



Der Familienbetrieb Haubis bewährt sich seit 1902 als Garant für Tradition und österreichische Brot-

und Gebäckkultur in höchster Qualität – nunmehr in fünfter Generation.

Ein Universum an traditionellen und neuen Rezepturen wird von den rund 900 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern in geprüfter Qualität und mit sorgfältig ausgewählten Zutaten täglich in eine Palette aus Produkten verwandelt, die jeden Wunsch erfüllen. 100 Prozent Mehl aus Österreich garantiert ein hohes Maß an heimischer Wertschöpfung.



Der Hauptstandort mit Produktion der Haubis GmbH liegt im niederösterreichischen Petzenkirchen.

Produktionswerke sind weiters in Wieselburg und St. Valentin sowie auch in Linz.



Mit ESALogistic automatisiert:
Teil eines Rohstofflagers bei Haubis.

Wenngleich Haubis viel Wert auf **Handarbeit und traditionelle Bäckerkunst** legt, weiß man sich in der Verwaltung und Bereitstellung der Ingredienzien sowie Rezeptursteuerung und Qualitätssicherung mit **modernsten Technologien** zu behelfen. Für diese mannigfachen Aufgabenstellungen suchte man einen zuverlässigen Partner und fand ihn 2017 im Team der ESA Ges.m.b.H. im oberösterreichischen Wolfers bei Steyr.

Seitens der Produktionsleitung wird ausgeführt, was die Gründe hierfür waren: Ursprünglich hatte man bereits lange Jahre die Technologie der Rezeptursteuerung implementiert, jedoch war der vormalige Partner nicht so zukunftsorientiert aufgestellt, unter anderem bei der Chargenrückverfolgung. Man sah sich in der Branche um und wurde rasch auf ESA aufmerksam, welche unter anderem bei Almi, einem international bekannten Hersteller für Gewürzmischungen, Saucen oder Marinaden, reüssierte.

Aufgrund der Referenzen von ESA und seiner innovativen, modular aufgebauten und modernst programmierten Tools konnte man seitens Haubis den Entscheidungsfindungsprozess schnell zu einer Finalisierung vorantreiben.

Da man im Team der ESA einen zuverlässigen Partner erkannte, der einen kompromisslos prompten **24/7-Support mit Hotline bzw. Vor-Ort-Unterstützung** bereitstellt und auch in Sachen Elektrotechnik und Installation saubere Arbeit abliefert, wurde man rasch einig mit ESA.

Anspruchsvolle Modernisierung punktgenau ausgeführt

Seit dem Start der Kooperation im Jänner 2018 wurden **mehrere Linien in der Herstellung** unter anderem von **Sauerteig und Teiglingen komplett mit ESA-Systemen** ausgerüstet, was durchaus ein komplexer Vorgang ist, denn alte Steuerungen mussten im Zuge dessen entfernt und binnen weniger Tage auf neue Hard- und Software umgestellt werden.

Bei guter Planung in enger Abstimmung mit den Spezialisten von ESA sei es dabei jedoch nie zu Engpässen gekommen und

sämtliche Umrüstungsschritte hätten stets den engen Zeitvorgaben entsprochen, wie seitens der Haubis-Produktionsleitung betont wird.

Am Beispiel einer **komplexen Steuerung einer Sauerteiganlage mit fünf Behältern** zeigte sich unlängst erneut, dass die straffen Termine jeweils über das Wochenende eingehalten werden und wie nun dank der ESAweight-Module **ESAweight Manager, ESAweight Runtime, ESacom** sowie **ESAconnect** für Datenaustausch an **57 Automatik- und acht Handwaagen** der Fertigungsprozess auch den aktuellsten Anforderungen an Flexibilität und Qualität Rechnung trägt.



Erneut wurde eine Sauerteiganlage bei Haubis in engem Zeitfenster modernisiert und garantiert mit ESAweight stets gleichbleibend hohe Qualität.

Neu entwickelt wurde im Zuge dessen auch die Umsetzung des Wechsels während einer aktiven Dosierung auf einen Ersatzartikel auf Handwaage. Die Anlage umfasst übrigens 1580 digitale Eingänge und 1329 digitale Ausgänge sowie 150 Analogeingänge und zwei Analogausgänge.

Vielfältig profitiert hat Haubis auch von den Umstellungen der Logistik in mehreren Rohstofflagern.

Die Haubis-Verantwortlichen zeigten sich einmal mehr überaus zufrieden mit dem Projektablauf und dem Ergebnis, welches dank Beratung, Automatisierung, Elektroinstallation, Planung, Software, Inbetriebnahme, Projektleitung, Visualisierung, Produktionsbegleitung, Schaltschrankbau sowie Hotline-Support zustande kam.