

SCHNITTBRÖTCHENANLAGE

Kundenreferenz Bäckerei Tackmann

Knackfrisch in den Tag

Die „Knackfrischen“ sind das Markenzeichen der Bäckerei Tackmann. Warum die goldfarbenen Schnittbrötchen mit der röschen Kruste so beliebt sind? Weil sie in jeder der 30 Filialen stets frisch gebacken werden. Hergestellt werden sie allerdings in der zentralen Produktionsstätte der Bäckerei Tackmann in Boostedt – mit einer Schnittbrötchenanlage von Fortuna.



Die Herausforderung

Kleine Brötchen zu backen gehört nicht zum Selbstverständnis von Hans-Jürgen Tackmann. Der Bäcker- und Konditormeister ist mit seinen 30 Filialen mittlerweile einer der Großen in Schleswig-Holstein. Sämtliche Backwaren werden in der zentralen Produktionsstätte in Boostedt hergestellt und zweimal täglich an die Filialen geliefert. Die Stückzahlen sind beachtlich: „Pro Tag produzieren wir 40.000 bis 50.000 Brötchen und 5.000 Brote“, erklärt der Firmengründer. „Allein dafür verarbeiten wir 2,5 Tonnen Weizen-, Roggenmehl und verschiedene Schrote.“

Obwohl aus dem ehemals kleinen Handwerksbetrieb inzwischen eine Großbäckerei geworden ist, legt Hans-Jürgen Tackmann nach wie vor Wert auf Tradition – und das schmeckt man. Viele Backwaren werden noch nach traditionellen Originalrezepten hergestellt. Eine Spezialität des Hauses sind die so genannten „Knackfrischen“. Diese beliebten Schnittbrötchen werden in den Filialen als Teiglinge angeliefert und vor Ort frisch gebacken. Das Ergeb-

nis sind leckere, teils noch warme Brötchen mit knuspriger, goldfarbener Kruste. Entsprechend groß ist die Nachfrage: 35.000 Knackfrische verlassen täglich die Produktionsstätte in Boostedt.



Die Lösung

Für die Herstellung der Knackfrischen setzt die Bäckerei Tackmann auf eine Schnittbrötchenanlage von Fortuna. „Die Anlage ist bei uns seit Mitte 2007 im Einsatz“, berichtet Jörn Petersen, Bäckermeister bei Tackmann. „Auch der Vorgänger stammte schon aus dem Hause Fortuna. Mit der Anlage waren wir sehr zufrieden, allerdings hatten sich durch das Wachstum unseres Betriebes mit der Zeit die Anforderungen geändert. Deshalb sind wir im letzten Jahr auf eine Anlage mit höherer Stundenleistung umgestiegen.“

Die Kopfmachine der neuen Anlage lässt sich je nach gewünschter Stundenleistung mit vier oder fünf Reihen betreiben. Sie wird über einen Trichter beschickt, der mit einem einstellbaren



„Es war auf jeden Fall die richtige Entscheidung, bei der Anschaffung einer neuen, leistungsfähigeren Anlage wieder auf die bewährte Fortuna-Technik zurückzugreifen. Wir haben uns zwar auch Produkte anderer Hersteller angeschaut, aber deren Qualität und vor allem das Preis-Leistungs-Verhältnis haben uns nicht überzeugt.“

Hans-Jürgen Tackmann, Bäcker- und Konditormeister

Der Kunde

1986 übernahm Bäcker- und Konditormeister Hans-Jürgen Tackmann die Bäckerei des kleinen Ortes Boostedt in Schleswig-Holstein. Aus dem ehemaligen „Dorfbäcker“ ist inzwischen ein mittelständischer Betrieb mit mehr als 250 Mitarbeitern geworden. Mit ihren 30 Filialen versorgt die Bäckerei Tackmann ganz Mittelholstein von Norderstedt bis Itzehoe und Kiel täglich mit frischen Backwaren. In den angeschlossenen Cafés können die Kunden die selbstgebackenen Köstlichkeiten direkt vor Ort genießen.



Die neue Filiale in Neumünster

Als besonderes Qualitätsmerkmal darf die Bäckerei Tackmann das Markenzeichen der 5-Sterne-Bäckerei führen. Es steht für frische Backwaren in meisterhafter Qualität, geprüfte Leistungsstandards, kompetente und freundliche Bedienung, qualifizierte Beratung und das Einkaufen in Filialen mit besonders schöner Atmosphäre. Damit gehört Tackmann zu den besten Bäckereien in ganz Deutschland.

Auch für qualifizierten Nachwuchs ist gesorgt. Jedes Jahr stellt Firmeninhaber Hans-Jürgen Tackmann mindestens 20 neue Auszubildende ein.





Das Team der Bäckerei Tackmann

Mehlstreuer ausgestattet ist. Nach der Eingabe wird der Teig besonders schonend in exakt gleich große Stücke geteilt und anschließend rund gewirkt. Die Geschwindigkeit der Wirkplatte ist stufenlos einstellbar.



Schneidkopf für Schnittbrötchen

Über ein Eingabeband gelangen die gewirkten Teiglinge zu den Vorgärtassen, wo sie für zirka drei Minuten eine Entspannungsgärschleife durchlaufen. Es folgen die Langrollstation sowie ein weiterer Aufenthalt im Vorgärschrank – dieses Mal für sechs Minuten. An der Schneidstation erhalten die Knackfrischen

ihren charakteristischen Schnitt mit einer ziehenden Klinge. Die Absetzung erfolgt auf kleine Gärgutträger zur Beschickung der Ladenbacköfen in den Filialen.

Darüber hinaus produziert die Bäckerei Tackmann mit der Fortuna-Anlage auch Laugenstangen, Berliner und glatte Runde, die später zu Mohnbrötchen, Kielern oder Softbrötchen weiterverarbeitet werden. „Für die Laugenstangen nutzen wir den Queraustrag der Anlage, von wo aus die Teiglinge über eine Rutsche direkt in die Wickelmaschine gelangen“, erläutert Jörn Petersen. „Die runden Teiglinge hingegen können wir durch das integrierte Bypassband unter Umgehung der Gärschleife und der Langrollstation direkt auf unsere Gärgutträger absetzen.“



Fazit

Hans-Jürgen Tackmann ist mit der neuen Fortuna-Anlage rundum zufrieden. „Es war auf jeden Fall die richtige Entscheidung, bei der

Auf einen Blick

Produkte

Knackfrische (Schnittbrötchen), Laugenstangen, Berliner, Teiglinge zur weiteren Verarbeitung (Kieler, Mohn- und Softbrötchen)

Kopfmachine

Fortuna KM (5/4-reihig)

Brötchenanlage

Fortuna Schnittbrötchenanlage

Gewichtsbereich der Teiglinge

42-70 g pro Stück

Geschwindigkeit

20 Takte pro Minute

Produktionsleistung

ca. 4.200 Stück pro Stunde

Betriebsstundenleistung

9 bis 10 Stunden pro Tag

Besonderheiten

Langzeitführung bei den Teiglingen für die Knackfrischen

Anschaffung einer neuen, leistungsfähigeren Anlage wieder auf die bewährte Fortuna-Technik zurückzugreifen“, erklärt der Firmengründer. „Wir haben uns zwar auch Produkte anderer Hersteller angeschaut, aber deren Qualität und vor allem das Preis-Leistungs-Verhältnis haben uns nicht überzeugt. Von daher gab es für uns keinen Grund zu wechseln.“

Einen weiteren Vorteil sieht der Hans-Jürgen Tackmann in der besonders schonenden Teigverarbeitung. Dank der ausgeklügelten Technik wird der Teig weder gequetscht noch strapaziert, und die Struktur bleibt optimal erhalten. Das Ergebnis sind Brötchen, die noch wie handgemacht schmecken. Und das wissen auch die Kunden der Bäckerei Tackmann zu schätzen.

