

Бäckerei Engel, Hötter

Выпечка – это просто!

Хлебобулочные и кондитерские изделия, предлагаемые пекарней Engel, выпекаются в магазинах строго по установленному плану. Для практической помощи в соблюдении плана применяется новая система управления MIWE go!.

«Мы активно занимаемся вопросом магазинной выпечки», – говорит мастер хлебопекарного дела Клаус Винкельхан. В одном из главных филиалов семейного предприятия уже на протяжении нескольких месяцев выпечка производится в MIWE aero e+. При этом используется новая система управления MIWE go!. «Это тщательно продуманное решение», – поясняет Винкельхан.

Клаус Винкельхан отвечает за магазинную выпечку в филиалах пекарни Engel. Он выступает промежуточным звеном между производственным

отделом, поставляющим выпекаемые изделия, и работниками магазинов, выполняющими выпечку. За последние годы пекарня Engel расширила свою деятельность более чем до 40 филиалов. «В каждом филиале магазинной выпечке отведена важная роль», – рассказывает Винкельхан. Магазинная выпечка, не соответствующая нужному уровню, приведет к тому, что качество изделий пострадает – даже несмотря на безупречную работу производственного отдела, поставляющего изделия в филиалы.

Именно по этой причине снова и снова проводится целенаправленное тестирование новых магазинных печей. «Мы хотим, чтобы выбранные нами печи не только гарантировали высокое качество выпечки, но и имели простой принцип управления, который легко освоить работникам», – рассказывает Винкельхан об основных критериях, рассматриваемых при выборе и покупке печи. В качестве еще одного критерия он называет также энергопотребление, которое нельзя недооценивать →



Мастер хлебопекарного дела Клаус Винкельхан отвечает за магазинную выпечку. Он знает особенности производства и продажи и понимает, с чем можно столкнуться.



В течение всего дня выполняется выпечка свежих булочек и других хлебобулочных изделий на глазах у посетителей.

при выпечке в магазине.

После тестирования различных моделей печи было принято решение вложить средства в покупку MIWE aero e+ с системой управления MIWE go!. «Нас убедила, прежде всего, новая система управления, которая отличается удивительно простым и наглядным принципом управления, а также характеризуется многочисленными возможностями», – аргументирует свое решение мастер хлебопекарного дела Клаус Винкельхан.

Новая магазинная печь была установлена в первую очередь в филиале на рыночной площади в Хёкстере. Филиал стал подходящим выбором, поскольку он работал по новой концепции. Он размещен на площади 22 метра шириной и всего 4 метра глубиной. В часы работы филиала большая стеклянная панель перед прилавком полностью открыта. Здесь оборудована зона со столиками, которая вмещает в себя 30 мест для посетителей. За зоной со столиками располагается рабочая зона, отделенная стеной на неполную высоту, где проводятся подготовительные работы, а также находится посудомоечное оборудование. В хорошую погоду непосредственно перед зоной магазина на рыночной площади организуется дополнительная зона со столиками, рассчитанная на 70 посетителей.

На первый взгляд кажется, что магазинная выпечка выдвинута на передний план только



Благодаря системе управления MIWE go! руководитель филиала Кристине Массманн всегда имеет обзор процессов выпечки.

из-за нехватки площади. Но это не так.

«Производя выпечку на глазах у посетителей, мы хотим подчеркнуть свежесть наших изделий и компетентность наших работников», – поясняет руководитель филиала Кристине Массманн. И именно по этой причине магазинная печь была установлена на видном месте между прилавком и рабочей зоной. Будучи выполненной в черном цвете, магазинная печь MIWE aero e+ отлично отражает сочетание традиций и современных тенденций.

Филиал пекарни Engel работает с очень высокой производительностью особенно в утренние часы. В целях поддержания производительности было принято решение создать комбинацию из двух печей MIWE aero e+, каждая из которых вмещает в себя восемь противней. «Мы можем задействовать обе печи, чтобы производить большие партии изделий в утреннее время, а также партии различных видов изделий, а при необходимости можем использовать лишь одну печь», – аргументирует Кристине Массманн решение установить две печи MIWE aero e+ с 8 противнями в каждой.

Рядом с магазинными печами под рабочей поверхностью стола размещен расстойный шкаф MIWE, в котором тестовые заготовки доводятся до конечной степени расстойки. Французские городские булочки и булочки с семенами, например, поставляются в филиалы

предварительно расстойными и охлажденными. Изделия, предварительно погружаемые в содовый раствор, отправляются в качестве изделий глубокой заморозки (собственного производства). Хлебные изделия и багеты передаются в полувыпеченном виде, а сладкие творожные печенки с шоколадом – в виде тестовых заготовок.

Для каждого вида изделий в системе управления имеется созданная программа выпечки. Если печь загружается частично, может использоваться автоматическая регулировка количества, MIWE flexbake. «Сначала необходимо запрограммировать систему управления нужным образом», – описывает Клаус Винкельхан технологическое оборудование.

Так, выполняется выпечка в обычном режиме, и сохраняется фактическая кривая. Если результат выпечки соответствует поставленным требованиям, фактическая кривая перенимается и впоследствии используется для выпечки с различной загрузкой. «В итоге мы получаем одинаковый результат как при выпечке с полной загрузкой, так и при выпечке с частичной загрузкой», – рассказывает Винкельхан.

В обеих MIWE aero e+ выпекаются также различные закуски. Для пицц-багетов тестовые заготовки выпекаются до состояния полуготовности в производственном отделе. «Затем мы заполняем тестовые заготовки различной начинкой и доводим их до состояния

готовности», – описывает принцип работы Кристине Массманн. Из ассортимента закусок в MIWE aero e+ выпекаются также пикантные изделия из слоеного теста и запеченные ломтики хлеба под названием «Backhausstulle».

Всего в филиале на рыночной площади работает 17 работников, 12 из которых могут выполнять выпечку. Кристине Массманн: «Другие работники, например, помогают только в продаже изделий или работают только в зоне с посудомоечным оборудованием». Стоит отметить, что навыки выпечки приобретены работниками благодаря мастеру хлебопекарного дела Винкельхану.

При появлении новой магазинной печи или нового работника на предприятии Винкельхан принимает непосредственное участие в выпечке на месте. «Как правило, я помогаю освоить принципы выпечки в течение двух дней», – поясняет он. Одним из основных вопросов при освоении принципов выпечки является, например, определение состояния расстойки. Винкельхан никогда не придерживается строгих шаблонов и старается научить работников определять оптимальное состояние расстойки на глаз и на ощупь.

Другим вопросом при обучении является обращение с технологическим оборудованием, в частности с магазинной печью. Хотя при использовании системы управления MIWE go! все и без того становится понятным в один миг. →



Умение правильно определять оптимальную степень расстойки важно, в первую очередь, в производстве булочек. Это умение приобретается работниками в процессе обучения.



Абсолютно важно получить равномерное качество выпечки. И это не проблема в MIWE aero e+.

«Кто умеет пользоваться смартфоном, умеет пользоваться и системой управления печи», – делится своим опытом Винкельхан. Именно молодые работники не имеют затруднений в этом вопросе: они не боятся нажимать кнопки и пользуются, например, посудомоечным оборудованием исходя из навыков, приобретенных при использовании своих смартфонов. Более того, они считают работу с таким современным оборудованием очень интересной.

Но все же как выглядит процесс управления у работников старшего поколения? Используют ли они систему управления печи с предельной осторожностью? «И да, и нет», – говорит Кристине Массманн. Работники старшего поколения сначала пропустили вперед своих молодых коллег, которые приступили к процессу управления без какого-либо внутреннего напряжения. «Однако, увидев, что процесс управления весьма прост, также и они почувствовали в себе полную уверенность».

Так и должно быть. Система управления печи должна упрощать работу тех, кто отвечает за выпечку. «И она упрощает», – говорит один из молодых работников. Вот, например, весьма практичной является функция печи, благодаря которой программа выпечки автоматически запускается после закрывания двери печи. «Раньше мы часто забывали нажимать кнопку запуска. Теперь такие ситуации полностью исключены», – описывает свою работу продавщица.

Еще одной практичной функцией является то, что в системе управления можно создать собственную страницу с наиболее часто используемыми программами выпечки. «Это помогает ускорить процесс управления», – поясняет Кристине Массманн. Стоит еще добавить, что система управления характеризуется отсутствием риска непреднамеренного изменения каких-либо настроек в программах.

При возникновении любых проблем или вопросов всегда можно обратиться по телефону к Клаусу Винкельхану. «Многое мы можем разрешить сразу, даже не возникает необходимости в моем

непосредственном присутствии», – делится своим опытом мастер хлебопекарного дела. И все же в разрешении проблем и вопросов Клаус Винкельхан стремится достичь большего и лучшего. MIWE go! дает возможность легко и просто объединить магазинные печи в одну сеть. Реализация этой возможности и представляет собой цель пекарни Engel. Планируется с одной стороны обеспечить лучший контроль процессов выпечки, а с другой стороны создать онлайн-доступ для быстрой помощи в случае возникновения проблем.

Единственное, что не дает (не даст) возможность объединения печей в одну онлайн-сеть, – это контроль состояния чистоты печей и расстойных камер. «Но это можно проконтролировать и так», – улыбается руководитель филиала Массманн. Пекарные и расстойные камеры очищаются регулярно. При этом для очистки пекарных камер используется полуавтоматическая система easy-clean. То есть, в системе управления выдаются указания работникам, после чего выполняются этапы очистки в печи.

При очистке очень практичным является то, что направляющие под противни можно легко вынуть, совершив пару несложных действий (без использования инструментов). Исключительно легко можно очистить также двойную стеклянную дверь печи. «В том числе и поддержание черной обшивки печи в чистом состоянии не составляет труда – все это так же просто, как и очищать печь полностью из нержавеющей стали», – рассказывает о своем опыте Кристине Массманн. Новая печь MIWE aero e+ с системой управления MIWE go! – это высший класс!



В хорошую погоду большая стеклянная панель магазина полностью открыта. Таким образом, зона магазина становится почти одним целым с пешеходной зоной.

Вкратце о Пекарня Engel

Руководитель:
Бернхард Энгель, Ансгар Кравинкель
Eugen-Diesel-Str. 2
D-37671 Hötter

Количество филиалов: 41

Количество сотрудников:

Производственный отдел: 75, из них 5 – ученики

Отдел сбыта: 350, из них 20 – ученики

Отдел отправки/логистики: 12

Администрация: 10

Примеры цен:

Французские городские булочки 0,33 евро

Булочки с семенами 0,63 евро

Ржано-пшеничный хлеб, 1000 г 3,10 евро

Специальный хлеб, 750 г 3,30 евро

Дрожжевая слойка 1,50 евро