

# Füllanlage verspricht flexible Vielfalt

Es gibt Arbeiten in der Backstube, die auf den ersten Blick eintönig erscheinen, dabei aber viel Können und Augenmaß erfordern. Die Herstellung von Kuchen und süßen Teilchen zählt dazu. Die Einrichtung eines automatischen Vorgangs stellt hier eine große Erleichterung dar, wie eine neue Boyens-Anlage in Essmann's Backstube unter Beweis stellt.

In Essmann's Backstube in Altenberge (Münsterland) tritt seit einigen Wochen die Dosierlinie „Multi Station MS 600“ von Boyens regelmäßig in Aktion. Geschäftsführer Klaus Große Besten erklärt: „Wir haben einen recht großen Anteil an Kuchen und süßen Snacks und setzen viel davon auch in der Systemgastronomie ab. Daher war uns daran gelegen, einige Vorgänge in der Bäckerei zu automatisieren.“ Da gerade in der Herstellung von Kuchen mit hohem Qualitätsanspruch viel Handarbeit benötigt wird, gilt dieses Segment der Produktion als besonders lohnintensiv. Angesichts des Fachkräftemangels lag daher der Schritt zur Rationalisierung der Abläufe nahe: „Die ‚Multi Station‘ von Boyens hat dafür das richtige Format und ermöglicht einen flexiblen Einsatz.“

Als weiterer gravierender Vorteil werden die schnelle Reinigung sowie bei einem Programmwechsel auch die unkomplizierten und Zeit sparenden Umrüstzeiten gesehen. Ist der Einsatz beendet, wird alles, was sich dazu eignet, im Spülbereich und Hygienecenter gereinigt. Dieses wurde in ein benachbartes Gebäude auf

dem Firmengelände ausgegliedert und ist nach ISO 9001 zertifiziert.

## Das Auge isst mit

In erster Linie gaben jedoch praktische Faktoren den Ausschlag für die Anschaffung. Die „Multi Station“ gilt mit ihrer optionalen Peripherie als besonders zuverlässig, wenn es um die Gleichmäßigkeit der Gebäcke geht, deren Komponenten hier zusammengeführt werden. So können trendige Muffins nicht nur gefüllt, sondern bei weiteren Durchläufen auch mit Zutaten wie Zitronencreme in gleichmäßig kleinen Mengen geimpft werden und auf diese Weise ihre einzigartige Geschmacksnote erhalten. Lediglich das anschließende Überziehen mit Fondant geschieht dann noch traditionell von Hand.

Ähnlich läuft es bei der Herstellung des Schokomuffins, eines Bestsellers in den 60 Filialen der Backstube, die sich im Umkreis von ca. 40 km befinden. Besonders bei den Kleingebäcken und Blechkuchen gilt: „Das Auge isst mit!“ Das gleichmäßige, attraktive Äußere und die lockere Konsistenz im Inneren sorgen für einen „Aha-

Effekt“ beim Reinbeißen und schaffen begeisterte Stammkunden. „Die Konsumenten müssen nicht bei uns kaufen, sie wollen überzeugt werden“, erläutert Klaus Große Besten. Auch die Frische spielt eine Rolle. Durch kürzere Produktionszeiten wird das benötigte Zeitfenster für die Herstellung kleiner – zwischen 6 und 7 Uhr können sie den Weg in die Filialen antreten. Dann sind auch die ersten Blechkuchen fertig gestellt. Vor allem Bienenstich erfreut sich in der Kundschaft größter Beliebtheit. Jeweils zwei halbe Bleche laufen parallel über das Förderband der Maschine, das über eine integrierte Hebe- und Senkfunktion verfügt.

## Wichtig: Übung und Routine

Ob Massen aufgestrichen, Tupfen nebeneinander im präzise gleichen Abstand gewünscht sind oder durchlaufende Stränge aufgetragen werden sollen: Per Automatisierung beschleunigen sich die Prozesse deutlich und sie benötigen weniger als die halbe Zeit gegenüber konventioneller Handarbeit. Die Rüstzeiten nehmen beim Produktwechsel lediglich zwischen zwei und



drei Minuten in Anspruch. „Das ist wie mit dem Einparken eines neuen Autos“, vergleicht der GF die Eingewöhnungsphase, „Übung und Routine spielen auch hier eine Rolle.“

„Für die Schulung der Mitarbeiter sind drei Tage ausreichend“, erläutert Boyens-Gebietsverkaufsleiter Michael Geers. Die einfache Programmierung per Touchscreen stellt im Zeitalter des Smartphones ebenfalls keine Hürde mehr dar. Man muss nicht gelernter Bäcker sein, um das Volumen, die Bandgeschwindigkeit oder die Länge der gewünschten Gebäcke vorzugeben. Wenn die hinterlegten Rezepturen abgerufen werden, stellt die computergesteuerte Anlage sich automatisch auf die jeweiligen Gewichte und Geschwindigkeiten der Masse und Bleche ein. Je nach Produkt sind ein bis zwei Mitarbeiter ausreichend, um die Bleche analog zum Input und Output zu handhaben.

Ob Sandkuchen, Muffin oder Puddingteilchen – die passende Schiene für die Dosierung wird einfach aufgesteckt. Dosieren lassen sich neben einfachen Massen für Kuchen auch Biskuit oder Sahne. Bei Obstkuchen wie Apfel oder Kirsch gelingt es problemlos, die stückige Struktur der Früchte bei schonender Dosierung zu erhalten und damit den Genussfaktor zu erhöhen. Die Bandbreite umfasst auch empfindliche Komponenten für die Herstellung von Windbeuteln bis hin zu Käsekuchen mit Eischnee. Selbst Desserts wie Puddings oder mehrschichtige Fruchtcremes lassen sich so ohne Weiteres dosieren.

Die „Multi Station“, die je nach Bedarf über eine zwei- bis sechsstufige Dosierlinie verfügt, ist fahrbar und lässt sich somit immer dort in bereits bestehende Produktionsabläufe integrieren, wo sie gerade gebraucht wird. Als Anschluss reicht eine Steckdose.

In Essmann's Backstube kommt zur Beschickung der Dosiermaschine eine „Hopper Topper“ getaufte Transferpumpe zum Einsatz. Sie stellt eine kontinuierliche Bereitstellung der Massen direkt aus dem Kessel oder einem Vorratsbehälter sicher und ersetzt die sonst eingesetzten Hebekipper oder das Kraft zehrende Füllen per Hand. Die pneumatisch betriebene Pumpe ist für die Versorgung aller Materialtrichter ausgelegt. Deren sensorgesteuerte Füllstandsniveaue Überwachung ermöglicht eine unterbrechungsfreie Produktion auch von größeren Chargen und sie ist auch für heißes Füllgut ausgelegt. Die Konsistenz reicht von flüssig bis zu schweren Sandmassen. Eine Rezepturumstellung ist dafür nur in wenigen Fällen notwendig: „Zu 98% waren die Massen zum gewohnten Material kompatibel“, sind sich alle Beteiligten einig.

Sollte einmal nicht alles reibungslos in den gewohnten Bahnen laufen, stehen die Boyens-Berater, die meist selbst gelernte Bäcker oder Konditoren sind, den Kunden mit Rat und Tat zur Seite, z. B. wenn eine leichte Abwandlung des gewohnten Rezeptes sinnvoll und Erfolg versprechend erscheint. Wer durch die technologischen Möglichkeiten der Anlage auf neue Ideen

für innovative Produkte kommt, kann ebenfalls mit der Unterstützung des Herstellers rechnen.

## Nachwuchs ist die Zukunft

Um immer wieder Abwechslung ins Programm zu bringen, werden rund 100 Artikel in einem rollierenden System im Wechsel mit verwandten Produkten angeboten. In der unternehmenseigenen Akademie kümmern sich zwei Mitarbeiter ausschließlich um Aus- und Weiterbildung sowie um die vom Gesetzgeber vorgeschriebenen Schulungen der 650 Mitarbeiter, von denen 50 (25 Bäcker – davon zwei Auszubildende –, 25 Konditoren) in der Produktion eingesetzt werden. Das hier vermittelte Know-how passt zur Philosophie des 1845 von Franz Essmann gegründeten Unternehmens. Die Verwendung altbewährter Rezepturen und die täglich frische Herstellung haben sich seither als Erfolgsrezept erwiesen – u. a. wurde dem Unternehmen 2016 der „Große Preis des Mittelstands“ des Landes NRW zuerkannt.

Der Blick bleibt auch bei der Nachwuchsgewinnung und -förderung auf die Zukunft gerichtet. Dabei gibt es keinerlei Berührungsängste: Die Kooperation mit der Fachhochschule Münster dreht sich z. B. gezielt um Chancen für Akademiker bei Essmann. Im Fokus stehen vor allem angehende Ökotrophologen. So wurde studienbegleitend ein Projekt zur Produktentwicklung in der Backstube umgesetzt. Das auf Snacks bezogene Thema lautete „Frische – auf dem Weg von der Backstube in die Filialen“ und brachte nicht nur der Forschergruppe neue – und umsetzbare – Erkenntnisse. **rh**



5



6

**1| Schnelles und einfaches Umrüsten und die Mobilität zählen zu den großen Trümpfen der Anlage. 2| Für kontinuierlichen Nachschub sorgt die Transferpumpe. 3| Alle Schritte der Programmierung werden auf dem Touchscreen vollzogen. 4| Blechkuchen lässt sich mit der „Multi Station“ enorm rationell herstellen. 5| Der geringe Platzbedarf macht die Anlage noch flexibler; zum Reinigen kann sie einfach weggerollt werden. 6| Geschäftsführer Klaus Große Besten ist zufrieden mit der jüngsten Investition in Rationalisierung, Vielfalt und Qualität. 7| Nur wenige Handgriffe sind für die Umstellung auf Muffins notwendig. Das Impfen verleiht ihnen einen unverwechselbaren Geschmack.**



7