

Inhalt

Digitale Pressemappe von MIWE zur iba 2023	3
Über MIWE.....	4
Das Standkonzept von MIWE.....	5
Pionierarbeit für die Zukunft des Backens	5
Unser Messekonzept.....	5
Die Produkthighlights und Innovationen	6
MIWE ideal e+	6
MIWE condo e+	7
MIWE roll-in e+	7
MIWE smartfresh	8
MIWE Future Lab	9
Themen- und Lösungen.....	10
Fachkräftemangel	10
Automatisierung.....	11
Digitalisierung.....	11
MIWE engineering.....	13
Energetische Optimierung	13
Livebacken mit der Fachschule Richemont – Wo Technik und Theorie lebendig werden	14
Gesamtübersicht der ausgestellten Produkte	16
Standplan	16
MIWE ideal e+	16
MIWE roll-in e+	16
MIWE condo e+	16
MIWE smartfresh	16
MIWE GVA e+.....	16
MIWE SF	17
MIWE TLK	17
MIWE athlet	18
MIWE gusto	18
Wenz1919	19
MIWE aero e+	19
MIWE econo	19
MIWE thermo-static	20

MIWE backcombi.....	21
QuickBox by MIWE.....	22
MIWE digital solutions.....	23
MIWE shop.....	25
Presse- und Medienressourcen.....	26
Kontaktinformationen.....	27
Abschluss und Dank.....	28

Digitale Pressemappe von MIWE zur iba 2023

Entdecken Sie die Welt von MIWE auf der iba 2023 digital: Unsere **Online-Pressemappe** bietet Ihnen sofortigen Zugriff auf aktuelle Pressematerialien, hochauflösende Bilder, Produktneuheiten und Insider-Einblicke, alles zugeschnitten auf eine schnelle und effiziente Berichterstattung. Tauchen Sie ein in eine Ressource, die speziell dafür entwickelt wurde, Ihre Arbeit zu erleichtern und Ihnen eine nahtlose Verbindung zu brandaktuellen Innovationen und Nachrichten aus dem Herzen unserer Backtechnologie-Expertise zu ermöglichen.

Die iba 2023 ist nach fünfjähriger Pause zurück. Bei dieser richtungsweisenden Messe präsentieren wir bahnbrechende Lösungen, die darauf abzielen, die Art und Weise, wie die Welt backt, ein Mal mehr ein bisschen besser und einfacher zu machen. Entdecken Sie schnell und effizient die Highlights unserer Präsentation, von fortschrittlichen Backstationen und Produktionsbacköfen bis hin zu nachhaltigen Energiekonzepten, und nutzen Sie die bereitgestellten Materialien, um Ihre Berichterstattung zu bereichern.

Über MIWE

MIWE Michael Wenz GmbH – Facts & Figures

MIWE wurde 1919 von Michael Wenz im fränkischen Arnstein gegründet und produziert an zwei Standorten in Deutschland Bäckereitechnik für den Weltmarkt. Das Unternehmen ist weltweit bekannt für seine Kompetenz und Erfahrung im Bereich der klimatisierenden Prozessstufen des Backens (Backen, Kühlen, Gären, Frosten), bei der Automatisierungstechnik, bei der Realisierung von Niedrigenergiebackstuben und im Anlagenbau. Als Erfinder des Ladenbackens (seinerzeit als Sicht- und Duftbacken propagiert) revolutionierte MIWE ab den 1970er Jahren den Backwarenmarkt. Seit 2002 wird das stetig expandierende Unternehmen nun bereits in der dritten Generation von Sabine Michaela Wenz geführt. Mit acht Tochterunternehmen (in den USA, Kanada, Österreich, Frankreich, Italien, Singapur, der Schweiz und den Vereinigten Arabischen Emiraten) sowie 50 Vertretungen ist MIWE mittlerweile überall auf der Welt zu Hause und daher jederzeit nah bei seinen Kunden.

Weitere Informationen zu MIWE finden Sie unter www.miwe.de.

Das Standkonzept von MIWE

Pionierarbeit für die Zukunft des Backens

MIWE setzt auf der iba 2023 neue Maßstäbe: Mit dem Leitsatz „Better baking. Better business.“ demonstriert das Unternehmen, wie Innovationen aus den Bereichen der Bäckereikälte, Backöfen, sowie Digitalisierung und Automatisierung das traditionelle Backerlebnis transformieren.

Unser Messekonzept

Der Messestand von MIWE ist ein **Hotspot der Innovation**, der die iba-Besucher und Besucherinnen einlädt, die Zukunft des Backens durch eine Mischung aus (neuen) **Produktvorstellungen, Live-Erlebnissen** und **digitalen Lösungen** zu entdecken. Im Zentrum steht unter anderem gemeinsam mit der Schweizer Bäckerei- und Konditorei Fachschule **Richemont** der Kompetenzbeweis des **Live-Backens** unter anspruchsvollen Voraussetzungen. In Zusammenarbeit demonstrieren die beiden Experten fürs Backen die Synergie aus Handwerkskunst und fortschrittlicher Technologie.

Im Fokus der Stand-Präsentation stehen Schlüsselprodukte wie der Produktionsetagenbackofen **MIWE ideal**, der Stikkenofen **MIWE roll-in** sowie die bewährten Ladenbackstationen **MIWE condo** und **MIWE aéro** – allesamt mit dem Energiesparsiegel e⁺. Jedes dieser Produkte verkörpert die Verpflichtung von MIWE zu Exzellenz und Innovation in der Bäckereitechnologie und glänzt im jeweiligen Einsatzfeld mit hervorragenden Backergebnissen.

Zusätzlich verstärken vielfältige **digitale Beratungspunkte und der VR Showroom** am Stand das Kundenerlebnis, indem sie umfassende Informationen und Beratung durch mehrsprachige Produkt- und Landingpages, sowie 3D Produktansichten bieten. Diese interaktiven Stationen erleichtern nicht nur das Verständnis der vorgestellten Anlagen und Technologien, sondern ermöglichen es den Besuchern auch, die für ihre spezifischen Bedürfnisse am besten geeigneten Lösungen zu entdecken, sich zu informieren und beraten zu werden.

Von **Automatisierung** über **Energieeffizienz** bis hin zu **individuellen Backlösungen**: jeder Bereich des MIWE-Standes ist darauf ausgerichtet, zu zeigen, wie die Innovationen von MIWE reale Probleme (um nur ein Beispiel zu nennen: den Fachkräftemangel) lösen und zur Weiterentwicklung der Backbranche beitragen.

Inmitten der technologischen Highlights steht das **MIWE Future Lab**, ein Schaufenster in das (Laden-) Backen der Zukunft. Ob durch Automatisierung, Energieeffizienz oder **Kundenservice**, die Präsenz von MIWE auf der Messe ist ein lebendiger Beweis für das fortwährende Engagement, die Branche voranzutreiben und Kunden den Weg zu einem erfolgreichen Geschäft zu ebneten.

Die Produkthighlights und Innovationen

MIWE ideal e+

In der Welt der Bäckereitechnologie steht der Name MIWE seit jeher für Innovation und Qualität. Dies wird einmal mehr mit der Einführung des MIWE ideal e+ unter Beweis gestellt, einem Etagenofen, der seinem Namen alle Ehre macht. Die neueste Version des bewährten Systems zeichnet sich durch **eine Vielzahl von Verbesserungen** aus, insbesondere durch einen stark **gesenkten Energieverbrauch**, der Bäckereien hilft, effizienter und umweltfreundlicher zu arbeiten.

Der MIWE ideal e+ bleibt dabei seinen Wurzeln treu und bietet ergänzend eine Reihe substantieller Innovationen. Dazu gehören eine **optimierte Rauchgasführung** und eine **verbesserte Unterdruckregelung**, die für gleichmäßige, reproduzierbare Backergebnisse sorgen. Ein neu entwickeltes **Schwadensystem** hebt die Effizienz auf ein neues Niveau, indem es genau die richtige Menge Wasser verwendet - kein Tropfen mehr oder weniger. Dies führt zu perfekten Backergebnissen bei gleichzeitiger **Minimierung von Wasser- und Energieverschwendung**.

Ein besonderes Highlight ist außerdem das **MIWE variobake** System, das nun eine noch **feinfühligere Temperaturführung** ermöglicht. Durch die Kombination eines modulierenden Brenners und einer intelligenten Steuerungslogik können Bäcker die Back-Charakteristik verschiedener Backofentypen für sich nutzen und eine Vielzahl von Produkten, von empfindlichen, zuckerhaltigen Backwaren bis hin zu robustem Roggenbrot, perfekt backen. Je nach Einstellung des Backprogramms kann diese Energieübertragung, ganz nach Wunsch des Bäckers, entweder von **sehr aggressiv, für einen Holzofencharakter, oder bis hin zu sanft, für einen Ringrohrföfencharakter**, gestaltet werden, um den optimalen Backprozess für die jeweilige Backware zu gewährleisten.

Äußerlich besticht der MIWE ideal e+ durch ein **schlichtes Design** mit cleveren Features, darunter ein großformatiges **10-Zoll-Touch-Display** und **elektrisch öffnende Herdtüren**, die die Bedienung vereinfachen und den Backofen ideal für automatisierte Produktionsumgebungen machen.

Die Montage und Inbetriebnahme des MIWE ideal e+ wurden ebenfalls vereinfacht, um Bäckereien einen **schnellen Start** zu ermöglichen. Verbesserungen wie ein leicht zugängliches Installationsmodul und eine standardisierte, kompakte Anordnung des Innenlebens erleichtern zudem den Service.

In puncto **Energieeffizienz** setzt der MIWE ideal e+ neue Maßstäbe. Dank verbesserter Isolierung, optimiertem Schwadensystem und reduzierter Brennerleistung ist dieser MIWE ideal e+ der sparsamste, den MIWE je produziert hat. Er verkörpert das Engagement von MIWE, Bäckereien dabei zu unterstützen, ihre Geschäftsziele zu erreichen, indem **er höchste Backqualität mit beispielloser Effizienz** kombiniert.

MIWE condo e+

Der MIWE condo, ein bekanntes und beliebtes Meisterstück in der Welt der Etagenbacköfen, hat sich erneut selbst übertroffen. Bekannt für seine Vielseitigkeit und Exzellenz im Backen auf kleinem Raum, präsentiert sich der Allrounder mit einem **Master Upgrade**, das seine ohnehin schon beeindruckende Leistungsfähigkeit und **Bandbreite an Einsatzmöglichkeiten** noch weiter steigert.

Die neueste Version des MIWE condo bietet zwei Schlüsselinnovationen: die **MIWE optitherm** Technologie für eine präzisere Temperaturregelung und ein **überarbeitetes Beschwadungssystem**. Beide Verbesserungen wirken sich nicht nur auf die Backqualität und die Bandbreite der möglichen Backwaren aus, sondern tragen auch zu **erheblichen Energieeinsparungen** bei.

Mit MIWE optitherm passt sich die Heizleistung des Backofens noch genauer an die Bedürfnisse der Backwaren an, wodurch Energie gespart und gleichzeitig **die Qualität der Produkte maximiert** wird und unter anderem typisch asiatische Produkte, wie Soft-Cakes, problemlos gebacken werden können. Das neue Beschwadungssystem **verbessert die Feuchtigkeitskontrolle** in der Backkammer und jeder Bäcker weiß schließlich, dass der richtige Schwaden für erstklassige Ergebnisse unerlässlich ist. Diese Neuerungen führen auch zu einer **gleichmäßigeren Bräunung** und Konsistenz der Backwaren und bieten Bäckern die Flexibilität, Backzeiten und -temperaturen für eine Vielzahl von Produkten fein abzustimmen.

Der MIWE condo e+ überzeugt nicht nur durch seine technologische Überlegenheit, sondern auch durch seine Energieeffizienz. Standardisierte Vergleichsmessungen zeigen, dass er bis zu 9 % **weniger Energie** verbraucht als sein Vorgänger, was ihm das Gütesiegel e+ einbringt.

MIWE roll-in e+

MIWE präsentiert den MIWE roll-in e+, der als **Herzstück der Backstube** gilt und kontinuierlich verbessert wurde, um den sich wandelnden Anforderungen der Bäcker gerecht zu werden. Das aktuelle Modell hebt sich durch seine unübertroffene **Energieeffizienz, Benutzerfreundlichkeit und Backqualität** hervor.

Die Schlüsselemente, die den MIWE roll-in e+ auszeichnen, sind:

1. **MIWE Heat Flow:** Eine innovative Technologie, die für gleichbleibend perfekte Backergebnisse sorgt, indem sie eine präzise Luftströmung und Temperaturkontrolle im Ofen ermöglicht.
2. **Optimierter Schwadenapparat:** Gewährleistet eine gleichmäßige Dampfverteilung, verbessert die Kruste und Textur der Backwaren und ermöglicht eine Vielzahl von Backoptionen.

3. **MIWE aircontrol 2.0:** Ermöglicht eine fein abgestimmte Kontrolle der Backatmosphäre, um selbst bei empfindlichsten Produkten optimale Ergebnisse zu erzielen.
4. **Energieeffizienz:** Durch die verbesserte Isolierung und das intelligente Energiemanagement setzt der MIWE roll-in e+ neue Standards in der Energieeinsparung.
5. **Vielseitigkeit für zukünftige Anforderungen:** Mit Funktionen wie MIWE variobake und dem Booster, die eine breitere Palette von Backwaren unterstützen und gleichzeitig die Qualität und Effizienz steigern.

Der MIWE roll-in e+ beweist, **dass Tradition und Innovation Hand in Hand** gehen können, um Bäckern die Zuverlässigkeit und modernste Technologie zu bieten, die sie für ihr tägliches Handwerk benötigen. Dieser Backofen, den MIWE – insbesondere Prof. Edgar Michael Wenz – maßgeblich geprägt hat ist der Grundstein der rollenden Produktion und lange nicht nur eine Investition in die Gegenwart, sondern auch eine Vorbereitung auf die Zukunft des Backens. Dieses Statement unterstreicht MIWE mit einem kleinen Hinweis am Produkt: „**Automation ready**“.

MIWE smartfresh

In der heutigen schnelllebigen Bäckereibranche stehen Betriebe vor dem ständigen Dilemma, Effizienz und Frische in Einklang zu bringen. Hier setzt MIWE smartfresh an: **eine revolutionäre Kälteanlage**, die es Bäckereien ermöglicht, ihre Produktion zu optimieren, Energiekosten zu senken und gleichzeitig ein Versprechen für kontinuierliche Frische zu halten.

Mit MIWE smartfresh **wird die Nacharbeit optional**. Bäckereien können nun ihre Produktion in die komfortableren Tagesstunden verlagern, indem sie teilgebackene Waren herstellen und diese bis zu zehn Tage **unter idealen Bedingungen lagern**. Dieses System hält die Produkte nicht nur frisch, sondern verbessert tatsächlich ihre Qualität, indem es Feuchtigkeit zuführt und so für ein noch **frischeres Endprodukt** sorgt.

Doch das ist noch nicht alles: MIWE smartfresh trägt auch zu **erheblichen Energieeinsparungen** bei. Im Vergleich zur herkömmlichen Tiefkühlung benötigt das Verfahren deutlich weniger Energie, was sowohl die Betriebskosten als auch den ökologischen Fußabdruck einer Bäckerei reduziert.

Zusätzlich bietet MIWE smartfresh eine innovative Antwort auf das Problem des Schimmelwachstums: Ein **spezielles Blaulichtsystem** verzögert die Schimmelbildung, was die Lagerzeit verlängert und die Produktqualität sichert.

Kurz gesagt, MIWE smartfresh ist nicht nur eine Investition in eine Kälteanlage; es ist eine Investition in die Zukunft Ihrer Bäckerei. Es ermöglicht eine **flexiblere Produktion, senkt die Betriebskosten** und garantiert gleichzeitig, dass Kunden **stets frische Backwaren** genießen können. Wo Kundenerwartungen ständig steigen, bietet MIWE smartfresh die Tools, um einen Schritt voraus zu sein.

MIWE Future Lab

In einer Branche, die von Traditionen geprägt ist, bricht das MIWE Future Lab mit Konventionen und führt die Bäckerei in eine **neue Ära der Effizienz und Automatisierung**. Hier werden die Grenzen des Möglichen erweitert, indem modernste Technologien wie Automatisierung und künstliche Intelligenz in den Backprozess integriert werden.

Ein Herzstück des Future Labs ist das **MIWE autonomous baking center (ABC)**, das mit einem Flurfördersystem und einem kollaborativen Roboter (Cobot) ausgestattet ist. Zuletzt genannter fortschrittlicher Helfer verändert die Art und Weise, wie Backwaren hergestellt werden, indem er Etagen- und Konvektionsbacköfen wie den MIWE condo und den MIWE FBC **automatisch beschickt** und entlädt. Doch der Cobot steht nicht für die Ersetzung des Bäckers, sondern für eine **wertvolle Unterstützung**. Er übernimmt repetitive, körperlich anstrengende Aufgaben, wodurch sich Bäcker auf das kreative und qualitative Handwerk konzentrieren können, das ihre Produkte einzigartig macht. **Kombiniert mit dem Flurförderer** können ganze (Stikken-) Wägen automatisiert aus der Kälte in den Backofen gefahren und wieder ausgebacken werden.

Doch das ist nur ein Teil der Innovationen, die das MIWE Future Lab zu bieten hat. Eine weitere Entwicklung ist der **MIWE voicebot**. Diese intelligente Sprachsteuerung transformiert die Interaktion mit Backöfen. Durch **einfache Sprachbefehle** können Bäcker Backprozesse intuitiv steuern, wodurch der Arbeitsalltag in der oft hektischen Umgebung einer Bäckerei oder im Lebensmitteleinzelhandel (LEH) erheblich erleichtert wird. Der MIWE voicebot trägt nicht nur zur **Effizienzsteigerung** bei, sondern erhöht auch die **Sicherheit am Arbeitsplatz**, indem er das Risiko menschlicher Fehler minimiert.

Das MIWE Future Lab ist somit nicht nur ein Testfeld für neue Technologien, sondern ein Sprungbrett in eine Zukunft, in der Bäckereien effizienter, sicherer und rentabler arbeiten können. Es zeigt, wie MIWE Bäckereien nicht nur bei der Anpassung an die moderne Welt unterstützt, sondern führt sie aktiv in die Zukunft.

Themen- und Lösungen

Fachkräftemangel

Der Fachkräftemangel ist eine der zentralen Herausforderungen, die das Bäckereihandwerk in der heutigen Zeit prägen. Die Suche nach qualifizierten Bäckern und Fachkräften wird zunehmend schwieriger. Dieser Mangel hat weitreichende Konsequenzen, darunter erhöhter Druck und Arbeitslast für vorhandenes Personal, die Schwierigkeit, den Betrieb zu erweitern oder zu erhalten, und eine mögliche Verringerung der Produktqualität oder Vielfalt aufgrund von Arbeitskräftemangel.

Das Fehlen engagierter, ausgebildeter Mitarbeiter kann die Effizienz behindern und die Kreativität einschränken, die für die Entwicklung neuer, ansprechender Backwaren erforderlich ist, um sich auch bei ständig verändernden Kundenwünschen und Marktbedingungen vom Wettbewerb abzuheben.

In dieser anspruchsvollen Landschaft bietet MIWE Lösungen an, die darauf abzielen, die Belastungen, die durch den Fachkräftemangel entstehen, zu mildern. Durch fortschrittliche, automatisierte Systeme, wie im MIWE Future Lab, inklusive des MIWE autonomous baking center (ABC) und des innovativen Cobots, gezeigt, können Bäckereien einige der grundlegenden Backprozesse automatisieren. Diese Automatisierung erleichtert die Arbeitsbelastung für vorhandenes Personal, ermöglicht gleichbleibende Qualität auch mit weniger Personal und hält die Produktionskapazität aufrecht. Doch auch abseits der noch futuristisch anmutenden Lösungen gibt es schon einige nützliche Angebote aus dem Hause MIWE.

Beispielsweise der flexible Frischlieferant MIWE smartfresh, der Bäckereien hilft, flexiblere Arbeitszeiten anzubieten, indem es die Lagerung von teilgebackenen Waren unter idealen Bedingungen ermöglicht. Dies reduziert die Notwendigkeit von Nacharbeit und ermöglicht eine attraktivere Work-Life-Balance für das Personal, was wiederum die Branche für potenzielle neue Fachkräfte attraktiver machen könnte.

Ein weiterer Baustein sind Beschickungssysteme. Das leistungsstarke System MIWE athlet (in den Größen L – XXL) ist die Antwort von MIWE auf den wachsenden Bedarf an intelligenten Automatisierungslösungen in Bäckereien, die sowohl die Effizienz steigern als auch die Abhängigkeit von schwer zu findenden Fachkräften verringern. Im konkreten Falle als direkte Beschickungshilfe an einer besonders kritischen Engstelle: vor dem Backofen. Sie entlasten bei monotoner und körperlich schweren Tätigkeiten, was letztlich auch das Berufsbild des Bäckers noch attraktiver macht – oder gar unbesetzbare Stellen entfallen lässt.

Insgesamt zeigt MIWE viele – höchst individualisierbare – Ansätze zur Automatisierung und Effizienzsteigerung und wie Technologie dabei unterstützen kann, den Fachkräftemangel im Bäckereihandwerk zu bewältigen, indem Arbeitsprozesse optimiert und die Attraktivität der Arbeitsplätze erhöht werden, ohne die Qualität und Tradition des Bäckerhandwerks zu beeinträchtigen.

Automatisierung

Ein Schritt in Richtung Effizienz und Ergonomie

Die Bäckereiindustrie, historisch gesehen eine der traditionellsten Handwerkskünste, steht vor neuen Herausforderungen in Zeiten des Fachkräftemangels und der steigenden Nachfrage nach effizienten und nachhaltigen Produktionsmethoden. Automatisierung wird dabei zu einem entscheidenden Faktor, nicht nur um die Effizienz zu steigern, sondern auch um Arbeitsbedingungen zu verbessern und gleichzeitig die Qualität und Handwerkskunst aufrechtzuerhalten.

1. **Entlastung der Mitarbeiter:** Die Rolle des Ofenführers ist beispielhaft für die körperliche und geistige Anstrengung, die in Bäckereien erforderlich ist. Automatisierte Systeme, wie zum Beispiel das Portalbeschickungssystem MIWE athlet, minimieren die körperliche Belastung, indem sie schwere Hebe- und Tragearbeiten übernehmen. Dies reduziert das Risiko von Berufsverletzungen und kann helfen, den Beruf attraktiver für Nachwuchskräfte zu machen.
2. **Verbesserte Effizienz und Produktionsfluss:** Durch den Einsatz von Automatisierungstechnologien können Bäckereien einen schnelleren und effizienteren Warenfluss erzielen. Systeme wie automatisierte Aufsetz-, Übergabe- und Abtransportbänder oder fortschrittliche Gär- und Frosteranlagen optimieren den Durchlauf der Backwaren durch den Produktionsprozess. Dies führt zu einer konsistenten Produktqualität, einer Reduzierung von Produktionsabfällen und einer effizienteren Nutzung der Mitarbeiterzeit.
3. **Flexibilität in der Automatisierung:** Wichtig ist, dass Automatisierung nicht „Einheitsgröße für alle“ bedeutet. Verschiedene Betriebe, unabhängig von ihrer Größe, können aus einer Vielzahl von Automatisierungsgraden und -systemen wählen. Von einfacheren Hilfen, die manuelle Aufgaben erleichtern, bis hin zu vollständig integrierten Produktionslinien, die große Durchsätze bewältigen können, gibt es Lösungen, die auf die spezifischen Bedürfnisse und Kapazitäten jeder Bäckerei zugeschnitten sind.
4. **Erhaltung des Handwerks:** Ein kritischer Aspekt der Automatisierung in der Bäckereibranche ist die Fähigkeit, die Kunst des Bäckerhandwerks zu bewahren. Während Maschinen die Effizienz steigern, ist es das Fachwissen der Bäcker, das die Qualität sichert. Automatisierung sollte daher als Werkzeug angesehen werden, das Handwerker unterstützt und nicht ersetzt.

Insgesamt bietet die Automatisierung in der Bäckereibranche eine vielversprechende Möglichkeit, modernen Herausforderungen zu begegnen, ohne die Kunst und das Handwerk, die für die Branche so wesentlich sind, zu opfern. Durch sorgfältige Implementierung und Schulung können Technologie und Handwerk Hand in Hand gehen, um sowohl die Tradition zu bewahren als auch den Fortschritt zu fördern.

Digitalisierung

Die Digitalisierung spielt eine immer wichtigere Rolle in der Backbranche, und MIWE ist an vorderster Front dabei, diese Transformation zu gestalten. Mit ihren digitalen Lösungen verändert das Unternehmen nicht nur, wie Bäckereien betrieben werden, sondern trägt auch dazu bei, dass Bäcker ihre Ressourcen effizienter nutzen können und die Qualität ihrer Produkte verbessern.

1. **MIWE smart baking suite: Treiber für Qualität und Effizienz:**
 - Die Fähigkeit, Qualitätsmängel aus der Ferne zu erkennen und sofort darauf zu reagieren, kann die Konsistenz der Produkte über alle Filialen hinweg gewährleisten.
 - Zentrale Steuerung von saisonalen Backprogrammen erleichtert die Einführung neuer Produkte und stellt sicher, dass alle Standorte auf dem gleichen, aktualisierten Stand sind.
 - Sammlung und Analyse von Daten aus allen Backöfen bietet eine unschätzbare Grundlage für strategische Entscheidungen, einschließlich Ressourcenallokation, Energieverwaltung und Qualitätskontrolle.
2. **MIWE connect:box als Verbindungsglied zwischen Tradition und Moderne:**
 - Diese Innovation ermöglicht das Einbinden älterer Modelle in das Netzwerk der modernen digitalen Steuerung. Das ermöglicht eine homogene Qualitätssicherung und Verfahrensoptimierung über verschiedene Gerätegenerationen hinweg.
 - Die Flexibilität, die durch solche Add-ons geboten wird, bedeutet, dass Bäckereien nicht ständig in neue Hardware investieren müssen, sondern vorhandene Systeme weiterhin nutzen können, während sie in der digitalen Landschaft voranschreiten.
3. **Energiebewusstsein und Nachhaltigkeit:**
 - Tools wie der MIWE sbs:energiemonitor zeigen den Weg zu einem verantwortungsbewussteren Umgang mit Energie, was nicht nur die Betriebskosten senkt, sondern auch die Umweltbelastung reduziert.
 - Durch die genaue Überwachung des Energieverbrauchs können Bäckereien gezielte Anpassungen vornehmen, um ihre Energieeffizienz zu verbessern und gleichzeitig ihre Betriebskosten zu senken.
4. **Backprogramm-Manager online für Konsistenz über alle Filialen:**
 - Diese zentrale Verwaltung von Backprogrammen hilft, Markenkonsistenz und Qualität zu gewährleisten, was das Vertrauen der Kunden stärkt und die Markenidentität festigt.
 - Die Möglichkeit, Backprogramme schnell zu aktualisieren oder zu modifizieren, gibt Bäckereien die Agilität, auf Trends zu reagieren oder sich schnell von nicht performenden Produkten zu verabschieden.
5. **MIWE starter App - Immer in Verbindung bleiben:**
 - Durch die Bereitstellung wichtiger Betriebsdaten und Steuerungsmöglichkeiten direkt auf dem Smartphone, kann diese App helfen, unmittelbare Entscheidungen zu treffen und die Effizienz zu steigern.
 - Fehlerdiagnose und sofortige Benachrichtigungen bedeuten, dass Probleme schnell behoben werden können, um Ausfallzeiten zu minimieren und die Produktion am Laufen zu halten.

MIWE engineering

In der modernen Backbranche stehen Bäckereien und Produktionsbetriebe vor zunehmend komplexen Herausforderungen. Der Markt verlangt Effizienz, Flexibilität und Qualität in einem Maße, das traditionelle Methoden oft nicht mehr liefern können. Inmitten dieser sich wandelnden Landschaft bietet MIWE engineering maßgeschneiderte, innovative Lösungen an, die auf ganzheitlichen Fertigungskonzepten basieren. Diese Konzepte berücksichtigen kritische Aspekte wie Teigtechnologie, Anlagentechnik und Betriebsorganisation, um eine harmonisierte, leistungsstarke und rentable Produktionsumgebung zu schaffen.

MIWE greift auf eine tiefe Expertise und ein Verständnis für die Bäckereibranche zurück, um diese Elemente in einem ausgereiften, kohärenten Konzept zu vereinen, das sowohl die Wirtschaftlichkeit als auch die Qualität der Endprodukte optimiert. Dabei geht MIWE weit über die bloße Bereitstellung von Ausrüstung hinaus; das Unternehmen sieht sich als Partner seiner Kunden und engagiert sich für den gemeinsamen Erfolg.

Ein zentraler Bestandteil des MIWE engineering Ansatzes ist der Einsatz fortschrittlicher digitaler Tools. Der MIWE planner ist ein solches Tool, das revolutionäre Möglichkeiten in der Anfangsphase der Planung bietet. Durch virtuelle 3D-Visualisierung können Bäckereien ihre zukünftigen Produktionsstätten bereits im Planungsstadium erkunden. Diese Technologie ermöglicht eine realistische Ansicht der geplanten Anlagen und bietet die Möglichkeit, verschiedene Konfigurationen und Abläufe zu simulieren. Damit können Bäckereien potenzielle Betriebsprobleme erkennen und beheben, bevor der eigentliche Bau oder Umbau beginnt. Diese Proaktivität spart nicht nur Zeit und Geld, sondern minimiert auch das Risiko zukünftiger Betriebsunterbrechungen.

Parallel dazu stellt der VR-Showroom von MIWE ein immersives Erlebnis bereit, das den Kunden ermöglicht, nahezu das gesamte Produktportfolio digital in 3D zu erleben. Diese realitätsnahe Interaktion hilft nicht nur dabei, ein tieferes Verständnis der Produkte und ihrer Funktionsweise zu entwickeln, sondern fördert auch eine informiertere Entscheidungsfindung. Kunden können Details wie die Backkammer eines Backofens aus nächster Nähe betrachten und somit die für ihre Bedürfnisse am besten geeigneten Produkte auswählen. Selbst ohne den VR-Showroom können Kunden und Interessierte über die Webseite von MIWE sämtliche Produkte als 3D-Modelle betrachten und per Augmented-Reality sogar virtuell im Laden oder der Produktion platzieren.

Über diese digitalen Lösungen hinaus ist es die Erfahrung von MIWE in maßgeschneiderten Fertigungskonzepten, die wirklich den Unterschied ausmacht. Das Unternehmen nutzt sein fundiertes Wissen über verschiedene Backprozesse, um Lösungen zu entwickeln, die auf die spezifischen Anforderungen jeder Bäckerei zugeschnitten sind. Von der optimalen Nutzung des Raums bis zur Feinabstimmung der Teigtechnologie bietet MIWE engineering einen Weg, die Herausforderungen der heutigen Backindustrie proaktiv und mit Vertrauen anzugehen.

Energetische Optimierung

In der modernen Backbranche stellen die Energiekosten nicht nur eine finanzielle Belastung dar, sondern sie spiegeln auch die ökologische Verantwortung eines Unternehmens wider. Der intensive Energiebedarf in Bäckereien erfordert eine sorgfältige Betrachtung, insbesondere da traditionelle Energiequellen teuer und umweltbelastend sein können. Hier setzt MIWE an, ein Pionier im Bereich der energetischen Optimierung, der die Herausforderung versteht, dass Abwärme oft nicht direkt in nutzbare Energie umgewandelt werden kann, insbesondere wegen abweichender Temperaturniveaus oder zeitlicher Diskrepanzen.

Durch backtechnologisches Know-how und tiefgreifende Branchenkenntnisse entwickelt MIWE maßgeschneiderte Energiemanagementlösungen. Diese sind nicht nur darauf ausgelegt, Energie effizienter zu nutzen, sondern auch, die zurückgewonnene Energie intelligent in den Produktionsprozess zu reintegrieren. So wird sichergestellt, dass Bäckereien nicht nur ihren ökologischen Fußabdruck verringern, sondern auch signifikante Kosteneinsparungen realisieren können.

Die e+ Serie von MIWE beispielsweise sind ausgezeichnete Produkte, die im Vergleich zum Vorgängermodell mit erheblichen Energieeinsparungen überzeugen, ohne dabei Kompromisse bei der Backqualität einzugehen. Durch verbesserte Wärmedämmung, optimierte Luftführung und präzise Steuerung ermöglicht die Serie erhebliche Betriebskosteneinsparungen und unterstreicht die Kompetenz und das Engagement von MIWE für umweltbewusste Backlösungen.

Parallel dazu steht die MIWE eco:nova im Zentrum der Energierückgewinnungstechnologie, da sie verloren geglaubte Wärme aus dem Backprozess zurückgewinnt und umleitet, um weitere Betriebsbereiche zu unterstützen. Ergänzend dazu ermöglicht die MIWE eco:box eine effektive Rauchgaswärmerückgewinnung, die auch nachträglich nahtlos in bestehende Systeme integriert werden kann. Beide Produkte zielen darauf ab, Bäckereien dabei zu unterstützen, ihren Energieverbrauch und die Kosten signifikant zu senken und gleichzeitig die Umwelt zu schonen.

Der Schlüssel zum Erfolg von MIWE liegt in der präzisen Analyse der bestehenden Prozesse und dem Verständnis für die Dynamik innerhalb einer Backstube. Das Resultat ist eine realistische Prognose der Einsparpotenziale und eine ehrliche Einschätzung der Amortisationszeit. Diese Herangehensweise hat sich bewährt: MIWE's Projekte haben konsequent gezeigt, dass die erzielten Einsparungen die Prognosen nicht nur erfüllen, sondern oft sogar übertreffen, wodurch sich Investitionen schneller amortisieren.

Mit MIWE als Partner sichern sich Bäckereien nicht nur eine zukunftsfähige Position in einem umweltbewussten Markt, sondern stärken auch ihre finanzielle Situation durch nachhaltige, energieoptimierte Prozesse. In einer Welt, in der sowohl Verbraucher als auch gesetzliche Regelungen einen effizienteren Energieverbrauch fordern, bietet MIWE Lösungen, die weit über die unmittelbare Kostenersparnis hinausgehen.

Livebacken mit der Fachschule Richemont – Wo Technik und Theorie lebendig werden

In der pulsierenden Atmosphäre der iba demonstriert MIWE, was moderne Backtechnologie zu leisten vermag: In der Live-Backstube erleben Besucher, wie harmonisch die fortschrittlichen Anlagen und traditionelles Handwerk Hand in Hand gehen. Doch es geht nicht nur um Show - hier wird greifbarer Mehrwert geschaffen.

Kundenorientierte Innovationen live erleben: Durch das Live-Backen können Besucher unmittelbar erfahren, wie Technologien den Arbeitsalltag erleichtern und die Produktqualität steigern.

Expertise, die überzeugt: Die erfahrenen Backmeister teilen ihr tiefgreifendes Wissen und stehen für Fragen zur Verfügung, eine Goldgrube für Fachwissen und praktische Tipps. Dieses Jahr wird das Programm durch die Expertise des Schweizer Partners Richemont bereichert, was die Veranstaltung zu einem Muss für Brancheninsider macht.

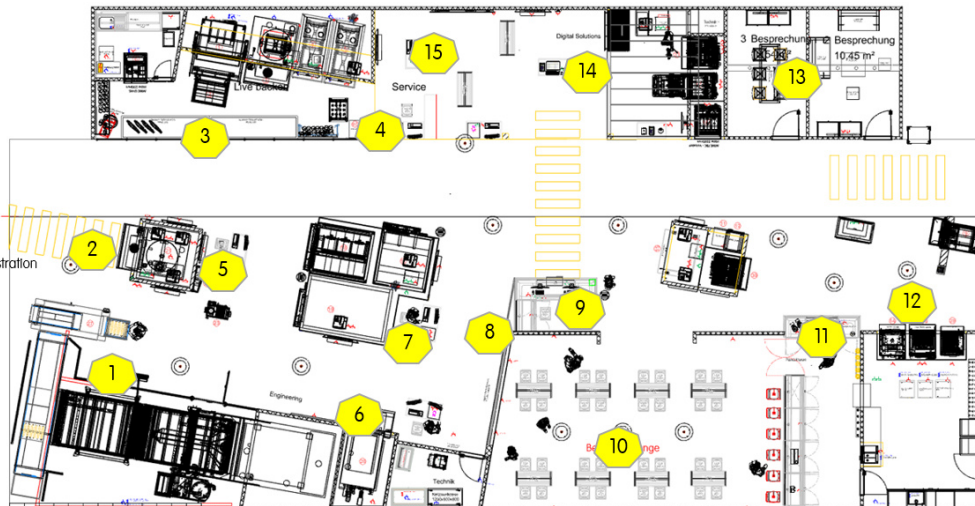
Transparente Prozesse: Die gläserne Bäckerei bietet einen unverstellten Blick auf die Effizienz und Qualität, die MIWE Anlagen – selbst unter den widrigen Umständen einer Messehalle – ermöglichen. Dies beweist nicht nur die Leistungsfähigkeit der Produkte, sondern veranschaulicht auch, wie Bäckereien ihren Betrieb modernisieren können.

Fazit: Das Live-Backen von MIWE ist mehr als eine Vorführung; es ist ein interaktives Schaufenster der Möglichkeiten, das Bäckereien inspiriert, sich weiterzuentwickeln und ihren Kunden täglich das Beste zu bieten.

Gesamtübersicht der ausgestellten Produkte

Standplan

1. Automatisierung
2. MIWE roll-in
3. Live-Backen
4. Rlichemont
5. MIWE energy
6. MIWE engineering
7. MIWE Kälte
8. Digitale Produktdemonstration
9. Infotheke
10. Beratungslounge
11. Café-Bar
12. Ladenbacken
13. Besprechungsräume
14. Digital Solutions
15. MIWE Service



MIWE ideal e+

s. Highlightprodukte

MIWE roll-in e+

s. Highlightprodukte

MIWE condo e+

s. Highlightprodukte

MIWE smartfresh

s. Highlightprodukte

MIWE GVA e+

Der MIWE GVA e+ ist ein wahrer Klimaspezialist. Der Gärvollautomat beherrscht alle klimatischen Prozesse, die für die Herstellung perfekter Backwaren erforderlich sind. Sein breites Temperatur- und Feuchtigkeitsspektrum ermöglicht es, verschiedenste Prozesse wie Gären, Schnellabkühlen oder Gärverzögern präzise zu steuern. Dank intelligenter Technologie und benutzerfreundlicher Bedienung ermöglicht der MIWE GVA e+ Bäckern, ihre Arbeitsabläufe zu optimieren und gleichbleibend hochwertige Produkte zu kreieren, während gleichzeitig Energie effizient genutzt wird.

- **Vielseitige Klimakontrolle:** Mit einem Temperaturbereich von -20 °C bis +40 °C und der Fähigkeit, die Feuchtigkeit bis zu 98% rF zu regulieren, ermöglicht der MIWE GVA e+ eine präzise Steuerung des Gärprozesses, was für erstklassigen Backergebnissen die Basis ist.
- **Intuitive und intelligente Bedienung:** Die MIWE TC touch control ermöglicht es, bis zu 99 individuelle Programme mit bis zu acht Phasen zu definieren, wodurch Bäcker eine konsistente Qualität sicherstellen und den Produktionsprozess effizient gestalten können.

- **Energieeffizienz und Hygiene:** Ausgezeichnet mit dem Gütesiegel e+ für herausragende Energieeffizienz, verfügt der MIWE GVA e+ über moderne Ventilatoren, starke Isolierung, sparsame LED-Beleuchtung und einen hygienischen, leicht zu reinigenden Boden, was die Betriebskosten senkt und die Arbeitsumgebung verbessert.

MIWE SF

Der MIWE SF-V Schockfroster setzt Maßstäbe in der Kältetechnologie und garantiert eine erstklassige Produktqualität. Diese leistungsstarke Kälteanlage wurde entwickelt, um Backwaren schnell und effizient abzukühlen, wobei die Qualität und Frische des Produkts im Vordergrund stehen. Mit modernster Technologie und individuellen Anpassungsmöglichkeiten ist der MIWE SF die ideale Lösung für Bäckereien, die beim Frosten Wert auf höchste Produktstandards legen.

- **Schnelle und gleichmäßige Frostung:** Der MIWE SF-V erreicht in kürzester Zeit eine Kerntemperatur von -7 °C und sorgt durch seine kraftvolle Kälteleistung für die sofortige Vereisung der Produktoberfläche. Dies bewahrt die Feuchtigkeit im Backgut und führt zu länger frischen Produkten.
- **Moderne und intuitive Steuerung:** Die optionale Touch-Control-Steuerung MIWE TC ermöglicht eine einfache Bedienung und variable Programmierung. Mit einer kontinuierlichen grafischen Darstellung des Soll- und Ist-Kurvenverlaufs können Prozesse leicht überwacht werden. Zudem ist der MIWE SF-V netzwerkfähig, was eine externe Überwachung ermöglicht.
- **Maßgeschneiderte Lösungen:** Der MIWE SF-V wird individuell nach den Anforderungen des Kunden gefertigt. Dies gewährleistet eine präzise Abstimmung auf spezifische Leistungsvorgaben und ermöglicht auch vollautomatische Beschickungsoptionen. Das hygienische Design aus Edelstahl und die effiziente Isolierung runden das Paket ab und machen den MIWE SF-V zu einem unverzichtbaren Werkzeug in der modernen Bäckerei.

MIWE TLK

Der MIWE TLK ist die „go-to“ Lösung in der Teiglingkonservierung, indem er unverpackte Teiglinge bei hoher Luftfeuchtigkeit schonend gefriert und langfristig lagert, ohne dass ein Qualitätsverlust eintritt. Diese hochmoderne Anlage kombiniert Energieeffizienz, Leistung und Benutzerfreundlichkeit, um die hohe Qualität der gelagerten Backwaren zu gewährleisten. Mit seiner fortschrittlichen Technologie und individuellen Anpassungsmöglichkeiten ist der MIWE TLK ein unverzichtbares Werkzeug für Bäckereien, die ihre Effizienz steigern und gleichzeitig die Qualität ihrer Produkte aufrechterhalten möchten.

- **Schonende und effiziente Konservierung:** Dank drehzahl geregelter Verdampferlüfter und eines intelligenten Luftleitsystems ermöglicht der MIWE TLK eine schnelle, gleichmäßige Abkühlung bei minimaler Luftbewegung. Dies verhindert Hautbildung und Austrocknung der Teiglinge und ermöglicht eine langfristige Lagerung ohne Qualitätsverluste.
- **Individuelle Anpassung:** Der MIWE TLK wird maßgeschneidert, um den spezifischen Anforderungen und Betriebsabläufen jeder Bäckerei gerecht zu werden. Von Schnellabkühlzonen bis hin zu Notrufeinrichtungen können Kunden die für sie passenden Funktionen und Leistungen auswählen.

- **Energieeffizienz und Hygiene:** Die Anlage verfügt über eine robuste Isolierung, die Energieverluste minimiert, und eine spezielle Ansaugschräge, die den Wärmeeintrag reduziert. Die hygienische Konstruktion aus Edelstahl und leicht zu reinigende Komponenten sorgen für eine makellose Hygiene.

MIWE athlet

Der MIWE athlet L, ein Meisterwerk der Automatisierung in der Backbranche, wurde zuletzt grundlegend überarbeitet und präsentiert sich nun mit zahlreichen neuen Funktionen. Dieses leistungsstarke System ist die Antwort von MIWE auf den wachsenden Bedarf an intelligenten Automatisierungslösungen in Bäckereien, die sowohl die Effizienz steigern als auch die Abhängigkeit von schwer zu findenden Fachkräften verringern. Darüber hinaus entlasten Sie bei monotoner und körperlich schweren Tätigkeiten, was letztlich auch das Berufsbild des Bäckers noch attraktiver macht. Mit seiner verbesserten Technologie und Flexibilität ist der MIWE athlet L ein unverzichtbares Werkzeug für moderne Bäckereien, die ihre Produktionsprozesse optimieren möchten.

- **Optimierte Funktionalität und Flexibilität:** Der MIWE athlet L zeichnet sich durch seine optimierte Anbindung an die Querschneide aus, die präzisere Führungen und geringeren Verschleiß ermöglicht. Die Anlage ist flexibel erweiterbar, um zusätzliche Backöfen oder Parkpositionen zu integrieren, und bietet eine sichere pneumatische Vorrichtung für den Zugang unter die Anlage.
- **Verbesserte Produktionszuverlässigkeit:** Die neue, pneumatisch verstellbare Messerkante minimiert den Hitzekontakt und verlängert die Lebensdauer des Bands, während sie gleichzeitig die sichere Handhabung von Produkten unterschiedlicher Größe ermöglicht. Der optionale, robuste Staubsauger, der nachträglich hinzugefügt werden kann, verbessert die Reinigungsfähigkeit und Effizienz des Systems.
- **Hohe Präzision und Systemintegration:** Der beidseitige Tischantrieb des MIWE athlet L ermöglicht eine hohe Positioniergenauigkeit, und das Wegemesssystem unterstützt unterschiedliche Herdtiefen ohne Hardwaremodifikationen. Die vielseitigen Anbindungsoptionen und die Fähigkeit zur vollständigen Integration in bestehende Produktionsabläufe machen ihn zu einer umfassenden Lösung für automatisierte Backprozesse.

MIWE gusto

Der MIWE gusto beweist, dass Größe nicht immer entscheidend ist. Dieser elektrisch beheizte Konvektionsbackofen ist ein Kraftpaket in Sachen Leistung, benötigt aber nur minimalen Platz. Einfach an eine Standard-Wechselstromsteckdose anschließen und sofort eine Vielfalt an Backwaren und Snacks in herausragender Qualität zaubern.

- **Plug and Play:** Kein komplizierter Installationsprozess; einfach einstecken und loslegen. Dank des integrierten Wassertanks für die Schwadenerzeugung ist auch keine separate Wasserzufuhr erforderlich.
- **Kompaktes Design:** Perfekt für Orte mit begrenztem Raumangebot. Trotz seiner geringen Größe bietet der MIWE gusto Platz für bis zu drei Bleche und garantiert exzellente Backergebnisse.

- **Intuitive Bedienung:** Auf Wunsch mit Festprogramm- oder Touch-Steuerung. Zweitere erweitert auch den Funktionsumfang für gastronomische Nutzung und leichtere Reinigung.

Wenz1919

Der Wenz1919 vereint das Beste aus zwei Welten: die zuverlässige, moderne Technik des MIWE condo und das unverwechselbare, traditionelle Design eines altdeutschen Holzbackofens.

- **Traditionelles Backerlebnis:** Mit seiner nostalgischen Fassade und authentischen Schruft versetzt der Wenz 1919 Kunden in eine Zeit zurück, in der das Handwerk des Backens seinen Ursprung hatte. Dieses visuelle Versprechen eines rustikalen und ursprünglichen Genusses ist unwiderstehlich.
- **Moderne Leistung:** Ausgestattet mit der Technologie des bewährten MIWE condo, meistert der Wenz 1919 das gesamte Backprogramm, von empfindlichen Konditoreiwaren bis hin zu robusten Brotsorten, mit Leichtigkeit und Präzision.

MIWE aero e+

Der MIWE aero e+, ein elektrisch beheizter Universal-Konvektionsbackofen, setzt neue Maßstäbe in der Welt der Bäckereitechnologie. Dieses Premium-Gerät, das für seine Vielseitigkeit und exzellente Backqualität bekannt ist, wurde speziell für anspruchsvolle Bäckereien entwickelt, die eine breite Palette von Produkten anbieten. Mit seiner High-End-Schwadenanlage, die für einen herausragenden Glanz, optimalen Ausbund und eine perfekte Rösche sorgt, hebt sich der MIWE aero e+ deutlich von der Konkurrenz ab. Sein elegantes Design und die innovative LED-Beleuchtung machen ihn nicht nur zu einem funktionalen, sondern auch zu einem optisch ansprechenden Bestandteil jeder Bäckerei.

- **Hochleistungs-Schwaden für Perfektion:** Der MIWE aero e+ ist mit einem Hochleistungs-Kaskaden-Schwadenapparat ausgestattet, der selbst bei schwadenkritischen Frostlingsbacken einen optimalen Glanz und Ausbund garantiert. Diese Technologie stellt sicher, dass jedes Produkt die gewünschte Qualität und Textur aufweist.
- **Intuitive und fortschrittliche Steuerung:** Die moderne Touch Control Steuerung MIWE TC, kombiniert mit der Benutzeroberfläche MIWE go!, bietet Anwendern eine unvergleichliche Kontrolle und Einfachheit. Die zentrale Master-Steuerung erleichtert die Bedienung mehrerer Backkammern, wodurch der Backprozess effizienter und benutzerfreundlicher wird.
- **Umfassende Hygiene und Wartungslösungen:** Der MIWE aero e+ verfügt über ein integriertes Reinigungssystem, das die Hygiene aufrechterhält und die Wartung vereinfacht. Das optionale MIWE everclean-Paket nimmt Ihnen zusätzliche Sorgen ab, indem es die regelmäßige Wartung und Auffüllung des Reinigungstanks durch den MIWE Service beinhaltet.

MIWE econo

Der MIWE econo, ein effizienter und vielseitiger Konvektionsbackofen, ist die ideale Lösung für Bäckereien, die Wert auf Wirtschaftlichkeit und Performance legen. Dieser elektrisch beheizte Backofen ist perfekt für eine Vielzahl von Produkten, von Halbgebackenem bis hin zu

Plundergebäck und Croissants, und bietet gleichzeitig eine attraktive Präsentation und verführerische Aromen direkt am Point-of-Sale – das alles macht ihn insbesondere im internationalen Markt zu einem beliebten Geschäftspartner.

- **Anpassbare Schwadenleistung:** Der MIWE econo verfügt über eine leistungsstarke Beschwadung mit Versprühertechnik, die für hervorragendes Volumen, Glanz und Ausbund sorgt. Für spezifische Anforderungen ist eine optionale Schwadenoptimierung erhältlich, die die Qualität der Backwaren weiter verbessert.
- **Flexible Steuerungsoptionen:** Mit der benutzerfreundlichen Touch Control Steuerung MIWE TC und der modernen Benutzeroberfläche MIWE go! wird der Backprozess zum Kinderspiel. Die Steuerung ermöglicht eine präzise Anpassung der Backparameter, um konsistente Ergebnisse zu gewährleisten. Für diejenigen, die eine einfache Lösung bevorzugen, ist die Festprogrammsteuerung MIWE FP12 eine praktische Alternative.
- **Effiziente Betriebsmodi:** Der MIWE econo ist mit Funktionen wie MIWE Autostart und MIWE Eco-Modus ausgestattet, die eine sofortige Backbereitschaft am Morgen ermöglichen und gleichzeitig den Energieverbrauch minimieren. Diese intelligenten Funktionen tragen dazu bei, die Betriebskosten zu senken und die Effizienz zu steigern.

MIWE thermo-static

Der MIWE thermo-static ist der Wagenofen fürs sanfte Backen. Mit seiner sanften Backcharakteristik und hoher Gleichmäßigkeit durch ruhende Backatmosphäre ermöglicht er herausragende Backergebnisse, die von geringen Ausbackverlusten bis hin zu einer verlängerten Frischhaltung reichen.

- **Atmosphärisches Backen:** Exklusiv von MIWE entwickelt, beseitigt dieser Wagenofen witterungsbedingte Störeinflüsse, sorgt für unvergleichliche Gleichmäßigkeit und verbesserte Backqualität unter allen Bedingungen.
- **MIWE atmo-jet®:** Diese überlegene Schwadentechnologie zerstäubt Wasser mittels Druckluft fein, bevor es in den Schwadenapparat gelangt, und erzeugt so effizient druckvollen Sattdampf, der für optimale Produktqualität und besten Glanz sorgt.
- **Komfort und Ergonomie:** Vom automatisierten Beschickungssystem MIWE assist bis hin zur optionalen Softclose Automatiktür bietet der MIWE thermo-static eine Fülle von ergonomisch durchdachten Lösungen, die den Alltag erleichtern und gleichzeitig exzellente Backergebnisse ermöglichen.

Thermoöl-Systeme, wie sie im MIWE thermo-static zum Einsatz kommen, bieten eine Reihe von Vorteilen, die weit über die Energieeffizienz hinausgehen. Diese fortschrittliche Technologie ermöglicht eine außergewöhnlich gleichmäßige Wärmeübertragung, wodurch Backprodukte von gleichbleibend hoher Qualität entstehen. Da Thermoöl eine höhere thermische Kapazität als Dampf besitzt, können Bäckereien auch von kürzeren Aufheizzeiten und präziseren Temperaturkontrollen profitieren, was insbesondere bei empfindlichen Backwaren von Vorteil ist. Darüber hinaus sind Thermoöl-Systeme geschlossen und verursachen daher weniger Wartungsbedarf, was langfristig Betriebskosten spart. Diese Kombination aus Leistung, Effizienz und Zuverlässigkeit macht Thermoöl-beheizte Backöfen von MIWE zu einer attraktiven Investition für modernes, qualitätsbewusstes Backen.

MIWE backcombi

Die MIWE backcombi ist eine clevere Lösung für Bäcker, die die Vorteile eines Konvektionsbackofens und eines Etagenbackofens in einem kompakten System vereint. Diese Kombination ermöglicht es Bäckern, eine breite Palette von Backwaren mit unterschiedlichen Backanforderungen effizient herzustellen, wobei jedes Produkt seine individuelle Textur und seinen einzigartigen Geschmack beibehält.

- **Vielseitigkeit und Qualität:** Die MIWE backcombi kombiniert die spezifischen Vorteile von bewegter Hitze in einem Konvektionsbackofen (MIWE aero e+ oder MIWE econo) mit der ruhenden Backatmosphäre eines Etagenbackofens (MIWE condo). Diese Symbiose ermöglicht es, eine Vielzahl von Backwaren, von traditionellem Brot bis hin zu empfindlichen Gebäckstücken, in Perfektion zu backen.
- **Kompaktes Design:** Trotz seiner Dualität nimmt die MIWE backcombi nur wenig Platz ein, was sie ideal für Einrichtungen mit begrenztem Raumangebot macht. Sie bietet maximale Backvielfalt und Flexibilität, ohne Kompromisse bei der Qualität einzugehen.
- **Individuelle Steuerungsoptionen:** Nutzer können zwischen der einfachen Festprogrammsteuerung MIWE FP und der fortschrittlichen Touch Control Steuerung MIWE TC wählen, die beide eine intuitive Bedienung und präzise Anpassung der Backprozesse ermöglichen. Die moderne Benutzeroberfläche MIWE go! erhöht dabei den Bedienkomfort und die Prozesseffizienz.

MIWE FBC

Das MIWE FreshBakeCenter (FBC) bringt perfekte Ofenfrische und maximale Effizienz in den Shop. Dieses hochmoderne Bake-off-System ist nicht nur ein Garant für verführerische Backwaren, die Kunden anziehen, sondern auch ein Meisterwerk der Effizienz, das jeden Shop in eine moderne Bäckerei verwandelt. Ob knusprige Brötchen oder perfekte Gebäckstücke, der MIWE FBC liefert konstant herausragende Ergebnisse, die sowohl die Augen als auch den Gaumen erfreuen.

- **Konstante Backqualität:** Der MIWE FBC nutzt fortschrittliche Technologien, um eine gleichbleibende Qualität zu gewährleisten. Die präzise Steuerung der Luftzirkulation und die innovative Schwadentechnik tragen dazu bei, dass jedes Gebäckstück optimal gebacken wird. Die adaptive MIWE flexbake®-Funktion spielt eine zentrale Rolle dabei, unerwünschte Prozessschwankungen auszugleichen, was Bäckern hilft, die Konsistenz ihrer Produkte zu bewahren.
- **Praktische Handhabung:** Der MIWE FBC zeichnet sich durch eine intuitive Bedienung aus, die durch das MIWE go! Steuerungssystem ermöglicht wird, wodurch auch weniger erfahrene Mitarbeiter in die Lage versetzt werden, hervorragende Backergebnisse zu erzielen. Die durchdachte Konstruktion des Beschickungswagens und die effiziente Gestaltung des Backofens tragen wesentlich zur Rationalisierung des Arbeitsablaufs bei.
- **Wartung und Vernetzung:** Ein besonderes Merkmal des MIWE FBC ist sein automatisches Reinigungssystem, das einen minimalen Wartungsaufwand verspricht. Die Einbindung in digitale Netzwerke zeigt, dass MIWE schon früh die Bedeutung der Digitalisierung in der Backbranche erkannt hat. Die Möglichkeit, Backprozesse über die MIWE smart baking suite zu überwachen und zu verwalten, unterstreicht das Engagement des Unternehmens für Innovation und zukunftsorientierte Lösungen.

MIWE eco:nova

Die Energierückgewinnung MIWE eco:nova wurde speziell für die einzigartigen Anforderungen von Bäckereien entwickelt und hebt die Energierückgewinnung auf ein neues Niveau, indem es sowohl die Wärme des Rauchgases als auch des Schwadens nutzt. Hier sind einige Schlüsselfaktoren, die die MIWE eco:nova zu einer unverzichtbaren Ergänzung in jeder energiebewussten Bäckerei machen:

- **Bemerkenswerter Wirkungsgrad:** Die MIWE eco:nova geht über herkömmliche Wärmerückgewinnungssysteme hinaus, indem sie eine getrennte Auswertung von Rauchgas und Schwaden vornimmt, um maximale Effizienz zu erreichen. Dieses anspruchsvolle Verfahren ermöglicht es Bäckereien, durchschnittlich bis zu einem Viertel der für das Backen verwendeten Energie zurückzugewinnen, was sich direkt auf die Betriebskosten auswirkt.
- **Verbesserte Backqualität:** Durch die dynamische und individuelle Regulierung des Ofenzugs gewährleistet die MIWE eco:nova nicht nur Energieeffizienz, sondern auch konsistente Backergebnisse. Unabhängig von externen Bedingungen sorgt das System für eine gleichbleibende Backumgebung, was zu hochwertigen Produkten führt, die Kunden lieben werden.
- **Vernetzung und Effizienz:** Die Einbindung moderner Steuerungstechnik und die Möglichkeit der Netzwerkanbindung machen die MIWE eco:nova zu einem zukunftsorientierten Tool. Die Überwachung und Datenanalyse über die MIWE-Software ermöglicht eine präzise Kontrolle und Anpassung der Betriebsbedingungen. Zusätzlich bietet das System durch die Reduzierung der Anzahl benötigter Kamine bei Mehrfachöfen erhebliche Kosteneinsparungen, was es zu einer klugen Investition für wachsende und etablierte Bäckereien macht.

QuickBox by MIWE

Die QuickBox by MIWE ist ein Speedofen, speziell für die rasche Zubereitung von Snacks und daher eine praktische Ergänzung für vielfältige Gastronomiebetriebe. Dieser kompakte Ofen zeichnet sich durch seine Effizienz und Benutzerfreundlichkeit aus, ohne die Notwendigkeit von Mikrowellen. Ideale Einsatzorte sind überall dort, wo Schnelligkeit, Effizienz und Qualität gefragt sind. Von belebten Fast-Food-Restaurants, die kontinuierlich heiße Snacks servieren, über Cafés und Bars, die ihren Gästen eine Vielfalt an frisch zubereiteten Kleinigkeiten bieten möchten, bis hin zu Supermärkten und Convenience-Stores, die ihren Kunden schnelle Mahlzeiten für unterwegs anbieten.

- **Effiziente Zubereitung:** Die 3D-Impingement-Technologie ermöglicht es der QuickBox by MIWE, Speisen zügig aufzuwärmen oder zu überbacken. Die Möglichkeit, bis zu vier verschiedene Komponenten eines Gerichts gleichzeitig zu behandeln, spart Zeit, besonders in Stoßzeiten.
- **Einfache Handhabung:** Das übersichtliche Touch-Display erleichtert die Bedienung, wobei bis zu 100 Rezepte gespeichert werden können. Dies vereinfacht die Abläufe und hilft, eine gleichbleibende Speisenqualität zu gewährleisten.
- **Leichte Reinigung und Wartung:** Die Konstruktion aus hochwertigen Materialien, einschließlich eines herausnehmbaren Edelstahlgarraums, erleichtert die Reinigung. Dies unterstützt die Einhaltung von Hygienestandards, während die leise und energieeffiziente Arbeitsweise des Geräts zusätzlichen Komfort bietet, besonders in kleineren oder offenen Küchenbereichen.

MIWE digital solutions

- **MIWE connect:box**

Die MIWE connect:box ist ein innovatives Tool, das Bäckereien ermöglicht, traditionelle Backprozesse in das digitale Zeitalter zu überführen. Durch die Nachrüstung bestehender Backöfen schafft dieses kleine Gerät eine Verbindung zur digitalen Welt von MIWE, eröffnet neue Möglichkeiten zur Prozessoptimierung und bietet Zugang zu wertvollen Betriebsdaten.

- **Integration älterer Modelle:** Die MIWE connect:box ist besonders wertvoll für Bäckereien mit einer Mischung aus älteren und neueren Backöfen. Sie ermöglicht die Integration von Backöfen mit Festprogramm-Steuerung in das digitale Netzwerk der MIWE smart baking suite (sbs), wodurch eine konsistente und zentralisierte Verwaltung möglich wird.
- **Optimierung des Backbetriebs:** Durch die Verbindung mit der MIWE sbs erhalten Bäcker Zugang zu zentraler Steuerung, Echtzeitanalyse und effizienter Fehlerbehebung. Dies führt zu verbesserten Backprozessen, Energieeinsparungen und höherer Produktqualität.
- **Zukunftssicherheit und Flexibilität:** Die MIWE connect:box ist nicht nur eine Lösung für heute, sondern rüstet Bäckereien für zukünftige Entwicklungen. Sie ermöglicht es, bestehende Ausrüstung weiter zu nutzen, während man gleichzeitig von den neuesten digitalen Lösungen profitiert. Zusätzlich sorgt sie für die Aktualität von Sicherheitsupdates, bringt (nötig) Cyber-Security Funktionen mit und macht Anlagen WLAN, Bluetooth und sogar LTE-fähig. Das erspart so machen Kabelsalat.

Die MIWE connect:box symbolisiert den Übergang von traditionellen zu modernen, digital unterstützten Backprozessen, indem sie eine nahtlose Integration und eine Welt neuer Möglichkeiten für Bäckereien jeder Größe eröffnet.

- **MIWE smart baking suite**

In der Backbranche zeichnet sich ein digitaler Wandel ab, angeführt von Innovationen wie der MIWE smart baking suite (MIWE sbs). Diese Managementsoftware von MIWE verändert die Art und Weise, wie Bäckereifilialen geführt werden, indem sie eine zentrale, digitale Steuerung aller vernetzten Backöfen ermöglicht.

Was die MIWE sbs auszeichnet, ist ihre Fähigkeit, Komplexität zu reduzieren. In einem Sektor, der traditionell auf handwerklichem Können basiert, bietet die Software eine Schnittstelle, die detaillierte Einblicke in den Backprozess liefert, ohne dabei die Benutzerfreundlichkeit zu opfern. Von der Energieüberwachung bis zur Qualitätskontrolle können Filialleiter nun Daten in Echtzeit abrufen, was eine proaktive Anpassung der Backprozesse ermöglicht.

Kurz gesagt, die MIWE smart baking suite ist ein Paradebeispiel für die Digitalisierung in der Handwerksbranche. Sie zeigt, wie technologische Fortschritte traditionelle Methoden

ergänzen können, um Effizienz, Qualität und Nachhaltigkeit in modernen Bäckereibetrieben zu fördern.

- **MIWE sbs:energiemonitor**

Der MIWE sbs:energiemonitor ist ein fortschrittliches Tool, das Bäckereien dabei unterstützt, ihren Energieverbrauch bewusst zu überwachen und effizient zu steuern. In einer Zeit, in der Energiekosten steigen und Nachhaltigkeit im Fokus steht, bietet dieses Tool eine detaillierte Einsicht in den Energieverbrauch von Backöfen, präsentiert in einem klaren und verständlichen Format.

Detaillierte Energieprofile: Erhalten Sie eine genaue Aufschlüsselung des Energieverbrauchs Ihrer Backöfen, einschließlich der Nutzungsdauer in verschiedenen Betriebsmodi wie Backen, Aufheizen oder dem energieeffizienten MIWE Eco-Modus.

Vergleichende Analysen: Überwachen Sie den Energieverbrauch über verschiedene Zeiträume hinweg und vergleichen Sie die Leistung verschiedener Öfen oder Betriebsmodi, um Bereiche mit Verbesserungspotenzial zu identifizieren.

Proaktive Energiesteuerung: Nutzen Sie die Daten, um gezielte Anpassungen vorzunehmen, wie das Festlegen von Sperrzeiten, um den Energieverbrauch während Nicht-Betriebszeiten zu senken, oder das Optimieren von Backzyklen für eine effizientere Nutzung.

- **Backprogramm-Manager online**

Der Backprogramm-Manager online von MIWE ist ein praktisches und benutzerfreundliches Tool, das Bäckereien eine neue Ebene der Effizienz und Präzision in ihren Backprozessen bietet. Als Teil der MIWE smart baking suite ermöglicht dieses Online-Tool die sorgfältige Erstellung und zentrale Verwaltung von Backprogrammen direkt vom Computer aus.

Präzise Steuerung: Passen Sie die kleinsten Details Ihrer Backprogramme an, von der Temperatur bis zur Lüftergeschwindigkeit, und stellen Sie die ideale Umgebung für jedes Produkt sicher.

Einheitlichkeit und Qualität: Durch die zentrale Verwaltung von Backprogrammen können Bäckereien eine gleichbleibende Produktqualität über mehrere Standorte hinweg gewährleisten, was das Vertrauen der Kunden stärkt.

Flexibilität und Kreativität: Das Tool bietet die Freiheit, neue Rezepte zu testen und bestehende zu verfeinern, was Bäckereien hilft, ihre Angebote frisch und relevant zu halten.

In Kürze wird es den Backprogramm-Manager auch in einer lite-Version außerhalb der kostenpflichtigen Vollversion der MIWE smart baking suite geben. Auch hier lassen sich mit eingeschränktem Funktionsumfang Backprogramme erstellen und auf Backöfen aufspielen.

- [MIWE starter App](#)

Die MIWE starter App stellt eine praktische Brücke zwischen Bäckern und ihren MIWE Backöfen her, indem sie wichtige Betriebsdaten direkt auf das Smartphone bringt. Diese

nützliche Anwendung erleichtert den Alltag in der Bäckerei, indem sie Einblicke in Aspekte wie Energieverbrauch, Backprogrammnutzung und aktuelle Betriebszustände bietet. Sie ist außerdem ein kleiner Appetithappen auf den vollen Funktionsumfang der MIWE smart baking suite.

- **Zugriff auf Betriebsdaten:** Erhalten Sie detaillierte Informationen über den Energieverbrauch und die Nutzung von Backprogrammen, die helfen, Abläufe effizienter zu gestalten und Energie zu sparen.
- **Fehlerdiagnose:** Die App erleichtert das schnelle Identifizieren und Beheben von Problemen durch klare Anzeigen von Fehlercodes, besonders nützlich bei der Nutzung der Festprogrammsteuerung MIWE FP.
- **Praktische Steuerung:** Neben der Möglichkeit, den Backofen aus der Ferne auszuschalten, bietet die App auch Funktionen zur Anpassung der Uhrzeit und zur Überwachung des aktuellen Backstatus.

Durch die Bereitstellung dieser Funktionen in einer einfach zu bedienenden App hilft MIWE Bäckern, ihren Betrieb reibungsloser und produktiver zu gestalten, ohne dass technisches Know-how erforderlich ist.

MIWE shop

MIWE erweitert sein Serviceangebot mit dem neuen MIWE shop, einem Online-Portal, das den unkomplizierten Direktkauf ausgewählter Produkte ermöglicht. Der Shop, der aktuell auf Deutsch verfügbar ist, soll in Kürze auch internationalen Kunden zugänglich gemacht werden.

Zum Start ist der MIWE gusto in verschiedenen Varianten erhältlich, wobei das Sortiment kontinuierlich erweitert wird. Der MIWE shop ist ein weiterer Schritt des Unternehmens, um den Kundenprozess zu vereinfachen und einen direkten, schnellen Zugriff auf bewährte Backlösungen zu ermöglichen.

Durch seine benutzerfreundliche Oberfläche ermöglicht der Shop eine einfache Navigation und einen zügigen Kaufprozess. Dieses neue Einkaufserlebnis spart Kunden, die wissen, was sie brauchen und keine Beratung benötigen, Zeit und bietet die Gewissheit, Produkte direkt vom Hersteller zu beziehen. Der MIWE shop steht für Kundennähe und den Anspruch des Unternehmens, hochwertige Backlösungen auf praktische und zugängliche Weise anzubieten. Erreichbar unter www.miwe.shop

Presse- und Medienressourcen

Herunterladbar unter www.miwe.de/iba-news und über unten stehenden Kontakt.

Kontaktinformationen

Für weitere Informationen, detaillierte Anfragen oder persönliche Gesprächstermine steht Ihnen MIWE gerne zur Verfügung. Wir verstehen die Dringlichkeit journalistischer Anforderungen und sind bekanntermaßen bestrebt, schnell, transparent und umfassend zu reagieren, um Ihre Berichterstattung so reibungslos und informativ wie möglich zu gestalten.

- **Presseanfragen:**
 - Michael Igelmann – m.igelmann@miwe.de
 - Dr. Monika Münchmeier – m.muenchmeier@miwe.de

Bitte zögern Sie nicht, uns für jegliche weiterführenden Informationen oder spezifische Anfragen zu kontaktieren, die für Ihre Berichterstattung über MIWE und unsere Präsenz auf der iba 2023 und darüber hinaus relevant sind. Wir freuen uns darauf, von Ihnen zu hören!

Abschluss und Dank

Wir möchten uns herzlich für Ihr Interesse an MIWE und unseren Lösungen für die Welt des professionellen Backens bedanken. Ihre Rolle in der Vermittlung von Innovationen und branchenführenden Entwicklungen an ein breiteres Publikum ist von unschätzbarem Wert, und wir schätzen die Arbeit die Sie Tag für Tag leisten. Es ist unser aufrichtiger Wunsch, dass diese Pressemappe Ihnen als nützliches Werkzeug für Ihre Berichterstattung dient.

MIWE ist stolz darauf, an der Spitze der Bäckereitechnologie zu stehen, und wir sind begeistert von den Möglichkeiten, die die Zukunft für uns alle bereithält. Wir laden Sie ein, Teil dieser spannenden Reise zu sein, indem Sie die Geschichten teilen, die die Branche formen und vorantreiben.

Vielen Dank, dass Sie die Zeit genommen haben, unsere neuesten Innovationen und Nachrichten zu erkunden. Wir freuen uns auf die Möglichkeit, weiterhin mit Ihnen zusammenzuarbeiten und gemeinsam die Welt des Backens zu gestalten.