



Brezelschlingen ist noch Handarbeit.



Nach dem Absteifen geht es zur Laugendusche.

## Produktion und Verkauf ideal entkoppelt



Zwei Grubelnik-Anlagen sorgen bei der Wasgau Bäckerei für die rationelle Herstellung von Brötchen- und Brezel-Teiglingen. Die robusten Maschinen beeindrucken mit ihren Stundenleistungen.

„Wir wollten eine robuste Anlage mit einer Verfügbarkeit von 98%“, erklärt Jürgen Landoll. Der Lebensmitteltechniker und Produktionsleiter der Wasgau Bäckerei lenkt die Geschicke der über 4.000 m<sup>2</sup> großen Produktion in Pirmasens. Täglich verbacken die 88 Mitarbeiter der Bäckerei in zwei Schichten rund 20 t Mehl.

Die Produktion ist räumlich und logistisch in zwei Teile gegliedert. Eine Abteilung ist für die Produktion von TK-Backwaren zuständig. Sie besticht mit einem hohen Automatisierungsgrad. Zu den umsatzstärksten TK-Produkten der Bäckerei zählen Feierabendbrötchen und Laugenbrezeln. Die Teiglinge werden in Pirmasens produziert und tiefgefroren versendet.

Der zweite Bereich dient zur Herstellung von frischer Ware. Hier ist viel Handwerksarbeit gefordert. Rund 60% des Kleingebäcksortiments werden im Werk vorproduziert, in der Kälte konditioniert und in der Filiale gebacken. Dieser hohe Wert lässt sich mit ausgefeilter Logistik und konstanter Qualität in der Produktion realisieren. Zwei parallel nebeneinander stehende Anlagen von Grubelnik sorgen dort

für die gewünschte Teiglingsqualität bei den beiden Leadprodukten. „Aufwändige Produkte wie z.B. Feine Backwaren und Torten, deren Herstellung sich für uns nicht rechnet, kaufen wir zu“, so Landoll.

Die Kopfmachine „Bavaria“ ist ein wahres Arbeitstier. Über Bänder kommt der Brötchenteig mit einer TA von 160 aus den Knetern mit Bodenentleerung der Diosna Dierks & Söhne GmbH, Osnabrück, in den teflonbeschichteten Trichter der Anlage und rutscht in die Teilkammer. Pro Stunde verlassen 15.000 jeweils ca. 68 g schwere Teiglinge in sechs Reihen die Waben-

trommel. und werden zweimal gewirkt. So erhalten die Kleingebäcke ihre typische Rosenbrötchenstruktur. „Wichtig ist, dass der Schluss aufspringt“ erklärt Landoll. Die Teiglinge kommen anschließend für eine halbe Stunde in den rund 6,70 Meter langen Gärschrank. Ein robuster Kettenantrieb sorgt dafür, dass sie in einem der 1.350 Gehänge im Paternoster-System durch die Anlage wandern. Eine UV-Entkeimung gewährleistet die nötige Hygiene. „Zusätzlich reinigen wir die Körbe regelmäßig von Hand“, erläutert der Produktionsleiter. Die netzartigen Auf-



Produktionsleiter  
Jürgen Landoll.

Im „Frische-Bereich“ ist Handarbeit gefordert.



>> Die Grubelnik Maschinenbau für Bäckereitechnik GmbH aus Kirchheim bei München wurde 1999 von der Back-Tech Maschinenbau- und Handelsgesellschaft m.b.H., St. Ruprecht/Raab, Steiermark, Österreich, übernommen. Heute bieten die Österreicher unter der Marke Grubelnik Anlagentechnik für Groß- und Mittelbetriebe, wie z.B. Teigteiler mit einer Leistungsklasse bis 24.000 Stück pro Stunde. In Deutschland wird Grubelnik von Key-Accountern und Beratern vertreten. Den Service bei Großkunden übernehmen teilweise Back-Tech-Vertreter bzw. regionale Serviceanbieter. <<



Pro Stunde verlassen rund 15.000 ca. 68 g schwere Teiglinge die Kopfmaschine.

lagen erscheinen auch nach rund zwei Jahren täglichem Betrieb fast wie neu. Nachdem die Produkte den Gärschrank verlassen haben, entspannen sie sich noch viereinhalb Minuten auf dem Weg in den Schockfroster. Die laufruhige Feierabendbrötchen-Anlage ist mir ihrer Höhe von bis ca. 3,80 m, einer Länge von fast 19 m und einer Breite von 90 cm im Vergleich zur Brezelanlage recht schmal.

### Brezelanlage

Gewichtsgenauigkeit und Zuverlässigkeit stehen auch bei der Brezelanlage im Vordergrund. Daher fiel die Wahl des Teigteilers auf die Bavaria 412. Der Brezelteig mit einer TA von rund 150 kommt über die gleiche Bänderstrecke wie der Brötchenteig. Ein in Laufrichtung umschaltbares Zuführband befördert den Brezelteig in den beschichteten Trichter der zweiten Anlage. Pro Stunde verlassen 6.000 Teigstücke in vier Reihen die Kopfmaschine, um in einem Zwischengärschrank zu ent-

spannen. Auf dem Weg in Richtung Langwirker werden sie aber noch aufgeteilt. Jeweils 2 Stück wandern rechts und links auf die Filzbänder. Die beiden Strangwickler „Rollo 2000“ bringen die runden Teiglinge schonend auf eine Länge von ca. 50 cm. „Der Bauch muss dabei 2 cm und die Enden müssen jeweils 1 cm hoch sein“, erklärt Landoll mit einem Zollstock in der Hand. Geschlungen wird der Strang von Hand, damit dem Produkt die handwerkliche Note nicht verloren geht. Der modulare Aufbau gestattet aber jederzeit den Einbau eines automatischen Schlingers. Nach der Formgebung entspannen sich die Brezeln für 7 Minuten, bevor sie für eine halbe Stunde in den Gärschrank kommen. Danach sorgt 5 °C kalte Luft genau 12 Minuten lang dafür, dass die Brezeln absteifen. Nun sind sie stabil genug, um bei der Übergabe auf das Kettenband gedreht werden zu können. Die Geschwindigkeit jedes Metallbands lässt sich einzeln per SPS steuern. So gelangen die Brezeln dicht an dicht zur automatischen Belagung und anschließend in den mit konventioneller Kälte betriebenen Spiralfroster. Im Vordergrund bei der Investitionsentscheidung, so Landoll, stand das Konzept „ein Produkt – eine Linie“. Gefordert war hohe Verfügbarkeit und die Möglichkeit, die Linie jederzeit zu erweitern. Er ist mit der Umsetzung zufrieden. Die Anlagen aus Edelstahl lassen sich leicht reinigen und die SPS-Steuerung macht die Bedienung einfach.

### Wasgau AG im Überblick

Die Wasgau Bäckerei gehört zur Wasgau Produktions & Handels AG, Pirmasens. In Deutschland zählt die AG zu den wenigen konzernunabhängigen Lebensmittel-Handelsunternehmen. Seit März 2002 hat sie einen Kooperations- und Belieferungsvertrag mit der Edeka Süd-West. In der Gruppe der 50 umsatzstärksten Unternehmen der Branche nimmt Wasgau (Nettoumsatzerlöse 2002: 448,9 Mio. €, 13,9% weniger als 2001 (521,2 Mio. €)) Rang 28 ein. Die Geschäfte befinden sich in Rheinland-Pfalz, dem Saarland, Baden-Württemberg sowie im südlichen Hessen. Den Kern der Handelstätigkeit bilden rund 100 Wasgau Super- und Verbrauchermärkte mit Verkaufsflächen zwischen 600 und 4.000 m<sup>2</sup>. Hinzu kommen Cash-und-Carry-Betriebe. Die konzerneigene Großbäckerei betreibt die Backshops in den Vorkassenzonen in eigener Verantwortung.

Die Entwicklung des Geschäftsfelds Bäckerei (minus 14,3% im Jahr 2002) hat ihre Ursache in der Überführung von 15 bislang regiegeführten Verkaufsstellen in ein Franchise-Konzept. Die Bäckerei verbucht für das Jahr 2003 bislang ein Minus von 4,1%. (konsolidierter Umsatz per 30. April). Bereinigt um die auf Franchising umgestellten Bäckereifilialen stieg der Umsatz jedoch um 4%. Für die Zukunft sind die Erschließung neuer Geschäftsfelder, z.B. die Belieferung von Großkunden, und eine verbesserte Auslastung der Produktionskapazitäten angestrebt. ■



>> Testmärkte mit SB-Brot-Discount und SB-Backwarenstationen sind auch für die Wasgau Bäckerei Themen. In ausgewählten Testmärkten der Wasgau-Gruppe werden inzwischen auch Sortimentsteile im SB-Regal angeboten. Für die Befüllung und Kontrolle der Regale ist das Verkaufspersonal der Shop-in-Shop-Filialen verantwortlich. Ob das Konzept flächendeckend eingeführt wird, entscheidet sich nach Abschluss und Auswertung der Testphase. <<