

# panissimo

Schweizer Wochenzeitung für die Bäckerei-Konditorei-Confiserie | Hebdomadaire suisse de la boulangerie-pâtisserie-confiserie | Settimanale svizzero della panetteria-pasticceria-confetteria | [www.swissbaker.ch](http://www.swissbaker.ch)

Confiseur Bachmann, Luzern

## Qualitätsvorsprung mit Vakuumbacken

Die Confiseur Bachmann AG in Luzern hat mit der Umstellung der Brotproduktion aufs Vakuumbacken die Qualität und Kundennachfrage gesteigert.

Die von Confiseur Bachmann verwendete neue Generation der Vakuumkantern der Firma Aston Foods in Rotkreuz ist mit älteren Vakuumkantern nicht mehr zu vergleichen. Sie verbessert die Qualität der Produkte merklich, erhöht die Produktionskapazität und spart Backzeit, Energie und Platz. Die Investition in die zwei Anlagen zahlt sich für die Firma damit rasch aus.

### Wie funktioniert das Vakuumbacken?

Unter Vakuum siedet Wasser bereits unterhalb der Raumtemperatur. Gelangen nun erst teilgebackene Brote aus dem Stikken- oder Etagenofen direkt in die Vakuumanlage, werden sie dort unter Vakuum ohne heizen weitergebacken. Die Feuchtigkeit sammelt sich automatisch im Innern, während die Kruste ohne dicker zu werden rösch wird. Dies ergibt trotz dünner Kruste aromatischere, feuchtere und länger haltbare Brote. Innert 20 bis maximal 180 Sekunden geschieht dieses Weiterbacken und zugleich das Abkühlen mit einem pulsierend an- und abklingenden Vakuum ohne Austrocknen der Produkte. Wie bei Öfen gibt es Backprogramme für jedes Produkt. Die Brote können fertig ausgebacken werden oder für das durch das System deutlich

kürzere Fertigbacken im Ladenbackofen vorgefertigt werden. Das Vakuumbacken ermöglicht die Verarbeitung noch weicherer Teige und ist nach Erüieren des richtigen Back- und Abkühlprogramms auch für Blätterteiggebäcke, Fruchtkuchen, Plunder usw. geeignet. Durch die rasche und hygienische Abkühlung gibt es bei danach luftdicht verpackten Produkten wie dem Luzerner Lebkuchen keine Schimmelprobleme mehr.

Weil die Produkte weniger lang im Ofen sind und nach dem Entnehmen aus der Vakuumanlage bereits weitgehend abgekühlt sind, wird in den Öfen und auf den Stikkenwagen Kapazität frei. Ein weiterer erfreulicher Nebeneffekt: Statt dass Hitze vom Ofen in die Backstube strömt, heizt die Abwärme der Vakuumanlagen das Warmwasser auf.

Die Initiative für die Einführung des revolutionären Systems kam von Produktionschef Remo Meier. Heute möchten die Betriebsinhaber Raphael und Matthias Bachmann, die seit jeher auf Mehrwert setzen ([www.mehr-wert-brot.ch](http://www.mehr-wert-brot.ch)) die zwei Vakuumanlagen nicht mehr missen. Für Raphael Bachmann ist klar:

**«Die heutige Qualität unserer Brote ist nur übers Vakuumbacken zu erreichen.»**



Die Vakuumanlage ist sehr einfach zu handhaben.

Auch die Kundschaft merkt den Unterschied und reagierte nur positiv. Der Brotumsatz stieg um 16%.

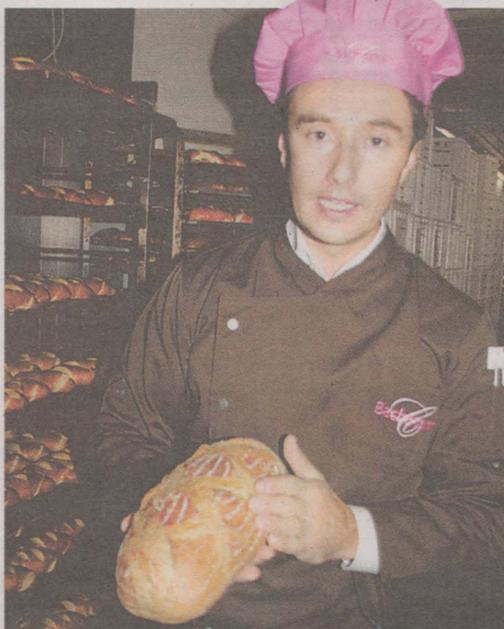
### Die Qualität ist entscheidend

Confiseur Bachmann setzt auf viel Handarbeit und benutzt sonst mit dieselben Anlagen wie andere Betriebe auch, stellte aber schon früher voll auf Stikkenöfen um. Damit können nun die Stikkenwagen direkt vom Ofen in die Vakuumanlage gefahren werden, was sehr rationell ist.

Der Grund für die Einführung des Vakuumbackens war ganz klar die Qualität. «Als ich bei Aston Foods ([www.astonfoods.com](http://www.astonfoods.com)) in mein unter Vakuum produziertes Brot biss, wusste ich: Dieses Brot will ich in meinen Läden haben», erklärt Raphael Bachmann, der das System Betrieben ab vier bis fünf Filialen ans Herz legt. *Christof Erne*



Remo Meier, Produktionschef und Initiator der Neuerung, und Raphael Bachmann sind begeistert vom Resultat.



## 4 Fragen



Raphael Bachmann, Mitinhaber und Geschäftsführer der Confiseur Bachmann AG.

### 1 Was bewog sie zum Einführen des Vakuumbackens?

Die Qualität des in der Vakuumanlage produzierten Brots hat mich überzeugt. Dazu hat das Verfahren positive Nebeneffekte. Es bringt Rationalisierung, spart Energie und verkleinert das Abwärmeproblem.

### 2 Erforderte dies weitere Infrastruktur-Anpassungen?

Es gab noch nicht so viele Erfahrungswerte. So brauchte es zuerst ein Herantasten. Für den Arbeitsprozess ist es aber problemlos und der Ausstoss konnte erhöht werden.

### 3 Wie aufwändig war die Umstellung der Produktion?

Die Backprogramme in den Ladenbacköfen mussten alle angepasst werden wie bei einem neuen Backofen auch. Die Qualität ist nun aber besser steuerbar und konstanter. Es ist ja auch unser Motto, Mehrwert zu bieten und einzigartig zu sein.

### 4 Wie reagierten die Kunden auf die Änderung?

Durchwegs positiv. Wir haben die Neuerung nach dem Motto «Tue Gutes und sprich darüber» aber auch kommuniziert: unter anderem mit einem Info-Booklet und mit grossen Zeitungsinserten. Die Kunden erkannten die bessere Qualität. Einige sagen gar, es sei ein himmelweiter Unterschied.