

# Backmittel Zeit

**Vorteige für Weizen- und Roggengebäcke in großen Mengen stellt der polnische Backwarenhersteller Inter Europol mit Anlagen von Daxner her.**

**Der erfolgreiche Pre-Bake Produzent verfolgt konsequent den Einsatz von Roggensauer und Weizenvorteig in der Brot- und Kleingebäckproduktion. Bei seiner Expansion setzt er seit Jahren auf Anlagentechnik von Daxner. Rund 500 Mitarbeiter verarbeiten in einem 3-Schicht-Betrieb circa 30 t Roggensauer und 45 t Weizenvorteig am Tag.**



Durch den konsequenten Einsatz von Sauer- und Vorteig konnte der Einsatz von Backmitteln sukzessive reduziert werden.

PRESS RELEASE | PROJEKT INTER EUROPOL

Auf dem hart umkämpften Markt für Pre-Bake-Ware suchen die Hersteller nach Alleinstellungsmerkmalen, die sie von den Mitbewerbern unterscheiden. Ziel ist es, den Kunden so zu überzeugen, dass er sich bei der Auftragsvergabe für das eigene Unternehmen entscheidet.

Wichtiger Baustein bei den Angeboten des polnischen Herstellers Inter Europol ist der Hinweis auf den konsequenten Einsatz von Roggensauer und Weizenvorteig in der Brot- und Kleingebäckproduktion. Der Pre-Bake-Produzent aus Marki in der Nähe der polnischen Hauptstadt Warschau setzt dabei seit Jahren auf die Technik des Anlagenbauers Daxner, der die Komponenten installiert und sukzessive auf das heutige Niveau ausgebaut hat.

Im Drei-Schicht-Betrieb verarbeiten 500 Mitarbeiter zurzeit circa 30 Tonnen Roggensauer und 45 Tonnen Weizenvorteig am Tag. Eine echte Erfolgsgeschichte wenn man bedenkt, dass Wojciech Smiechowski und Peter Mitsch sich im Jahre 1995 zusammenschlossen, um auf 60 Quadratmetern Backwaren zu produzieren. Bereits nach drei Jahren waren die Räumlichkeiten zu klein und die Geschäftspartner erwarben ein neues Grundstück, auf dem die Produktion bis heute ansässig ist.

Und die Expansion geht weiter. Das Wachstum der Kunden aus Lebensmit-



Unterschiedliche Anschlüsse, wie Wasser und Volumenkontrolle werden benötigt, um den automatisierten Prozess reibungslos zu steuern. Die letzten Kapazitätserweiterungen bei der Herstellung von Sauerteig um jeweils zwei Tanks erfolgten in den Jahren 2012 und 2013.

teleinzelhandel, Discount, Großverbraucher, Gastronomie und der Tiefkühlbranche, in Verbindung mit der überzeugenden Ware und dem durchdachten Konzept von Inter Europol machen eine erneute Erweiterung der Produktionskapazitäten erforderlich. Das neue Werk, 20 Minuten

entfernt vom jetzigen Firmensitz, ist bereits geplant und soll nach Angaben des Projektmanagers Rüdiger Stallmeier im Herbst 2013 in Betrieb gehen.

PRESS RELEASE | PROJEKT INTER EUROPOL

**Sauerteig**

Mit dem Unternehmen wuchs auch der Bedarf an Roggensauer aus Mehl und Schrot für die herzustellenden Backwaren. Erst vor kurzem installierte Daxner weitere Fermentationsbehälter in denen die Sauerteige reifen. Insgesamt hat der Anlagenbauer nun zehn Reifebehälter mit einem Fassungsvermögen von 2.500 Litern aufgestellt, welche die Produktion kontinuierlich mit Sauerteig versorgen. Zunächst müssen die einzelnen Komponenten aber in einem der zwei 2.000 Liter großen Mischer vermischt werden. Wie die Reifebehälter besitzen auch die Mischer eine 3-wandige

Außenhülle. So können diese, gesetzt dem Fall, dass alle Reifebehälter gefüllt sind, als Lagerort umfunktioniert werden. Das erhöht die Flexibilität der Produktion, die aber aufgrund des hohen Durchlaufs kaum in Anspruch genommen wird. Die benötigte Menge an Mehl oder Schrot wird zunächst gewogen und danach über eine direkte Verbindung in den Mischer eingebracht. Eine separate Leitung ist auch für das benötigte Wasser installiert. Mit den Mixern verbunden, sind zudem die beiden Behälter, in denen das Anstellgut separat hergestellt und gelagert wird.

Wenn alle Komponenten bereitgestellt sind, setzt sich das Rührwerk in Bewe-

gung und vermischt die einzelnen Zutaten gründlich. Anschließend wird der Sauerteig zur Reifung in einen freien Tank gepumpt. Für jede Sorte steht eine eigene Entnahmeleitung zur Verfügung, um eine Vermischung zu vermeiden. Selbstverständlich sind auch die Fermentationsbehälter mit einem Rührwerk ausgestattet, um den steigenden Sauerteig in Bewegung zu halten und damit das Volumen zu reduzieren. Über weitere getrennte Leitungen wird der Sauerteig dann sortenrein zu den Verwiegestationen transportiert. Dort sind noch einmal kleinere Lagerbehälter installiert, aus denen der Sauerteig und auch andere flüssige Komponenten angefordert werden können. Diese Maßnahme beschleunigt die Verwiegung, denn die einzelnen Zutaten müssen nicht erst über lange Rohrleitungsstrecken gefördert werden. Ein nicht zu vernachlässigender Aspekt, denn insgesamt verarbeitet Inter Europol am Tag circa 30 Tonnen Roggensauerteig.

**Weizenvorteig**

Etwas höher sind die Mengen noch beim Weizenvorteig. Hier benötigen die Bäcker am Tag circa 45 Tonnen, die eine im Jahr 2011 installierte Daxner-Anlage bereitstellt. Zwei hintereinander geschaltete Waagen sorgen zunächst für die batchweise Versorgung des Anteigers mit Mehl. Während in der oberen Waage die angeforderte Menge abgewogen wird, kann gleichzeitig die untere Waage den



Alle Tanks sind auf Wägezellen montiert, um die ablaufenden Prozesse genau zu steuern. Der Anteiger vermischt die einzelnen Komponenten des Weizenvorteigs mithilfe einer Mischerschnecke zu einer homogenen Masse.



PRESS RELEASE | PROJEKT INTER EUROPOL

Anteiger versorgen. Die flüssigen Komponenten des Weizenvorteigs werden kontinuierlich zur Verfügung gestellt und über entsprechende Anschlüsse an die Mischschnecke gefördert, die eine homogene Masse erzeugt. Über ein System von Pumpen und Rohrleitungen gelangt der Weizenvorteig in die Reifetanks. Die Anlage war zunächst nur auf drei Behälter mit einem Volumen von 5.000 Litern ausgelegt. „Wenn wir geahnt hätten, wie schnell die Anlagenkapazität ausgelastet ist, dann wären wir gleich auf vier Tanks gegangen. So mussten wir sehr schnell nachrüsten. Mit der vorausschauenden Planung von Daxner war die Installation aber unproblematisch“, erläutert Projekt Manager Rüdiger Stallmeier die einzel-



nen Bauabschnitte. Nach der Reifezeit in den Tanks pumpt das System den Weizenvorteig in den 6.000 Liter fassenden Lagerbehälter. Auf der Strecke ist noch ein Plattenwärmetauscher zwischengeschaltet, der den Weizenvorteig um über 20 Grad Celsius auf die gewünschte Lagertemperatur herunterkühlt. Das ganze System ist zeit- und temperaturgesteuert und kann zum einen über die Steuerung direkt an der Anlage und zum anderen über den Computer im Produktions-



büro bedient und kontrolliert werden. Sowohl beim Sauerteig als auch beim Weizenvorteig ist die Reinigung sehr wichtig, um Fremdgerüchen zu vermei-



den. Die Behälter werden jeweils mit einem automatischen Reinigungsprogramm und die Rohrleitungen mit einem Molch gesäubert. Rückstände führt das System über entsprechende Rohre in die zur Verfügung stehenden Abflüsse.

**Fazit**

Bei Inter Europol haben die Verantwortlichen sehr klare Vorstellungen, wie wettbewerbsfähige Produkte auszusehen haben. Sauerteig, Weizenvorteig und die Verarbeitung von Quellstücken geben den Backwaren ihre besondere Note, die sich in einer langen Frischhaltung und einem individuellen Aroma zeigen. Auch kalkulatorisch sind diese

PRESS RELEASE | PROJEKT INTER EUROPOL

Qualitätskomponenten attraktiv - unter anderem, weil deren Einsatz eine Reduzierung von Backmitteln erlaubt. Ein weiterer Faktor der Erfolgsgeschichte ist eine flexible Produktion, die eine Berücksichtigung individueller Kundenwünsche ermöglicht. Dazu wird die eingesetzte, moderne Technik an ausgesuchten Stellen durch handwerkliche Tätigkeiten ergänzt. Die Produktpalette reicht vom Partybrötchen mit 35 Gramm bis zum Großbrot. Auf insgesamt 13 Linien produzieren 500 Mitarbeiter im 24/7 Betrieb zurzeit die Backwaren. Die Kernkompetenz des Unternehmens liegt im Bereich

von Brot und Brötchen. Der größte Teil davon wird eingefroren, entweder als vorgegarter Teigling oder halbgebacken. Das 9.000 Normpaletten fassende Tiefkühlager gibt der Produktion die Möglichkeit, große Mengen herzustellen, die dann im Lager gepuffert werden können. 60 Prozent der hergestellten Ware verbleibt in Polen und der Rest geht in den Export. „Mit einem Anteil von lediglich zwei Prozent spielt Deutschland in unserem Auslandsgeschäft eine untergeordnete Rolle. Der Markt ist sehr hart umkämpft und Inter Europol ist dort lediglich mit wenigen Nischenprodukten präsent“, so Mitsch. Anders sieht es in Polen aus. Hier ist das



Unternehmen in Reportage Warschau und Umgebung mit 28 eigenen Läden und eigenem Logo vertreten und über die Supermarktketten und die Großkunden im ganzen Land bekannt.

Quelle: Backtechnik-europe,  
Gregor Vogelpohl

