

Backwarenqualität im Fokus

DIE BÄCKEREI NIEHAVES IST IN DEN LETZTEN JAHREN STARK GEWACHSEN. DAHER ERWEITERT DAS UNTERNEHMEN NUN DIE PRODUKTION, UM DIE ARBEITSABLÄUFE UND DIE BACKWARENQUALITÄT WEITER ZU OPTIMIEREN.



++ Bild 1

++ Bild 1

Eckige und bestreute Kleingebäcke verlassen die neue Anlage

+ Neben der rund 2.000 m² großen Produktion der Bäckerei-Konditorei Niehaves GmbH & Co KG, Wickede, Ruhr, entsteht gerade ein 1.000 m² großer Anbau. Martin Niehaves, Geschäftsführer der Bäckerei, erklärt, dass sich die Anzahl der Verkaufsstellen in den letzten Jahren kontinuierlich auf heute 46 erhöht hat. Dabei konnte das Unternehmen auch auf bestehender Fläche ordentlich wachsen. Einer der Gründe ist, dass das Familienunternehmen ständig in die Modernisierung der Filialen, aber auch der Produktion investierte. Die Bäckerei Niehaves wird heute von den Brüdern Hermann und Martin Niehaves in 2. Generation geleitet. In den letzten Jahren wurde das Filialkonzept verändert und auf eine modernere zeitgemäße Einrichtung gesetzt. Außerdem wurden die Bereiche Snack und Bistro/Café stärker in den Vordergrund gestellt. Die Backstube, 1998 auf der grünen Wiese gebaut, platzt inzwischen aus allen Nähten. Um die Produktionsabläufe weiter zu optimieren, aber auch weiter wachsen zu können, entsteht nun der Anbau, in dem ein neuer Ofen, Technikraum, Rohstofflager, Spülraum, Fettgebäckraum und anderes ihren neuen Platz finden. Investiert haben die Brüder Niehaves bereits in eine neue Teigbandanlage Menes 1.0 der König Deutschland GmbH, Dinkelsbühl, einer Tochtergesellschaft der König Maschinen Gesellschaft m.b.H, Graz.

Martin Niehaves ist mit der Backwarenqualität von Schnittbrötchen und bei Feinen Backwaren zufrieden. Ein guter und moderner Maschinenpark für diese Bereiche kann die

hohen Ansprüche des Bäckermeisters zufriedenstellen. Weitere Herausforderungen sah Niehaves eher bei der Produktion von eckigen Brötchen. Daher entschied er sich für die Menes-Anlage. Sie ist flexibel genug und lässt sich schnell umrüsten, um auch Ciabatta, Baguette und andere Gebäcke wie auch Blechkuchen zu produzieren. Bäckermeister Martin Niehaves erklärt, dass bei der neuen Anlage die weichen Teigstrukturen von empfindlichen Teigen erhalten bleiben und die Aufarbeitung sehr schonend verläuft – sprich die Gärbläschen bleiben erhalten. „Der Teig kommt aus der Anlage, als ob niemand ihn angefasst hätte“, sagt

++ Bild 2

Der Twin-Sat Satelliten-Kopf reduziert die Teigstärke schonend



++ Bild 2

auch Tagschichtleiter Herr Schwarz. Dabei läuft über die Anlage schon einmal ein Ciabatta-Teig mit einer Teigausbeute von 175 und einer Teigruhe von bis zu 24 Std. Niehaves hat seit dem Einsatz der Anlage sogar eine Steigerung der Backwarenqualität festgestellt. Die Porung ist offener und die Frischhaltung der Gebäcke ist gestiegen.

Aufbau

Ein Hebekipper füllt bei der Menes-Anlage den Teig in einen beölbaren Trichter mit zwei Kunststoffbändern für den schonenden Transport. Über diesen gelangt der Teig in einen 3-Sternwalzenteiler. Portionierte Teigstücke zu je 15 kg kommen auf die Anlage bzw. ein bemehltes Unterband. Dann folgen die Ausrichtstation und eine Umlenkung des Teigbandes um 180°. Dabei überwachen drei Sensoren das Teigband und richten die Anlage bei Bedarf aus. Zudem erfolgt das Bemehlen der Teigbandoberseite.

Unter dem Teigband befindet sich das VIPRO-Walzwerk. Dieses lockert durch seine schwingenden Bewegungen das Teigband auf und reduziert die Spannung weiter. Anschließend folgt das Herzstück der Anlage, der Twin-Sat Satelliten-Kopf. Hier wird die Teigstärke schonend reduziert. Durch die Konstruktion zweier übereinander angeordneter Satelliten-Walzenköpfe ist es möglich, nahezu spannungsfreie Teige zu erzeugen. Dabei wird der Teig beim Transport in die Maschine nicht gewalzt, sondern durch eine klopfende Bewegung mit hoher Geschwindigkeit auf Maß gebracht, erklärt König-Vertriebsleiter Dipl.-Ing. Thomas Schwarz. So kommt es zu einer sehr geringen Belastung des Teiges. Die Satelliten drehen sich dabei mit beinahe gleicher Umfangsgeschwindigkeit entgegengesetzt zum Planeten. Dabei kann die Geschwindigkeit der Planeten und der Satelliten variiert werden, sodass sich die Anlage auf die Teigkonsistenz und Produktionsgeschwindigkeit einstellen kann. Dabei wird die Teigstärke bis zum Verhältnis 10:1 reduziert.

Je nach Bedarf und Produkt kann der Maschinenführer nun noch ein Quer- bzw.

zwei Schlichtwalzwerke einsetzen, um mithilfe der teflonisierten Walzenoberfläche die gewünschte Endteig-Stärke zu erreichen. Anschließend folgen die Schneidewalzen mit eigenem Antrieb. Diese gewährleisten, dass der Teig weiter sehr schonend behandelt wird. Nach dem Spreizen der Teigbänder sorgt eine Servo-Guillotine für das Schneiden und Stanzen. Das Schneidewerkzeug ist aufgrund des Servomotors sehr leise und die Stanz- bzw. Ausstechwerkzeuge können über eine Schnellwechseinrichtung in wenigen Minuten getauscht werden. Nach dem Schneiden der Teiglinge kann das Ablegen auf Gärdielen erfolgen oder ein weiteres Veredeln.

Hohe Flexibilität

Ein wichtiger Punkt bei der neuen Anlage ist die hohe Flexibilität und die Möglichkeit des schnellen Produktwechsels. So sorgt eine Plug-and-Play-Steuerung dafür, dass die einzelnen Module automatisch erkannt werden und sofort in die Steuerung eingebunden werden. Zudem lassen sich verschiedene Werkzeuge, Wickler, Bestreustationen, Langroller und Absetzer (für verschiedene Belegebilder und Blechkuchen) in die Anlage integrieren, um unterschiedlichste Produkte wie Baguettes, Ciabattas, eckige und runde Brötchen (auch mit Roggen- und Körneranteil), Pitas und Pizzen herzustellen. Auch Blätter- und Plunderteige könnten mit entsprechenden Faltstationen produziert werden. Die Menes 1.0 wird dabei über ein großes Touch-Panel gesteuert und die einzelnen, fahrbaren Module sind waschbar. Bäckermeister Martin Niehaves möchte die Anlage nach der Fertigstellung des Anbaues noch intensiver nutzen und verschiedene Backwaren über die Anlage laufen lassen. Er denkt dabei an eine Entlastung einer anderen Anlage, um die Produktion weiter zu optimieren. „Wichtig ist, dass wir uns weiter von unseren Mitbewerbern absetzen und die Qualität der Backwaren weiter im Fokus haben“, so Niehaves. „Im Backwarenbereich ist es für unsere Kunden immer wichtiger eine gleichmäßige Ware zu liefern. Um wiederholbare Abläufe zu haben, haben wir uns für die Anlage aus dem Hause König entschieden.“ +++

MODERN BAKERY MOSCOW

17. INTERNATIONALE FACHMESSE FÜR
BÄCKEREI & KONDITOREI, ZENTRALES
MESSEGELÄNDE EXPOCENTRE, MOSKAU

10. – 13. OKTOBER 2011

- Backöfen, Maschinen & Zubehör
- Ingredienzien & Rohstoffe
- Kälte- & Klimatechnik
- Ausstattungen für Bäckereien & Coffeeshops
- Verpackungsmaschinen & -materialien

Veranstalter:  OWP®
OWP Ost-West-Partner GmbH
Tel.: +49 (0)961 38977-70
Fax: +49 (0)961 38977-72
Email: info@modernbakery-moscow.com

Unterstützer:
 EXPOCENTRE

www.modernbakery-moscow.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.