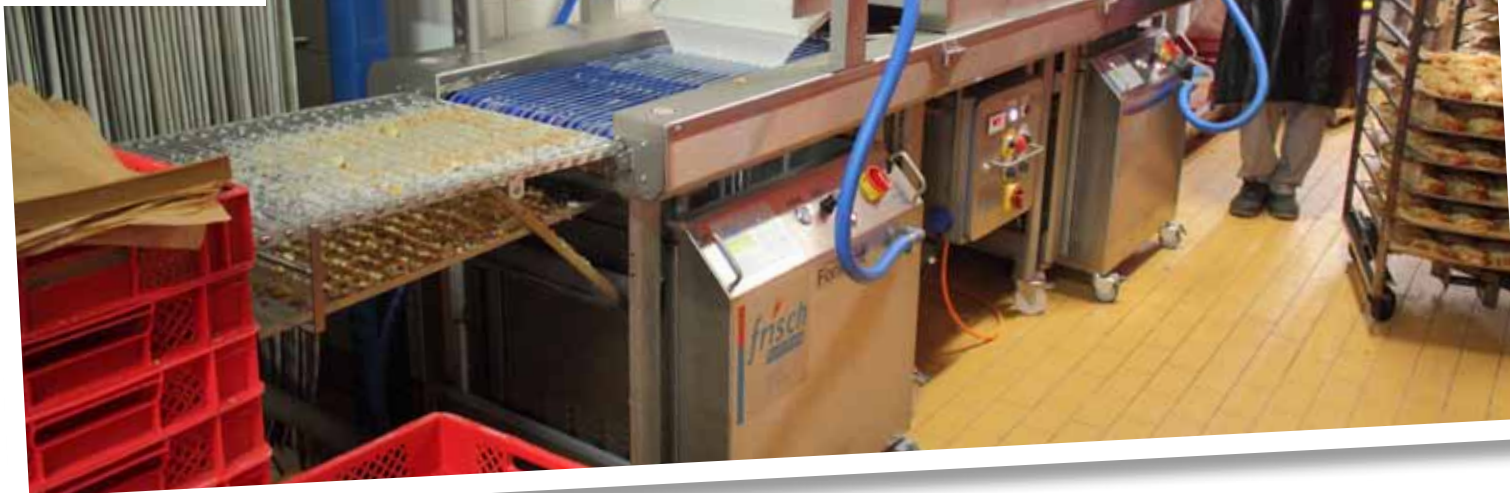


Foto: BJ / Stefan Schütter 2020

Mit drei Modulen von je einem Meter Länge und einem 80 cm langen Auslauf, der abklappbar ist, findet die Combino in fast jeder Ecke Platz.



Keine Unregelmäßigkeiten **mehr**

Mit einer **Combino-Bandanlage** von Frisch Spritzmatic konnte das Backhaus Dries aus Rüdesheim die Veredelung seiner Feingebäcke **qualitativ** und **betriebswirtschaftlich** optimieren.

Hochwertiges Plundergebäck ist für Geschäftsführer Stefan Dries das handwerkliche Aushängeschild jedes Fachbetriebs. Aus seiner Sicht muss dabei erst die Optik den Kunden fangen und ihn der Geschmack dann möglichst dauerhaft binden. „Ich denke, beides gelingt uns inzwischen recht gut. Allerdings habe ich keine genauen Zahlen dazu, denn Trends und Tendenzen zu messen, ist generell schwierig“, erklärt der Bäckermeister. Doch es gibt bei Dries natürlich eine Tagesstatistik für alle Warengruppen, mit der sich jeder Verkaufstag über mehrere Jahre vergleichen lässt. 2020 ist dabei aufgrund der Corona-Pandemie selbstverständlich ein Sonderfall. Interessanterweise stieg demnach aber der Umsatz bei den Konditoreiartikeln sogar während der Corona-Hochphase. „Die Leute wollten sich da ganz bewusst etwas gönnen. Die Prognose: ‚Die wollen nur schnell ein Brot holen und dann heim‘, war nach unserer Erfahrung falsch.“ Beim Feingebäck und den anderen im Frühjahr eingebrochenen Produktbereichen strebt Bäcker Dries inzwischen auch wieder das Vorjahresniveau an. „Im Herbst wird es aber noch mal spannend. Wenn es für die Außenplätze zu kalt ist, müssen wir es schaffen, dass die Kunden sich bei uns Kuchen und Gebäck kaufen, um es dann zu Hause zu genießen.“

Verbesserte Veredelung. In der Vergangenheit gab es immer wieder Unregelmäßigkeiten bei der Veredelungsqualität der Feingebäcke. Diese waren abhängig vom Produkt und auch vom zuständigen Mitarbeiter. „Alle Gedanken drehen sich bei uns aber immer um das beste Produkt. Dabei war die Veredelung bisweilen ein Schwachpunkt. Wir hatten zwar ein sehr gutes Gebäck, konnten es unseren Kunden aber nicht so ansprechend präsentieren, wie wir gern wollten.“ Das hat sich im Mai 2020 geändert. Seitdem ist die Combino im Einsatz und seitdem haben die Feingebäcke eine klar definierte Aprikotur und Glasur in reproduzierbarer Qualität, jeden Tag. „Früher war das Aprikotieren und Glasieren bei der Bäcker Ausbildung eine Prüfungsaufgabe. Das zeigt, dass das fachgerechte händische Veredeln Erfahrung und Übung erfordert. Heute können wir dagegen mit einem erfahrenen Mitarbeiter und einem Helfer an der Combino jederzeit eine gleichmäßig hohe Qualität sicherstellen. Dabei hilft auch die einfache Bedienung der Bandanlage.“ Weil die beiden Combino-Jets für Aprikotur und Fondant ein Fassungsvermögen von jeweils 80 Litern haben und das Sprühgut automatisch temperieren, spielen selbst 1.000 Gebäcke mehr, die kurzfristig zu veredeln sind, keine große Rolle mehr.



Foto: BJ / Stefan Schütter 2020

[1]



Foto: BJ / Stefan Schütter 2020

[2]



Foto: BJ / Stefan Schütter 2020

[3]

[1] Das Sprühmodul für die Aprikotur ist mit zwei auswechselbaren Automatikköpfen und einem Feinvorfilter ausgestattet. [2] In der Plunder-Hochsaison laufen sechs verschiedene Gebäcke über die Combino. An den Wochenenden kommen noch Nussstriezel und Großkuchen dazu, dann sind es acht bis zehn Gebäcke. [3] Die Gebäcke werden am Einlauf der Bandanlage händisch aufgelegt und am Auslauf fertig veredelt händisch wieder abgenommen.

Weniger Sprühgut. Die Durchlaufanlage sorgt neben der besseren Veredelung auch für eine signifikante Materialersparnis. „Früher hatten wir schätzungsweise ein Drittel der Aprikotur auf den Blechen oder dem Papier. Die Combino bringt die Aprikotur dagegen nur auf das Produkt. Genaue Verbrauchszahlen haben wir zwar noch nicht, ich kann aber schon sagen, dass wir deutlich weniger Aprikotur benötigen.“ Auch die Qualität der Aprikotur war bei Dries oft ein Thema, das jetzt endgültig geklärt ist. „Wir haben schon immer eine Standard-Aprikosenmarmelade mit 45 Prozent Fruchtanteil verarbeitet. Beim Combino-Jet können wir nun aber die Wasserzugabe genauer einstellen und noch etwas erhöhen. Dadurch ist die Materialeinsparung bei der Aprikotur noch größer als beim Fondant, obwohl heute ein normaler Fondant einen teureren Spezialfondant ersetzt, der angeblich nicht absterben sollte. Den schönen Schimmer, den die Gebäcke heute haben, hatten sie mit dem Spezialfondant jedoch nicht, dafür aber einen deutlich höheren Wareneinsatz. „Zudem waren die Gebäcke voller Zucker. Jetzt dagegen haben sie nur eine dünne Fondantschicht, die ansprechend glänzt. Damit liegen wir voll im Trend, denn der Kunde möchte keine mächtigen Zuk-



Foto: BJ / Stefan Schütter 2020

[4]

[4] Der Trockentunnel macht die Veredelung zeitlich variabel, denn die Gebäcke müssen vor dem Aprikotieren nicht mehr offenheiß sein. [5] Durch die Combino sind Mängelbesprechungen zur Feingebäck-Veredelung beim betriebsinternen Qualitätsmanagement kein Thema mehr.



[5]

Foto: BJ / Stefan Schütter 2020



[6]

Foto: Bj. / Stefan Schütter 2020



[7]

Foto: Bj. / Stefan Schütter 2020



[8]

Foto: Bj. / Stefan Schütter 2020



[9]

Foto: Bj. / Stefan Schütter 2020

› Das Problem

Die Bäckerei Dries hat viele Jahre einen Midi-Jet von Frisch Spritzmatic zum Aprikotieren und Glasieren ihre Feingebäcke eingesetzt. Dabei war das Ergebnis aber immer auch vom jeweiligen Bediener abhängig. Zudem suchte man schon seit Längerem eine leistungsfähigere Lösung.

› Die Lösung

„Wir arbeiten bereits sehr lange mit Frisch Spritzmatic zusammen. Ich habe mit unserem dortigen Ansprechpartner Herrn Apfelstätt immer wieder auf verschiedenen Messen gesprochen und ihm immer gesagt: Sie liegen ganz oben auf unseren Investitionsplänen“, erinnert sich Stefan Dries. 2020 war die Zeit dann reif. Bei der Neuinvestition wurde das nächstgrößere Handsprühgerät gleich übersprungen und eine Combino gekauft. Seine Zufriedenheit mit der Durchlaufbandanlage formuliert Dries so: „Wenn heute abends Plunderteilchen in der Retoure sind, die noch aussehen wie frisch gebacken, dann tut es mir wirklich weh sie auszusortieren.“

› Technik

- Combino-Kompletanlage für zwei Materialien im Kreislauf mit Trockentunnel
- Arbeitsbreite 400 Millimeter und veränderbare Bandgeschwindigkeit
- Sprühmodul mit zwei auswechselbaren Automatikköpfen und einem Feinvorfilter
- Ein Meter langer, elektrisch beheizter Trockentunnel mit 430 Grad Celsius Temperatur an der Messstelle, der die Aprikotur in wenigen Sekunden abtrocknen lässt
- 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

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

[6] Seit die Combino im Einsatz ist, wird nicht mehr über die Stückzahl verteilt, sondern rationeller über Einheiten mit mindestens acht Gebäcken pro Korb. [7] Der mit der Bandanlage aufgetragene Fondant stirbt nicht ab, sondern entwickelt einen ansprechenden Glanz, der lange anhält. [8] Dank der Combino sind die Plundergebäcke keine „klebrigen Stückchen“ mehr. Aprikotur und Fondant sind nur noch dort, wo sie hingehören. Das macht auch den Transport einfacher. [9] Vor der Reinigung wird das restliche Sprühgut aus den Wannen der Combino-Jets einfach in Eimer umgepumpt. Dazu verfügt die Spülküche über einen Druckluftanschluss.

kerschichten mehr. Das ist oldschool. Wir brauchen heute optisch ansprechende Gebäcke, die im Finish noch ein wenig Süße vom Fondant mitbekommen.“ Dries hat außerdem festgestellt, dass die Bandanlage beim Veredeln insgesamt für eine Arbeitszeitersparnis zwischen 25 und 30 Prozent sorgt. So hat die Combino den Zeitdruck in der Veredelung deutlich reduziert, zudem kommen die Gebäcke nun im Versand schon vorkommissioniert in Körben an.

Flexibel dank Trockentunnel. Dries wollte auch auf den optionalen Trockentunnel nicht verzichten, denn dieser macht die Veredelung zeitlich variabel. Durch den Tunnel müssen die Gebäcke vor dem Aprikotieren nicht mehr ofenheiß sein. „Bei der manuellen oder halbmanuellen Veredelung müssen die Produkte dagegen auf den Punkt gebacken werden. Wir haben daher die Backfolge genau dem Tempo des Aprikotierens anpassen müssen, als wir die Combino noch nicht hatten.“ Nur so war gewährleistet, dass in der Veredelung immer im richtigen Moment ofenheißes Gebäck bereitstand. Nach dem Auftrag der Aprikotur mussten die Gebäcke dann erst noch eine Pause zum Trocknen einlegen, bevor man sie glasieren konnte. „All das entfällt dank des Trockentunnels. Jetzt können wir alle Gebäcke einfach nacheinander durchbacken.“ Dabei kommen die Nusschleifen ebenso wie die Croissants und andere Gebäcke nach dem Backen noch in die Vakuumkonditionierung. „Dadurch können wir unseren Kunden die Qualität ausgewählter Produkte über einen längeren Zeitraum zeigen. Die Vakuumkonditionierung ist zwar nicht für das gesamte Sortiment sinnvoll, richtig eingesetzt hat sie aber einen tollen Effekt.“ Bei Produktinnovationen eröffnet die Combino ebenfalls neue Möglichkeiten. So hat Dries bei einem



[10] Da alle Module der Combino gut abgedichtet sind, ist das Abspritzen mit dem Wasserschlauch kein Problem.

Foto: BJ / Stefan Schütter, 2020

[10]

IN KÜRZE

Backhaus Dries GmbH
 Fürstbischof-Rudolf-Str. 14
 65385 Rüdesheim am Rhein
 Tel.: 06722-906600

Internet: www.baecker-dries.de
 E-Mail: info@baecker-dries.de

Inhaber: Martin und Stefan Dries
 Verkaufsstellen: 25

Mitarbeiter: 302
 Produktion: 68
 Verkauf: 192
 Fahrer: 19
 Verwaltung: 23

Sortimentsbreite/Anzahl Sorten:
 Brot: 14
 Brötchen: 19



Foto: BJ / Stefan Schütter 2020

Feinbackwaren: 11
 Konditorei: 14
 Snack: 24

Preise ausgesuchter Produkte:
 Schnittbrötchen: 0,37 Euro
 Mischbrot (750g): 2,60 Euro
 Spezialbrot (1kg): 4,50 Euro
 Obstplunder: 1,90 Euro
 Berliner: 1,20 Euro
 Tasse Kaffee: 2,10 Euro
 Belegte Brötchen: 2,10 Euro

Backwettbewerb von California Walnuts in der Akademie Weinheim als einer der acht Finalisten einen Preis bekommen. „Bei meiner neuen Gebäckkreation handelt es sich um eine Art Stollen mit kandierten Walnüssen und Cranberries, bei dem ich die Hälfte der Schüttflüssigkeit durch Kürbisfleisch ersetzt habe. Das Produkt wird in dekorativen Holzkörbchen gebacken, die sauber bleiben sollen. Daher habe ich mich gefragt, ob ich es wirklich aprikotieren möchte.“ Mit der Combino ist das aber kein Problem. Die Linie trägt zudem nur eine ganz dünne Schicht Aprikotur auf, die die Gebäckoberfläche versiegelt und den Geschmack mit einer ganz leichten Aprikosenkomponente abrundet.

Einfache Wartung und Reinigung. Bei Investitionen in Maschinen und Anlagen ist bei Dries immer auch die Haustechnik involviert. Deren Mitarbeiter müssen wissen, was zu tun ist, wenn es zu Problemen kommt. „Unser technischer Leiter sagt, dass die Combino auf einfacher und solider Technik basiert. Nach der Einweisung durch Frisch können wir daher Kleinigkeiten selbst reparieren. So muss nicht jedes Mal ein Techniker anreisen.“ Auch die für die Reinigung zuständigen Mitarbeiter hat Frisch Spritzmatic sehr detailliert und ausführlich geschult. Alle notwendigen Schritte wurden dann im Reinigungsplan umgesetzt. „An diese Vorgaben halten wir uns genau, damit die Combino nachhaltig funktionsfähig bleibt.“ Dementsprechend fährt man bei Dries die zu reinigenden Einheiten der Anlage täglich in die Spülküche, entleert dort die Vorratswannen, Ergänzend dazu gibt es einmal wöchentlich eine Grundreinigung mit einem Reinigungsmittel von Frisch Spritzmatic, das zusätzlich eine desinfizierende Wirkung hat.

Stefan Schütter, Bäckermeister