

Mit System auf Hochtouren

DIE VERLAGERUNG UND GLEICHZEITIGE ERWEITERUNG DER PRODUKTION HAT DIE BÄCKEREI MOSS GENUTZT, UM IHRE PRODUKTIONSABLÄUFE ZU OPTIMIEREN. AUSSERDEM WURDE DIE OFENKAPAZITÄT AUF NUNMEHR ZEHN THERMO-ROLL-ÖFEN MIT JE 9,6 M² UND ZEHN STIKKENÖFEN VON HEUFT ERWEITERT.



++ Bild 1 Die Teigbereitung nimmt etwa ein Drittel der Produktionsfläche ein

➤ Platz muss sein – daher war der Umzug der Bäckerei MOSS GmbH & Co. KG aus Aachen dringend nötig. Die Räumlichkeiten in der Lukasstraße, die das Unternehmen vor ca. 25 Jahren bezogen hatte, waren trotz mehrmaligen Ausbaus auf 1.950 m² für die Produktion einfach zu klein geworden, berichtet Geschäftsführer Hans-Bernd Schwienhorst. Umzug und Neubeginn in die Kellershausstraße wurden akribisch geplant und umgesetzt. Vier Monate nach dem Umzug über Pfingsten 2011 waren die Abläufe bereits wieder Routine und alle Maschinen perfekt eingestellt.

Der Bäckerei stehen am neuen Standort 5.367 m² Produktionsfläche zur Verfügung. Rund 80.000 Backwaren, das sind ca. 90–100 verschiedene Produkte, verlassen täglich die Produktion. Den Löwenanteil machen Brot und Brötchen mit einem 2/3-Umsatzanteil, danach kommen die Feinbackwaren, Konditoreiartikel und Snacks mit einem Anteil von ca. 1/3 und zu guter Letzt – im einstelligen Prozentbereich – die Printen. Bei der Bäckerei Moss, so Schwienhorst, habe sich das Sortiment, gerade im Bereich der Feinbäckerei- und Konditoreiprodukte, in den letzten Jahren leicht vergrößert und so produziere man durchschnittlich ca. 7.000 Brote, 50.000 Brötchen, 5.000 Snacks wie belegte Brötchen und Laugstangen pro Nacht, 1.500 Sahneteilchen, 5.000 Stücke Plun-

der & Co. und ganzjährig etwa 20 Sorten Printen als Aachener Spezialität. „Das i-Tüpfelchen bei uns werden aber weiterhin unsere Brote bleiben, die wir möglichst warm in den Filialen abliefern“, sagt Schwienhorst. Der überwiegende Teil der Standorte liegt nicht im Innenstadtkern von Aachen, wo sich bereits einige starke Mitbewerber befinden, sondern außerhalb. Zu Recht bezeichnet sich die Bäckerei Moss deshalb selbst als Stadtrandbäcker: Laut Schwienhorst kenne man die Bäckerei hier am Stadtrand und auf dem Land als verlässlichen Filialisten. Dabei bewegt sich das Unternehmen mit seinen derzeit 38 Filialen im Radius von 30 km nach Norden und Süden und 12 km nach Osten. Trotz der Nähe zu Holland und Belgien ist keine Expansion in diese Länder geplant. Dort herrsche ein ganzes anderes Kaufverhalten, so Schwienhorst, und auch das Sortiment sei sehr verschieden. Die neue Backstube ist nicht nur flächenmäßig größer, auch die technische Ausrüstung wurde ausgebaut. So erweiterte Moss seine Reihe an Vulkan Thermo-Roll (VTR)-Steinplattenwagenöfen von der Heuft Thermo-Oel GmbH & Co. KG aus Bell/Eifel, Deutschland, auf zehn mit einer gesamten Backfläche von etwa 100 m². Dabei erfolgt die Beschickung halbautomatisch, der Be- und Entlader wird manuell quer vor die Öfen gefahren.



++ Bild 2 Der Lader schiebt von rechts seine acht Zungen in die Dockingstation und nimmt beim Zurückziehen die Brote mit



++ Bild 3 Die Moss-Brote – wie hier der Teig für das Kartoffelbrot mit einer TA von 176 auf dem Peelboard – sind vollkornstark und erhalten Teigruhen bis zu 24 Std.

Der Ablauf funktioniert folgendermaßen: Neben der Ofenstation erhalten die freigeschobenen Brote ihren letzten handwerklichen Schliff. Von einem oder zwei Mitarbeitern werden die Brote dann auf Aluminium-Peelboards mit den Maßen 580 x 980 mm gelegt. Die Boards sind mit Stoff überzogen, der einfach ausgewechselt werden kann. Acht der Peelboards füllen einen Peelboardwagen. Schwienhorst hat sich bewusst für die vielen kleinen Chargen entschieden, denn so erhält er sich wesentlich mehr Flexibilität. Zwei Peelboardwagen passen hintereinander in die Dockingstation, an die ein Mitarbeiter nun von vorne den Be- und

Entlader schiebt. Dieser besitzt synchron laufende Krabbelgeräte auf acht Ebenen. Diese Krabblen werden parallel vorwärts auf die Peelboards zugeschoben; gleichzeitig läuft das Tuchband, das den Krabblen umschließt, rückwärts. So werden die Brote von den Boards aufgenommen. Die Krabbelgeräte fahren zurück, wobei das Band steht; die Brote sind nun im Lader. Auf zwei in den Boden eingelassenen Schienen wird der Belader von einem Mitarbeiter manuell quer an den Öfen entlangefahren. Diesen Vorgang bietet Heuft auch vollautomatisch an, was bei der Bäckerei Moss jedoch nicht gewünscht war. Die richtige Position vor dem ausgewählten

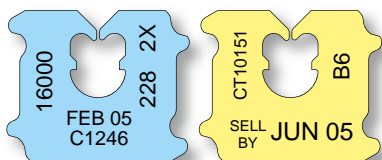
ANZEIGE



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

VERSCHLIESSMASCHINE FÜR BEUTEL





++ Bild 4 + 5 Der Lader wird bei Moss manuell an den Öfen querverfahren. Der komplette Ofenbereich mit den zehn Thermo-Roll-Öfen ist ca. 15 m lang

Ofen ist durch eine Bodenvertiefung leicht zu finden – der Lader wird pneumatisch im Boden verriegelt, sobald er passend steht. Im Vulkan Thermo-Roll wiederholt sich der Vorgang der Brotübergabe: Die Krabbelgeräte, auf denen auf acht Ebenen die Brote liegen, werden ausgefahren (mit stehendem Band); beim Rückwärtsgang bewegt sich das Band vorwärts und setzt die Brote auf die 58 x 200 cm großen Steinplatten im Ofen. Die Ofentür wird bei Moss manuell bedient, Heuft bietet aber auch den Ofen mit einzelnen Herdklappen an, die automatisch geöffnet bzw. geschlossen werden.

Generell arbeitet der VTR quasi wie ein Etagenofen und ist auch genauso aufgebaut. Die Steinplatten sitzen knapp über den acht Heizplatten, gebacken wird mit der kräftig-gleichmäßigen, aber nicht sengenden Hitze des Thermo-Öls. Durch die zuschaltbare Turbulenz lässt sich die ruhende Strahlungswärme in bewegte verwandeln, um so kurz vor Ende der Backzeit durch zusätzliche kräftige Hitze eine stärkere Kruste zu erhalten. Bei Bedarf kann die Bäckerei Moss die Heuft Steinplattenöfen mit Blech- oder Kastenware und damit ohne Steinplatten nutzen. Dies erhöht die Flexibilität des gesamten Systems. Nach dem Ausbacken werden die Brote auf die gleiche Art und Weise aus dem Ofen

geholt, wie sie hineingebracht wurden, und auf die seitliche Abgabestation gelegt.

Bei der Planung der VTR-Öfen für die Bäckerei Moss hat Schwienhorst bereits an die nächste Erweiterung gedacht. Weitere Öfen finden bei Bedarf direkt neben den vorhandenen zehn Platz. Überhaupt hält Schwienhorst viel auf kurze und optimierte Wege. So sind die Backöfen in einer Reihe mittig in der Halle platziert, die komplette Teigbereitung mit insgesamt drei Brotlinien und einer Brötchenanlage von WP Kemper sowie einer Feingebäckanlage von Rondo ist auf der einen Seite davon, die Distribution auf der anderen Seite. Brote aus den Öfen haben es also nur wenige Meter weit zum Abgabewagen; von dort ist man in wenigen Schritten in der Verteilungsstation. Rohstofflager, die Snackabteilung und die Kaltkonditorei sind jeweils in separaten Räumen untergebracht.

Dass alles so durchdacht ist, ist für Schwienhorst Voraussetzung für ein gesundes Unternehmen, das mit seinen über 600 Mitarbeitern langsam, aber stetig wachsen soll. Nach viel Standortpflege in den letzten Jahren steht für die nächsten Monate nun der Umbau bzw. die Verlagerung von drei Filialen an; außerdem sollen mehrere neue Standorte erschlossen werden. +++

++ Bild 6 Das Winzerbrot liegt direkt auf der Steinplatte des Thermo-Roll-Wagens im Ofen; die Heizplatte darunter überträgt die Wärme des Öls



++ Bild 7 Am Neubau in der Kellershaustraße stehen 5.367 m² Produktionsfläche zur Verfügung





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.