



Alle Fotos: BackMedia

Dem Brötchen eiskalt Dampf gemacht

Die Bäckerei Krimphove in Münster setzt in ihrer neuen Produktion auf Kälte von Ungermann. Die innovative Microtec Befeuchtung machte einen ungewöhnlich großen Gärvollautomaten für 32 Wagen möglich.

Wenn ein Handwerksbetrieb wie Der Gute Bäcker H. Krimphove in Münster gleich zwei traditionelle Standorte verlässt, um in einem Industriegebiet eine neue, moderne Produktion zu eröffnen, dann ist das nicht nur mit großem Aufwand verbunden, sondern stellt die Geschäftsführung auch vor verschiedene Probleme. Die Abwicklung des Neubaus, die Wahl der Partner für die neue Technik, der Umzug in die neuen Räume – zu allem kommt

das Imageproblem, den traditionellen Kunden trotz des Umzugs in eine neue Produktionsgröße klar zu machen, dass weiterhin handwerklich produziert wird. „Wir sind Handwerksbäcker aus Münster für Münster und legen großen Wert darauf, dass wir auch so wahrgenommen werden“, charakterisiert Georg Krimphove, der auch Gildemeister von Münster ist, sein Unternehmen.

Ungermann hat von Anfang an eine Steuerung entwickelt, die komplett frei programmierbar ist.



Das Tiefkühlager wurde von Ungermann komplett neu aufgebaut. Allein die alten Maschinen wurden wieder verwendet.

So war der Neubau auf dem 4.800 m² großen Grundstück im Gewerbegebiet Loddenheide für ihn natürlich eine große Herausforderung, allerdings war das Zusammenfassen der Standorte im zentralen Bereich Münsters am Bült, wo seit 1860 Brot und Brötchen hergestellt wurden, und an der Wolbecker Straße, wo



Hand aufgearbeitet. Resultat der deutlich weicheren Teige, die verarbeitet werden. Beispiel dafür sind die Pain Paillasse Spezialitäten, die Krimphove seit dem vergangenen Jahr anbietet.

Als Handwerksbäcker arbeitet er täglich an diesem Image, nicht zuletzt auch durch die handwerkliche Produktion nach eigenen Rezepturen. Nur wenige Artikel werden zugekauft, so einige Lau-



Der Gärautomat hat zwei Türen, es folgen TK-Lager- und Rohstoffzelle.

in der ehemaligen Bäckerei Rott die Konditorei angesiedelt war, eine zwingende Notwendigkeit. Vorher lagen die Produktionen 1 km auseinander und es war eine logistische Leistung, zur rechten Zeit die Produkte in die 18 Verkaufsstellen zu bringen, auch wenn alle in Münster liegen und heute innerhalb von gut 15 Minuten leicht erreichbar sind. „Fünf Jahre haben wir wegen der zunehmenden Verkehrsproblematik Pläne gewälzt, schließlich haben wir uns für den Neubau entschlossen.“

Eine weitere Expansion ins Münsteraner Umfeld ist nicht geplant, die neue Produktion bietet zwar Reserven, macht allerdings nicht zwangsläufig mehr Verkaufsstellen und Umsatz notwendig. Der Bäckermeister und Betriebswirt des Handwerks hat das Projekt schließlich eher konservativ berechnet. Dabei wurde er in allen Phasen mit Rat und Tat auch vom Betriebsberater seiner Genossenschaft, der Ebäcko Münster, Fritz Pott hast unterstützt. Und auch bei den Investitionen nutzte Krimphove die Stärken der Genossenschaft. Nicht zuletzt auch

die Entscheidung seines Sohnes für den Bäcker-

beruf hat ihm den Entschluss für den Neubau, aber auch für das ebenso neue, von französischen Beispielen inspirierte Krimphove Konzept „Pain et gateau“ sicher erleichtert. Es unterstreicht den Anspruch des Unternehmens in der Champions League der Bäcker zu spielen. Ende Oktober wurde an der Produktion eine weitere Verkaufsstelle inkl. Café mit 40 Sitzplätzen – geplant und realisiert von Berner – eröffnet. Bei zwei Geschäftseröffnungen 2009 hat Krimphove konsequent auch drei geschlossen.



Großflächige Verdampfer sorgen für beste Luftverhältnisse innerhalb des Gärvollautomaten.

Neue Abläufe

Durch den Neubau konnten die Abläufe bei der Herstellung von Backwaren, aber auch in der Logistik deutlich verbessert werden. Die Halle wurde mit Dietrich Fertigung realisiert, die Ofentechnik lieferte Hein mit zwei Stikkenöfen, einem Doppelstikken sowie zwei großen Universal Ringrohröfen. Teigteiler, Kegelrundwinker, Brötchenanlage, Ausrollmaschine und Feingebäckstisch wurden mitgenommen. Eine Brotanlage gibt es nicht mehr, denn alle Teige werden heute wieder von



Der große Gärvollautomat bietet Platz für 32 Stikkenwagen. Wird die zweite Tür zugestellt, steigt das Fassungsvermögen sogar auf 34.

gengebäckte. Aber auch hier plant er bereits eine eigene Herstellung.

„Die manuelle Aufarbeitung hat uns keine Nachteile gebracht, denn die Rüstzeiten für die Anlagen fallen weg. Wir arbeiten unsere Chargen letztlich genauso schnell von Hand auf wie mit einer Maschine. Außerdem macht meinen Mitarbeitern die Arbeit so viel mehr Spaß.“

Verbesserte Qualität dank Kälte

Den macht im Übrigen auch die neue Kältelösung bestehend aus einem Gärvollautomaten für 32 Wagen, einer TK-Zelle und einem Rohstofflager, ermöglicht sie doch ein rationelleres Arbeiten bei einer gleichzeitig verbesserten Qualität.



DAS SAGT GEORG KRIMPHOVE:

„Früher waren Produktschwankungen bedingt durch die schon ältere Kältetechnik sehr viel häufiger, was bisweilen auch zu Problemen in der Argumentation dem Kunden gegenüber führte. Mit der neuen Anlage hatten wir vom ersten Tag an beste Brötchen, sie lief von Anfang an einwandfrei. Davon war ich aber auch überzeugt, nachdem ich mir die Microtec-Technik bei Kollegen angeschaut habe.“

Anzeige

AUF DEN PUNKT GEBRACHT

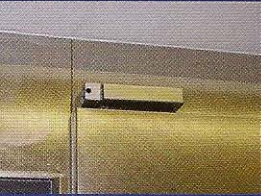


■ Ein umlaufender Rammenschutz aus Kunststoff sorgt für den Schutz der Türen.

■ Die Wärmerückgewinnung dient zum Betrieb der Fußbodenheizung sowie zur Erzeugung von warmem Brauchwasser und wird allein über die Kälte betrieben.



■ Ungermann arbeitet seit jeher mit energiesparenden Verbundanlagen, die drehzahlregelt arbeiten und sich damit komplett den entsprechenden Erfordernissen anpassen. Nur zum Tiefkühlen wird die volle Leistung abgefordert, ansonsten lässt sich die Maschinenleistung stufenlos regeln.



■ Die Vorrichtung sorgt für ein automatisches Zuziehen der Türen, so dass immer gewährleistet ist, dass die Türen wirklich geschlossen sind.

Wie heute üblich, floss beim Bau ein großer Teil der Planung in die Überlegungen zum Einsatz der Kälte. Der Auftrag ging an Ungermann, die guten Erfahrungen von Kollegen mit der Microtec Befeuchtung gaben den Ausschlag für den Kauf des mit 32 Wagen ungewöhnlich großen Gärvollautomaten. Seine Leistung von 43.000 Watt (-10 °C / 60 Hz), die allerdings nur zum Abkühlen benötigt wird, ist dank drehzahl geregelter Kältemaschine je nach Anforderung bis auf 10.900 Watt hinunter regelbar. Die Verdampferfläche beträgt über 280 m² (gerechnet auf eine Seite), 120 mm Isolierung sind ebenso selbstverständlich. In den alten Betrieben

HYGIENE



■ Der Fußboden ist als Wanne ausgebildet und dank der Fußbodenheizung immer sehr gut sauber zu halten. Die sonst übliche Verschmutzung ist nicht sichtbar.

PRODUKTHIGHLIGHT



Lamberti Kruste

Ein urwestfälisches Roggenmischbrot, hergestellt nur aus 50 % Roggenmehl, 40 % Weizenmehl sowie 10 % Roggenschrot, Wasser, Natursauerteig, Hefe und Salz. Eine eigene Banderole hebt es als Premiumprodukt hervor. Das patentrechtlich geschützte 500 g Brot kostet 2,40 Euro.



Der Schritt zurück zur Handaufarbeitung ist auch an der Technik ablesbar.

wurde mit Tiefkühlzelle, Gärunterbrecher und Halbautomat gearbeitet, wegen nicht immer ausreichender Abkühlleistung und schwankenden Feuchtigkeitswerten mit durchaus wechselnden Ergebnissen. Diese Probleme gehören heute der Vergangenheit an.

Klein und fein

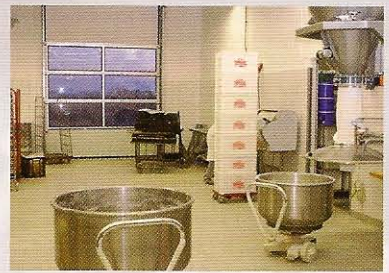
Bei der Microtec Befeuchtung, entwickelt in Zusammenarbeit von Ungermann und dem BILB in Bremerhaven, wird mittels Ultraschall Kaltdampf in Microtröpf-



Mit der Brötchenqualität ist Krimphove sehr zufrieden. Alle Brötchen werden über eine Kövy Anlage hergestellt.

chen innerhalb der Kühlzelle vernebelt. Abhängig von der Ultraschallfrequenz bilden sich über feinste Schwingungen Aerosoltröpfchen, die in kleinsten Partikeln in den Teigling eindringen, was einen schnelleren und im Energieeinsatz sparsameren Kälteübergang schafft und gleichzeitig Oberflächenfeuchtigkeit verhindert. Im Gegensatz zu allen anderen Kälteverfahren nehmen die Teiglinge sogar nachweisbar ca. 3 – 5 % an Gewicht zu und zwar ohne dass an der Außenseite Feuchtigkeit wahrnehmbar ist.

Während übliche Gärautomaten standardmäßig mit Elektroverdampfern arbeiten, kann bei den Microtec-Anlagen in der Kühl- wie in der Auftauphase aktiv befeuchtet werden. Sichtbar ist die Wirkungsweise z.B. darin, dass man in die Anlage mit dem Aerosolnebel eintreten kann und eine Brille darin nicht beschlägt. Gleichwohl ist die Feuchtigkeit vorhanden, was wiederum wichtig für die Qualität des Teiglings ist. Das Ver-



An den typischen Boxen erkennbar: Krimphove ist auch zufriedener Pain Paillasse Bäcker.

fahren konnte seit der Vorstellung 2006 immer weiter verbessert werden, aus 6 kg Feuchtigkeit Stundenleistung wurden z.B. 24, anders wäre ein so großer Gärautomat nicht möglich. Auch die Filteranlage wurde immer wieder der neuen Leistung angepasst. Der Filteraustausch ist abhängig von der Wasserqualität, er kann leicht auch vom Bäcker ausgeführt werden. Der ganze Filter kostet 76 Euro. Sein Betrieb erfordert nur 1 kWh Strom, wohingegen ein Dampfgenerator mit Austausch der entsprechenden Heizpaddel mit ca. 300 Euro zu Buche schlägt und eine Leistung von 6 bis 8 kWh abruf. Somit sind Wartungs- und Betriebskosten gesenkt. Mittlerweile ist das System auch in der Tiefkühlung einsetzbar, so dass auch dort Teiglinge keine Feuchtigkeit mehr verlieren.



FACTS



Der gute Bäcker
Krimphove GmbH
Loddenheide 45
48155 Münster
Tel.: 0251/ 13322
www.krimphove.de

Geschäftsführung: Georg Krimphove/
Heinrich Krimphove
Gegründet: 1860
Verkaufsstellen: 18

Mitarbeiter: 36+5 Verkauf: 110
Produktion: 20 Logistik, Fahrer, Kommissionierung, 2,5
Reinigung: 13 Verwaltung:

Sortiment (Sorten täglich):
Brot: 20 Brötchen: 20
Feingebäck: 18
Torten: je nach Standort bis 8
Snacks: je nach Standort 10-20

Preisniveau (eigene Einschätzung): mittel

Preise (Euro):
Brötchen: 0,30 Mischbrot 1 kg: 2,90
Spezialbrot 750 g: 2,90 Obstplunder: 1,50
Berliner: 0,90 Tasse Kaffee: 1,70
Belegtes Brötchen: 1,40

Umsatz: k. A.



Von Hein stammen der Doppelstikken und zwei einfache Stikkenöfen.

Von Anfang an beste Brötchen

Im Gärvollautomaten werden die Teiglinge zunächst auf -5 °C abgekühlt und danach bis +16 °C konditioniert. Danach fällt die Temperatur auf 13 °C, was die Brötchen so stabilisiert, dass sie über einen längeren Zeitraum abgebacken werden bzw. in die Verkaufsstellen transportiert und dort in der Zeit von 6:00 bis 13:00 Uhr zum Backen bereit stehen. Die Läden erhalten heute nur noch ein schmales Grundsortiment an gebackenen Produkten. „Insgesamt zwölf Artikel werden von uns in den Läden gebacken und liegen damit dem Kunden immer frisch vor.“

In der Zeit zwischen 1:00 und 6:00 Uhr wird aus dem Gärvollautomaten ohne Gärschrank für Lieferungen bzw. die Läden direkt abgebacken. Die Teiglinge sind entsprechend stabil, weisen auch keine

Seit einigen Wochen ist auch die Verkaufsstelle an der Produktion Loddenheide eröffnet.

Gekommt wurde von Berner Ladenbau eine vorhandene Ausstattung umgebaut und modernisiert. Die Teiglinge werden im Laden den ganzen Tag über gebacken, hier auf dem Etagenofen im „pain et gâteau“.



Die Tartes sind eine beliebte Spezialität, nicht nur im französischen Laden „pain et gâteau“.

Haut auf. Ab 7:00 Uhr wird der Gärvollautomat wieder befüllt. „Wir hatten vom ersten Tag an beste Brötchen“, freut sich Krimphove über die neuen Möglichkeiten. Mittlerweile werden auch 3 Sorten Brot über den Gärvollautomaten konditioniert, u.a. auch die Markenprodukte „Lamberti Kruste“ und „Promenadenmischung“, beide sind patentrechtlich



geschützt. Neue Brote werden nur noch in 500 g Versionen auf den Markt gebracht. „Die Kunden kommen öfter und der Preis stimmt.“

Auch die Energiebilanz ist erfreulich, nicht zuletzt auch dank der Wärmerückgewinnung, die einen Glykolkreislauf zur Bodenheizung der Zelle, die Fußbodenheizung im Betrieb und das Brauchwasser erwärmt. Der Fortschritt in der Kältetechnik ist für Krimphove auch daran ablesbar, dass der Energieverbrauch trotz deutlich größerer Kapazität geringer ist. Neben dem Gärvollautomaten wurden eine kleinere Lagerzelle für Rohstoffe und eine TK-Lagerzelle für 32 Wagen gebaut. Für letztere kombinierte Ungermann Verdampfer und Kältemaschine aus einer noch relativ jungen Anlage eines anderen Herstellers mit neuem Boden, Wänden, Steuerung und Luftführung. Die TK-Zelle arbeitet daher auch unabhängig vom Verbundaggregat. Über das Lager werden u.a. Spezialbrötchen hergestellt und als Tiefkühlteiglinge an die Verkaufsstellen geliefert.

Hermann Kleinemeier/

kleinemeier@backmedia.info/0234-9019932

Der Herzstollen ist eine besondere Spezialität der Bäckerei Krimphove.

