

Langfristig hohes Niveau

DAMIT PREMIUMGEBÄCKE AUCH PREMIUMGEBÄCKE BLEIBEN, MÜSSEN SIE MÖGLICHST JEDEN TAG IN REPRODUZIERBARER QUALITÄT HERGESTELLT WERDEN. DABEI KANN EINE DIGITALE QUALITÄTSKONTROLLE EFFEKTIV HELFEN.

Eine bewährte Möglichkeit zur Qualitätskontrolle ist die Teilnahme an Brotprüfungen. Dabei gibt es nicht nur werbewirksame Urkunden für Gebäcke, die gut oder sehr gut abgeschnitten haben, sondern auch ein Testprotokoll, das die Gründe für Punktabzüge genau benennt und so Tipps zum Abstellen der Gebäckfehler gibt. Allerdings finden solche Brotprüfungen viel zu selten statt, um damit eine kontinuierliche Qualitätssicherung zu betreiben. Viele Betriebe haben deshalb eigene, interne Qualitätsprüfungen eingeführt, die idealerweise täglich stattfinden und eine Auswahl von Gebäcken genauer unter die Lupe nehmen. Wenn die Protokolle dabei noch mit Stift und Papier oder vielleicht mit Ex-

cel geführt werden, ist die Dokumentation aber vergleichsweise aufwändig und der Zugriff vor allem auf die Protokolle älterer Qualitätsprüfungen bisweilen schwierig.

Hilfreiche Softwareunterstützung.

Für eine deutliche Effizienzsteigerung kann hier eine EDV-Unterstützung sorgen. Zudem sind dann für Vergleiche alle bisherigen Prüfergebnisse jederzeit schnell und einfach abrufbar. Bäckereiberater Georg Debiasi hat deshalb mit dem koordinierten Qualitätsstammtisch ein modernes Konzept mit der entsprechenden Software entwickelt, das für langfristige Qualitätssteigerungen sorgen kann. In der Praxis

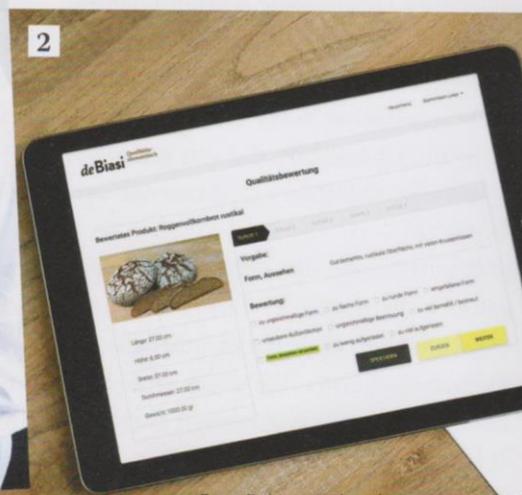
findet dazu täglich ein Treffen der verantwortlichen Mitarbeiter am „Qualitätsstammtisch“ statt. Je nach Schwerpunkt nehmen daran beispielweise Chef, Qualitätsmanager, Produktionsleiter, Schichtleiter oder auch einfache Mitarbeiter an den betroffenen Positionen des Herstellprozesses teil.

Grundlage jeder Besprechung sind die Qualitätsdefinitionen der zu prüfenden Gebäcke. Diese können zusammen mit einem Gebäckfoto als Produktprofile in der Software hinterlegt werden. Das Erstellen jedes Gebäckprofils dauert etwa 15 Minuten. Mögliche Parameter sind dabei die Maße und das Ausbackgewicht sowie beschreibende Kriterien nach dem DLG Prüfschema, wie etwa



1

[1] Ein effizientes Qualitätsmanagement ist eine wichtige Grundlage für die Herstellung von Premium-Gebäcken auf einem reproduzierbar hohen Niveau. [2] Die Rolle des leistungsfähigen Qualitätsbeauftragten kann im Team mit den Mitarbeitern auch der digitale Qualitätsstammtisch übernehmen.



2

Foto: Debiasi Bäckereikonzepte VgmbH

Form, Aussehen, Krusteneigenschaften, Lockerung, Krumenbild, Struktur, Elastizität, Geruch oder Geschmack. Diese Soll-Werte werden dann täglich mit den Ist-Werten des jeweiligen frischen Produkts verglichen. Das dauert pro Gebäck etwa 5 Minuten, denn die Ergebnisse der Überprüfung lassen sich durch Ankreuzen auf dem Touchscreen eines Tablets schnell eingeben.

Anschließend liefert die Software automatisch eine Bewertung und die Teilnehmer erarbeiten bei Bedarf gemeinsam Maßnahmen zur Qualitätsverbesserung. Wenn etwa das Volumen des Gebäcks nicht stimmt, kann das daran liegen, dass die korrekte Gare nicht eingehalten wurde. Ist das Gebäck dagegen beispielsweise an den Dekorschnitten nicht optimal aufgerissen, so kann die Ursache dafür eine Übergare sein. Die Anweisung die Gärzeit zu verkürzen, kann das Programm dann auch sofort automatisch per E-Mail an den Ofenführer schicken. Da die Teilnehmer idealerweise alle Stufen des Herstellprozesses repräsentieren, kann der Qualitätsstammtisch aber auch aufdecken, ob vielleicht Qualitätsschwankungen bei den Rohstoffen die Ursache für Gebäckfehler sind.

Jede Sitzung wird dann am Ende mit einem Protokoll abgeschlossen. Darin enthalten sind die Ist-Situation sowie alle eventuellen Maßnahmen zur Qualitätsverbesserung. Um die Auswertung, insbesondere bei einer größeren Auswahl von Produkten, zu erleichtern und zu beschleunigen, können die beschlossenen Maßnahmen

und Verbesserungsmöglichkeiten einfach mittels Diktierfunktion und Spracherkennung aufgenommen werden.

So entsteht im Laufe der Zeit ein Archiv mit Erfahrungswerten und bewährten Gegenmaßnahmen in Form der in der Software gespeicherten Protokolle, auf die man beim weiteren oder erneuten Auftreten bekannter Fehler zurückgreifen kann. Ergänzend kann eine Erinnerungsfunktion der Software betroffene Gebäcke automatisch immer wieder auf den Qualitätsstammtisch legen, bis die gewünschte Soll-Qualität reproduziert wurde.

sts / schuetter@baeckerwelt.de,
Tel: 0234-91527171



[3] Dieses Bild ist die Soll-Vorgabe für das Walnussbrot und zeigt den gewünschten Optimalzustand. [4] Dieses Bild ist dagegen ein Beispiel für den Ist-Zustand eines Walnussbrots, bei der Überprüfung im Rahmen des Qualitätsstammtisches.



Beispiel Walnussbrot rustikal

Soll-Vorgaben:

Maße:

Länge: 25 cm

Höhe: 9 cm

Breite: 12 cm

Ausbackgewicht: 500g

Beschreibungs-Kriterien:

Form, Aussehen: Gleichmäßig bemehlt und rustikal aufgerissen an den Dekorschnitten

Krusteneigenschaften: Stark gebackene Kruste mit starker Rösche. Kurz im Biss.

Lockerung, Krumenbild: Lockere, unregelmäßige Porung. Walnussbruch ist sehr gut sichtbar.

Struktur, Elastizität: Sehr stabile, streichfähige Krume. Kurz im Biss.

Geruch, Geschmack: Nussiger aromatischer Geruch. Nussig-malziger Geschmack.

Auswertung / Ist-Werte

Länge: 20 cm

Höhe: 7 cm

Breite: 15 cm

Ausbackgewicht: 485g

Beschreibungs-Kriterien:

Form, Aussehen: Maße entsprechen nicht der Vorgabe. An den Dekorschnitten nicht schön aufgerissen. Keine gleichmäßige Bemehlung.

Krusteneigenschaften: Zu zäh im Biss.

Lockerung, Krumenbild: Zu feinporig.

Struktur, Elastizität: Zu straffe Krume.

Geruch, Geschmack: Geschmack ist perfekt.

Maßnahmen / Verbesserungsvorschläge:

- Die Maße und das Gewicht des Brotes müssen genau eingehalten werden.

- Teigfestigkeit anschauen, der Teig scheint zu fest zu sein.

- Alle vorgegebenen Parameter der Rezeptur genau einhalten.

- Die Backformen, in denen die Teiglinge gären, gleichmäßiger einmehlen

Foto: Debiasi Bäckereikonzepte VgmbH 2020

Foto: Debiasi Bäckereikonzepte VgmbH 2020