

Doppelpack

für mehr Qualität

Die **Stadbäckerei Westerhorstmann** aus Düsseldorf setzt zwei Bandanlagen von **Frisch Spritzmatic** ein und optimiert damit ihre **Feingebäckveredelung**.



Mit der Smartline können zwei Bediener alle Teiglinge aus einem Stikkenwagen mit 20 Blechen in etwa zwei Minuten mit Eistreiche besprühen.

Im Januar dieses Jahres kam es Produktionsleiter Andreas Fröhlich ein wenig vor wie Weihnachten, denn dann lieferte Frisch Spritzmatic zwei neue Anlagen, die dem Backstubenteam die Arbeit erleichtern und die Gebäckqualität verbessern sollten. „Ich wollte die Smartline und die Combino eigentlich bereits Silvester einsetzen. So konnte ich sie dann aber wenigstens schon zu Karneval intensiv nutzen“, erinnert sich der Bäckermeister.

Versprühte Eistreiche. Die Smartline hat eine in die Jahre gekommene Durchlaufanlage ersetzt. Die alte Anlage war doppelt so groß, für sie waren keine Ersatzteile mehr zu bekommen und

zum Schluss war außerdem das Sprühbild nicht mehr gleichmäßig. Die Smartline kommt bei Westerhorstmann zwar nur zum nebelarmen Versprühen von Eistreiche zum Einsatz, die modulare Anlage würde sich aber jederzeit aufrüsten lassen, um damit zum Beispiel auch Butter, Schokolade oder Aprikotur auftragen zu können. Während man beim händischen Auftrag von Eistreiche mit einem Pinsel aufpassen muss, dass man vollgarige Teiglinge nicht zu stark drückt und sie in der Folge zusammenfallen, laufen diese problemlos durch die Smartline. „Mit dem Pinsel hat man die Teiglinge daher oft schon bei weniger Gare abgestrichen, wenn sie noch stabiler waren. Vor dem Einschießen wurde dann vorsichtig noch einmal nachgearbeitet. Das ist mit der Smartline



[1]



[2]



[3]



[4]



[5]



[6]

[1] Je nach Gebäck sind Sprühmenge und Bandgeschwindigkeit an der Smartline produktspezifisch einstellbar. [2] Bei Westerhorstmann haben sich für die Eistreiche ein Teil Vollei und 15 Teile Wasser als das beste Mischverhältnis erwiesen. [3] „Das Einstellen der Anlage hat nur eine halbe Stunde gedauert. Seitdem haben wir reproduzierbare glänzende Ergebnisse“, resümiert Produktionsleiter Andreas Fröhlich. [4] Das Sprühmodul der kompakten Smartline ist nur einen Meter lang. Die Rollenein- und -ausläufe sind bei Arbeitsende einklappbar. [5] Die zum Aprikotieren und Glasieren von Feingebäck gekaufte Combino kommt in der Saison auch zum Auftrag von Tortenguss auf den Erdbeerkuchen zum Einsatz. [6] Über die Steuerung der Heizmodule lassen sich alle wichtigen Einstellungen schnell und einfach vornehmen.

nicht erforderlich.“ Die Gebäckoberfläche darf aber auch bei der Anlage nicht zu trocken sein, sonst läuft das Ei nicht weit genug herunter. Zu viel Ei läuft dagegen vom Gebäck herab und bildet unten herum eine Art dünnen Rührerand, der unschön aussieht. Zu wenig Ei ist aber ebenfalls zu vermeiden, denn dann bekommt das Gebäck auch nur wenig Glanz. Sind alle Teiglinge mit Ei besprüht, dauert es keine zehn Minuten die Anlage zu reinigen. Es genügt, sie mit Wasser und Desinfektionsmittel für ein bis zwei Minuten durchzuspülen. Zudem ist täglich der Filter zu reinigen, der die Schwebstoffe aus dem Vollei zurückhält und den feinen Runddüsen vorgeschaltet ist, damit sie nicht verstopfen.

Rationeller veredeln. Das alte Handsprühsystem für die Feingebäckveredelung wurde nach 14 Jahren gegen die Combino-Überzugsanlage ausgetauscht. Für die Aprikotur reicht dabei die Standard-Heizmaschine mit 80 Kilogramm Fassungsvermögen aus. Weil beim Aprikotieren und Glasieren aber wesentlich mehr Fondant als Aprikotur verarbeitet wird, ist die Combino mit einer großen Heizmaschine mit 150 Kilogramm Fassungsvermögen für den Fondant ausgestattet. Diese hat eine interne Drehkolbenpumpe im Industriestandard und braucht so keinen Druckluftanschluss. Da die Anlage die Gebäcke auch abgekühlt überziehen kann, kann das Veredeln aller Gebäcke in einem kontinuierlichen Arbeitsgang erfolgen, wenn alle Stikken gebacken bereitstehen. Früher mussten die Gebäcke dagegen ofenheiß aprikotiert werden, anschließend eine Stunde abtrocknen und waren erst dann bereit für die Fondantglasur. „So mussten wir täglich drei- bis viermal kleinere Gebäckmengen veredeln, was vergleichsweise zeitaufwendig war. Jetzt erledigen wir das Ganze rationell in einem Rutsch.“ Dabei sorgt der in die Combino integrierte Hitzetunnel dafür, dass die Aprikotur in wenigen Sekunden abtrocknet. Als optimale Bandgeschwindigkeit empfiehlt Frisch Spritzmatic dabei die Stufen 2 oder 3. Durch die Zeitersparnis bei der Gebäckveredelung ist das komplette Plundersortiment nun bereits zur ersten Liefertour versandfertig, sodass die Kun-

den schon bei Ladenöffnung um sechs Uhr die volle Auswahl haben. Der Mitarbeiter, der die Gebäcke von der Combino abnimmt, kommissioniert sie dazu gleich in Körbe vor. So muss der Versand später nur noch die Körbe zählen und aufteilen. Als die Veredelung noch per Sprühpistole erfolgte, musste das mit Aprikotur und Fondant verunreinigte Backpapier zudem jeden Tag entsorgt und die Schwarzbleche täglich gründlich gereinigt werden, um ein Einbrennen der Überzugsreste zu verhindern. Dank der Combino sind die Papiere nun mehrfach verwendbar und zur Blehreingung genügt ein kürzeres Spülprogramm.



[7]



[8]



[9]



[10]



[11]

[7] Da die Gebäcke zum Glasieren von den Blechen genommen und auf das Band der Combino gelegt werden, bleiben Backpapiere und Bleche nun deutlich sauberer. [8] Die Aprikotur wird aus den Runddüsen dünn und gleichmäßig auf die darunter hindurchlaufenden Gebäcke gesprüht. [9] Für die Schnecken ist die Fondantwippe steiler gestellt worden. So läuft zwar mehr Fondant hinunter, aufgrund der geringen Fallhöhe läuft das Gebäck damit aber nicht voll. [10] Die veredelten Gebäcke kommissioniert ein Mitarbeiter bei der Abnahme gleich in Versandkörbe vor. Das beschleunigt später die Kommissionierung. [11] Eine schöne weiße Farbe wie bei dieser Schnecke ist gewünscht. Dabei soll der Fondant aber noch transparent sein, damit die Struktur des Gebäckes erkennbar bleibt.

> Das Problem

Da die Sprüh- und Glasiertechnik für Eistreiche, Aprikotur und Fondant in die Jahre gekommen war, war eine Ersatzinvestition erforderlich geworden. Dazu sahen sich Produktionsleiter Andreas Fröhlich und die Geschäftsführung auf der iba 2018 bei verschiedenen Herstellern um.

> Die Lösung

Bei Frisch Spritzmatic interessierte sich das Team der Stadtbäckerei zunächst nur für eine Sprühanlage für Eistreiche. Fachberater Franz Apfelstädt empfahl dafür die Smartline und zeigte dazu auch gleich die für die Betriebsgröße passende Überzugsanlage Combino. Letztendlich wurden dann beide im Paket gekauft. „Wir wollten erst eine Anlage, die alles kann. Von einer Universallösung haben aber alle abgeraten, mit denen wir gesprochen haben. Eine Bandanlage mit einer zusätzlichen Sprühbrücke hätte es zwar gegeben, aber sie wäre teurer gewesen als Smartline und Combino zusammen“, erinnert sich Fröhlich. Außerdem hätte sie deutlich mehr Stellfläche benötigt als die beiden sehr kompakt gebauten Anlagen. Da beide nun von einem Hersteller kommen, vereinfacht das auch den Service. Die meisten Wartungsarbeiten können aber ohnehin die Technikpartner von Westerhorstmann selbst erledigen.

> Technik

Smartline:

- Kompakte Bauweise mit 600 Millimeter Arbeitsbreite, 1.000 Millimeter Modullänge und abklappbaren Rollenein- und -ausläufen.
- Optionaler, automatischer Rücklauf für Ein-Mann-Bedienung oder für eine zweimalige Besprühung.
- Die in weniger als einer Minute wechselbaren Sprühköpfe können nicht nur Ei, sondern auch Aprikotur, Trennfett und vieles mehr verarbeiten.

Combino:

- Der ein Meter lange, elektrisch beheizte Hitzetunnel mit 430 Grad Celsius Temperatur an der Messstelle lässt die Aprikotur in wenigen Sekunden abtrocknen.
- Das Water Injection System (WIS) sorgt für eine gleichbleibende Konsistenz des Sprühguts über die gesamte Arbeitszeit.
- Einstellbare Fondantwippe für verschieden starke Überzüge oder ein filiertes Streifendekor.

> Alternativen

Im Bereich Sprühen und Glasieren gibt es auch weitere Anbieter, wie zum Beispiel Dojatec, Dübör oder Boyens Backservice und andere mehr.

Vielseitig einsetzbar. Die Combino kommt für Plunderteilchen, glasierte Berliner und Spritzringe, Zöpfe, Weckmänner, die glasiert und anschließend mit gehobelten Mandeln bestreut werden, sowie weitere Saisonartikel zum Einsatz. Es gab zudem Überlegungen die Schoko-Croissants, die ursprünglich komplett mit Schokolade überzogen worden waren, mit der Durchlaufanlage Combino mit Schokolade zu beschwallen. Aber der Aufwand der Umrüstung wäre für die überschaubare Stückzahl relativ groß gewesen. Daher erwies es sich als rationeller die Gebäcke stattdessen von Hand zu überspinnen. „Die Kunden mögen die Schokostreifen lieber als einen geschlossenen Überzug, der sehr mächtig wirkt und zudem leicht ab splittert.“ Mit Eistreiche werden die Schokocroissants jedoch nicht besprüht. Diese hätte früher unter der Schokolade auch keinerlei Effekt gehabt. „Würden wir die filierten Schokocroissants vor dem Backen jetzt noch mit Ei abstreichen, so würde dadurch sicher ein noch attraktiverer Kontrast zwischen Gebäckoberfläche und Schokostreifen entstehen. Allerdings müsste dann die Gare immer exakt stimmen, denn wir müssten sie ohne Schwaden backen, damit die Eistreiche im Ofen nicht herunterläuft.“

IN KÜRZE

Stadtbäckerei Westerhorstmann GmbH & Co.KG
 Nürnberger Straße 14
 40599 Düsseldorf
 Tel.: 0211-760900

Internet: www.stadtbaecker.com
 E-Mail: mail@stadtbaecker.com

Geschäftsführung: Sandra und Frank
 Westerhorstmann-Bachhausen
 Verkaufsstellen: 21
 Mitarbeiter: 175

Sortimentsbreite/Anzahl Sorten:
 Brot: 12
 Brötchen: 9
 Feinbackwaren: 8
 Konditorei: 6
 Snack: 12



Preise ausgesuchter Produkte:

Brötchen:	0,33 Euro
Mischbrot (1kg):	2,80 Euro
Spezialbrot (750g):	3,20 Euro
Hefeschnecke:	1,50 Euro
Berliner:	1,20 Euro
Tasse Kaffee:	1,95 Euro
Belegtes Brötchen:	2,10 Euro



[12]



[13]

[12] Die beliebten Mini-Gugelhupfe durchlaufen nach dem Backen erst die Vakuumkonditionierung. Dann überzieht sie die Combino dünn mit Zitronenfondant.
 [13] Durch die Combino sei die Gebäckqualität besser und vor allem viel gleichmäßiger geworden, ganz unabhängig vom Bediener, sagt Produktionsleiter Andreas Fröhlich.

Bewährter Blockfondant. Da die alte Glasieranlage nur mit Blockfondant arbeiten konnte, ist die Bäckerei auch bei der neuen Anlage dabei geblieben. „Insgesamt ist für uns dabei die Qualität des Fondants entscheidend und nicht der Preis. Der Vorteil beim Blockfondant ist die Möglichkeit, die Konsistenz ganz nach Wunsch frei einstellen zu können. Die verarbeitungsfertige Eimerware kann man zwar noch verdünnen, aber fester bekommt man sie nicht mehr.“ Der pumpfähig gemachte Fondant ist bei Westerhorstmann jedoch bewusst leicht dickflüssig gehalten. So könnten zum Beispiel Amerikaner und Plundergebäck nacheinander glasiert werden. Damit der Überzug für die Plunder dabei etwas dünner ist, genügt es die Bandgeschwindigkeit etwas zu erhöhen und die Einstellungen des Schwallkastens zu ändern, sodass etwas weniger Fondant herunterläuft. Das Water Injection-System des Thermoschleier-Jets sorgt zudem für eine konstante Fondantkonsistenz, indem es automatisch pro Stunde

400 bis 800 Milliliter Wasser in den Tank dosiert, um die Verdunstung auszugleichen. „Früher haben wir von Hand stündlich einen halben Liter Wasser zugegeben, das war aber recht ungenau. Dabei ist es beim Fondant wichtig, die richtige Mischung einzuhalten. Die Aprikotur ist da deutlich toleranter.“ Auf die Tendenz nach weniger Zucker hat die Bäckerei bereits reagiert und generell etwas mehr Wasser in den Fondant gegeben. So ist der Überzug etwas dünner, sieht aber immer noch gut aus. Die Verkäuferinnen wurden über die Veränderung informiert, und von den Kunden gab es nur positive Rückmeldungen. Das Fazit von Fröhlich über die Smartline und die Combino fällt nach neun Monaten ebenfalls durchweg positiv aus. „Seit die beiden Anlagen im Einsatz sind, ist der Sprühgutverbrauch deutlich gesunken, die Gebäckqualität besser geworden und die zur Veredelung nötige Arbeitszeit hat sich verringert.“

Stefan Schütter