

Effizienz im Visier

AUF DEM DIESJÄHRIGEN, DEM 9. BACKFORUM DER VDB SCHWEIZ, DAS MITTE SEPTEMBER 2011 TRADITIONSGEMÄSS WIEDER IN MORSCHACH STATTFAND, GING ES VOR ALLEM UM ANSÄTZE ZUR EFFIZIENZSTEIGERUNG.



++ Roni Merz

© f.m



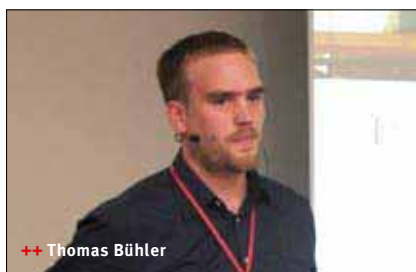
++ George Müller

© f.m



++ Joachim Steffens

© f.m



++ Thomas Bühler

© f.m



++ Robert Uetz

© f.m



++ Dr. Torsten Zense

© f.m

+ Die 80 Teilnehmer konnte der Vorstand der VDB Schweiz in diesem Jahr in Morschach begrüßen und sich gleichzeitig über die ausgewogene Zusammensetzung des Auditoriums freuen. Von den schweizerischen Teilnehmern stammten 20 % aus dem Handwerk, 25 % aus der Backwarenindustrie, ein weiteres Viertel aus der Zulieferindustrie und 30 % repräsentierten die Gruppe Referenten, Veranstalter und Presse. Obendrein waren Gäste aus Österreich und Deutschland gekommen. Eine weitere frohe Botschaft hatte der Vorstand zu bieten: Die VDB Schweiz, die 2007 ins Leben gerufen wurde, bringt es inzwischen auf 142 Mitglieder. Den Vorabend der Veranstaltung widmete die VDB Schweiz wie immer einem Vortrag, der nur indirekt etwas mit der Branche zu tun hat. In diesem Jahr sprach Markus Marthaler von der Marthaler-Partner GmbH, Glattbrugg, Schweiz, über die Möglichkeiten, dem Stress, gleich ob aus beruflichen oder privaten Quellen, wirksam zu begegnen. Quintessenz: Ändere, was Du ändern kannst und willst, akzeptiere, was Du nicht ändern kannst, und lerne, dass die Art und Weise, Dinge zu sehen, oft schon der Anfang davon ist, sie sich zurechtzubiegen. Je mehr Stress jemand habe, desto weniger Vertrauen bringe er der Umwelt entgegen, was wiederum zu mehr Stress führe.

Die eigentliche Fachveranstaltung begann mit einem Überblick von Evelyn Kirchsteiger-Meier von der ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften, Winterthur, Schweiz, über die aktuelle Situation des Lebensmittelrechts in der Schweiz. Derzeit, so Kirchsteiger-Meier, wird über eine Revision des Lebensmittelgesetzes (LMG) beraten. Umstrittene Punkte sind dabei die Angabe des Produktionslandes

sowie die Tatsache, dass Futtermittel auch weiterhin nicht dem LMG unterstellt sein werden. In vielen andere Punkten, wie der Fremd- und Inhaltsstoffverordnung, der Behandlung der Allergene, der Lebensmittelkennzeichnung oder der Betrachtung gentechnisch veränderter Lebensmittel, wird das LMG der Schweiz dem EU-Recht angeglichen. Allerdings bleiben Analogkäse und rekonstituierte Fleisch-erzeugnisse in der Schweiz bewilligungspflichtig und die Herkunftsbezeichnung wird künftig auch für Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch verpflichtend (für Rindfleisch ist dies bereits so seit 2000).

Georges Müller von der Rondo Burgdorf AG, Burgdorf, Schweiz, rechnete an Beispielen wie dem Einsatz von Fett-pumpen im Vergleich zum manuellen Auflegen von Butter-platten bei der Herstellung von Laminierterteigen vor, wann sich die Investition lohnt bzw. amortisiert. Gleiches zeigte er am Vergleich einer Ausrollmaschine versus einer kleinen, kompakten Laminieranlage. Praxisbeispiele über die Kosten-einsparungen beim Umrüsten von Fertigungslinien durch modernes Liniendesign und modernes Toolmanagement, die Einsparung bei Reinigungsarbeiten durch konstruktive Veränderungen und die Integration der Reinigung in die Steuerungssoftware sowie die Reduktion von Prozessmehl durch sanfteres Abwalzen rundeten seinen sehr praxisorientierten Vortrag ab. Wie sich mit dem Einsatz von Vorteigen die Kostenbilanz beeinflussen lässt, war das Thema von Dr. Torsten Zense und Martin Albers von der Isernhäger GmbH, Isernhagen, Deutschland. Dabei ging es vor allem darum, welche Effekte wie z. B. Teigstabilität, Teigdehnbarkeit und Entspannungsverhalten, Geschmack und Lagerstabilität

sich bei verschiedenen Produkten wie TK-Croissant oder Laugengebäck durch Vorteige beeinflussen lassen. Vor allem bei reduziertem Salzgehalt kommt den verschiedenen fermentierten Teigen eine wichtige Rolle als Aromalieferant und Krumbildgarant zu, wie Dr. Zense am Beispiel von im Chorleywoodprozess erstelltem Sandwichbrot demonstrierte. Wie sich in solchen Prozessen Vorteige aus Restteig einbinden lassen, demonstrierte Dr. Zense an den Beispielen eines Hefevorteiges aus Restteig sowie eines Kochstückes aus Restteig. Die Effizienz von Delta-Cutting-Robotern zum Schneiden von Teigsträngen und Dekormustern zeigte ein Beitrag der Werner & Pfleiderer Industrielle Backtechnik GmbH, Tamm, Deutschland, der allerdings nicht vom ursprünglich vorgesehenen Redner präsentiert wurde. Deshalb verweisen wir auf einen Artikel in der *brot+backwaren*, der sich mit dieser Technik beschäftigt. Er ist zu finden unter: <http://www.brotundbackwaren.de/wernerpfleiderer/articles/praezision-am-laufenden-band.html>.

Mit Roni Merz, der das Familienunternehmen Merz (Merz Bäckerei, Konditorei, Confitserie, Gastronomie AG, Chur) 2008 übernahm, betrat anschließend ein mittelständischer Bäckereiunternehmer aus der Schweiz die Bühne und demonstrierte voll Enthusiasmus, was er seither unternommen hat: den Neubau einer Fertigung mit einem Drive-in an einer Straße, die täglich von 2.000 Fahrzeugen genutzt wird. Das Gebäude wurde mit sehr viel Holz und Glas zu einer transparenten Arbeitswelt, in der sich die Mitarbeiter wohlfühlen, die gleichzeitig dem Kunden aber auch Einblick in alle Prozesse gewährt und so Vertrauen schafft. Der Drive-in-Schalter bringt heute einen Tagesumsatz von 5.000 CHF (etwa 4.039 EUR) und hat sich als stabiler Faktor in die Verkaufsorganisation eingefügt. Die Halle selber ist mit hohem Luftvolumen geplant, das zur Klimaerhaltung nur einen geringen Luftaustausch braucht. Gleichzeitig wurde das gesamte Produktionsgebäude auf Niedrigenergie getrimmt, was dem Unternehmen trotz vervielfachter Fläche gegenüber der früheren Produktion eine Energiekosteneinsparung von 4.000 CHF/Monat (ca. 3.231 EUR) bringt.

Energieeffizienz im Backprozess in handwerklichen und industriellen Bäckereien war schließlich das Thema von Joachim Steffens von der BACO Backconsulting, Gillenfeld, Deutschland, sowie Robert Uetz von der Amstein+Walthert AG, Zürich. Steffens wies in diesem Zusammenhang auf die Stellgrößen hin, die jeder handwerkliche Bäcker nutzen kann, um seinen Energieverbrauch zu verringern: Backzeiten nach Kerntemperatur der Produkte einstellen, Reduzieren der Dampfmengen auf das notwendige Maß und regelmäßige Wartung von Backofen und Dampfanlagen. Uetz stellte ein Projekt vor, das Amstein+Walthert für die Jowa Großbäckereien durchgeführt hatte und das sich im Detail mit den Möglichkeiten der Energieeinsparung beschäftigt hatte. Demnach werden bei gewerblichen Bäckereien in der Schweiz 65 % des Gesamtenergieverbrauchs für das Backen aufgewendet, 17 % für Kälte, Motoren und Lüftung, jeweils 8 % für Warmwasserbereitung und Raumheizung und schließlich 1 % für die Beleuchtung und 1 % für diverse Aufgaben. Uetz unterstrich, dass ein großer Teil an

möglichen Einsparungen realisiert werden könnte, wenn laufende Energiemessungen und Erfolgskontrollen z. B. von Wärmerückgewinnungsanlagen erfolgen würden. Eine Wärmerückgewinnungsanlage, die durch mechanische Blockierungen von Klappen- und Ventil-Antrieben ihre Effizienz einbüßt, werde ohne solche Überprüfungen kaum entdeckt. Die Betriebsarten von Kältemaschinen gehörten seiner Ansicht nach ebenso auf den Prüfstand, wobei Uetz den Ansatz einer Berechnung der Lebenszykluskosten empfahl. Leckverluste bei Druckluftanlagen zu unterbinden, könne einen bis zu 10 % reduzierten Stromverbrauch zur Folge haben und auch bei Heizung, Lüftung und Beleuchtung biete sich durch präziser an den Bedarf orientierte Steuerung ein erhebliches Optimierungspotenzial.

Den Abschluss der Tagung bildete die Präsentation einer Bachelorarbeit von Thomas Bühler zum Thema „Frische von Brot“ im Bewusstsein der Verbraucher. Dazu hatten Studenten der ZHAW sowohl eine Online-Befragung wie einen Konsumententest durchgeführt. Fazit: Als Beweis für die Frische eines Brotes gelten die Knusprigkeit der Kruste sowie eine weiche und leicht feuchte Krume. Es zeigte sich zudem die Tendenz, dass warmes Brot beliebt sei.

VDB-Mitglieder können sich die Vorträge im geschützten Bereich der Homepage: <http://www.vdb-ch.ch/> für private Zwecke herunterladen. +++

ANZEIGE



Kreismessermaschinen

Rotec 350

Leichter, besser und schneller arbeiten durch die überzeugenden Eigenschaften:



- Besonders schonender und ofenfrischer Schnitt durch individuell einstellbare Messerbeulung
- Besseres Anlauf- und Bremsverhalten des Messerantriebs durch Frequenzrichter
- Exakte Messerpositionierung durch Antriebsmotor mit Winkelsensor
- Hoher Sicherheitsstandard durch vollautomatische Haubenverriegelung während des Schneidevorgangs
- Brotscheiben sehr gut trennbar
- Minimale Krustenbeschädigung
- Einfach zu handhabendes Bedienfeld mit Scheibenstärkenvorwahl
- Messerraum aufklappbar, dadurch einfache und schnelle Säuberung
- Klartext - Anzeige

REGO HERLITZIUS GMBH
Bäckerei- und Konditorenmaschinen
Rheinische Str. 6, 42781 Haan
Tel.: 0 21 29 - 34 66 - 0, Fax: 34 66-69
mail@rego-herlitzius.com
www.rego-herlitzius.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.