

Roboter setzen „schicke Schnitte“ ins Gebäck

Firma Abendschön fertigt Sonderlösungen für Großbäckereien / Neubau in Ötigheim geplant

Von Anja Groß

Muggensturm/Ötigheim – Der Platz ist beengt in der Heinkelstraße 8b in Muggensturm. Dort fertigt die Firma Abendschön Maschinenbau GmbH Schneide- und Belauungsanlagen für Backwaren sowie Automatisierungsanlagen für industrielle Backbetriebe mithilfe von Robotertechnik – noch. Denn bis spätestens Ende 2021 will die Firma nach Ötigheim umziehen. Dort hat man nach langer Suche in der ganzen Region ein 3 800 Quadratmeter großes Grundstück im Industriegebiet an der B 3 gekauft, wo der neue Firmensitz mit mehr Platz entstehen soll.



Aus der Arbeitswelt

Darauf freuen sich Seniorchef Harald Abendschön, von Haus aus Maschinenbauer, und sein Sohn Christian, der Betriebswirtschaft studiert hat. Denn am künftigen neuen Sitz sind 750 Quadratmeter Hallenfläche geplant, 425 Quadratmeter davon für die Produktion. In Muggensturm hat der Betrieb mit derzeit 15 Mitarbeitern im angemieteten Objekt

250 Quadratmeter Produktionsfläche zur Verfügung.

Die Bürofläche soll am neuen Standort von 130 auf 235 Quadratmeter erweitert werden, das angemietete Objekt in Muggensturm wird aufgegeben. Zudem habe man in Ötigheim (neben Hauraton) die Option, auf dem eigenen Grundstück bei Bedarf zu erweitern, ergänzt Juniorchef Christian Abendschön, der seit 2015 in der Firma tätig ist und den Betrieb eines Tages übernehmen soll.

Mit ihren Spezialanfertigungen kann sich die Firma erfolgreich am Markt behaupten. Dass der Betrieb verhältnismäßig klein ist, bietet einen großen Vorteil: „Wir können sehr flexibel auf Kundenwünsche reagieren und Sonderlösungen anbieten“, sagt Harald Abendschön. „Anfangen hat alles mit Belauungsanlagen“, blickt er zurück. 1998 ist er in die ursprüngliche Firma eingestiegen, deren Sitz damals noch in Pforzheim war. Nach und nach habe man das Portfolio erweitert, um den Backwaren einen Schnitt zu verpassen. „Wir waren die Ersten, die auch Roboter eingesetzt haben“, erinnert er sich.

2006 habe sein damaliger Partner aufgehört. Harald Abendschön gründete dann die Abendschön Maschinenbau GmbH, zog in das ange-



Bis zu 70000 Dekorschnitte pro Stunde schaffen die Maschinen.

mietete Objekt in Muggensturm und dehnte vor allem den Bereich Automatisierungstechnik aus. Mit zwei Mitarbeitern habe er angefangen, seine Frau kümmert sich bis heute um die Finanzen.

Die Kunden sitzen hauptsächlich in Deutschland und der EU, aber auch in die USA und Kanada wird geliefert. Das Geschäft soll zudem in Richtung Osten ausgeweitet werden, sagt Christian Abendschön, der für Projektmanagement, Personal und das interne

Geschäft verantwortlich ist.

Anlagen von Abendschön sorgen beispielsweise für Dekorschnitte auf Broten zur Verfeinerung der Optik, wie man es unter anderem von Baguette kennt. „Bis zu 70000 Schnitte pro Stunde schaffen unsere Maschinen“, erläutert Harald Abendschön, „und das 24 Stunden am Tag“, verdeutlicht er die Dimension. Mithilfe von 3D-Bildverarbeitung werde dabei jedes einzelne Produkt exakt vermessen und eingeschnitten.

„Hochkomplexe Abläufe“

Kuchenschneideanlagen für Tiefkühlware oder beispielsweise für das Catering von Fluggesellschaften gehören weiter zum Portfolio, Belauungstechnik für Brezeln für große Filialisten oder Tiefkühlbetriebe, aber auch die Automatisierung von Abläufen in Bäckerei-Großbetrieben.

Für die „hochkomplexen Abläufe“ werden spezialisierte Fachkräfte benötigt. Mechatroniker, Elektroniker und Ingenieure sind beim Unternehmen beschäftigt, auch zwei Mitarbeiter mit Handicap gehören seit vielen Jahren zum „jungen Team mit einem Durchschnittsalter von 38 Jahren“, betont Abendschön.



Eine Belauungsmaschine mit Roboterschneideanlage der Firma Abendschön. Sie macht Dekorschnitte an Brezeln, Laugenstangen und Laugenbrötchen. Fotos: Abendschön