

Fischers Multitalent



Geschäftsführer
Marcus Fischer
setzt auf Rohstoffe
der Region.

Die Bäckerei „Der Bäcker Fischer“, Neusitz, ist für ihr Holzofenbrot berühmt. Die drei Kilogramm schweren Teigstücke stellt Geschäftsführer Marcus Fischer in einer neuen Brotanlage von der Horstmann-Gruppe her.



Ein Mitarbeiter
bemeht die
Brote und setzt
sie in die
Gärkörbe.



Produktionsleiter
Hans Förster bei
der Zugabe
der Kleinkompo-
nenten.

Bäckerei Fischer

12 Filialen
7% des Umsatzes werden über
Wiederverkäufer generiert
140 Mitarbeiter, davon 30 in der Produktion
6 Lieferfahrzeuge
Mehlverbrauch pro Woche: ca. 16 – 17 t

Backfläche: 120 m²
Umsatzverteilung:
Brot und Kleingebäck: 60%
Feinbackwaren: 30%
Snacks: 10%
www.der-baecker-fischer.de

Angst vor Diskountern oder Großbäckern hat der Unternehmer im dünn besiedelten Mittelfranken nicht. „Wir sind in der ländlichen Region drei bis vier Jahre hinter der Entwicklung der Bäckereibranche her“, stellt Marcus Fischer (35), Geschäftsführer „Der Bäcker Fischer“ aus Neusitz in der Nähe von Rothenburg ob der Tauber, fest. Damit es dort nicht zu dem bundesweit zu beklagenden Abschmelzprozess im Bäckerhandwerk kommt, setzt der leidenschaftliche Bäckermeister mit verschiedenen Aktionen Akzente: Die Bäckerei profilierte sich z.B. mit Holzofenbrot. Den 2,5 kg schweren Laib verkauft Fischer für 8 €. Der Unternehmer entwickelte eine eigene Broschüre für die Spezialität. Darin informiert er die Kunden unter anderem über die garantierte, zweistündige Backzeit, den verwendeten Natursauerteig und die Rohstoffe aus der heimischen Region. Zudem ließ Fischer ein Verkaufsfahrzeug in „Flammenoptik“ gestalten, um den Bekanntheitsgrad des Holzofenbrots zu steigern.

Moderne Backstube

Neben gut durchdachtem Marketing setzt Fischer auf eine moderne Produktion. Rund 220.000 € investierte er in diesem Jahr in die Backstube. Silo und Verwiegestation von AT versorgen drei Kemper-Spiralknetzer. Backstubenleiter Hans Förster kann sich die verschiedenen Rezepturen über einen Touchscreen aufrufen. Die Datenverwaltung steuert das Produktionsleitsystem WinBack der Kurz Systemtechnik GmbH, Remshalden. Das Rezeptsystem basiert auf einer relationalen Datenbank in Verbindung mit einem Visualisierungssystem und einer Soft-SPS. Die Kommunikation läuft über einen OPC-Server mit Linux Betriebssystem.

Kern der Brotproduktion ist seit März 2004 eine Aufarbeitungsanlage von der Horstmann-Gruppe – die Crustica. Geschäftsführer Marcus Fischer war es bei der Investition wichtig, dass die Anlage flexibel einsetzbar ist. Der Bäckermeister wünschte sich eine Maschine, die sämtliche Brotsorten seines Betriebs aufarbeiten kann. Das Ergebnis ist

eine Anlage, die sich aus verschiedenen Komponenten der Horstmann-Gruppe zusammensetzt. Kemper, WP-L und WP-Haton waren am Anlagenbau beteiligt.

Das Multitalent

Als Weltneuheit bezeichnet WP den Hebekipper, der beidseitig kippbar ist. Das Ausschälen des Teigs ist auf der linken wie rechten Seite möglich. Auf der einen Seite des Hebekippers steht ein Teigstrangformer, der Teigstücke für die Brötchenanlage Quadro Round produziert. Mit der Kemper-Anlage stellt Produktionsleiter Hans Förster z.B. beidseitig bestreute **Spezialbrötchen** her.

Auf der anderen Seite steht der Saugkammer-Teigteiler für die Brotanlage. Die Teige können im automatisch beöhlten Trichter des Teigteilers ruhen, bevor sie geteilt werden. Der Teilvorgang erfolgt in zwei Schritten. Während des ersten Schritts wird das vorgegebene Zirka-Gewicht in die Saugkammer gezogen. Beim zweiten Schritt wiegt das System das genaue Teiggewicht in der Messkammer ab. Die „Feinarbeit“ ist erledigt, wenn die zweite Messkammer den fehlenden Teig der Saugkammer hinzugefügt hat. Der Hinterschieber bewegt sich dann vertikal und befördert die Teigstücke auf das Transportband. Der Teig lässt sich bei der Anlage in zwei Richtungen weiterführen. So können die Mitarbeiter sowohl Weizenteig-Ciabatta (TA 180) direkt aufarbeiten als auch den Teig durch den Kegellrundwirker laufen lassen. Bei der Bäckerei Fischer werden einige Brotsorten nicht rundgewirkt. Ein Schleppnetz bringt die Teige in Form, bevor sie ein Becherwerk in den Langroller befördert.

Das Becherwerk ist eine Besonderheit der Anlage. Es ermöglicht Produktionsleiter Hans Förster, die

drei kg schweren Holzbackofenbrote maschinell herzustellen. Der Trick: Zwei jeweils 1.500 g schwere Teigstücke fallen gemeinsam in die Transportbehälter des Becherwerks. Der Bänderrundwirker sorgt dafür, dass sich die Teigstücke vereinen. Nach der endgültigen Formgebung in der computergesteuerten Anlage bestreut ein Mitarbeiter die Brote und setzt sie in die Kästen bzw. Gärkörbe.

Leistungsmerkmale

Das ausbaufähige System verarbeitet verschiedenste Teigsorten (Weizen-, Weizenmisch-, und Roggenmischteige), Gewichtsbereiche (von 50 g bis 2 kg) und Teigausbauten bis 180 z.B. für Ciabatta. Die Kapazität wird mit 500 bis 3.200 Stück pro Stunde angegeben. Bäckermeister Marcus Fischer hatte die Crustica auf der iba 2003 in Düsseldorf gesehen. Nach verschiedenen Probeläufen in den Niederlanden entschied er sich für das Multitalent. ■

» **Spezialbrötchen:** Neben Spezialbrötchen gibt es in den zwölf Verkaufsstellen ab 14 Uhr offene Rosenbrötchen. Für die Schnitt- und Rosenbrötchenproduktion verwendet Fischer eine Selecta V von WP Haton mit einer Stundenleistung von 7.200 Brötchen.

Anzeige

Die Besten setzen auf Qualität ... und Sie?



Bernd Siefert –
Weltmeister der Konditoren

Bernd Siefert, der Weltmeister der Konditoren setzt nicht nur bei seinen Produkten, sondern auch bei seinem Backofen auf Qualität. Der Etagenbackofen von  wird seinen höchsten Anforderungen gerecht.

Für den Sternekoch Harald Wohlfahrt ist Perfektion eine Selbstverständlichkeit – deshalb arbeitet er seit vielen Jahren mit der Schokoladen-Temperiermaschine 6T20C22 von .



Harald Wohlfahrt –
3-Sterne-Koch
der Traube Tonbach

