

Studienfahrt nach Nürnberg

ANFANG DEZEMBER 2011 HATTEN DIE VDB-LANDESGRUPPEN RHEIN-MAIN UND PFALZ-SAAR ZUR STUDIENFAHRT MIT ZIELPUNKT NÜRNBERG-FÜRTH EINGELADEN.

+ Über 50 VDB-Mitglieder nahmen an der Studienfahrt nach Nürnberg und Fürth teil. Per Bus ging es am ersten Tag zu den Unternehmen Zeppelin Reimelt und Schmidt Lebkuchen. Die erste Station war die Firma Zeppelin Reimelt in Rödermark. Das Unternehmen produziert Anlagen zur Verarbeitung von pulverförmigen und flüssigen Rohstoffen. Zum weiteren Leistungsumfang gehört die komplette Annahme und Lagerung aller Feststoffe und Flüssigkeiten wie z. B. Lagertanks für Hefe, Öl und Flüssigzucker, die Kleinkomponenten-Einschütte sowie die kontinuierliche Teigherstellung mit dem Codos® System.

Die Studiengruppe konnte in Rödermark die Produktion besichtigen und wurde über die Unternehmensgruppe sowie die Themenschwerpunkte kontinuierliche Teigaufbereitung, Rückverfolgbarkeit und Rohstoffmanagement informiert.

Anschließend ging es Richtung Nürnberg, wo eine Kurzbesichtigung des bekannten Lebkuchenherstellers Schmidt folgte. Gezeigt wurde die Historie der Lebkuchenherstellung und des Hauses Schmidt. Am nächsten Tag stand die Besichtigung von Wolf Butterback auf dem Programm. Der Tiefkühl-Backwarenhersteller hat sich in 20 Jahren vom kleinen Handwerksbetrieb zum marktführenden Unternehmen in Deutschland entwickelt. Wie der Name sagt, werden alle Gebäcke mit Butter hergestellt. Diese klare Ausrichtung ist einmalig und wird von den Kunden gut honoriert.

In den vergangenen Jahren wurde der Werkskomplex in Fürth mehrfach erweitert. Die VDB-Studiengruppe konnte einen sehr fundierten Eindruck mitnehmen, wie heutzutage Spitzenbackwaren unter Einsatz der Tiefkühltechnologie herstellbar sind.

Neben den technischen Innovationen wie der neuesten Kälte-technik für die Teigkühlung und automatischen Schlusslagenkorrektur hat das Unternehmen in die modernste Biegetechnik investiert. Mithilfe einer eingebauten Kamera-technik wird die Gleichmäßigkeit der Croissantbiegung kontrolliert und gegebenenfalls korrigiert. Durch den Einsatz eines Vakuumpacklers, der die Teigdreiecke deutlich schonender wickelt, wird ein Geradeziehen der Croissants beim



++ Bild 1 Die VDB-Mitglieder konnten sich den Einsatz neuester Technologie vor Ort ansehen

Backen verhindert. Ende Dezember wurde zudem ein neues Rohstofflager mit weiteren Verwaltungsräumen bezogen. Das Rohstofflager bietet nun genügend Platz für tiefgekühlte, gekühlte und trockene Rohwaren, die alle von einem zentralen Standort aus in den Produktionsablauf einfließen. Am Nachmittag ging diese informative VDB-Fahrt zu Ende. **+++**

Ralf Beisner

VERKAUF

Berlin, Düsseldorf, Frankfurt/M., Hamburg, Hannover, München, Regensburg, Stuttgart

Anlagenverkauf

SBV GmbH & Co. KG
Großbäckerei
Kreuznacher Straße 12, 55442 Stromberg

Brötchenteiganlage Segler, 1.500 kg Teig/h, Promix-Doppelwellen-Kontinier SDD 160, Promix-Doppelwellenmischer SDD 140, 4 Feststoff- und 4 Flüssigdosierungen, SPS Siemens, Durchflusskontrolle, Restteigrückführung, 2 Restbrotbehälter à 1.200 l, Hefeauflöser 800 l, Kaltwasserbereiter, Teigbänder, Teigruhe ~15 Min., Bj. 2010

Laminieranlage für rechteckige Brötchen, mit Teigportioniertrichter Doge, Teigbandformsystem Doge, Oscar, Bj. 2002, Faltband Meyma, mit Schwenktrichter, Bj. 2002, Feingebäcklinie Fritsch, mit Satellitenkopf, Querwalzwerk, 2 Saatenstreuern, Schneidisch, Schneidwalze, Blechabsetzung, Bj. 1994 Gärschrank Alitech, Aufnahme 4 Bleche 58 x 78 cm nebeneinander, Gärzeit bis 90 Min. bei 10 Blechen/Min., klimatisiert, SPS-Display, Grundfläche ca. 24.000 x 4.000 mm, Bj. 2004 Spiralfroster, Tecnopool, Edelstahl-Ausführung, Bandlänge 12.000 mm, Feinstaub- u. UV-Filterung, Bj. 2009

Vakuumpumpe, 3-stufig, 6 Vakuumpumpen Busch bis Bj. 2004 Endverpackungslinie, 2 vertikale Schlauchbeutelmaschinen Ilapak VT2000/400S, max. 40 Beutel/Min., Bj. 2000 bzw. 2004, Vakuumpumpe und Begasungsanlage, 2x 10er Kopfwage, Ilapak, Bj. 2009, Dichtekontrolle, J+P, aut. Kartonfüllmaschine J+P KV 400, aut. Verdeckler, J+P TFD 1200, 4-Achsen Portalpalettieranlage, Langhammer
2 AuBensilos, Vol. 50.000 l, mit Wägesystem, Laminationsanlage für Feingebäck, Netzbandofen, Heißprägedrucker, Kompressoren u.a.m.

Weitere Informationen unter www.industrierat.de

Industrierat.de

Die erste Adresse für
Begutachtung, Verkauf, Versteigerung.



INSERENTEN-VERZEICHNIS

Firma	Seite		
ALIT	31	Kaak	56
Backaldrin	15	Kemper	45
Boyens	49	Kitzinger	45
Buhtz	39	Koenig, Graz	19
Burford	8/9	Koenig, Werl	6
CSB-System	3	Komatec	11
Diosna	7	Kwik Lok	33
Dübör	7	Opelka	27
Fox Logic	6+50	OWP	37
Fritsch	5	Rego Herlizius	47
Hansaloy	41	Schapfenmühle	23
Heinen	35	Steinhaus	43
IBATECH, Istanbul	55	Tate & Lyle	17
Industrierat	51	Vermag.	2
Ireks	21	Wachtel	29
		Wiesheu	25



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.