

Backhaus Kutzer, Konnersreuth

Konnersreuth. „Wij hebben het onszelf niet makkelijk gemaakt met die beslissing“, kijkt Patrick Kutzer terug. Samen met zijn vader Robert leidt hij het Backhaus Kutzer in Konnersreuth op de grens tussen Opper-Palts en Opper-Franken. Vrijwel het hele assortiment van de Werner & Pfleiderer-techniek is daar te vinden. Net als de nieuwe roll-in e+ van MIWE.

De vraag komt dan op waarom een klant van WP een oven van MIWE koopt? „Voor ons was het een test“, relateert Kutzer. Zijn bedrijf is al jaren, of eigenlijk decennialang, tevreden met de techniek uit Dinkelsbühl. De installaties voor speciale broodjes, broodinstallaties, gistkamers en bijna de hele oventechniek plus laadsystemen voor de etageovens komen daar vandaan.

Patrick Kutzer maakt er echter ook geen geheim van dat betrouwbaarheid van de producten en service bij storingen belangrijke koopcriteria zijn. „Kwaliteit en versheid zijn de

doorslaggevende factoren waarmee wij ons van de concurrenten kunnen onderscheiden - dan moet ook de techniek in de bakkerij kloppen.“ Backhaus Kutzer ziet zich als marktleider in de regio. Dit blijkt uit marktanalyses en enquêtes onder klanten. Terwijl normaal gesproken slechts twintig tot dertig procent van de supermarktklanten iets bij de winkeltjes in de entreehal van een supermarkt koopt, behalen enkele filialen van Kutzer een niveau van maar liefst zeventig procent.

Dan moet daar natuurlijk ook wel voldoende gebakken worden. In totaal gebruikt Backhaus Kutzer zeven wagenbakovens. Vier weken na de vervanging van een van de wagenbakovens door een nieuwe rototherm werd de volgende oven verwisseld voor een MIWE roll-in e+. Patrick Kutzer: „Voor ons een ideale mogelijkheid om de nieuwste techniek naast elkaar te testen.“

Meesterbakker Kutzer weet echter ook dat een test niet slechts een paar dagen of weken duurt. „In het begin bakken alle installaties gelijkmatig en goed. Pas na enige tijd →



Meesterbakker Patrick Kutzer.



Blik op de rij wagenbakovens.

beginnen de problemen." Kutzer wijt dat aan de kalkaanslag in de dampinstallatie. Bij de nieuwe roll-in e+ heeft hij deze aanslag nog niet geconstateerd. „Daar is de dampinstallatie anders geplaatst, wat de atmosfeer in de bakkamer minder slecht beïnvloed.“

MIWE had een bepaald doel voor ogen bij de plaatsing van de dampinstallatie achter de bakkamer. Nu wordt zij niet meer opgewarmd door de hete lucht die naar de bakkamer stroomt, maar indirect door het rookgas nadat dit het verwarmingsrooster doorlopen heeft. Daarom is de temperatuur van het uitlaatgas uit de oven ook lager. Zo kan ook de hoeveelheid damp aanzienlijk gereduceerd worden. Bij kaiserbroodjes bijvoorbeeld is deze hoeveelheid omlaag gegaan van 6 naar 4,5 liter.

Nog belangrijk is echter dat zo meer verwarmingsvermogen beschikbaar is voor de bakkamer. De dampinstallatie wordt immers door de eigenlijke afvalwarmte verhit. Tegelijkertijd heeft een dergelijke verkalking van de dampinstallatie geen effect meer op de gelijkmatigheid van het bakresultaat in de MIWE roll-in e+. „Want dat is bij veel ovens het probleem“, oordeelt Patrick Kutzer op basis van zijn praktijkervaring.

Naast het uiterst gelijkmatige bakresultaat kunnen de meesterbakker en zijn medewerkers bij het vergelijken van de bakresultaten enkele verschillen vaststellen. „Met behulp van Aircontrol, de besturing van de luchthoeveelheid, kunnen zij het bakresultaat goed regelen“, redeneert Kutzer. Als hij bij zijn broodjes een iets grotere scheur aan de bovenkant wil, dan worden de hoeveelheid en de snelheid van de lucht verhoogd. Wil hij liever een groter volume, dan worden beide factoren verlaagd.



De besturing van de MIWE roll-in oven is ervoor gebouwd en dus op een afstand van de hete bakkamer.

De regeling van de hoeveelheid lucht is geen nieuwigheid voor Kutzer. De andere ovenstelsels hier werken met frequentiegestuurde ventilatoren. „Die zijn echter zeer gevoelig“, moet Kutzer toegeven. MIWE aircontrol daarentegen heeft een eenvoudige, maar effectieve opbouw. De beluchtings-sleuven tussen het verwarmingsrooster en de bakkamer kunnen in negen trappen open en dicht gedaan worden.

De ovens in Backhaus Kutzer worden verwarmd met olie. Bij de MIWE roll-in e+ is de verbrandingsruimte geheel ingekapseld en van externe invloeden zoals meelstof afgeschermd. „Naast de bakkwaliteit is vooral het energieverbruik belangrijk voor ons“, constateert Kutzer. De concurrerende oven voor de MIWE roll-in e+ heeft weliswaar een TÜV-certificaat, maar Kutzer wilde een directe vergelijking.

Hij beseft dat het niet eerlijk zou zijn om de technisch nieuwste wagenbakoven van MIWE met bijna tien jaar oude wagenbakovens van andere ovenbouwers te vergelijken. Maar in Backhaus Kutzer staat ook nog een wagenbakoven van hetzelfde bouwjaar als die van de MIWE roll-in e+. Dus kon de test van start gaan.

Beide wagenbakovens hebben een oliemeter. Beide ovens werden gelijkmatig opgestart en dezelfde producten werden met hetzelfde beleg erop gebakken. „Gewonnen heeft de MIWE roll-in e+“, zegt Kutzer die zelf verrast was door het resultaat.

Bij de optische vergelijking van de twee wagenbakovens valt op dat de MIWE roll-in e+ een aanzienlijk groter kijkvenster in de deur heeft. MIWE heeft voor deze generatie ovens de deur geheel vernieuwd: de afdichting in de deurlijst, de ui-



Vooranzicht van de MIWE roll-in e+ en andere wagenbakovens.

terst goede isolatie en een groot kijkvenster. „Dat verwachten wij van een deur in een wagenbakoven“, zegt Patrick Kutzer stellig. Het grote kijkvenster is voor hem echter alleen maar extra comfort. „Want bakken doen we niet door te kijken.“

Belangrijker voor Kutzer en zijn medewerkers is de bediening van de wagenbakoven. Met de overzichtelijke en makkelijk bedienbare MIWE TC-besturing kan elke ovenmedewerker overweg. Alle parameters van de oven kunnen door middel van aanrakingen op een kleurscherm worden ingesteld. Naar stoffige drukknoppen zoekt men hier tevergeefs.

In de Easy-modus – en dat is echt heel gemakkelijk – kunnen bakprogramma's worden gekozen en gestart. Voor het starten hoeft het touchscreen niet eens meer te worden aangeraakt. „De ovenmedewerker hoeft helemaal niets meer in te drukken, vooral omdat hij meestal ovenhandschoenen draagt“, zegt Kutzer om een indruk te geven van de dagelijkse gang van zaken. Door de gevoelige Start/Stop-



De gelijkmatigheid van het bakresultaat is een belangrijk criterium voor Kutzer. De roll-in e+ lukt dat.



Besturingen direct met elkaar vergeleken.

knop kunnen de bakprogramma's zonder directe aanraking worden gestart.

De signaaltoon en het knipperende lampje geven aan dat de baktijd verstreken is. Op het beeldscherm worden vervolgens onmiddellijk enkele aanvullende bakopties aangeboden. Zonder lange en ingewikkelde instelprocedures kan er een extra baktijd van een tot negen minuten worden ingesteld.

Een zo eenvoudige en tegelijk comfortabele bediening van de oven is precies wat Patrick Kutzer wil. „Vakpersoneel te krijgen is moeilijk.“ Hij heeft ook enkele medewerkers uit het nabijgelegen Tsjechië die al lang bij hem in dienst zijn.

De bakprogramma's kunnen echter alleen door Patrick Kutzer gemaakt en gewijzigd worden. Dit doet hij in de Profi-modus van de TC-besturing. Een bakprogramma verdeeld worden kan in een tot acht bakfasen. Naast de begin- en eindtemperatuur van elke fase kunnen ook de damp en →



De opwarmfasen bij het snel na elkaar bakken zijn zeer kort.



Kaiserbroodje vóór de MIWE roll-in e+.

de inwerktijd precies worden gedefinieerd. De parameters kunnen dan direct bij de oven of aan de pc worden ingesteld. Deze gegevens worden dan via een USB-stick of netwerkaansluiting van de pc naar de oven of omgekeerd gestuurd.

Doordat de besturingseenheid zich niet in de hete ovenruimte bevindt, heeft de installatie een gegarandeerd hoge beschikbaarheid. „Ook anders dan bij andere aanbieders“, moest Kutzer inzien. Bovendien wordt het hele besturingsblok door een ventilator voorzien van verse lucht. Deze wordt bij een vooraf ingestelde temperatuur ingeschakeld.

„Desondanks viel de besturing een keer uit“, kritiseert Patrick Kutzer. Het probleem was echter net zo snel verholpen als dat het optrad. Backhaus Kutzer kon rekenen op de goede service van MIWE. De deskundige medewerkers staan het hele jaar rondom het uur klaar om u te helpen. „Vele redenen om voor MIWE te kiezen“, lacht Patrick Kutzer tevreden.

Gegevens & feiten: Backhaus Kutzer KG

Eigenaar: Patrick Kutzer
Pfarrer-Schuhmann-Straße 7
95692 Konnersreuth

Speciaalzaken: 40

Medewerkers:

Productie: 80, daarvan 12 leerlingen

Verkoop: 210, daarvan 28 leerlingen

Expeditieafdeling/logistiek: 15

Administratie: 6

Prijsvoorbeelden:

Broodjes 0,25 EUR

Gemengd roggebrood 1.000 g 2,30 EUR

Speciaal brood 750 g 2,85 EUR

Plunderdeegbroodje 0,65-0,95 EUR

Kutzer-stengel 0,40 EUR