



„Die Rheon passt zu uns“

Eine für Alles: Das gesamte Brot- und Brötchensortiment mit nur einer einzigen Anlage aufzuarbeiten – was früher unmöglich schien ist in der Bäckerei Steinhauser aus Leutkirch heute Selbstverständlichkeit – Tag für Tag in Spitzenqualität.

„Die Anlage läuft den ganzen Tag non stop durch und wir würden gerne noch mehr Produkte über die **Rheon** laufen lassen.“

Eugen Steinhäuser



Die Lösung: Eine für Alles

Guter Rat war teuer, aber bei den Überlegungen rückte dann die **Rheon SR2 Linie** in den Fokus: „Der entscheidende Punkt war letztlich, dass wir ein möglichst breites

Produktspektrum rationeller aufarbeiten wollten, ohne das die Qualität leidet“, resümiert Steinhauser. Und die Rheon versprach die beste Lösung: Eine für alles – für Brote und Kleingebäcke, statt in Kopfmaschine mit Brötchenanlage und Brotteigteiler investieren zu müssen.

Um 24.00 Uhr geht's für die **Rheon** los und auf dem strammen Tagesprogramm stehen zunächst eine Vielzahl von ausgefallenen Brotsorten: erst läuft das „Wurzelbrot“, dann die „DiChi“, ein extrem weicher Dinkelteig mit Chia, gefolgt vom Kartoffelbrot mit frischen Kartoffeln gemacht und dem „Zwiebelzwirbel“ – alle non stop ohne Reinigung zwischen den häufigen Produktwechseln. „Das ist ein enormer Vorteil, denn die Spezialbrote laufen in kleinen Chargen von 30, 40 oder 50 Stück über die **Rheon**“, erklärt Steinhauser.

Der **Twin-Divider** ist in der Laufgeschwindigkeit stets so eingestellt, dass zwei Mitarbeiter die manuelle Aufarbeitung der Brote oder Brötchen schaffen können. Wird

z. B. bei den „Allgäuer Wecken“ dann doppelreihig mit nachgeschalteten **Cup Rounder** gearbeitet, dann schafft ein Mitarbeiter allein das Absetzen der Wecken. Perfekt vom **Cup Rounder** rundgewirkt, erhalten die 84 g schweren Teiglinge eine wunderbare Porung mit saftiger Krume.

Außergewöhnliche Erfolgsstory

„Ich hatte mich bei der Anschaffung der **Rheon** dazu entschieden, neben den klassischen Kaisersemmeln eine neue Weizenbrötchensorte ohne zu stempeln einzuführen, um einen Teil der Brötchen rationeller aufarbeiten zu können, als es mit der Tellerschleifmaschine möglich ist. Der Name war schnell gefunden: Die besagten „Allgäuer Wecken“, ein regional geprägtes Brötchen, dass der backende LEH in dieser Form und Qualität nicht anbieten kann. Und die haben den Kaisersemmeln längst den Rang abgelaufen und sind der erfolgreichste A-Artikel im Sortiment. Ca. 8000 Stück gehen täglich über die Ladenteken der 8 Filialen – am Wochenende schnell die Zahl noch einmal ordentlich hoch. Und alle laufen über die **Rheon**. Seine „unorthodoxe“ Entscheidung – gar keine Brötchenanlage zu kaufen, hat er nicht bereut. Ganz im Gegenteil: „Kaisersemmeln gibt's natürlich überall, aber unsere Allgäuer Wecken sind etwas Besonderes.“

Die Herausforderung

Seine Vorstellungen von Qualität und handwerklicher Herstellung wollte Eugen Steinhauser auch unbedingt bewahren, als 2012 mit dem Neubau einer Backstube im gleichen Zuge auch noch gleich 4 neue Filialen hinzu kamen – auf einen Schlag. Eine Mammutaufgabe bei der auch die Anschaffung neuer Backstubentechnik anstand: Eine Brötchenanlage mit Kopfmaschine und ein Teigteiler für die Brote stand zur Debatte. „Kompromisse bei den Rezepten wollte ich nicht machen, im Gegenteil, die Qualität weiter verbessern“ erklärt Steinhauser. Bei den Volumenteilern für die Brote stellten sich unsere langen Teigruhen als zu hohe Hürde heraus, auch der Reinigungsaufwand bei Produktwechseln drohte die angestrebte Rationalisierung wieder aufzufressen. Eine Brötchenanlage für die Kaisersemmel versprach keine gute Gesamtauslastung, die vielen Spezialbrötchen hätten wir weiter von Hand machen müssen.“



Bäckerei Steinhauser

Eugen Steinhauser
In der Vorstadt 20
88299 Leutkirch im Allgäu

www.baekerei-steinhauser.de
Tel. 07561/3814

Verkaufsstellen: 8

Keine Kompromisse bei den Rezepten: Hohe Qualitätsanforderungen geben die Vorgabe – der **Rheon V4 Abwieger** kann der anspruchsvollen Marschroute folgen.

„**Zwei in Einer**“: Statt Kopfmaschine und Volumenteiler: Der **Rheon Twin Divider mit Cup-Rounder** erledigt die Arbeit allein – hohe Auslastung des Allrounders, Spitzenqualität über das gesamte Sortiment.

Hohe Stundenleistungen: Der **Twin Divider** könnte schneller – aber der individuelle Feinschliff per Hand zeichnet die Backwaren aus: Auch einreihig bei den vielfältigen Brotsorten.

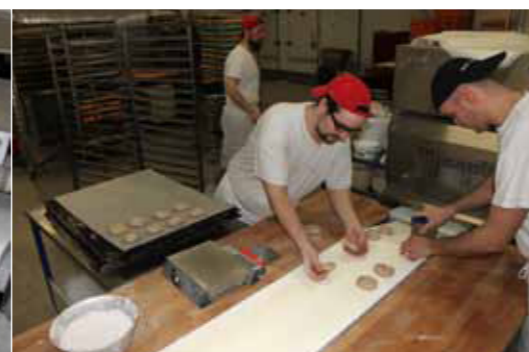
Laufzeit am Tag: 8 bis 10 Stunden, häufige Produktwechsel bei kleinen Chargen problemlos ohne Zeitverlust möglich; zu 100% ausgelastet.



Viele der Teige reifen über Nacht in Wannen und bei kleineren Chargen lässt sich die **Rheon** sehr gut manuell beschicken.



Exaktes Gewicht: Beim **Twin Divider** verfügt jedes Transportband über das integrierte Wiegesystem mit zwei Waagen.



„**HaChi**“: Ihren Feinschliff bekommen die Hanf-Chia Brötchen per Hand – direkt nach dem Rundschleifen im **Cup Rounder**.



Über den **Twin Divider** aufgearbeitet, liefern die Allgäuer Wecken den „normalen“ Kaisersemmeln schnell den Rang ab.



Zwei Mitarbeiter hält der **Rheon-Abwieger** für die Aufarbeitung der Sonnenkornbrote im einreihigen Arbeitsmodus auf Trab.



Hohe Stundenleistung: 2400 Allgäuer Wecken teilt, wiegt und formt die **Rheon SR2-Linie mit Cup Rounder** in der Stunde.