

Die Backstube bestimmt wieder die Endqualität

Seit knapp fünf Jahren arbeitet die Bäckermeister Grobe GmbH & Co. KG mit Vakuumkonditionierung. Die Produktion definiert die Endqualität und der Verkauf spart sich die morgendliche Hektik.

+ „Der Kauf der Vakuumanlagen war eine der besten Investitionen der vergangenen zehn Jahre“, so Jürgen Hinkelmann, Geschäftsführender Gesellschafter der Bäckermeister Grobe GmbH & Co. KG. Die Entscheidung dazu bahnte sich vor fünf Jahren an, nachdem er der Backstube des Brotmachers in Klingenberg einen nächtlichen Besuch gestattet hatte. Dort arbeitete man damals bereits mit Vakuumkonditionierungsanlagen der schweizerischen Cetravac AG. Die Brötchen und Croissants, die der Dortmunder Unternehmer dort zu sehen bekam, hinterließen Eindruck. „Das war eine ganz andere Qualität“, schwärmt er noch heute, und das war sie auch noch, nachdem er sie zurück in Dortmund aus dem Auto holte. „Die Croissants waren noch kross und die Schokostäbchen darin hatten nicht für einen klitschigen Boden gesorgt, sondern schwebten förmlich im Teig.“ Ein Frühstück mit Frau und Tochter in Klingenberg überzeugte die Familie vom Frischeeindruck der Brötchen auch nach mehreren Stunden und so präsentierte er seine Idee, Vakuumkonditionierung in der Backstube einzuführen, im monatlichen ERFA-Kreis der Filialleiter. „Wir sehen solche Entscheidungen eher als Mannschaftssport.“

Der Kreis war skeptisch. Bis dahin hatte die hauseigene Logistik zweimal täglich sämtliche Brötchen als Teiglinge in die BackCafés geliefert, um sie nach Bedarf in den Ofen zu schieben. Manche im Kreis fanden es risikoreich, den Fachgeschäften diese Entscheidung zu nehmen, andere sahen die Arbeitsbelastung und den Stress für die Verkäuferinnen und Verkäufer in den Morgenstunden. Die Entscheidung fiel für „sowohl als auch“: Die eine Hälfte des Bedarfs sollte weiterhin als Teigling kommen, die andere als fertiges, vakuumkonditioniertes Brötchen.

Sechs Wochen später dann die einhellige Erkenntnis im Verkauf, dass vor allem die Spezialbrötchen aus der Backstube deutlich besser sind als alles, was man im Ladenbackofen hinbekommt. Seither werden Spezialbrötchen nur mehr vakuumkonditioniert in die Fachgeschäfte geliefert und inzwischen marschieren auch Muffins, Blechkuchen, Fladenbrote und Brötchen, die belegt werden sollen, halbgebacken abgegebene Baguettes und Brötchenkränze und vieles mehr durch die Vakuumanlage. Hinkelmann: „Ich bin sicher, dass wir noch nicht am Ende unserer Ideen sind, was noch alles damit möglich ist.“

Die Vakuumzellen sind nicht einfach zusätzliche Maschinen in der Backstube, sie haben die Abläufe verändert. Weil sich die erste Vakuumanlage schnell zum „Flaschenhals“ entwickelte, wurde die Installation auf fünf Stikkenplätze



++ Jürgen Hinkelmann

erweitert, die – als Durchschiebeanlage konzipiert – Brötchenproduktion und Versand trennen. Außerdem wurde die Ofenbatterie um vier Stikken erweitert. Die Kombination spart Zeit. „40 Minuten brauchen wir heute von der Vakuumzelle bis zur Kommissionierung“, so Hinkelmann, „die gesamte Brötchenproduktion fängt seitdem eineinhalb Stunden später an.“ Umdisponieren musste allerdings auch der Versand. Wo früher ein Stapel mit 36 Dielen im Lieferwagen Platz fand, stehen heute 13 Körbe mit fertig gebackenen vakuumierten Brötchen, im Schnitt also ein Drittel weniger Ware.

Zweimal jährlich lässt Hinkelmann die Backmeister von Cetravac kommen, um die Backstubenbelegschaft zu schulen, Anwendungen zu optimieren und für Erweiterung des Portfolios die richtigen Abläufe zu entwickeln. „Wenn Luftfeuchtigkeit und Temperaturen sich verändern, ändern wir in der Regel das Backprogramm, nicht die Steuerung der Vakuumzellen.“ Vielleicht genauso wichtig aber ist die Identifikation der Bäcker mit dem System, das ihnen den Einfluss auf die Endqualität zurückgegeben hat. Hinkelmann: „Wir haben heute eine Verfahrenssicherheit, die nah am Optimum liegt.“

Beschwerden über weiche Brötchen gibt es nicht mehr, weder aus den eigenen Fachgeschäften noch von Großverbrauchern. Hinkelmann: „Auch für die Sonntagsbrötchen hat sich die Vakuumkonditionierung als Segen erwiesen. Wir müssen sonntags in kürzerer Zeit viel und genauso gute Ware wie am Wochentag liefern, das wäre ohne Vakuum deutlich schwieriger.“ **+++**