

Kurvensicher

Der Markt der Backbleche ist um eine Neuheit reicher. An keramikbeschichteten Blechen haftet nichts, aber es kann auch nichts mehr runterrutschen.

Grün: ein teflonbeschichtetes Blech, grau: die neue Keramikbeschichtung, die das Ver-rutschen der Ge-bäcke beim Trans- port verhindert.

Auf beschichteten Blechen bleibt nichts kleben – das ist der Grund für ihren Einsatz. Aber die Medaille hat auch eine Kehrseite. Transportiert die Produktionslinie die Bleche vollautomatisch und mit Tempo um die Kurve, lassen die Fliehkräfte manches Backgut ungewollt das Blech verlassen. Das passiert vor allem, wenn die Teiglinge frisch aus dem Froster kommen und ist reine Physik. Doch auch mit der lässt sich handeln, wenn man, wie Kempf, eine andere Beschichtung anzubieten hat.

Das Unternehmen aus dem bayerischen Rohrbach mitten in der Hallertau/Holledau, einem der schönsten und größten Hopfenanbaugebiete und damit eigentlich eher eine touristische Sehenswürdigkeit als ein Industriegebiet, hat gerade eine neue

Keramikbeschichtung für Backbleche auf den Markt gebracht.

Geschäftsführer Guido Kempf: „Die neue Antihafbeschichtung ist durch feinste Keramikanteile in der Beschichtung etwas rauer in der Oberfläche und damit härter als bisherige Teflon- oder Silikonoberflächen.“

Die Grundsatzsubstanz der Beschichtung ist Polytetrafluorethylen und von den Prüfstellen in Deutschland ebenso für die Lebensmittelindustrie zugelassen wie von der amerikanischen Food & Drug Administration FDA, die bekanntlich die schärfsten Bedingungen stellt.

Haupteinsatzgebiet der neuartigen Bleche werden automatische Linien sein, egal ob Filetbleche für Baguettes, gerade Bleche oder firmenindividuell geformte Bleche gebraucht werden.

Letztere kommen immer häufiger vor, denn gerade in der Systemgastronomie ist die Form der Gebäcke Teil des Marketingmix und bis auf den Millimeter vorgeschrieben. Dienstleistungen wie solche Spezialanfertigungen gehören bei Kempf zum Tagesgeschäft. Das Unternehmen arbeitet überwiegend für industrielle Betriebe, deren vollautomatische Linien den Blechen einiges abverlangen. Hier kommen in der Regel Aluminiumbleche zum Einsatz, die auf stabile Stahlrahmen montiert sind.

Sind die Bleche und/ oder die Beschichtungen verschlissen, werden nur die Inlays ausgewechselt. Die stabilen Rahmen lassen sich drei- bis viermal verwenden, bevor auch sie reif fürs Recycling sind. Gegenüber einer kompletten Neuanschaffung



Das Aluminiumblech wird auf großen Rollen angeliefert und maschinell zugeschnitten geformt und beschichtet.

spart das bis zu 40% der Kosten. Mehr als 800 t Aluminium wurden im vergangenen Jahr bei Kempf mit runden oder eckigen Löchern in den verschiedensten Größen versehen und zu teflon- und künftig auch keramikbeschichteten Backblechen geformt. Die Blechstärken liegen dabei je nach Kundenwunsch zwischen 1,5 und 3 mm. 65% der Produktion orderten in der Vergangenheit deutsche Firmen, der Rest ging in den Export in die Schweiz-Niederlande, nach Österreich oder Osteuropa. Guido Kempf: „Unsere Produktion ist stark automatisiert und dennoch sehr flexibel. In den vergangenen drei Jahren haben wir den Umsatz verdoppelt. Deshalb steht für 2006 auch der Neubau der nächsten Produktionshalle an.“

Das Unternehmen ist schlank organisiert. Ganze 20 Mitarbeiter



Die „Nadeln“ stechen die Löcher in die Bleche.

zählt die Produktion. Es gibt weder Außendienst noch Messeauftritte, verkauft wird nur im Direktgeschäft. Die Kempfs – Vater Josef (52) als Geschäftsführender Gesellschafter und Sohn Guido (26) – kämpfen zäh um die Kostenführerschaft in der Branche. Gestartet ist Kempf Senior vor 33 Jahren übrigens mit der Produktion von Tortenringen und ähnlichem Zubehör. Doch erst der Wechsel zu Lochblechen brachte den Durchbruch. Nach wie vor im Sortiment sind außerdem Kastenformen, Stickenwagen und silikonbeschichtete Bleche für Ladenbacköfen. Dort werden sie vor allem eingesetzt, weil die gefrosteten Teiglinge, wenn sie zwischendurch antauen und anschließend wieder in den Froster kommen, auch bei Feuchtigkeitsaustritt nicht festfrieren. ■

Anzeige

DIOSNA Bäckerei Technik.



Täglich Brot mit DIOSNA.

Der Marktführer für Anlagen zur Backwarenherstellung.

Sich niemals zufrieden geben mit dem Stand der Technik. Unablässig neue Technologien entwerfen, die unsere Kunden einen guten Schritt weiter bringen: Dieser Leitgedanke von DIOSNA hat sich seit 120 Jahren nicht verändert.

BOKU Eine DIOSNA Marke
für Bäckereimaschinen



www.diosna.com