

Brötchen backen bei Bertschi

DIE SCHWEIZER BERTSCHI BÄCKEREI BELIEFERT MIT ETWA 1.000 PRODUKTEN ÜBER 450 KUNDEN IM UMKREIS VON ZÜRICH UND IN DER SCHWEIZ. BISLANG ARBEITETE BERTSCHI ÜBERWIEGEND HÄNDISCH, NUN WURDE FÜR EINEN TEIL DER PRODUKTION AUF EINE BRÖTCHENANLAGE UMGESTELLT.



++ Bild 1
Das Logo von Bertschi mit dem „Gipfel mit em B“



++ Bild 2
Der Laugenfisch entsteht in handwerklicher Feinstarbeit

+ Allein den im Logo der Bäckerei verankerten Bertschi-Gipfel gibt es in 19 Variationen – vom bewährten Butter-Gipfel, gerade oder gebogen, mit 55, 45 oder 28 g über Graham- und Kümmelgipfel bis hin zu Laugen- und Rustico-Gipfeln. Insgesamt werden täglich mehrere Tausend Gipfel produziert. Doch nicht nur bei der Vielfalt ihrer Schweizer Croissants hat sich die Bertschi Bäckerei Zum Brotkorb AG aus Kloten, Schweiz, einen Namen gemacht. Auch bei Broten, Brötchen, Süß- und Laugengebäck, Snacks sowie in der Feinbäckerei wartet Bertschi mit großer Fülle auf. Die Bäckerei aus der Nähe von Zürich produziert mit ca. 140 Mitarbeitern über 1.000 Produkte, die handwerklich gefertigt werden, was weitgehend wörtlich zu nehmen ist, denn bislang wurden alle Produkte manuell aufgearbeitet. Durch den 3-Schicht-Betrieb, der 365 Tage im Jahr läuft, ist die Bäckerei damit in der Lage, viele individuelle Kundenwünsche zu berücksichtigen, sei es in Bezug auf Größe, Aussehen oder die speziell ange-

passte Zusammensetzung eines Produktes. Dies mag ein Grund dafür sein, dass Bertschi über 450 Kunden aus Lebensmitteleinzelhandel, Hotel- und Gastgewerbe wie auch Kantinen, Krankenhäuser und Airlines beliefert.

Vor 115 Jahren, im Jahr 1896, gründete das Paar Emil und Anna Elisabeth Bertschi-Linder die Bäckerei in der Markt-gasse in Zürich. Drei Bertschi-Generationen führten das Unternehmen, bevor der Betrieb 1986 von Christian und Annemarie Hertig, die zu der Zeit schon seit acht Jahren bei Bertschi arbeiteten, übernommen wurde. Ende der 90er Jahre erfüllten die Räumlichkeiten die Anforderungen des Unternehmers nicht mehr, sodass die gesamte Produktion nach Glattbrugg verlegt wurde. Damit verbunden war auch das Ende des eigenen Verkaufslokals in der Zürcher Altstadt – seither ist Bertschi ein reiner Lieferbetrieb. Jedoch war das nur eine Zwischenlösung, sagt Christian Hertig heute. Nach zehn Jahren in dem Mietobjekt wurde schließlich vor zwei

++ Bild 3 Die Kleingebäckanlage Premium K von Fortuna





++ Bild 4
Die Teiglinge nach der Ausrichtung, die Ausrichtklappen ruhen oberhalb in Richtung der Teiglinge

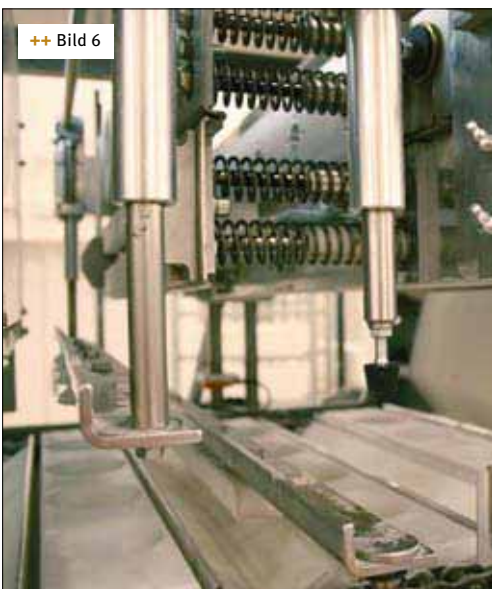


++ Bild 5
Die Ausrichtklappen sind an verschiedenen Stellen der Anlage zwischen den einzelnen Stationen eingebaut

Jahren ein Grundstück von 8.000 m² in Kloten, unweit vom Züricher Flughafen gekauft. „Wir haben unsere 7.000 m² Produktionsfläche auf zwei Ebenen selber geplant, dies auch mit den Mitarbeitern diskutiert. Schließlich wissen unsere Leute ja am besten, wie es in der Backstube aussehen muss, damit wir sauber und effizient arbeiten können“, erzählt der Geschäftsführer und Inhaber. Er achtete beim Kauf darauf, dass die Kapazitäten in Kloten noch eine gute Zeit vorhalten würden, denn die positive Entwicklung in den letzten Jahren mit einem jährlichen „gesunden“ Wachstum lässt auf weiteren Ausbau setzen. Um dem gerecht zu werden, hat sich die Bäckerei vor vier Monaten für eine Brötchenanlage der Fortuna Maschinenbau Holding AG aus Bad Staffelstein, Deutschland, entschieden. Ein entscheidendes Kaufkriterium für Bertschi war, eine große Bandbreite in höchster Qualität herstellen zu können. Außerdem musste die Anlage Teige mit einer hohen Kesseltgare von bis zu 120 Min. verarbeiten können. Mit der Technik von Fortuna konnten Bertschis Qualitätsmaßstäbe erfolgreich umgesetzt werden. Die vierreihige, 12,6 m lange Kleingebäckanlage Premium K

von Fortuna stellt max. 7.200 Brötchen/Std. im Direktdurchlauf sowie ca. 4.800 Stück/Std. bei Vorgärschrankbetrieb her. Teiglinge im Gewichtsbereich von 25 bis 180 g sind möglich. Für die etwa 26 Produkte wird die Kopfmaschine Magnus KI 4 befüllt. Dank des enthaltenen Kammertrommelmehlers kann die Magnus sehr weiche Teige mit langer Teigruhe ohne Probleme aufarbeiten. Das ist bei Bertschi nötig: Das Unternehmen benutzt für seine Backwaren eine Langzeitführung, bei der fast kein Teig unter 2–3 Std. gärt. So werden in der Premium K Teiglinge mit einer TA von bis zu 172 bei reinem Weizenteig geführt. Aus der Teigteil- und Rundwirkmaschine kommen die Teiglinge in den Vorgärschrank, den sie in 12 Min. durchlaufen – bzw. in einer kürzeren Zeit (4–6 Min.), falls sie über eine Langrolleinheit geführt werden. Ein Teil der Brötchen, nämlich etwa 10 der 26 Varianten, gehen über den Direktdurchlauf zur Teigstückabsetzung. Um Teigstücke lang zu rollen, bietet die Anlage zwei Langrollsysteme: den Flachbandlangroller für schlusslos langgerollte Produkte wie z. B. Zöpfe, sowie den Oberbandlangroller mit einer zusätzlichen Einschlagfunktion.

++ Bild 6
Der Revolverkopf mit den Stanzwerkzeugen ist in 90°-Schritten drehbar ...



++ Bild 7
... und lässt sich auch problemlos herausnehmen



++ Bild 8
Der Stanzbrückenmehler lässt sich (auch automatisiert) im laufenden Betrieb nachfüllen





++ Bild 9
Das versetzte Stufenband am Ende der Premium K

Der Flachbandlangroller ist nach ca. 4 Min. Zwischengare im Gärschrank angeordnet. Nach dem Langrollen gelangen die Teiglinge wieder für eine zweite Gärphase in die Trögel des Gärschranks. Zur Herstellung von gestüpfelten runden Brötchen wird dieser Langroller umfahren. Beim zweiten System, dem Oberbandlangroller mit Einschlagfunktion, der vor der Absetzung sitzt, ist das Oberband in der Laufrichtung umschaltbar. So können beim Gegenlauf der Bänder Produkte länger ausgerollt werden als mit dem Flachbandlangroller. Die Spezialfunktion des Einschlags erfolgt durch das Schleppnetz, über die die Teiglinge mit 1 bzw. 1,5 Wicklungen (z. B. Schrippen) eingeschlagen werden. Sie ist lose eingehängt, sodass mit und ohne Einschlagfunktion gearbeitet werden kann. Stellt man das angetriebene Oberband auf Gleichlauf, werden die Teigstücke nicht langgerollt, sondern in runder Form flachgedrückt. Es werden beispielsweise Hamburger-Brötchen oder kleine Fladen produziert. Der Oberbandlangroller ist nach 6 Min. Vorgärzeit angeordnet. Danach gelangen die Teiglinge direkt zur Absetzung, erfahren also keine zweite Gärphase.

Nach dem Vorgärschrank werden die Brötchen in der Stüpfelstation gedrückt bzw. gestanzt, während sie in den Stüpfeltassen aus Kunststoff liegen. Ein Messer zur Herstellung von Schnittbrötchen ist bei der Ausführung für die Bäckerei Bertschi nicht vorhanden. Die Stanzbrücke macht ca. 20 Takte, und fährt nicht mit. Der Wechsel, beispielsweise von einem Kaiser- zu Knopfbrötchen, geht über einen um 180 ° drehbaren Revolverkopf. Das vollständige Umrüsten des Revolverkopfes ist innerhalb von ein paar Minuten möglich, indem die Trägerplatte mit den Stüpfelwerkzeugen, die auf dem Revolverkopf montiert ist, herausgenommen werden kann. Zwischen den einzelnen Stationen, beispielsweise zwischen der Kopfmaschine und der Stüpfelstation, werden die Brötchen an den Ausrichtklappen wieder exakt positioniert. Die Klappen sind aus hygienischen Aspekten aus Edelstahl, belegt mit einem teigabweisenden Kunststoff an der Kontaktfläche zu den Teiglingen.

Die Absetzung erfolgt auf Bleche, Dielen und Quertuchabzieher (2.400 mm). Sie fährt automatisch seitlich heraus, wenn sie voll belegt ist. Ein Mitarbeiter entnimmt die vollen Bleche und legt neue, leere Bleche wieder hinein. Auf Knopfdruck fährt die Absetzung wieder in die Anlage. Eine



++ Bild 10
Das 300 g schwere Tessinerbrot

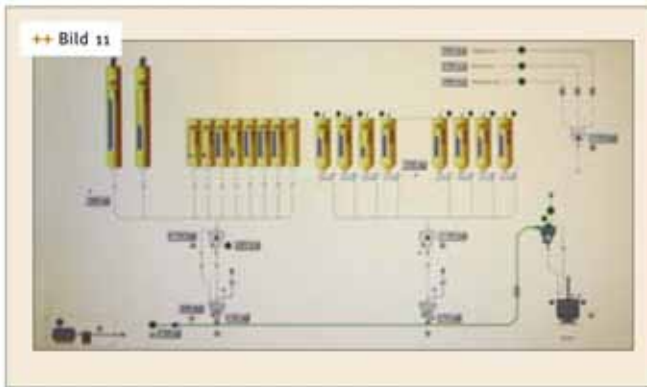
Sonderausführung für Bertschi ist das blaue Stufenband am Ende der Brötchenanlage, das versetzt übergeben kann. So können lange Produkte zweireihig weiterverarbeitet werden. Besondere Produkte wie beispielsweise das Tessiner, ein spezielles Schweizer Produkt, bei dem fünf lange Rollen Teig aneinandergelegt und so als Paket abgesetzt werden, kann die automatische Absetzung darstellen. Die Steuerung ist dabei für 50 Speicherplätze ausgelegt.

Auch mit der Technik der Fortuna-Kleingebäckanlage und bei ihrem steten Wachstum ist die Bertschi Bäckerei ein handwerklich arbeitender Betrieb geblieben – und das auch gewollt! So besitzt das Unternehmen auch nur das Notwendigste an Maschinerie: Neben der Brötchenanlage von Fortuna hat es zwei Feingebäcklinien des Schweizer Unternehmens RONDO Burgdorf AG für den Bereich der Feinbäckerei. Als überzeugte Etagenofenbäckerei werden möglichst viele Produkte in den zwei Thermoöl-Etagenöfen der Heuft Thermoöl GmbH & Co. KG aus Bell/Eifel in Deutschland mit einer Ofenfläche von je 50 m² gebacken. Hinzu kommen noch 13 m² Thermorollfläche von Heuft sowie 150 m² Stikkenofenfläche, davon zehn elektrisch beheizte Stikkenöfen sowie fünf über Gas beheizte, allesamt von der MIWE Michael Wenz GmbH aus Arnstein, Deutschland.

Handwerkskunst

Dass bei der Schweizer Bäckerei von Menschen für Menschen gearbeitet wird, sieht man in den vielen kunstvoll gearbeiteten Produkten, wie Laugenfischen, Süßteigmäusen oder dem Apfel im Schlafrock, quasi einem gefüllten Apfelstrudel. Aufgrund der spezifischen Kundenwünsche stellen die Mitarbeiter auch nicht gerade selten Produkte in geringen Mengen für kleine Kunden her. So wird vielleicht während der Nachtproduktion nur eine Handvoll Aprikosen-Törtli gefragt. Dennoch verneint Bertschi solche Aufträge nicht – schließlich „ist Bertschi dank der kleinen Kunden groß geworden“, sagt Betriebsleiter Markus Brantner. Die Lieferungen gehen täglich raus, auch an Feier- und Sonntagen. „Damit konnten und können wir noch immer über Service und Qualität die Kunden von Bertschi überzeugen“, so Brantner. Ihre Frischprodukte, die ca. 85 % der Menge ausmachen, werden zu Kunden im Umkreis von 70 km gebracht; die 15 % TK-Produkte, etwa

ZEPPELIN
REIMELT



++ Bild 11
Die Ansicht der WinCoS.r2-Anlagensteuerung von Bühler am Touch-PC

ein Sortiment von 100 Artikeln, liefert der Betrieb in der ganzen Schweiz aus. Dafür hat das Privatunternehmen eine externe Logistik von acht Lkw über zwei verschiedene Unternehmen. Hinzu kommt noch eine kleine eigene Flotte von sechs Lkw – „zur Risikominimierung, falls bei den externen Speditionen doch mal kurzfristig was sein sollte“, erklärt Brantner. Da die Bäckerei weiterhin ein reiner Lieferbetrieb auf Bestellung ist, gibt es keine Retouren. Und auch die Überproduktion hält sich stark in Grenzen: Laut Brantners Schätzung liegt sie bei zwei Stikkenwagen am Tag.

Die Bertschi Bäckerei verarbeitet zu 70 % Weizenteige; der Rest sind Teige mit Spezialmehlen sowie Bioprodukte. Die Anlagensteuerung und Dosierung läuft dabei über das Produktionssystem WinCoS.r2 der Bühler AG, Uzwil, Schweiz. Dieses steuert, leitet und überwacht kontinuierliche und chargenbezogene Prozesse an den Silos und in der Teigerei. An den Touch-PC-Bedienstationen, die via Ethernet mit dem System verbunden sind, können die Aufträge eingegeben sowie die Rezepturen bearbeitet werden. Die Silos sind mit Radarsonden ausgestattet, die den Zulieferanten mitteilen, wann eine erneute Mehllieferung vonnöten ist.

85 % des Mehles kommen aus der Schweiz, ein Großteil davon von Getreide aus der Region, welches in der Lindmühle aus Birmenstorf und der Swissmill aus Zürich vermahlen wird. Auch die Eier für die Backstube sind von einem Geflügelhof rund 10 Minuten von der Bäckerei entfernt.

Exporte in die umliegenden Länder gibt es derzeit nicht. „Dafür ist der Schweizer Franken derzeit zu stark“, sagt Brantner. Wohin soll der Weg dann führen? „Die Firma muss nicht wachsen, sie darf wachsen“, sagt Geschäftsführer Hertig. „Ansonsten ist mir wichtig, dass das Unternehmen auf jeden Fall privat bleibt – so geht das familiäre Miteinander bei uns nicht unter.“ Weiteres Wachstum scheint dennoch in Sicht: Ein Ausbau von 300 m² ist derzeit für eine Sandwichanlage in Gange. Hier sollen 15 Sorten von händisch gefertigten und belegten Sandwiches hergestellt werden. Des Weiteren wird ab August noch eine Laminieranlage von Rondo in Betrieb genommen, sowie eine Beschickungslinie (Feedingline) von Rondo – eine rationellere Herstellung von Gipfeln bei gleichbleibend hoher Qualität wird damit gewährleistet. +++

©/im

ANZEIGE

Laufen lassen,
einfach nur laufen lassen

Codos®



Tag ein, Tag aus immer die gleiche Qualität, bei konstanter Temperatur und gleichem optimalem Ergebnis. Das ist Codos®, das kontinuierliche Misch- und Knetsystem von Zeppelin Reimelt. Rund um die Uhr mischen die Spiralen alle Rohstoffe perfekt durch und sorgen die Knetwellen für eine schonende Behandlung. Ein Erfolg auf ganzer Linie:

- » Optimale Produktqualität
- » Energieeinsparung bis zu 30%
- » Schneller Rezeptwechsel
- » Einfache Bedienung

Erfahren Sie mehr über das Zeppelin Reimelt Codos®System auf unserer Website:
www.zeppelin-systems.com

Zeppelin Reimelt GmbH
Messenhäuser Str. 37-45
63322 Rödermark, Germany
Tel. +49 6074 691-0
Fax +49 6074 691-208
foodtechnology@zeppelin.com



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.