

Reportage Bäckerei-Konditorei Ohl

Bruchköbel. In Bäckerei-Konditorei Ohl is MIWE reeds een begrip. „Wij zijn overtuigd door de ovens en de kolinstallatie voor de bakkerij”, zegt meesterbaker Jürgen Ohl. Hij en zijn broer Bernd hebben daarom ook als een van de eersten voor de nieuwe MIWE roll-in e+ gekozen. Beide broers zijn onder de indruk van het bakresultaat en het energieverbruik.

De productie vindt plaats in het stamhuis in de hoofdstraat van Bruchköbel bij Frankfurt. De beschikbare ruimte is weliswaar krap om de tien filialen en de leveringen te kunnen voorzien, maar de processen zijn goed doordacht en gestructureerd. De dertig productiemedewerkers kunnen daarbij beschikken over de modernste bakkerijtechniek. Als bakovens worden een MIWE ideal, een MIWE electro (beide met een bakoppervlak van 15 m²), drie wagenbakovens uit 1992, 1994 en 1996 en de nieuwe oven uit 2009 gebruikt.

„De oudste oven (MIWE electro) uit 1983 wilden we ontlasten”, kijkt Jürgen Ohl terug. Met deze oven kon weliswaar nog worden gebakken, maar de tand des tijds heeft zijn sporen achtergelaten en ook het energieverbruik lag ver

boven dat van de huidige ovens. „Zo bleek dat ook te zijn”, kan Jürgen Ohl intussen beamen. Want juist op het punt van energieverbruik komt de nieuwe MIWE roll-in e+ zijn beloften na.

Samen met de specialisten van MIWE zijn er verschillende metingen uitgevoerd. Jürgen Ohl: „Het energieverbruik dat wij gemeten hebben, ligt 20 tot 25 procent lager.” Dit kan hij goed in de gaten houden, omdat er naast de nieuwe MIWE roll-in e+ nog twee oude wagenbakovens staan.

Deze empirische waarden worden gestaafd door de gegevens van de ovenbouwer uit Arnstein. De MIWE roll-in e+ heeft vergeleken met de vorige modellen een lagere aansluitwaarde van 70 kW i.p.v. 85 kW. Bovendien kan de temperatuur van het uitlaatgas tot 50°C lager zijn dan bij vergelijkbare wagenbakovens.

Het valt ook op dat met lagere baktemperaturen kan worden gewerkt en dat de oven een groter verwarmingsvermogen heeft. „Met hetzelfde oppervlak kunnen wij dus meer bakken, omdat de oven sneller terug is op de gewenste temperatuur”, wijst Jürgen Ohl op de praktische voordelen van deze oven. →



Jürgen Ohl bij de nieuwe MIWE roll-in.



Ovenaanzichten van de nieuwe MIWE roll-in.

Optisch vallen deze uitstekende eigenschappen nauwelijks op. De MIWE roll-in e+ is qua grootte te vergelijken met zijn voorgangers. „Dit is belangrijk om een nieuwe oven in bestaande ovenseries te integreren”, verklaart meesterbakker Ohl. De nieuwe roll-in e+ is 10 cm dieper. In de bakkerij van Ohl is dit echter geen probleem, omdat er vanachter nog voldoende ruimte is.

De roll-in e+ is dieper, omdat het stoomapparaat een nieuwe plaats heeft gekregen. Nu bevindt dit apparaat achter in de bakkamer en is onafhankelijk van de luchtgeleiding van de wagenbakoven. Een groot opslagmedium zorgt ervoor dat er altijd voldoende damp aanwezig is.

„Juist als er snel na elkaar wordt gebakken, moet de damp altijd snel beschikbaar zijn”, licht Jürgen Ohl de vereisten toe. Bij de roll-in e+ is de damp snel weer beschikbaar. Het is echter net zo belangrijk dat de oven weer snel op temperatuur is om te kunnen starten. „Ook dat gaat sneller dan bij de oudere ovens.” Naast het verwarmingsvermogen ligt dit ook aan de goede isolatie van de bakoven die vrijwel geen energie en warmte afgeeft.

Het dampvermogen is voor Jürgen Ohl een van de highlights van de roll-in e+. „Per lading hebben we een halve liter minder damp nodig, terwijl het effect op het product echter veel beter is.” Bij Ohl wordt dit duidelijk aan de hand van de ‚Rosenbrötchen‘ die groetere insnijdingen aan de bovenkant hebben en mooier glanzen.



Ovenaanzicht met MIWE rijruimte en MIWE ideal.

Bernd en Jürgen Ohl proberen weliswaar energie en dus kosten te sparen, maar de eerste prioriteit is het bakresultaat. „Ook dat zit goed”, verduidelijkt Bernd Ohl. Als meesterbaketbakker is hij ook verantwoordelijk voor de verzendingen en de verkoop binnen de onderneming. Traditioneel gezien is het familiebedrijf ook in het bakketbakkerswezen goed gevestigd. Ook hier spelen kwaliteit en goede selectie een doorslaggevende rol in de concurrentiestrijd.

Juist hier komt de MIWE roll-in e+ bijzonder goed van pas. Jürgen Ohl: „Onze biscuitbodems voor rollades worden hier aanzienlijk sappiger en kunnen beter gerold worden.” Dit is mogelijk door de luchtcirculatie met behulp van de MIWE aircontrol te besturen. „Bij de rolladebodems wordt de aircontrol op een laag niveau gezet.”

Tussen het verwarmingsrooster en de bakkamer bevindt zich een doseerrooster dat negen standen heeft. Zo kunnen ook kwetsbare bakwaren, die eigenlijk in een etagenbakoven worden gebakken, met behulp van een wagenbakoven worden bereid. Jürgen Ohl: „Nu doen wij ook koekjes en zout gebak met een laagje geklutst eigeel erop in de nieuwe wagenbakoven.” Vroeger was dit niet mogelijk. Door de sterke luchtcirculatie werd het laagje eigeel compleet weggeblazen. „Nu profiteren we ook bij deze producten van de voordelen die de rollende belading biedt”, zegt Jürgen Ohl opgetogen.

Pistoletjes worden echter met een hoge circulatie bewerkt. MIWE aircontrol staat hierbij op stand 9 om de insnijding in

de bovenkant van de broodjes bijzonder groot te maken. Zo gaat het ook bij de „Bagohlett“, een soort stokbrood waarin de familienaam Ohl is verwerkt. „Ook hier moet de barst op het brood rusticaal en krachtig zijn“, laat Jürgen Ohl zien. Ook hiervoor moet de MIWE aircontrol op de hoogste stand staan. Bij blikbrood wordt de aircontrol op een lage stand gezet. „Zo droogt het brood niet uit en behoudt het kruim zijn sappigheid.“

„Door de verbeterde luchtcirculatie in de bakkamer kunnen wij met lagere temperaturen bakken“, stelt Jürgen Ohl vast. Afgaande op zijn ervaring bevordert de afstelbare luchtcirculatie ook de korstvorming op de bakwaren. „Zo blijven ook gebak en koekjes langer vers.“

Voorgebakken producten worden intussen alleen nog in de nieuwe MIWE roll-in e+ gebakken. „Het bakresultaat is zo veel beter dan in de andere ovens dat wij het ons niet kunnen veroorloven daarmee te bakken. De klanten zouden het merken“, geeft Jürgen Ohl verbaasd, maar tevreden toe. De bakwaren zijn stabiel en krimpen niet. Dit is mogelijk, omdat er met lagere temperaturen en, in het bijzonder, met minder luchtcirculatie wordt gewerkt. MIWE aircontrol staat hierbij op stand 5. Er zijn in totaal vijf producten die het productiebedrijf voorgebakken verlaten en dan in de filialen afgebakken worden.

Jürgen Ohl geeft toe dat hij „ook wel eens speelt“ en het een en ander uitprobeert. „Dat moet ook wel, want er zijn vele mogelijkheden.“ Volledig gegiste broodjes worden bijvoor-

beeld in het begin met meer circulatielucht gebakken. MIWE aircontrol staat hierbij hoger ingesteld.

Via de MIWE TC-regelaar kunnen de bakprogramma's met hun parameters worden ingevoerd of gewijzigd. TC is de afkorting van Touch Control, een bedieningseenheid die op aanrakingen van het beeldscherm reageert. In de Bäckerei-Konditorei Ohl worden de bakprogramma's voor de roll-in e+ op de PC bijgehouden en via een USB-aansluiting aan de ovenbesturing overgedragen. De gegevens kunnen ook direct via de TC-regelaar worden ingevoerd. Jürgen Ohl: „De handling is vrij makkelijk en overzichtelijk.“ Voor de ovenmedewerkers was een korte scholing al genoeg om de regelaar te kunnen bedienen. Ook de banketbakkers gebruiken na de bakkers van 7 tot 10 uur bijna alleen maar de roll-in e+ voor hun producten.

Voor elk bakprogramma kunnen er acht stappen worden vastgelegd. Voor elke stap kunnen vervolgens de baktemperatuur aan het begin en aan het einde van dit traject, de hoeveelheid stoom, de afzuiging en natuurlijk de aircontrol worden ingesteld. Twee temperatuurvoelers in de bakkamer zorgen voor een precieze bewaking van de gewenste temperatuur. Toegang tot deze parameters hebben alleen de chefs en de ovenmedewerkers. Jürgen Ohl. „Alle anderen kunnen door de wachtwoordbeveiliging niets veranderen.“

Een ander voordeel van de MIWE roll-in e+ is het signaallampje. „Iets heel handigs“, laten de twee →



Banketbakster bij het bedienen van de TC-besturing.



Medewerkster in de banketbakkerij die brezels van gerezen bladerdeeg maakt.

bedrijfseigenaren weten. Vooral als er meerdere ovens worden gebruikt, is het zo meteen duidelijk aan welke oven gewerkt moet worden. Een signaaltoon zou immers van alle ovens kunnen komen; de oudere wagenbakovens zijn ook al daarmee uitgerust.

Het signaallampje bevindt zich boven de TC-regelaar die in een zuil links naast de oven is geïntegreerd. In overeenstemming met de hygiënische vereisten van de branche is de regelaar naadloos in het oppervlak geïntegreerd, zodat deze goed schoongemaakt kan worden. Doordat de regelaar in de zuil geïntegreerd is, wordt deze bovendien beter beschermd tegen de hitte en damp van de bakkamer. De temperatuurvoeler geeft automatisch aan of de temperatuur bij de regelaar ontoelaatbaar hoog is en schakelt vervolgens een ventilator in.

De TC-regelaar hoeft echter niet bang te zijn voor hitte en damp uit de deur. „Die deur is ongelooflijk!“, roept Jürgen Ohl tevreden. „Die zit zo dicht dat er geen damp uitkomt en kan desondanks makkelijk geopend en gesloten worden.“ Technisch is dit mogelijk gemaakt door de afdichtingen in

de deur en niet in het deurblad te integreren. De rubberen afdichtingen kunnen eenvoudig worden ingesteld en zorgen ervoor dat de deur duurzaam afgedicht is. Net als de hele wagenbakoven is ook de deur bijzonder goed geïsoleerd. Hierdoor wordt aanzienlijk minder warmte afgegeven wat energie bespaart en het klimaat in de bakkerij niet onnodig belast. Door het grote kijkvenster in de deur is bovendien de bakkamer goed zichtbaar. „Ook dat is een nieuwigheid in de roll-in e+ die het werken met de oven eenvoudiger maakt“, aldus Jürgen en Bernd Ohl die blij zijn met hun nieuwe wagenbakoven.

Jürgen Ohl: Wat mij aan de nieuwe MIWE roll-in e+ bevalt, zijn vooral de vele mogelijkheden waarmee het bakresultaat beïnvloed kan worden. Wij kunnen bijvoorbeeld de bakparameters precies op het product afstemmen. Door de verbeterde luchtgeleiding kunnen wij met lagere temperaturen bakken. Dat spaart al energie. Tegelijkertijd wordt echter meer luchtcirculatie toegepast. Als de verwarmingslucht goed geleid wordt, zoals dat bij de roll-in e+ het geval is, dan drogen het gebak en de koekjes niet uit.

Gegevens & feiten: Bäckerei-Konditorei Ohl

Eigenaar: Jürgen + Bernd Ohl
Hauptstraße 66
63486 Bruchköbel, Germany

Speciaalzaken: 10, 20 procent leveringen

Medewerkers:

Productie:	20
Verkoop:	50
Expeditieafdeling/logistiek:	10
Administratie:	3

Prijsvoorbeelden:

Broodjes	0,30 EUR
Gemengd roggebrood 1,000 g	2,80 EUR
Speciaal brood 500 g	1,95 EUR
Gerezen bladerdeeg	1,05 - 1,40 EUR
König-Ludwig-brood 1,000 g	2,90 EUR