

Bäckerei Engel, Höxter

Einfach backen!

In der Bäckerei und Konditorei Engel wird generalstabsmäßig in den Läden gebacken. Praktische Hilfe kommt dabei von der neuen Ofensteuerung MIWE go!

„Wir beschäftigen uns ausgiebig mit dem Thema Ladenbacken“, sagt Bäckermeister Klaus Winkelhahn von der Bäckerei und Konditorei Engel in Höxter. An einem der Topstandorte des Familienunternehmens wird seit wenigen Monaten mit dem MIWE aero e+ gebacken. Dabei kommt auch die neue MIWE go! Steuerung zum Einsatz. „Ganz bewusst“, erklärt Winkelhahn.

Klaus Winkelhahn ist beim Filialisten Engel für das Ladenbacken verantwortlich. Dabei fungiert er als Schnittstelle zwischen der Produktion, die das Backgut liefert und den Mitarbeitern in den Läden, die backen. Auf über 40 Filialen ist das Unternehmen Engel in den letzten Jahren angewachsen. „Ladenbacken hat in jeder Filiale eine große Bedeutung“, sagt Winkelhahn. Es könnten noch so gute

Produkte aus der Produktion geliefert werden, wenn das Ladenbacken nicht stimmt, würde die Qualität leiden.

Ganz bewusst werden deshalb immer wieder neue Ladenbacköfen getestet. „Die Backqualität ist das Eine. Aber auch die Bedienung muss übersichtlich und leicht erlernbar sein“, zeigt Winkelhahn die wesentlichen Kaufkriterien auf. Als weiteren Punkt nennt er den Energieverbrauch, der beim Backen im Laden nicht unterschätzt werden dürfe.

Nachdem verschiedene Ofenmodelle getestet wurden, fiel die Entscheidung bei der jüngsten Investitionsmaßnahme auf den MIWE aero e+ mit der Steuerung MIWE go!. „Insbesondere die neue, noch einfacher zu bedienende und übersichtlichere Steuerung mit ihren vielen Möglichkeiten hat uns überzeugt“, beschreibt Bäckermeister Winkelhahn die Kaufentscheidung.

Eine der ersten Filialen mit den neuen Ladenbacköfen war die am Marktplatz in Höxter. Dies bot sich an, da dieser Standort neu konzipiert wurde. 22 Meter breit ist die Filiale, allerdings auch nur vier Meter tief. Während der Öffnungs- →



Bäckermeister Klaus Winkelhahn ist für das Ladenbacken verantwortlich. Er kennt Produktion und Verkauf und weiß auf was es ankommt.



Den ganzen Tag über werden vor den Augen der Kunden frische Brötchen und andere Backwaren gebacken.

zeiten ist die große Glasfront vor der Theke komplett geöffnet. Im weiteren Verlauf findet sich nach draußen gerichtet ein Sitzbereich mit 30 Plätzen. Hinter dem Sitzbereich ist der durch eine halbhohe Wand abgetrennte Arbeitsbereich mit Vorbereitung und Spültechnik. Weitere 70 Sitzplätze stehen bei schönem Wetter vor dem Objekt auf dem Marktplatz zur Verfügung.

Man könnte denken, dass aus der Platznot heraus so prominent im Laden gebacken werden muss. Dies ist allerdings nicht so. „Durch das Backen vor den Augen der Kunden wollen wir den Frischecharakter und die Backkompetenz darstellen“, erklärt Filialleiterin Christine Massmann. Deshalb wurde der Ladenbackofen auch zwischen Thekenbereich und Arbeitsbereich gut sichtbar platziert. Der moderne MIWE aero e+ spiegelt mit seiner schwarzen Optik sehr gut die Verbindung zwischen Tradition und heutigem Lifestyle wieder.

Insbesondere am Morgen ist der Bedarf an Backkapazität sehr groß. Deshalb hat sich die Bäckerei Engel für eine Kombination aus zwei MIWE aero e+ mit jeweils acht Blechen Backkapazität entschieden. „So können wir früh sehr große Mengen backen, aber auch unterschiedliche Produkte gleichzeitig oder nur einen Ofen nutzen“, erklärt Christine Massmann die Entscheidung für die zwei 8er MIWE aero e+.

Direkt neben den Ladenbacköfen ist ein MIWE Gärschrank unterhalb einer Arbeitsplatte platziert. Hier bekommen die Teiglinge ihre Endgare. Schnittbrötchen und beispielsweise auch Körnerbrötchen werden vorgegart, gekühlt in die



Dank der Steuerung MIWE go! hat Filialleiterin Christine Massmann immer den Überblick über die Backaktivitäten.

Filialen angeliefert. Laugengebäcke kommen als TK-Ware (die selbst hergestellt wird). Brote und Baguettestangen kommen halbgebacken. Süße Quarkschokini kommen als Teiglinge.

Die Backprogramme sind dafür allesamt in der Steuerung hinterlegt. Wird ein Ofen nicht komplett belegt, dann kann mit der Mengenautomatik, dem MIWE flexbake gearbeitet werden. „Dafür muss die Steuerung zunächst angelernt werden“, beschreibt Klaus Winkelhahn die Technik.

Es wird also im Normalmodus gebacken und die Ist-Kurve abgespeichert. Stimmt das Backergebnis, kann die Ist-Kurve übernommen werden und backt bei unterschiedlicher Belegung mit den gleichen Ist-Werten. „Im Ergebnis haben wir dann bei voller Belegung das gleiche Backergebnis wie bei halber Belegung“, zieht Winkelhahn Bilanz.

Ebenfalls werden in den beiden MIWE aero e+ verschiedene Snackprodukte gebacken. Für Pizzazungen werden die Teigstücke in der Produktion halbgebacken. „Wir belegen sie dann mit verschiedenen Zutaten nach Bedarf und backen sie fertig“, erklärt Christine Massmann die Methode. Aus dem Snacksortiment werden zudem pikante Blätterteiggebäcke und die „Backhausstulle“, eine überbackene Brotscheibe, im MIWE aero e+ gebacken.

Insgesamt 17 Mitarbeiterinnen sind in der Filiale am Marktplatz beschäftigt. 12 davon sind befähigt zu backen. Christine Massmann: „Die anderen Mitarbeiter sind zum Beispiel nur an der Theke oder in der Spülküche zur Aushilfe.“ Dass aber die 12 Mitarbeiterinnen backen können, dafür hat

Bäckermeister Winkelhahn gesorgt.

Bei neuen Ladenbacköfen oder auch wenn neue Mitarbeiter im Unternehmen sind, backt Winkelhahn direkt vor Ort mit ihnen. „In der Regel sind dies zwei Tage“, erklärt er. Ein wichtiges Thema ist dabei zum Beispiel die Garebestimmung. Winkelhahn hält nichts von Schablonen, vielmehr sollen die Mitarbeiter mit „Hand, Auge, Gefühl und Erfahrung“ die optimale Gare bestimmen können.

Aber auch der Umgang mit dem Ladenbackofen an sich, also mit der Technik will gelernt werden. Wobei dies mit der MIWE go! Steuerung sehr einfach ist. „Wer ein Smartphone bedienen kann, der kann auch die Ofensteuerung bedienen“, zeigt Winkelhahn seine Erfahrungen auf. Gerade jüngere Mitarbeiter hätten hier keinerlei Probleme oder gar Berührungsängste und kennen die Wischtechnik sehr gut von ihrem Smartphone. Vielmehr hätten sie Spaß daran, mit so moderner Technik umzugehen.

Doch wie sieht es bei Mitarbeitern mit mehr Lebenserfahrung aus? Gehen die mit Vorbehalten an die Ofenbedienung? „Ja und nein“, sagt Christine Massmann. Ihre älteren Kolleginnen hätten erst mal abgewartet und die jungen Kolleginnen vorgelassen, die sehr befreit ran gingen. „Aber als sie gesehen haben, dass es einfach ist, war auch bei ihnen das Eis gebrochen.“

So soll es ja auch sein. Die Ofensteuerung soll den Mitarbeitern vor dem Ofen die Arbeit erleichtern. „Das macht sie auch“, sagt eine der jungen Mitarbeiterinnen. Ganz praktisch sei zum Beispiel, dass der Ofen das Backprogramm automatisch startet, nachdem die Tür geschlossen wurde.

„Früher hat man schon mal gern vergessen den Start-Button zu drücken. Das kann nicht mehr passieren.“, beschreibt die Verkäuferin ihre Arbeit.

Praktisch sei auch, dass man seine Favoriten, also die Backprogramme die man am häufigsten braucht, in eine eigene Seite ablegen kann. „Das macht die Bedienung noch schneller“, erklärt Christine Massmann. Gleichzeitig bestehe keine Gefahr, dass irgendwelche Einstellungen in den Programmen ungewollt verändert werden.

Sollte es dennoch zu Problemen oder Fragen kommen, ist Klaus Winkelhahn telefonisch erreichbar. „Vieles können wir dann gleich klären, ohne dass ich vor Ort sein muss“, zeigt er seine Erfahrungen auf. Der Bäckermeister will sich damit jedoch nicht zufrieden geben. Die MIWE go! bietet die Möglichkeit, die Ladenbacköfen einfach zu vernetzen. In der Bäckerei Engel ist dies ein Ziel. Man will zum einen die Backvorgänge besser überwachen, zum anderen aber auch im Problemfall per Onlinezugriff schnell Hilfe leisten können.

Was er Online (noch) nicht sieht, ist der Sauberkeitszustand der Öfen und des Gärraumes. „Aber das sehe ich“, schmunzelt Filialleiterin Massmann. Regelmäßig werden die Herdkammern und der Gärraum gereinigt. Die Herdkammern werden dabei mit dem halbautomatischen easy-clean-System gesäubert. Das heißt, über die Steuerung erfolgen die Anweisungen an den Mitarbeiter vor dem Ofen bzw. werden auch Reinigungsschritte durch den Ofen ausgeführt.

Praktisch ist dabei, dass sich die Blechauflagen leicht und mit wenigen Handgriffen (ohne Werkzeuge) entnehmen →



Gerade bei Brötchen ist eine optimale Garbestimmung wichtig. Die Mitarbeiter werden darin geschult und können es.



Absolut wichtig sind gleichmäßige Backergebnisse. Im MIWE aero e+ ist dies möglich.



Die große Glasfront des Ladens ist bei schönem Wetter komplett geöffnet. So werden Fußgängerzone und Laden nahezu eins.

lassen. Die Doppelglastüren der Backöfen können ebenfalls kinderleicht gereinigt werden. „Und auch die schwarze Ofenhaut lässt sich einfacher reinigen und sauber halten

als ein Ofen komplett aus Edelstahl“, beschreibt Christine Massmann ihre Erfahrungen. Einfach toll eben, der neue MIWE aero e+ mit der Steuerung MIWE go!

Bäckerei Engel GmbH & Co. KG im Kurzportrait

Geschäftsführer: Bernhard Engel,
Ansgar Krawinkel
Eugen-Diesel-Str. 2
D-37671 Hötter

Filialen: 41

Mitarbeiter:

Produktion: 75 davon 5 Auszubildende

Verkauf: 350 davon 20 Auszubildende

Versand/ Logistik: 12

Verwaltung: 10

Preisbeispiele:

Schnittbrötchen 0,33 Euro

Körnerbrötchen 0,63 Euro

Mischbrot 1000 g 3,10 Euro

Spezialbrote 750 g 3,30 Euro

Plunder 1,50 Euro