

## Bäckerei Bertschi, Kloten

**Man könnte sagen, „was in der Bäckerei Bertschi gebacken wird, dass fliegt überall herum“. Denn ein Teil des Umsatzes der Bäckerei Bertschi in Kloten bei Zürich wird durch Lieferungen an Airline-Caterer erzielt. Die Fluggesellschaften setzen hierbei auf zuverlässige Lieferanten. Dies gilt natürlich auch für den handwerklichen Backbetrieb Bertschi. Zum Einsatz kommen hier neue Stik-kenöfen von MIWE. Vor dem Tausch wurden zehn MIWE roll-in in Elektroausführung und fünf MIWE roll-in Gasbetrieben eingesetzt.**

Im Jahr 2009 zog der Produktionsbetrieb an einen neuen Standort in die Nähe des Züricher Flughafens und ins Umfeld zahlreicher Großkunden. Dort konnte sich der Betrieb bis heute hervorragend entwickeln. „Wir haben hier die Chancen genutzt und sind organisch gewachsen“, erklärt Markus Brantner, Bäckermeister und Betriebsleiter der Bäckerei. Rund 500 Kunden werden von hier aus mit Frischbackwaren und/oder mit TK-Ware beliefert. Dies umfasst sowohl den Detailhandel als auch Fluggesellschaften, Spitäler und Gastronomen.

Ursprünglich stammt die Bäckerei Bertschi aus der Altstadt von Zürich. Dort wurde eine klassische Bäckerei betrieben und das Liefergeschäft immer weiter forciert. Die folgenden Schritte zur Aussiedlung in ein gemietetes Objekt in Glattbrugg und später folgend in den eigenen Standort in Kloten waren für das Eigentümerhepaar Christian und Annemarie Hertig nur konsequent. Sie glaubten immer an die Zukunft und haben den Neubau gewagt. Hertigs waren einst Mitarbeiter der Bäckerei Bertschi. Später haben sie die Bäckerei übernommen und zur heutigen Größe von 6.400 Quadratmeter Produktionsfläche auf zwei Etagen ausgebaut. Dennoch ist der Betrieb nach wie vor eine eigenständige Firma im Familienbesitz, die handwerklich ausgerichtet ist und dies auch bleiben möchte.

Beim Blick in die Produktion werden die Gründe für diesen andauernden Erfolg des Betriebes deutlich: Alles ist auf absolute Qualität ausgerichtet. Eine wesentliche Rolle spielen dabei die gut ausgebildeten und motivierten Mitarbeiter und die eingesetzte Technik. „Wir sind immer bestrebt weitere Optimierungsmöglichkeiten zu finden“, erzählt Betriebsleiter Brantner aus seiner Praxis und ist bei den Öfen →



Betriebsleiter Markus Brantner.



Fast rund um die Uhr wird in den MIWE roll-in e<sup>+</sup> der Bäckerei gebacken.



Energiesparen ist nicht alles. Wesentlich für Bertschi war auch die Backqualität und die Gleichmäßigkeit des Backergebnisses.

MIWE als einer der Innovationsführer der Branche, ist gerade auch bei den Stikkenöfen immer dabei neue Möglichkeiten der Energieoptimierung und der Verbesserung der Backergebnisse einzubringen. Dies wollte die Bäckerei Bertschi auch bewiesen wissen. Daher wurden Stikkenöfen von zwei Herstellern in der Produktion aufgestellt, um deren Werbeversprechen in der Praxis und vor allem mit eigenen Produkten zu testen.

Damit einher ging die Messung des Energieverbrauches, der von einer unabhängigen Kontrollstelle durchgeführt wurde. Dabei bestätigten die Elektroprüfer die Ergebnisse, die MIWE für seinen roll-in e<sup>+</sup> angibt. Die Energieaufnahme der neuen Öfen ist tatsächlich 20 kW geringer als die der bestehenden MIWE roll-in, die von der Bäckerei Bertschi bereits 2009 in Betrieb genommen worden waren. Statt 72 kW reichen aufgrund eines cleveren Energiemanagements jetzt 52 kW aus, um die gleichen Backergebnisse zu erzielen. Da so die Leistungsspitzen gesenkt werden, können laut Gutachten bei zehn Stikkenöfen rund 20.000 Schweizer Franken jährlich gespart werden.

Dies ist für den Backbetrieb der Bäckerei Bertschi besonders interessant, da während der Produktion nicht auf Leistungsspitzen geachtet werden kann. Denn an 365 Tagen im Jahr wird täglich über 20 Stunden gebacken, um produzieren zu können was die Kunden wollen und wann sie es brauchen. Gleichzeitig weisen die Fachleute der Bäckerei jedoch auch darauf hin, dass die neuen Stikkenöfen nicht nur wegen des geringeren Energieverbrauchs angeschafft wurden, sondern natürlich auch wegen des Backergebnisses. Denn

wenn das Backergebnis stimmt, dann sind die Kosten für die Energie auch gut angelegt. Außerdem waren die Fachleute auch beim Blick in die Ofentechnik schnell von MIWE überzeugt.

Rund 50 Prozent der über 1000 verschiedenen Produkte der Bäckerei Bertschi werden in Stikkenöfen gebacken. Daraus ergab sich eine kleine Herausforderung für die MIWE-Ingenieure: In der Steuerung der Stikkenöfen sollte es möglich sein 500 Backprogramme zu hinterlegen – bisher sind 250 Backprogramme in der TC-Steuerung von MIWE Standard. Für die Stikkenöfen der Bäckerei Bertschi wurde die Steuerung daher entsprechend ausgeweitet.

Gleichzeitig mussten sich die Ofenleute allerdings auf keine Änderungen bei der Ofenbedienung einstellen. Bertschi hat auch schon bei den Vorgängeröfen auf die TC-Steuerung gesetzt. Dabei steht TC für Touch-Control, der Bedienung auf einem berührungsempfindlichen Farbbildschirm. Die Programme und Zugriffsrechte sind aber aufgrund der Betriebsgröße und der vielen Personen an den Öfen klar definiert. „Wir wollen eine gleichmäßige Qualität auch beim Backen“, erklärt der Betriebsleiter. Deshalb kann nur er die Backprogramme einstellen.

Möglich ist dies direkt an der Ofensteuerung oder vom Büro-PC aus, da die Öfen vernetzt sind. Dies ermöglicht es Brantner auch jederzeit die Backaktivitäten zu kontrollieren und bei Qualitätskontrollen die Backverläufe zu prüfen. Um ein Eindringen von Mehlstaub in die Steuerungen zu verhindern, setzt Bertschi auf eine Frischluftbelüftung der

Ofen-Steuerungen. Diese Kundenvorgabe konnte von MIWE natürlich auch realisiert werden.

Den Ofenaustausch hat das Bertschi-Team auch dazu genutzt, die bestehenden Backprogramme zu überprüfen. Es wurden nahezu alle Programme angepasst. Dabei können bis zu acht Backschritte definiert werden. Neben der Temperatur lassen sich auch Parameter wie die Luftmengensteuerung – MIWE nennt dies aircontrol –, die Schwadenmenge und der Zug genau einstellen.

Laut Brantner ist der langsamere Temperaturabfall des Ofens nach dem Einschieben deutlich bemerkbar. Dies liegt an den beiden Schwadenapparaten, die MIWE in der Elektroausführung einsetzt. Dadurch wird die Speichermasse des Ofens erhöht. Zudem hat MIWE in der neuesten Generation des roll-in e+ eine Steinwand als Option angeboten.

Durch diese strömt die heiße Luft, was für zusätzliche Speicherwärme und daraus resultierende Strahlungsenergie sorgt. Im Vergleich zu Öl- oder Gasbrennern kann zudem durch die strombefeuelten Heizregister die Temperaturkurve sehr genau gehalten werden. „Dies ist für uns der wichtigste Grund, um nur noch Strom einzusetzen“, erklärt Brantner. Gerade dieser langsame Temperaturabfall am Beginn der Backzeit wirkt sich äußerst positiv auf das Backergebnis aus. In Verbindung mit dem starken Schwaden wird ein guter Ofentrieb erzeugt. Noch wichtiger ist aller-

dings, dass es zu einer schnellen Krustenbildung kommt und im Gebäckinneren dadurch viel Feuchte bleibt.

Dies macht die Backwaren knusprig-rösch und saftig in der Krume. Ein Beispiel dafür sind die Baguettes, die auf Lochblechen in den Stikkenöfen gebacken werden. Kurz im Biss und saftig in der Krume sind sie ideal, um als Grundlage für Sandwiches verkauft zu werden.

In Bezug auf die Backprogramme fällt noch die geringe Schwadenmenge in Litern auf. Diese liegt mit nur 0,5 bis 0,7 Liter unter dem üblichen Wert von rund drei Litern. Trotzdem produziert man bei Bertschi damit Gebäck mit ansprechendem Krustenglanz und „dem perfekten Ausbund“.

Darüber hinaus ist die verkürzte Backzeit im Vergleich zu den bisherigen Stikkenöfen bemerkenswert. Diese kann 16 bis 17 Prozent kürzer sein. Ein Argument, das auch mit Blick auf die Ofenkapazität überzeugt. Denn nach dem Backen ist bei Bertschi vor dem Backen. Die zehn Stikkenöfen in der Bäckerei sind immer belegt. Vor ihnen warten schon die nächsten Stikkenwagen.

Da ist es äußerst positiv, dass die neuen MIWE-Stikken in kürzester Zeit aufheizbar und backbereit sind. Gleichzeitig wird hier nochmals Energie gespart, da mit weniger Öfen mehr gebacken werden kann. Die Öfen stehen seltener leer und sind durch das ständige Backen auch aufgeheizt. →



Typisch für die Schweiz sind die Gipfel, die natürlich nicht im Sortiment fehlen dürfen.



Trotz einer beachtlichen Betriebsgröße wird handwerklich produziert und dies auch in Produkten dargestellt.



Über 1.000 verschiedene Produkte hat der Backbetrieb im Sortiment. Vom Gastronom bis zum Airline-Caterer reicht der Kundenkreis.

Deshalb ging mit dem Ofentausch auch eine Umstrukturierung einher. Die fünf Stikkenöfen in der Konditorei wurden durch einen Stikkenofen ersetzt. Denn diese Öfen standen die meiste Zeit des Tages leer, da hier nur einschichtig gearbeitet wird. Jetzt wird dort in einem Stikkenofen alles gebacken, was nur kurz bäckt. Alles andere wird in den Stikkenöfen der Bäckerei mitgebacken. So wird auch die Backkompetenz an den Öfen gebündelt.

Bleibt noch die Frage zu klären, wie man die Stikkenöfen austauscht, da doch ständig gebacken wird? Dieser Austausch bedurfte daher einer genauen Absprache und Planung. „Unsere Vorgabe war, dass mindestens 60 bis 70 Prozent der Backkapazität immer zur Verfügung standen“, blickt Markus Brantner zurück. MIWE als Backofenbauer hat hierfür alle anderen nötigen Gewerke koordiniert und für den reibungslosen Ablauf gesorgt.

Die Deutsche Gründlichkeit in Verbindung mit der Schweizer Genauigkeit war Garant dafür, dass immer gebacken werden konnte. Während die einen Öfen ausgebaut und neue eingebaut wurden, konnte noch auf den alten Öfen gebacken werden. Waren die neuen Öfen betriebsbereit, ging auf ihnen das Backen gleich los. So konnte der Backbetrieb trotz des Austausches der Öfen gemeinsam ermöglicht werden und alle Lieferungen der Bäckerei Bertschi verließen rechtzeitig das Haus.



Blick in die Konditorei, wo die Produkte auch auf einem Stikkenofen gebacken werden.

Meinung Markus Brantner:

„Ich merke, dass viele Bäcker beim Ofenkauf nur auf den Energieverbrauch schauen. An erster Stelle sollte jedoch das Backergebnis stehen. Mit den MIWE roll-in e+ erzielen wir beste Backergebnisse. Wenn dann noch der Energieverbrauch stimmt, und das tut er beim e+, dann ist die Investition sehr sinnvoll.“