



Neue Kälte- und Ofentechnik von Hein-Lillnord in der neuen Produktion der Bäckerei Fackelmann in Wiesentheid ermöglicht es, sich vom Wettbewerb stärker abzuheben. Bei der Gärunterbrechung setzt man jetzt auf die Flexbaker Regelung.

Kurvendiskussion

Gut und vorausschauend investieren und im richtigen Moment auch noch etwas Glück haben - nicht die schlechtesten Voraussetzungen eine Bäckerei mit Erfolg zu betreiben. In der Bäckerei Fackelmann kam beides zusammen. Die Bäckerei betreibt zur Zeit acht Filialen, darunter zwei Vorkassen bei einem REWE und Norma-Markt sowie zwei Verkaufsfahrzeuge. Auch wenn die Expansion nicht intensiv betrieben wurde, stieß die alte Produktion schon längst an ihre Grenzen. Als die Überlegungen für einen Neubau reiften, wollte es der Zufall, dass Martin Fackelmann durch die örtliche Bank ein Gebäude angeboten wurde, in dem bislang eine Schrei-

nerie beheimatet war. Das Gebäude war in Lage, Ausstattung und Preis ideal und konnte mit überschaubaren Kosten in einen modernen Bäckerei-Produktionsbetrieb verwandelt werden. Im Mai 2006 eröffneten Senior Martin und sein Sohn Marius Fackelmann ihre neue Produktionsstätte in Wiesentheid.

Dabei fielen einige Neuinvestitionen an, u.a. für neue Öfen und die Kälte von Hein. Die Bäckerei arbeitet heute mit einer Kombianlage bestehend aus TK-Lagerzelle und vorgelagertem Kühlraum. Die Anlagen wurden nach außen hin gebaut, denn der umbaute Raum der Halle war dafür zu teuer. Eine Überdachung schützt vor der Witterung.



Am Morgen wird der Gärvollautomat wieder mit Brötchen befüllt. Die Aufarbeitung erfolgt rationell über eine Kombi-Brötchenanlage.



Der Top-Lux Gärvollautomat bietet Platz für sechs Stikkenwagen.

Die Zelle bietet Platz für 20 Wagen bei einer Teigeinbringung von max. 400 kg in vier Std., der Kühlraum fasst 14 Wagen. Technisches Highlight des TK-Lagers ist der Supra-Cooler, eine Lösung von Hein-Lillnord, die eine bessere Ausnutzung der Gesamtfläche des Verdampfers bringt, indem sie für eine gleichmäßige Temperatur über die gesamte Fläche sorgt ohne das normalerweise übliche Temperaturgefälle vergleichbar dem Prinzip eines gefluteten Heizkörpers. Der Supra Cooler verbessert die Luftfeuchte innerhalb der TK-Zelle deutlich und garantiert damit eine optimale Lagerung auch ohne Abdeckung. Zudem werden die Abtauintervalle deutlich verringert, mit entsprechend positiven Auswirkungen auf den Energieverbrauch. Die PID-Regelung sorgt für einen angepassten Lauf der Ventilatoren in der Lagerzelle und mit den verstellbaren Druckwänden wird der Kältefluss optimal an die Produkte geführt. An der Decke ist keinerlei Rauhreif oder gar Eis feststellbar. „Das liegt an dem für den Supra Cooler typischen relativ niedrigen Delta-T, also dem Unterschied der Temperatur in Zelle und Verdampfer von nur 2 °C“, weiß Martin Fackelmann, der sich vor dem Kauf von Öfen und Kälte sorgfältig mit dem Angebot auseinandergesetzt hat. Daneben gibt es noch eine zweite TK-Zelle eines anderen Herstellers, die schon im alten Betrieb stand. Auch der Kühlraum wird zur Teigkonditionierung genutzt. Plunder und Roggengebäck, Weißbrot und Baguette



Die Kühlzelle für 14 Wagen liegt vor dem TK-Lager und wird ebenfalls zur kühlen Teiglagerung genutzt.

werden darin schonend aufgetaut und dabei auch nicht abgedeckt. Die Lösung, vor das TK-Lager den normalen Kühlraum zu setzen, spart Energie.

Gärunterbrechung mit dem Flexbaker



Die Druckwände in der TK-Zelle sind verstellbar.

Schon vor dem Umzug arbeitete die Bäckerei mit zwei Gärvollautomaten mit den bekannten Konditionierungskurven, d. h. tiefkaltes Einfrieren und Lagern um 10 °C und programmgesteuertes Auftauen und Konditionieren auf ca. 30 °C. Insgesamt wurde also ein Temperaturbereich von ca. 40°C durchlaufen.

Mit dem Kauf des Hein Top-Lux Gärvollautomaten für sechs Wagen mit



Flexbaker-System arbeitete man zunächst in einem ähnlichen Bereich. Aber an der Qualität der Kleingebäck musste gearbeitet werden, denn wie so häufig war vielen Kunden die neue Produktionsstätte nicht ganz geheuer, normale Anlaufschwierigkeiten führ-

Die Flexbaker-Kurve wurde noch einmal modifiziert.



Das TK-Lager bietet Platz für 20 Wagen.

ten sie auf die neue Größe zurück. Da musste gegengesteuert werden. Statt der konventionellen Gärunterbrechung geht man mit dem Flexbaker Programm jetzt neue Wege. „ Uns geht es darum, keine austauschbare Ware zu haben, sondern uns vom Wettbewerb durch besondere Produkte und besondere Qualität abzuheben und so erfolgreich zu sein. Das haben wir zum einen durch die neuen Öfen, speziell durch den Ringrohröfen beim Brot erreicht. Bei den Kleingebäcken wollten wir eine längere Teigführung mit dem Ziel, mehr Geschmack in die Produkte zu bringen.“

Das Flex-Baker Programm entspricht



DAS SAGT MARIUS FACKELMANN:

„Wir sind mit unserer Investition sehr zufrieden. Die Mischung aus recht günstigen, aber noch sehr guten gebrauchten Lösungen, die wir erstehen konnten, und die neue Ofen- und Kältetechnik macht uns zuversichtlich, auch in Zukunft für weiteres Wachstum und neue Kunden gewappnet zu sein. Beim Kleingebäck wie beim Brot konnten wir zulegen. Das liegt sicher auch daran, dass wir bewusst versuchen uns von den hier verbreiteten Backwaren abzusetzen.“

AUF DEN PUNKT GEBRACHT



■ Der flache Boden ermöglicht bei der Aufstellung auf ebener Erde eine sehr kurze Rampe.

■ Die Türgriffe wurden verbessert. Sie schließen jetzt besser und sind vor allem wartungsfreundlicher geworden.

■ Vom Flex-Baker Programm werden zunächst Temperaturen von -2 bis +1 °C über eine Zeit von 1 bis 3 Stunden gefahren. Darauf folgt eine Lagerzeit bei 2 bis 7 °C, die bis zu 15 Stunden dauert, danach eine Gärzeit bei 7 °C. Im Anschluss kann die Ware etwa 7 bis 8 Stunden stehen.

■ Bei der Wahl der Ofentechnik war das Endprodukt entscheidend. Fackelmanns legten Wert darauf sich mit dem Backen auf Stein in der sanften und nicht aggressiven Hitze des Ringrohrfrens vom Wettbewerb abzusetzen.



Die neuen Türverschlüsse sorgen für ein dichtes Schließen der Türen.



Die Kältemaschinen fanden ihren Platz unter einem Vordach.



HYGIENE

■ Der 3 mm starke Edelstahlboden im Gärvollautomat ist als Wanne ausgebildet und wird elektrisch beheizt. Das verhindert Nässe auf dem Boden, die in Kombination mit dem über die Räder der Stikken eingebrachten Mehlstaub den Boden verschmutzen würde.

PRODUKTHIGHLIGHT



Steigerwälder Laib

Der vier kg schwere runde Laib auf Basis eines 90/10 Roggenteigs wird freigeschoben auf Stein im Ringrohrfren gebacken. 1.000 g kosten 2,70 Euro.



Vor Ort.

in optimaler Weise den Vorstellungen von Fackelmanns von einer längeren Lagerung im Plusbereich. Im Prinzip werden die Stikkenwagen zunächst gekühlt, danach im Plusbereich gelagert und zur Gärreife gebracht, und anschließend wieder gekühlt, was einen längeren Abbackzeitraum und damit mehr Frische ermöglicht.

Die Gärunterbrechung findet nur für



Einfach zu bedienen: Steuerung der TK-Zelle.

Brötchen Verwendung. Mit den Ergebnissen für die Flexbaker-Steuerung sind Fackelmanns sehr zufrieden. Vom Programm werden zunächst Temperaturen von -2 bis +1 °C über eine Zeit von 1 bis 3 Stunden gefahren. Darauf folgt eine Lagerzeit bei 2 bis 7 °C, die bis zu 15 Stunden dauert, danach eine Gärzeit bei 7 °C. Im Anschluss kann die Ware etwa 7 bis 8 Stunden stehen.

Fackelmanns haben vor dieses System in Zukunft auch mit der Belieferung der Läden zu verbinden und Brötchenteiglinge mit 7 °C auf Dielen in die Läden zu transportieren. Spezialbrötchen, Körnerbrötchen und Baguette werden über den Lagerfroster gefahren. „Die Geschmacksunterschiede im Vergleich zum früheren klassischen Verfahren sind deutlich. Am schönsten werden die Brötchen heute von Tag zu Tag“, weiß Junior Marius Fackelmann. „Wir wollen uns mit Qualität vom Markt absetzen. Es gab nach dem Umzug bei den Kunden Klagen, die sagten, dass die Brötchen nicht mehr so wie früher seien. Dies ist sicher auf die neue Betriebsgröße zurückzuführen, die bei den Kunden immer Assoziationen auslöst.“

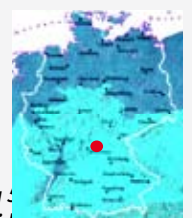
Serienmäßig verfügt der Vollautomat über einen drei mm starken Edelstahl-Wannenboden, der elektrisch beheizt wird. Das sorgt dafür, dass der Boden immer trocken ist und auch die untersten Bleche stets die gleiche Temperatur und sonstige Eigenschaften aufweisen wie die oberen. Diese Vorteile wiegen die etwas höheren Energiekosten auf.

Nur wenig mehr Backfläche

Neu gekauft wurden neben der Heinkälte, auch zwei Luxrotor Stikkenöfen sowie ein 15 m² großer, dreifach breiter Ringrohrfren Hein Universal mit fünf Herden. In einer Region, in der überwiegend Heizgasumwälzer genutzt werden, setzt Fackelmann auf die besonderen Eigenschaften seines



FACTS



Fackelmanns Backstube GmbH
An der oberen Lag :
97353 Wiesentheid
09383/902058

Inhaber: Martin & Marius Fackelmann
Gegründet: 1872
Verkaufsstellen: 8

Mitarbeiter:
Produktion: 10 Verkauf: 15
Verwaltung: 2 Logistik: 2

Sortiment (Sorten täglich):
Brot: 10 Brötchen: 23
Feingebäck: 30-35 Snacks: 8

Preisniveau (eigene Einschätzung): mittel

Preise (Euro):
Brötchen: 0,25 Mischbrot 1 kg: 2,20
Spezialbrot 750 g: 2,20 Obstplunder: 0,80
Berliner: 0,65 Tasse Kaffee: 1,50
Belegtes Brötchen mit Käse: 1,60

Umsatz: k. A.



Der Universal Ringrohrföfen ermöglicht es ein breites Produktspektrum zur gleichen Zeit bei nur einer Temperatur auf Stein zu backen.

neuen Ofens und konnte auch schon bei den Kunden positive Reaktionen feststellen. „Wir wollten einfach andere Produkte, als man sie bei den meisten

Gleichmäßige Backergebnisse bei den Brötchen aus dem Luxrotor Stikkenofen.

Bäckern in der Region kaufen kann, und daher haben wir uns für den Ringrohrföfen entschieden. Wir haben uns das Ofensystem in mehreren Betrieben angeschaut und unser Spitzenprodukt in Düsseldorf gebacken. Dieser Test hat uns überzeugt. Heute schwören wir auf die Backeigenschaften des Ringrohrsystems, das unseren Broten eine Kruste und einen Boden verleiht, in Verbindung mit einer Saftigkeit der Krume, die wir aus dem vorher benutzten Umwölzer nicht kannten.“

Auch in der Aufarbeitung gab es Änderungen. In der Brotanlage, die vorher in Betrieb war, findet derzeit nur der Abwieger Verwendung. Aufgearbeitet wird von Hand. Die Eberhardt Kombi-Brötchenanlage wurde günstig gebraucht erstanden und ist in einem hervorragenden Zustand.

Die Spezialitäten der Bäckerei sind der Steigerwälder Laib, mit dem man bereits zweimal im Feinschmecker unter den besten Bäckern Deutschlands vertreten war, die Schloss-Kruste, gebacken im Dampfbackofen auf Stein. Schneeballen, ein in dünne Streifen geschnittenes und gewickeltes Fettgebäck aus Mürbeteig, das in Blechdosen gebacken wird, Zimtrollen und als Neujahrsgebäck die Eirringe sind weitere gefragte Spezialitäten.

Schwierigkeiten mit Banken bei den Investitionen gab es übrigens keine. „Unsere Zahlen sind ganz ordentlich“, merkt Martin Fackelmann bescheiden an.

Hermann Kleinemeier/kleinemeier@backmedia.info/0234-9019932

In der Produktion.



DBZ magazin 1/2007