

Öfter mal was Neues

IM INTERVIEW BERICHTET GEORG DEBIASI ÜBER ALTE UND NEUE THEMEN IN SEINER BERATUNG, VON TECHNOLOGIE ÜBER PRODUKTNEUEINFÜHRUNGEN BIS HIN ZUR QUALITÄTSSICHERUNG.

Artisan: Herr Debiasi, Sie haben festgestellt, dass es in vielen Bäckereien lange Regale mit Rezeptbüchern gibt. Obwohl es also an Rezeptideen nicht mangelt, wird daraus nur wenig tatsächlich ins Sortiment genommen. Warum ist das so?

Georg Debiasi: Es mangelt meistens nicht an den Fähigkeiten des Backstuben-Teams, sondern eher an der Kommunikation und Organisation zwischen Geschäftsleitung und Produktion. Auch ist es entscheidend, wie gut die Bäckerei organisiert ist. Denn die Produktentwicklung ist eine Sache. Die andere ist, die gewünschte Qualität täglich zu reproduzieren, und da mangelt es sehr oft. Viele Betriebe kommen daher durch negative Erlebnisse in eine Verdruss-Spirale und weichen entweder auf Convenience-Produkte aus oder bleiben beim herkömmlichen Sortiment stehen. Das bremst die optimale Weiterentwicklung des Betriebes.

Georg Debiasi ist seit 1998 im Bäckerhandwerk tätig. In diesem Jahr feiert der Dipl. Bäckereitechniker das zehnjährige Jubiläum seiner Firma „Debiasi Bäckereikonzepte“ (www.debiasigeorg.com) mit Sitz bei München.

Artisan: Wie sollte man denn konkret bei einer Produktentwicklung und -neueinführung vorgehen?

Georg Debiasi:

1. Genaue Vorgaben durch die Geschäftsleitung
2. Feedback zu den Versuchen
3. Reproduzierbarkeit in der Produktion prüfen (ein Versuch ist wie kein Versuch)
4. Nachkontrolle am Qualitätstisch. Am Anfang täglich und dann stichprobenartig. Somit ist auch eine nachhaltige Produktqualität gewährt.

Artisan: Sie feiern gerade ihr zehnjähriges Jubiläum als Berater und stellen fest, dass sich der Schwerpunkt ihrer Arbeit immer mehr von der Technologie zur Organisation verlagert. Was sind die Gründe dafür?

Georg Debiasi: Die beiden Bereiche gehen bei mir Hand in Hand, wenn eine langfristige Zusammenarbeit mit einem Unternehmen im Raum steht. Denn ohne gute Basis-Organisation ist es sehr schwierig, gewünschte Prozessveränderungen nachhaltig umzusetzen. Durch meine Erfahrung in allen Bereichen einer Bäckerei fallen mir organisatorische Unstimmigkeiten natürlich schnell auf. Als Berater sehe ich mich auch in





Fotos: Georg Debiasi, 2022

Für das Qualitätsmanagement bietet sich ein softwaregestütztes Verfahren an, bei dem regelmäßig alle beteiligten Mitarbeiter am „Qualitätstisch“ zusammen kommen.

der Pflicht auf organisatorische Mankos hinzuweisen, wenn das auch nicht immer der spezielle Kundenauftrag ist. Für mich ist es wichtig, jede Beratung ganzheitlich anzugehen.

Artisan: Sie haben erzählt, dass viele Bäcker nach Ihrer Erfahrung oft gar nicht wissen, was in den Verkauf rausgeht und wie die Qualität ist. Wie kann man das ändern?

Georg Debiasi: Indem man einen täglichen Qualitätstisch abhält und dort abwechselnd die Produkte bewertet. Das sensibilisiert das Qualitätsbewusstsein der Mitarbeiter, und diese reagieren dann schon beim Produzieren auf Fehlermöglichkeiten. Sie fangen an mitzudenken. Zudem bekommt das gesamte Bäckerteam ein Qualitätsgefühl, es entsteht eine gelebte Qualitätskultur.

Artisan: Wie sollten die Strukturen für einen Qualitätstisch aussehen, damit nichts verloren geht?

Georg Debiasi: Der Qualitätstisch soll klar und smart aufgebaut sein. Keine überzogene Dokumentation, bei der so viele Daten gesammelt werden, dass man das Wesentliche nicht mehr erkennt. Mehr dazu unter www.debiasi-georg.com. Die Basis am Qualitätstisch ist die genaue Produkt-Vorgabe durch die Geschäftsleitung, an die sich alle halten. Die frischen Gebäcke werden dann täglich mit der Vorgabe verglichen.

Somit entsteht eine Basis zur sachlichen Bewertung und Kommunikation. Daraus können die Maßnahmen zur Verbesserung der Qualität erarbeitet werden. Wichtig ist es, diese oft so emotionalen Themen auf eine sachliche Diskussionsebene zu bringen. Dann können konstruktive Maßnahmen getroffen werden. Dabei begegnen sich Geschäftsführung und Mitarbeiter auf Augenhöhe, denn für die Produkte sind sie gleichermaßen Experten.

Artisan: Wenn der Chef sagt „Ich will tolle Brezeln“, wie bekommt er die? Welche Qualitäts-Kriterien würden Sie für beste Brezeln definieren?

Georg Debiasi: Die vorgegebenen Qualitätskriterien müssen für alle Mitarbeiter greifbar sein. Sonst diskutiert man über Luftschlösser. Die perfekte Brezel sieht für mich so aus:

- **Aussehen:** wild aufgerissen
- **Kruste:** starke Rösche bzw. starke Fensterung, direkt auf der Herdfläche backen ist hier ein Muss
- **Krume:** unregelmäßige, leicht grobe Porung beim Brezenbauch
- **Struktur / Elastizität:** weiche, leicht glasige Struktur und sehr kurz im Biss
- **Geschmack:** ist geprägt von der Vor-teigzugabe und der Langzeitführung

Artisan: Jetzt mal eine technologische Frage: Wie passe ich ein Rezept aus einem Buch auf den eigenen Betriebssauer an?

Georg Debiasi: Es geht vor allem um die zu versäuernde Mehlmenge. Diese sollte man 1:1 aus dem Buch übernehmen. Die TA des Sauerteigs ist erstmal nebensächlich, die Wassermenge lässt sich über die Korrektur der Schütflüssigkeit kompensieren. Für die Intensität der Versäuerung müssen auch Temperatur und Reifezeit berücksichtigt werden.

Artisan: Was ist eigentlich Qualität? Wie lautet ihre Definition dafür?

Georg Debiasi: Über Qualität lässt sich nicht streiten, denn sie ist subjektives Empfinden. Jeder definiert Qualität für sich. Als Beispiel: Das Qualitätsempfinden im Salzkammergut ist ein anderes als das in Mittelfranken. Die eigentliche Herausforderung besteht darin, den sich selbst vorgegebenen Qualitätsanspruch immer wieder zu reproduzieren. Wenn das gelingt, ist für mich das interne Qualitätsziel erreicht.

Artisan: Was sind besonders häufige Fehler bei Teigbereitung, Aufarbeitung und Backen, wie kann man sie vermeiden? Haben Sie konkrete Beispiele?

Georg Debiasi: Die häufigsten Fehler liegen bei der Einhaltung der vorgegebenen Parameter. Wichtige Parameter sind dabei Teigruben, Teigtemperaturen, Lagertemperaturen, Lagerzeiten und Knetzeiten. Oft verwenden Bäckereien keine Thermometer, obwohl eigentlich immer welche in der Schublade liegen, und auch Timer zur Einhaltung der Teigruben werden oft nicht benutzt. Werden Temperaturen und Zeiten aber nicht eingehalten, ziehen sich die daraus resultierenden Fehler bis zum Ende durch.

Mit Georg Debiasi sprach Stefan Schütter.

*sts / schuetter@baeckerwelt.de,
Tel: 0234-91527171
Mobil: 0170 3621176*