

Пекарня Bertschi, Клотен, Швейцария

«Продукция пекарни Bertschi разлетается по всему миру» – так и есть на самом деле, ведь часть оборота пекарни Bertschi в городе Клотен возле Цюриха приходится на поставки предприятиям по производству бортового питания. Поставщики авиакомпаний должны быть надежными, и это относится также к пекарне Bertschi. В пекарне используются новые стеллажные печи MIWE. Прежде продукция выпекалась здесь на десяти печах MIWE roll-in в электрическом исполнении и пяти печах MIWE roll-in в исполнении с газовой горелкой.

В 2009 году пекарня Bertschi перевела свое производство в город, расположенный вблизи аэропорта Цюриха и предприятий многочисленных крупных клиентов, и открыла перед собой новые возможности развития. «Мы успешно использовали здесь все возможности органического роста», – поясняет руководитель производства и пекарь Маркус Брантнер. Производимая здесь продукция – свежеспеченная и/или глубокозамороженная – поставляется около 500

клиентам, среди которых представители розничной торговли и гастрономии, а также авиакомпании и медицинские учреждения.

Изначально пекарня Bertschi работала в Старом городе Цюриха. Представляя собой классический пример пекарни, она стремительно развивалась и повышала объем поставок своей продукции. Как считают владельцы пекарни супруги Кристиан и Аннемари Хертиг, было полностью обоснованно предпринять такие дальнейшие шаги, как перевод производства сначала в арендованное здание в Глаттбругге, а затем в собственное здание в Клотене. Кристиан и Аннемари верили в будущее, поэтому решились на приобретение нового производственного здания. Когда-то супруги были обычными работниками пекарни Bertschi, позднее же они возглавили пекарню и расширили ее до теперешних размеров – 6400 квадратных метров производственной площади на двух этажах. Но несмотря на все это пекарня как и прежде является независимым семейным предприятием, в котором немаловажный акцент ставится на ручную работу. →



Руководитель производства Маркус Брантнер.



Выпечка в MIWE roll-in e+ происходит в пекарне почти круглосуточно.



Энергосбережение – это не единственное, к чему стремится пекарня Bertschi. Важным для пекарни является также высокое и неизменное качество продукции.

Увидев, как происходит производство в пекарне, можно сразу определить факторы столь продолжительного успеха: все направлено на получение абсолютного качества. Большое значение при этом имеет высокая квалификация и мотивация работников, а также использование надлежащего оборудования. «Мы всегда стремимся найти дальнейшие возможности оптимизации», – делится своим опытом руководитель производства Брантнер, указывая при этом на печи.

Компания MIWE, будучи одним из ведущих производителей инновационного оборудования для хлебопекарной отрасли, постоянно работает над созданием новых возможностей оптимизации энергопотребления и улучшения качества продукции в том числе и для стеллажных печей. Такие возможности пекарня Bertschi решила проверить на практике. Она установила в производственном цеху стеллажные печи двух производителей с намерением удостовериться в истинности рекламных утверждений прежде всего при выпечке своих изделий.

Посредством независимого контрольного органа пекарня Bertschi провела измерение энергопотребления. Измерение показало, что энергопотребление соответствует тому, что компания MIWE указывает для своих печей roll-in e+. Новые печи действительно потребляют на 20 кВт меньше, чем MIWE roll-in, которые пекарня Bertschi ввела в эксплуатацию в 2009 году. Интеллектуальная система управления энергопотреблением позволяет достичь того же

результата выпечки не при 72 кВт, а всего при 52 кВт. Поскольку таким образом можно снизить пиковую мощность, согласно экспертному заключению при задействовании десяти стеллажных печей ежегодно можно сэкономить до 20 000 швейцарских франков.

Это особо интересно для пекарни Bertschi, поскольку здесь во время производства невозможно учитывать пиковую мощность. Для того чтобы произвести необходимую клиентам продукцию в нужный срок, выпечка происходит в пекарне ежедневно по 20 часов и более. Одновременно работники пекарни указывают на тот факт, что новые стеллажные печи были приобретены не только в целях снижения энергопотребления, но, конечно же, и в целях улучшения качества выпечки. Если качество выпечки соответствует требованиям, энергетические затраты оправданы. Работники пекарни сразу поняли, что пекарное оборудование MIWE – это правильный выбор.

В пекарне Bertschi стеллажные печи используются для выпечки около 500 разных видов продукции. Следовательно, перед инженерами компании MIWE была поставлена усложненная задача: создать возможность запрограммировать в системе управления стеллажных печей 500 программ выпечки (до сих пор стандартом компании MIWE была система управления ТС с возможностью программирования 250 программ выпечки). Задача была выполнена: пекарня Bertschi получила стеллажные печи с расширенной системой управления.

При всех внесенных изменениях принцип управления печами остался прежним. Bertschi использовала систему управления ТС уже на предыдущих печах (ТС в данном случае означает управление посредством сенсорного экрана). Было проведено лишь четкое согласование программ и прав доступа с размерами производства и количеством работников, задействованных в процессе выпечки. «Мы хотим достичь равномерного качества выпечки», – поясняет руководитель производства, будучи единственным работником пекарни, имеющим право управлять программами выпечки.

Управление программами выпечки можно выполнять как посредством системы управления, так и посредством офисного ПК, поскольку используемые в пекарни печи объединены в одну сеть. Таким образом, Брантнер имеет возможность в любое время проверить процессы выпечки в рамках контроля качества. Чтобы предотвратить попадание мучной пыли в системы управления, в пекарне Bertschi было решено использовать приточную вентиляцию для систем управления печей. Это решение пекарни также было реализовано компанией MIWE.

При замене печей команда работников пекарни Bertschi воспользовалась также возможностью проверить имеющиеся программы выпечки. Почти все программы были соответствующим образом откорректированы.

Были четко установлены циклы выпечки, число которых могло достигать 8. Помимо температуры были заданы такие параметры, как количество пара и сила тяги, а также была отрегулирована система управления подачей воздуха, которой компания MIWE дала название aircontrol.

Брантнер говорит, что намного заметнее стало менее резкое падение температуры в печи после посадки выпекаемых изделий в печь. Здесь следует отдать должное двум пароувлажнителям, интегрированным в печи MIWE в электрическом исполнении. Они позволяют увеличить объем накопления тепла печи. Свой вклад вносит и каменная стенка, предлагаемая компанией MIWE в качестве опции для последнего поколения печей roll-in e+.

Через каменную стенку проходит горячий воздух, что обеспечивает дополнительное накопление и последующее излучение тепла. Температурный график может очень точно воспроизводиться также за счет электрического нагревательного регистра (по сравнению с печами, в которых установлена масляная или газовая горелка). «Для нас это крайне важно, поскольку так мы можем перейти на использование исключительно электричества», – рассказывает Брантнер. Менее резкое падение температуры в начале выпечки весьма положительно отражается на качестве выпечки. В →



В ассортимент продукции пекарни, конечно же, входят типичные швейцарские круассаны.



Несмотря на внушительный масштаб пекарни, при производстве используется ручная работа, которая заметно отражена в качестве полученной продукции.



В пекарне производится более 1000 различных видов продукции, поставляемой широкому кругу клиентов – от представителей сферы гастрономии до предприятий по производству бортового питания.

сочетании с мощным увлажнением паром достигается хороший подъем теста. Но еще более значимой является возможность быстрого образования корочки и сохранения влаги в выпекаемых изделиях.

Изделия получаются с хрустящей корочкой и сочным мякишем. Так, к примеру, на перфорированных противнях в стеллажных печах выпекаются непревзойденные багеты – хрустящие снаружи и сочные внутри, идеально подходящие в качестве основы для сэндвичей.

Что касается программ выпечки, то тут еще стоит отметить малое количество пара, измеряемое в литрах. Ранее стандартное количество пара составляло около трех литров, теперь же оно снижено на 0,5 - 0,7 литра. И это не мешает получить изделия с привлекательной глянцевой корочкой, в том числе, и по надрезу.

Заметным отличием от предыдущих стеллажных печей является, кроме того, сокращенное время выпечки. Сокращение может достигать 16 - 17 %. Это показатель, который заставляет по достоинству оценить мощность печей, ведь в пекарне Bertschi приходится выпекать без перерывов. Десять стеллажных печей всегда находятся в состоянии работы, а 10 подготовленных стеллажных тележек – в состоянии ожидания.

Значительное преимущество несомненно представляет собой сокращенное время нагрева новых стеллажных печей MIWE. И это в очередной раз способствует энергосбережению, поскольку таким образом для выпечки большего количества изделий требуется меньшее количество печей. Печи реже простаивают пустыми и не остывают, поскольку задействованы в непрерывном процессе выпечки.

Одновременно с заменой печей была проведена реорганизация производства. Пять стеллажных печей в кондитерской были заменены одной стеллажной печью. Эти печи большую часть времени в течение дня простаивали пустыми, поскольку работа в кондитерской происходила лишь в одну смену. Теперь же здесь выпекается все, что не требует долгой выпечки. Остальное выпекается в стеллажных печах пекарного цеха. Таким образом, была целенаправленно распределена также выпечная компетентность.



Так выглядит кондитерская, где выпечка продукции также происходит в стеллажных печах.

Остается выяснить вопрос относительно того, как заменить стеллажные печи, если необходимо непрерывно производить продукцию? Эта замена потребовала точного согласования и планирования. «Нам было необходимо сохранить не менее 60 - 70 процентов производственной мощности», – вспоминает Маркус Брантнер. MIWE в качестве производителя хлебопекарных печей смогла скоординировать все необходимые структуры и обеспечить бесперебойный производственный процесс.

Немецкая основательность и швейцарская точность стали гарантией того, что производство в пекарне можно было не останавливать. Во время демонтажа и замены одних старых печей выпечка продолжалась на других старых печах. Затем выпечка сразу переводилась на новые установленные печи. Так, несмотря на замену печей была совместно обеспечена своевременность поставок продукции пекарни Bertschi.

Маркус Брантнер отмечает: «Я заметил, что многие пекари при покупке печи обращают внимание только на параметры энергопотребления. Но на первом месте должно быть все-таки качество выпечки. Выбрав MIWE roll-in e+, мы создали для себя возможность производить продукцию наивысшего качества. Если же в этом случае присутствует и возможность сократить энергопотребление, что гарантирует нам e+, то можно сказать, что это очень рациональное вложение средств».