



Berliner-Produktion bei Trölsch

Qualität und Innovation

Die Bäckerei Trölsch setzt in der Produktion auf Erfahrung und traditionelle Rezepturen. In der Technik liegt die moderne Ergänzung dazu. Daher steht in der Produktion ein neues Fettbackgeräts, dass mit Thermoöl beheizt wird.

60 Bäcker-, Bäckermeister, Konditoren und -meister sind für die Produkte der Trölsch GmbH, Kornal-Münchingen, verantwortlich. Brot, Brötchen, Brezel, Kuchen und Torten entstehen traditionell und handwerklich. Kreativität und Ideen sind erwünscht. Verantwortlich für die Produktion ist Bäckermeister und Geschäftsführer Jürgen Trölsch. Zusammen mit seinen Brüdern Konditormeister Ulrich Trölsch und Kaufmann Peter Trölsch teil er sich die Verantwortung für den Betrieb. Im Jahr 2002 leitete das Trio eine neue Ära in der Unternehmensgeschichte ein. Die Brüder ließen eine 4.000 m² große Produktionshalle errichten. Die Produktionsabläufe sind ganz auf Qualität ausgerichtet. Klasse statt Masse – diese Philosophie hat den Erfolg gebracht. 400 verschiedene Artikel werden mit saisonalen Produkten bereichert. Von der Produktion in Münchingen aus

versorgen 10 Lieferfahrzeuge die 20 Filialen im Umkreis von 25 km täglich vier bis fünf Mal mit frischen Backwaren. Insgesamt arbeiten rund 300 Menschen in der Bäckerei.

„Wir sind in der Lage, den ganzen Tag über nach aktuellem Bedarf frisch zu backen“, erklärt Jürgen Trölsch das Erfolgsrezept. Die einzelnen Bereiche wie Bäckerei, Feinbäckerei, warme und kalte Konditorei sind klar voneinander getrennt. Große Glasfronten erlauben den Blick von außen in das Backhaus. So sorgt das Unternehmen für Transparenz und Verbrauchervertrauen.

Die neueste Investition der Bäckerei ist eine automatische Fettbackanlage MB 1.200 mit vollaotomatischer Liftstation zur Herstellung von Berliner-Pfannkuchen. Hersteller der Anlage ist der Maschinenbauer Josef Opelka, Remseck am Neckar. Zusammen haben Geschäftsführer Josef Opelka und Jürgen

Trölsch GmbH

Trölsch GmbH
Kornwestheimer Straße 73
70825 Kornal-Münchingen
Tel. (07150) 6050-0
Fax (07150) 6050-10
www.troelsch.de

Trölsch die erste Durchlaufanlage im Jahr 2003 entwickelt und ständig verbessert. Die Besonderheit der neuen Fettbackanlage ist das Elektro-Therm-Heizsystem. Damit wird die Anlage heizschlangenlos mit speziellem Thermoöl beheizt.

Energie sparen

„Durch die konforme Größe von Elektrothermheizung und Fettwanne entsteht ein thermodynamisches Gleichgewicht. So wird eine vollständig gleichmäßige Temperierung

erreicht“, erklärt Josef Opelka die Technik. So wurde unter der Fettwanne eine mit Thermoöl gefüllte Wanne mit integrierten elektrischen Heizstäben befestigt, die im Vergleich zum Vorgängermodell 40% weniger Energie verbraucht. „Diese Heiztechnik erreicht eine so gleichmäßige Temperierung wie keine andere auch nur annähernd“, so Opelka. Die Aufheizphase der Fettbackanlage durch das Elektro-Therm-Heizsystem dauert etwa 15 Minuten länger als mit dem Mikanitsystem. Dafür wird das Fett aber durch das spezielle Thermoöl sehr schonend aufgeheizt. Das Öl ist ein guter Energiespeicher und somit wird die Temperatur auch länger gehalten.

„Noch ein wesentlicher Gewinn der Thermoheizung ist die Energieeinsparung von 40% im Vergleich zur Mikanitheizung“, erklärt Opelka. Ein einfacher Umbau bereits vorhandener Fettbackmaschinen sei möglich. Bäckermeister Jürgen Trölsch zeigt sich zufrieden, denn

eine gleichmäßige Temperierung bedeutet immer auch gleichmäßigere Produkte. Zurzeit ist die Anlage täglich im Einsatz. Nur eine Person ist

nötig, um bis zu 1.200 Gebäcke pro Std. herzustellen. Zukünftig will Trölsch seine Fettbackanlage ganzjährig, ausgelastet. ■



Die Teiglinge gelangen automatisch vom Stikken in das Siedebad, werden gewendet, abgenommen und gefüllt. Nur eine Person ist für den gesamten Prozess notwendig.

Anzeige

Mit Sicherheit mehr!

backaldrin®

Alle Jahre wieder ist der Berliner **der** Umsatzbringer in der kalten Jahreszeit. Einige unserer besten Berlinerideen haben wir für Sie in den Rezeptheften „BerlinerWelt“ zusammen gestellt. Entdecken Sie hier, wie man sicher und schnell klassische und kreative Berliner zaubert. Ob mit Weizen- oder Dinkelmehl, in Basis- oder Butterqualität, mit Rohstoffen von backaldrin bekommen Sie mit Sicherheit mehr – mehr Geschmack, mehr Gärtoleranz und mehr Ideen. Fragen Sie **jetzt** Ihren backaldrin-Fachberater. Info unter Tel.: 089 329 39 76.

www.backaldrin.com