Innovationen und optimalen Lösungen.



# WAS IST DAS GEBOT DER STUNDE IM BÄCKEREI-GEWERBE?

Man muss mit der Zeit gehen und Neues ausprobieren, was ganz besonders für das uralte Bäckerei-Gewerbe gilt. Im übertragenen Sinn: Wer fährt heute noch das Auto, mit welchem er/sie vor x-Jahren die Fahrprüfung absolviert hat? Wohl kaum jemand. Auch bei den Dienstleistungen muss sich das Bäckerei/Konditorei-Gewerbe aus diesem Grund stets den wechselnden Bedürfnissen der Kundschaft anpassen. Die meisten mittelgrossen Unternehmen stellen ja auch nicht nur lediglich Brot und Süswaren her, sondern lassen sich immer wieder etwas Besonderes einfallen. Die Konkurrenz gerade aus dem Bereich Grossbäckereien schläft bekanntlich nicht. Viele junge Bäcker bilden sich weiter – zum Beispiel zum Lebensmittel-Ingenieur – und sind nach der Ausbildung vor allem bei Grossbäckereien als Forscher und innovative Mitarbeiter tätig. Für die Klein- und mittelgrossen Bäckereien/Konditoreien sind die Herausforderungen deshalb beträchtlich. Der sinnige Spruch «Wer nicht mit der Zeit geht, geht mit der Zeit!» ist immer noch gültig.



## Klipfel Hefe AG in Rheinfelden

Die Klipfel Hefe AG in Rheinfelden gehört zum renommierten Lesaffre Konzern. Dieser ist seit über 150 Jahren Partner des Bäckerhandwerks. Die Gruppe ist mit Produktionsstandorten in 25 Ländern vertreten und vertreibt ihre Produkte rund um den Globus. Die Schweizer Niederlassung importiert die Hefe-Erzeugnisse aus einem der modernsten Werke in Strassburg. Am Standort Schweiz wird die Hefe für den Verkauf fertig gestellt. Durch die finanziellen Mittel des Mutterkonzerns wird sichergestellt, dass immer modernste Technik bei den Produktionsanlagen eingesetzt wird. Davon profitieren auch die Schweizer Kunden, welche durch das ausgeklügelte Logistik-Konzept der Klipfel Hefe AG mit Hefe und anderen Spezialitäten (z. B. Malz-Produkte, Biskuit-Mischungen, Choco- und Vanille, Kokos-Mix, Frucht- und Aromapasten usw.) für Bäckereien und Konditoreien optimal beliefert werden. Persönlicher Kundenkontakt wird bei Klipfel gross geschrieben!

**Fazit: Die Klipfel Hefe AG ist auch für die Zukunft bestens gerüstet.**



Klipfel Hefe AG  
Im Kunzental 6  
CH-4310 Rheinfelden

Telefon +41 61 836 88 88  
Telefax +41 61 836 88 63

info@klipfel.ch  
www.klipfel.ch