

Bäckerei Franzes, Meschede Berge

Die Bäckerei Franzes hat ihre Backkapazitäten um einen MIWE thermo-static solo ergänzt. Die Backqualität und einfache Beschickung überzeugen.

Die Ideen von Bäckermeister Thomas Franzes sind einfach: „Gute Qualität liefern.“ Während so mancher andere Bäcker um Umsätze und Rendite kämpft, sieht Franzes die Situation für sein Unternehmen sehr entspannt. „Wir haben nach wie vor Umsatzzuwächse.“ An acht Standorten im Sauerland hat er Filialen. Vorkassenzonen sind keine dabei. Statt in teure Mieten, investiert der Bäckermeister lieber in gute Mitarbeiter. Und er investiert in Technik, die hilft, eine hohe Backwarenqualität anbieten zu können.

Thomas Franzes hat deshalb ganz bewusst in einen Thermoöl-Wagenofen von MIWE investiert. „Ein Stikkenofen ist auf dem ersten Blick zwar günstiger. Man muss die Investition aber langfristig betrachten und auch mit den eigenen Qualitätsansprüchen ins Verhältnis setzen“, zeigt Franzes seine Überlegungen auf, als ein Etagenbackofen

ersetzt werden sollte.

In diesem alten Etagenbackofen wurden vornehmlich Schnittbrötchen für Wiederverkäufer, sowie das Feingebäcksortiment gebacken. „Alleine schon durch das umständliche und lange Ausbacken von Hand kam es zu Ungleichmäßigkeiten beim Backergebnis“, beschreibt ein Mitarbeiter die Situation. Die rollende Ofenbeschickung – also Wagen rein, backen, Wagen raus – kennt man in Franzes Backstube, da hier seit 2000 ein MIWE roll-in zum Einsatz kommt. In diesem werden vor allem Körnerbrötchen gebacken.

Für Schnittbrötchen war bisher der Etagenbackofen erste Wahl. Wobei nur die Schnittbrötchen für zahlreiche Wiederverkäufer in der Backstube gebacken werden. Der Bedarf für die eigenen Filialen wird komplett dort gebacken. Auch auf Etage, nämlich in MIWE condo Elektrobacköfen. Die Teiglinge werden mit 1,5 Prozent Hefeanteil lange im niedrigen Plusbereich geführt. Die gekühlten Dielen gehen dann morgens in die Filialen, wo sie in Sahneklimaschränken auf das Abbacken warten.

→



Thomas Franzes macht keine Kompromisse: Im Laden wird im MIWE condo gebacken, in der Produktion kommen die Brötchen aus dem MIWE thermo-static.



Dort wo früher ein Etagenofen stand, ist jetzt der MIWE thermo-static mit direkt integrierter Heizkesselzentrale platziert.

Thomas Franzes hat sich deshalb nicht für einen Stikkenofen, sondern für einen Thermoöl-Wagenofen entschieden: „Wir haben die rollende Beschickung, aber auch eine ganz andere Qualität beim Backergebnis.“ Vom Backergebnis hat er sich bei Kollegen überzeugt, die MIWE Thermoöl-Wagenöfen bereits nutzen.

Hinzu kommt, dass MIWE den thermo-static auch als „Solo-Version“ anbietet. Hier ist die Heizkesselzentrale (HKZ) direkt hinter dem Wagenofen platziert. Baulich war dies bei Franzes möglich, da durch den Abriss des alten Etagenbackofens genug Grundfläche zur Verfügung stand. Auch der vorhandene Schornstein konnte gleich genutzt werden.

Durch den direkten Verbund von Ofen und Heizkesselzentrale können Leitungswege eingespart werden. „Hinzu kommt, dass dadurch der Ofen auch schneller – in rund 40 Minuten ist er morgens backbereit – aufheizt“, berichtet Thomas Franzes. Bei Thermoöl-Backöfen wird dieses Spezialöl als Wärmeträger genutzt. Dafür werden Rohrleitungen durch die Backkammer geführt, von denen die Hitze sanft abstrahlt.

Im Ergebnis kommt es zu einer hohen Gleichmäßigkeit des Backergebnisses. Unterstützt wird dies, weil der Ofen bei Backzeitende innerhalb von einer Minute entleert ist. Zwei Wagen mit jeweils neun Blechen fasst der MIWE thermo-static auch in der Solo-Version. Unten wie oben, hinten wie vorne, außen wie innen – überall kommt es zu einem gleichmäßigen Backergebnis. Gerade die Wiederverkäufer haben den Wechsel des Ofensystems und die neue Gleichmäßigkeit sehr schnell gemerkt und honoriert.



Vornehmlich Schnittbrötchen, aber auch Mischbrot werden im Wagenofen gebacken.

„Noch wichtiger sind allerdings die anderen Qualitäten des Backergebnisses“, beschreibt Thomas Franzes seine Eindrücke. Denn hohe Ansprüche werden zum Beispiel an die bereits genannten Schnittbrötchen für die Wiederverkäufer gestellt. Morgens ausgeliefert, werden sie den ganzen Tag über verkauft und zum Teil auch erst sehr spät verzehrt. Eine lang anhaltende Rösche und eine gute Frischhaltung sind hier wichtig.

Der MIWE thermo-static schafft dies. Durch die sanfte, nicht flämmende Hitzestrahlung kommt es zu einer feinen Kruste. Ausreichend Dampf hilft, den Ofentrieb zu unterstützen. Durch die feine Krustenbildung bleibt gleichzeitig die Krume sehr saftig. Eine Feuchtwanderung nach außen wird verhindert. „Bei den Schnittbrötchen oder auch bei Baguette-Brötchen merken wir hier einen enormen Qualitätsunterschied zum Backen im Stikkenofen“, zeigt Franzes seine Erfahrungen auf.

Er geht sogar so weit und setzt das Backen im MIWE thermo-static auf das gleiche Qualitätsniveau wie das Backen in Etagenbacköfen: „Die Qualität ist sehr ähnlich, egal ob aus dem thermo-static oder aus dem Ladenbackofen.“ Das muss auch so sein, denn die Kunden wollen Franzes-Schnittbrötchen egal ob beim Wiederverkäufer oder in Franzes-Filialen in einer gleich hohen Qualität.

Dass sich Qualität durchsetzt, das zeigen die Produktions- und Verkaufsmengen an Schnittbrötchen. Am Morgen stehen sie regelrecht Schlange am Ofen, um gebacken zu werden. „Da ist das Schuss-auf-Schuss-Backen besonders

wichtig“, beschreibt einer der Bäcker die Situation. Denn der MIWE thermo-static braucht nur kurze Erholungszeiten und hat immer einen satten Schwaden verfügbar. Thomas Franzes spart dadurch auch Backfläche, da in gleicher Zeit mehr gebacken werden kann. Die hohe Energieeffizienz wird auch durch die gute Isolierung erreicht. Wände und auch die Tür strahlen nur sehr wenig Wärme ab. Das trägt zum angenehmen Klima in der Backstube bei.

Neben den Brötchen sind es auch Plunderteilchen, bei denen Thomas Franzes die größte Qualitätsverbesserung feststellte. Hier ist es ähnlich wie bei den Schnittbrötchen für die Wiederverkäufer. Die Plunderteilchen werden am frühen Morgen gebacken und sollen den ganzen Tag appetitlich und frisch sein. Bäckermeister Franzes spricht hier von „Saftigkeit wie nie“.

Das gilt gleichermaßen für Croissants, Schokobrötchen oder auch Fruchtplunder. Selbst „Stutenkerle“ eine regionale Saisonspezialität aus Hefeteig werden nach nur acht Minuten Backzeit außen zartsplittrig-rösch und in der Krume sehr saftig. „Das haben wir früher so nicht hinbekommen“, gibt Franzes offen zu.

Die ersten Backprogramme für die MIWE thermo-static hat ein Backmeister von MIWE bei Franzes in der Backstube erarbeitet. „Der hat uns gezeigt, wie der Ofen tickt“, blickt Bäckermeister Franzes zurück. So wurde zum Beispiel aufgezeigt, wie das neue zweistufige Turbosystem mit Umluft funktioniert.

Aufgabe dieses Turbos ist es die Backatmosphäre in der ersten Stufe umzuwälzen. Sinnvoll ist dies zum Beispiel beim Backen von Brot bzw. insbesondere bei Kastenbrot. Noch

mehr Luftumwälzung wird in der zweiten Stufe erreicht, die sich zum Beispiel zur forcierten Entschwadung eignet. Thomas Franzes hat inzwischen fast 50 Backprogramme in der Steuerung des MIWE thermo-static hinterlegt. Die Steuerung MIWE TC kann über einen großen Farb-Touchscreen bedient werden. Pro Backprogramm sind bis zu acht Backschritte möglich. „So können wir ganz gezielt den Ofen steuern und das Backen auf jedes Produkt anpassen“, erklärt Thomas Franzes.

Nicht zuletzt auch vor diesem Hintergrund wird der MIWE thermo-static bei Franzes auch mehr und mehr zum „Brot-ofen“. Die Mehrzahl der Brote sind Paderborner, ein helles Roggenmischbrot. Dieses wird in großen, isolierten Backformen gebacken. Ideal ist dafür im wahrsten Sinne des Wortes der MIWE ideal 2-kreiser, der zwei Auszugsherde hat. Auf diesen lassen sich die großen Kastenformen leicht aufsetzen und nach dem Backen wieder leicht abnehmen.

Im MIWE thermo-static sind es andere Kastenbrote, die in die Wägen gestellt werden. Aber auch freigeschobene Brote, wie Körnerbrote oder Kasseler Brot werden zunehmend dort gebacken. „Die Beschickung ist hier einfacher als im Etagenofen und die Backqualität stimmt“, argumentiert Thomas Franzes.

Dabei blickt der Unternehmer bereits in die Zukunft. Die Heizkesselzentrale des MIWE thermo-static ist so ausgelegt, dass noch ein zweiter Backofen angeschlossen werden kann. Diese Option will Franzes auch nutzen. Er will allerdings auch auf Etagenbackofen und Stikkenofen nicht verzichten. Seine Idee ist, „für jedes Produkt den optimalen Ofen zu haben“. MIWE hat sie! →



Große Formenverbände wie für Paderborner Brot werden im MIWE ideal auf den Auszugsherden gebacken.



Die Gleichmäßigkeit des Backergebnisses, die zartsplittrige Kruste und die saftige Krume überzeugen auch beim Backen von Brot im MIWE thermo-static.



Bei freigeschobenen Broten sorgt der MIWE thermo-static für einen guten Ofentrieb.



Auch bei Plundergebäcken und Croissants überzeugt der Wagenofen. Die Gebäcke sind über lange Zeit sehr saftig.

Bäckerei Franzes im Kurzportrait

Geschäftsführer: Thomas Franzes
Olper Straße 18
59872 Meschede Berge

Filialen: 8

Mitarbeiter:

Produktion: 12, davon 2 Auszubildende

Verkauf: 40

Verwaltung: 2

Preisbeispiele:

Schnittbrötchen 0,32 Euro

Körnerbrötchen 0,60 Euro

Kasseler (Mischbrot) 1.000 g 3,00 Euro

Paderborner Brot 1.000 g 3,00 Euro

Croissant 0,90 Euro