

Unmittelbar nach der Aprikotier-Station fördern die Bänder die Puddingbrezel in den Hitzetunnel, wo die Aprikoturschicht „versiegelt“ wird.



Glänzende Gebäcke

MIT DER UMSTELLUNG DER VEREDELUNG VON FEINGEBÄCK AUF DIE COMBINO DURCHLAUF-BANDANLAGE VON FRISCH SPRITZMATIC ERREICHTE DIE BÄCKEREI VATTER AUS BUCHHOLZ DIE GEWÜNSCHTE, GLEICHBLEIBENDE QUALITÄT.

von Gregor Vogelpohl

Reisen bildet, heißt es im Volksmund. Auf Robert Vatter, Juniorchef der gleichnamigen Bäckerei aus Buchholz an der Aller, trifft dieses Sprichwort auf jeden Fall zu. Die Ausbildung zum Bäcker absolvierte er in einer bayerischen Bäckerei und von dort brachte er einige Ideen mit, die er zum Teil im Familienunternehmen umsetzen konnte. Dazu gehörte die Investition in die Combino Durchlauf-Bandanlage von Frisch Spritzmatic zur Veredelung der Feingebäcke. Die Anlage kannte Vatter aus seinem Lehrbetrieb und war schon damals von der einfachen Bedienung und den guten Ergebnissen überzeugt. Darüber hinaus ist der Anlagenhersteller in der Bäckerei bekannt, denn die Feingebäckveredelung wurde über Jahre mit dem Handsprühgerät Profi Jet durchgeführt. Mit dem Kauf der modular aufgebauten Combino-Bandanlage hat der Betrieb den nächsten Schritt in Richtung Qualitätsverbesserung und Materialersparnis vollzogen. Die Anlage besteht aus einzelnen Modulen, die über Schnellkuppelungen miteinander verbunden werden.

Das Aprikoturband

An der ersten Station legen die Mitarbeiter die Gebäcke oder Blechkuchen auf das Schurriemen-Laufband der Aprikotur-Station. Über zwei Düsen wird die Marmelade gleichmäßig auf die Produkte verteilt. Ein gleichmäßiges Sprühbild, welches das Feingebäck optimal umschließt, ist gewährleistet, da feine Fruchtfasern vorher ausgefiltert werden und die Düsen so nicht verstopfen können. Der Druck der pneumatischen Materialförderpumpe und die Bandgeschwindigkeit – einstellbar in sieben Stufen – sind weitere Parameter, die individuell auf die unterschiedlichen Gebäcke konfiguriert werden können. Die überschüssige Aprikotur wird zum einen durch die seitlich angebrachten Bleche aus Edelstahl aufgefangen oder gelangt durch das nach unten offene Schurriemen-Laufband in den Vorratsbehälter des Aprikotier Jet zurück, wo sie gefiltert, erwärmt und erneut dem Kreislauf zugeführt wird. Diese fahrbare Heizmaschine ist mit einem 80 Liter fassenden, nach oben



Foto: DBZM / Gregor Vogelbohn / 2016

[1]



Foto: DBZM / Gregor Vogelbohn / 2016

[2]



Foto: DBZM / Gregor Vogelbohn / 2016

[3]



Foto: DBZM / Gregor Vogelbohn / 2016

[4]

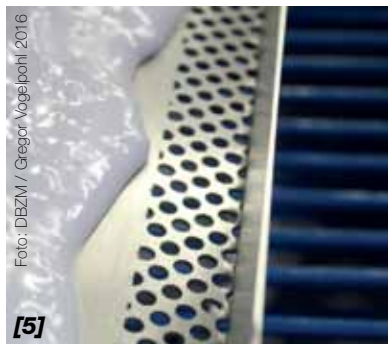


Foto: DBZM / Gregor Vogelbohn / 2016

[5]

[1] Die Aprikotur ist innerhalb von zehn Minuten einsatzbereit. Sie wird auf circa 95 Grad Celsius erwärmt und verlässt die druckluftbetriebenen Düsen mit einer Temperatur von circa 85 Grad Celsius. [2] Über zwei Düsen wird die Aprikotur gleichmäßig und exakt auf die Gebäcke oder Blechkuchen aufgetragen. [3] Die Gebäcke müssen nicht mehr ofenheiß veredelt werden. Der Hitzetunnel übernimmt das Antrocknen der Aprikotur. [4] Der Fondantschleier legt sich über den gedeckten Apfelkuchen. Die Oberflächenspannung des Fondant bewirkt, dass die Seiten des Blechs nicht verschmutzen. [5] Durch einfaches Drehen des Schwallblechs wird der Fondant nicht mehr als Schleier abgegeben, sondern die Gebäcke werden mit einzelnen Fäden dekoriert.

offenen Vorratsbehälter, einem elektrisch betriebenen Durchlauferhitzer und einer pneumatisch, druckregulierbaren Edelstahl-Membranpumpe ausgerüstet. Zehn Minuten vor Gebrauch wird die Anlage eingeschaltet und die mit einer festgelegten Menge Wasser glattgerührte Aprikosenmarmelade auf circa 95 Grad Celsius erwärmt. Zunächst wird die Marmelade mit Hilfe der Membranpumpe über einen internen Kreislauf durch den Aprikotier Jet geführt. Nach Erreichen der Ist-Temperatur, die in der Steuerung hinterlegt ist, wird dann der hitzebeständige Schlauch über eine Schnellkupplung mit dem Düsenstock verbunden.

Der Hitzetunnel

Für die optimale Vorbereitung des Glasiervorganges durchlaufen die Produkte nun den Hitzetunnel. Er ermöglicht erst die zügige, kontinuierliche Arbeitsweise der Combino-Bandanlage. Der Tunnel verfügt über 18 nebeneinander angeordnete Edelstahl-Gliederketten und eine aufklappbare Edelstahlhaube mit elektrischen Widerstand-Heizelementen. Auch dieses Modul ist nach circa zehn Minuten einsatzbereit und erreicht

Betriebskonzept

Seit nunmehr 60 Jahren ist die Bäckerei Vatter eng mit der Region Buchholz verbunden. Der Familienbetrieb in dritter Generation wird aktuell von Eckehard und Cornelia Vatter und ihrem Sohn Robert geführt. Sie betreiben in einem Umkreis von 45km rund um die im Jahr 2008 neu erbaute Produktion insgesamt 35 Filialen. In dem ausgewogenen Mix an Vorkassenzonen und Standorten in Eigenregie hat sich der mit dem Neubau eröffnete Produktionsladen zum Flaggschiff entwickelt. Mit einem stärker werdenden gastronomischen Anteil, der den Bezug zum Bäckerhandwerk aber nie verliert, lockt die Bäckerei die Kunden in das Café mit Selbstbedienung mit insgesamt 100 Sitzplätzen. Eine weitere Expansion schließt der Familienrat bei interessanten Standorten nicht aus. In der Zwischenzeit liegt der Fokus unter anderem auf der Modernisierung der Filialen oder in der Schulung des Verkaufspersonals. Die regionale Verbundenheit zeigt sich auch bei der Auswahl der Lieferanten. Die ausgesuchten Zutaten – wie das Mehl aus kontrolliertem Anbau vor Ort, die frischen Eier von Detlef Bierwagen aus Stöckendrebber, Milch und Sahne von einem regionalen Anbieter oder die speziell vorgefertigten Saatenmischungen – sind ein Garant für die nach Familienrezepten hergestellten Backwaren.

Anzeige



Produkt-Highlight

Das **Steinofenbrot** besitzt eine wild gerissene, krosse Kruste und die Krume ist innen sehr grobporig und saftig im Geschmack. Das freigeschobene Brot wird auf einer Steinplatte gebacken. Die eingesetzten Mehle teilen sich auf – 50 Prozent Roggen- und 50 Prozent Dinkelmehl. Darüberhinaus verwendet die Bäckerei Vatter für die runden 750 Gramm Brote eigenen Roggensauerteig, der nach der Detmolder Einstufenführung hergestellt wird. Der Preis liegt bei 3,20 €.

Temperaturen von bis zu 430 Grad Celsius. Die aufgetragene Aprikoturschicht wird hier „versiegelt“ und bildet die Grundlage für den Fondant, der deshalb nicht „abrutschen“ kann. Für die spätere Optik des Gebäckes ist die Temperatur im Heizztunnel ausschlaggebend. Es gilt: Je wärmer das Gebäck den Tunnel verlässt, umso durchsichtiger und glänzender ist der Fondant. Für Norddeutschland ist diese Vorgehensweise eher unangebracht, da hier die Glasur sehr dick aufgetragen wird. Durch den Hitzetunnel ist der Bäcker zudem zeitlich unabhängig, denn die Produkte müssen nicht mehr offenheiß aprikotiert werden, wie es bei der Veredelung von Hand notwendig ist.

Das Fondantband

Das letzte Modul bei Vatter bildet das Fondantband mit Schwallstation. Die Auftragsstärke und Fließgeschwindigkeit des Fondants kann individuell eingestellt werden. Eine weitere Einstellungsoption bietet die 7-stufige Bandgeschwindigkeit. Durch eine einfache Änderung der Wippeinstellung kann ohne Rüstzeit auf Filieren umgestellt werden. Wie schon beim Aprikotier Jet wird



Alle Module sind fahrbar. Sie sind überall in der Backstube einsetzbar und die Reinigung des Arbeitsplatzes und der Geräte im Spülraum wird deutlich erleichtert.

auch hier das überschüssige Material aufgefangen und dem Kreislauf wieder zugeführt. Auf Grund der in Norddeutschland üblichen dicken Fondantschicht hat man sich bei Vatter für die leistungsstärkste Heizmaschine entschieden, den Thermo Schleier Jet mit einem Fassungsvermögen von 150 Litern. Die Besonderheit liegt in der eingebauten stufenlos regelbaren Drehkolbenpumpe mit Wasserspülung, die aufgrund ihrer Leistungsstärke problemlos auch zähflüssigere Produkte fördert. So ist die Verarbeitung von Fettglasur, Fondant, Butter oder sogar Canache möglich. Der Fondant ist beim Thermo Schleier Jet nach 45 Minuten einsatzbereit und wird wie beim Aprikotier Jet zunächst im Kreislauf über einen Schlauch mit Schnellkupplung gepumpt und dann, nach Erreichen der gewünschten Fondanttemperatur von 45 Grad Celsius, an den Schleierkasten angeschlossen. Dieser füllt sich dann mit der Überzugsmasse und anschließend kann der an der Unterseite angebrachte, regulierbare Schieber geöffnet werden. Neben der Größe der Schieberöffnung, der Füllhöhe im Schleierkasten und der Neigung des Schwallblechs spielt die Viskosität des Überzugs eine entscheidende

Foto: DBZM / Gregor Vogelpohl 2016

DAS SAGT Elke Kaufmann

„Ich war bei der Bäckerei Vatter zunächst einige Jahre im Verkauf tätig und wollte anschließend gerne wieder in meinen erlernten Berufen als Bäckerin und Konditorin arbeiten. Mein Kollege Patrick Schäfer und ich sind an der Combo von Fritsch Spritzmatic schon ein eingespieltes Team.“

Die Bandgeschwindigkeiten der einzelnen Module sind uns für die verschiedenen Gebäcke bekannt sowie die weiteren Einstellungen, wie der Düsendruck oder die Stellung des Schwallblechs. Während der Veredelung überprüfen wir regelmäßig die Konsistenz der Aprikotur und des Fondants, um gleichmäßig veredelte Gebäcke zu erhalten, die im Laden auch am Ende des Tages noch einen hervorragenden optischen Eindruck hinterlassen. Im Verkauf hat mich vor allem beeindruckt, wie trocken die Gebäcke sind. Das hat unsere Arbeit, insbesondere beim Ein- und Umräumen der Theke, erheblich vereinfacht. Schließlich überzeugen mich die gute Reinigbarkeit der Anlage und die sehr gute Sauberkeit des Arbeitsplatzes nach dem Veredeln der Gebäcke. Da macht sogar das Saubermachen Spaß.“

Hygiene

Die einzelnen Module sind fahrbar und können mit heißem Spritzwasser schnell und unkompliziert gereinigt werden. Die Schaltkästen sind IP69k spritzwassergeschützt.



Foto: DBZM / Gregor Vogelpohl 2016

Auf den Punkt gebracht:

Ein Filter an der Aprikotier-Station entfernt grobe Fruchtstücke aus der Marmelade und verhindert so ein Verstopfen der Düsen. Mit nur wenigen Handgriffen lässt sich der Filter auseinanderbauen und reinigen und ist dann schnell wieder einsatzbereit.



Foto: DBZM / Gregor Vogelpohl 2016

Foto: DBZM / Gregor Vogelpohl 2016

Rolle bei der Fondantdicke. Hier unterstützt das WIS-System (Water Injection System) den Mitarbeiter, indem es in regelmäßigen Abständen dem Fondant eine definierte Menge Wasser zuführt, um den Wasserverlust durch die Erwärmung auszugleichen.

Fazit

„In den letzten Jahren haben wir uns intensiv mit unserem Feingebäcksortiment beschäftigt und uns um eine Optimierung des Programms bemüht. Darüberhinaus haben wir mit der Combino-Bandanlage eine sehr gute Gleichmäßigkeit im Bereich der Veredelung der Gebäcke erreicht. Diese Maßnahmen spiegeln sich positiv in den produzierten Mengen wieder“, äußert sich Robert Vatter zur Entwicklung. Er ergänzt: „Die Arbeit mit der Anlage bringt zudem eine spürbare Materialersparnis. Das gilt für den Verbrauch an Fondant, Aprikotur und auch für den Bedarf an Backpapier.“ Auffällig ist darüberhinaus die Sauberkeit des Arbeitsplatzes. Nach der Veredelung aller Gebäcke ist die Boden rund um die Combino-Bandanlage noch genauso sauber wie vor Beginn der Arbeit. Das liegt zum einen an der Konstruktion der Anlage und zum anderen an der Sorgfalt der Mitarbeiter, die für die Sauberkeit ihres Arbeitsplatzes und

der Anlage verantwortlich sind. „Alle Teile lassen sich mühelos und schnell mit Warmwasser in der Nasszelle reinigen. Da macht das Reinigen sogar Spaß“, erklärt das Team an der Bandanlage abschließend.

FACTS

Bäckerei Vatter GmbH & Co. KG
An der Autobahn 4
29690 Buchholz/Aller
Tel.: 05071-98070
info@baeckerei-vatter.de
www.baeckerei-vatter.de




Foto: DBZM / Gregor Vogelpohl 2016

Inhaber:	Eckehard Vatter & Robert Vatter	Logistik	
Gegründet:	1955	Fahrzeuge:	9
Verkaufsstellen:	35	Touren pro Tag:	1
		Lieferradius:	45 km
Mitarbeiter	400	Preisniveau durchschnittlich	
Produktion:	45	(eig. Einschätzung):	
Verkauf:	331	Brötchen:	0,32 Euro
Verwaltung:	9	Mischbrot 1.250kg:	3,50 Euro
Logistik:	15	Spezialbrot 750 g:	3,60 Euro
Sortiment (Sorten)		Laugenstange:	0,78 Euro
Brot:	12	Sahneschnitte:	1,75 Euro
Kleingebäck:	20	Mandelschleife:	1,45 Euro
Feine Backwaren:	10	Berliner Zucker:	1,05 Euro
Snacks:	15	Kaffee groß:	2,50 Euro
		Cappuccino groß:	3,60 Euro

Anzeige