

Investition für die Zukunft

Die Anlage steht über der Produktion und ist in die Bereiche Brühstück und Sauerteig aufgeteilt.

Eine neue Sauerteigführung und automatisierte Brühstücke, die Verbesserung der Brotqualität und eine optimierte Produktion: Die neue Anlage bereitet Mestemacher Freude.



„Wir konnten unsere Brotqualität optimieren“ sagt Fritz Detmers, der für die Produktion verantwortliche geschäftsführende Gesellschafter der Mestemacher GmbH, Gütersloh. „Die neue Anlage für Sauerteig und Brühstück sorgt für ein abgerundetes Aroma und gleichmäßige Brotqualität.“

Seit längerem spielte das Familienunternehmen mit dem Gedanken, in eine Sauerteiganlage für das Gütersloher Werk zu investieren. Ende 2002 war es soweit, die Anlage stand nach über einem Jahr Planung. Die Produktion konnte von einer Ein-Stufen- auf eine Drei-Stufen-Führung umgestellt werden und nach einer Einarbeitungszeit sind die Gütersloher mit den Ergebnissen zufrieden. „Es ist übersichtli-

cher und aufgeräumter in der Produktion“, so Detmers. Einst standen dort etwa 50 fahrbare Kessel mit Sauerteig und Brühstücken. Jeder mit Zetteln gekennzeichnet, auf denen der Inhalt sowie die Verarbeitungshinweise standen.

Optimierung der Produktion

Die neue Sauerteiganlage der Isernhäger GmbH & Co. KG, Isernhagen, steht über der Produktion in der zweiten Etage neben den Mehl- und Getreidesilos. Die Anlage ist in die Bereiche Brühstück und Sauerteig aufgeteilt:

Brühstück

Neun Behälter sorgen für eine ununterbrochene Produktion von Brühstück. Die drei Brühbehälter mit jeweils einer Tonne Fassungsvermögen bestehen aus doppelwandigem Edelstahl im Pillow-Plateverfahren. Wasserdampf heizt die Anlagen, deren Befüllung mit Schrot vollautomatisch stattfindet. Es ist möglich, in 20 Minuten von 25 °C auf 95 °C zu heizen. Die Zeiten und Temperaturen sind frei regelbar, dabei misst das Rührwerk über die Motorstromaufnahme Veränderungen in der Konsistenz des Brühstücks. Falls nötig wird eine entsprechende Menge Wasser automatisch hinzu dosiert. Nach einer Nachquellzeit wird das Brühstück in einen

der sechs Kühlbehälter umgepumpt. Anschließend befördert ein pneumatisch antriebener Molch alle Brühstückreste aus den Rohrleitungen in den entsprechenden Kühlbehälter. Wasser mit einer Temperatur von 4 - 8 °C in der Ummantelung der Behälter sorgt für eine Brühstücktemperatur von maximal 35 °C nach etwa 75 Minuten.

Sauerteig

Acht Reifetanks und zwei Anstellgut-tanks stehen bei der Sauerteigbereitung zur Verfügung. In vier Tanks reifen jeweils bis zu 2.500 kg Grundsauer. Aus jedem Behälter kann der Grundsauer-teig in eine der vier Vollsauertanks befördert werden, von denen jede bis zu 2.000 kg Vollsauer fasst. Auch hier übernimmt, wie bei der Brühstückanlage, eine Steuerung der Niggemann Mikrocomputersysteme GmbH, Alfeld, die vollautomatische Befüllung und das Überwachen der Prozessparameter. Kühlmittel in der Doppelummantelung der Anlagen sorgt für die gewünschte Temperatur des Sauerteigs. Per Rohrleitungen wird er über eine Verwiegesstation in den eine Etage tiefer gelegenen Stephan-Kneter gefördert. Auch hier reinigt ein Molchsystem die Dosierleitungen nach jeder Sauerteigdosierung und sorgt so für Hygiene und für sortenreine Teige. In rund 90 Minuten sind 2 t Sauerteig in der Produktion aufgebraucht. Bei Störungen, beispielsweise am Kneter, ist die Steuerung der Anlage in der Lage, die Zubereitung des Sauerteigs und auch des Brühstücks zu verzögern. >>



Fritz Detmers, geschäftsführende Gesellschafter der Mestemacher GmbH, Gütersloh, ist verantwortlich für die Produktion.

80.120 kg Teig befinden sich in den Rohrleitungen. Besonders bei Produktwechseln ist die Reinigung per Molch-Technik wichtig.

“Stell Dir vor,
Du könntest
Stärke durch
Weizenmehl
ersetzen ...”

ROLAND

Galileo*

Die neuen hydrothermisch veränderten Weizenmehle der Bremer Rolandmühle ersetzen ab sofort Stärken und sogar modifizierte Stärken in Backwaren, Naßpanaden, Saucen, Mayonnaisen, Dressings, Cremes, Desserts und vielen weiteren Anwendungen.

Testen Sie uns!
Bestellen Sie noch heute Muster und Beispielrezepturen für Ihre Anwendung.



ROLAND MEHL

Bremer Rolandmühle Erling GmbH & Co. KG

Emder Straße 39, 28217 Bremen
Fon 0421/38605-0, Fax 0421/38605-18
www.rolandmuehle.de
info@rolandmuehle.de



Strikte Trennung

Mestemacher gilt als alter Hase in Sachen Bio und Öko. Die Gütersloher bauen ihr Öko-Produktsortiment systematisch weiter aus. Die konsequente Orientierung auf Nischenprodukte hat dem Hersteller von Vollkornbrot im Jahr 2001 zu einem Umsatzschub auf 40,1 Mio. € (plus 14,6% im Vergleich zum Vorjahr) verholfen. Bio-Artikel tragen bereits 20% zum Umsatz bei.

Deshalb ist die strikte Trennung der konventionellen und biologischen Rohstoffe besonders wichtig. Isern-

>> Aerzener Brot

Im März 2002 übernahm die Mestemacher-Gruppe mehrheitlich die angeschlagene Aerzener Brotfabrik in Aerzen. 750.000 € investierten die Gütersloher in die Beteiligung, z.B. in fünf Silos à 50 t und eine neue Brotlagerhalle, die voraussichtlich im März 2003 steht. 40 Arbeitsplätze sind zusätzlich entstanden, so dass heute 160 Mitarbeiter in Aerzen arbeiten. Noch liegt Mestemacher hinter dem Sanierungsplan des Wirtschaftsprüfers und es werden noch rote Zahlen geschrieben. Es laufen aber schon vielversprechende Verhandlungen mit neuen potenziellen Großkunden.

Häger-Anwendungstechniker mussten bei der Planung den Punkt Hygiene besonders groß schreiben. Ebenso wurde die Molchtechnik speziell auf die Produktanforderungen ausgelegt. Reinigungsdüsen in den Behältern sorgen bei den Anlagen für die nötige Sauberkeit.

Niggemann, geschäftsführender Gesellschafter der Niggemann GmbH, fest. Niggemann arbeitet zur Zeit an einem System zur 100-%-igen Rückverfolgbarkeit der Rohstoffe von der Anlieferung bis zum Versand. Schon heute lassen sich die einzelnen Verarbeitungsprozesse, Rohstofftagesverbrauch und Energieeinsatz darstellen. Demnächst soll die Kommissionierung bei Mestemacher mit Touch-Screen-Terminals und Funknetz optimiert werden.

Systemsicherheit

Durch das Produktions- und Steuerungssystem ist es möglich, sämtliche Rohstoffe von der Anlieferung bis hin zur Auslieferung des Brots zu verfolgen. „Die Steuerung wächst“, stellt Dipl.-Ing. Helmut

IsernHäger will in Zukunft verstärkt in den Backindustriebereich und betrat bei dem Projekt Mestemacher in den Bereichen Steuerung und Molchtechnik Neuland. Aber auch Produktentwicklung und Prozessoptimierung stehen im Fokus der Niedersachsen. ■ bb



nmc microcomputer GmbH

niggemann systemlösungen
Prozesssteuerung, Visualisierung, Datenbanken

Verwaltung	Büroadresse
Hofbovit 20	Wanger Weg 13
31629 Sanktmandorf	31687 Akerö / Lüne
Tel: 49 51 91 / 2 38 93	Fax: 49 51 91 / 2 38 75
Tel: 49 51 91 / 80 12 0	Fax: 49 51 91 / 80 12 30

- Produktionplanung, Steuerung und Überwachung
- Materialwirtschaft und Lagerverwaltung
- Papierlose Kommissionierung
- Personaleinsatzplanung
- Energiemanagement
- Prozesssteuerung

Fordern Sie unsere neusten Prospektunterlagen an.
Internet: www.niggemanngmbh.de