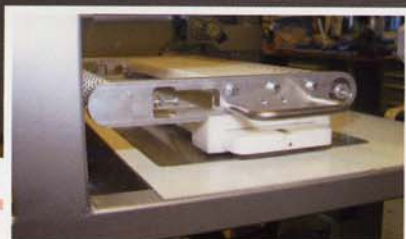


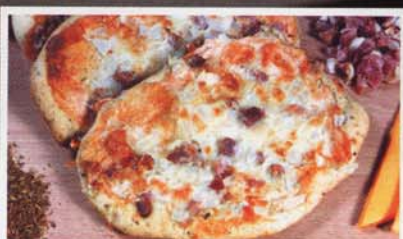
Rationelle Herstellung

Fachthema Brötchenaufarbeitung ab Seite 10



Reportage

Bäckerei Hafer, Netphen
ab Seite 16



Rezepte

Schlemmerzungen
ab Seite 19



Branche

Jahresrückblick 2007
ab Seite 22



Mein Brötchen hat vier Ecken

Um viereckige Brötchen rational herzustellen hat die Bäckerei Hafer eine Viereckbrötchenanlage von Trima im Einsatz.

Die handwerkliche Qualität der Produkte steht in der Bäckerei Hafer ganz oben auf der Prioritäten-Liste. Um diese zu erreichen, betreibt das Unternehmen einigen Aufwand. Lange Teigführungen zur Aromaentwicklung gehören ebenso dazu wie die Beschränkung des Maschineneinsatzes auf Bereiche in denen nicht die Qualität darunter leidet. Vor anderthalb Jahren entschied man sich deshalb für eine Viereckbrötchenanlage von Trima.

Bequeme Eingabe

Die Anlage arbeitet fünfseitig und produziert bis zu 6.000 Stücke pro Stunde. Die Leistung ist abhängig

vom Stückgewicht und von der Teigbeschaffenheit. Der Gewichtsreich ist stufenlos einstellbar und reicht von etwa 40 g bis 200 g pro Stück. Reguliert wird das Gewicht durch die Dicke und die Länge des Teigstücks. Da das mögliche Gewicht auch von der Teigführung und –Konsistenz abhängt, können die Gewichtsbereiche je nach zu produzierendem Produkt abweichen. Um ein möglichst breites Produktsortiment produzieren zu können, ist die Anlage in der Lage Weizen- und Weizenmischteige, Roggen- und körnerhaltige Teige sowie Spezialteige zu verarbeiten.

In der Bäckerei Hafer kommt ein extra langes Teigstrangeinlaufband

zum Einsatz. Laut Produktionsleiter Arno Tiggelbeck ist die Anlage so von einer Person zu bedienen. „Das extra lange Einlaufband haben wir auch gewählt, um den vorgewirkten Teigsträngen eine kurze Entspannung zu gönnen. So haben die Brötchen optimalen Stand.“ Ein Trichter mit angeschlossenem Teigstrangformer ist auch an der Anlage vorhanden. Hier wird der Teig einem Walzwerk zugeführt, das automatisch ein Teigstrangband erzeugt. Diese Möglichkeit wird jedoch in der Bäckerei Hafer nicht genutzt. „Bei unseren Teigen hat sich gezeigt, dass wir mit von Hand geformten Teigsträngen mehr Stand in die Produkte bekommen.“



Dank des extra langen Eingabebandes kann ein einzelner Bäcker die Anlage problemlos bedienen. Durch die Länge und Dicke der Teigstücke wird das Stückgewicht bestimmt.

Nach der Eingabe bringt ein Walzwerk den Teigstrang auf die gewünschte Endstärke. Die einstellbare automatische Bemehlsvorrichtung sorgt für einen einwandfreien Durchlauf des Teigbandes. Interessant ist die Möglichkeit, bereits im Walzwerk die Körnereinrichtung für grobes Korn oder die Käsebestreuung auf das Teigband vorzunehmen. Der Vorteil bei dieser Vorgehensweise ist, dass die Körner in den Teig eingedrückt werden.

Nach dem Walzwerk schneidet die Längsschneidevorrichtung fünf Streifen aus dem Teigband, bevor die Guillotine die viereckigen Stücke teilt. Die Länge der Teigstücke ist einstellbar, die Breite vorgegeben. „Die Maße der Teigstücke entspricht

wohl dem, was in den meisten deutschen Bäckereien angeboten wird“, ist Tiggelbeck überzeugt.

Produktvielfalt

Nach der Schneidevorrichtung kann optional eine Stanzvorrichtung montiert werden, die, mit austauschbaren Werkzeugen bestückt, eine hohe Produktvielfalt ermöglicht.

Spreizbänder transportieren die Brötchen weiter. Diese Bänder sind Gliederbänder aus Kunststoff. Solche sind hygienischer, da sich kein Schimmel bildet und sie auch einfacher zu reinigen sind als Filzbänder.

Für beidseitig bestreute Produkte sind die Spreizbänder in der Höhe verstellbar, so dass die im Walzwerk bestreute Seite unten landet. Nun

wird die zweite Seite befeuchtet und bestreut. Unter beiden Streuern befinden sich großzügig dimensionierte Auffangbehälter, die überflüssiges Streugut sammeln. So lassen sich Saaten problemlos wieder verwenden. Auch überschüssiges Mehl oder Teiggränder fallen in Sammelbehälter, die alle bequem von außen erreichbar sind.

Ein Abzugsband setzt die Teiglinge dann auf die Gärgutträger ab. In der Bäckerei Hafer ist hier eine doppelt breite Variante für zwei Bleche gleichzeitig im Einsatz. „Das erlaubt dem Bediener, die Anlage ständig im Auge zu haben und bei Bedarf ohne Hektik beispielsweise Mehlstreuer nachzufüllen.“

Die Anlage wird komplett über eine



In der Bäckerei Hafer werden die Körnerteiglinge auf Bretter abgesetzt und direkt auf der Herdplatte gebacken. Die eng gesetzten Teiglinge werden gefrostet und gehen als grüne Teiglinge in die Läden. Der doppelt breite Absetztisch legt auf zwei Gärgutträger gleichzeitig ab. (Fotos: BackMedia)

Touch-Screen-Steuerung bedient, die auch die Taktung der einzelnen Anlagenteile synchronisiert.

In der Steuerung lassen sich sämtliche, die Produkte betreffenden Para-



Das Gitterband der Bestreueinheit kann zur Reinigung entnommen werden.



Mittels eines Hebels lassen sich die Spreizbänder hochstellen. So ist es möglich Teiglinge beidseitig zu bestreuen.



Die Anlage erlaubt es, grobe Körner oder Käse vor dem Schneidvorgang auf das Teigband aufzubringen.

meter, wie Länge und Höhe des Teigstücks und damit das Stückgewicht, die Geschwindigkeit der Anlage, abhängig von der Teigkonsistenz und die Teigmengenzufuhr, einstellen. Zudem sind auch die Einstellungen der Stüpfelwerkzeuge, der Befeuchtung und der Bestreuung hier komplett zu regeln. Verschiedene Absetzbilder zur Belegung der Gärgutträger lassen sich programmieren und abrufen.

Sämtliche Einstellungen können Rezepturbezogen abgespeichert werden. Die Anpassung der variablen Maschinenparameter erfolgt dann zukünftig pro Rezeptur automatisch. Weiterhin informiert die Steuerung über Fehler im Betriebsablauf und notwendige Servicearbeiten.

Dank der Edelstahloberfläche und dem, durch große Türen, gut zugänglichen Innenleben ist die Anlage einfach zu warten und zu pflegen. Weitere bedarfsgerechte Zusatzausstattung ist optional erhältlich.

Besondere Absetzung

Eine Besonderheit in der Bäckerei Hafer ist das Absetzen von Teiglingen auf Holzbretter. Dies geschieht um die Brötchen mittels eines Beladeroboters direkt auf der Herdplatte zu backen. Eine vom Hersteller der Ofenanlage speziell konstruierte Absetzvorrichtung nimmt die Brötchen von den Brettern ab und zieht sie auf das Band des Beladers.

„Dies ist ein für uns wichtiges Qualitätsmerkmal unserer Brötchen“, erläutert Tiggebeck. Damit die Mitarbeiter auch den hohen Qualitätsstandard garantieren können, wählen Geschäftsführer Joachim Hafer und Produktionsleiter Arno Tiggebeck die Mitarbeiter kritisch aus. Neben den handwerklichen Fähigkeiten zählt vor allem das vorhandene Fachwissen. „Wir setzen voraus, dass ein gelernter Bäcker nicht nur weiß was er tut, sondern auch warum er es tut und was für Auswirkungen sein Tun hat.“ Obwohl hier und da in der Produktion auch Hilfskräfte arbeiten sind in den Schlüsselpositionen nur Fachkräfte beschäftigt, die auch regelmäßig Fortbildungen besuchen.

Produkthighlight



Mehrkornbrötchen

Die Weizenbrötchen enthalten eine von der Bäckerei Hafer eigens entwickelte Saatenmischung.

Dank der langen Teigführungen steckt viel Aroma in dem Gebäck. Die Viereckbrötchenanlage rationalisiert die Herstellung dieser Brötchen deutlich. Sie werden, wie alle Spezialbrötchen direkt auf der Herdplatte gebacken.



Facts

Hafer Backwaren
GmbH & Co. KG
Unterm Wasser 12
57250 Netphen
Tel. 02738-30550

Mitarbeiter:

Backstube:	10
Verkauf	12
Fahrer:	3
Verwaltung:	2
Verkaufsstellen:	3

Sortiment (Sorten täglich):

Brot:	15
Brötchen	8
Feingebäck	20
Snacks	12
Preise (Euro):	
1 kg Mischbrot	2,35
750 g Spezialbrot	2,35
Brötchen	0,25
Berliner	0,90
Tasse Kaffee	1,30
Belegtes Brötchen mit Käse:	1,20

Umsatz: keine Angabe

„Unsere Qualität ist uns sehr wichtig. Die Viereckbrötchenanlage von Trima hilft uns eckige Produkte, die unseren Anforderungen genügen rationell herzustellen“, fügt Hafer hinzu.

Markus Nitz / 0234-9019951 /
nitz@backmedia.info