

Produktion ohne Ofen

Ein Blick in die Frischteigproduktion bei Kuchenmeister

Vor rund vier Jahren wurde die Idee geboren, bei Kuchenmeister eine Frischteigproduktion einzurichten. Damals kaufte Thomas Trockels, ein Sohn der Inhaberfamilie, eine Produktionsstätte der Kamps AG in Thüle/Salzkotten bei Paderborn. Darin befanden sich bereits eine Produktion für Stollen, eine für Tortenböden, eine für Kuchenscheiben, eine für Kremrollen und eine für Frischeiwaffeln. Sie alle wurden übernommen und mehr oder weniger umgebaut und erweitert. Dazu kam noch eine Linie für Hotelcake – das ist ein sehr saftiger Rührkuchen mit ca. 22 bis 24% Restfeuchte, anstatt der in Deutschland üblichen 17 bis 19%, für den holländischen und finnischen Markt. Und dann, in einer Ecke, wurde ein neues Segment ausprobiert: flüssiger Kuchenteig.

Präsentiert wurden die Ergebnisse auf der Internationalen Süßwarenmesse (ISM) 2005 in Köln. Vier Grundsorten in den Geschmacksrichtungen Schoko, Zitrone, Marmor und Stracciatella werden geliefert. Aber auch Muffins in den Sorten Stracciatella und Schoko werden dort inzwischen produziert. „Wir gehen aber auch auf die Wünsche unserer Kunden ein und haben beispielsweise schon Rührteig der Sorte Tiramisu hergestellt“, sagt Frank Raulf, Produktgruppenleiter der Audrey Cake GmbH. So heißt die Produktion in Thüle, ihr Name taucht allerdings auf keinem Produkt auf.

Mit eigenen Mitarbeitern wurde der gesamte Produktionsablauf für flüssige Massen erarbeitet und die Maschinen passend auf die Ansprüche abgestimmt. „In unseren Frischteigprodukten finden Sie keine Konservierungsstoffe. Nur durch das Herstellungsverfahren und die Sauberkeit werden die Massen haltbar gemacht“, sagt Andreas Müting, Leiter Qualitätssicherung bei Audrey Cake. Die Mindesthaltbarkeit beträgt rund 40 Tage.



*Aus dem
Supermarktregal
direkt in den hei-
mischen Backofen*



Nach einer Produktion, die meistens von Montag bis Freitag dauert, wird die Anlage acht Stunden tiefgereinigt, desinfiziert und kontrolliert. Und bevor das Personal sie wieder in Gang setzt, wird sie noch einmal acht Stunden gereinigt.

Das Herstellungsverfahren ist aufwändig und wird von der Firma nicht preisgegeben. Nachdem die Masse durch technische Verfahren haltbar gemacht ist, wird sie in eine Aluschale gefüllt und zugedeckelt. Danach passieren die Packungen ein Röntgengerät, das Fremdkörper identifiziert. Nach einer automatischen Palettierung gelangen die Fertigprodukte in den Kühlraum. Von dort werden die einzelnen Lieferungen zusammengestellt und an die Kunden in fünf bis zehn Länder Europas ausgeliefert.

„Frankreich ist der stärkste Markt“, sagt Marketingleiter Werner Schulte von Kuchenmeister. Ein Franzose hat ihm das einmal so erklärt: Die Frauen in Frankreich arbeiten viel häufiger als beispielsweise in Deutschland und müssen Haushalt und Beruf unter einen Hut bringen. Sie wollen auch mal was Frisches Backen, haben aber wenig Zeit. Deshalb greifen sie so häufig zu frischen Fertigteigen.

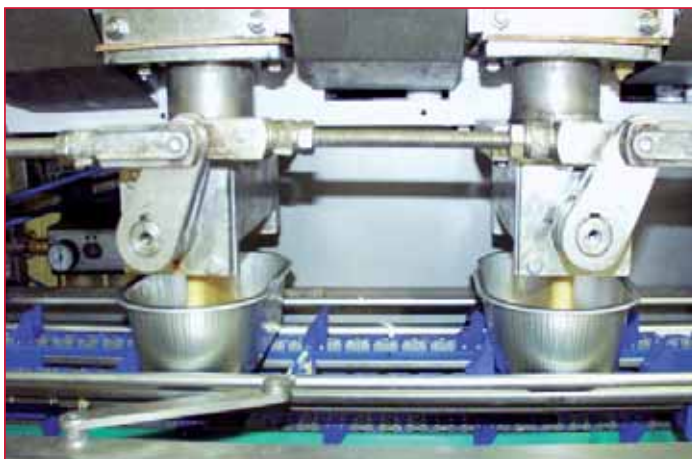
Schulte betrachtet die Sparte Frischteige innerhalb der Kuchenmeister-Produkte als stabil. „Es ist kein stark wachsendes Segment, aber durchaus entwicklungsfähig.“ brot+backwaren schätzt, dass die Umsätze

sich bei gekühlten Fertigteigen bei Kuchenmeister im einstelligen Bereich bewegen.

Kuchenmeister machte 2007 insgesamt einen Umsatz von 190 Mio. € bei einer Produktionsmenge von 85.000 t. Rund 500 verschiedene Artikel werden in Soest, Duingen, Mettingen und Thüle hergestellt. Die Exportquote liegt bei 35%, die Produkte gehen in mehr als 80 Länder weltweit.

850 Mitarbeiter sind bei Kuchenmeister beschäftigt. Im Werk Thüle bei Audrey Cake sind es rund 190. Davon sind 15 extra für die Produktion der frischen Massen geschult worden. Zusätzlich zu der normalen jährlichen medizinischen Untersuchung werden sie noch weitergehend durchgecheckt, um das Kontaminationsrisiko maximal zu reduzieren. Kuchenmeister hat eine weitere Frischteigproduktion im Duingen Werk. Von dort kommen die Cookies.

Qualitätssicherung, die bei Ku-



550 g Frischteig werden abgefüllt und anschließend zugedeckelt.

chenmeister ganz allgemein eine große Rolle spielt, ist bei den Frischteigen ein ganz wichtiger Bereich. Laufende Messungen an der Produktionslinie überprüfen die Dichtigkeit der Verbackung, auch mikrobiologische Prüfungen sind laufend Bestandteil der Produktion. Dazu backt die Qualitätssicherungsabteilung

jede Stunde Proben in zwei handelsüblichen Herden auf. „Wir müssen ja auch sehen, ob nicht etwa das Backpulver vergessen wurde“, sagt Müting. Als vor fünf Jahren die Umstellung auf Frischteig kam, war das für alle Mitarbeiter zunächst neu. „Es ist schon komisch, das Produkt nicht fertig zu sehen.“ ■

Anzeige



Sie ist neu. Sie setzt Maßstäbe in Hygiene und Prozesssicherheit.

Sie kann nur von Multivac sein.

Clean & Clever.

Die R 535. Die erste ihrer Generation und die wohl leistungsstärkste Tiefziehverpackungsmaschine der Welt.

Besuchen Sie uns auf der **Interpack Düsseldorf** 24. – 30. April 2008, Halle 5, Stand C23





Dies ist ein Artikel aus der Fachzeitschrift **brot+backwaren, die 6-mal jährlich erscheint.**

Als Abonnent erhalten Sie die Fachzeitschrift mit Praxisreportagen, Berichten aus Forschung und Entwicklung, Marktanalysen und Firmenportraits sofort nach Erscheinen. Damit haben Sie einen fundierten und umfassenden Überblick über den aktuellen Stand der Technik sowie der Backbranche.

Interessierte können die Zeitschrift unter
www.brotundbackwaren.de

zum Kennenlernen kostenlos und unverbindlich
zum Probelesen bestellen.

In unserem Archiv auf dieser Homepage finden Sie sämtliche Berichte auch als PDF-Datei. Die Fachartikel finden Sie dort nach Jahrgängen sortiert; sie können per Volltextsuche durchsucht werden.

++ Copyrights, Texte zitieren und nutzen

Bitte beachten Sie, dass das einfache Zitieren unserer Texte erlaubt ist, solange sich die Länge des Zitats im Rahmen hält. Dabei halten wir drei Sätze für eine gute Grenze. Verlinken Sie bitte auf unseren Text. Nur wenn Sie mit dem Zitat Werbung machen oder es gewerbsmäßig an Dritte weitergeben wollen, fragen Sie uns bitte erst unter [**info@foodmultimedia.de**](mailto:info@foodmultimedia.de).

Längeres Zitieren oder Übernehmen unserer Texte ist nur nach Übereinkunft mit f2m erlaubt. Bilder aus unseren Texten sowie Videos dürfen nur nach Lizenzierung mit den Rechteinhabern weiterverwendet werden.

Ansonsten gilt das übliche Copyright: Wir, die f2m food multimedia gmbh, behalten uns alle Rechte an den Beiträgen auf unserer Seite vor.

++ Haben Sie noch Fragen? Dann wenden Sie sich bitte an uns.