

Fabrik vom Reißbrett

HARVEST TIME BAKERIES NV HEISST DAS NEUE UNTERNEHMEN, DAS SEIT EINIGEN MONATEN IM BELGISCHEN LOMMEL MAP-VERPACKTE AUFBACKWARE PRODUZIERT. WICHTIGSTE ZIELGRÖSSEN BEI NEUBAU WAREN EFFIZIENZ UND ENERGIESPARSAMKEIT.



++ Bild 1

+ Erst die Linien und die Abläufe, dann das Gebäude drum herum – so hatten die zwei Gründer Erwin de Vos und Frank Visscher es sich gewünscht und so haben sie es im Industriegebiet von Lommel nahe der niederländischen und belgischen Grenze realisiert. Erwin de Vos bringt mehr als zehn Jahre Erfahrung in der Backwaren-

industrie mit, unter anderem leitete er für viele Jahre die Kamps (Quality Baker)-Produktion in Eindhoven. Frank Visscher dagegen ist Spezialist für die Automatisierung von Industrieproduktionen und Projektmanagement. Gemeinsam mit einem Finanzinvestor investierten beide in Lommel rund 17 Mio. EUR.

++ Bild 1

Zwei Industrie-Rex von König produzieren gemeinsam die Sortimente an runden Brötchen

++ Bild 2

Zwei Artisan-Linien von König liefern das Sortiment an eckigen Brötchen und Pistolets



++ Bild 2



++ Bild 3

© Harvest Time

Seit dem Frühjahr 2010 laufen die Produktionsanlagen. Die Teigproduktion steht in der Mitte, rechts geht der fertige Teig auf zwei Rex-Anlagen der König Maschinen Gesellschaft m.b.H., die runde Brötchen herstellen, links gehen sie auf zwei Artisan-Linien von König, die drei- und viereckige Brötchen, Pistolets, Ciabatta, Panini etc. herstellen. Die automatisch beschickte Teigherstellung erledigen insgesamt sechs Spiralknetter von König.

Garen, Backen und Kühlen finden auf zwei Vertikal-Linien der Mecatherm S.A. aus Barembach, Frankreich, statt. Anschließend wandern die Backwaren in den Reinraum, wo sie verpackt und für den Abtransport bereitgestellt werden. Pro Schicht arbeiten sehr wenige Mitarbeiter in der Produktion. Möglich ist das, weil konsequent automatisiert wurde. Dadurch, dass in beiden Produktionsbereichen jeweils zwei Linien parallel arbeiten, lassen sich auch zwei Teige parallel verarbeiten und die Produkte daraus in einem vorgeschriebenen Muster gemeinsam auf einem Blech ablegen. Da jede einzelne Linie darüber hinaus über vier verschiedene Bestreuungseinrichtungen verfügt, macht das am Ende eine Mischung aus acht verschiedenen Brötchen pro Seite, die gleichzeitig produziert und gemeinsam in eine Verpackung aus Tiefziehfolie abgelegt werden: acht Sorten rund auf der rechten Seite, auf der linken Seite dazu acht Sorten eckige oder längliche Kleingebäcke. Derzeit läuft bereits die Verpackung von zwei Sorten in einer Verpackung vollautomatisch, künftig soll das auch bei acht Sorten klappen.

Die Bestreungsanlagen sind übrigens eine gemeinsame Entwicklung von Erwin de Vos und den König-Ingenieuren. Alle vier Bestreuer haben oberhalb des Transportbandes auf einer Länge von knapp 1,5 m Platz. Jede dieser vier Anlagen kann so eingestellt werden, dass sie entweder alle sechs oder weniger Reihen, auf denen die Brötchen aus der Make-up-Station

++ Bild 3 Die Brötchen werden vollautomatisch in Tiefziehfolien verpackt

ANZEIGE

Sprühen & Trennen

18.-23.03.2011


Wir freuen uns auf Sie!
Halle B 6
Stand 437

Sprühtechnik

- robust und wartungsarm
- sauberes Einfetten
- sparsam im Verbrauch
- einfache Handhabung
- stationär oder mobil

Backtrennmittel

- optimale Trennleistung
- sparsam im Verbrauch
- geschmacksneutral
- sichere Anwendung
- 100 % pflanzlich



NEU! Airless & Airmix!

TSA 200

TSA 20

DÜBÖR®

Groneweg GmbH & Co. KG · Grüner Sand 72
32107 Bad Salzuffeln · Tel + 49 (0) 52 22 / 93 44 - 0
Fax + 49 (0) 52 22 / 93 44 - 50 · www.dubor.de



++ Bild 4

++ Bild 4
Gären, Backen, Kühlen – dafür ist auf beiden Linien Mecatherm zuständig



++ Bild 5

++ Bild 5
Roboter packen die Paletten

++ Bild 6
Parallel auf einem Blech produziert: zwei verschiedene Brötchensorten

++ Bild 7
Auch das ist ohne Handarbeit möglich: ein Brötchenstrang aus verschiedenen Teigen

++ Bild 8
Erwin de Vos, Geschäftsführer von Harvest Time Bakeries NV

kommen, bestreut. Streugut, das nicht auf den Brötchenoberflächen klebt, fällt durch ein Rost und in einen Trichter, von dem aus es wieder in den Vorratsbehälter zurückgeführt wird, sortenrein versteht sich. De Vos: „Der Trend geht europaweit hin zu Beuteln mit gemischten Brötchen und zu mehr Spezialitäten.“

Nach dem Backen und Kühlen nehmen Roboter im Reinraum die Brötchen in vorgeschriebenen Mengen und Sortierungen vom Blech und legen sie in die auf der Verpackungslinie tiefgezogenen Folienverpackungen, sodass mit einem Arbeitsschritt die gewünschten Mischungen entstehen. Auch der Rest der Verpackung bis hin zur fertigen Palette ist Roboterarbeit. Der Roboterhersteller gibt auf seine Roboter zehn Jahre Garantie, vorausgesetzt, einmal jährlich findet eine gründliche Wartung statt. Die erfordern dann zwar Zeit

und sind auch nicht kostenlos, aber über die Jahre, so de Vos, rechnet sich der Einsatz der Technik. Die fertigen Paletten werden zu Truckladungen zusammengestellt und von im Hallenboden eingelassenen Kettensystemen und den entsprechenden Gegenstücken im Lastwagen auf die Ladefläche geschoben.

Die gesamte Produktion ist vernetzt und wird zentral gesteuert, inklusive der Überwachung notwendiger Wartungs- oder Austauschintervalle für Verschleißteile an den Anlagen. De Vos: „Unser Ziel ist es, dass die Menschen in der Produktion nur mehr Überwachungsaufgaben wahrnehmen. Über der Anlagensteuerung gibt es eine analytische Ebene, die die Daten aggregiert und analysiert. Über eine ERP-Schnittstelle ist die Produktionsebene mit dem Verkauf verbunden, sodass aus den Verkaufsprognosen die Produktionsplanung entwickelt werden kann.“



++ Bild 6

© Harvest Time



++ Bild 7

© Harvest Time



++ Bild 8

© Harvest Time



++ Bild 9
Die stählernen Laufbänder schieben die fertig gepackten Paletten auf den Truck, der sie in das Speditionslager bringt

Die Energieversorgung des gesamten Gebäudes und der Anlagen läuft über eine Kraft-Wärme-Kopplung. De Vos: „Wir kaufen lediglich das Gas ein, produzieren unsere eigene Elektrizität und nutzen die Wärme, die dabei entsteht, zum Vorheizen der Öfen, zum Gären, in der Kühlung oder bei der Heizung. Damit steigen die Energieeffizienz des Betriebes und die Rentabilität des Energieeinsatzes. Obendrein jagen wir deutlich weniger Wärme durch den Schornstein als vergleichbare Betriebe. Unsere Abgastemperaturen liegen maximal bei 180 °C.“

Sämtliche sortenreinen wie Mischpackungen, die in Lommel entstehen, begegnen den Endverbrauchern unter dem Etikett von Handelsmarken. Bislang sind es die Handelsketten in Großbritannien und Kontinentaleuropa, die bei Harvest Time einkaufen. Die Horeca-Schiene, so de Vos, will noch kleinere Verpackungen mit noch mehr Sorten. Derzeit ist das nicht die Zielrichtung der kleinen Verkaufsorganisation. Stattdessen bemüht sich das Unternehmen, sich mit neuen Konzepten von der Konkurrenz abzuheben. Dazu gehören u. a. Brötchenverpackungen, denen ein Brotaufstrich beige packt wird. +++

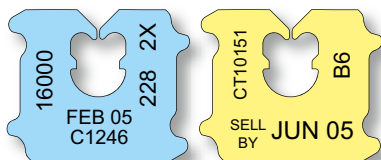
ANZEIGE



Kwik Lok® ... Innovationen zum Verschließen von Beuteln!

Vor über 50 Jahren entwickelte KwikLok die Plastikverschlüsse für Beutel. Diese kleine Idee wurde rund um die Welt zum großen Erfolg, so dass diese Verschlüsse jetzt in sechs Produktionsstätten hergestellt werden. Innovationen werden bei Kwik Lok ebenfalls groß geschrieben. Die Gewinne werden in die Entwicklung neuer Produkte investiert. Kwik Lok und seine Kunden arbeiten auf einer partnerschaftlichen Ebene zusammen, von der beide Seiten profitieren.

Automatische und halbautomatische Maschinen sind ebenfalls im Angebot.



KODIERUNG EINFACH ZU LESEN

Kwik Lok kann Ihre Verpackung verschließen und (falls gewünscht) mit einer Kodierung versehen – mit einem System.

RUFEN SIE UNS AN!
Telefon: +31 70 302 1010



Kwik Lok® EUROPE
PO Box 17111
2502 CC Den Haag
The Netherlands
www.kwiklok.com



BEUTEL-VERSCHLÜSSE

VERSCHLISSMASCHINE FÜR BEUTEL





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.

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.