

# PUNKT ODER STRICH

Mit dem Unifiller Compact Powerlift 500 von Boyens Backservice kann die Bäckerei Brantner aus Hardt im Schwarzwald sowohl runde Amerikaner rationell aufdressieren, als auch ihre „Apfeltraum“-Füllung gleichmäßig auf Plunderteigstücke portionieren.



Der auf Rollen verfahrbare Unifiller Compact Powerlift 500 kommt sowohl in der Konditorei als auch in der Feingebäckabteilung am anderen Ende der Backstube zum Einsatz.

Die erfolgreiche Geschichte der Bäckerei Brantner begann ganz klassisch, als Konrad Brantner 1988 den Betrieb eines alten Meisters ohne eigenen Nachfolger übernahm. „Zu der Zeit gaben in unserer Region viele Bäcker auf, so dass wir schon bald einige Filialen mit ihren Stammumsätzen übernehmen und so relativ gut kalkulierbar wachsen konnten.“ Die Expansion brachte es aber mit sich, dass das Unternehmen schließlich an zwei verschiedenen Standorten in Hardt und Schramberg produzieren musste. 2010 erfolgte deshalb der Umzug in eine neue, große Backstube mit angegliedertem Café in einem Gewerbegebiet des 2.500 Einwohner-Ortes Hardt. „Ich hatte erst Bedenken, weil der Standort etwas abgelegen ist. Die Leute haben unsere neue Adresse aber sehr schnell sehr gut angenommen. Und auch im laufenden

Jahr verzeichnen wir bisher einen Umsatzzuwachs von 6 % auf bestehender Fläche, ohne eine Preiserhöhung gemacht zu haben. Wer sicher gehen möchte, sonntags



Über die Prozentskala mit dem feststellbaren Volumenhebel lässt sich das Stückgewicht einstellen, der Drehregler darüber ermöglicht eine Anpassung der Takt-Geschwindigkeit. Seit der Unifiller im Einsatz ist, stellt die Bäckerei Amerikaner-Masse nur zwei Mal pro Woche in höheren Stückzahlen im großen Kessel auf Vorrat her.

fürs Frühstück einen der 55 Sitzplätze im Café zu bekommen, sollte deshalb besser reservieren“, erklärt Konrad Brantner.

## Dosieren leicht gemacht

Weil die Konditoreiabteilung personell eher knapp besetzt war, überlegte der Bäckermeister schon seit Längerem, welche Arbeitsschritte er dort durch den Einsatz von Maschinen vereinfachen könnte. „Als wir dann zur Osterzeit die Sandmasse für Gebäcklammern mit einem recht unflexiblen Berlinerfüllergerät in die Schalenformen portioniert haben, fiel die Entscheidung einen Universalfüller zu kaufen.“ Seit Mai 2013 kommt nun bei der Herstellung von Kirschplundern, Quarktaschen, dem „Apfeltraum“, Amerikanern, Nusszöpfen und Pizzazungen ein Unifiller Compact Powerlift 500 von Boyens Backservice zum Einsatz. Alle Rezepturen für Massen und Füllungen blieben bei der Umstellung von händischer auf maschinelle Dosierung unverändert.

Die Maschine arbeitet rein pneumatisch und benötigt keine Stromversorgung. Erforderlich ist nur eine Druckluftleitung, die von einem Kompressor mit einer Ansaugleistung von 250-300 l pro Minute gespeist werden



Das gleichmäßig runde Aufdressieren der Amerikanermasse erleichtert ein formgebender Lochtüllenauslass anstelle der zur Dosierung von Füllungen verwendeten Portionierdüse. Der Vorratstrichter der Maschine hat ein Fassungsvermögen von 52 l und kann zum Beispiel einen Kessel selbst hergestellter Apfelfüllung komplett aufnehmen. Bei der Herstellung des Plundergebäcks „Apfeltraum“ wird der tourierte Hefeteig zunächst computergesteuert ausgerollt und durchläuft dann den Schneidetisch.

muss, wie er bei Brantner bereits vorhanden war. Der über eine Luftschnellkupplung angeschlossene Kolbendosierer saugt dann die Füllung des Vorratstrichters mit 52 Liter Fassungsvermögen lediglich an und drückt sie portionsweise durch eine Dosierdüse. Im Vergleich zu Systemen mit einer Förder-schnecke bleiben dabei im Produkt enthaltene Stücke bis zu einer Größe von ca. 2 cm<sup>3</sup> unversehrt erhalten. Der Ausstoß pro Takt ist über einen Volumenhebel einstellbar, der den

Weg des Dosierkolbens im Produktzylinder begrenzt. Je nach gewünschter Menge kommen verschiedene Zylinder zum Einsatz. Diese sind in fünf Größen erhältlich. In der Regel decken aber 2-3 Zylindergrößen den benötigten Einsatzbereich des Unifillers ab. Bei jedem Betätigen des Tasters an der Handdosierpistole portioniert die Maschine mit einem Kolbenhub ein Mal das über die Volumenskala eingestellte Stückgewicht. Hält der Bediener den Taster jedoch perma-

nent gedrückt, so dosiert der Unifiller den Trichterinhalt kontinuierlich portionsweise in der eingestellten Taktfrequenz. „In diesem Modus muss man sehr schnell sein, arbeitet aber auch besonders rationell. Für die Punktdosierung von Kleinstmengen lässt sich über den Drehregler sogar eine Sekundentaktung wählen.“ Für ein schnelleres Ansaugen des Trichterinhalts nach einem Produktwechsel sollte man die Volumenskala immer zunächst auf 100 % und erst dann auf die gewünschte Gewichtsmenge einstellen.

## Vielseitige Einsatzbereiche

Die Bäckerei arbeitet bisher mit der Standard-Maschinenkonfiguration mit Dosierschlauch, zwei wechselbaren Produktzylindern und einem kleinen Arbeitstisch. Für die Zukunft ist ergänzend der Kauf eines Dosiervorsatzes für die rationelle



Nachdem auf die mit der Schneidewalze eingeteilten Teigstücke mit dem Unifiller die Apfelfüllung aufgetragen ist, können die Teiglinge gefaltet und auf Bleche gesetzt werden. Das Dosiergerät gewährleistet eine einheitliche und reproduzierbare Gebäckqualität, denn jeder „Apfeltraum“ enthält jetzt immer genau die richtige Menge Füllung.

## HYGIENE



Zur Endreinigung lässt sich der Unifiller ohne Werkzeug mit nur wenigen Handgriffen zerlegen. Bis auf Kolben, Schlauch und Dosierpistole bestehen alle Teile aus Edelstahl und sind spülmaschinenfest.

Da sich der Vorratstrichter vollständig entleert, genügt es beim Produktwechsel die Maschine zur Zwischenreinigung mit 5-6 l warmem Wasser durchzuspülen. Eventuell im Dosierschlauch zurückgebliebene Reste drückt das Wasser dabei in eine vorgehaltene Schüssel, so dass sie wiederverwendbar sind und kein Materialverlust entsteht. Bei der täglichen Endreinigung kann man dem Wasser bei Bedarf etwas Desinfektionsmittel zusetzen.



Stellt man den Volumenhebel auf 100 % und drückt den Querkolben etwa 1 cm in den Zylinder, so ist der Durchlauf permanent geöffnet und das Wasser aus dem Trichter läuft ganz ohne Betätigung der Dosierpistole selbsttätig ab.

## PRODUKTHIGHLIGHT



### Opa Hugo-Brot

Das rustikale 80:20 Weizenmischbrot ist nach Brantners Vater benannt, der auch Bäckermeister war. Der sehr weiche, über 5 Stunden geführte Teig enthält neben Vor- und Sauerteig nur Wasser, Salz und Hefe. Von Hand aufgearbeitet, kommen die ausgehobenen Laibe direkt auf Abzieher und werden dann auf der Steinplatte gebacken. Das 1 kg-Brot kostet 3,70 Euro.



Bei der Pizzaherstellung wird zuerst die Tomatensauce mit dem Unifiller auf die Teiglinge dressiert und dann ergänzend von Hand grobe Tomatenstücke aufgelegt. Damit die Mitarbeiterin, die die Tomatensoße portioniert, die Dosierpistole nicht aus der Hand legen muss, verstreichen zwei Kollegen die Soße und wechseln die fertigen Bleche.

Herstellung von Quarkbällchen geplant. Das große Zubehörsortiment bietet aber noch mehr Möglichkeiten, beispielsweise eine Winkeldüse mit Fußschalter anstelle des Dosierschlauchs für den schnelleren Auslass von größeren Mengen. Dabei sorgt der nur kurze Weg vom Vorratstrich-



ter in die Form bzw. auf das Gebäck selbst zudem für eine besonders schonende Portionierung von empfindlichen, luftigen Massen, wie etwa Biskuit oder aufgeschlagener Sahne.

„Mit dem Unifiller Powerlift lassen sich in der gleichen Zeit größere Chargen aufarbeiten, denn man kann einfach durchdressieren, die Zeit für das Nachfüllen von Spritzbeuteln entfällt“, bringt Brantner die Vorteile des Kolbendosierers auf den Punkt. Früher hat die Bäckerei zum Beispiel jeden Tag 70-80 Amerikaner hergestellt, und für das Abwiegen der Zutaten, das Anschlagen der Masse sowie das Aufdressieren mit dem Spritzbeutel brauchte ein Mitarbeiter etwa 30 Minuten. Mit Hilfe des Unifillers benötigt der Mitarbeiter nun die gleiche Zeit für die Aufarbeitung der dreifachen Menge. „Deshalb stehen Amerikaner nur noch zwei Mal wöchentlich auf dem Backzettel und wir frieren die auf Bleche mit Papier dressierte Masse auf Vorrat ein.“ Auch Pizzen stellen die Mitarbeiter nun einmal pro Woche in einer Chargengröße von 690 Stück für das Tiefkühlager her und dosieren dabei mit dem Unifiller eine Trichter-Füllung Tomatensoße auf die runden Teigstücke.

### Optimistisch in die Zukunft

„Die gute technische Ausstattung unserer neuen Backstube ermöglicht einfach ein

### AUF DEN PUNKT GEBRACHT

An der Dosierpistole ist ein kleiner Haken angebracht, damit sie sich am Trichterrand einhängen lässt. So ist sie nicht im Weg und trotzdem jederzeit griffbereit.



Per Kippschalter ist der Unifiller Powerlift zum bequemen Befüllen des Trichters stufenlos absenkbar und lässt sich danach wieder auf eine ergonomische Arbeitshöhe hochfahren.

Bei Fruchtfüllungen und anderem beträgt die maximal dosierbare Stückgröße ca. 2 cm<sup>3</sup> und ist nur durch die Durchlassöffnung des Querkolbens limitiert.



angenehmeres Arbeiten. Und während ein Belader zum Beispiel die Ofenarbeit bequemer macht, haben die Bäcker dank der Dosiermaschine jetzt auch mehr Spaß beim Aufdressieren der Amerikaner, einer früher weniger beliebten Arbeit.“ Zudem sei die moderne Produktion definitiv ein Vorteil bei der Mitarbeitersuche, denn



Zum Abschluss streuen zwei Mitarbeiter geriebenen Käse auf die 690 Pizzen, die einmal pro Woche auf Vorrat für das Tiefkühlager aufgearbeitet werden.

### BETRIEBSKONZEPT

In und um Schramberg ist die Bäckerei der Platzhirsch. Weil alle Verkaufsstellen in einem Radius von 15 km um die Produktion liegen, kennt Brantner viele seiner Kunden persönlich, und damit das so bleibt möchte er seinen Aktionsradius auch nicht weiter ausdehnen. Dabei engagiert sich die Bäckerei bei mehreren örtlichen Sportvereinen und unterstützt die Gehörlosen- und Blindenschule des Klosters St. Franziskus. Für Transparenz gegenüber den Kunden sorgt die Hauszeitschrift, die drei Mal im Jahr erscheint und in den Filialen ausliegt, aber auch an die Haushalte verteilt wird. Ergänzend dazu gibt es wöchentlich stattfindende, kostenlose Betriebsführungen, die schon für das ganze Jahr ausgebucht sind. Die Teilnehmer bleiben dann meist noch zum Kaffeetrinken im Café. Zur Öffentlichkeitsarbeit gehört auch ein Tag der offenen Tür, der zum 25-jährigen Firmenbestehen im September 2013 geplant ist.

in der ländlichen Umgebung liegt die Arbeitslosigkeit nur bei 2,8 %. „Da muss man seinen Angestellten schon etwas bieten, deshalb bezahlen wir unsere Azubis freiwillig über Tarif, um Interesse zu wecken und konkurrenzfähig zu anderen, besser bezahlten Berufen zu sein.“

Da Brantner fest in seiner Heimat verwurzelt ist, kommt die Wurst für das Frühstücksangebot und die belegten Brötchen natürlich vom örtlichem Metzger, der seine Salami noch selbst herstellt. In diesem Jahr lässt der Bäckermeister darüber hinaus testweise auf einem zwei ha großen Feld direkt neben der Produktion erstmalig seinen eigenen Roggen anbauen, den eine kleine örtliche Mühle dann vermahlen soll. „Wenn wir daraus Gebäcke in guter Qualität herstellen können, möchte ich das Projekt ausweiten. Ziel ist es, als Alleinstellungsmerkmal ein oder zwei Produkte aus 100 % regionalem Getreide anzubieten.“ Schon jetzt arbeitet die Bäckerei außerdem soweit wie möglich ohne Convenience-Produkte und mit selbst hergestellten Füllungen, allerdings ist bisher noch eine Biskuit-Vormischung im Einsatz.

Obwohl die Backwaren klar im Vordergrund stehen und bis heute etwa 85 % des Umsatzes bringen, hat der Betrieb zudem bereits vor 15 Jahren mit einem warmen Mittagstisch begonnen, den zuerst die Schwägerin des Chefs frisch zubereitete. Inzwischen umfasst das täglich wechselnde Angebot eine Tagessuppe, zwei warme Gerichte sowie zwei Salate und ist besonders bei älteren Leuten und den Angestellten der umliegenden Firmen sehr beliebt.

Stefan Schütter/  
schuetter@backmedia.info/  
0234 915271-71

### DAS SAGT KONRAD BRANTNER



„Mit dem Unifiller-Compact Powerlift 500 sind wir sehr zufrieden. Die Maschine portioniert alles sehr gleichmäßig, so dass wir den Materialeinsatz genau kalkulieren und eine reproduzierbare Qualität sicherstellen können. Früher gab es dage-

gen z.B. gelegentlich Beschwerden wegen zu wenig Füllung in unserem Apfelraum. Auch bei den Amerikanern haben wir jetzt keine Größenunterschiede mehr und sie sind immer schön gleichmäßig rund. Außerdem ist die Maschine vielseitig einsetzbar, leicht zu reinigen und hat kurze Rüstzeiten. Mitentscheidend war für uns aber auch die kompetente und ausführliche Einweisung der Maschine seitens Herrn Cavellius von Boyens Backservice.“

Anzeige