

Umschieben in zwei Minuten

Die **Bäckerei Moss** aus Aachen nutzt zur **Qualitätsverbesserung** eine Vakuumkonditionierung. Sie ist der **feste Taktgeber** für den Ofenführer.



[1] Die Anlage von Cetravac steht direkt neben der Ofengasse, die ausschließlich mit Vulkan Thermo-Roll Wagenöfen von Heuft bestückt ist.

Foto: BJ / Stefan Schüttler 2022

In und um Aachen hat sich die Bäckerei Moss einen Namen als Dinkelbäcker gemacht, mit einer großen Brot- und Gebäckauswahl aus dem Urgetreide. Besonders beliebt sind unter anderem die Dinkel-Zimtschnecken aus einem tourierten Dinkelteig mit Zimtfüllung. „Das ist sozusagen unsere Aachener Version des Franzbrötchens. Die Schnecken backen wir angeschoben in 60x20 Blechen, damit sie besonders saftig bleiben“, erklärt Prokurist und Betriebsleiter Alen Muljajic. Zu den Besonderheiten im Sortiment zählen natürlich auch

Aachener Printen, die die Innenstadt-Filialen nicht nur zur Weihnachtszeit, sondern ganzjährig anbieten. Weitere regionale Spezialitäten von Moss sind Streuselbrötchen, die es nur zwischen Aachen, Düren, Monschau und Heinsberg gibt, sowie Belgische Reisfladen, die typisch für das Dreiländereck Deutschland, Niederlande und Belgien sind. Auch bei den Zutaten setzt die Bäckerei auf Regionalität. So liefert die Mühle Kottmann das Dinkelmehl und die Plange Mühle das Weizen- und Roggenvollkornmehl. Die Milch für die Reisfladen – meh-

rere hundert Liter pro Woche – kommt von einem regionalen Milchbauern. Für ein hochwertiges Produktsortiment hat die Bäckerei zudem die Backmittelzugabe minimiert, verzichtet auf Vormischungen und arbeitet handwerklich, setzt aber moderne Technik ein, wo sie sinnvoll ist. „Beispielsweise wirken wir viele Brote von Hand, beschicken den Teigteiler aber per Hebekipper. Schließlich wird ein Brot nicht handwerklicher, wenn ein Mitarbeiter den Teig aus dem Kessel wuchtet. Und zur Verbesserung der handwerklichen Qualität nutzen wir seit fünf Jahren eine moderne Vakuumkonditionierung.“

Vielseitig einsetzbar. „Die morgendliche Grundausstattung der Filialen kam bei Moss schon immer aus der Produktion, um die Verkäuferinnen bei Arbeitsbeginn zu entlasten. Mit der Cetravac-Anlage ließ sich die Rösche aber noch einmal deutlich verlängern. Zu den vakuumkonditionierten Gebäcken gehören alle Brötchensorten, verschiedene Plundervarianten, Mohn- und Nusskränze sowie Baguettes. Die geflochtenen Kränze aus touriertem Hefeteig bekommen durch die Vakuumkonditionierung beispielsweise mehr Volumen und mehr Stabilität. „Bei Croissants hat die Vakuumkonditionierung bekanntermaßen mithin den besten Effekt. Wir experimentieren auch gerade mit Broten. Wenn die Kapazität der Anlage aber ausgeschöpft ist, lässt man natürlich die Gebäcke weg, bei denen der Effekt am wenigsten überzeugt.“ Deshalb kommen bei Moss beispielsweise die Kirsch-Streusel-Plunder nicht in die Cetravac-Anlage, denn die Obstfüllung ist oben auf das Gebäck dressiert und vergleichsweise schwer, sodass sich keine große Qualitätsverbesserung erzielen lässt.

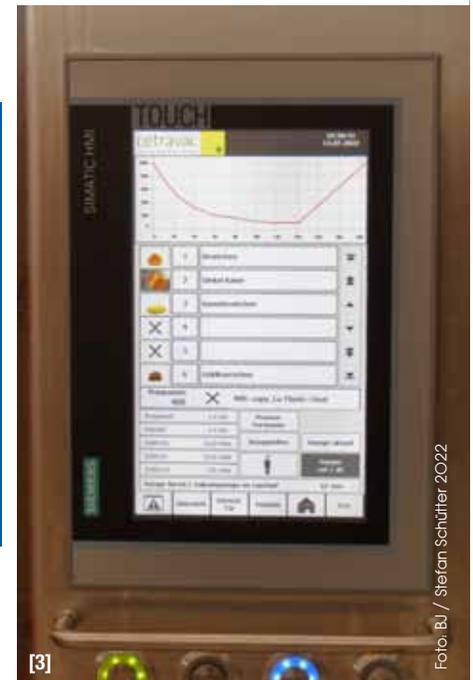
Die Zeit ist entscheidend. „Bei der Einführung einer Vakuumkonditionierung kann man die Rezepturen eins zu eins übernehmen. Man muss nur einen Parameter verändern: Die Backzeit im Ofen.“ Generell erlaubt und erfordert die Vakuumkonditionierung eine Verkürzung der Backzeit. Als Faustregel setzt man bei Moss für jedes vakuumkonditionierte Gebäck die Verkürzung zunächst mit 20 Prozent an. „Das ist meist gleich eine Punktlandung. Wir müssen nur selten nachjustieren. Zum Ausgleich müssen wir im Ofen natürlich entsprechend heißer backen, um dieselbe Bräunung wie bei der vollen Backzeit zu erreichen. Denn die Krustenfarbe beeinflusst die Vakuumkonditionierung nicht.“ Zudem müssen die Gebäcke ofenheiß in die Vakuumkonditionierung kommen. „Es heißt, die Wagen sollten maximal drei Minuten draußen stehen. Sonst besteht die Gefahr, dass das Gebäck zusammenfällt. Bei uns dauert das Umschieben sogar nur maximal zwei Minuten.“ Insgesamt konnte durch die Vakuumkonditionierung das Backen in der Produktion um etwa eine halbe Stunde nach hinten verschoben werden. Das sorgt noch einmal zusätzlich für mehr Frische der Gebäcke. Zum Backen nutzt die Bäckerei ausschließlich Vulkan Thermo-Roll Wagenöfen von Heuft. Zwecks Arbeitserleichterung unterstützt das halbautomatische Beschickungssystem Concord die Ofenmannschaft. Eine Reihe von Z-Stikkenwagen dient dabei als Zwischenlager. „Das Umsetzen der Bleche aus den Thermo Roll-Wagen ist zwar Mehrarbeit, die sich aber



[2]

Foto: BJ / Stefan Schütter 2022

[2] Die Vakuumzelle besteht komplett aus Edelstahl und ist mit zwei beleuchteten Not-Ausschaltern ausgestattet, die bei Moss aber noch nie betätigt wurden.
[3] Die Touchscreen-Steuerung ist übersichtlich aufgebaut und als Pilotprojekt auf Wunsch der Bäckerei mit einer neuen Auswertungsfunktion ausgestattet.
[4] Die neue Anlage ist nicht mehr auf den Boden aufgesetzt, sondern eingelassen. Das erleichtert das Ein- und Ausfahren der Wagen.



[3]

Foto: BJ / Stefan Schütter 2022



[4]

Foto: BJ / Stefan Schütter 2022

lohnt, weil wir so viel Stellfläche sparen. Es wäre allerdings nicht realistisch, in zwei bis drei Minuten die heißen Bleche aus acht Wagenöfen in vier Stikkenwagen umzusetzen, um so die Kapazität der Vakuumkonditionierung noch mal zu verdoppeln. Viele Gebäcke sind ofenheiß einfach viel zu empfindlich. Das funktioniert nicht, erst recht nicht unter Zeitdruck.“

Geordnete Abläufe. „Wir können auch nicht einfach alles einschleusen, wenn die Teiglinge reif sind. Da muss man sich die nötige Disziplin erarbeiten, damit das Backen und das Va-



[5] Die neue Vakuumkonditionierung kann mit vier Wagen jetzt doppelt so viel aufnehmen wie die alte Anlage. [6] Optisch verändern sich die Schnittbrötchen durch die Vakuumkonditionierung nicht. Sie werden auch nicht größer, aber sie behalten ihre Rösche deutlich länger. [7] Die Auffangbleche für das Kondenswasser unter der Zellen- decke werden einmal wöchentlich ausgebaut und mit dem Hochdruck- reiniger gesäubert.

[5] Foto. BJ / Stefan Schütter 2022

Foto. BJ / Stefan Schütter 2022

Foto. BJ / Stefan Schütter 2022

> Das Problem

Zur Qualitätsverbesserung dachte die Bäckerei bereits 2017 über den Einsatz einer Vakuumkonditionierung nach. „Zufriedene Rückmeldungen von Kollegen haben mit dafür gesorgt, dass wir uns für eine Anlage von Cetravac entschieden haben“, erinnert sich Muljajic. Die Vakuumkonditionierung konnte zwei Wagen mit je zehn Blechen aufnehmen, also genau eine Charge aus einem der Vulkan Thermo-Roll-Wagenöfen. Die Kapazität reichte aber schon bald nicht aus.

> Die Lösung

Bereits 2020 wurde die Vakuumkonditionierung gegen ein größeres Modell von Cetravac ausgetauscht. Die neue Anlage kann vier statt zwei Wagen aufnehmen. Weil die Technik nun oben auf der Anlage installiert ist, benötigt sie trotz der doppelten Kapazität nur wenig mehr Stellfläche als die alte Anlage mit einer seitlichen Einhausung für die Pumpe. „Die neue Anlage ist natürlich ungefähr doppelt so hoch, aber das war in unserer Produktionshalle kein Problem, erklärt der Betriebsleiter. Er ist mit Cetravac nach wie vor sehr zufrieden, sowohl mit der Technik als auch mit dem guten Service.

> Technik

- Die Anlagen von Cetravac sind dank modularer Bauweise jederzeit erweiterbar.
- Individuell an Stikken, Paletten oder Sonderabmessungen angepasste Anlagen-Maße
- Ölfreie und energieeffiziente Pumpe, mit hoher Systemleistung im Dauerbetrieb.
- Platzsparende automatische Schiebetüren.
- Frei programmierbare SPS mit Touchscreen.
- Laut Cetravac 30–50 Prozent weniger Lärmemission als andere Vakuumkonditionierungen.
- Laut Cetravac 25–30 Prozent weniger Energieverbrauch als andere Vakuumkonditionierungen.
- 10 Jahre Garantie mit TopCare-Wartungsvertrag.

> Alternativen

Aktuell gibt es im Bereich Vakuumkonditionierung zahlreiche Anbieter, wie zum Beispiel König, Miwe, Weber Cooling, BVT und viele andere mehr.

kuumkonditionieren synchron ablaufen. Das ist entscheidend für die beste Qualität.“ Bei der Einführung der Vakuumkonditionierung 2017 passten die Abläufe bei den Kleingebäcken, die direkt aus der Gärverzögerung gebacken werden, sofort. Es kam aber durchaus vor, dass sich der Ofenführer bei anderen Gebäcken verschätzte und die ofenheißen Wagen nicht direkt in die Vakuumkonditionierung schieben konnte, weil diese noch belegt war. Ein paar Minuten länger zu warten, war dann keine Option, weil die Gebäckqualität zu sehr litt. Die Wagen einfach noch 20 Prozent nachzubacken und auf die Vakuumkonditionierung zu verzichten, aber auch nicht. Schließlich waren die Gebäcke schon heißer gebacken worden. „So ließ sich zu Beginn der ein oder andere Wagen Ausschuss leider nicht vermeiden. Als das Zusammenspiel aber einmal lief, wurde das neue System schnell akzeptiert.“ Um die Akzeptanz weiter zu erhöhen, stellte die Bäckerei am Anfang zu Demonstrationszwecken auch je einen Korb herkömmliche Schnittbrötchen und einen Korb Brötchen aus der Cetravac-Anlage bereit. Die Mitarbeiter konnten sich bedienen und sich ihr eigenes Bild vom Effekt der Vakuumkonditionierung machen. Einmal im Jahr kommt ein Backmeister von Cetravac für zwei bis drei Nächte vorbei, um mit Muljajic zu überprüfen, ob alle Programme noch stimmen. Schließlich schwankt mit der Mehlqualität auch die TA der Teige. Bei den Gebäcken kann sich zudem beispielsweise die Bräunung verändern und damit auch der Backprozess. „Oft sind es nur Nuancen, aber die Programme der Vakuumkonditionierung müssen natürlich ent-

IN KÜRZE

Moss GmbH
Kellershaustraße 60
52078 Aachen
Tel.: (0) 241- 91809-0

Internet: <https://baeckerei-moss.de>
E-Mail: info@baeckerei-moss.de

Geschäftsführung:	Hans-Bernd Schwienhorst	Feinbackwaren	18
Verkaufsstellen:	58	Konditorei	11
Mitarbeiter:		Snack	11
Produktion	88	Preise ausgesuchter Produkte:	
Verkauf	431	Brötchen:	0,40 Euro
Fahrer	33	Mischbrot, 1 kg:	3,50 Euro
Verwaltung	23	Spezialbrot, 750 g:	4,30 Euro
Sortimentsbreite/Anzahl Sorten:		Obstplunder:	2,50 Euro
Brot	25	Berliner:	1,20 Euro
Brötchen	19	Tasse Kaffee:	1,60 Euro
		Belegtes Brötchen mit Käse:	2,40 Euro

Foto. BJ / Stefan Schütter 2022





Foto: Alen Muljajic 2022



Foto: BJ / Stefan Schütter 2022

[8] Die Abdeckung des Ablaufkanals lässt sich öffnen, sodass das Kondenswasser vom Boden der Vakuumzelle täglich einfach dort hinein abgezogen werden kann. [9] An der Seite zum Gang hin ist die Cetravac-Anlage mit einem Rammschutz ausgestattet.

sprechend angepasst werden. Sind die Gebäcke zu trocken, ist es etwa erforderlich, den Enddruck etwas zu erhöhen. Dann sind aber auch die positiven Effekte der Vakuumkonditionierung nicht mehr so groß, und das Gebäck verliert vielleicht etwas an Volumen. Da ist es wichtig, die goldene Mitte zu finden.“

Wichtige Verbesserungen. Die erste Cetravac-Anlage stand auf dem Fliesenboden. Dadurch war die Vakuumkammer etwas erhöht und über eine Rampe zugänglich. Die Rampe war zwar nicht steil, dennoch musste der Bediener mit den Wagen immer erst einen Bogen machen, um etwas Schwung zu holen. Die neue Anlage ist im Boden versenkt,

die Kammer daher ebenerdig und deutlich einfacher zu beschicken. Für die neue Anlage hatte sich Muljajic zudem eine neue Auswertungsfunktion in der Steuerung gewünscht. Die wurde dann bei Moss als Pilotprojekt realisiert. „Cetravac war der Idee gegenüber sofort aufgeschlossen“, erzählt er. „Wir können jetzt in Echtzeit in einer grafischen Übersicht sehen, wann welche Programme gelaufen sind und welche Leerstandszeiten es gab.“ In Zukunft möchte der Betriebsleiter vielleicht zur Anzeige der Auswertungen einen großen Flachbildschirm in die Backstube hängen, damit auch das Ofenteam sieht, wo die Abläufe nicht optimal sind und sofort reagieren kann.

Stefan Schütter