



Die Kammerwaschanlage von Guggenberger steht im Hygienezentrum der Backstube direkt neben dem Rolltor zur Laderampe, um die Wege bei der Korbreinigung kurz zu halten.

# Rationeller Reinigen

Die **Bäckerei-Konditorei Stöckle** aus Bietigheim-Bissingen setzt bei der **Reinigung** auf eine **vielseitig einsetzbare Kammerwaschanlage** von **Guggenberger**.

**B**äckermeister Steffen Mahl macht keine halben Sachen. Für die beste Qualität backt er deshalb bewusst ganz traditionell und gibt den Teigen viel Zeit zum Reifen, für mehr Geschmack und eine längere Frischhaltung. Um sein Wissen rund um das Thema Brot zu vertiefen, hat er 2018 zudem erfolgreich die Weiterbildung zum „Geprüften Brot Sommelier“ absolviert.

Auch bei der Sauberkeit geht Mahl keine Kompromisse ein. Als er seine Backstube 2017 umbaute, richtete er dort deshalb ein eigenes Hygienezentrum ein. Darin steht seit Juli 2017 eine Kammerwaschanlage HSA 2000 Eco von Guggenberger, zusammen mit drei Industriewaschmaschinen zur Reinigung von Backtüchern. Daneben befindet sich der Stellplatz für eine Aufsitz-Bodenputzmaschine, mit der täglich nach Feierabend die gesamte Backstube abgefahren wird. „Das Hygienezentrum hat zwar eine Menge Geld gekostet, aber die bestmögliche Sauberkeit ist es uns wert.“

**Durchdachte Details.** Durch den ohnehin geplanten Umbau der Backstube hatte Mahl die Möglichkeit den Standort der Kammerwaschanlage baulich optimal vorzubereiten. Daher steht die Maschine in einem 50 cm tiefen Bodenbecken mit eigenem Abfluss, so dass das Waschgut ohne Rampe ebenerdig eingefahren werden kann. „Soweit ich weiß, ist unsere HSA 2000 Eco eines der wenigen Exemplare, die im Boden versenkt aufgestellt sind. Dadurch lässt sie sich besonders bequem be- und entladen.“

Um auch die Auslieferungsfahrer körperlich zu entlasten und die Lieferlogistik zu optimieren, setzt die Bäckerei seit Januar 2020 zudem zwei Fahrzeuge mit absenkbarer Ladefläche von TBZ-Fahrzeugbau ein, die sich ganz bequem per rollender Beschickung be- und entladen lassen. Die Rollis mit den zurück gekommenen Körben können die Mitarbeiter dabei stapelweise von der Rampe der Backstube direkt in die benachbarte Kammerwaschanlage fahren. „Das spart viel Zeit. Schließlich ist das tägliche Spülen der Körbe für alle Bäckereien ein ganz wichti-





Foto: BJ / Stefan Schütter 2020

[1]



Foto: BJ / Stefan Schütter 2020

[2]



[3]

Foto: BJ / Stefan Schütter 2020

[1] Alle sieben Waschprogramme bestehen aus fünf Phasen: Auf die Waschzeit folgen Zwischenschleudern und Klarspülen sowie das Trockenschleudern und eine Dampfabsaugung. [2] Die manuelle Steuerung der HSA 2000 Eco mit Wahlschaltern ist einfach und übersichtlich. Optional gibt es auch eine Steuerung mit intuitiv bedienbarem Touchpanel. [3] Im Zuge des Backstubenumbaus konnte für die Kammerwaschanlage auch eine 50 cm tiefe Bodenwanne angelegt werden, so dass ein ebenerdiges Einfahren des Waschguts möglich ist.

ges Thema, denn sie müssen einfach immer sauber sein. Eine vollautomatische Reinigungsanlage, wie sie in vielen Industriebäckereien steht, ist für unsere Betriebsgröße aber völlig überdimensioniert und eine Spülmaschine oft zu unrationell.“ Die Kammerwaschanlage ist daher für Mahl ein sehr guter Kompromiss in den Punkten Investitionskosten, Leistung und Effizienz. „Für das Reinigen der Körbe genügt Programm 1 mit nur 3 Minuten Waschzeit. Danach sind sie sauber und auch nicht mehr nass. Wenn die Körbe früher aus der Spülmaschine kamen, haftete dagegen immer noch etwas Restwasser an ihnen.“

**Vielfältige Einsatzmöglichkeiten.** Neben den Körben gehören bei Stöckle auch Kunststoffwannen für Teige und Gärgutträger zum täglichen Waschgut. Diese Alu-Sturzkästen mit aufgelegten Fließtüchern werden ohne die Tücher in komplett gefüllten Lagerstikken mit je 20 Auflagen in die Washkammer eingefahren. Bei jedem Waschgang passen zwei dieser Stikken hinein. Die Sturzkästen trocknen ganz von allein, wenn man den sauberen Wagen nach dem Spülen einfach bis zum nächsten Morgen in der Backstube stehen lässt. Das Restwasser von den Körben trocknet durch die Resthitze sogar in Minutenschnelle vollständig ab. Die beiden Arbeitstische mit dreiseitigen Abschirmblechen (siehe Reportage im BackJournal 01/2019), die zum Absprühen der Gebäcke mit Eistreiche oder



Foto: BJ / Stefan Schütter 2020

[4]

[4] Die Teigwannen werden vorgereinigt, indem ein Mitarbeiter mit einem Hörnchen die angetrockneten groben Teigreste entfernt. [5] Die passenden handgeschweißten Washwagen aus Edelstahl, im Bild ein passgenaues Modell für die Teigwannen der Bäckerei, hat Guggenberger gleich mitgeliefert. [6] Die Gitterkörbe des Washwagens für die großen runden Kuchenformen sind entsprechend schmal und ausreichend hoch, so dass keine zusätzliche Fixierstange erforderlich ist.



Foto: BJ / Stefan Schütter 2020

[5]



Foto: BJ / Stefan Schütter 2020

[6]





Foto: BJ / Stefan Schütter 2020



Foto: BJ / Stefan Schütter 2020



Foto: BJ / Stefan Schütter 2020



Foto: BJ / Stefan Schütter 2020

[7] Mit Programm 5 und 20 Minuten Waschdauer werden auch Schnittenbleche ohne weitere Vorreinigung wieder sauber, wenn zuvor grobe Kuchenreste entfernt wurden. [8] Pro Waschgang passen 4 Rollis mit je 13 übereinander gestapelten Körben im 60x40 Euromaß gleichzeitig in die Kammer der HSA 2000 Eco. [9] Von den Lagerstikken kommen immer zwei gleichzeitig in die Waschkammer. Von den Ofenstikken auch, dann ist aber der Einsatz von Reinigungsmittel erforderlich. [10] In der Waschkabine befindet sich ein Käfigkarussell auf einem Drehteller. Ist es mit Waschgut gefüllt, werden die Gittertüren geschlossen und mit einem Bügel gesichert.

mit Aprikotur und Fondant täglich im Einsatz sind, passen ebenfalls in die Waschkabine. „Mit 8 Minuten Waschzeit bei Programm 3 sind auch sie ohne Vorbehandlung wieder einwandfrei sauber.“

Am Ende des Arbeitstages wird das Wasser aus der Waschkabine komplett abgelassen. Ist der Ablauf auf-

gedreht, muss man nur ein wenig warten, bis die Wanne unter dem Drehteller leer gelaufen ist. Dann sind die dort unter einer Klappe installierten Siebe des Unterflurfilters gut zugänglich und können mit einem Dampfstrahler gereinigt werden. „Wenn man das nicht regelmäßig macht, verstopfen die Siebe irgendwann. Daher gehört das bei uns auch zu den Aufgaben des Bedieners der Anlage.“ Besonders beim Reinigen von Schnittenblechen ist es trotzdem wichtig, vor dem Spülen größere Kuchenreste an den Rändern zu entfernen, da diese sonst in kurzer Zeit die Siebe der Waschanlage zusetzen können.

**Heißes Wasser und hohe Energieeffizienz.** Am Kamin der Thermoöl-Kesselanlage der Wagenöfen von Heuft ist ein Rauchgaswärmetauscher installiert und die Kamine, die sich jeweils zwei Öfen teilen, sind mit Schwadenkondensatoren ausgestattet. Dieses Wärmeverbundsystem mit einem 5.000 l Pufferspeicher versorgt die Heizung des Gebäudes und stellt auch das Warmwasser für die Kammerwaschanlage bereit. Das auf etwa 60 °C vorgewärmte Wasser wird dann von der Elektroheizung der Waschkabine auf 80-85 °C nachgeheizt. „Besonders im Sommer erhöht der Pufferspeicher die Energieeffizienz bei der Warmwasserbereitung. Auf die zusätzliche Heizung können wir aber selbst dann nicht ganz verzichten.“

Wie viel Wasser er mit der HSA 2000 Eco im Vergleich zur Spülmaschine einspart, kann Mahl nicht genau sagen. Der Verbrauch sei aber in den vergangenen drei Jahren auf keinen Fall gestiegen, die Mengen an Waschgut dagegen schon, erklärt er. „Hygiene finde ich nicht nur in Zeiten von Corona besonders

### > Das Problem

Die Bäckerei Stöckle setzte zur Reinigung ihrer Körbe ursprünglich eine Korbspülmaschine ein. „Da mussten wir jeden Korb einzeln einlegen und wieder herausnehmen. Das war auf die Dauer einfach zu zeitaufwändig“, erinnert sich Geschäftsführer Steffen Mahl.

### > Die Lösung

Die Waschkabine von Guggenberger hat Mahl zum ersten Mal bei der Bäckerei Trunk in Obersulm gesehen und gleich für gut befunden. Eigentlich wollte er sich dort etwas ganz anderes anschauen, aber der Kollege hatte eine Woche zuvor die HSA 2000 Eco neu bekommen und war so begeistert, dass er sie ihm auch gleich gezeigt hat. „Da war für mich klar, dass ich nach unserem Umbau 2017 ebenfalls so eine Anlage haben wollte.“ Mahl hat dann telefonisch ein Angebot angefordert. Daraufhin hat ihn Geschäftsführer Johannes Guggenberger besucht und man wurde sich schnell einig. „Die Verbesserung unseres Reinigungskonzepts war uns die Investition in die Waschkabine wert. Für ihre Bedienung haben wir extra einen Mitarbeiter eingestellt, der sie nun täglich von 9-15 Uhr mit Waschgut aller Art befüllt. Die HSA 2000 Eco spült alles einwandfrei.“

### > Technik

- Die benötigte Stellfläche der Kammerwaschanlage beträgt nur etwa fünf Quadratmeter
- Auch die gleichzeitige Reinigung von unterschiedlichen Waschgütern ist möglich
- Die eingesetzte patentierte Vollstrahl-Rotierdüsenteknik ermöglicht eine sprüschattenfreie Reinigung
- Je nach Grad der Verschmutzung sind die Zykluszeiten gering
- Durch Schleuder- und Absaugtechnik trocknet das Spülgut sehr schnell
- Das 90 °C heiße Klarspülen macht das Waschgut nahezu keimfrei
- Pro Waschgang fallen dank Kreislauffiltertechnik nur etwa 18 Liter Abwasser an
- Kostenloser Telefon-Support und eine 24/7 erreichbare Notfall-Hotline

### > Alternativen

Aktuell gibt es im Bereich Kammerwaschanlagen weitere Anbieter wie zum Beispiel Hochstetter-Colussi, Frisch Spritzmatic oder Komza.



Foto: BJ / Stefan Schütter 2020

[11]



Foto: BJ / Stefan Schütter 2020

[12]



[13]

Foto: BJ / Stefan Schütter 2020

[11] Mit diesen isolierten Rohrleitungen ist die Kammerwaschanlage an das Wärmerbundsystem der Thermool-Öfen von Heuft angeschlossen. [12] Diese Pumpe erzeugt genug Wasserdruck für die 16 Hochleistungs-Rotierdüsen mit Vollstrahlcharakteristik, die beiderseits der Waschkammertür angebracht sind. [13] Dieser Zylinder ist mit dünnflüssigem Paraffinöl gefüllt, das sparsam dosiert der automatischen Schmierung des Drehtellers dient.

wichtig. Um das Virus abzutöten, reichen schon 60 °C über eine bestimmte Zeit aus. Diese Anforderungen erfüllen wir mit 80-85 °C Wassertemperatur in unserer Kammerwaschanlage ganz locker.“ Die höheren Wassertemperaturen ermöglichen es zudem bei Waschgut mit normalen Verunreinigungen komplett auf Chemie zu verzichten. „Bei lediglich 60 °C würde ohne den Zusatz von Spülmittel nach unserer Erfahrung allerdings kaum etwas wirklich sauber.“

Zum Spülen von Körben, Frosterwagen und vielen anderen Utensilien reicht so jedoch das von den patentierten 16 Vollstrahl-Rotierdüsen mit hohem Druck eingespritzte Heißwasser allein völlig aus. Das Waschgut wird auch ohne den Zusatz von

Reinigungsmitteln einwandfrei sauber.

Um eingebrannte Verunreinigungen von Ofenstikken zu entfernen, ist allerdings der Zusatz eines Reinigungsmittels erforderlich. Wenn alle halbe Jahre alle Ofenstikken in die Kammerwaschanlage kommen, kommen deshalb zwei 10l-Kanister Reinigungsmittel mit in den Spülwassertank. „Die Spülmittelkonzentration muss ausreichend hoch sein. Am besten ist es, die Stikken vorher noch mit Backofenreiniger einzuschäumen, diesen einwirken zu lassen und die Wagen erst dann in die Waschkammer zu schieben. Das gewählte Programm sollte dabei eine ausreichend lange Laufzeit von 20 Minuten oder mehr haben.“

Stefan Schütter

Anzeige

**IN KÜRZE**

**Stöckle**  
 Werner Siemens-Str. 2  
 74321 Bietigheim-Bissingen  
 Tel.: 071 42 / 91 28 22

Internet: [www.baeckerei-stoeckle.de](http://www.baeckerei-stoeckle.de)  
 E-Mail: [info@baeckerei-stoeckle.de](mailto:info@baeckerei-stoeckle.de)



Foto: BJ / Stefan Schütter 2020

Geschäftsführung:	Steffen Mahl	Feinbackwaren:	20
Verkaufsstellen:	7	Konditorei:	10
		Snack:	40
Mitarbeiter:	140	Preise ausgesuchter Produkte:	
Produktion:	30	Semmel:	0,40 Euro
Verkauf:	102	Mischbrot, 1kg:	3,20 Euro
Fahrer:	4	Spezialbrot, 750g:	3,50 Euro
Verwaltung:	4	Obstplunder:	1,60 Euro
Sortimentsbreite/Anzahl Sorten:		Berliner:	1,40 Euro
Brot:	25	Tasse Kaffee:	1,80 Euro
Brötchen:	20	Belegte Semmel:	2,20 Euro