

Bäcker Müller, Ernsthausen

Ernsthausen. „Het beste is als je het zelf uitprobeert”, zegt Heinz Georg Müller overtuigd. De meesterbakker en elektrotechnisch ingenieur is chef van Bäcker Müller GmbH & Co. KG. Zestien wagenbakovens zijn daar in gebruik, die vanwege hun ouderdom vervangen moeten worden. In augustus 2009 werd er bij wijze van test een prototype van de nieuwe MIWE roll-in e+ neergezet „die overtuigd heeft”, zoals Müller verheugd laten weten.

Intussen zijn van hetzelfde type nog drie wagenbakovens aangeschaft. Deze beslissing was goed doordacht en lang gepland. De oudere wagenbakovens van Winkler werden vervangen. „Het probleem was echter dat deze Winkler-ovens met een hefmechanisme werken”, demonstreert plaatsvervangend productie leider Dieter Müller. Hun wagens passen niet in alle andere ovens. Daarom werd al snel aan de nieuwe MIWE roll-in e+ gedacht, omdat deze een grote bakkamer heeft.

De oude wagenbakovens worden sinds 1990 bij Bäcker Müller gebruikt. Toen werd het nieuwe productiebedrijf in gebruik genomen. Vooral de eenvoudige belading in combinatie met het hefmechanisme van de wagen in de bakkamer was toen erg overtuigend. „Bovendien is het reinigen van de bakkamer erg gemakkelijk”, vertelt bakker Michael Fürstenberg, die de wagenbakovens bedient.

Heinz Georg Müller en zijn medewerkers kennen MIWE echter ook. Als specialist voor bakkerijkoelingen maakt de bakovenbouwer uit Arnstein in zijn filialen veel gebruik van winkelbakovens. „We hebben ook het productiebedrijf in Arnstein bekeken”, kijkt Müller terug. De kwaliteit van de productie en de bakresultaten tijdens de demonstratie maakten een grote indruk op de specialisten uit Ernsthausen. „De omschakeling naar MIWE-producten is niet vanzelfsprekend en moet goed overwogen worden.” →



Plaatsvervangend chef van de bakkerij Dieter Müller (links) en bakker Michael Fürstenberg (rechts).



Afbeeldingen van de vier MIWE roll-in e+.

Want Müller wilde geen kat in de zak kopen. „Alleen door een betere kwaliteit kunnen wij ons van bake-off-filialen en andere concurrenten onderscheiden“, verklaart de bedrijfschef, terwijl hij zijn ondernemingsfilosofie uitlegt. De eersteklas ingrediënten en zelf gemaakte recepten in combinatie met de eigen productie van zuurdeeg en langere gistingstijden vormen hiervoor de basis.

De plaatsvervangend productieleider Dieter Müller: „Onze gistkasten staan maar op 28°C ingesteld. Zo heeft de deeg voldoende tijd om te ontwikkelen.“ Hetzelfde idee wordt ook bij het bakken in de winkel toegepast, waar de broodjes gedurende een langere tijd zachtjes rijpen.

Hoewel er veel gebakken wordt in de filialen, vereist de productie ook een overeenkomstig hoog niveau van de oventechniek. Volgens Heinz Georg Müller en zijn medewerkers zijn de bakresultaten hierbij van doorslaggevend belang. MIWE let bij de verdere ontwikkeling van de roll-in zowel op de kwaliteit van het bakresultaat als op mogelijke energiebesparingen. Dat dit elkaar niet hoeft tegen te spreken bewijst MIWE per slot van rekening elke dag weer met de nieuwe roll-in e+ bij Bäcker Müller.

Michael Fürstenberg weet hier alles van. „Een dag lang hebben wij hetzelfde bakprogramma op de nieuwe MIWE roll-in en op een oude wagenbakoven laten lopen.“ Het eerste dat Fürstenberg daarbij opviel, was het gelijkmatige bakresultaat. „Ook de onderste plaat is meteen goed gebakken.“

Dit is te danken aan het grote verwarmingsvermogen van de wagenbakoven. In tegenstelling tot de andere wagenbakovens wordt de verwarmingslucht bij de nieuwe MIWE roll-in e+ direct naar de bakkamer gevoerd. De omweg via de dampinstallatie komt te vervallen. Tegelijkertijd kan de hoeveelheid lucht precies met behulp van de gepatenteerde MIWE aircontrol geregeld worden. De hoeveelheid lucht kan zo voor elke stap in het bakproces precies afgesteld worden.

„De parameters hebben we met een medewerker van MIWE precies ingesteld“, kijkt plaatsvervangend productieleider Dieter Müller vol lof terug op de enorme vakkennis van de meesterbakker. De luchttoevoer uit het verwarmingsrooster naar de bakkamer kan in negen stappen worden geregeld. Hierbij worden de beluchtingskleppen verder of minder ver geopend. Een eenvoudig, effectief en betrouwbaar systeem.

Ook de nieuwe bouwwijze van het dampapparaat in de MIWE roll-in e+ draagt bij aan de gelijkmatigheid van het bakresultaat. Dit apparaat is nu achter de bakkamer aangebracht. Het water wordt verwarmd door het wegstromende rookgas van het verwarmingsrooster. Het rookgas wordt dus nog een keer gebruikt. Dieter Müller: „Onze installateur was verrast door de lage temperatuur van het rookgas dat uit de oven komt.“ De reden hiervoor is het hergebruik van het rookgas, waardoor het rendement van de bakoven aanzienlijk hoger ligt.

Dat het dampapparaat onafhankelijk van de hetelucht-toevoer naar de bakkamer is opgesteld, levert nog meer voordelen op: de verzadigde damp kan gelijkmatig op alle platen worden neergelaten. Het eventuele verkalken van de dampinstallatie heeft geen gevolgen voor de luchtgeleiding. De oven kan desondanks nog gelijkmatig bakken.

Bij Bäcker Müller wordt het water vanwege de hoge hardheidsgraad ontkalkt. Als de wagenbakoven toch eens verkalkt is, kan de dampinstallatie gemakkelijk zelf gereinigd worden. Hiervoor wordt de achterwand van de ovenkamer er gewoon van af gehaald. De losse damprekken kunnen er, afhankelijk van de verkalkingsgraad, één voor één uit gehaald en gereinigd of vervangen worden.

De bediening van de MIWE roll-in e+ is al net zo makkelijk. In de vier wagenbakovens uit Arnstein worden met name kaiserbroodjes, kaasbroodjes en kaasstengels, witte broodjes, maar ook gemengd tarwebrood gebakken. Door de exacte regeling van de temperatuur in de bakkamer ligt het voor de hand om enkele producten, die eerst in de etageoven werden gebakken, nu in de wagenbakoven te bakken. „Voor de handling natuurlijk heel eenvoudig“, aldus Michael Fürstenberg die zichtbaar tevreden is met de mogelijkheden van de rollende belading.

De bakprogramma's worden opgeroepen via de MIWE TC-besturing. „Meteen vanaf de eerste dag eenvoudig te bedienen“, vertelt bakker Fürstenberg op basis van zijn

ervaringen. Naast de beproefde MIWE FP10-besturing met vooraf ingestelde programma's wordt ook de Touch Control-besturing met het 7 inch-kleurenscherm aangeboden. De programma's worden in de Easy-modus opgeroepen. Instellingen en wijzigingen van de bakparameters kunnen alleen door bevoegden in de profi-modus worden verricht.

De besturingen van de vier nieuwe MIWE roll-in e+ apparaten zijn verbonden met het kantoor. Daar kunnen de bakprogramma's onderhouden worden. „Het probleem is momenteel dat we vier verschillende besturingstypen gebruiken“, vertelt Heinz Georg Müller, wijzend op de problematiek. Op de lange termijn willen we naar één besturingssysteem toe.

De chef van de bakkerij snijdt gelijk nog een ander belangrijk onderwerp aan. „Naast de bakkwaliteit is voor ons ook het energieverbruik van de bakovens belangrijk.“ De testoven is ook geïnstalleerd om te kijken hoeveel energie verbruikt wordt. „Als je meerdere ovens koopt, dan kan je met een zuinige oven ook meer sparen.“

Dit brengt Heinz Georg Müller op een ander thema, het vergelijken bakken. Müller en zijn bakkers waren hierbij zeer onder de indruk van de extra voordelen van de nieuwe MIWE roll-in e+. „De opwarmingstijd is uiterst kort.“ Vooral als snel na elkaar gebakken wordt, komt dit enorm van pas. Als een wagen klaar is, dan wordt de wagenbakoven weer opgewarmd tot de starttemperatuur. Dan moet er ook weer voldoende damp aanwezig zijn. →



Bakker Michael Fürstenberg aan het werk met de roll-in e+.



Bakker Michael Fürstenberg bedient de MIWE roll-in e+ via de TC-besturing.



Producten die in de MIWE roll-in e+ zijn gebakken.



„Wij hebben bij het vergelijkend bakken hier een uur bedrijfstijd gewonnen“, aldus Michael Fürstenberg over het resultaat. Terwijl de oude vergelijksoven nog moest opwarmen, was de nieuwe MIWE roll-in e+ al klaar om te bakken. Heinz Georg Müller: „Dat spaart energie en bovendien kan met hetzelfde bakoppervlak meer gebakken worden.“

Voor de energiebesparing kan Heinz-Gerhard Müller zelfs concrete getallen noemen: „Een zesde minder dan bij de andere ovens.“ Dit is de uitkomst die hij kreeg na metingen van het oliegebruik die bij het vergelijkend bakken werden uitgevoerd. Hij heeft dus genoeg redenen die voor de MIWE roll-in e+ spreken.

Gegevens & feiten: Bäcker Müller GmbH & Co. KG

Eigenaar: Heinz Georg Müller
 Rodaer Straße 2
 35099 Burgwald/ Ernsthäusen

Speciaalzaken: 50

Medewerkers:

Productie: 40, daarvan 1 leerling

Verkoop: 220, daarvan 5 leerlingen

Expediteer/afdeling/logistiek: 45

Administratie: 8

Prijsvoorbeelden:

Kaiserbroodje 0,28 EUR

Gemengd roggebrood 1.000 g 2,85 EUR

Zonnebloembrood 750 g 2,85 EUR

Plunderdeegbroodje 1,10-1,15 EUR