

La boulangerie Engel, Höxter

Une cuisson simple !

Dans les boulangeries et pâtisseries Engel, la cuisson est généralement réalisée en magasin. La nouvelle commande de four MIWE go! permet une utilisation pratique

« Nous nous préoccupons beaucoup de la cuisson magasin », déclare le maître boulanger Klaus Winkelhahn de la boulangerie et pâtisserie Engel, à Höxter. Depuis quelques mois, l'un des principaux sites de l'entreprise familiale utilise MIWE aero e+ pour la cuisson. Et la nouvelle MIWE go! est également en service. « Ce fut un choix bien réfléchi », déclare Winkelhahn.

Klaus Winkelhahn est responsable de la cuisson magasin chez Engel. Il assure la liaison entre la production qui fournit le produit à cuire et les collaborateurs qui cuisent en magasin. L'entreprise Engel gère désormais plus de 40 filiales. « La cuisson magasin est très importante dans chaque filiale », explique Winkelhahn. Même si les produits qui sortent de la production sont excellents, si la cuisson magasin n'est

pas correcte, la qualité en souffre.

C'est pourquoi nous testons toujours les nouveaux fours de magasin. « La qualité de la cuisson est une chose. Mais la commande doit également être claire et son apprentissage facile », selon Winkelhahn qui énoncent les principaux critères d'achat. Parmi ces critères, la consommation d'énergie qui ne doit pas être sous-estimée pour la cuisson magasin.

Après avoir testé différents modèles de fours, l'entreprise s'est décidée et son dernier investissement a porté sur le MIWE aero e+ avec la commande MIWE go!. « La nouvelle commande encore plus facile à utiliser et plus claire nous a particulièrement convaincus avec ses multiples possibilités », déclare le maître boulanger Winkelhahn en expliquant cette décision d'achat.

Une des premières filiales à être équipée d'un four de magasin fut celle située sur la place du marché à Höxter. C'était tout trouvé car ce magasin avait été complètement repensé. Cette filiale est large de 22 mètres, mais sa →



Le maître boulanger Klaus Winkelhahn est responsable de la cuisson magasin. Il connaît la production et la vente et sait ce qui est important.



Des petits pains et autres produits de boulangerie frais sont cuits sous les yeux des clients toute la journée.



Avec la commande MIWE go!, la responsable de la filiale, Christine Massmann, peut suivre toutes les activités de cuisson.

profondeur n'est que de quatre mètres. Pendant les heures d'ouverture, la grande façade vitrée devant le comptoir est complètement ouverte. Un espace de 30 places a été, de plus, aménagé à l'extérieur. Derrière cet espace assis, la zone de travail pour la préparation et la vaisselle est séparée par une cloison à mi-hauteur. Par beau temps, le magasin dispose de 70 places supplémentaires sur la place du marché.

Il pourrait sembler que le manque de place a rendu la cuisson en magasin aussi visible. Mais ce n'est pas le cas. « En cuisant devant nos clients, nous souhaitons souligner la fraîcheur des produits et nos compétences en cuisson » déclare la responsable de la filiale, Christine Massmann. C'est pourquoi le four du magasin a été installé de manière très visible entre le comptoir et la zone de travail. Avec son design noir, le très moderne MIWE aero e+ reflète parfaitement le lien entre tradition et style de vie actuel.

Le besoin en capacité de cuisson est particulièrement important le matin. C'est pourquoi la boulangerie Engel a opté pour une combinaison de deux MIWE aero e+ de huit plaques de cuisson chacun. « Nous pouvons cuire très tôt de grandes quantités, mais également différents produits en même temps, ou n'utiliser qu'un seul four », ajoute Christine Massmann par rapport à sa décision d'acheter deux MIWE aero e+ de 8 plaques.

Une étuve avec hygrométrie MIWE est placée directement à côté des fours de cuisson, sous un plan de travail. Les pâtons y reçoivent leur dernière fermentation. Les petits pains longs mais également les petits pains aux céréales, par

exemple, sont pré-fermentés, refroidis, puis livrés aux filiales. Les bretzels arrivent surgelés (en fabrication maison). Les pains et les baguettes arrivent précuits. Les pains au chocolat au fromage frais arrivent sous forme de pâtons.

Les programmes de cuisson sont tous enregistrés dans la commande. Lorsqu'un four n'est pas complet, il peut fonctionner avec le réglage automatique en fonction des quantités, le MIWE flexbake. « Il faut tout d'abord faire l'apprentissage de la commande », déclare Klaus Winkelhahn en décrivant cette technique.

La cuisson est réalisée en mode normal et la courbe réelle enregistrée. Si le résultat de la cuisson est satisfaisant, la courbe réelle est enregistrée et la cuisson réalisée avec les mêmes valeurs réelles, même en cas de fournées différentes. « Nous obtenons ainsi les mêmes résultats de cuisson avec une fournée complète qu'avec une fournée incomplète » en déduit Winkelhahn.

Les deux MIWE aero e+ sont également utilisés pour la cuisson de différents encas. Pour les pizzas individuelles, les morceaux de pâte sont précuits en phase de production. « Nous les garnissons de différents ingrédients selon les besoins avant de terminer la cuisson », explique Christine Massmann. Le MIWE aero e+ permet également de cuire des produits salés à pâte feuilletée, ou encore la « Backhausstulle », une tartine de pain gratinée.

La filiale de la place du marché emploie au total 17 collaborateurs. Dont 12 sont habilités pour la cuisson. Christine Massmann : « Parmi les autres employés, certains ne

travaillent qu'au comptoir ou aident à la vaisselle ». Mais le maître boulanger s'est assuré que 12 collaborateurs pouvaient cuire.

Lorsque de nouveaux fours sont mis en place ou que de nouveaux employés débutent, Winkelhahn teste la cuisson avec les employés. « Ceci dure en général deux jours », explique-t-il. La détermination de la fermentation y est par exemple abordée dans le détail. Winkelhahn ne fait pas confiance aux gabarits, il préfère que les employés déterminent la fermentation idéale avec « les mains, les yeux, le ressenti et l'expérience ».

Mais la commande en soi du four de magasin, soit la technique, doit également être apprise. Sachant qu'avec la commande MIWE go!, c'est très simple. « Si vous savez utiliser un smartphone, vous pouvez utiliser la commande du four », Winkelhahn l'a expérimenté. Les jeunes employés notamment n'ont aucun problème et aucune appréhension, ils maîtrisent déjà la méthode de balayage propre aux smartphones. Ils sont plutôt ravis de manipuler des techniques aussi modernes.

Qu'en est-il des employés un peu plus âgés ? Sont-ils plus réservés quant à la commande du four ? « Oui et non », répond Christine Massmann. Ses collègues plus âgés ont d'abord attendu et laissé faire les plus jeunes qui étaient plus à l'aise. « Mais dès qu'ils ont compris que c'était très facile, ils ont également osé. »

Et c'est très bien ainsi. La commande du four est là pour faciliter le travail des employés. « Et c'est ce qu'elle fait », déclare une jeune collaboratrice. Le four démarre automa-

tiquement le programme de cuisson dès que la porte est fermée, ce qui est très pratique. « Il nous arrivait auparavant d'oublier d'appuyer sur le bouton de démarrage. Cela ne peut plus arriver. », ajoute cette collaboratrice.

Elle trouve également pratique de pouvoir enregistrer des favoris, donc les programmes de cuisson les plus utilisés, sur sa propre page. « La commande est encore plus rapide », explique Christine Massmann. Et le risque de modifier sans le vouloir des réglages de programme est nul.

En cas de problème ou de question, Klaus Winkelhahn est joignable par téléphone. « Nous pouvons régler la majorité des cas sans que j'ai besoin de me rendre sur place », ajoute-t-il. Le maître boulanger ne se contente cependant pas de cela. La MIWE go! permet de mettre simplement en réseau les fours du magasin. C'est là un des objectifs de la boulangerie Engel. D'une part pour une meilleure surveillance des procédés de cuisson, d'autre part pour une assistance rapide en ligne en cas de problème.

Ce qu'on ne voit pas (encore) en ligne, c'est l'état de propreté des fours et de l'espace de fermentation. « Mais, moi je le vois », ajoute dans un sourire Christine Massmann, la responsable de la filiale. Les cavités des fours et l'espace de fermentation sont nettoyés régulièrement. Les cavités des fours sont nettoyées via un système easy-clean semi-automatique. La commande transmet les instructions aux collaborateurs devant le four et certaines étapes de nettoyage sont réalisées par le four lui-même.

Les supports de plaque peuvent être sortis facilement, en quelques gestes (sans outils), ce qui est également très →



Il est très important, en particulier pour les petits pains, de déterminer la cuisson idéale. Les collaborateurs y sont formés et maîtrisent la cuisson.



Il est primordial d'obtenir des résultats de cuisson homogènes. MIWE aero e+ le permet.



La grande façade vitrée du magasin est entièrement ouverte les jours de beau temps. La zone piétonne et le magasin ne font plus qu'un.

pratique. Les doubles portes en verre des fours sont également très simples à nettoyer. « Le revêtement noir du four est également plus facile à nettoyer et à garder propre que

les fours tout en acier inoxydable », déclare Christine Massmann d'après son expérience. Tout simplement génial, le nouveau MIWE aero e+ avec la commande MIWE go!

La boulangerie Engel en bref

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

Filiales: 41

Personnel:

Production : 75, dont 5 apprentis

Vente : 350, dont 20 apprentis

Expédition/logistique : 12

Gestion : 10

Exemples de prix :

Petit pain blanc 0,33 Euro

Petits pains aux céréales 0,63 Euro

Pain bis, 1 000 g 3,10 Euro

Pains spéciaux, 750 g 3,30 Euro

Viennoiseries 1,50 Euro