

Seuferts Backhaus, Schweinfurt

Optimalisatie door vergelijkend bakken

Schweinfurt. Of een nieuwe bakoven werkelijk beter is, kan het best vastgesteld worden door deze direct te vergelijken met andere ovens. „Dit kunnen wij”, zegt meesterbakker Joachim Seufert. In Seuferts Backhaus staan acht wagenbakovens van het type MIWE roll-in, die elk een verschillend bouwjaar hebben en de ontwikkeling op het gebied van de oventechniek weerspiegelen. Sinds juli 2009 wordt het nieuwste product gebruikt: een MIWE roll-in e+.

Joachim Seufert ziet hier een hele reeks positieve effecten op de bakwaren en in de techniek. Want wagenbakovens zijn voor bedrijven zo groot als Seuferts Backhaus onontbeerlijk. „Vooral de handling is beter dan bij etageovens”, stelt Joachim Seufert. Daarom worden zelfs in banketbakkerijen niet eens meer etageovens gebruikt. Ook bodems, capsules, gebak en koekjes worden in de wagenbakoven gebakken. Voor brood wordt een doorloopoven (tunneloven) gebruikt.

De wagenbakoven is echter flexibeler, wat intussen ook al de reden is dat er brood in wordt gebakken – evenwel allen in nieuwe roll-in e+ ovens. Baktechnisch is dit mogelijk, omdat de atmosfeer in de bakkamer met behulp van MIWE aircontrol optimaal afgesteld kan worden op de bakwaren. Met dit systeem, dat al enkele jaren in gebruik is en steeds verder ontwikkeld wordt, kan de circulatielucht nog preciezer worden gedoseerd. „Wij hebben het voordeel dat we vergelijkend kunnen bakken”, vertelt Joachim Seufert. Daardoor kunnen de veranderingen in de bakresultaten als gevolg van verschillende luchthoeveelheden vergeleken worden.

Zo konden er ook betere bakresultaten behaald worden die Seufert niet alleen aan de MIWE aircontrol toeschrijft. „In de nieuwe roll-in is het volume van de broodjes groter en worden zij smeùiger.” Dit, terwijl er minder damp wordt gebruikt en bij lagere temperaturen wordt gebakken. De → meesterbakker constateerde ook een mooiere glans en



Joachim Seufert.



Bakresultaat van de nieuwe MIWE roll-in.

een gelijkmatige knapperigheid op alle bakplaten. „Juist de onderste platen waren bij de oude ovens vaak minder goed gebakken.“

Ook vanuit bedrijfseconomisch oogpunt beschouwt Joachim Seufert de aanschaf van de roll-in e+ als zinvol. „In totaal verbruikt de nieuwe wagenbakoven 25 procent minder energie dan de oude ovens.“ Dit bleek uit het vergelijkend bakken dat in Seuferts Backhaus werd uitgevoerd. Elke oven heeft een gasmeter om het energieverbruik te registreren. Bij het vergelijkend bakken werden dezelfde producten twee dagen lang in een oude wagenbakoven en in de nieuwe wagenbakoven gebakken.

Hoewel tussen de oudste wagenbakovens en de later aangeschafte wagenbakovens al duidelijke verschillen in energieverbruik konden worden geconstateerd, is de roll-in e+ nog weer zuiniger. Joachim Seufert: „Uit bedrijfseconomisch oogpunt is de aanschaf van een nieuwe wagenbakoven dus nog sneller rendabel. Bij vele andere installaties in de bakkerij is dit niet zo duidelijk.“



Een van de ovenmedewerkers bij het beladen van de nieuwe oven.

Seufert voegt hier nog een belangrijk argument aan toe. „Als er snel achter elkaar wordt gebakken, is deze oven veel sneller terug op zijn starttemperatuur dan de oudere ovens.“ Voor Seuferts Backhaus betekent dit dat bij hetzelfde ovenoppervlak meer gebakken kan worden. „Dat spaart zowel energie als investeringskosten.“ De redenen voor dit hogere vermogen bij een lagere aansluitwaarde liggen volgens Seufert in de verbeterde verwarmingstechniek en de isolatie van de roll-in e+.

De warmtestraling en de bij het bakken vrijkomende hitte hebben vanwege de grote, hoge hal nauwelijks invloed op het klimaat in Seuferts Backhaus. Toch viel het Joachim Seufert en zijn medewerkers onmiddellijk op dat de warmtestraling en de damp vrijwel niet door de ovendeur naar buiten komen. „De eerste wagenbakoven die echt goed dicht zit“, vertellen de onder de indruk geraakte ovenmedewerkers Kurt Pfeuffer en Markus Hömer. De afzuigkap bij de nieuwe roll-in e+ werd alleen om optische redenen aangebracht. „Een ventilator is echter niet nodig“, verduidelijkt Pfeuffer.



Ovenaanzichten.

De ovenmedewerkers zijn blij met de nieuwe ruit in de deur. Markus Hörmer: „Door het grote kijkvenster heb je altijd goed zicht op de hele wagenbakoven.” Dergelijke verbeteringen van details bij de roll-in e+ zijn erg handig voor het dagelijkse werk. Het viel de ovenmedewerkers ook op dat de schroeven in de bakkamer niet uitsteken. „Dat maakt het werk makkelijker voor hen”, vult Joachim Seufert aan.

Ook de MIWE TC-besturing moet het werk in Seuferts Backhaus eenvoudiger, veiliger en reproduceerbaar maken. „Op het moment gebruiken we drie verschillende besturingen”, vertelt Seufert. Op den duur is het bedoeling dat alleen nog de TC-besturing wordt gebruikt.

Dit behoort zeker tot de mogelijkheden, omdat deze nieuwe generatie van besturingen zowel voor ovens als voor koelsystemen en winkelbakovens wordt aangeboden door MIWE. Joachim Seufert: „Dat vereenvoudigt vooral het werk van de medewerkers die zich met alle taken bezighouden.”



Ook gemengd brood kan in de nieuwe stikkenoven worden gebakken.

Maar ook bij scholingen binnen de onderneming zou het een en ander vereenvoudigd kunnen worden. Bij de wagenbakovens wordt de TC-besturing intussen voor vier ovens gebruikt. Deze twee letters staan voor Touch Control - de gehele installatiebesturing kan immers bediend worden met behulp van een beeldscherm dat op aanrakingen reageert. In de Easy-modus kan het programma alleen worden geselecteerd en gestart, terwijl de Profi-modus bedoeld is voor het instellen of wijzigen van de programmaparameters. „Voor beide modi is slechts een korte scholing nodig om meteen aan de slag te kunnen gaan. Het programma is heel logisch opgebouwd”, vertelt Seufert, puttend uit zijn praktijkervaring.

De bakprogramma's worden via een geïntegreerde USB-aansluiting aan de voorkant op elke oven gezet. Door de technische constructie kunnen er echter – bijvoorbeeld door afwijkingen in het vermogen van de brander – verschillen optreden in het bakresultaat. „Wat in één oven klaar is, kam

in de andere oven te donker zijn”, zegt ovenmedewerker Pfeuffer. Uitgaande van de referentieoven kan het procentuele vermogen van de andere ovens in de service-instellingen van deze ovens worden aangepast. „We hoeven dus niet bij elke oven andere temperaturen in te voeren.”

De bakparameters kunnen in Seuferts Backhaus sowieso alleen door de bevoegde medewerkers worden veranderd. „Dat is weliswaar heel eenvoudig, maar het is niet handig als iedereen dat doet”, beweert Joachim Seufert. De toegang is beveiligd door middel van een wachtwoord. Het doel is dat alle ovenbesturingen bij Seufert met elkaar verbonden worden. Zo kunnen de programma’s nog gemakkelijker vanaf kantoor worden gewijzigd.

Joachim Seufert voert echter nog een andere reden aan: „Voor mij is het ook belangrijk dat de belasting van de oven gedocumenteerd en gecontroleerd kan worden.” Aan de hand van de bakprotocollen is het makkelijker om de medewerkers te laten zien waar de belasting nog verder geoptimaliseerd kan worden. „Want ook dat spaart energie en kosten.



Op de TC kunnen de bakparameters in meerdere stappen worden ingesteld.

Gegevens & feiten: Seuferts Backhaus

Eigenaar: Joachim Seufert
Friedrich-Gauß-Straße 4
97424 Schweinfurt

Speciaalzaken: 30

Medewerkers:

Productie: 31, daarvan 9 leerlingen

Verkoop: 77, daarvan 7 leerlingen

Expediteefdeling/logistiek: 10

Administratie: 3

Prijsvoorbeelden:

Broodjes 0,30 EUR

Gemengd roggebrood 1.000 g 2,65 EUR

Speciaal brood 500 g 2,35 EUR

Gerezen bladerdeeg 1,05 EUR

Speciale broodjes, zoute krakeling 0,55 EUR