

пекарня Burkard, Pommersfelden

**Хороших печей должно быть три
Булочная Burkard впервые закупила хлебопекарные
печи MIWE. По какой причине? Потому, что печи
MIWE roll-in e+ сочетают отличный результат выпечки,
эффективный расход энергии и интуитивное
управление, а интегрированный в MIWE roll-in e+
датчик внутренней температуры способствует
гарантии качества выпекаемого хлеба.**

Мастер хлебопекарного дела Роберт Буркард заменил сразу три свои ротационные печи. «Прежнее оборудование уже было старым, и его производитель больше не обеспечивал достаточный уровень сервисного обслуживания», – вспоминает он. После изучения различных моделей печей он сделал выбор в пользу MIWE roll-in e+. «Очень важен низкий расход энергии, но еще важнее отличный результат выпечки», – объясняет господин Буркард принятое решение.

Печи MIWE roll-in e+ гарантируют и то, и другое. Кроме

того, новые ротационные печи открывают для пекарни Burkard новые возможности выпечки. Особенно это касается таких мелкоштучных хлебобулочных изделий, как булочки, которые требуют высокой равномерности выпечки. Равномерный результат достигается за счет продуманной системы подачи воздуха и регулировки количества воздуха (MIWE aircontrol), а также благодаря поддержке атмосферного (нормального) давления в пекарной камере.

Технология «атмосферной выпечки» обеспечивает равномерное давление в пекарной камере. Благодаря этому результат выпечки уже не зависит от засорившейся вытяжки, изменений погодных условий или неблагоприятного давления воздуха в помещении. Роберт Буркард отмечает: «Теперь нашей выпечке свойственна такая равномерность, которой нам еще никогда не удавалось добиться».

Еще более важным для него является качество выпечки. Помимо собственных мест продаж, в том числе, в главном здании пекарни, которое функционирует уже →



MIWE roll-in e+ убедила мастера хлебопекарного дела Роберта Буркарда своими результатами выпечки. Кроме того, недавно приобретенные печи помогают сэкономить немало энергии.



«Burki» получаются в MIWE roll-in e+ с особенно хрустящей корочкой и благодаря несколько влажному мякишу долго сохраняют свежесть.

на протяжении более 250 лет, предприятие представлено и в особых зонах возле касс продуктовых супермаркетов. «Здесь, как и везде чувствуется очень сильное давление со стороны конкурентов», – рассказывает господин Буркард о своем опыте.

Его стратегия в конкурентной борьбе – особые, неповторимые предложения. Такие предложения традиционной булочной можно найти, например, в центральном кафе «Alleescafé» в непосредственной близости к старому замку. Здесь с радушием ждут как местных, так и туристов. Вторым по величине объектом является «Café B» в промышленном районе Гремсдорфа. Прилавок для автомобилистов предлагает возможность быстро приобрести выпечку Burkard, не выходя из автомобиля. Но при этом спешащие автомобилисты все же ротационные печи теряют: от созданного в соответствии с принципами Фен Шуя интерьера филиала, состоящего из магазина, гостиной и зимнего сада, веет теплотой и особым уютом.

Тем не менее, одного интерьера, конечно же, недостаточно для успеха. «Наш ассортимент должен предлагать особую выпечку, которой нет аналогов у конкурентов», – говорит Роберт Буркард о необходимости постоянно ставить перед собой новые задачи. Семечки и зерна добавляются в тесто в качестве ротационные печи. Для приготовления заварки используется устройство для варки крема. Кроме того, Роберт Буркард приобрел дозатор теста, который элегантно взвешивает и дозирует даже расстойшееся и очень мягкое тесто. «Спокойная» обработка теста



Благодаря выпечке высочайшего качества пекарня Burkard может считать себя успешной на рынке.

позволяет достичь абсолютно нового качества продукции.

То есть на этом этапе мы снова возвращаемся к недавно приобретенным печам MIWE roll-in e+! Ведь какая польза от долгого, раскрывающего все ароматы тестоведения, если результат выпечки далек от идеального? Роберт Буркард показывает нам «Burki» – хлебулочное изделие, которое совсем недавно появилось в ассортименте предприятия, и с радостью отмечает: «В новых ротационных печах они получаются лучше, чем в ярусной печи». Burki выполнены из пшенично-ржаного теста и отличаются мягкостью мякиша, одновременно демонстрируя толстую хрустящую корку.

Когда Роберт Буркард говорит «лучше», он подразумевает характеристики этой мелкоштучной выпечки одновременно внутри и снаружи: «У них необычайно сочный мякиш и удивительно хрустящая и хрупкая корочка». Да, именно таким и должно быть изделие, чтобы позволить пекарю-ремесленнику выделиться на фоне промышленных пекарен. «Когда выпечка по-настоящему вкусная, никто не интересуется ценой», – делится мастер хлебопекарного искусства своими наблюдениями.

У него в ассортименте много изделий с похожими качествами. Например, «Roggi» – булочки из ржаной муки в деревенском стиле, «Scharfe Peter» – продолговатая выпечка с пряными нотками или «Renate» – светлые булочки из полбы старинного сорта «Oberkulmber Rotkorn». Еще дальше Роберт Буркард пошел для

изготовления хлеба из полбяной муки. Полбу для него мастер хлебопекарного дела выращивает сам – причем в соответствии с принципами биологического сельского хозяйства.

Благодаря особой оболочке полбы (речь здесь идет о спелте) ее преимуществом является хорошая защищенность от вредного воздействия окружающей среды. Эта зерновая культура очень ценится среди клиентов, которые стремятся употреблять только полезные продукты питания. А вот выпекать полбяное тесто совсем непросто. «Изделия из полбы имеют тенденцию к быстрому высыханию», – рассказывает господин Буркард.

Вот здесь то в игру и вступает печь MIWE roll-in e+. Последнее поколение этой ротационных печей оснащено беспроводным датчиком внутренней температуры. Это значит, что датчик может оставаться внутри выпекаемого изделия в течение всего процесса выпечки. «Мы регулярно используем этот датчик для контроля качества и оптимизации программ выпечки различных сортов хлеба», – объясняет Роберт Буркард.

Использование датчика внутренней температуры целесообразно при выпечке любых объемных изделий, таких как хлеб, но также полезно при выпечке пирогов, плетенок и кексов. Например, при выпечке чизкейка температура внутри изделия должна составлять 93° C. Процесс выпекания начинается только по достижении этой температуры. То есть, выпекание чизкейка в первую очередь зависит от температуры, а не от продолжительности. Контроль внутренней температуры позволяет лучше среагировать на колебания качества сырьевых материалов, гарантируя неизменный результат.

Для документирования процесса выпечки измеренная датчиком температурная кривая сохраняется в системе управления печи MIWE roll-in e+ в течение четырех недель. Эту информацию можно считать через разъем USB или интерфейс и при необходимости сохранить в другом месте. Это может потребоваться, к примеру, при документировании мер по обеспечению гигиены и качества.

Чтобы MIWE roll-in e+ было легко поддерживать в чистоте как внутри, так и снаружи и чтобы обеспечить



Главным представительством пекарни Burkard является «Allee-Café», в которое помимо местных жителей приходят многочисленные посетители расположенного неподалеку замка.

соблюдение требований гигиеничности, инженеры-конструкторы компании MIWE сделали поверхности ровными. В последнем поколении ротационных печей, таких, которые приобрел господин Буркард, в этом отношении была усовершенствована и пекарная камера. «Стенки, а также дно и вращающаяся платформа исключительно удобны для чистки», – делится пекарь своим опытом.

Процессы выпечки Роберт Буркард может точно настраивать в системе управления Touch Control MIWE TC. Большой стеклянный сенсорный экран около двери обеспечивает необходимый обзор процессов. Все программы выпечки можно активировать интуитивно. Для каждой программы выпечки в памяти можно сохранить до восьми циклов с разными настройками.

«Сотрудники, обслуживающие печь, должны только выбрать соответствующую программу и могут начинать выпечку сразу после достижения необходимой температуры», – рассказывает господин Буркард. Для него простота и надежность в обращении являются дополнительными немаловажными факторами для достижения неизменно высокого качества продукции. →

Булочная Burkard GmbH

Руководитель: Роберт и Габриела Буркард
Pfarrer-Schonath-Straße 7
96178 Pommersfelden (Германия)

Количество филиалов: 11

Количество сотрудников:

Производственный отдел: 25, из них 5 – ученики

Отдел сбыта: 137, из них 6 – ученики

Отдел отправки/логистики: 5

Администрация: 3

Примеры цен:

Булочки 0,32 евро

Burki 0,70 евро

Особые булочки 0,55 евро

Ржано-пшеничный хлеб 1000 г 2,60 евро

Специальный хлеб 750 г 2,95 евро