



Alle Fotos: BackMedia



# 12 Stunden für mehr Geschmack

Ein Gärunterbrecher und eine TK-Anlage  
von Hein haben die Arbeit in der Bäckerei Hoyng  
in Meppen deutlich verändert.

An die ersten Jahre seiner Selbständigkeit erinnert sich Günther Hoyng noch gut. Am 7. 8. 1997 eröffnete er tatkräftig unterstützt von seiner Frau Petra in der Windthorststraße in Meppen seinen übernommenen kleinen Betrieb in

einem Wohngebiet. Für den bis dahin als reisender Backmeister in der Backmittelbranche tätigen Bäckermeister

*Der Semilux ist in der Gärtemperatur auf +18 °C begrenzt, aber dennoch mit einer Luftbefeuchtung mit Dampferzeuger ausgestattet.*





*Weltmeister-, Körner- und Roggenbrötchen werden in rationellen Mengen hergestellt und lagern dementsprechend bis zu einer Woche in der Kälte, Croissants und andere gezogene Teige sogar bis zu 14 Tage.*

erfüllte sich damit ein Traum, auf den er lange hingearbeitet hatte. Das notwendige Rüstzeug dafür hatte er sich auch durch aufmerksames Beobachten in den vielen Betrieben erworben, die er zuvor besucht hatte.

„Wir haben klein angefangen, mit nur einer Verkaufsstelle“, erinnert er sich. Drei Filialen im Umkreis werden heute beliefert, zwei im Stadtbereich von Meppen und eine 25 km außerhalb. Die ungewöhnliche Kombination erklärt sich aus dem persönlichen Kontakt zu einer Bäckerei. Als der Bäckermeister verstarb, wurde der Betrieb übernommen.

Erstes Ziel war es aus dem bestehenden Laden mehr zu machen und den Umsatz deutlich anzuheben. So wurde das Sortiment nicht zuletzt auch durch neue Artikel behutsam umgebaut: „Je mutiger wir wurden, desto besser ging es voran.“ Zum Service gehören heute

*Die Ecke ragt aus dem rechteckigen Maß der Zelle heraus. Darum stehen diese vier Wagen außerhalb der normalen Luftführung.*

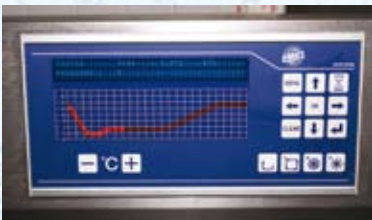
auch diverse Lieferungen außer Haus an Gasthäuser und Restaurants.

Die Mitarbeiterzahl entwickelte sich von 1 auf heute 5 in der Produktion und 11 im Verkauf.

1999 wurden eine Brötchenanlage und ein Stikkenofen angeschafft, im Jahr 2000 folgten eine Siloanlage und ein Abwieger.

### Weg zur Qualität

Beim Kälteeinsatz beschied sich Hoyng zunächst auf den übernommenen einfachen Froster. 1999 kaufte er dann



*Was Hoyng aus seiner Erfahrung auch als Backmeister wollte, konnte die Flexbaker Steuerung.*

von einem örtlichen Kältefachbetrieb einen Gärhalbautomaten und machte seine Erfahrungen. „In der täglichen Arbeit merkt man rasch, das eine solche Anlage von einem Frigoristen mit steigender Auslastung an ihre Grenzen



stößt. Die Luftführung z.B. war bei voller Belegung nicht optimal. Bei halber Belegung arbeitete das Gerät durchaus gut, bei voller Belegung sehr ungleichmäßig. Durch das Umsetzen, das dadurch notwendig wurde, entstand ein höherer Arbeitsaufwand und so reduzierten sich die Preisvorteile beim Kauf dieser Anlage durch die Mehrarbeit relativ schnell.“ Aus Kapazitätsgründen mussten dazu einige Brötchenteige auch noch in direkter Führung hergestellt werden. „Wir legen Wert auf die eigene handwerkliche Herstellung und



*Einfach und übersichtlich – die Steuerung für die Freezelux-Zelle.*

geben den Produkten durch überlieferte Rezepturen und Backtechniken einen handwerklichen Charakter“, sagt Hoyng zu seiner Philosophie. Spezialitäten sind das Holzofenbrot Anno 1900, das in einem Steinofen, der mit



*Semilux und TK-Lagerzelle sind über eine Tür miteinander verbunden.*

Holz geheizt wird, im Verkaufsraum gebacken wird sowie auch das Reine Roggen Brot und der Kranzkuchen.

Mit den wachsenden Ansprüchen an die Qualität der Brötchen wie an die Größe der Anlage entstand und reifte der Plan für eine neue Lösung mit dem Ziel, in Zukunft alle Brötchen über eine Anlage zu fahren. „Da ich auch sonntags keinen Teig mehr laufen lassen wollte, musste einfach eine größere Anlage her und es sollte natürlich eine sein, die beste Technik und hohe Fertigungsqualität als Basis für gleichmäßige Top-Produkte bietet.“ Gemeinsam mit Harry Nolbergs von Hein ging es an eine Planung. Heraus kam eine Anlage bestehend aus einer Frosterzelle Freezelux für 18 Stikkenwagen mit dem patentierten Supra Cooler und einem Gärhalbautomaten Semilux mit Flexbaker Programm für insgesamt 20 Wagen. Beide Räume haben einen Edelstahlboden und sind an die Fernüberwachung angeschlossen. Im September 2007 ging die Anlage in Betrieb.

„Ich habe mir im Vorfeld der Entscheidung viele Anlagen angeschaut. Was

### DAS SAGT GÜNTHER HOYNG:

*„Der gesamte Produktionsprozess hat sich durch die neue Anlage sehr entzerrt. Heute wird aufgesetzt, genauso wie später gebacken wird, während früher immer umgesetzt wurde. Die gesamte Anlage stellt eine hohe Investition dar, bringt allerdings mehr Leistung, eine deutlich gleichmäßigere und bessere Qualität sowie ein rationelleres Arbeiten. Die Anlage wurde um 20% größer gewählt, als der derzeitige Bedarf. Sie ist jetzt 15 Monate im Betrieb und passt in jeder Beziehung. Die Anlage ist ihr Geld wert.“*





## AUF DEN PUNKT GEBRACHT

■ Falls sich bei geschlossener Tür eine Person in der Anlage aufhalten sollte, schaltet ein Bewegungsmelder das Licht in der Anlage zur Sicherheit automatisch an.

■ Ein umlaufender Rammenschutz sorgt in der Zelle am Boden dafür, dass die Luftführung nicht durch falsch positionierte Wagen behindert wird.

■ Im Außenbereich werden Beschädigungen durch Stikkenwagen am Edelstahl verhindert.

■ Der Supra Cooler, das Hein Verdampfersystem, das nach Art eines gefluteten Verdampfers arbeitet, sorgt für sehr niedrige Temperaturdifferenzen zwischen Verdampfer und Umgebungsluft.

■ Die Luftführung lässt sich über den Abstand zwischen Blech und Wand leicht verändern, das Blech ist in fünf Rasterungen verschiebbar. So kann mehr oder weniger Luft an die Ware gelangen. Deckenplatten regulieren die Luftführung außerdem.

ich aus meiner Erfahrung heraus auch als Backmeister wollte, konnte die Flexbaker Steuerung. Ich habe einen Gärverlauf vorgegeben, wie ich ihn mir vorstellte. Er wurde 1:1 umgesetzt und es hat alles sofort geklappt. Die Anlage passt von der Größe. Sie wurde um 20% größer gewählt, als der derzeitige Bedarf.“

### Flexibler baker

Der Semilux ist in der Gärtemperatur auf + 18 °C begrenzt, aber dennoch mit einer Luftbefeuchtung mit Dampf-

## HYGIENE

■ Beide Räume, Semilux Gärautomat und Freezelux TK-Zelle, haben einen 3 mm starken Edelstahlboden, der nach Hoyngs Aussage sehr einfach zu reinigen ist.

## PRODUKTHIGHLIGHT

### Sirup-Brötchen

Eine regionale Spezialität sind die Sirup-Brötchen, die es nur in der Vorweihnachtszeit und nur bei Meppener Bäckern gibt. Der schwere Hefeteig wird mit Rübenkraut hergestellt und mit Anis angereichert. Das Stück kostet 60 Cent.

erzeuger ausgestattet. Die Brötchen werden eingefahren und durchlaufen die Programmschritte Einfrieren, Lagern, Garen nach einem nach und nach ausgearbeiteten Temperatur- und Zeitablauf, bis sie morgens um drei die Gare erreicht haben. Die für die Filialen vorgesehenen gegarten Teiglinge werden dann über das Flexbaker Pro-



Die beiden Kompressoren wurden geschützt auf dem gut belüfteten Dachboden aufgebaut.

gramm auf Lagertemperatur heruntergekühlt und sind damit stabil für den Transport in die Filialen. Dort werden sie in einer Umluftkühlung gelagert und stehen bis zum Abend zum Abbacken bereit.

Das Endergebnis: Brötchen wie sie Hoyng immer wollte – mit Geschmack, Glanz und Fensterung, mit zarter, dünner, splittiger Kruste. „Wer heute richtig kühlt, ist klar im Vorteil. Unsere Brötchen zeichnen sich heute nicht allein durch ihr typisches Aussehen aus, sondern auch durch lang anhaltende Rösch und einen aromatischen Geschmack, denn durch die lange Stehzeit haben die Produkte deutlich mehr Geschmack als bei der direkten Führung. Unsere Kunden haben sich sehr daran gewöhnt und wir erklären Ihnen gern, warum wir auch im Weizenbereich Sauerteige einsetzen und welche positiven Auswirkungen lange Ruhe- und Gärzeiten auf den Geschmack haben.“ Auch das Weißbrot wird mit besten Ergebnissen über die Flexbaker Steuerung hergestellt. Das Gesamtsortiment ist nach Hoyngs eigener Aussage regional bedingt „weizenlastig“. Für Roggenprodukte setzt er einen Salz-Sauerteig ein, sie werden allerdings nicht über die Kälte gefahren.

Die neue Anlage bietet Platz für 20 Wagen als Gärunterbrecher, davon 4 Wagen in einer Ecke, die aus dem normalen rechteckigen Maß der Zelle



Die leise laufenden Verflüssiger fanden ihren Platz auf dem Dach.

herausragt. Darum stehen diese vier Wagen außerhalb der normalen Luftführung. Hoyng wollte allerdings die Ecke mitnutzen und hat sich an eine optimale Konditionierung herangetastet. Heute weiß er genau, welche Produkte auf welcher Stelle stehen müssen um zu den unterschiedlichen Abbackzeiten die optimale Gare erreicht zu haben, um auch aus diesen Wagen beste Qualität zu holen.

### Kaltes Lager

Die Freezelux TK-Zelle bietet Platz für 18 Wagen. Während die Teige für Schnittbrötchen, Mohn-, Sesam- und Käsebrötchen täglich aufgearbeitet werden, lagern Rosinenbrötchen, Körnerbröt-



## FACTS



**Stadtbackerei Hoyng**  
Windthorststr. 45  
49716 Meppen  
05931 / 32 20  
info@stadtbaeckerei-hoyng.de

Inhaber: Günther Hoyng  
Gegründet: 1997  
Verkaufsstellen: 4 + 1 Verkaufsfahrzeug

Mitarbeiter:  
Produktion: 5 (3 Gesellen, 2 Auszubildende)  
Verkauf: 12

Sortiment (Sorten täglich):  
Brot: 10 Brötchen: 15  
Feingebäck: 15 plus Saison- & Aktionsartikel

Preisniveau (eigene Einschätzung): mittel

Preise (Euro):  
Brötchen: 0,28 Mischbrot 1 kg: 2,60  
Spezialbrot 750 g: 2,80 Obstplunder: 1,20  
Berliner: 0,85 Tasse Kaffee: 0,90  
Pott Kaffee: 1,30  
Belegtes Brötchen: ab 1,10

Umsatz: k. A.



*Lang anhaltende Rösche und aromatischer Geschmack – das bestätigen auch die Kunden.*

chen, Baguettes und Toscanabrötchen mehrere Tage (bis zu 7) bei -18 °C in der Zelle. Auch Weltmeister-, Körner- und Roggenbrötchen werden in rationellen Mengen hergestellt und lagern dementsprechend bis zu einer Woche in der Kälte, Croissants und andere gezogene Teige sogar bis zu 14 Tage – „ohne Qualitätsprobleme“, wie Hoyng versichert. Auch für ungebackene Butterkuchen ist die Anlage der ideale Lagerort.

War zuvor ein Einpacken zwingend notwendig um ein starkes Austrocknen der Ware zu verhindern, entfällt dieser Arbeitsschritt heute völlig. Den Grund dafür sieht Hoyng neben der durch die umstellbaren Druckwände optimal ausgerichteten Luftführung vor allem in der hohen Luftfeuchtigkeit, die der Supra Cooler, das Hein Verdampfersystem, das nach Art eines gefluteten Verdampfers arbeitet und daher nur sehr niedrige Temperaturdifferenzen zwischen Verdampfer und Umgebungsluft aufweist, zuverlässig erzeugt. Die Luftführung lässt sich über den Abstand zwischen Blech und Wand leicht verändern, das Blech ist in fünf Rasterungen verschiebbar. So kann mehr oder weniger Luft an die Ware gelangen. Deckenplatten regulieren die Luftführung außerdem. „Die Anlage läuft jetzt seit 15 Monaten und weist keinerlei Reif oder Eis auf. Also muss das Supra Cooler System ja wohl funktionieren,“ ist Hoyng überzeugt.

Für einen Betrieb seiner Größe war die Investitionssumme mit den notwendigen Außenbaumaßnahmen – die Anlage



wurde an die Backstube in den Garten gebaut und musste daher zum Schutz auch umbaut werden – enorm. Allerdings ist sich Hoyng absolut sicher, die richtige Wahl bei Kältekonzept wie Anbieter getroffen zu haben.

Hermann Kleinemeier/  
kleinemeier@backmedia.info/0234-9019932

—Anzeige



FUHRMANN CONSULTING GROUP

INNOVATIVE MANAGEMENT CONCEPTS

„Wir sind nicht nur verantwortlich für das, was wir tun, sondern auch für das, was wir nicht tun.“

Jean-Baptiste Poqueline



Wir beraten Bäckereien in Aufbauphasen und Veränderungsprozessen.  
[www.fuhrmann-consulting.de](http://www.fuhrmann-consulting.de)