

Een verslag van bakkerij Jäger, Breitung

Breitung. "We zijn volledig overtuigd van de techniek van de nieuwe MIWE roll-in e+", vertelt bakker en banketbakker Andreas Jäger. Het bakkersbedrijf Jäger maakt reclame met de slogan "Tijd voor smaak®". De roll-in e+ levert daaraan een grote bijdrage. De techniek van de rotatie-oven uit Arnstein geeft ons de mogelijkheid ieder product individueel te bakken.

De bakkerij in Breitung levert bakproducten aan vier specialzaken en enkele directe klanten. Naast de etagebako-ven MIWE ideal worden voor het bakken van broodjes twee MIWE roll-in ovens gebruikt. Eén van de rotatie-ovens gaat al 19 jaar mee en is aan vervanging toe. Andreas Jäger "De oven was weliswaar nog niet kapot, maar de techniek is inmiddels achterhaald."

Andreas Jäger was één van de eersten die de voorkeuren van de MIWE roll-in e+ in de bakkerij kon testen. "Alle gewenste bakresultaten kunnen eenvoudig worden geregeld. Zowel rustieke als glanzende broodjes kunnen met deze

oven worden gebakken." Daarbij is hij vooral te spreken over de sterke stoominstallatie die bij de roll-in e+ aan het achterfront is gepositioneerd. Voor de typische dubbele Thüringer broodjes heeft hij geen sterke stoomtoevoer nodig. "Het voordeel van deze oven is dat we het stoomvolume nu precies kunnen doseren", vertelt Andreas Jäger over de nieuwe rotatie-oven.

Samen met zijn team heeft hij bewust gekozen voor een rotatie-oven. "Zo'n oven is veel efficiënter, vooral vanwege het rollende vulmateriaal", beargumenteert Andreas Jäger. Daarnaast is het voor hem een pluspunt dat de roll-in e+ de "bakatmosfeer van een etage-oven zeer dicht benadert".

Dit is mogelijk door verschillende details zoals de verbeterde MIWE aircontrol. Dit luchtregelsysteem kan in de nieuwe generatie nog beter worden gedoseerd, waardoor de bakatmosfeer individueel kan worden beïnvloed. "Bovendien gebruiken we alleen etagewagens met 16 platen. Daardoor wordt de warme lucht nog beter geleid", weet Andreas Jäger uit ervaring. In plaats van te luisteren naar zuiver bedrijfseconomische argumenten, gaat het bij hem in →



Andreas Jäger bij de nieuwe MIWE roll-in.



Een medewerker aan het werk aan de MIWE roll-in.



Ovenaanzichten. De nieuwe MIWE roll-in staat in het midden.

de eerste plaats om kwaliteit. "Dan hebben we maar minder bakplaten. Alles wat wij doen is namelijk gericht op kwaliteit. En de roll-in e+ past prima in dat verhaal." Inmiddels worden er geen broodjes meer gebakken in de etage-oven.

In de etage-oven worden alleen nog rogge-/tarwebrood, taartbodems, gebakjes en busbrood gebakken. Andreas Jäger: "De trend gaat echter steeds meer naar rotatie-ovens". Zo worden bij Jäger ook kleine vrij geschoven broden in de roll-in e+ gebakken. Hiervoor gebruikt Andreas Jäger etagewagens met 12 platen. Iedere plaat wordt gevuld met rogge-/tarwebroden van 750 gram. "Zo kunnen we ook bij rogge-/tarwebroden gebruik maken van het rollende vulmateriaal."

Vrij geschoven witte borden, krentenbrood, baguettes en baguettebroodjes worden al lang in de rotatie-oven gebakken. Vooral bij het zachte pain pailasse konden Andreas Jäger en zijn medewerkers aanmerkelijk kwaliteitsverbeteringen vaststellen. "De korst is zachter dan wanneer we ze in de oude rotatie-oven bakken."

Soortgelijke ervaringen hebben we ook met het bakken van busbrood. "We hebben gemerkt dat de warmte gelijkmatiger wordt verdeeld", vertelt Jäger. Maar ook het bakresultaat is beter. "Doordat de warmte zachter is wordt ook bovenste korst veel fijner en minder ruw."

Dit is mogelijk door de precieze regeling van de luchtstroom in de bakkamer. Deze techniek wordt bij MIWE treffend "aircontrol" genoemd. Er is een doseerrooster aangebracht tussen radiator en bakkamer die op negen niveaus kan worden ingesteld. "We kunnen afhankelijk van het product meer of minder luchtcirculatie in de bakkamer brengen", vertelt Andreas Jäger.

In de bakkerij Jäger worden onder andere de volgende producten gebakken in de roll-in e+:

- broodjes
- brood: busbrood en vrij geschoven broden van 750 gram
- roomtaart
- soezendeeg
- grote gevlochten gistproducten

De luchtsnelheid die bij rotatie-ovens vaak als probleem werd ervaren kan nu juist worden benut voor het baksucces. "We kunnen de bakproducten nu aanmerkelijk beter beïnvloeden." Zo kunnen we ook roomtaarten, soezendeeg en grote gevlochten broodproducten in de roll-in e+ bakken. "Vooral grote gevlochten broodproducten zouden zonder deze oven niet mogelijk zijn geweest", weet Jäger uit ervaring.

De daarvoor benodigde bakprogramma's worden als permanente programma's via de MIWE FP-besturing opgeroepen. "We weten dat we hier niet de mogelijkheden

hebben van een TC-besturing. Maar voor ons dat voldoende”, aldus Jäger. Voor hem is het belangrijk dat “werkelijk iedere medewerker in de bakkerij de oven kan bedienen.” Bij ons is niemand speciaal voor de oven verantwoordelijk en iedereen moet ermee kunnen werken. Na een korte instructie kon iedereen al vanaf de eerste dag bakken.

De bakprogramma's zijn van de oude oven ingespeeld op de nieuwe rotatie-oven. Wel zijn de temperaturen 5 tot 10 ° Celsius lager ingesteld. Andreas Jäger: “Volgens mij is dat nodig omdat de energie in de nieuwe oven de bakproducten sneller bereikt. Er is dus minder energie nodig.”

Een nog verdere daling van energieverbruik was één van de belangrijkste eisen die werden gesteld aan de ontwerpers van MIWE. Daarom is de nieuwe MIWE roll-in ook voorzien van de toevoeging e+. En ook Andreas Jäger bevestigt dat de rotatie-oven deze toevoeging terecht verdient: de bakkerij Jäger heeft samen met MIWE energiemetingen uitgevoerd en het resultaat was verrassend: “We hebben uitgerekend dat we in het totaal tot 30% minder energie verbruiken dan onze 19 jaar oude rotatie-oven”, vertelt Jäger tevreden.

Dit wordt bereikt doordat slechts een lage aansluitwaarde nodig is. Bij de nieuwe roll-in e+ is dat echter niet ten koste gegaan van de effectiviteit. Dat komt omdat MIWE de oven heeft verbeterd met verschillende technische details. Andre-

as Jäger noemt hier de scheiding van de bakkamer van de verbrandingskamer en het stoomsysteem. Bovendien is het stoomapparaat aan de achterkant van de oven geplaatst waar hij de luchtstroomgeleiding niet stoort.

In de praktijk kunnen daarom extreem korte opwarmtijden worden bereikt. Bij het bakken van broodjes bedraagt de opwarmtijd nog slechts drie tot vier minuten. Andreas Jäger: “Bij onze oude rotatie-oven kon dat gemakkelijk wel eens tien minuten duren.”

Bovendien daalt de temperatuur in de bakkamers nauwelijks als we een nieuwe etagewagen in de oven schuiven. Ook hier is het voor Andreas Jäger een pluspunt dat de nieuwe roll-in e+ sterk lijkt op een etage-oven. “Ook deze verliest nauwelijks warmte bij het inschuiven.” Uiteindelijk betekent dat hierdoor ook minder branderenergie nodig is en kosten kunnen worden bespaard.

De technische details die hiervoor verantwoordelijk zijn, zijn nauwelijks herkenbaar. Andreas Jäger wijst daarentegen op de deur van de rotatie-oven. “Gewoonweg geniaal.” Daarbij is het uiteraard niets bijzonders dat ze gemakkelijk open gaan. Dat kunnen alle deuren. Voor hem is het een bijzonderheid dat de deur “gemakkelijk en zonder problemen” gesloten kan worden. En dit voordeel waarderen ook de medewerksters in de bakkerij. →



Detailaanzicht MIWE roll-in.



Het bakresultaat: dubbele broodjes.

De deur is dan ook werkelijk dicht. "Er komt helemaal geen damp meer uit", vertelt Jäger. De voordelen die dat oplevert, liggen voor de hand: minder warmteverlies en daarmee ook minder energieverbruik, een beter ruimteklimaat in de bakkerij en het belangrijkste is dat de hitte en de stoom daar blijven waar ze nodig zijn, namelijk bij de bakproducten. En daarom kon ook de hoeveelheid stoom worden verlaagd. Waar vroeger tot wel zes liter water nodig was, gebruikt men vandaag de dag nog maar drie liter.

Deze vrijwel hermetisch sluitende deur is mogelijk door een bijzondere constructie. De afdichting is nu geïntegreerd in het deurblad en niet meer in het deurkozijn. Hierdoor kan de afdichting ingesteld en ook bijgesteld worden. Deze constructie beschermt de afdichtingsband ook tegen stoten en daarmee tegen beschadiging.

Tegelijkertijd is het deurblad extreem geïsoleerd. De volledige deur is veel zwaarder dan bij de vorige uitvoeringen. Wat echter meteen in het oog springt is de grote ruit. "We kunnen tijdens het bakken de volledige etagewagen zien", legt één van de medewerkers van de bakkerij Jäger uit en wijst zo op nog een bijkomend pluspunt. Ook de goede verlichting levert hieraan trouwens een belangrijke bijdrage.



De bakkerij van de buitenkant.

Andreas Jäger gebruikte de rotatie-oven in eerste instantie op proef. De techniek, het energieverbruik en het bakresultaat hebben de bakker en banketbakker overtuigd. En inmiddels heeft hij de oven gekocht. Zo levert de nieuwe MIWE roll-in e+ een grote bijdrage aan de slogan: "Meer tijd voor smaak".

Gegevens & feiten: Bakkerij Jäger

Eigenaar: Andreas Jäger
Hauptstraße 65
98597 Breitungen, Germany

Speciaalzaken: 4, 10 procent directe leveringen

Medewerkers:

Productie: 15, geen stagiaires

Verkoop: 12, geen stagiaires

Verzendafdeling / Logistiek: 2

Administratie: 1

Prijsvoorbeelden:

Dubbel broodje 0,35 EUR

Gemengd rogge-/tarwebrood 1.000 g 2,20 EUR

Speciaal brood 500 g 1,80 EUR

Plundergebak 0,75 - 0,95 EUR

Thüringer roomtaart 1,30 EUR