

VDB-Backforum in Morschach

Ansätze zur Effizienzsteigerung in der Backstube

Das von 80 Personen besuchte 9. Backforum der Vereinigung der Backbranche (VDB) Schweiz widmete sich aus mehreren Blickwinkeln dem Thema Effizienzsteigerung und bot so allen Anwesenden die eine oder andere Anregung zu mehr Effizienz und damit Wirtschaftlichkeit.



Thomas Bühler



Alexandre du Fresne



Evelyn Kirchsteiger



Roni Merz



Georges Müller



Joachim Steffens



Robert Uetz



Torsten Zense

Der lange nur von einzelnen Bäckermeistern besuchte Anlass hatte erfreulicherweise 20 % Teilnehmende aus gewerblichen Bäckereien. Je rund ein Viertel kamen aus Zulieferfirmen und aus Ausbildung und Medien, 17 % aus Industriebäckereien. 22 % aller Personen stammten aus den umliegenden deutschsprachigen Ländern.

Dem Stress wirksam begegnen

Etwa die Hälfte der Teilnehmenden reisten bereits am Sonntag an und kamen so in den Genuss des interessanten Referats von Markus Marthaler zum Stress, bei dem eine Puppe die gestresste Person darstellte. Er schilderte Stressursachen (z. B. Anerkennungsstreben, fehlende Selbstreflexion und Flexibilität, Schuldzuweisungen) und wie man diese bei sich selbst oder im Team überwindet. Dabei wurden Vertrauen, Werte, Unternehmenskultur, Ziele u. a. betont.

Diverse Aspekte der Effizienz

Sechs Referate befasst sich mit verschiedenen Aspekten der Effizienz in der Backwarenproduktion. Je nach Hintergrund der Zuhörer/innen war der eine oder andere Vortrag wertvoller, doch sicher war so für jedermann etwas dabei.

Georges Müller von Rondo rechnete an Hand diverser Beispiele vor, wie mit gezielten, oft rasch amortisierten Investitionen in der Produktion Kosten gespart werden: Mit ans Flipchart geklebten 330 Fr. zeigte er auf, wie ein Betrieb täglich diese Summe einspart durch den Kauf einer Fettpumpe für 73 000 Fr. (amortisiert in neun Monate), weil so billigere 10-kg-

Butterblöcke statt Butterplatten verwendet werden können. Oder wie mit einer kleinen Laminieranlage Arbeitszeit und -kosten an der Ausrollmaschine sowie Kosten bei der Butter und durch weniger Teigabfall gespart werden. Oder wie eine modernere Fertigungslinie die Umrüst- und Reinigungszeit reduziert und die Kapazität erhöht.

Torsten Zense von der Firma Isernhäger sprach über den effizienten Einsatz von Vorteig und verglich dabei die Teigeigenschaften eines Vorteigs auf Hefebasis mit jenen fermentierter Vorteige und eines Kochstücks. Bei Laugengebäck schnitt der mild fermentierte Vorteig besonders gut ab, bei Gipfeli sowohl dieser wie jener auf Hefebasis und bei Baguettes zusätzlich das Kochstück. Mit 5 % Kochstückbeigabe lassen sich aus Teigresten auch Baguettes mit schöner Porung herstellen. Kochstücke (in 1,5 bis 3 Std. bei 85 °C hergestellt) sind problemlos zwei Tage haltbar.

Roni Merz, Geschäftsleitungs-Vorsitzender der sich im Premiumbereich ansiedelnden und nicht primär auf Vergrösserung ausgerichteten Merz-Gruppe in Chur, schilderte an Hand anschaulicher Bilder die Philosophie dieses mittelgrossen regionalen Handwerksbetriebs mit 150 Mitarbeitenden und die Entstehung des neuen Produktionsstandorts Rossboden mit Laden, Café und Drive-in. Das in «panissimo» 43/2010 beschriebene Konzept bezeichnen Branchenkenner als Modell für die gewerbliche Bäckerei der Zukunft. Es vermittelt der Bevölkerung mit dem direkten Einblick von aussen in die Produktion Vertrauen. Der

mit viel Holz errichtete Neubau ist produktionstechnisch, architektonisch und energetisch innovativ (kleinere Energiekosten trotz verdoppelter Produktionsfläche), bietet optimale Arbeitsbedingungen und mit dem Lavendel-bepflanzten Dach einen klaren Akzent.

Alexandre du Fresne (Werner & Pfleiderer) stellte industrielle Anlagen zum effizienten und genauen Teigbandteilen vor – z. B. den auch für Dekorarbeiten nutzbaren Cutting Robot, der mit 3-D-Kameras Unebenheiten der Teigstränge erkennt und diese 10 000 x / Stunde 1,5–2 % genau schneidet.

Über Energieeffizienz im Backprozess durch Optimierung bestehender Anlagen referierte Joachim Steffens von Baco. «Dampf ist in der Backstube der teuerste Rohstoff», betonte er. Eine verringerte Dampfmenge (samt regelmässiger Entkalkung der Dampfanlage) und ein optimierter Backverlauf beim am meisten Energie kostenden Backen lassen sehr viel Energie einsparen, doch Wärmerückgewinnungssysteme (mit Vorteil Schwadenkondensation) rechnen sich nur, wenn das gewonnene Warmwasser auch genutzt werden kann. Robert Uetz vom Beratungsunternehmen Amstein + Walthert AG zeigte am Beispiel der Jowa, wie Anlagen (auch zur Wärmerückgewinnung) oft wegen eher kleiner Mängel grössere Energieverluste aufweisen, weil bei den Anwendern das Know-how dafür fehlt. Mit periodischen Checks und einer bedarfsgerechten Nutzung (z. B. in unproduktiver Zeit abschalten via Schalthuhr) lässt sich der Energieverbrauch nachhaltig verbessern.

Interessante Informationen

Neben Stress und Effizienz wurden durch zwei Referate seitens der Fachhochschule ZHAW, Wädenswil, weitere Themen behandelt.

Evelyn Kirchsteiger-Meier orientierte über anstehende Neuerungen im Lebensmittelrecht. Zwei Grossprojekte sind dabei die v. a. der Angleichung ans EU-Recht dienende und wohl 2013 in Kraft tretende Revision des Bundesgesetzes über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände. Allergene werden neu auch im Offenverkauf zu deklarieren sein. Im Gegensatz zur EU sollen aber Futtermittel nicht in dieses Gesetz aufgenommen werden und die Angabe des Produktionslandes bei Lebensmitteln weiter vorgeschrieben sein.

Thomas Bühler stellte seine Bachelorarbeit zur Frische von Brot vor. Mit einer Online-Umfrage, an der sich mehrheitlich junge Leute beteiligten, einer Fokusgruppe von eher älteren Personen und einem Blindtest zur Frische von Brot versuchte er, dem Frischebedürfnis der Konsumierenden auf die Spur zu kommen. Die nicht repräsentativen Ergebnisse zeigen, dass junge Leute die Knusprigkeit als wichtigstes Kaufkriterium ansehen, das Brot meist im Grossverteiler kaufen, Brot vom Beck aber als am frischesten ansehen. Der Blindtest bei Personen jeden Alters mit identischen Broten in verschiedenen Verpackungen ergab, dass Brot aus der Hausbäckerei des Grossvertellers vor dem Bäckerbrot als am frischesten eingestuft wird.

2012 wird die dann 5-jährige VDB Schweiz am 11./12. März wieder ein Backforum abhalten. Christof Erne