

Check Up

Back. Business

DAS ENTSCHEIDER-MAGAZIN
FÜR DIE BACKBRANCHE

DIE BELIEBTESTEN FÜLLUNGEN & DEKORE



MEHL AUF INSEKTENBASIS



KONSUMENTEN SIND OFT
ÜBERFORDERT

NACHHALTIGKEIT



PV DONUTS AUS DEN USA



Liebe Leserinnen und Leser,



um die wirtschaftlichen Auswirkungen der Pandemiemaßnahmen abzufedern, hat die Bundesregierung nun vorübergehend die Umsatzsteuersätze gesenkt. Das gibt Hoffnung auf mehr Konsumfreude bei den Verbrauchern. Dass das Erfolgsgeheimnis einer Bäckerei aber nicht unbe-

dingt auf dem Verkaufspreis sondern auf der Reduktion basiert, beweist die US-amerikanische Bäckerei PV Donuts. Die Inhaber Lori und Paul Kettelle haben sich mit ihren Brioche-Gebäcken innerhalb kürzester Zeit landesweit einen Namen gemacht. Ihre innovativen Kreationen sorgen für Aufsehen – nicht nur auf Instagram. Dabei variieren hauptsächlich die Füllungen und Dekorationen (Seite 12).

Da jedoch nicht immer alles, was schmeckt und gut aussieht, auch von den Kunden angenommen wird, greifen Bäcker oft lieber auf bewährte Klassiker zurück. Doch auch die lassen sich saisonal neu erfinden (ab Seite 14).

Apropos neu erfinden: Bei Mehlwürmern in Brot hätte man vor kurzem noch auf Hygienemängel in der Bäckerei geschlossen und das Veterinäramt eingeschaltet. Um jedoch langfristig den weltweiten Ernährungsbedarf an tierischem Protein decken

zu können, müssen Lebensmittelhersteller auf nachhaltige Rohstoffe zurückgreifen, die unabhängig von der Landwirtschaft sind. Insekten sind eine Alternative. Und da Brot hierzulande das Grundnahrungsmittel Nummer 1 ist, entwickeln Wissenschaftler des Karlsruher Instituts für Technologie derzeit ein Insektenmehl, das sich backtechnisch und geschmacklich nicht von Weizenmehl unterscheiden soll (Seite 10).

Auch bei dem Aromastoff Vanillin können Bäcker künftig auf eine günstigere Variante setzen. Denn die Johannes Gutenberg-Universität Mainz hat eine neue nachhaltige Methode entwickelt, mit der natürliches Vanillin aus Holzresten gewonnen werden kann (Seite 4).

Weitere spannende Themen: Spezielles Hygiene-Design verkürzt Reinigungs- und Wartungszeiten bei Brötchenmaschinen (S. 8), mit einer speziellen Handpistole Macarons grammgenau befüllen (S. 20), Gebäck-Ideen für die Urlaubssaison Zuhause (S. 22), Nachhaltigkeit: Verbraucher sind schnell überfordert (S. 24).

Viel Spaß beim Lesen!

Paola Rentsch, Chefin vom Dienst

Check Up

Back.Business

Telefon (040) 30 68 52 - 0
Fax (040) 30 68 52 - 10
e-mail: info@back.business



10

Weizenbrot mit Insektenmehlanteil: Ein spezielles Herstellungsverfahren eröffnet Bäckereien neue Perspektiven, ein proteinreiches Brot herzustellen, das sich geschmacklich und backtechnisch nicht von herkömmlichem Weizenbrot unterscheidet.



14

Absatzstarke Hingucker: Bei Füllungen und Dekoren ist der Kreativität keine Grenzen gesetzt. Allerdings bedarf es Fingerspitzengefühl, denn manches, was toll aussieht und schmeckt, kommt nicht unbedingt bei den Kunden an.



8

Brötchenmaschinen: Für jede Betriebsgröße die passende Anlage. Ein spezielles Design sorgt für eine schnellere Reinigung und einfache Wartung. Die Stillstandzeit wird dadurch erheblich reduziert und die Produktion effektiver.

INHALT

PRODUKTIONSTECHNIK

Brötchenmaschinen mit verkürzter Ausfallzeit	8
--	---

ROHSTOFF

Mehl aus Insekten mit optimierter Backeigenschaft	10
---	----

BRANCHE

PV Donuts aus den USA: Brioche-Donuts kombiniert mit Baklava bis Truthahn	12
---	----

UNTER DIE LUPE GENOMMEN:

Füllungen und Dekore: Absatzstarke Hingucker – was geht und was nicht	14
Anwendungsfertige Glasuren & Dekore	18
Technik: Macarons grammgenau befüllen	20
Aquafarben aus dem Meer	21

INSPIRATIONEN

Gebäckideen für die Urlaubssaison	22
-----------------------------------	----

VERBRAUCHERFORSCHUNG

Nachhaltigkeit: Viele Konsumenten sind verunsichert	24
---	----

RUBRIKEN

Editorial	2
News/Branchenkurzmeldungen	4
Internationale Kurzmeldungen	26
Personalien und Termine	28
Impressum	34
Wie kriegen Sie's gebacken?	35

Nachhaltig und sicher:
Weniger Pestizide!



Integrated[®]
Pesticide
Monitoring

Osterbrooksweg 69 | 22869 Schenefeld
Tel.: +49 40 84 00 46 57
hoenig@specialtybrokers.de
INFO: www.specialtybrokers.de/ipm

Neue Umsatzsteuersätze von Juli bis Dezember

Um die Konjunktur anzukurbeln will die Regierung befristet die Mehrwertsteuersätze ab dem 1. Juli absenken: von 19,0 auf 16,0 Prozent sowie von 7,0 auf 5,0 Prozent. Die neuen Umsatzsteuersätze gelten bis zum 31. Dezember 2020 – auch für Miet- und Leasingverträge. Wichtig: Der jeweilige Steuersatz bezieht sich auf den Zeitpunkt, wann die Leistung ausgeführt worden ist und nicht auf den Tag der Rechnungstellung oder Zahlung. Das heißt: Für die Buchhaltung müssen neue Konten angelegt werden. Der **Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks** begrüßt das Konjunkturpaket der Bundesregierung. Der Ausbildungsbonus und die Deckelung der Sozialversicherungsbeiträge helfen den Betrieben. Die temporär verringerte Mehrwertsteuer, die zu organisatorischem Mehraufwand führt und die immer noch zu hohe EEG-Umlage, brächten den Betrieben allerdings kaum Entlastung. Der Verband fordert Nachbesserungen. PR

Lila Bäcker: Filialnetz wird neu strukturiert

Aufgrund der Pandemie-Maßnahmen musste auch die Bäckereikette **Lila Bäcker** Mitarbeiter aus den Bereichen Logistik und der **Mäkelborger KuchenManufaktur** in Neubrandenburg in Kurzarbeit schicken. Darüber hinaus strafft das Unternehmen die Führungsebene und reduziert die Anzahl der Filialgruppenleiter auf zehn Stellen – vier leitende Angestellte wurden entlassen. Weitere Beschäftigte in der Produktion und in den 270 Filialen seien vom Personalabbau nicht betroffen. Die Filialen seien soweit wie möglich geöffnet. In den meisten Filialen ist seit April Kurzarbeit eingeführt worden. Je nach Situation vor Ort betragen die Reduzierungen zwischen zehn und 50 Prozent der vertraglichen Arbeitszeit. Am Produktionsstandort Pasewalk gebe es keine Einschränkungen durch Kurzarbeit. Die Corona-Pandemie habe den Umsatz erheblich negativ beeinflusst, da deutlich weniger Kunden die Filialen aufgesucht hätten. Zudem seien durch Großkunden, die Gaststätten beliefern, die geplanten Bestellungen gesenkt worden. Noch ist nicht abzusehen, wann für das Unternehmen die Einschränkungen enden. Deshalb könnten die

Auswirkungen der Seuche auf das gesamte Unternehmen zum gegenwärtigen Zeitpunkt noch nicht genau eingeschätzt werden. Erst im Herbst 2019 war der Lila Bäcker mit rund 2.100 Mitarbeitern aus einem Insolvenzverfahren neu gestartet. PR

Nachhaltig: natürliches Vanillin aus Holzresten

Vanillin ist weltweit der mengenmäßig bedeutendste Aromastoff. Jetzt haben Wissenschaftler der **Johannes Gutenberg-Universität Mainz** (JGU) eine neue, nachhaltige Methode zur Gewinnung



Beliebte Zutat Die echte Vanille ist sehr teuer und wird daher oft durch Vanillin ersetzt. Die größten Vanillin-Importeure: USA, Deutschland und Frankreich

von Vanillin aus dem Holzbestandteil Lignin entwickelt. Es fällt in großen Mengen als Abfall bei der Herstellung von Zellstoff, eines wichtigen Rohstoffs der Papierproduktion, an. Wie die Forscher in der Fachzeitschrift *ACS Sustainable Chemistry & Engineering* beschreiben, geben sie Lignin in Natronlauge, erhitzen das Gemisch auf 160 Grad

und setzen es in einer einfachen Elektrolyse-Zelle mithilfe von Nickel-Elektroden unter Strom. Dadurch wird das Lignin oxidiert und zersetzt – es entsteht Vanillin, das so hochwertig ist, dass es als „natürliches Vanillin“ deklariert werden darf.

„Nach jahrelanger intensiver Forschung ist uns damit ein echter Durchbruch gelungen“, sagt **Prof. Dr. Siegfried Waldvogel, Leiter** der Entwicklung und **Sprecher** des **Spitzenforschungsbereichs Sus InnoScience** (Sustainable Chemistry as the Key to Innovation in Resource-efficient Science in the Anthropocene) der JGU. Bisher wird Vanillin überwiegend aus Erdöl gewonnen, wobei im Gegensatz zu der neuen Methode giftige Abfälle entstehen, die nur schwer zu entsorgen sind. Zwar gibt es bereits ein Verfahren zur Herstellung von Vanillin aus Lignin. Laut Waldvogel ist dieses jedoch unter anderem wegen der Verwendung von Kupfer sehr teuer. Außerdem könne dafür nur ein kleiner Teil des bei der Zellstoffherstellung anfallenden Lignins verwendet werden. Die neue Methode ist hingegen weitaus günstiger, denn das verwendete Lignin fällt jährlich im Umfang von mehr als 100 Millionen Tonnen als Abfall bei der Zellstoffherstellung an und wird dann im Wesentlichen verbrannt. „Weil unsere Methode einen Vanillinertrag von rund vier Prozent des eingesetzten Lignins hat, könnte man damit theoretisch sehr leicht den weltweiten Vanillinbedarf decken“, sagt Waldvogel. Denn der beträgt mehrere zehntausend Tonnen pro Jahr für die Produktion von Lebensmitteln, Kosmetika und Medikamenten. Waldvogel ist davon überzeugt, dass das neue Verfahren „signifikant besser ist“ als die bisherigen Methoden zur Vanillingewinnung – nicht nur weil dabei kein giftiger Abfall entstehe, sondern auch weil es wirtschaftlich überlegen sei – und führe bereits Gespräche mit entsprechenden Industriepartnern.

Im Rahmen des EU-Projekts **LIBERATE** soll das bisher nur im Labor angewandte Verfahren bald in größerem Umfang getestet werden. Dazu wird zurzeit bei dem norwegischen Forschungsinstitut **SINTEF**, mit dem die JGU kooperiert, eine Pilotanlage gebaut. Außerdem will Waldvogel prüfen, ob sich die neue Methode noch verbessern lässt, indem das Vanillin nicht erst aus dem reinen Lignin, sondern direkt aus der sogenannten Schwarzlauge, einem bei der Holzverarbeitung in Zellstoffwerken anfallenden, das Lignin enthaltende Vorprodukt, gewonnen wird. PR

Dan Cake übernimmt Kuchenhersteller Hanina

Kuchenhersteller **Hanina GmbH** aus Prichsenstadt bekommt einen neuen Eigentümer. Nach einem Bericht der Lebensmittel Zeitung (LZ) verkauft **Inhaber Otto Lithardt** das Unternehmen an den dänischen Backwarenspezialisten **Dan Cake**, vorbehaltlich der Zustimmung der zuständigen Kartellbehörden. Hanina agiert am Markt unter der Marke Star Cake. Die letzten offiziellen Umsatzzahlen beziehen sich auf das Geschäftsjahr 2017. Laut Bundesanzeiger betrug der Umsatz rund 17,48 Millionen – ein Plus von 3,3 Prozent im Vergleich zum Vorjahr. Gründe des Verkaufs sind nicht bekannt. Aber der 76-jährige Lithardt suchte bereits seit 2019 im Rahmen der Nachfolgeregelung nach einem neuen Partner. Erschwerend kommt hinzu, dass der Kuchenmarkt sich dem anhaltenden Trend hin zu Handelsmarken stellen muss. Der Lebensmitteleinzelhandel erwartet von seinen Lieferanten eine hohe Produktqualität zu vergleichbar niedrigen Preisen. Der weiterhin anhaltende Ausbau von tiefgekühlten vorgebackenen Süßgebäcken und tiefgekühlten Kuchensortimenten geht ebenfalls zu Lasten der Rührkuchenbranche. Durch diese Entwicklung geraten vor allem die etablierten mittelständischen Hersteller stark unter Druck. Die allgemeine Branchenentwicklung wirkte sich auch auf die Bestandskunden von Hanina aus. PR

Helmut Schön (+Team)
Bäckermeister / Techniker
Coach & Mediator



Von Bäcker zu Bäcker unabhängig – problemorientiert – praxisnah
www.baeckereitechnologie.de / Tel. +49 (0) 7425 – 327 880

Personal Coaching:	<ul style="list-style-type: none"> > Ursachen erforschen > Lösungen erarbeiten > Betriebs- und Produktions-Strukturen erarbeiten
Produktionsberatung:	<ul style="list-style-type: none"> > Technologische Erneuerungen > Nährwertberechnung > Umsetzung begleiten

ERFA-Kreise / Für Praktiker fachliche Weiterbildung
Auf Augenhöhe ohne Kennzahlen für Produktion & Verkauf

**Über 35 Jahre Betriebs- und Produktionsberatung
Seit mehr als 10 Jahren „praktische ERFA-Kreis-Arbeit“**

Stark erhöhter Mineralölgehalt in Pesto



Getrübter Genuss: Fast jedes zweite Pesto fiel bei den Laboruntersuchungen von Ökotest durch

Bäcker, die ihren belegten Broten einen mediterranen Touch geben wollen, sollten bei der Wahl des Pestos genau hingucken. Bei **Barilla** heißt es zum Beispiel, dass das Pesto alla Genoves 100 Prozent frischen italienischen Basilikum – im Morgenrauen geerntet – enthält. Aber das von der Zeitschrift **Ökotest** in Auftrag gegebene Labor fand auch einen stark erhöhten Gehalt an gesättigten Mineralölkohlenwasserstoffen. Als kritisch werden auch die Spuren von zehn Pestizidrückständen – darunter das Insektengift Deltamethrin, das unter anderem Bienen gefährdet – betrachtet. Von insgesamt 20 getesteten Pestos erhielten neun das Urteil „ungenügend“. PR

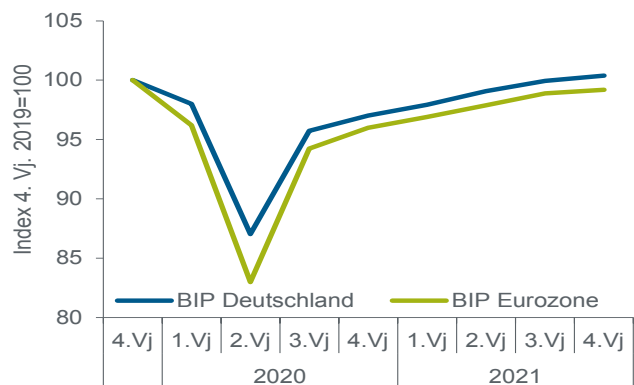
Neue Wärmepumpen ohne Liquiditätsverlust

Coppenrath & Wiese (C & W) hat seine Pumpenanlage am Hauptstandort in Mettingen modernisiert. Das Ziel: eine energieeffiziente, umweltschonende Lösung, ohne großen Mehraufwand für die Konditorei. Vor der Umrüstung wurde eine umfassende Bestandsaufnahme durchgeführt und die Werte analysiert. Die Berechnungen zeigten, dass nicht alle Pumpen getauscht werden mussten. „Wir haben alle Pumpen überprüft, aber uns für die Pumpen entschieden, die sich am schnellsten amortisieren“, sagt **Wolfgang Menger**, **Energie-**

managementbeauftragter bei C & W. Nun sorgen 37 neue Heizungsumwälz- und Warmwasserzirkulationspumpen für eine deutliche Reduzierung der Energiekosten und den jährlichen CO₂-Emissionen um rund 100 Tonnen. Der besondere Vorteil: Die Kosten finanzieren sich aus der Energieeinsparung. Die monatliche Rate läge auch bei C & W niedriger als die monatliche Energiekostenreduzierung. Das Unternehmen hat sich aber für die Kaufoption entschieden und profitiert von einem ROI von knapp über drei Jahren. Ein weiteres Plus: Der Staat fördert den Ersatz von Heizungspumpen und Warmwasserzirkulationspumpen. Der Antrag für die Förderung wird über das **Bundesamt für Wirtschaft und Ausfuhrkontrolle** (BAFA) abgewickelt. In diesem Projekt lag die Fördersumme bei 39.400 Euro. PR

Vorkrisenniveau erst Ende 2021 erreichbar

Laut aktuellem **KfW-Konjunkturkompass** dürfte das deutsche Bruttoinlandsprodukt (BIP) 2020 wegen Corona um rund 6,0 Prozent einbrechen. 2021 ist hingegen ein außergewöhnlich hohes Wirtschaftswachstum zu erwarten (+5,0 Prozent), das sich aber größtenteils aus der Aufholbewegung in der zweiten Jahreshälfte des laufenden Jahres ergibt. Das Vorkrisenniveau wird so erst im Herbst 2021 wieder erreicht. Die Kosten der Krise im Sinne der verlorenen Wirtschaftsleistung (gegenüber dem Trendwachstum) im laufenden und kommenden Jahr betragen dann etwa 300 Milliarden Euro. Das entspricht ungefähr dem Bruttoinlandsprodukt von Dänemark oder 9,0 Prozent der deutschen Wirtschaftsleistung von 2019. PR



Das Basisszenario der KfW zeigt einen langen Weg aus dem Corona-Tal: Das BIP wird sich erst Ende 2021 erholen

Heiner Kamps: Große Chancen für Bäcker

Heiner Kamps sieht in der Corona-Krise neben allen negativen Aspekten auch große Chancen für das Bäckereigeschäft. Denn durch die Pandemiemaßnahmen würden viele Einzelhändler aufgeben müssen und die Mieten in den Innenstädten unter Druck geraten. Für Cafés und Bäckereien eröffneten sich dadurch Möglichkeiten, Geschäfte in attraktiven Lagen zu eröffnen, die sie sich zuvor nicht hätten leisten können. PR

Sternenbäck: binnen drei Jahren zwei Insolvenzen

Die badenwürttembergische Großbäckerei **Sternenbäck** der Familie **Bumüller** (220 Filialen in fünf Bundesländern, 90 Millionen Euro Umsatz, 1.600 Mitarbeiter) ist wegen der Pandemie-Maßnahmen erneut in finanzielle Schwierigkeiten geraten und hat ein Schutzschirmverfahren beantragt. Das zuständige Amtsgericht Hechingen hat dem Antrag entsprochen und **Prof. Dr. Martin Hörmann** aus der Kanzlei **Anchor** zum Sachwalter bestellt. Er wird unterstützt von **Dr. Thomas Rieger**. Neben den beiden Anchor-Partnern beraten auch die **Insolvenzrechtlerin Nicole Scholle** sowie die **Wirtschaftsjuristin Nadine Mayer**. **Jan Groß** von **Ebner Stolz Mönning Bachem** wurde als **Generalbevollmächtigter** bestellt. Der Partner der multidisziplinären Einheit beriet erst kürzlich die **Porsche Holding** insolvenzrechtlich beim Kauf von Autohandelsbetrieben des insolventen VW-Händlers **Auto Wichert** durch die **Volkswagen Retail Group Deutschland**. Zwischen Sternenbäck und Ebner Stolz besteht bereits eine längere Mandatsbeziehung, Partner und **Unternehmensberater Prof. Dr. Heiko Aurenz** begleitet das Unternehmen schon mehrere Jahre. Die Kanzlei hat das Schutzschirmverfahren eingeleitet und berät die Großbäckerei neben rechtlichen auch in kaufmännischen Angelegenheiten. Denn es ist nicht das erste Mal, dass Sternenbäck in einer finanziellen Notlage ist. Im August 2017 beantragte die **Sternenbäck Erfurt** ein Eigenverwaltungsverfahren, Gründe waren die Konkurrenz durch Discounter sowie gestiegene Rohstoffpreise. Von der Insolvenz waren 45 Filialen mit rund 280 Angestellten in Thüringen betroffen. Damals bestellte das Amtsgericht **Arndt**

Geiwitz von **SGP Schneider Geiwitz & Partner** als Sachwalter. **Martin Mucha** von **Grub Brugger** unterstützte als **Generalbevollmächtigter** die Geschäftsführung. PR

Wisag eröffnet zweite Streusel-Bar

Die **Wisag Food Life GmbH & Co. KG** eröffnet nach Frankfurt seine zweite **Streusel-Bar** in Berlin. Das Besondere: In dem Café gibt es vor allem krümelige Leckerbissen zum Mitnehmen, vom Streuselkuchen nur die Streusel – entweder pur oder in Form von kleinem Gebäck. Es begann mit einem Pilotprojekt Ende 2018 in Form eines Food-Trucks vor dem Eingang des Frankfurter Hauptbahnhofs, Pendlerinnen und Pendler konnten sich dort mit einer Tüte Streusel versorgen. 2019 folgte das erste Café in der Frankfurter Freßgass. PR

MELDUNGEN IN EINEM SATZ

Bäckereikette **Kamps** hat wegen der Corona-Pandemie im April und Mai nur die Hälfte der Filialmieten gezahlt und ab Juni wieder regulär • Die **Aryzta**-Aktionärsgruppe um den Investor **Veraison** und die spanische Fondsgesellschaft **Cobas** möchten Kamps als Mitglied des Verwaltungsrates beim irisch-schweizerischen Konzern • Die **Bäko-Zentrale** mit Sitz in Duisburg hat ihren Umsatz 2019 im Vergleich zum Vorjahr um 2,6 Prozent auf 1,48 Milliarden Euro gesteigert. Der Umsatz der 28 Regionalgenossenschaften blieb mit 2,26 Milliarden Euro Umsatz konstant • **Prof. Hermann Bühlbecker, Alleingesellschafter** der **Lambertz-Gruppe**, feierte am 7. Juni seinen 70. Geburtstag • Die **Debag Deutsche Backofenbau GmbH** hat am Standort Königsbrück/Sachsen eine neue Produktionshalle für Ladenbacköfen errichtet • **Wachtel** wurde vom **Stifterverband** bereits zum zweiten Mal mit dem Gütesiegel „Innovativ durch Forschung“ ausgezeichnet • Laut **Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie** erwirtschaftete die deutsche Ernährungsindustrie im März 2020 einen Umsatz von 17,5 Milliarden Euro – im Vergleich zum Vorjahr ein Plus von 15,5 Prozent, das unter anderem in den Auswirkungen der Pandemiemaßnahmen begründet ist •

HYGIENE-DESIGN

Brötchenmaschinen mit verkürzter Ausfallzeit

Bei den neuen Kleingegäckanlagen von König liegt der Fokus auf einfache Reinigung und gute Zugänglichkeit. Das reduziert den Zeitaufwand und erhöht die Produktionsleistung.

Einfache Reinigung, kurze Umrüstzeiten und die Vermeidung von Kontamination werden für Bäckereibetriebe aller Größen immer wichtiger. Deshalb hat das österreichische Unternehmen König die Weiterentwicklung seiner Kleingebäckmaschine ganz unter den Fokus des Easy Clean Designs gestellt:

Kompakte Kleingebäckmaschine

Die kompakte Anlage G2000 mit einer Stundenleistung von etwa 2.500 Gebäcken ist die ideale Lösung für Kleinst- und Kleinbetriebe oder In-Store-Bäckereien. Bisher konnten mit dieser An-

lage schon gestüpfelte Produkte, wie zum Beispiel Kaisersemmeln, hergestellt werden. Nun sind auch Schnittbrötchen und Hamburgerbrötchen möglich. Durch Anstellen eines kompakten König Wicklers können auch Kornspitz, Kipferl oder Salzstangerln



Die Kleingebäckmaschine G2000 produziert auch Buns

hergestellt werden. Die Anlage hat ein höhenverstellbares, einreihiges Auslaufband für die bequeme Handabnahme und einen Gärschrank mit etwa 100 belegbaren Muldengehängen und einer Gärzeit von circa 2.000 Stück pro Stunde.

Die Kopfmaschine kann ausgeschwenkt werden für Betrieb ohne Gärschrank und höhere Leistung von bis zu 4.800 Stück pro Stunde.

Die Anlage wurde überarbeitet und bietet nun das ‚Easy Clean Design‘ mit einfacher Reinigung und Wartung der Maschine, zum Beispiel durch herausnehmbare Auffangladen unter der gesamten Anlage, großzügige Bedien- und Wartungstüren in Edelstahl ausführung sowie ein benutzerfreundliches, intuitives Bedienfeld mit neuen standardisierten Bedienhebeln.



Die Kleingebäckmaschine G2000 ist sehr einfach zu warten

Modulare Brötchenanlage

Auch die Combiline plus wurde völlig neu nach dem Easy-Clean-Konzept überarbeitet und erhielt einen neuen Rahmenaufbau. Mit abgeschrägten Flächen im 45° Winkel können sich weder Mehl noch Teigreste ablagern. Alle Transportbänder sind werkzeuglos für einfache eine Reinigung entspannbar. Die Anlage bietet großzügige Bodenfreiheit von mindestens 300 mm und keine Stellfüße liegen direkt nebeneinander. Beim Design der Anlage wurde weitgehend auf Schrauben verzichtet, sondern eher auf Schweißkonstruktionen gesetzt, damit sich kein Schmutz ablagern kann. Stüpfelstation, Formstation etcetera sind in offenem Design für einfachen Zugang, die formgebenden Werkzeuge sind einfach herausnehmbar und können sauber und geschützt auf einem eigenen Aufbewahrungswagen gelagert werden. Die Maschine ist auch mit UVC-Röhren ausgestattet, um das Gehäuse und die Oberflächen zu entkeimen. Das hemmt die Schimmelbildung. Neben der



Transportbänder können ohne Werkzeug entspannt werden

hohen Vielseitigkeit für verschiedene Brötchen, wie Schnittbrötchen, Schrippen, Kaiserbrötchen, Hamburger, Hot Dog und Rosenbrötchen, bietet die Combiline plus EC nun eine einfachere Reinigung und Wartung sowie einen Zugang zu allen Modulen, um Reinigungs- und Stillstandszeiten zu minimieren. Die Anlage hat eine maximale Leistung von 11.880 Brötchen pro Stunde in sechsstufiger Arbeitsweise. PR



Die modulare Brötchenanlage Combiline Plus EC wurde komplett überarbeitet für eine schnellere und bessere Reinigung