



Praxisinput Backwaren

Geschichte

- 1850 Gründung Firma Praum in Friedrichsdorf
- 1930 Kauf der Firma SOMMER aus Friedrichsdorf
- 1947 werden erste Gebäcke hergestellt
- 1998 Beginn Herstellung Bio-Produkte
- 2003 Umstellung der meisten Produkte auf Demeter
- 2007 Einsatz von fair gehandelten Rohstoffen
- 2010 Umzug nach Neu-Anspach
- 2016 Einstieg in glutenfreie Produktion



Fakten aus der Produktion



Produktionsfläche:
ca. 3000 m²

Produktionsvolumen:
ca. 10 t Mehl/Tag

5 Produktionslinien:
2 x Gebäck
2 x Zwieback
1 x glutenfreie Produkte

Produkte

- Verschiedene Anbauverbände: Bio, Bioland (Private Label), Demeter
- Großer Anteil an veganen Produkten
- Glutenfreie Gebäcke
- Unter der Firmierung Praum: auch konventionelle Produkte



Herausforderungen

- Keine Produktreste vom vorigen Produkt in folgenden Produkten (hinsichtlich Allergenen und unterschiedlicher Qualitäten)
- Mehlreste entfernen
- Im separaten Bereich für glutenfreie Gebäcke ist Desinfektion von Bedeutung
- Manuelle Reinigung, kein CIP
- Reinigung unzugänglicher Stellen
- Sichere Aufbewahrung von Reinigungsmitteln

- Gründliches Reinigen der Maschinen
- Verwendung heißen Wassers ggf. unter Hinzunahme eines ökologischen Reinigers
- Druckluft (unzugängliche Stellen)
- Produktionsreihenfolge
- Verwerfen eines Teils des Teiges, der nach Produktwechsel aufgegeben wurde
- Glutenfreier Bereich: zusätzlich Flächendesinfektionsmittel



Kontakt Daten

Biback Zwiebackfabrik SOMMER & CO. KG
Rudolf-Diesel-Straße 5
61267 Neu-Anspach

Tel.: 06081 / 58288-50
Fax: 06081 / 58288-69

E-Mail: info@sommer-biscuits.de

Homepage: www.sommer-biscuits.de