

Individuelle Wünsche erfüllen

DIE KEMPF GMBH BELIEFERT SEIT ÜBER 30 JAHREN BACKWARENPRODUZENTEN, DEN HANDEL UND AUCH MASCHINENBAUER MIT BLECHEN. NACH EINER WERKSERWEITERUNG BIETET DAS UNTERNEHMEN NUN AUCH INDIVIDUELLE KASTEN-FORMVERBÄNDE AN. NEU IST AUCH EINE THERMOTRANSFERBESCHICHTUNG ZUR BESSEREN WÄRMEÜBERTRAGUNG AUF DIE BACKGÜTER.



++ Bild 1

++ **Bild 1**
Die verstärkten Ecken der Verbände sorgen für langlebige Formen

++ **Bild 2**
Die geriffelten Seiten der Formen sorgen für stabile Gebäcke

++ Die Nachfrage nach Blechen erlebt gerade einen regelrechten Boom, so Geschäftsführer Guido Kempf. So steigerte die Kempf GmbH im bayerischen Rohrbach die Produktion im ersten Quartal 2011 im Vergleich zu 2010 um 21 %. Dabei geht der Trend

eindeutig zu hochwertigeren Beschichtungen, da es dadurch bei der Backwarenproduktion zu weniger Störungen und Ausfällen kommt, so die Beobachtungen von Guido Kempf. Jährlich verlassen rund 1,2 Mio. Backbleche den Betrieb. 30 Mitarbeiter verarbeiten pro Jahr rund 1.500 t Aluminium und 400 t Edelstahl zu Kästen, Formverbänden und Blechen. Das Unternehmen bietet heute rund 30 verschiedene Beschichtungen aus Teflon, Silikon, Keramik und Mischungen für Bleche und Formverbände an. Die Angebotspalette wird dabei immer umfangreicher, da zu den Beschichtungen z. B. auch noch verschiedene Lochgrößen, Formen und Materialien angeboten werden.

Daher ist die Automatisierung der Schlüssel für eine gleichbleibende und hohe Qualität. Das Unternehmen investierte jüngst 2,5 Mio. EUR in die Erweiterung der Produktionsfläche und in neue Anlagen zum Tiefziehen bzw. zur Herstellung von Formverbänden. Den Mitarbeitern stehen nun 5.500 m² statt 3.800 m²



++ Bild 2

Produktionsfläche zur Verfügung. Mit der Investition kann Guido Kempf den immer spezielleren Anforderungen der Backbranche gerecht werden. So verlangen viele Kunden nach immer spezifischeren Lösungen z. B. für TK-Ware oder Teiglinge mit immer höheren Teigausbeuten. Daher hat Kempf nun Bleche mit einer Lochgröße von 1,6 mm entwickelt. So ist es nicht mehr möglich, dass der Teig in die Blechlöcher fließt – sprich, die Teiglinge lassen sich später leichter vom Blech lösen.

Individuelle Kundenwünsche

Kempf verspricht seinen Kunden besonders langlebige Produkte mit verbesserten Antihaft-Beschichtungen. „Wir liefern fast jede gewünschte Form und die entsprechenden Deckel, wie z. B. eine Form für 500 g schwere Vollkornbrote, die ein Kunde verlangte. Gekauft werden diese Brote von kleinen Haushalten bzw. Singles“, so Kempf. Durch seine langjährige Branchenerfahrung weiß der Geschäftsführer, dass es bei den Kästenverbänden auch auf die Geometrie ankommt. So gibt es z. B. leicht konisch zulaufende Formen. Dadurch, dass sich die Form um 2–3 mm am Boden der Form verjüngt, ist ein leichteres Entkapseln, z. B. von Weiß- und Toastbroten, möglich. Für den Kunden sehen die Backwaren immer noch quadratisch aus, sodass er keinen Unterschied erkennt, verspricht Kempf. Täglich können bis zu 400 Formverbände das neue Werk verlassen. Roboter schweißen dabei die Formverbände zusammen und mehrere Schweißpunkte sorgen für stabile und langlebige Formen. Zusätzlich werden die Rahmen der Verbände an den Ecken verstärkt.

Thermotransfer-Beschichtung

Eins der neusten Projekte betrifft das Thema Energie. „Nachdem viele Betriebe der Backbranche ihre Öfen optimiert und gedämmt haben, bieten wir nun, nach dem Ab-



++ Bild 3
Ob 4er- oder 2er-Verbände – individuelle Kundenwünsche werden erfüllt

schluss unserer Testphase, eine neue Thermo-Beschichtung für Bleche und Kastenverbände an“, erklärt Guido Kempf. Durch die rückseitige Beschichtung der Bleche und Formen kann der Backgutträger die Wärme schneller aufnehmen als ein Blech ohne Beschichtung. Kempf verspricht eine Energieeinsparung von bis zu 10 % durch eine schnellere Wärmeübertragung bzw. eine Backzeitverkürzung. Dabei spielen die Materialauswahl und die Blechstärke eine wichtige Rolle. Neben der Möglichkeit der Energieeinsparung kann die neue Beschichtung aber auch eingesetzt werden, wenn die Gebäckunterseite zu bläss ist.

„Dieses kann vorkommen, da alle Antihaft-Beschichtungen eine isolierende Wirkung haben und so die Wärmeübertragung beeinträchtigen“, erläutert Kempf. Mit diesen Innovationen möchte das Unternehmen weiter organisch wachsen. Der Jahresumsatz soll von 8,7 Mio. EUR im Jahr 2010 nun auf 9,5 bis 10 Mio. EUR wachsen. +++

ANZEIGE

www.boyensbackservice.de

Wir kriegen's gebacken!

Reinheit und Qualität.

NATÜRLICH UND ZUVERLÄSSIG TRENNEN

mit Produkten von boyens backservice

- Perfekt geeignet für alle Formen und Bleche
- Trennstark auf höchstem Qualitätsniveau
- Ideale Hafteigenschaften
- Sparsam und nebelfrei
- 100% pflanzliche Spezialtrennmittel

SPRÜH-SYSTEME

Unsere **BIO** Produkte

UNIFILLER-SYSTEME

boyens backservice GmbH
 Gildestraße 76-80 · 49479 Ibbenbüren

Telefon +49 (0) 54 51-96 37-0
 Telefax +49 (0) 54 51-96 37-16

info@boyensbackservice.de
 www.boyensbackservice.de

BACKTRENNMITTEL



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.