

Mehr **Möglichkeiten**

Die **Bäckerei Konditorei Will** aus Marktleugast konnte mit einer neuen Premium **K-Brötchenanlage von Fortuna** ihre Produktion **rationalisieren** und die **Qualität verbessern**.

Die Bäckerei Konditorei Will ist ein traditionsreiches Familienunternehmen im oberfränkischen Marktleugast. Bereits 1980 hat Familie Will auf dem Grundstück einer alten Brauerei direkt an der Hauptstraße des Ortes neu gebaut. Konditormeisterin Margit Will hat den Betrieb dann 2007 von ihrem Vater übernommen. Mit ihrem Sohn ist inzwischen bereits die siebte Generation in der Geschäftsführung aktiv. Bäckermeister Marius Will wollte eigentlich erst Mechatroniker werden, hat dann aber ein Praktikum beim Backhaus Fuchs in Altdorf gemacht und ist zur Ausbildung gleich dortgeblieben. „Nun arbeitet er zu Hause und wir verstehen uns sehr gut. Ich bin natürlich froh, dass bei uns die Nachfolge schon gesichert ist“, erklärt Margit Will. Passend zum Juniorchef ist in der Produktion das Durchschnittsalter mit 24 Jahren recht jung. Nachwuchsprobleme gibt es keine. Dazu trägt unter anderem die nur 200 Meter Luftlinie entfernte Berufsschule im Ort bei.

Auf der Höhe der Zeit. „Wir sind klein aber fein. Zum einem großen Filialbäcker möchten wir gar nicht werden“, resümiert Margit Will. Früher gab es im Hauptgeschäft zusätzlich zu den Backwaren noch ein großes Lebensmittelangebot, wie es auf dem Dorf seinerzeit typisch war. Doch der Verkaufsraum wurde schon vor vielen Jahren modernisiert, umgestaltet und um eine schöne Terrasse ergänzt. Auch die Umsatzanteile haben sich mit der Zeit verändert. Während früher Brot und Brötchen dominierten, wächst aktuell die Bedeutung von Kaffeespezialitäten, Snacks und Kuchen stetig weiter an. „Unser beliebtestes Feingebäck sind zum Beispiel unsere softig-weichen Nougat-Hörnchen. Wie auf dem Land gewünscht, sind sie vergleichsweise groß, haben aber passend zur aktuellen Zucker-Diskussion bewusst nur eine dezente Süße. So sind sie ein gutes Beispiel für unsere Unternehmensphilosophie: Wir gehen immer mit der Zeit, verlieren aber die Tradition

Foto: BJ / Stefan Schütter 2020



[1] Konditormeisterin Margit Will führt das Familienunternehmen zusammen mit ihrem Sohn, Bäckermeister Marius Will. Beide investieren regelmäßig in Produktion und Verkauf.

[1]



[2]



[3]



[5]



[4] Die Premium K Kurzversion mit Primus Pro-Kopfmaschine und einer Arbeitsbreite von 600 Millimetern ist mit einer Länge von gut vier Metern kompakt gebaut.

[4]



[6]



[7]

[2] Für Marius Will haben sich Chargengrößen von 60 bis 70 Kilogramm und fünf Minuten Teigruhe als optimaler Kompromiss für eine rationelle Aufarbeitung und gleichmäßige Teiglinge erwiesen. [3] Die SPS der Anlage ist dank Touchscreen und Dialog-Bedienführung mit selbsterklärenden Piktogrammen intuitiv verständlich. [5] Bei insgesamt zehn Minuten Vorgarzeit erreichen die Teiglinge nach vier Minuten den Langroller (im Bild) und nach weiteren sechs Minuten die Stanzbrücke. [6] Am Einlauf der Stanzbrücke werden die Teiglinge erst per Stempelleiste vorsichtig flach gedrückt und dann vom drehbarem Revolverkopf mit dem gewünschten Muster gestüpft. [7] Mit der neuen Anlage hat die Bäckerei Kleingebäcke mit Flechtoptik neu ins Programm aufgenommen, die sie mit dem Zopfstempel der Premium K nun rationell aufarbeiten kann.

nicht aus den Augen.“ Im Zuge dessen wird auch regelmäßig investiert. Im Verkauf etwa in moderne PC-Kassen und in der Produktion in eine Winback-Rezeptursteuerung sowie in eine neue Brötchenanlage von Fortuna.

Halbgebackene Brötchen. Vor zweieinhalb Jahren haben die Wills für Wiederverkäufer halbgebackene Brötchen eingeführt. Zu dieser Zeit hat Rewe begonnen, verstärkt mit regionalen Metzgern und Bäckern zusammenzuarbeiten, und so konnten Mutter und Sohn 2017 und 2019 insgesamt zwei Märkte als Lieferkunden gewinnen. Tipps zur Rezeptur für die Halbgebackenen haben sie von Ireks bekommen und beziehen auch das passende Backmittel von dort. Der Vorteil der vorgebackenen Brötchen liegt darin, dass die schwierige Bestimmung der richtigen Gare entfällt. So kann sie das Supermarkt-Personal auch ohne große Fachkenntnisse nach Bedarf im Ladenofen vor Ort immer wieder frisch für das SB-Regal fertig backen. „Der eine Markt möchte sie heller haben und backt sie deshalb länger und kühler, der andere Markt bevorzugt eine intensivere Bräunung und backt sie kürzer und heißer“, weiß Marius Will. Die beiden Rewe-Märkte bekommen hauptsächlich Kaiserbrötchen, aber auch Schnittbrötchen. Diese wurden vor dem Kauf der Premium K Kurzversion mit der Teller-schleifmaschine rundgewirkt. Die Aufarbeitung erfolgte dann

erst von Hand und später mit der Rollfix-Ausrollmaschine. Beide Schritte übernimmt nun die neue Fortuna-Anlage und hat dadurch die Schnittbrötchen-Herstellung deutlich rationeller gemacht. „Früher haben wir für einen Wagen mit 18 Blechen mit je 25 Teiglingen, insgesamt also 450 Schnittbrötchen, zu dritt eine halbe Stunde benötigt. Jetzt kann einer alleine die auf vierreihigen Betrieb umgestellte Anlage bedienen und den Stikkenwagen in 20 Minuten füllen“, erklärt Marius Will. Der Teig für die halbgebackenen Schnittbrötchen bekommt dabei nur drei bis dreieinhalb Stunden Teigruhe, enthält aber einen über 24 Stunden geführten Vorteig. Die Kaiserbrötchen-Teiglinge werden über 16 Stunden in der Kühlung langzeitgeführt.

Vielfältige Einsatzmöglichkeiten. Die neue Anlage läuft täglich fünf bis sechs Stunden und arbeitet insgesamt sieben verschiedene Teige auf. Dazu zählen ein Laugenteig für Brezel, Stangen und Brötchen sowie ein Teig für Anisbrezel. Zudem ein weicher Teig für Chiabrötchen und ein rustikaler Teig mit Körnern und Kürbiskernen. Im Weizenbereich kommen noch ein Teig für Kaiserbrötchen, ein Teig für Schnittbrötchen und ein Teig mit Fettanteil für die Bratwurststollen hinzu. Diese länglichen Brötchen sind passgenau auf die Größe der einzulegenden Bratwürstchen abgestimmt und gewissermaßen

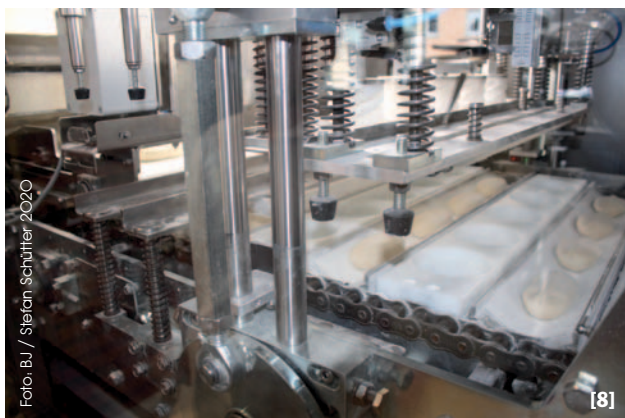


Foto: BJ / Stefan Schütter 2020

[8]

[8] Die Schnittbrötchenteiglinge durchlaufen vierreihig in durchgehenden Tröglern die Schneidestation. Diese arbeitet mit einem über die gesamte Breite ziehenden Messer. [9] Die Absetzung kann beispielsweise fünfreihtig 30 runde Teiglinge zu je sechs Stück hintereinander auflegen, oder sie vierreihig per optionaler Pendeleinrichtung versetzt platzieren. [10] Bei der Primus Pro sind Antriebs- und Teigbereich klar getrennt. Ebenso wie die Kopfmaschine ist auch die Brötchenanlage einfach und schnell zu reinigen.



Foto: BJ / Stefan Schütter 2020

[9]



Foto: BJ / Stefan Schütter 2020

[10]

Das Problem

2019 wurde die Brötchenanlage von Fortuna, die in der Backstube der Wills stand, 25 Jahre alt. Daher fiel die Entscheidung für eine Ersatzinvestition. „Aber nicht nur das Alter der Anlage hat uns zu diesem Schritt bewogen, sondern auch unser betriebliches Wachstum und die damit verbundenen steigenden Stückzahlen“, erklärt Margit Will.

Die Lösung

Da die alte Anlage zuverlässig gelaufen war und Fortuna nur 60 Kilometer entfernt ansässig ist, sodass der Service immer nach spätestens ein bis zwei Stunden vor Ort gewesen war, sollte auch die nächste Anlage wieder aus Bad Staffelstein kommen. Die Premium K Kurzversion wurde dann im Februar 2020 geliefert. „Wie die Vorgängeranlage ist das neue Modell ebenfalls sehr gut verarbeitet. Zudem sind unsere Mitarbeiter und wir mit dem Anlagenkonzept bereits vertraut“, resümiert Margit Will. „Wir haben uns für das richtige Modell entschieden“, ergänzt Marius Will, „wir wollten eine kompakte Anlage mit vielseitigen Einsatzmöglichkeiten. Eine hohe Stundenleistung war für uns dagegen nicht so entscheidend.“

Technik

- Die Premium K Kurzversion arbeitet im Gewichtsbereich 40 bis 100 Gramm mit einer Stundenleistung von bis zu 4.000 Teiglingen im vierreihigen Betrieb.
- Zur Anlage gehört die vier bis fünfreihtige Primus Pro-Kopfmaschine mit bis zu 22 Takten pro Minute.
- Die Serienausstattung umfasst unter anderem einen Vorgärschrank, eine automatische Mehlbestäubung und ein verstellbares Langrolldruckbrett.
- Die Stüpfel-Schneidestation verfügt über einen drehbaren Revolverkopf, der eine große Gebäckvielfalt ermöglicht.
- Die Schneidestation arbeitet mit einem ziehenden Messer.
- Die automatische UV-Entkeimung und Trocknung vor jeder Neubeleugung hält die Gärgehänge hygienisch einwandfrei.
- Das Abzugsband gewährleistet eine exakt schlussgerechte Absetzung auf Gärgutträger wie zum Beispiel Bleche oder Dielen in den Maßen 60 mal 40, 58 mal 78 oder 58 mal 98 Zentimeter.
- Die Anlage ist SPS-computergesteuert, mit einer Dialog-Bedienungsführung.

Alternativen

Aktuell gibt es im Bereich Kleingebäckaufarbeitung zahlreiche Anbieter wie zum Beispiel König, WP, Lippelt, Rondo, Eberhardt, Kövy, Fritsch, Jac, GBT, Trima und andere.

das Pendant zur Laugenbrezel für die Weißwurst. Das Stüpfelwerkzeug für die Kaiserbrötchen ist aus Vollkunststoff gefertigt, ohne eine Beschichtung, die sich mit der Zeit lösen würde. Entscheidend für einen optimalen Ausbund ist dabei, dass die Kanten des Stüpfers immer ausreichend scharf sind. „Unsere Kaiserbrötchen haben durch die neue Anlage nun einen wesentlich schöneren Ausbund. Darüber hinaus sind unsere Schnittbrötchen jetzt viel gleichmäßiger“, freut sich Marius Will. Weil das Flechten von Hand zu aufwendig war, gab es früher zudem keine Einstrangzöpfe im Sortiment. Mithilfe des Zopfstempels der Brötchenanlage kann die Bäckerei nun aber im Kleingebäckbereich sehr wirtschaftlich eine größere Formenvielfalt anbieten. Vor allem im Snackbereich hat das zu steigenden Verkaufszahlen geführt. Über den eingebauten Stückzähler der Anlage lassen sich auch ganz bedarfsgerecht verschiedene Gebäckformen aus nur einem Teig herstellen. Beispielsweise können die Teiglinge für die Doppelten zuerst aus der Kopfmaschine über das ausgefahrene Einlaufband als Bypass direkt auf das Abziehband der Premium K laufen. Dieses macht dabei im Wechsel immer einen kurzen und einen langen Schritt, sodass reihenweise jeweils zwei Teiglinge direkt aneinander liegen. Diese Paare muss der Bediener an der Absetzung dann nur noch kurz fest zusammendrücken. Sind

IN KÜRZE

Bäckerei Konditorei Will
Marktstraße 30
95352 Marktlegast
Tel.: 09255-462

Internet: www.baeckerei-margitwill.de
E-Mail: margit.will@yahoo.de



Foto: BJ / Stefan Schütter 2020

Inhaberin:	Margit Will	Brötchen:	12
Verkaufsstellen:	3	Feinbackwaren:	15
		Snack:	15
Mitarbeiter:	18		
davon		Preise ausgesuchter Produkte:	
Produktion:	6	Brötchen:	0,32 Euro
Verkauf:	10	Mischbrot (1kg):	2,99 Euro
Fahrer:	1	Spezialbrot (750g):	3,40 Euro
Verwaltung:	1	Obstplunder:	1,60 Euro
		Berliner:	1,20 Euro
Sortimentsbreite/Anzahl Sorten:		Tasse Kaffee:	1,70 Euro
Brot:	25	Belegtes Brötchen:	1,95 Euro

vier Bleche mit Doppelten belegt, stellt er die Brötchenanlage einfach um, und sie produziert anschließend Kaiserbrötchen. Dazu wird das Einlaufband der Brötchenanlage nur zurückgezogen und gibt so die Trögel des Vorgärschranks wieder frei. Für eine einwandfreie Übergabe der Teiglinge sorgt ergänzend die aktivierte Ausrichtklappe.

Hygienische Konstruktion. An der Kopfmaschine gibt ein beleuchtetes Sichtfenster den Blick auf die Vorportionierung des Teiges per Sternwalze frei, so dass eventuelle Probleme schnell zu erkennen sind. Die Füllstandskontrolle des Trichters erfolgt ergänzend automatisch per Lichtschranke. Zudem lässt sich die Primus Pro bequem trocken reinigen. Nur der Kolbenboden wird minimal beölt, alle anderen Teile arbeiten ölfrei. Daher kommt es zu keinen schwer zu entfernenden Verkrustungen aus Öl- und Mehlrückständen. Zusätzlich ist die Primus Pro schnell zerlegbar und der Vorteiler komplett ausfahrbar. Um den Gewichtsbereich zu erweitern, sind auch die Messkolbeneinsätze der Trommel austauschbar. In der Brötchenanlage bestehen die Gehänge des Vorgärschranks aus Edelstahl. Ihr vergleichsweise hohes Eigengewicht sorgt für eine lange Lebensdauer und einen reibungslosen Umlauf. Die gewalzte Blechoberfläche mit einer Art Lederhaut auf der Trögelinnenseite reicht bei einigen Teigen schon aus, um ein Anhaften der Teiglinge zu verhindern. Für schwierigere Teige sind jedoch auch verschiedene Einlagen verfügbar. Die Wills haben sich für ein hygienisches Kunststoffgewebe entschieden, dessen Ablöseigenschaften sind genauso gut wie beim klassischen Filz.

Reibungsloser Wechsel. Die Teige hat Marius Will im Zuge des Modellwechsels bei der Brötchenaufarbeitung nicht verändert. „Das war auch unsere Bedingung. Unser alten Rezepturen von meinem Großvater sollten erhalten bleiben. Die neue Anlage sollte sich unseren Teigen anpassen und nicht umgekehrt“, erklärt er. Ein Test in der Versuchsbackstube von Fortuna zeigte aber schnell, dass sich die Teige aus dem Hause Will problemlos aufarbeiten ließen. „So ein Test ist bei einer Investition von mehr als 200.000 Euro unverzichtbar. Man möchte schließlich vorher wissen, dass auch alles so klappt, wie man es geplant hat“, ergänzt seine Mutter und erklärt: „Den Aufbau der neuen Anlage hat Fortuna toll organisiert. Die Premium K wurde morgens um acht Uhr angeliefert und abends um 19 Uhr liefen schon die Teige für den nächsten Tag durch.“ Vorher habe man nur einen Reinigungsteig durchlaufen lassen und lediglich einen Probelauf gemacht. Bei der Feinjustierung der Anlage hat der Backmeister von Fortuna die Wills jedoch insgesamt drei Tage vor Ort unterstützt.

Stefan Schütter

[11] Die Anlage kann mit bis zu 22 Takten pro Minute arbeiten. Bei Will läuft sie aber mit nur 17 Takten, um im Vorgärschrank die volle Durchlaufzeit von zehn Minuten zu nutzen. [12] Für die Umrüstung vom fünfreiigen auf den vierreiigen Betrieb lässt sich der Kolben der Kopfmaschine einfach durch eine entsprechend schmalere Variante ersetzen. [13] Zudem sind für den vierreiigen Betrieb noch eine Sperre in den Trichter einzusetzen und die Schmierschiene auszutauschen. [14] Die neue Brötchenanlage stellt neben den Kaiserbrötchen mit schönem Ausbund und den Mohn- und Sesambrötchen in ansprechender Zopfoptik noch viele weitere Kleingebäcke her.



[11]

Foto: BJ / Stefan Schütter 2020



[12]

Foto: BJ / Stefan Schütter 2020



[13]

Foto: BJ / Stefan Schütter 2020



[14]

Foto: BJ / Stefan Schütter 2020