



Sandro Stacchiotti (rechts), seine Söhne Paolo (von links), Simone und Sergio und die beiden Enkel Alessandro und Stefano (rechts).

Keine Hektik, keine Pannen

Vier Mann verbacken pro Nacht drei Tonnen Mehl zu Brot und Brötchen. Das funktioniert, weil Sandro Stacchiotti schon früh begonnen hat, die Produktion konsequent zu automatisieren.

Die Bäckerei Stacchiotti ist keine industrielle Großbäckerei, aber was die Produktivität ihrer Brot- und Brötchenproduktion betrifft, muss sie sich nicht verstecken. Rund drei Tonnen Mehl werden hier in der zehnstündigen Nachtschicht zu Brötchen und Brot verbacken. Den Job erledigt ein eingespieltes Team von vier jungen Männern, die mit professioneller Routine hier ein Programm aufrufen, dort Streugut nachfüllen oder eine Streuschablone wechseln. Keine Hektik, kein Geschrei, keine Pannen. „Eine solche Leistung in einem Betrieb unserer Größe finden Sie zwischen Marokko und Hamburg kein zweites Mal“, sagt Sandro Stacchiotti. Er ist stolz auf diese Leistung und das nicht nur, weil zwei der jungen Männer seine Söhne sind.

Die Basis dafür ist ohnehin sein Werk und wäre ohne sein Rohstoffwissen – er stammt aus einem Mühlenbetrieb –, sein Technikverständnis und seine Bereitschaft, neue Wege zu gehen, wohl auch nicht denkbar. Viele Detaillösungen sind Eigenentwicklungen, bestimmte Vorrichtungen, wie die Kleinkomponentenverwiegung und -dosierung von UTEC oder die Teigverteilung von den Knetern auf die Anlagen, wurden extra für ihn gebaut.

Die Bäckerei im Gewerbegebiet am Rande von Ancona wurde 2005

in Betrieb genommen. Eine Anlagenkombination von verschiedenen italienischen Lieferanten mit einem Steinplattendurchlaufofen ist für das Brotsortiment zuständig. Die Brötchenanlage mit Plattenumlauföfen vom österreichischen Bäckereimaschinenbauer König liefert Nacht für Nacht 40.000 Brötchen in jeweils zwölf von insgesamt 18 Sorten. Eine Konditorei und eine Pastaproduktion stellen jeweils ein kleines halbautomatisch gefertigtes Zusatzsortiment für die elf eigenen Filialen, die Stacchiotti in und um Ancona betreibt.

Das Investitionsvolumen für die sechste Backstube im inzwischen 53jährigen Berufsleben von Sandro Stacchiotti – und jede war umfangreicher automatisiert als die vorhergehende – lag bei 7 Mio. € und der Platz in der Produktionshalle reicht aus, zwei weitere Produktionslinien zu stellen. Insgesamt arbeiten hier inklusive Büro und Distribution mit sechs eigenen Lastwagen 15 Mitarbeiter, die drei Söhne Paolo, Simone und Sergio eingeschlossen.

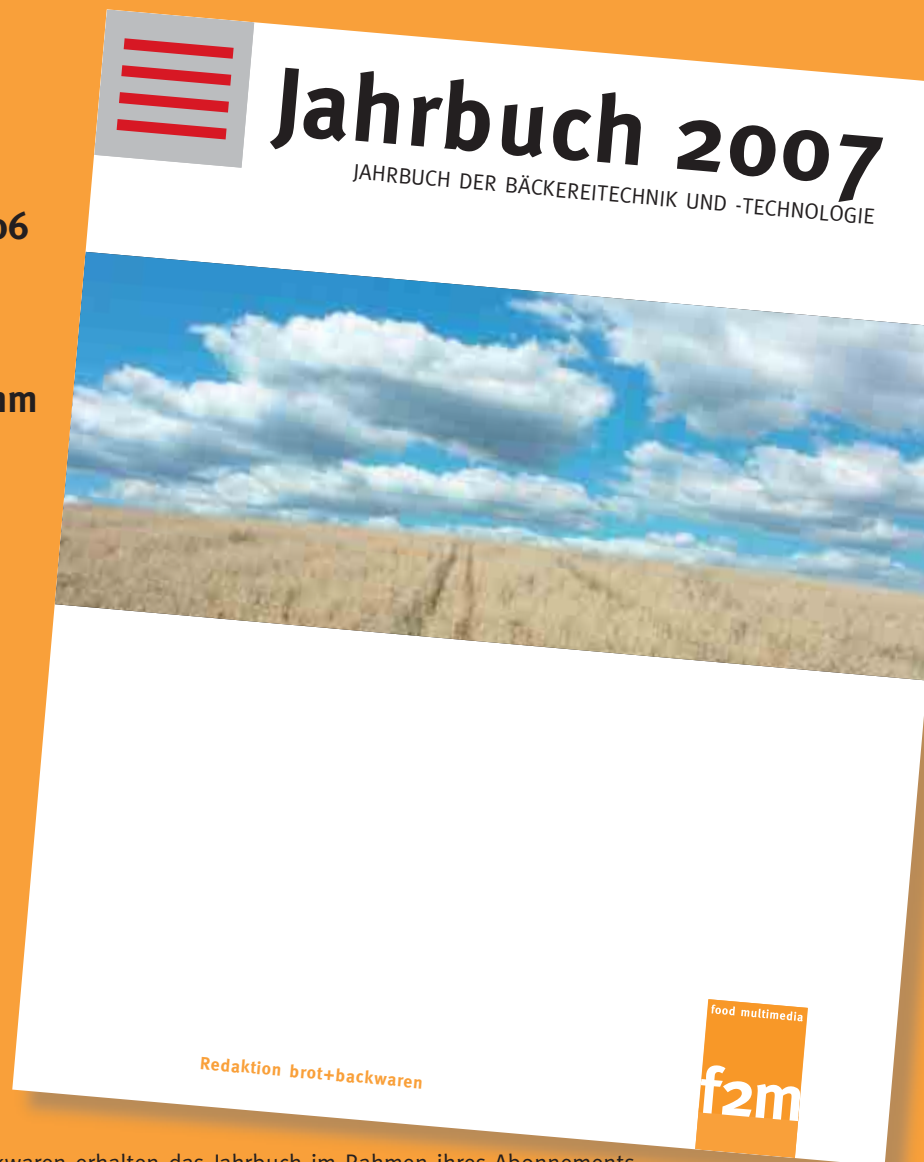
Die 11 Filialen sind so etwas wie eine Sicherheit gegen allzu große



Eine Stacchiotti-Filiale

Die Redaktion von **brot+backwaren** zieht Bilanz und stellt in einem Jahrbuch zusammen:

- + den Stand der Technik
- + aktuelle Forschungsergebnisse
- + Firmenporträts der wichtigsten Zulieferanten der Backbranche
- + Marktdaten
- + Übersicht Österreich
- + Ereigniskalender 2006
- + über 280 Seiten
- + Format: 210 x 260 mm



Abonnenten der Zeitschrift **brot+backwaren** erhalten das Jahrbuch im Rahmen ihres Abonnements.

Verkaufspreis: 30 € pro Exemplar

Bestellungen: f2m foodmultimedia gmbh, Behnstr. 61, 22767 Hamburg

Antke Förster, foerster@foodmultimedia.de,

Tel.: +49 (0) 40 – 3990 3060, Fax: +49 (0)40 – 3990 1229



Ausrichten nach dem Langrollen.



Drehen der langgewirkten Teiglinge um 90 °.



Mantovani im Gärschrank

Abhängigkeiten von einzelnen Abnehmern, rund drei Viertel der Produktion gehen an den Handel von Carrefour bis zum Tante-Emma-Laden, Hospitäler, Gefängnisse, Kasernen und Schulen. Die Regionalregierung hat beschlossen, dass jedes Kind täglich Anrecht auf eine Scheibe Biobrot hat, und auch das kommt von Stacchiotti. Dafür wurde eine Bioschiene ausgebaut, die sonst bislang keine große Rolle spielte. Gastronomie und Campingplätze werden eher gemieden, der Bedarf ist schwer zu kalkulieren und die Zahlungsmoral mäßig. Distribuiert wird mit eigenen Lastwagen in einem Umkreis von 100 km einmal täglich. Um sieben Uhr in der Früh ist alles an Ort und Stelle.

Hauptumsatz- und gleichzeitig Imageträger sind die Brötchen. 40.000 werden jeden Morgen ausgeliefert. Immer mit dabei sind Kaiser und Rosetta in 40 und 80 g, die es in der Region nur bei Stacchiotti gibt, Panino all olio mit 100 g, Sigarette mit 40 und 60 g sowie Mantovani mit einem Gewicht von 80 g. Ein Mantovano – Rezeptur gemessen auf die Mehlmenge 56,9% Wasser, 3,2% Öl und 46,17% Biga (fester Weizenvorteig) – wird nach dem Rundwirken zweimal langgerollt, flach ausgerollt, aufgewickelt, vollautomatisch um 90 Grad gedreht und ein zweites Mal aufgerollt und aufgewickelt. Die Brötchen erhalten dadurch nicht nur sehr viel Spannung und eine feine Krume, sondern auch das typische Aussehen. Seitlich sind die Wicklungen auch nach dem Backen deutlich sichtbar. Außerdem

erhalten die Mantovani einen automatischen Längsschnitt und werden Gesicht nach unten gegärt. So ein Mantovano braucht Zeit. Zwischen Teigteilen und Aufarbeitung darf er 7 Minuten ruhen, die Vorgare dauert weitere 15 Minuten und zur Endgare darf er 90 Minuten im Gehänge spazieren fahren, bevor er für 36 Minuten in den Ofen marschiert, angebacken bei 280 °C und 8% Schwadengabe in Zone 1, etwa 2/3 der Aufwärtsbewegung im Plattenumlauföfen Imperial, ausgebacken bei 220 °C in Zone 2.

Wie in der Region üblich und als Qualitätsmerkmal angesehen, bildet sich eine stabile, aber keineswegs dunkle Kruste, die sich nicht eindrücken lässt. Die Krume darunter ist weich und bleibt es auch über viele Stunden. Neben einigen anderen Kleingebäcksorten sind die Mantovani ein Schlüsselprodukt für Stacchiotti. Der Inhaber und seine Söhne legen großen Wert auf die hohe Qualität und gleichzeitig rationelle Herstellung. „Bisher war die Mantovani-Erzeugung nur mit einem ‚Gruppo‘ möglich“, erklärt Sandro Stacchiotti, „dabei mussten sowohl Abnahme und Wegsetzen als auch Schneiden manuell erfolgen.“ Er meint, es gibt außer seiner König-Anlage wohl keine Maschine, die Mantovani derart gleichmäßig in derart hoher Qualität und Stundenleistung vollautomatisch vom Kneten bis zum Verpacken herstellt.

Die Chargen der verschiedenen Brötchensorten sind unterschiedlich groß, die Rezepturen und Verfahren unterscheiden sich ebenso, und den-

noch laufen manchmal vier Sorten gleichzeitig hintereinander über die Linie. Möglich machen das eine ausgefeilte Abstimmung und Steuerung. Die in einer Linie aufgestellte Anlage (häufig werden Anlagen dieser Größenordnung in L-Form aufgestellt) würde bei Nutzung als Monolinie 24.000 Brötchen pro Stunde liefern können. Je nachdem, was produziert werden soll, laufen die Programme bei Stacchiotti mit weniger Reihen und jede Station läuft im programmadaquaten Tempo. Es kann also durchaus sein, dass vor der Schneidestation eine andere Stundenleistung gefahren wird als danach. Die getrennten Tempi der diversen Module machen das Eingehen auf die unterschiedlichen Prozesszeiten erst möglich. Ein Band transportiert die fertigen Brötchen zum Auskühlen in eine Tecnopool-Spirale, aus der sie dann zur automatischen Verpackung weiterlaufen.

Vor der Brötchenanlage stehen fünf aufbereitete Spiralkneter von einem italienischen Hersteller, den es inzwischen nicht mehr gibt. Die Mixer werden gehütet wie Schätze – schließlich sind Ersatzteile nur noch über das Internet zu finden. Sandro Stacchiotti schwört auf die Kneter, die abwechselnd rechts und links herum um einen Mittelstab von mindestens 15 cm Durchmesser den Teig bearbeiten. „Gerade der dicke Mittelstab sorgt dafür, dass der Teig trotz einer Knetzeit von 8 Minuten fast überhaupt nicht erwärmt wird“, so Stacchiotti. Den Weizenvorteig, Biga genannt, stellt



Mantovani fertig.

ein zweiarmigen Kneter her, der die menschliche Produktionsweise imitiert.

Automatisation ist bei Stacchiotti kein Feind der Qualität. Ihm geht es nicht darum, Zeit zu sparen. Den Teigen wird alle Zeit gegeben, die sie für ihre Entwicklung brauchen. Stacchiotti geht es um das Einsparen von Arbeitskräften, zum Teil, weil auch in Ancona die Zahl der jungen Menschen, die Interesse daran haben, nächstens in einer Bäckerei zu arbeiten, immer kleiner wird, zum Teil aber auch, weil er mit 15 Jahren begann, in der zum väterlichen Mühlenbetrieb gehörenden Backstube zu arbeiten und um die Anstrengungen dieses Jobs weiß.

„Wo es Brot gibt, da gibt es Stacchiotti“ – dieses Motto der Familie beschreibt die heutige Marktbedeutung in der Region. Das nächste Projekt, das dessen Gültigkeit auch für die Zukunft absichern soll, heißt Tiefkühlware für Bake-off-Stationen. Die großen Supermarktketten haben diese Verkaufsform längst in ganz Italien salonfähig gemacht und ihr Marktanteil wächst. Für Sandro Stacchiotti der richtige Zeitpunkt einzusteigen. Dass er bei dem hohen Automatisierungsgrad in seiner Produktion konkurrenzfähig ist, daran besteht kein Zweifel. ■



Auf einer aufgearbeiteten „kleinen“ König entsteht ein Spezialprodukt der Region, das es früher nur zur Osterzeit gab, inzwischen aber ganzjährig im Sortiment ist. Der Teig wird mit geriebenem Käse angereichert und gut gepfeffert. Beim Aufrollen werden größere Brocken von jungem Pecorino (Schafkäse) eingearbeitet, die beim Backen schmelzen. Name der unterschiedlich großen Gebäcke: Crescia di Formaggio.

Ihr Infodienst



Backwelt – Die intelligendere Art des Informationsmanagements

Nachrichten, Statistiken, Trends,
Fachartikel, Marktübersichten,
Analysen, Kommentare,
Herstellerübersichten – aktuell und
kompetent wie immer

**Papier, was Papier sein muss,
digital, was digital sein kann!**

www.backwelt.de