

Gezielte **Wahl**

Seit 2010 backt **Stocker's Backstube** in Lauf an der Pegnitz mit Ringrohrtechnik des französischen Ofenherstellers **Fringand**.

Bei der Auswahl der neuen Öfen schritt Geschäftsführer Andreas Kornek mit einem klar definierten Lastenheft zur Tat.

Stocker's Backstube im mittelfränkischen Lauf an der Pegnitz ist ein hundertprozentiges Tochterunternehmen der bekannten Münchner Hofpfisterei. Diese 1331 erstmals urkundlich erwähnte Bäckerei hat sich bereits 1978 unter Firmenchef Siegfried Stocker einer möglichst umweltverträglichen Herstellung gesunder, natürlicher Backwaren zu akzeptablen Preisen verschrieben. Seit 1994 wird das komplette Backwarensortiment ausschließlich aus kontrolliert ökologischen Rohstoffen hergestellt. Ferner sieht das durchweg nachhaltige Unternehmenskonzept unter anderem den schonenden Umgang mit Energieressourcen, humane Arbeitsbedingungen für alle Mitarbeiter oder die Reduzierung von Emissionen aller Art vor. Das beginnt bei Abgasen und Abfällen bis hin zum Lärmschutz rund um die Produktionsstätten. Auch bei Stocker's Backstube in Lauf wird diese Firmenphilosophie konsequent vom Geschäftsführer, Bäckerei- und Lebensmitteltechnologe Andreas Kornek umgesetzt. In der gut 30 Jahre alten Produktionshalle stellt er mit seinem gut 50-köpfigen Team seit 1990 einen Teil des Sortimentes an Feinen Backwaren, Kleingebäcken und Broten für die derzeit 160 Filialen der Hofpfisterei her. Noch bevor der Austausch von vier Heizgasumwälztagenöfen anstand, die das gleiche Alter wie die Halle hatten, setzte sich Kornek intensiv damit auseinander, welches Ofensystem am besten in sein Konzept passte.

Konkrete Anforderungen. Kornek erstellte ein mehrseitiges, exakt definiertes Anforderungsprofil für die neuen Etagenöfen, in dem er alle in Frage kommenden Ofensysteme verglich und das keine Zufälle mehr zuließ: „Ich bin ein Freund des traditionellen Backens mit Wärmeleitung und -strahlung bei hoher Anback- und fallender Ausbacktemperatur, so wie es im altdeutschen Steinbackofen der Fall ist. So stand an erster Stelle eine gleichmäßige Brotqualität mit kräftiger Kruste und saftiger Krume“, beginnt Kornek seine Ausführungen. Des Weiteren sollten die neuen Öfen von der Investition her vertretbar und günstig in Strom- und Brennstoffverbrauch sein. Ein weiterer, wichtiger Punkt war eine kräfteschonende, aber noch handwerkliche Beschickung. Nicht zuletzt standen auch die laufenden Betriebs- und Wartungskosten sowie die Umweltverträglichkeit der Betriebsstoffe im Fokus von Andreas Kornek: „Ich habe mir die verschiedenen Ofensysteme, die vom Backergebnis her ins Konzept passten, genau angesehen. Bei der Thermoöltechnologie zum Beispiel konnte ich mich nicht mit den Kosten für zusätzliche Aggregate und Leitungen sowie dem turnusmäßigen Wechsel und der anschließenden Entsorgung des Wärmeträgers anfreunden. Bei den Umwälzöfen gefiel mir der Stromverbrauch durch die permanent laufenden Umwälzgebläse nicht.“ Auch mit Ringrohröfen hatte sich der Geschäftsführer aus-



Die fünf Fringand-Ringrohröfen vom Typ Optima Evolution verfügen über je zwölf Quadratmeter Backfläche und kräfteschonende Beschickungsapparate.



Foto: Back-Journal



Foto: Back-Journal



Foto: Pirk

1. und 2. Bild: Jede der zehn Herdtüren aus stabilem Hartglas lässt sich halb oder ganz öffnen, die Schwadenanlage ist sowohl von der Griff- als auch von der Steuerungsseite aus bequem zu betätigen. 3. Bild: Temperaturempfindliche Komponenten der Ofensteuerung sind verhältnismäßig kühl in einem schwenkbaren Gehäuse an der rechten Ofenseite untergebracht. Wartungsarbeiten oder der Austausch von defekten Halogenleuchten sind dadurch leicht auszuführen.

einandergesetzt: Das besichtigte Modell mit Steinführung konnte ihn zwar in den Kriterien Handling, Backergebnis, Anschaffungs- und Betriebskosten weitgehend überzeugen, jedoch war dessen Speichervermögen nach Korneks Ansicht zu hoch, so dass die gewünschte, fallende Temperaturkurve in nicht ausreichendem Maße zustande kam.

Alte Bekannte. Seit über 20 Jahren kümmert sich das Bäckereiservice-Unternehmen Pirk aus Ballertshofen um die Wartung und Reparatur fast aller technischen Anlagen in Stocker's Backstube. Da der Firmenchef auch Backofenbaumeister ist, lag es nur zu Nahe, dass Kornek die Ofenfrage auch mit ihm erörterte, denn Pirk vertreibt, installiert und wartet die Ringrohröfen des französischen Herstellers Fringand in Süddeutschland. In den Gesprächen erläuterte Pirk, dass bei den Fringand-Öfen durch die geringere Speichermasse der Stahlfeuerung die Temperaturkurve flexibler sei. Um dies und weitere Details der Öfen zu demonstrieren, organisierte Pirk kurzerhand Besichtigungstermine bei zwei führenden Backbetrieben in Frankreich, in denen Optima-Evolution-Etagenöfen neuester Generation im Einsatz standen. „Nachdem wir uns die Backergebnisse und die Handhabung angesehen hatten, stand die Entscheidung für dieses Fabrikat fest, weil es die meisten Kriterien meines Lastenheftes erfüllen konnten“, berichtet Kornek.



Foto: Back-Journal

Der Bäckerei- und Lebensmitteltechnologie Andreas Kornek leitet Stocker's Backstube, ein Tochterunternehmen der Hopfisterei, seit 23 Jahren.

Systemwechsel. Im Juli 2010 wurden dann zunächst vier jeweils fünfherdige, doppeltbreite Ringrohr-Etagenbacköfen vom Typ Optima-Evolution mit zwei Metern Herdtiefe, angebauter Beschickungseinrichtung und Eco-Tec-Technologie aufgestellt. Der Aufbau der komplett jeweils auf einer Stahlplatte vormontierten Öfen erfolgte an einem Wochenende: „Der Abbau der alten Öfen begann am Freitag gegen 22 Uhr. Bereits am Sonntagabend zur gleichen Zeit waren die Öfen dank der 24-Stunden-Schichten der Firma Pirkl backbereit“, erinnert sich Kornek. Im September folgte dann ein weiterer Ofen des gleichen Typs. Die Einarbeitung der Ofenbediener verlief unproblematisch und das kräfteschonende, beinahe schon bequeme Einschließen mit Hilfe der integrierten Abzieheinrichtung brachte neben echter Begeisterung noch einen weiteren, positiven Effekt: Die Bedienung aller fünf Etagenöfen bewältigen jetzt zwei Mitarbeiter, ohne dass der Eindruck von Unruhe oder überstürzter Eile entsteht.



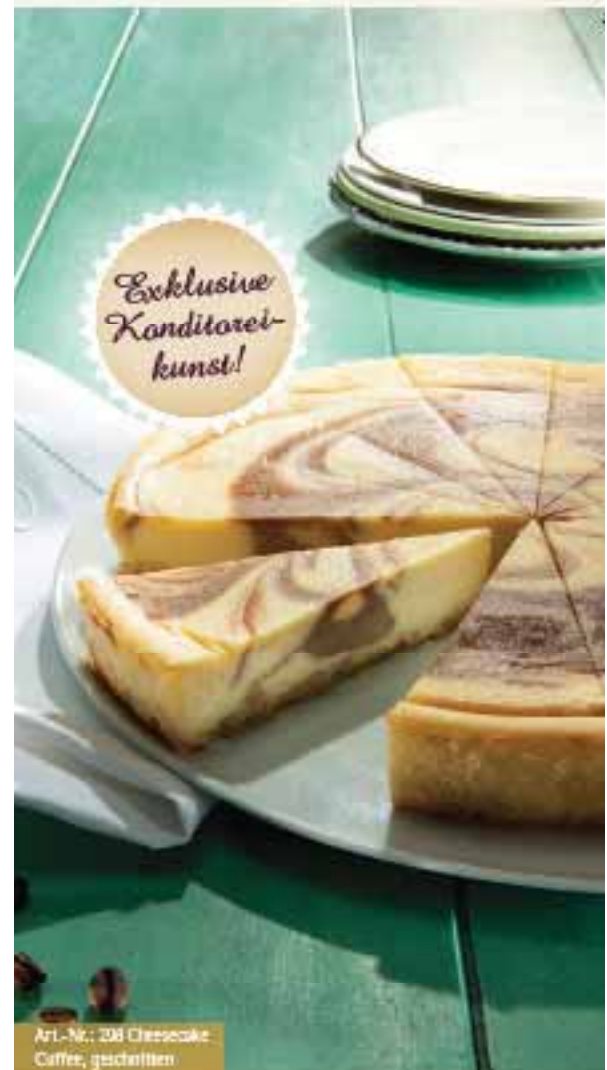
BESUCHEN SIE UNS AUF DER AMIGA
HALLE 4-1/ STAND B040

BESUCHEN SIE UNS AUF DER SÜDBACK
HALLE 1/ STAND J29

Stück für Stück ein Genuss: Neuheiten von Pfalzgraf

Ob cremige Cheesecakes, traditionelle Landfrauenkuchen oder luftige Sahneschmitten: Bei den Neuheiten der Pfalzgraf Konditorei ist für jeden Genießer ein passendes Stück dabei. Entdecken Sie die Vielfalt auf der Amiga in Köln und der Südback in Stuttgart!

Hier geht's zum Pfalzgraf-Sortiment!



Art.-Nr.: 388 Cheesecake
Coffee, geschmitten



Pfalzgraf Konditorei GmbH
Zeilstraße 6 | D-72395 Pfalzgrafenhofen | Tel. 07445 8510-0
Fax 07445 8510-27 | E-Mail: info@pfalzgraf.de | www.pfalzgraf.de



1. Bild: Hier wird gerade die rustikale 60/40er Roggenmischbrotsorte „Pfister Öko 1331“, benannt nach der ersten urkundlichen Erwähnung der Hopffisterei, ausgehen und auf die integrierte Beschickungseinrichtung aufgelegt. 2. Bild: Das Einschießen erfolgt leicht und schnell durch einen Mitarbeiter, die Herdtüren werden dabei von einem glatten Edelstahlbügel selbsttätig geöffnet. 3. Bild: Die ruhige und sanfte Strahlungshitze der Ringrohre sorgt für ein schönes Hochziehen der Brote.

Das Problem

Als der alters- und verschleißbedingte Austausch von vier Heizgasumwälztagenöfen bei Stocker's Backstube in Lauf/Pegnitz anstand, ging Geschäftsführer Andreas Kornek mit einem klar definierten, mehrseitigen Lastenheft auf die Suche nach neuen Öfen: Er wollte unter anderem ein System, das in seinen Backeigenschaften dem Altdeutschen Steinbackofen am ähnlichsten ist, das von den Investitionskosten her überschaubar ist und zudem in das nachhaltig-ökologische Unternehmenskonzept passte.

Die Lösung

Der Bäckereiservice-Unternehmer und Fringand-Partner Johann Pirkel aus dem nahen Ballertshofen kümmerte sich schon seit Jahren um die Wartung der verschiedenen Anlagen in Stocker's Backstube. Nachdem Kornek die Ringrohrtechnik als beste Lösung für seinen Betrieb ausgewählt hatte, ließ er sich von Pirkel in zwei französischen Betrieben die Optima-Ringrohröfen von Fringand vorstellen. Backergebnisse, Handling und die positiven Verbrauchswerte konnten den Bäckereitechniker und Lebensmitteltechnologien überzeugen, so dass zunächst vier dieser Öfen Einzug in die Laufer Backstube hielten. Ein weiteres Exemplar folgte kurze Zeit später.

Technik

- fünf Ringrohr-Etagenbacköfen vom Typ Fringand Optima
- je Ofen fünf zweifachbreite Etagen mit zwei Metern Herdtiefe
- ringrohrbeheizte Schwadenanlage in den Herdkammern
- zusätzliche, vom Abgasstrom beheizte Schwadenanlage
- je Ofen ein Gasbrenner mit 59 Kilowatt Einfeuerungsleistung
- Backfläche pro Ofen: 12 Quadratmeter
- Bodenfläche pro Ofen: circa 5,6 Quadratmeter
- manuelle, fest am Ofen installierte Einschießvorrichtung

Alternativen

Ringrohrbeheizte Etagenbacköfen für Handwerksbetriebe jeder Größe bieten neben Fringand auch die Firmen Hein, Bongard und einige weitere Hersteller an.

Ruhige Hitze. Die Ringrohröfen bei Stocker's Backstube werden von je einem Gasbrenner mit 59 Kilowatt Einfeuerungsleistung beheizt. Sie geben die Energie über eine Edelstahl-Brennkammer gleichmäßig an 50 hintereinander angeordnete, mit einer bestimmten Menge Wasser gefüllte Endlosrohrschleifen aus Spezialstahl ab. In den Rohrschleifen, die jeden einzelnen Herd und die Brennkammer umlaufen, verdampft das Wasser und gibt die aufgenommene Energie gleichmäßig als Ober- und Unterhitze in die Backkammern ab. Dabei wird der Dampf wieder zu Wasser, das zurück zur Feuerung fließt und sich erneut erhitzt. So entsteht eine natürliche Wärmezirkulation, die keine elektrische Pumpe benötigt und somit geringe Stromkosten verursacht. Zudem geht dieser Prozess nahezu lautlos vor sich, da nur der Brenner oder die Absaugventilatoren zu hören sind. Die bruchsicheren, zwei Zentimeter starken und in Stahlrahmen gefassten Herdplatten bestehen aus einer mit Metallgewebe verstärkten Natursteinmasse.



IN KÜRZE

Stocker's Backstube GmbH
Industriestraße 24
91207 Lauf/Pegnitz

Telefon: 09123 95486
Internet: www.hopffisterei.de
E-Mail: stockersbackstube@hopffisterei.de

Geschäftsleitung: Siegfried Stocker und Andreas Kornek
Gründungsjahr: 1990
Verkauf: Lieferant eines Teilsortimentes für 160 Filialen der Hopffisterei München

Mitarbeiter	
Insgesamt:	53
Produktion:	46
Verkauf:	-
Verwaltung:	7

Sortiment	
Brot:	9 Sorten in Bio-Qualität
Brötchen:	20 Sorten in Bio-Qualität
Feine Backwaren:	37 Sorten in Bio-Qualität
Snacks:	3 Sorten in Bio-Qualität

Logistik	
Lieferradius:	180 Kilometer

Technik	
Backfläche:	circa 120 Quadratmeter
Kühlfläche:	circa 90 Quadratmeter



1. Bild: Mittels langer Brotrosten mit Griff und keilförmiger Metallkante werden die Brote direkt vom Herd aufgenommen und in einem Zug ausgebacken. 2. Bild: Das urige „1331“ zeichnet sich durch eine unregelmäßige Porung aus. 3. Bild: 2012 erhielt Stocker's Backstube den Umweltpreis der Stadt Lauf, wozu auch die Öfen beigetragen haben.

Temperatur einen etwas trockeneren Dampf erzeugt. Reichlich Schwaden, der zudem je nach Anforderungen des Betriebes individuell gemischt werden kann, sowie niedrige Abgastemperaturen sind positive Effekte, die optimal in die ökologische Unternehmensphilosophie passen. Die Ofengehäuse sind überdies mit einer Isolierung aus kompakter, qualitativ hochwertiger Mineralwolle ausgestattet. Diese hält die Wärme für lange Zeit in den Öfen, so dass verhältnismäßig geringe Brennerlaufzeiten nötig sind.

Umweltengagement. Im Juni letzten Jahres wurde Stocker's Backstube mit dem Umweltschutzpreis der Stadt Lauf ausgezeichnet. Mit dieser Auszeichnung würdigte die Jury die Bemühungen und Aktivitäten, die Geschäftsführer Andreas Kornek mit seinem Team für die ökologisch noch verträglichere Herstellung der hochwertigen Biobackwaren sowie eine noch nachhaltigere Unternehmensausrichtung umgesetzt hatte. Auch die Umrüstung auf die nachgewiesenen energieeffizienten Ringrohr-Etagenöfen trug einen nicht unerheblichen Anteil zum Erringen des Preises bei: Durch die fehlenden Umwälzgebläse werden nun etwa 70 Prozent Strom (seit 2004 bezieht Stocker's Backstube übrigens ausschließlich Ökostrom) gespart und auch der Gasverbrauch sank um etwa 20 Prozent. Der komplette Unternehmensverbund (dazu gehört neben Stocker's Backstube die Hopffisterei, die Ökometzgerei Landfrau und die Meyermühle) führte 1995 das Umweltmanagementsystem EMAS ein. In dessen Rahmen überprüft ein akkreditierter Umweltgutachter die tatsächliche Ökobilanz aller Unternehmensteile, die den Kunden und allen weiteren Interessierten in gedruckter Form zugänglich gemacht wird. Zudem ist der Unternehmensverbund Hopffisterei als erstes Unternehmen mit der neuen Bio-Zertifizierung „Naturland Faire Partnerschaft“ ausgezeichnet worden. „Unsere neuen Ringrohröfen haben sich gut bewährt und erfüllen die anfangs gestellten Anforderungen vollends: Wir haben die gewünschte kräftige Kruste wie im Holzofen, die Brote backen schön gleichmäßig und wir konnten den Energieverbrauch reduzieren. Des Weiteren können wir uns bei eventuellen Ausfällen auf die schnelle Hilfe unseres langjährigen Servicepartners Pirkel, der etwa 35 Kilometer von hier entfernt ansässig ist, verlassen“, bemerkt Kornek abschließend.

Erich Meyer



1. Bild: Die zweigeteilten Herdtüren lassen sich zwecks schnelleren Schwadenabzugs auch halb öffnen. Im Hintergrund sind die dicht hintereinander angeordneten Ringrohre zu sehen. Hinter der Abdeckung befinden sich von ihnen beheizten Gusseisenblöcke der ersten Schwadenanlage. 2. Bild: Die zwei Zentimeter starken Herdplatten bestehen aus einer in Stahlrahmen gegossenen, armierten Natursteinmasse. 3. Bild: Rechts im Bild ist die zweite, von den Abgasen des Gasbrenners beheizte Schwadenanlage zu sehen.



Neue Generation Spülmaschinen und Blechreiniger

- Energiereduzierung 25%
- Wasserreduzierung
- Energiesparprogramm
- Selbstreinigendes Filtersystem
- Hygienische Design/Maschinenausführung
- Aqua Clean
- Lärmreduzierung von 3db
- Duo Vorschrappersystem
- Beölungssystem jetzt mit Direktbetrieb

Wir stellen aus:
**Halle 3
Stand C 28**

JEROS Zentrale Tel: 0172 2755768
www.jeros.com jeros@jeros.com