

# Was **lange** währt

Seit **2021** steht in der **Hofbäckerei Steingraber** aus Vagen in der Spülküche eine **Kammerwaschanlage**, die die tägliche Blech- und Korbreinigung deutlich beschleunigt.

**D**ie 1876 gegründete Hofbäckerei ist seit 1980 ein reiner Bio-Betrieb und wird von Florian Steffl in der fünften Generation geführt. „Der Zeitpunkt der Umstellung auf Demeter-Bio war für uns hier auf dem Dorf recht früh, aber es hat funktioniert. Zudem hat sich die Kombination aus Bäckerei und Landwirtschaft als ideal erwiesen. Mein Bruder hat vor 20 Jahren einen neuen Demeter-Hof vor dem Ort gebaut“, erklärt Steffl. Der Bäckermeister bezieht das komplette Fleisch und

den Käse für seinen Hofladen sowie einen Teil des Getreides für die Bäckerei von seinem Bruder. Die Bäckerei hat jedoch einen Jahresverbrauch von etwa 330 Tonnen Mehl, und die Anbaufläche des Bruders reicht nur für 25–30 Tonnen. Aber auch das übrige Mehl stammt aus der Region und wird von der Leitzachmühle im nur 15 Kilometer entfernten Miesbach vermahlen. Der Verkauf der Backwaren erfolgt im Hofladen und mit Hilfe von vier Verkaufsmobilen, die schwerpunktmäßig



[1] Im neuen Anbau der Hofbäckerei steht eine HSA Kammerwaschanlage von Guggenberger, die täglich von 8 Uhr bis zum frühen Nachmittag im Einsatz ist.



[2]

Foto: B.J. / Stefan Schütter 2022



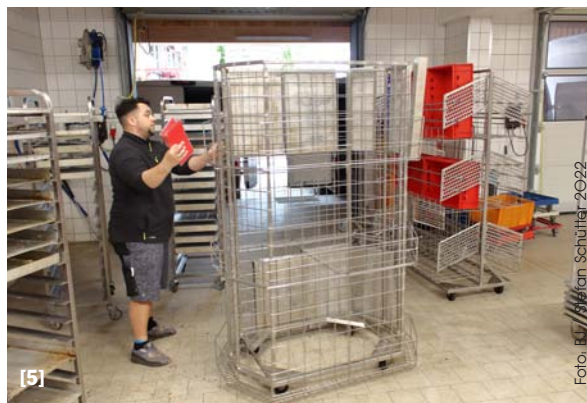
[3]

Foto: B.J. / Stefan Schütter 2022



[4]

Foto: B.J. / Stefan Schütter 2022



[5]

Foto: B.J. / Stefan Schütter 2022



[6]

Foto: B.J. / Stefan Schütter 2022

[2] Insgesamt sind in der Bäckerei allein etwa 1.000 Versandkörbe im Umlauf, von denen ungefähr die Hälfte jeden Tag in der Waschkammer gereinigt wird. [3] Der Türanschlag ist bei der HSA frei wählbar. Bei Steingraber ist er rechts, damit sich die Tür zur Wand hin öffnet und nicht in den Durchgang zur Kommissionierung hinein. [4] Ganz nach Bedarf kann man in der Touch-Steuerung für jedes Waschprogramm beispielsweise die Vorspülzeit, die Klarspülzeit und den Schleudergang einstellen. [5] Für die Reinigung von Waschgut, wie Schnittblechen, Fleischkisten oder auch verschiedenen Kleinteilen, liefert Guggenberger die passenden Waschwagen. [6] Die Gitterkörbe des Waschwagens für die verschiedenen Bleche sind entsprechend schmal und ausreichend hoch, so dass keine zusätzliche Fixierstange erforderlich ist.

auf Wochenmärkten in München und im Chiemgau präsent sind. Mit dem Bäcker Ladl gibt es auch eine kleine Filiale und zudem etwa 70 Wiederverkäufer wie Hof- oder Naturkostläden. Geschäftsführer Florian Steffl ist nicht nur in der Backstube

tätig, sondern auch regelmäßig im Verkauf. „Der Kontakt mit den Kunden macht mir viel Spaß. Dadurch weiß ich immer, was gerade besonders gefragt ist und kann mich darauf einstellen“, begründet er sein Vorgehen. Zufrieden blickt er auf

die vergangenen zwei Jahre zurück. „Corona hat uns genutzt. Im ersten Jahr 2020 hatten wir im Vergleich zu 2019 etwa 20 Prozent mehr Umsatz, 2021 sogar 25 Prozent mehr. Und 2022 sieht es bisher so aus, als könnten wir das Niveau von 2021 halten.“



[7]

Foto: B.J. / Stefan Schütter 2022



[8]

Foto: B.J. / Stefan Schütter 2022

[7] Die Bleche verteilt ein Mitarbeiter zur Reinigung einfach auf die drei Ebenen des Blechwagens und stellt sie senkrecht in die Halterungen. [8] Durch den abschließenden Schleudergang hat das Spülgut nach dem Reinigen kaum noch Restfeuchte und sind nahezu trocken. Bleche trocknen für gewöhnlich sogar komplett ab.

**Spülzeit halbiert.** 2021 erweiterte Steffl die Backstube um eine Kommissionierung und einen Spülbereich. Der neue Anbau steht dort, wo sich früher ein Stall befand. Die alte Haubenspülmaschine steht nun in der Backstube und kommt dort zur Reinigung von Schüsseln und kleineren Arbeitsgeräten zum Einsatz. Im Spülbereich steht dagegen die große Universalwaschanlage von Guggenberger. Seit sie im Einsatz ist, erfordern die täglichen Reinigungsarbeiten von Körben und anderem Waschgut nur noch etwa halb so viel Zeit. „Die Spül-Geschwindigkeit hängt natürlich auch vom jeweiligen Mitarbeiter ab. Ich denke aber, dass alle mit der HSA sehr entspannt arbeiten können. Die Steuerung der Anlage ist sehr einfach. Auch unser Thomas, der aus einer örtlichen Behindertenwerkstatt zu uns kommt, kann



Foto: BJ / Stefan Schütter 2022



Foto: BJ / Stefan Schütter 2022



Foto: BJ / Stefan Schütter 2022

[9] In der Waschkabine befindet sich ein Käfigkarussell auf einem Drehteller. Ist es mit Waschgut gefüllt, werden die Gittertüren und die Kammertür sicher und CE-konform geschlossen. [10] Zur Reinigung reicht das über die 16 patentierten Vollstrahl-Rotierdüsen mit hohem Druck eingespritzte Warmwasser allein oft schon völlig aus. [11] Die Teigwannen kommen nicht in diesem Wagen in die Waschkammer, sondern werden ebenfalls in den Waschwagen von Guggenberger umgesetzt, der 18 Wannen aufnehmen kann.

Das Problem

Die Hofbäckerei hat aufgrund ihres großen Liefergeschäfts und des Marktverkaufs viele Versandkörbe im Einsatz. Die Reinigung erfolgte früher mit einer Haubenspülmaschine, in die pro Waschgang nur fünf Körbe passten. Geschäftsführer Steffl suchte deshalb eine rationellere Lösung.

Die Lösung

Steffl hat sich bereits 2014 die HSA angeschaut – und sie hat ihm sofort gefallen. „Ich bin ein Fan von einfacher Technik wie der Waschkabine von Guggenberger oder den Ringrohröfen von Hein.“ Restlos überzeugt hat ihn das Probewaschen bei Guggenberger im Werk. Zu dieser Zeit war jedoch kein Platz in der Backstube, um die Kammerwaschanlage aufzustellen. „Ich habe die HSA aber immer im Hinterkopf behalten. Als unser Neubau 2020 spruchreif war, habe ich gleich bei Guggenberger angerufen und endlich meine Bestellanfrage gestellt.“ Kurz darauf kam das Angebot. Steffen musste die Anlieferung allerdings ein paar Mal nach hinten verschieben, weil der Anbau noch nicht fertig war. „Bei Guggenberger war die Anlage aber pünktlich fertig. Zudem war man dort bei der Auslieferung sehr flexibel. Insgesamt war die Zusammenarbeit einfach top. Die HSA ist total genial, weil wir einfach alles darin reinigen können, von Körben über Teigwannen und Bleche bis hin zu Stikkenwagen“, freut sich Steffl.

Technik

- Die Kammerwaschanlage benötigt nur etwa fünf Quadratmeter Stellfläche.
- Patentierte Vollstrahl-Rotierdüsen gewährleisten eine sprüh-schattenfreie Reinigung.
- Die Zykluszeiten sind je nach Grad der Verschmutzung pro Waschvorgang gering.
- Das Spülgut trocknet dank der Schleuder- und Absaugtechnik sehr schnell.
- Die Kreislauffiltertechnik reduziert das Abwasser pro Waschgang auf nur etwa 18 Liter.
- Kostenloser Telefon-Support und eine 24/7 erreichbare Notfall-Hotline.

Alternativen

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

die HSA fehlerfrei bedienen.“ Durch den Druck der Sprühdüsen und die hohen Wassertemperaturen allein ist zudem der Reinigungseffekt in der Waschkabine bereits so groß, dass der Reinigungsmittelverbrauch spürbar gesunken ist. Für die Versandkörbe kann Steffl sogar ganz auf den Zusatz eines Reinigungsmittels verzichten. „Durch das 90°C heiße Wasser beim Klarspülen, kommen die Körbe trotzdem mikrobiologisch unbedenklich aus der Waschkabine.“ Während die Körbe auf Rollis direkt in die HSA kommen, wird das meiste andere Waschgut in einem von Guggenberger gelieferten Spülwagen eingeschoben. Dieser kann beispielsweise 18 senkrecht eingeschobene Teigwannen aufnehmen. Anschließend kommen die leeren Wannenwagen ebenfalls in die Waschkabine. „Würden wir die Wannenwagen mit den waagrecht eingeschobenen Wannen zusammen waschen, wären die Wannen zwar sauber, aber es würde sehr viel Restwasser darin stehen.“

IN KÜRZE

Hofbäckerei Steingraber  
Neuburgstraße 2  
83620 Vagen  
Tel.: 08062/1233

Internet:  
www.hofbaeckerei-steingraber.de  
E-Mail:  
info@hofbaeckerei-steingraber.de

Geschäftsführung: Florian Steffl  
Verkaufsstellen: 2

Mitarbeiter: 70  
Produktion 18  
Verkauf 40  
Fahrer 9  
Verwaltung 3

Sortimentsbreite/Anzahl Sorten:  
Brot 20  
Brötchen 25



Foto: BJ / Stefan Schütter 2022

Feinbackwaren 15  
Konditorei 20  
Snack 5-10

Preise ausgesuchter Produkte:  
Semmel: 0,50 Euro  
Mischbrot, 750g: 4,00 Euro  
Spezialbrot, 750g: 5,00 Euro  
Plunder: 2,20 Euro  
Berliner: 2,00 Euro  
Tasse Kaffee: 2,20 Euro  
Belegte Semmel: ab 2,80 Euro



[12]

Foto: BJ / Stefan Schütter 2022



[13]

Foto: BJ / Stefan Schütter 2022



[14]

Foto: BJ / Stefan Schütter 2022

[12] Für ein hygienisches Klarspülen erhitzt ein elektrischer Boiler das Wasser auf 90 °C. Nach DIN Norm 10534 sind beim Klarspülen Temperaturen von über 80 °C einzuhalten. [13] Das Spülmittel wird aus diesen großen Fässern per Pumpe automatisch in den Wassertank der Kammerwaschanlage dosiert. Der kleine Kanister enthält Stikkenwagenreiniger. [14] Die Washkabine ist in den Boden eingelassen. So kann das Waschgut ebenerdig und ergonomisch eingeschoben werden und die Ablaufgitter halten den Spülküchenboden trocken.

**Sparsamer Wasserverbrauch.** Der Wassertank der Washkabine wird am Morgen einmal befüllt. Das immer wieder umgewälzte Wasser genügt dann für den kompletten Spülbetrieb über den Tag. Lediglich für das abschließende Klarspülen wird jedes Mal neues Frischwasser zugeführt. „Wenn wir nur unsere Versandkörbe waschen, die relativ wenig verschmutzt sind, brauchen wir nicht mal einen vollen Wassertank. Bei Wannen und Blechen mit Teigresten sowie Fett und Zucker, also stärkerer Verschmutzung, benötigen wir dagegen die komplette Wassermenge.“ Optional liefert Guggenberger für seine Washkabine auch eine Wasserenthärtung mit. In der Backstube gab es aber bereits eine, an die die HSA zunächst angeschlossen wurde. „Für die beste Reinigungswirkung ist ein Härtegrad 0 optimal, wie ihn natürliches Regenwasser hat. Dann verkalken auch die Heizstäbe nicht. Die Leistung unserer alten Wasserenthärtung ist dafür aber zu gering.“ Die Anlage wurde vor 15 Jahren im Zuge des Backstuben-Neubaus installiert. Seitdem kamen der Hofladen dazu, eine Küche für das Gastroangebot und jüngst der Anbau mit der Spülküche. Der Wasserverbrauch stieg also stetig an, bis schließlich die Kapazität der Wasserenthärtung nicht mehr ausreichte. „Unser Brauchwasser hatte daher immer einen Härtegrad von 4–5. Jetzt haben wir mit Unterstützung von Guggenberger eine neue leistungsfähigere Wasserenthärtung installiert und nutzen die alte nur noch für die Kistenwaschanlage allein.“

**Monatlicher Stikkenwaschtag.** Die HSA läuft sechs Tage pro Woche. Einmal im Monat kommt sie am Sonntag ergänzend für die Reinigung der Stikkenwagen zum Einsatz. „Früher war es keine schöne Arbeit, die teilweise verkrusteten Stikkenwagen zu säubern. Das hat niemand gerne gemacht. Jetzt schieben wir die Wagen einfach in die Kammerwaschanlage. Das ist viel einfacher als mit einem Tauchbad oder gar mit einer Bürste von Hand. Mit der HSA macht die Reinigung schon fast Spaß.“ Für das Spülen der Stikkenwagen kommen 2–3 Liter eines Spezialreinigers in den Tank. Es passen jeweils zwei Stikken zusammen in die Washkabine; das Reinigungsprogramm dauert fünf Minuten. Über den Tag werden dann alle Stikkenwagen

gesäubert – und nur diese. „Mit dem Spezialreiniger müssen wir aufpassen, denn er ist vergleichsweise aggressiv und würde beispielsweise unsere Alu-Bleche angreifen.“ Von den Stikken, die aus der Washkammer kommen, entfernt ein Mitarbeiter bei Bedarf nur noch die gelösten Verkrustungen mit einem Dampfstrahler. „Die regelmäßige Reinigung der Stikkenwagen und des anderen Spülgutes sorgt für eine gewisse Grundsauberkeit. Je besser diese ist, desto kürzer sind die nötigen Laufzeiten der Waschprogramme der HSA.“

**Zuverlässiger Service.** Der Service von Guggenberger ist dank Fernwartungsmodul jederzeit verfügbar. „Wir haben ihn aber nur in den ersten Wochen zwei Mal in Anspruch genommen, für die Feinjustierung unserer Waschprogramme. Beispielsweise waren unser Versandkörbe am Anfang zwar sauber, aber nicht ganz trocken. Das Problem war gelöst, als wir den Ventilator für die Abluft früher gestartet und das Schleudern verlängert haben. Zudem gab es noch einen zusätzlichen Tipp für die Korbreinigung. Wenn die zu spülenden Körbe gleichmäßig auf die Rollis verteilt werden, die die Washkabine fasst, und so alle Stapel dieselbe Höhe zueinander haben, dann stabilisieren sie sich gegenseitig und stehen während des gesamten Reinigungsvorgangs besonders fest und sicher. Guggenberger hat Steffl auch angeboten ein Ingenieurbüro als Berater für eine BaFa-Förderung zu vermitteln. „Wir haben die Möglichkeit aber nicht genutzt, weil wir bereits Förderanträge für die Energieeinsparungen durch den Neubau und unsere Hein Ringrohröfen gestellt haben. Noch einer wäre da einfach zu viel gewesen.“ Die Bäckerei hatte früher Öfen verschiedener Hersteller und hat schließlich komplett auf Hein umgestellt. Anlass zum Kauf des ersten Stikkenofens von Hein waren ein defekter Altofen und ein Kunde auf dem Oktoberfest, der sehr viel Gebäck bestellt hatte. „Der Luxrotor wurde eine Woche vor der Wiesn in Betrieb genommen und ist dann praktisch die ganze Zeit durchgelaufen. Wir waren begeistert. Als wir schließlich im Zuge der Backstubenerweiterung als Ersatzinvestition auch neue Etagenöfen brauchten, habe ich nicht lange überlegt und Universal-Ringrohröfen bei Hein bestellt.“

Stefan Schütter