Hohe Ansprüche

Die Oberhausener Bäckerei Horsthemke passt ihre Produktion ständig an die eigenen Ansprüche an. Um das Feingebäck zu veredeln, setzt das Unternehmen auf die Combino-Anlage von Frisch Spritzmatic.

Von Lukas Orfert

Wer im Pott unterwegs ist, kommt zumeist eher früher als später an einem dieser beiden Namen vorbei: Horsthemke oder Dahlmann. Ein Blick auf die Logos offenbart, dass hier ein und dieselbe Bäckerei dahintersteckt, nämlich die Bäckerei Horsthemke. Gegründet 1895 führt das Unternehmen unter beiden Marken mittlerweile mehr als 100 Filialen im Ruhrgebiet. Der Name Dahlmann ist nach der Übernahme 1988 geblieben, da die Bäckerei einen sehr guten Ruf mitbrachte. Mittlerweile leitet mit den Geschäftsführern André Horsthemke und Sandra Heldt die vierte Generation den Familienbetrieb. Um auf der Höhe der Zeit zu bleiben, hinterfragt sich das Unternehmen immer wieder. Die Ergebnisse sind unter anderem ein Drive-In- Schalter an einer der Verkaufsstellen oder die Abkehr von der maschinellen Aufarbeitung der Brote und die Rückkehr dazu, wieder alle Laibe per Hand aufzumachen. Speziell im Bereich der Produktion hat die Bäckerei mit André Hein einen Betriebsleiter und Ideengeber, der eben solche Projekte umsetzt und selber eine genaue Vorstellung von einer zufriedenstellenden Backwarenproduktion mitbringt. Er war es, der vor etwa zwei Jahren maßgeblich die Einführung einer Combino-Bandanlage von Frisch Spritzmatic zur Veredlung von Feingebäck vorantrieb. „Die oberste Maßgabe war jedoch, dass die Qualität darunter nicht leiden durfte“, betont Hein.

Ihre Brote macht die Bäckerei seit rund vier Jahren wieder komplett von Hand auf. Das ermöglicht hohe TA´s.

Foto: DBZM / Lukas Orfert 2020

Foto: DBZM / Lukas Orfert 2020
[1]

Foto: DBZM / Lukas Orfert 2020
[2]

Foto: DBZM / Lukas Orfert 2020
[3]

Foto: DBZM / Lukas Orfert 2020
[4]

[1] Besonders die weichen Teige profitieren davon, dass die Brotanlagen in der Backstube wieder abgeschafft wurden. Zudem hat das Unternehmen unter anderem in Cremekocher investiert, um wieder vermehrt Vorstufen wie Quellstücke einzusetzen. [2] Einer von zwei Mitarbeitern, die jetzt gleichzeitig mit dem Veredeln des Feingebäcks beschäftigt sind, legt die Waren am vorderen Ende der Combino-Anlage auf. [3] Die erste Station für viele der Produkte ist dann die Aprikotur-Dusche. [4] Ein Highlight-Produkt, das mit Hilfe der Linie mit Fondant überzogen wird, sind die Berliner. Besonders zur Karnevalszeit kommen die bei den Kunden gut an.

Die Struktur. Den Löwenanteil ihrer verkauften Backwaren produziert die Bäckerei Horsthemke an zwei Standorten in Oberhausen und Wuppertal. Täglich liegen rund 100 Artikel in den Verkaufsstellen. Dabei sind die beiden Backstuben nicht nach Artikeln oder den Marken aufgeteilt, sondern produzieren sehr ähnliche Sortimente. Zweimal am Tag liefern die 7,5-Tonner dann die Waren an die Verkaufsstellen. Im Fall der Backstube in Wuppertal umfasst das einen Radius von etwa 90 Kilometern. Dabei haben die Backstuben der Bäckerei Horsthemke Dimensionen, die den Verkaufstellen sowie den Lieferkunden und den Wiederverkäufern entsprechen. Dort wirtschaftlich sinnvoll zu produzieren und dennoch eine optimale Qualität zu liefern ist der Anspruch von Betriebsleiter Hein: „Eine der großen Veränderungen in der Vergangenheit ist die Abschaffung der Brotanlagen. Wir haben hier seit gut vier Jahren nur noch Teigteiler von Rheon. Die Brote machen wir dann alle von Hand auf.“ Das sei auch mit kleineren Anpassungen in den Rezepturen einhergegangen, schließlich könnten so wieder höhere Teigausbeuten verarbeitet werden. Eine Erweiterung in diesem Bereich war beispielsweise ein Ruchbrot mit einer Teigausbeute von 200. Nach und nach hat das Unternehmen bei vier unterschiedlichen Broten zudem eine Langzeitführung eingeführt. Auch die Produktionszeiten entsprechen in weiten Teilen der klassischen Produktion, wie Hein erläutert: „Um 15 Uhr beginnen wir mit der Brötchenproduktion, die normale Tagesproduktion startet um 19 Uhr.“ Dass sich Horsthemke jedoch modernen Entwicklungen keineswegs verschließt, wird beispielsweise an der automatischen Verwiegung der Teigkomponenten und der digitalen Steuerung der Heuft Thermoöl-Etagenöfen deutlich, die mit 180 Quadratmetern Backfläche dennoch einige logistische Herausforderungen an die Mitarbeiter stellen.

Foto: DBZM / Lukas Orfert 2020

» DAS SAGT ANDRÉ HEIN

Wir haben uns die Entscheidung zur Anschaffung der Maschine insgesamt nicht leicht gemacht. Erst musste feststehen, dass die Qualität der Produkte denen, die von Hand veredelt wurden, in nichts nachsteht. Jetzt sind wir mit der Anlage sehr zufrieden. Die Ergebnisse sind konstant und wir haben seitdem einen geringeren Wareneinsatz. Ganz von alleine funktioniert die Produktion dennoch nicht, die Mitarbeiter müssen sich an der Maschine auskennen und vor allem die Parameter wie beispielsweise die Geschwindigkeit der Bänder einhalten. Dann jedoch liefert das Gerät eine gute Qualität.

Foto: Bäckerei Horsthemke 2020

(K)eine leichte Entscheidung. Wer den Anspruch der Bäckerei versteht, möglichst handwerklich-traditionell zu produzieren, der versteht ebenso, warum eine weitere Entscheidung nicht über Nacht gefallen ist. Nämlich die, eine Linie zur Veredelung von Feingebäck anzuschaffen. Oder in diesem Fall genauer: die Combino-Anlage von Frisch Spritzmatic in die Backstube zu stellen. Die Bedenken der Geschäftsführung galten stets dem Aspekt der Qualität, wie Hein betont. Doch es gelang ihm schließlich diese zu zerstreuen. „Natürlich haben wir uns vor dem Kauf sehr intensiv mit den Angeboten am Markt auseinandergesetzt. Der Auftritt von Frisch Spritzmatic, bei dem wir die Anlage hier vor Ort getestet haben, hat uns schließlich überzeugt." Außerdem hat die Bäckerei nicht gleich beide Backstuben mit der Linie ausgestattet, sondern in Oberhausen eine etwa sechs- bis achtwöchige Pilotphase gefahren. Was die Bäckerei damit jetzt produziert? Das beantwortet Hein mit einem Schmunzeln: „Eben alles, was einen Überzug bekommen soll." Das sind täglich etwa sieben bis zehn Produkte.

Die Anlage. Die Maschinen bestehen aus jeweils drei Modulen. Sind alle drei in Betrieb, beginnt der Durchlauf mit dem Aufsprühen der Aprikotur. Diese zieht im folgenden Hitzetunnel an. Schließlich folgt der Fondantschleier. Die Linie ist jedoch so konstruiert, dass ein Mitarbeiter die Maschine alleine mit nur wenigen Handgriffen an andere Anforderungen anpassen kann. So lassen sich beispielsweise der Hitzetunnel und das Aprikotur-Modul nach dem Lösen von zwei Schnallen zur Seite schieben, um mit dem Fondantschleier Berliner zu überziehen. Den Fondant dafür produziert die Bäckerei selber.

Kleine und große Veränderungen. Bevor die Combino-Anlage in der Backstube stand, hat die Bäckerei mit dem Handsprühsystem Profi-Jet gearbeitet, das ebenfalls aus dem Hause Frisch Spritzmatic stammte. Das sorgte bei der Umstellung für einen kleinen Wermutstropfen. Waren die Plunderteilchen zuvor nur am

Grafik: DBZM 2019

Facts

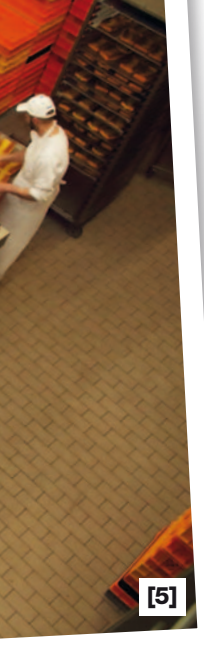
Bäckerei M. u. K. Horsthemke GmbH
Kirchhellener Str. 130
46145 Oberhausen
Tel. +49(0)208/610640
E-Mail: info@baeckerei-horsthemke.de

Geschäftsführung:	André Horsthemke, Sandra Heldt
Gegründet:	1895
Mitarbeiter:	ca. 1.000
davon Produktion:	ca. 200
Verkaufsstellen:	ca. 100
Filialgebiet:	90 km

Preise

1 Weizenbrötchen	0,37 Euro
1 Mehrkornbrötchen	0,80 Euro
1000 g Hausbrot	3,40 Euro
750 g Gutsherrenbrot	3,15 Euro
600 g Chia-Dinkelbrot	3,55 Euro
Süßes Frühstück:	2,00 Euro
Unser Verruchtes (Snack)	3,65 Euro
Plunder	ab 1,75 Euro
1 Tasse Kaffee (Mittel)	2,25 Euro
1 Cappuccino	2,80 Euro

Foto: DBZM / Lukas Orfert 2020



Rand mit Aprikotur und Fondant versehen, ließ sich dies mit der neuen Maschine nicht mehr darstellen. Doch die Vorteile überwiegen deutlich, wie Hein betont: „Der offensichtlichste Vorteil liegt darin, dass wir seitdem weniger Material verbrauchen. Ein Blick auf das Backpapier aus früheren Tagen hat ausgereicht um zu erkennen, was an Überschuss anfällt. Jetzt verbrauchen wir rund 20 Prozent weniger Aprikotur." Alles, was heute nicht auf den Gebäcken landet, fließt entsprechend zurück in die Sammelbehälter der Anlage. Im Fall der Aprikotur fasst dieser 80 Kilogramm. Der für das Fondant ist noch etwas größer und nimmt 150 Kilogramm auf einmal auf.

Die Abläufe. Etwa eine halbe Stunde dauert es zu Beginn der Produktion, bis die Kessel mit der Aprikotur und dem Fondant auf die richtige Temperatur geheizt sind. Dafür stellen die Kollegen von den Öfen die Maschine rechtzeitig an, damit die Schicht an der Anlage sofort beginnen kann. Dabei lassen sich die Temperatur und damit die Viskosität über die Steuerung an die einzelnen Produkte anpassen. Die Combino-Line sorgt zudem automatisch dafür, den Fondant regelmäßig mit Flüssigkeit zu impfen, um ein Austrocknen zu verhindern und über die Produktionsdauer gleichbleibende Ergebnisse zu erzielen. Trotz dieser Automatik betont Hein, müssen sich die Mitarbeiter an der Anlage und mit den Rohstoffen auskennen: „Es kann durchaus vorkommen, dass die Kollegen die automatische Impfung für einen Moment ausschalten müssen, um die perfekte Viskosität beizubehalten." Zudem ist es wichtig, den Fondant in der Arbeitsvorbereitung passend anzurühren, damit die an der Maschine eingestellten Parameter stets dazu passen. Nach getaner Arbeit steht selbsterklärend die Reinigung an. „Das dauert täglich etwa dreißig Minuten. Dabei entleeren wir jeden Tag eines der Gefäße mit Aprikotur und Fondant, sodass diese jeweils jeden zweiten Tag einmal komplett gereinigt werden."

Eine tägliche Routine. Mit der Combino-Anlage steht bei der Bäckerei Horsthemke auch ein fester Produktionsplan. Als erstes laufen Produkte über die Anlage, bei denen die Überzüge wärmer und damit flüssiger sein dürfen. Dann regeln die Produktionsmitarbeiter die Temperatur stückweise runter, um Produkte wie Berliner oder Rosinenschnecken zu überziehen, bei denen das Fondant schon etwas zähflüssiger wird. Insgesamt läuft die Maschine etwa sechs Stunden täglich und wird von zwei Kollegen bedient. Einer legt die Waren vorne auf, der Zweite befördert sie am Ende wieder in die entsprechenden Transportbehältnisse. Hierin liegt zudem ein weiterer großer Vorteil, wie Hein erklärt: „Wenn Produkte jetzt eine Aprikotur

[5] In der Übersicht sind die Dimensionen der Anlage gut zu erkennen. Durch ausreichenden Freiraum im Umfeld ist es zudem kein Problem, die Module voneinander zu lösen und zur Seite zu bewegen, um beispielsweise nur den Fondant-Schleier zu nutzen. **[6+7]** Zwei Produkte, die Horsthemke mit Hilfe mit der Combino-Linie veredelt sind die Amerikaner und die Liebesknochen. **[8]** Der Kessel mit dem Fondant fasst insgesamt 150 Kilogramm.

[9]
Foto: DBZM / Lukas Orfert 2020

[10]
Foto: DBZM / Lukas Orfert 2020

[9] Hat den Weg aus der Combino-Anlage in die Filiale gefunden: die Puddingbrezel. [10] Nicht nur bei den Broten setzt das Unternehmen Horsthemke auf Handarbeit, auch bei den Baguettestangen packen die Mitarbeiter noch traditionell an. [11] Die 180 Quadratmeter Backfläche in den Etagenöfen von Heuft sind trotz Belader und digitaler Steuerung eine logistische Herausforderung. [12] Gehört zum Konzept der Bäckerei: Die Snacks werden nicht zentral, sondern möglichst frisch in den Filialen belegt.

[11]
Foto: DBZM / Lukas Orfert 2020

[12]
Foto: DBZM / Lukas Orfert 2020

und einen Überzug mit Fondant bekommen, packen wir diese einmal weniger an. Zuvor mussten wir nach dem Auftrag der Aprikotur erst warten, bis diese angezogen ist. Das geht mit dem zwischengeschalteten Hitzetunnel jetzt natürlich sofort.“ Eine Kleinigkeit würde sich Hein in diesem Bezug jedoch wünschen: „Das Ende zum Abnehmen der Produkte könnte etwas länger und zudem maschinell angetrieben sein. Sollte der Kollege mit dem Einsortieren in die Körbe einmal nicht hinterherkommen, kann das ansosnten dazu führen, dass die Produkte sich gegenseitig ein wenig schieben und damit natürlich leicht angedetsche Stellen bekommen.“ Das komme allerdings sehr selten vor.

Der Einstieg. Bevor die Bäckerei sich dazu entschied die Anlage in der Backstube einzusetzten, testete sie diese. Dazu brachte ein dreiköpfiges Team von Frisch Spritzmatic ein Muster mit und führte die Linie vor. Als die Investition dann beschlossen war, folgte eine Einarbeitungphase unter Anleitung von Frisch Spritzmatic. Damit Horsthemke auch in Urlaubszeiten gut aufgestellt ist, sind stets fünf bis sechs Personen mit der Bedienung der Maschine vertraut. Dennoch lassen sich Anwenderfehler im alltäglichen Umgang nicht vermeiden. Darauf seien nach Angaben von Frisch grob überschlagen etwa 80 Prozent der Störungen im Betrieb zurückzuführen – von denen die meisten jedoch unkompliziert zu beheben seien. Ziel bei der Konstruktion der Geräte sei gewesen, dass für die überwiegende Zahl der auftretenden Fehler maximal der Haustechniker gerufen werden müsse, nicht jedoch ständig ein Experte. Dennoch stehen diese 24 Stunden am Tag über das eigene Service-Netz zur Verfügung. Einmal im Jahr schickt Frisch Spritzmatic zudem einen eigenen Techniker vorbei, um die Anlage umfassend zu warten. Sollte es trotzdem einmal zu einem Problem kommen, verspricht der Anbieter kostenfrei eine Ersatzmaschine für die Ausfallzeit zur Verfügung zu stellen.

Fit in die Zukunft. Mit den Produkt-Ergebnissen aus der Combino-Anlage ist die Bäckerei nun zufrieden. Nichtsdestotrotz strebt das Unternehmen danach, sich kontinuierlich zu verbessern – und scheut sich auch nicht, andere Wege zu gehen, als der Wettbewerb. Ein Beispiel: Während viele Betriebe ihre Snacks in der Zentrale mit vorbereiten, setzt die Bäckerei Horsthemke weiter auf Frische und bereitet etwa 70 Prozent der Snacks erst auf Kundenwunsch zu. Dazu sind in den Filialen ständig zwei Snackberater unterwegs. Eine weitere neue Idee testet die Bäckerei gerade an einem Standort in Sterkrade: ein System, das auf Knopfdruck Filterkaffee zubereitet, damit dieser nicht absteht. Stillstand wird es bei Horsthemke also weiterhin nicht geben.