



Die Multi Station wird jeden Tag morgens um 3 Uhr eingeschaltet und läuft dann bis 7 oder 8 Uhr durch.

Beste Blechkuchen

MIT DER MULTI STATION VON BOYENS BACKSERVICE HAT DIE BÄCKEREI GROBE AUS DORTMUND DIE QUALITÄT IHRES KUCHENSORTIMENTS OPTIMIERT UND KANN DIESES NUN AUCH DEUTLICH RATIONELLER HERSTELLEN.

von Stefan Schütter

Tim Teterra, Produktionsleiter der Bäckerei Grobe, erinnert sich noch gut: „Früher haben wir bei jeder neuen Blechkuchensorte erst darüber nachgedacht, ob wir sie rationell genug herstellen können.“ Derartige Überlegungen sind jedoch nicht mehr erforderlich, seit in der Backstube eine Multi Station von Boyens Backservice im Einsatz ist. „Die Dosieranlage ist eine Riesenerleichterung bei der Blechkuchenherstellung. Sie ermöglicht sozusagen eine Linienproduktion mit viel höheren Stückzahlen“, resümiert Teterra.

Mit der Multi Station und zwei langen Arbeitstischen wird zum Beispiel der Bratapfelkuchen aufgearbeitet, den es bei Grobe nicht nur zu Weihnachten gibt. Die Anlage streicht dabei zuerst die Rührmasse auf einen vorgebackenen Mürbteigboden auf, dann streut ein Mitarbeiter die Dunstapfelstücke darüber. Die abschließende Veredelung bilden mit dem Spritzbeutel aufdressierte Streifen einer Marzipanmasse mit Rosi-

nen und ein Dekor aus gestiftelten Mandeln.

„Auch Donauwellen haben wir jetzt wieder ins Programm genommen. Die Multi Station streicht die marmorierte Sandmasse mit Hilfe einer Trichterleitung in einem Schritt gleichmäßig auf, wir streuen dann mit der Hand die Kirschen darüber und die Konditoreiabteilung kümmert sich nach dem Backen um die Buttercreme.“

Die richtige Entscheidung

Insgesamt kommt die Dosieranlage für neun verschiedene Blechkuchen zum Einsatz, vom ganzjährig angebotenen Erdbeer-Rhabarber-Kuchen auf Rührmassenbasis über den Bratapfelkuchen bis hin zum Käsestreusel. Außerdem dosiert sie auch die Massen für Feingebäcke wie Muffins oder Amerikaner. Vor dem Kauf der Multi Station kam zum Dosieren von Rührmassen und Füllungen ursprünglich ein



Foto: DBZM / Stefan Schütter 2016

[1]

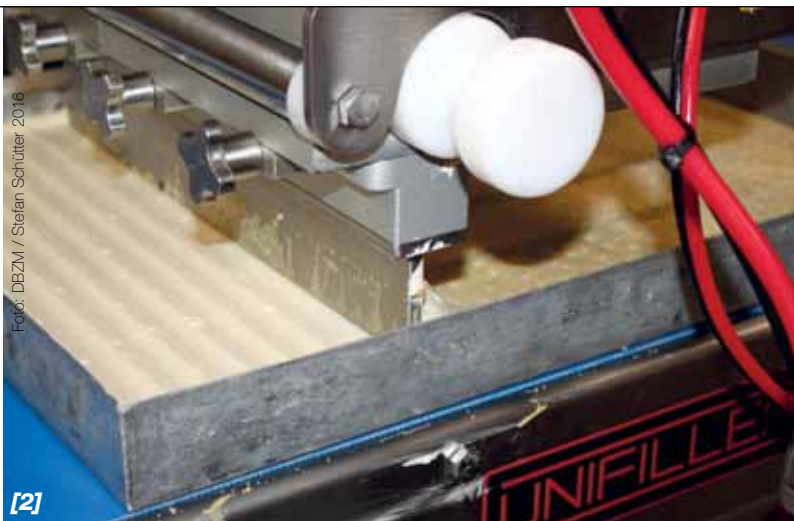


Foto: DBZM / Stefan Schütter 2016

[2]

Betriebskonzept

Die Bäckerei Grobe feiert 2016 ihr 111-jähriges Firmenjubiläum. In der heutigen Form ist sie 2003 durch den Zusammenschluss von drei Dortmunder Betrieben und den Umzug in eine gemeinsame Produktion entstanden. Der Betrieb ist ganz klar regional ausgerichtet. So wächst das Getreide für das Roggenmehl zum Beispiel nur etwa 15 km entfernt und in der Saison kommen die Erdbeeren direkt vom Feld nebenan. Alle anderen Zutaten stammen soweit wie möglich ebenfalls aus der näheren Umgebung. Seit zwei Jahren gibt es auch eine Kooperation mit der Dortmunder Kronen-Brauerei und man hat zusammen ein Bierbrot entwickelt. Dazu gab es eine Werbeaktion im gesamten Stadtgebiet. Wer einen Kasten Kronen-Bier in einem Getränkemarkt kaufte, erhielt einen Gutschein für ein Bierbrot, einzulösen in jeder Grobe-Filiale. Der Erfolg der Aktion war letztlich viel größer als erwartet.

Für eine hohe Produktqualität und den bestmöglichen Service arbeiten in der Backstube und in den Verkaufsstellen fast nur Fachkräfte, dafür nimmt man eine Personalkostenquote von 48% gern in Kauf. Ein großes Frischesortiment wird in den Filialen vor Ort den ganzen Tag über gebacken. Dazu gehören auch Waffeln, die für einen angenehmen Duft sorgen.

[1] Ein elektronischer Servoantrieb hebt das Förderband während der Dosierung direkt unter den Auslass an und senkt es dann zur leichteren Blechentnahme wieder ab. [2] Auf die Dosiereinheit lassen sich Aufstreich-Schienen für zwei 100 mm breite, zwei 200 mm breite oder ein 400 mm breites Schnittenblech (im Bild) aufstecken.

Unifiller von Boyens zum Einsatz. Ein Mitarbeiter hat mit dem Gerät täglich 6-8 Stunden lang nur Amerikaner und Muffins portioniert und Puddingbrezel gefüllt. Die Sandmassen für Blechkuchen wurden mit einem Litermaß direkt aus dem Kessel abgewogen und händisch verstrichen.

Um diese Arbeiten rationeller zu machen, hat sich die Führungsmannschaft um Jürgen Hinkelmann und Produktionsleiter Tim Teterra schließlich in anderen Betrieben verschiedene Füllstationen angesehen. „Die Multi Station war dann schnell unser Favorit,

Foto: DBZM / Stefan Schütter 2016



Produkt-Highlight

Der Hefeteig für die **Rosinenstriezel** wird erst großzügig mit einer Marzipan-Füllmasse bestrichen, die reichlich Rosinen enthält, dann in Strangform aufgearbeitet und der Länge nach eingeschnitten. Nach dem Backen apricotieren und glasieren zwei Mitarbeiter die Stränge, schneiden je zehn Striezel daraus und setzen deren Schnittkanten mit Schokolade ab. Die Rosinenstriezel sind ein Traditionsgebäck des Unternehmens, es gab sie schon, als die Bäckerei erst zwei Verkaufsstellen hatte. Inzwischen verkauft Grobe täglich ca. 300 Striezel zu einem Stückpreis von 1,50 Euro.

denn uns gefiel zum Beispiel das direkte Umpumpen aus dem Rührkessel in den Vorratstrichter der Anlage, ganz ohne händisches Umfüllen. Für Boyens als Hersteller sprachen außerdem das gute Preis-Leistungs-Verhältnis und die gute Betreuung durch den zuständigen Anwendungsberater Michael Geers.“ Während jeder Mitarbeiter früher die Palette anders gehalten und die Massen dementsprechend individuell verstrichen hat, liefert die Multi Station nun eine absolut gleichmäßige Qualität. „Seit wir unsere Biskuitmasse mit der Anlage aufstreichen, ziehen die daraus hergestellten Böden sogar höher als bei der manuellen Verarbeitung. Die Masse auf dem Blech sieht zwar erst aus, als hätte sie weniger Volumen, beim Backen zieht sie dann aber besser hoch, weil die enthaltene Luft feiner verteilt ist. Der Grund dafür ist die Dosierung mit der Anlage, bei der aus den wenigen großen Poren in der Masse viele kleine entstehen.“

Auch bei der hauseigenen Sandmasse hat sich durch die Multi Station die Lockerung verbessert. Zudem hält die Masse die verschiedenen Obstauflagen jetzt besser, obwohl sie ein bisschen weicher gehalten wird, damit sie auf den Blechen besser verläuft.

DAS SAGT Konditormeister Mario Mulzer:

„Ich bin für die Multi Station verantwortlich und kann nur sagen, dass es eine wirklich gute Maschine ist. Sie arbeitet zuverlässig und präzise, außerdem ist sie sehr robust gebaut. Wir setzen die Multi Station seit Februar 2015 ein und mussten nur in den ersten Wochen zwei Dichtungen austauschen, seitdem funktioniert sie einwandfrei. Unser Angebot an Blechkuchen und Feingebäcken ist dank der Maschine deutlich attraktiver geworden und die Qualität viel gleichmäßiger.“



Foto: DBZM / Stefan Schütter 2016



Foto: DBZM / Stefan Schütter 2016

[3]

[3] Nicht nur der Bratapfelkuchen wird wie am Fließband hergestellt. Die Multi Station verstreicht dabei die Sandmasse in den Schnittenblechen. [4] Boyens-Anwendungsberater Michael Geers steht gern mit Rat und Tat zur Seite und gibt Tipps zum optimalen Einsatz der Multi Station.

Schnellere Abläufe

Während für sehr weiche Massen Winkeldüsen zum Einsatz kommen müssen, damit diese nicht von selbst aus der Dosiereinheit laufen, können etwas festere Massen, wie sie bei Grobe üblich sind, mit einer 40-er Aufstreichschiene in 10-15 Sekunden auf ein 40x60 Blech aufgetragen werden. Die dosierte Menge ist dabei durch das Volumen der Masse und die Bandgeschwindigkeit der Anlage einstellbar. Zur Feineinstellung lässt man zuerst ein Blech testweise durchlaufen und wiegt es nach, dann erhöht oder verringert man die Bandgeschwindigkeit so, dass das gewünschte Massengewicht erreicht ist.

Für die Veredelung der Blechkuchen gab es bei Grobe schon vor der Multi Station einen automatischen Streuselstreuer. „Wir konnten ihn jedoch nicht effektiv nutzen, weil er schneller war als die beiden Mitarbeiter, die zum Beispiel die Käsekuchenmasse auf den Blechen verstrichen haben.“ Ein dritter Mitarbeiter musste zudem vorab die Masse verwiegen und ein vierter abschließend den Streusel auf den fertigen Blechen verteilen. Mit der Kombination aus Multi Station und Streuselstreuer reichen nun zwei Mitarbeiter für die Aufarbeitung des Käsestreuselkuchens aus. „Dadurch sparen wir 50% der Arbeitszeit und auch die Qualität ist viel gleichmäßiger, nicht nur durch die einheitliche Dosierung der Käsemasse, sondern auch durch das einheitliche Streuseldekor.“

Hygiene

Der Produktwechsel erfolgt bei „kompatiblen“ Massen einfach durch das Anstellen des neuen Kessels. Bei Bedarf verrührt Konditormeister Mario Mulzer beim Übergang von der alten zur neuen Masse dabei kurz den Inhalt des Vorratstrichters. Bei sehr unterschiedlichen Massen lässt Mulzer dagegen die Reste aus dem Füllrohr einfach auf ein Blech laufen. So kann er auf eine Zwischenreinigung beim Produktwechsel verzichten. Zur abschließenden Reinigung der Multi Station genügen 15 Min. Die Anlage lässt sich zerlegen und in der Spülmaschine säubern.



Foto: DBZM / Stefan Schütter 2016



Foto: DBZM / Stefan Schütter 2016

Anzeige

[4]

Auf den Punkt gebracht:

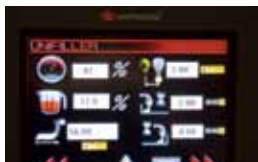


Foto: DBZM / Stefan Schütter 2016

Über die Touch-Steuerung lassen sich alle wichtigen Parameter der Multi Station einstellen, von der Dosiergeschwindigkeit über das Volumen der Zylinder bis zum Einlaufpunkt auf dem Blech.

Dieser dient dazu die Düsenbreite auf die Blechkante abzustimmen und kann z.B. mit 2 cm definiert werden.

Die Massen und Füllungen werden aus einem Kessel oder einem anderen Behälter automatisch nach und nach in den 42 l-Trichter der volumetrischen Dosiereinheit der Multi Station umgepumpt. Diese ist mit einer sensorgesteuerten Füllstands-niveauüberwachung ausgestattet.



Foto: DBZM / Stefan Schütter 2016



Foto: DBZM / Stefan Schütter 2016

Der Käsestreusel ist der umsatzstärkste Blechkuchen bei Grobe. Für die kombinierte Aufarbeitung mit der Multi Station und einem automatischen Streusler genügen nun zwei statt vier

Mitarbeiter. Der erste legt die Bleche mit dem gestippten Mürbteigboden in die Multi Station. Dahinter streicht der zweite die Käsemasse am hinteren Blechrand kurz glatt und legt das Blech dann auf das Band des Streuslers.

FACTS

Bäckerei Grobe
Oesterstraße 119
44309 Dortmund
Tel.: 0231-925344-0
info@baeckerei-grobe.de
www.baeckerei-grobe.de



Foto: DBZM / Stefan Schütter 2016

Geschäftsführer: Jürgen Hinkelmann
 Gegründet: 1905
 Verkaufsstellen: 51

Mitarbeiter 450
 Produktion: 90
 Verkauf: 325
 Fahrer/Verwaltung: 35

Sortiment (Sorten täglich)
 Brot: 25
 Brötchen: 15

Feingebäck: 15
 Snacks: 15-20

Preisniveau durchschnittlich

(eig. Einschätzung):
 Brötchen: 0,32 Euro
 Mischbrot 1kg: 3,30 Euro
 Spezialbrot 750 g: 3,10 Euro
 Obstplunder: 1,30 Euro
 Berliner: 1,00 Euro
 Tasse Kaffee: 1,60 Euro
 Belegtes Brötchen: 1,35 Euro

Umsatz: k.A.