

Betriebserkundung bei Harry Brot GmbH am 5.5.2025

Am 16. Mai 2025 haben wir mit dem Kurs 7tc und unserer Techniklehrerin Frau Fischer eine Betriebserkundung beim Troisdorfer Werk von Harry Brot durchgeführt. Vorher haben wir im Unterricht darüber geredet, wie Frau Fischer zu Hause in ihrer eigenen Küche Baguette backen kann. Dabei haben wir festgestellt, dass es sehr zeitaufwändig ist und auch nicht immer gelingt. Bei dem Baguette-Rezept, dass wir uns angeschaut haben, konnte man aus dem Teig drei Baguettes herstellen, die dann aber auch erst nach 42 Stunden fertig waren, da der Teig gemischt und gefaltet werden musste, lange Ruhezeiten hatte und dann wieder geformt und gebacken werden musste. Wir waren sehr neugierig, wie Brotbacken in einer industriellen Fließfertigung funktioniert.

Im Werk wurden wir sehr freundlich empfangen und erhielten zunächst eine Einweisung in die Sicherheits- und Hygieneregeln. Danach führte uns der Bäckereileiter Herr Sawatzki-Lach durch das Werk. Dabei haben wir auf einer Produktionslinie gesehen, wie Baguettes gefertigt werden: Vom Lager bis zum Backen läuft der gesamte Produktionsprozess automatisiert und größtenteils auf Fließbändern. Dabei stellt allein diese Produktionslinie 4.500 Baguettes in der Stunde her! Vom Vorteig bis zum fertigen Produkt dauert es 16 Stunden. Nach dem Backvorgang werden die Baguettes gekühlt, verpackt und gelagert, auch diese Produktionsbereiche sind automatisiert. Die einzigen Menschen, die das Produkt berührt haben, waren die Arbeiter, die die gekühlten Baguettes in Kartons gelegt haben. Herr Sawatzki-Lach sagte, es gebe keine Maschine, die das übernehmen kann, weil Baguettes so sperrig sind.



Anschließend beantwortete Herr Sawatzki-Lach alle Fragen, die auf unseren Beobachtungsbögen noch offen waren. Wir erfuhren viel über den Standort Troisdorf, Ausbildungsmöglichkeiten im Betrieb und Karrierechancen.



Besonders beeindruckt waren wir von den Maschinen, die sämtliche Arbeitsschritte der Menschen bei der Baguetteherstellung übernehmen. Dabei werden alle Bedingungen (Zeiten, Temperatur, Luftfeuchtigkeit) so abgestimmt, dass es für die Baguettes perfekt ist. Es waren nur sehr wenige Menschen in der Produktionshalle zu sehen, obwohl allein in der Produktion ca. 120 Menschen im Dreischichtsystem arbeiten – nicht nur Bäcker, sondern auch Mechatroniker, Fachkräfte für Lebensmitteltechnik, Schlosser und noch einige mehr.

Wir danken der Firma Harry Brot für den interessanten Einblick in den Produktionsprozess, die informative Führung und die sehr freundliche Aufnahme.

Der Technikkurs 7tc 2024/25, Kursleitung Julia Fischer