

Gellerstadt Backwaren GmbH

«Notre concept de réfrigération ne nous donne plus de sueurs froides», se réjouit Uwe Presch de la boulangerie Gellerstadt Bäckerei à Hainichen près de Chemnitz. Actuellement, le nouveau site de production approvisionne 27 filiales. Le nouveau bâtiment a été planifié et réalisé en coopération avec MIWE. Une surface suffisante pour la fabrication des produits de cuisson, la cuisson ainsi que pour la réfrigération est disponible maintenant sur une surface de production de 2.100 mètres carrés.

Uwe Presch et Rocco Grunwald sont les gérants de Gellerstadt Backwaren GmbH, une entreprise issue d'une ancienne coopérative de production artisanale. Après la réunification, la coopérative de production artisanale a été transformée en une coopérative. Les affaires sont gérées par une SARL dont le seul associé est la coopérative.

L'entreprise a bien surmonté la période de la réunification et s'est adaptée aux nouvelles exigences du marché. L'ancien bâtiment de production avait ses défauts. Rocco Grunwald: «Nous produisions sur deux étages. Tous les trois mètres, des poutres métalliques étaient installées et cela nous causaient des problèmes. Nous utilisons néanmoins, une technique des plus modernes au fournil.»

Il y a seulement trois ans qu'une installation de réfrigération MIWE a été installée dans les locaux.

Cependant, le 12 janvier 2007, le cauchemar a commencé pour les deux maîtres boulangers. En raison d'un défaut technique du câble d'une friteuse, l'entreprise a brûlé jusqu'aux murs de fondation. Tous les participants ont rapidement conclu que la Gellerstadt Backwaren GmbH devait continuer d'exister. Avec les experts de MIWE, nous avons commencé à concevoir et mettre au point une nouvelle entreprise.

Depuis le 18 janvier 2008, la production est effectuée sur le nouveau site de production à proximité de l'autoroute A 4. «Le travail avec MIWE s'est avéré extrêmement satisfaisant», argumente Uwe Presch. «Dans l'ancienne usine, ils ont monté une nouvelle installation de réfrigération d'une surface de base de 120 mètres carrés en pleine période de fin d'année.» «Le concept nous a convaincu à l'époque, c'est pourquoi nous avons réalisé la nouvelle boulangerie en coopération avec MIWE.»

Grâce au nouveau bâtiment, nous pouvions envisager des aménagements supplémentaires. «L'entreprise a été planifiée de l'intérieur vers l'extérieur», se souvient Ralph Rüger, Backofenbau Rüger. L'entreprise de Zittau représente MIWE dans la région et agit en tant qu'interlocutrice dans le domaine du service après-vente de fours et de réfrigération. →



Le chef d'entreprise Uwe Presch sur la galerie. D'ici, des visiteurs peuvent suivre le fonctionnement de la boulangerie.



Uwe Presch au système de chargement de MIWE thermo-express.



Une grande partie des produits cuits par Gellertstadt Backwaren passe par des installations de fermentation entièrement automatiques ou des installations de retardement de fermentation.

L'espace libre du nouveau bâtiment a déjà été utilisé de façon efficace pour la réfrigération. Les cellules de réfrigération sont disponibles, là où nous en avons besoin.

«Nous avons un flux bien défini de matières premières et de production», se réjouit Rocco Grunwald. Il est responsable de la production, alors que Uwe Presch est chargé de la partie administrative de l'entreprise. Ainsi, MIWE a déjà installé des cellules de stockage à l'entrée des stocks (refroidissement normal de + 3 à + 10 °) pour les matières premières, comme le fromage, le fromage blanc ou les fruits frais ainsi que pour les produits congelés (surgélation de - 5 à - 25 ° Celsius). Les cellules sont accessibles depuis le stock ainsi que depuis la pâtisserie confiserie.

La pâtisserie confiserie abrite une cellule de réfrigération d'une température de + 6 ° Celsius et une humidité de l'air élevée pour les produits de pâtisserie fragiles. Les espaces de la pâtisserie confiserie sont eux-mêmes climatisés à 22 ° Celsius à l'aide d'un refroidissement de plafond de la technique MIWE. Le reste du fournil est équipé aussi d'une grande installation de conditionnement d'air. «Malgré tout, il ne se produit aucune formation de peau», indique Rocco Grunwald. Une grande installation de ventilation veille, toutes les heures, à un renouvellement d'air découplé dans le hall de production.

En raison de ces dimensions, on peut facilement parler d'un hall de production. Les visiteurs peuvent obtenir un aperçu de celui-ci à travers une galerie installée à cet effet.

Vous voyez là aussi deux fours à étages à neuf chambres de cuisson du type MIWE thermo-express. Ces fours procèdent à la cuisson de presque tous les produits. Ceci est dû en partie aussi à l'installation d'enfournement MIWE athlet XXL ainsi qu'aux soles sortantes de la partie inférieure



La surface de réfrigération est généreusement dimensionnée chez Gellertstadt Backwaren. A partir des cellules de stockage, les portes (à gauche) mènent directement aux installations de fermentation entièrement automatiques, ou bien elles permettent l'accès direct aux cellules de stockage à partir des cellules de surgélation rapide.

des fours. Elles sont complétées par un four à chariot rotatif MIWE roll-in RI 1.0608 dans lequel des petits pains de blé, des pièces montées, de la pâte à pain fourrée au jambon, ainsi que des brioches tressées peuvent être cuits. Avant d'effectuer la cuisson, le pain ainsi que les produits de cuisson passent par une chambre de fermentation dotée d'un module de conditionnement d'air accessible aussi bien à partir du four que du côté de la préparation de la pâte.

Alors que la pâtisserie confiserie, les silos de farine ainsi que les salles des machines sont situées dans la partie latérale du hall de production, la partie latérale opposée est presque entièrement réservée à la réfrigération. Le stock de conservation des pâtons (TKL) pour 70 chariots pouvant fonctionner dans un domaine de températures de - 5 à - 25 ° Celsius occupe la majeure partie des 270 mètres carrés. Avant que les pâtons de la production ne soient placés dans ces chambres, ils doivent traverser d'abord un surgélateur rapide (SF) qui surgèle en toute précaution les pâtons en un temps très court à des températures de - 20 à - 42 ° Celsius. Là, il est possible de refroidir simultanément deux chariots.

Une installation de retardement de la fermentation (GV) fonctionne dans le domaine de températures de - 0 à + 15 ° Celsius. Ce procédé permet de réduire la température de stockage et de prolonger par conséquent le temps de fermentation. Les activités de levure et d'enzyme sont alors réduites au minimum. On obtient de la sorte une saveur naturelle des produits de cuisson ainsi qu'une réduction de la consommation d'énergie. Deux installations de fermentation entièrement automatiques (GVA) fonctionnent dans un domaine de températures de - 20 à + 45 ° Celsius avec une humidité de l'air relative de 98 pour cent. «La nuit, nous

en retirons les premières charges, indique Rocco Grunwald en commentant le déroulement de la production. Les deux installations de fermentation entièrement automatiques comportent 12 ou 24 chariots.

Actuellement, une grande partie de la cuisson est réalisée sur le site de production. On procède par exemple à une semi-cuisson sur certains types de pain; après le refroidissement, ils sont emballés dans des feuilles et la cuisson d'appoint est réalisée dans les filiales si nécessaire.

«C'est ce que demande le marché», argumente Uwe Presch. Les volumes de ventes varient beaucoup et par conséquent, les retours; la cuisson dans le four de magasin permet d'y remédier. Grâce à sa technique et ses différents types de fours de magasin, MIWE apporte là aussi son soutien. La technique de MIWE s'avère efficace aussi dans le secteur des petits pains. Cependant, Gellertstadt Backwaren utilise ici une autre méthode qu'avec le pain. Uwe Presch: «Nous n'étions pas satisfaits des produits semi-cuits.» Néanmoins, nous voulions et devons réaliser la cuisson dans les filiales. «Cependant, les pâtes crues demandent trop longtemps pour qu'on puisse réagir à temps dans les filiales.»

La solution se nomme MIWE smartproof™. Aucun pâton surgelé ou pré-cuit n'est livré aux filiales. Seuls sont livrés les pâtons refroidis qui peuvent alors être directement cuits dans les filiales. Cette technique développée par MIWE offre plusieurs avantages. La logistique ainsi que la cuisson sont simplifiées, en même temps, le déroulement de fermentation constant de + 5 ° Celsius a un effet positif sur la qualité des pâtisseries. Les petits pains de Saxe et autres petits pains spéciaux du four de magasin de la Gellertstadt Bäckerei se caractérisent par un goût et une saveur plus naturels ainsi qu'une couleur agréable des produits.



Contrairement au stockage sur des plaques ou sur des planchers conventionnels, on peut stocker beaucoup plus de pâtons dans un même espace à l'aide des planchers spéciaux.

La Gellertstadt Bäckerei réalise encore la cuisson pour environ 80 pour cent de son assortiment de petits pains sur le site de production; cependant, grâce au processus MIWE smartproof™, la part de cuisson effectuée en fours de magasin est en augmentation. «Cela nous apporte un soutien évident pour affronter la concurrence», admet avec franchise Uwe Presch. L'entreprise travaille surtout dans le domaine du paiement d'avance des marchés et veut offrir des produits sortant directement du four tout au long de la journée.

Ceci est réalisable relativement simplement grâce à MIWE smartproof™. La fabrication ainsi que la préparation de la pâte s'effectue de façon habituelle pour les petits pains. L'équipe de Rocco Grunwald dépose respectivement 9 à 12 petits pains de Saxe ou 12 à 15 petits pains spéciaux sur des planchers adaptés. «Ceux-ci doivent être munis de fentes sur les côtés», remarque Ralph Rüger, spécialiste de MIWE.

L'utilité de ces fentes est démontrée à l'étape suivante de travail. Immédiatement après la préparation, une pile entière de planchers est transportée dans un surgélateur rapide. Contrairement à d'autres systèmes, de l'air froid n'est pas soufflé sur les pâtons mais l'air chaud est aspiré. «Finalement, les pâtons sont certes seulement refroidis, cependant, il ne se produit aucune formation de peau», explique Rocco Grunwald pour souligner les avantages. Grâce au palpeur de température à cœur, la température intérieure des pâtons peut être mesurée. L'installation continue de fonctionner jusqu'à obtention de la température à cœur désirée. Chez Gellertstadt Backwaren, on a observé qu'un chariot à planches refroidit à + 5 ° Celsius en l'espace de 20 minutes environ. →



Douze petits pains sont stockés sur un plancher et ensuite cuits sur une plaque de 60 x 40 cm dans le four de magasin.



Les pâtons refroidis par smartproof sont stockés dans la chambre de réfrigération jusqu'au transfert.



Le bon isolement des planchers permet aux pâtons d'être transportés dans les filiales sans réfrigération dans le véhicule.

Les pâtons peuvent être stockés à cette température, 36 heures avant d'être directement cuits. Uwe Presch: «Ce bon isolement des planchers nous permet d'effectuer la livraison des filiales sans refroidissement de véhicule. De plus, la livraison avec des planchers présente des avantages au point de vue hygiénique.» Les boulangers installent deux planchers vides au-dessus pour améliorer encore l'isolement. Les magasins de la Gellertstadt Bäckerei se situent dans un rayon de 70 kilomètres.

Les produits devant être livrés refroidis ou surgelés, doivent être emballés dans des boîtes thermiques. Comme avec la livraison, des cellules frigorifiques et de réfrigération sont spécialement prévues pour ces produits lors de l'expédition. L'accès s'effectue à travers les cellules de réfrigération dans le fournil ou directement depuis la rampe de chargement. MIWE a bien conçu et planifié toute l'entreprise. Uwe Presch et Ricco Grunwald ne seront donc pas de sitôt sujets à des sueurs froides. Ils savent qu'ils peuvent compter sur la technique de MIWE.

Gellertstadt Backwaren GmbH SARM en bref

Propriétaire: Uwe Presch et Rocco Grunwald
Kastanienring 22
09661 Hainichen

Filiales: 27

Personnel

Production: 18
Vente: 66, dont 4 apprentis
Expédition/ Logistique: 7
Gestion: 6

Répartition du chiffre d'affaires:

Pain/ petits pains: 67%
Viennoiseries: 20%
Pâtisserie confiserie: 10%
Snack/ salon de thé: 3%

Exemples de prix:

Petits pains doubles 0,31 EUR
Pains spéciaux 750 g 2,10 - 2,40 EUR
Pain de seigle 1.000 g 2,00 EUR
Gâteau (5 x 9 cm) 0,50 - 1,00 EUR
Tranchet PGH 1,00 EUR