

Saubereres Sprühbild

Die Bäckerei **Remke aus Recke** nutzt vielfältige **Sprühtechnik** und das dazugehörige Sprühgut von **Boyens Backservice**, um **rationeller** und **ressourcensparender** zu arbeiten.

Inhaber Michael Remke ist jeden Tag mit in der Produktion und hat daher immer viele Optimierungsideen. „Unabhängig davon sind wir allerdings schon jetzt technisch und konzeptionell gut aufgestellt“, erklärt der Bäckermeister. Beispielsweise wurde das Sortiment, das in der Coronazeit gestrafft wurde, nicht wieder ausgeweitet. Für jedes neue Gebäck fällt deshalb ein altes raus. Außerdem legt Remke großen Wert auf eine sehr gute technische Ausstattung, nicht zuletzt, damit die Produktionsmitarbeiter von anstrengenden Tätigkeiten entlastet werden und nach spätestens acht Stunden Feierabend haben. „Bisher haben wir das immer geschafft, so dass keine Überstunden anfallen.“ Um die Abläufe zu rationalisieren, gibt es neuerdings auch einen digitalen Backplan, der in Zukunft für alle Abteilungen erstellt werden soll. Schon Anfang des Jahres wurden die beiden Brötchenanlagen von Kövy mit einem Vorportionierer und einem Hebekipper ausgestattet. „Durch diese Neuerung sind wir bei der Brötchenaufarbeitung jeden Tag 30 Minuten schneller. Was an Geld reinkommt, wird bei uns auch wieder ausgegeben. Wir

investieren ganz bewusst sehr viel in den Betrieb.“ Daher soll eine neue Durchlaufanlage demnächst die Siedegebäckherstellung optimieren. Für einen höheren Automatisierungsgrad plant Remke außerdem die Produktionsfläche zu verdoppeln. Zur Vorbereitung hat er bereits eine Machbarkeitsstudie für einen möglichen Robotereinsatz in Auftrag gegeben. Demnach sollen Roboter die Bleche aus der Spezialbrötchenanlage annehmen und im Versand die fertigen Kleingebäcke in Körbe schütten. Die Daten dazu soll das dispotool-Warenverteilssystem zur Verfügung stellen, das bereits mit Handscannern im Einsatz ist.

Gleichmäßig gefettet. Früher wurden die Bleche einfach ein Stück aus dem Stikken hervorgezogen und dann mit einer Handsprühpistole gefettet. Dabei war der Fettauftrag jedoch oft sehr ungleichmäßig. „Während das vordere Drittel regelrecht im Trennmittel schwamm, kam davon im hinteren Drittel nichts an. In der Mitte stimmte die Dosierung immerhin, aber so klebten die hinteren Stücke vom Butterkuchen und anderen Blech-



[1] Der Backglanz Sprayer von Boyens trägt die pflanzliche Eistreiche-Alternative Backglanz fix & fertig hauchdünn und gleichmäßig auf Croissants und andere Gebäckteiglinge auf.



Foto. BJ / Stefan Schütter 2024

[2]



Foto. BJ / Stefan Schütter 2024

[3]



Foto. BJ / Stefan Schütter 2024

[4]

[2] Der Sprayer hat zwei orangene Kontakte. Schiebt man auf der Seite, auf der die Überfahrbrücke steht, ein Blech an den induktiven Kontakt, löst dieser den Sprühvorgang aus. [3] Der Verbrauch von Backglanz fix & fertig ist im Vergleich zu Eistreiche geringer. Aufgrund seiner niedrigen Viskosität ist das flüssige Produkt optimal für Airless-Düsen. [4] Bräunung, Glanz und Anwendung des Backglanz fix & fertig entsprechen denen von Eistreiche. Das Gebäck erhält eine nicht-klebende goldgelbe, glänzende Oberfläche.

kuchen oft auf dem Blech.“ Um Abhilfe zu schaffen, fragte Remke bei Boyens Backservice nach einer rationelleren und besseren Lösung. „Michael Geers, den für uns zuständigen Fachberater, kenne ich schon seit meiner Lehre, also seit 35 Jahren. Daher vertraue ich seinem freundschaftlichen Rat. Außerdem hat Boyens seinen Sitz sozusagen direkt um die Ecke. Im Notfall ist also in zehn Minuten jemand hier, der Service ist wirklich erstklassig.“ Seit Herbst 2023 steht nun eine fahrbare Einfettanlage von Boyens in der Backstube, durch die pro Tag etwa 200 Bleche laufen. Die Anlage verfügt über eine Sprühbrücke mit vier Düsen, die je nach Blechbreite von 10, 20, 30 oder 40 Zentimetern einzeln ansteuerbar sind. Ein Mitarbeiter legt die Bleche einfach auf und kann sie nach wenigen Sekunden gefettet entnehmen. Lichtschranken starten die Befettung erst, wenn das Blech in Reichweite der Düsen ist, und stoppen den Sprühvorgang, sobald das Blech durchgelaufen ist. „Seit wir die Anlage nutzen, bleiben der Hallenboden und die Wände fettfrei. Zudem ist unser Trennmittelverbrauch spürbar gesunken und wir sind deutlich schneller

als früher mit der Sprühpistole. Weil nun auch die Seiten der Bleche gleichmäßig gefettet sind, lösen sich alle Kuchen problemlos.“ Für rationellere Arbeitsabläufe bei der Aufarbeitung von Plätzchen wird die Einfettanlage mit einer Gebäckformmaschine von Janssen gekoppelt, die die Mürbeteig-Teiglinge so direkt auf die frisch gefetteten Bleche ablegt.

Trennmittel im Mehrwegfaß. Für die Einfettanlage nutzt die Bäckerei das Backtrennmittel PCO-1 von Boyens, im 30 Liter Keg-Mehrwegfaß. Das trennstarke und geschmacksneutrale Gemisch aus Pflanzenölen ist mit seinen guten Hafteigenschaften für alle Bleche und Formen einsetzbar. Für die Abziehrahmenkästen seiner Paderborner-Brote nutzt Remke zusätzlich Trenn PB von Boyens, ebenfalls im 30 Liter Keg-Mehrwegfaß. Damit können die Rahmenkästen schon am Vortag gefettet werden, und die dickflüssige Trennemulsion läuft auf den Auszugsherden trotzdem nicht auf die Backfläche. Mit seinen besonderen Hafteigenschaften ist Trenn PB zudem ideal für angeschobene Brote,



Foto. BJ / Stefan Schütter 2024

[5]



Foto. BJ / Stefan Schütter 2024

[6]



Foto. BJ / Stefan Schütter 2024

[8]



Foto. BJ / Stefan Schütter 2024

[7]

[5] Den Jelly royal twin von Boyens mit doppelter Heizleistung von 10,5-12,8 KW sowie zwei Systemeinheiten und zwei Membranpumpen nutzt Remke mit nur einer Sprühpistole. [6] Zum Veredeln von Plundergebäck und Hefeteilchen legt ein Mitarbeiter die Bleche auf den Tisch und setzt sie zurück in den Stikken. Die Kollegin sprüht zwischendurch Aprikotur auf. [7] Den Jelly royal twin ergänzt ein kleiner Jelly concept. Dank seiner Schnell-Kuppung lassen sich die BiB-Verpackungen mit den Fix + Fertig Gelees von Boyens schnell wechseln. [8] Für seine Erdbeerplunder nutzt Remke das gebrauchsfertige Neutral Jelly Fix + Fertig. Das Gelee ist fruchtsäure- und frosterstabil, in Sekunden schnittfest und zart im Biss.



Foto. BJ / Stefan Schütter 2024

[9]



[10]

Foto. BJ / Stefan Schütter 2024



[11]

Foto. BJ / Stefan Schütter 2024



[12]

Foto. BJ / Stefan Schütter 2024

[9] Beim gleichmäßigen Trennmittelauftrag auf die verschiedenen Bleche hilft als neueste Errungenschaft aus dem Hause Boyens, eine Einfettanlage. [10] Auf der Steuerung der automatischen Anlage lassen sich mit einer Knopfreihe die vier Sprühdüsen je nach Blechbreite passgenau zu- und abschalten. [11] Die Sprühbrücke arbeitet sauber und nebelarm. Der gleichmäßige Auftrag des Trennmittels vermeidet Verkrustungen und Verunreinigungen an Formen und Blechen. [12] Michael Geers von Boyens demonstriert, wie einfach und sparsam die Einfettanlage die verschiedenen Schnittbleche mit Trennmittel besprüht. [13] Die Einfettanlage erkennt die Bleche, die über die Transportriemen laufen, elektronisch und besprüht sie hygienisch und präzise nur von innen.



[13]

Foto. BJ / Stefan Schütter 2024

> Das Problem

Michael Remke hat ein freundschaftliches Verhältnis zu Boyens Backservice. Wenn es um Rationalisierungen im Bereich Sprühen und Glasieren geht, fragt er deshalb immer zuerst bei dem Unternehmen aus dem benachbarten Ibbenbüren nach einer Lösung.

> Die Lösung

Beim Einfetten von Blechen und Formen sowie beim Portionieren und Veredeln von Gebäcken nutzt die Bäckerei daher schon seit vielen Jahren verschiedene Anlagen und Produkte von Boyens Backservice.

> Technik

Einfettanlage:

- elektronische Regelung und Erkennung für einen effizienten Trennmittelleinsatz.
- Sprühnebelarmer und präziser Auftrag durch einstellbare Sprühbrücke.
- Sondermodelle in verschiedenen Größen, Bandbreiten und Ausfertigungen.

Jelly royal twin:

- Sprühsystem für zwei Sprühpistolen mit getrennten Systemeinheiten.
- SPS Impulssteuerung für zwei Mal 10,5-12,8 KW Heizleistung. - Verarbeitet Sprühgut optional als BiB, aus Edelstahlvorratsbehälter oder Containern.

Jelly concept:

- Kompaktes Sprühgerät mit den Maßen B/H/T: 460 x 495 x 335 Millimeter.
- Dank Schnellkupplung, direkte Verarbeitung aus der BiB-Verpackung.
- Totale Gelee-Restentleerung aus BiB und kurze Aufheizzeit.

Backglanz Sprayer:

- kompakte Sprühanlage mit Überfahrbrücke und induktiven Sensoren.
- veredelt Teiglinge mit BackGlanz fix & fertig oder anderen Glanz- und Bräunungsmitteln.
- für alle europaweit gängigen Backbleche geeignet.

> Alternativen

Im Bereich Sprühen und Glasieren gibt es auch weitere Anbieter, wie zum Beispiel DojaTec, Dübör, Frisch Spritzmatic und andere.

Conzekästen oder Toastformen. „Keg-Fässer nutzen wir schon seit über 20 Jahren. Wir können sie direkt an unsere modernen Sprühanlagen anschließen, das hält die Sprühdüsen sauber und es fällt kein Verpackungsmüll an. Daher setzen wir auch für unseren Abwieger und die Kopfmaschinen unserer beiden Kövy-Anlagen Schneideöl aus Keg-Fässern statt der üblichen 10 Liter-Standardkanister ein.“ Das alte Sprühgerät zum Bleche fetten musste dagegen noch manuell aus einem Kanister befüllt werden. Kamen dabei Verunreinigungen mit in den Tank, verstopften oft die Düsen und mussten aufwändig gereinigt werden. Zudem war das Gerät erst einsatzbereit, wenn es den nötigen Sprühdruck aufgebaut hatte.

Rationelle Gebäckveredelung. In der Produktion sind schon seit vielen Jahren weitere Anlagen und Produkte von Boyens im Einsatz. Das Multistation-Dosiersystem nutzt die Bäckerei zum Adressieren von Amerikanern, Muffins und Blechkuchen aus Rührmasse sowie zum Portionieren von Käsekuchen oder -torten. Bei der Herstellung von Erdbeerschnitten kommt mit der Multistation eine Schicht Biskuit auf einen vorgebackenen Mürbeteigboden mit Aprikose. Nach einer weiteren Backphase streichen die Mitarbeiter noch eine Schicht Pudding auf und belegen diesen großzügig mit Erdbeeren. Den Guss auf die Erdbeeren trägt dann der Jelly Royal Twin von Boyens auf. An dem Doppelsprühsystem ist bei Remke nur eine Pistole installiert, um mehr Heizleistung zu haben. So können selbst größere Chargen von Erdbeerschnitten problemlos aus einem Zweihundertliter-Fass in kurzer Zeit mit rotem Tortenguss geflutet werden. Außerdem kommt der Jelly Royal Twin zum Aprikotieren von Plunder, Hefeteilchen, Hartgebäck und anderem zum Einsatz. Ergänzend zu der großen Sprühanlage steht in der Konditorei ein kleiner Jelly Concept von Boyens für den hellen Tortenguss, der für Erdbeerplunder und andere Gebäcke mit Obst gebraucht wird. „Früher haben wir den Guss im Kupferkessel erhitzt und mit einem Pinsel aufgetragen, aber das dauerte zu lange und war zu ungleichmäßig.“



[14] Für das Einsprühen von Formen gibt es in der Backstube eine eingehauste Ecke mit Druckluftanschluss und den Trennmitteln PCO-1 und Trenn PB von Boyens in Keg-Fässern.

Foto: BJ / Stefan Schütter 2024

Glänzende Gebäcke.

Croissants, Milchbrötchen und andere Gebäcke werden auch bei Remke vor dem Backen abgestrichen. Früher hat ein Mitarbeiter mit der Handpistole 8-10 Sekunden gebraucht, um ein Blech mit Teiglingen vollständig mit Eistreiche abzusprühen. Diese Aufgabe übernimmt längst der Backglanz-Sprayer von Boyens. Er fährt ein Blech in lediglich zwei bis drei Sekunden ab und besprüht es hauchdünn mit Backglanz

fix & fertig von Boyens, einer rein pflanzlichen Alternative zur Eistreiche. Anschließend kann der Mitarbeiter das Blech auf dem Sprühtisch bei Bedarf noch veredeln, und beispielsweise Hagelzucker oder gehobelte Mandeln aufstreuen. Durch das gleichmäßige und hauchdünne Auftragen mit Hilfe des Backglanz-Sprayers, ist der Sprühgutverbrauch um etwa 30 Prozent gesunken. „Seit wir die dickflüssigere und entsprechend dick aufgetragene Eistreiche durch Backglanz fix & fertig ersetzt haben, konnten wir weitere zehn Prozent Materialersparnis realisieren, insgesamt benötigen wir durch die Umstellung also 40 Prozent weniger Sprühgut.“ Ist der Einsatz des Sprayers beendet, wird der Vorratsbehälter mit dem Backglanz fix & fertig einfach abgeklemmt und bis zum nächsten Gebrauch in die Kühlung gestellt. Anschließend kann man per Adapter einen Wasserschlauch anschließen oder einen zweiten Vorratsbehälter mit Wasser füllen und den Sprayer auf Automatik stellen. Dann reinigt sich die Anlage in zehn Minuten selbst und kann abgeschaltet werden. Die Auffangwanne des Sprayers lässt sich anschließend einfach herausziehen, in der Spülmaschine reinigen und wieder einschieben. **Stefan Schütter**

IN KÜRZE

Recker Landbäckerei Josef Remke GmbH & Co. KG
 Am Gewerbepark 2
 49509 Recke
 Telefon: +49 (0)5453 9 18 86 70

Internet: www.baeckerei-remke.de
 E-Mail: info@baeckerei-remke.de

Inhaber: Michael Remke,
 Verkaufsstellen: 20

Mitarbeiter:
 Produktion 32
 Verkauf 155
 Fahrer 9
 Verwaltung 4

Sortimentsbreite/Anzahl Sorten:
 Brot 18
 Brötchen 10



Foto: BJ / Stefan Schütter 2024

Feinbackwaren 8
 Konditorei 6
 Snack 10

Preise ausgesuchter Produkte:
 Schnittbrötchen: 0,43 Euro
 Mischbrot, 1kg: 3,95 Euro
 Spezialbrot, 750g: 4,10 Euro
 Obstplunder: 2,30 Euro
 Berliner: 1,50 Euro
 Tasse Kaffee: 1,50 Euro
 Belegtes Brötchen: 2,10 Euro

Anzeige

Wir kriegen's gebacken!



MARKTPLATZ DER INNOVATIONEN

Für Vorausdenker und Zukunftsgestalter!

Wer der Zeit voraus denkt und handelt, ist bei Boyens Backservice genau richtig. Auf unserer Webseite bieten wir Ihnen exklusive Einblicke in die modernste Technik von heute und teilen innovative Informationen über eine vielversprechende neue Zukunft. Profitieren Sie von wertvollen Tipps, die Ihnen helfen, stets einen Schritt voraus zu sein.

Besuchen Sie uns und lassen Sie sich inspirieren!

www.boyensbackservice.de



Erfahren Sie mehr!



boyens backservice GmbH
 Gildestraße 76-82
 49479 Ibbenbüren



BACKTRENNMITTEL UNIFILLER-SYSTEME SPRÜH-SYSTEME