

Backhaus Grobe, Dortmund

Immer wieder geht es durch die Medien, dass jährlich in Deutschland einige hundert Bäckereien schließen. Kaum bekannt sind dagegen positive Beispiele, wie das vom Backhaus Grobe in Dortmund. Ewald Grobe, ein Kenner der backenden Branche, hat mit seiner Lebensgefährtin Daniela Meyer und für seinen Sohn Tim eine Bäckerei neu gebaut und von Anfang an großen Erfolg mit seinem Konzept. Technik von MIWE hilft dabei.

„Anfangs haben wir gar nicht an eine Bäckerei gedacht“, gibt Ewald Grobe zu. Er hat vor Jahren seinen Betrieb mit zahlreichen Filialen verkauft und war seitdem in der Immobilienbranche tätig. Am jetzigen Standort seines neuen Backhauses hatte Grobe ursprünglich einen Gastronomiebetrieb geplant. „Irgendwann haben wir jedoch in der Familie gemerkt, dass dort eine gute Lage für ein Bäckereikonzept ist.“ Denn nicht nur er und seine Lebensgefährtin stammen aus dem Bäckerhandwerk. Auch sein Sohn Tim hat nach dem Abitur Bäcker gelernt.

Idee und Konzept

Standort des neuen Konzeptes ist die Flughafenstraße in Dortmund, eine große Ein- und Ausfallstraße mit täglich rund 26.000 Fahrzeugen. Das mit Klinkersteinen gefasste Gebäude sieht wie ein alter Industriebau aus. Ein Turm an der markanten Gebäudeecke zur Hauptstraße tut das seine dazu. Auch im Inneren hat das Gebäude immer noch Charakterzüge eines Fabrikgebäudes aus der Gründerzeit.

„Jedoch ist alles ein Neubau“, schmunzelt Ewald Grobe. Er hat einen Teil des bestehenden Autohauses weggreifen lassen und das Klinkergebäude errichtet. Da erst während der Bauphase die Idee zur Bäckerei kam, wurde noch ein Wintergarten angesetzt. So entstanden weitere Sitzplätze, da man zuerst „nur“ ein Café mit einem ergänzenden Bäckereiangebot errichten wollte.

Dieses Konzept wurde jedoch zerschlagen und Familie Grobe ging noch einige Schritte weiter. „Wir wollen eine Familienbäckerei sein“, erklärt Tim Grobe. Dabei sollte ein möglichst breites Spektrum an Kunden gewonnen werden. →



Eine der Verkäuferinnen an den Ladenbacköfen.



Ansicht der Backstube vom Laden aus.

Dies zeigt sich schon an der Außenwerbung des Gebäudes. Ganz bewusst wird das Gebäude „als Werbetafel“ genutzt. Auf klassische Werbung wie Anzeigen wurde bisher verzichtet. Selbst eine Eröffnungsanzeige gab es nicht. Daniela Meyer: „Als wir am 12. Oktober 2012 eröffnet haben, sind die Kunden von selber gekommen.“ Es habe sich schnell rum gesprochen, was hier geboten wird.

Das Logo des Backhauses Grobe steht dreidimensional am Turm des Gebäudes. Es ist jedoch auch Bestandteil von Werbetafeln, die den Standort als „Café“ oder „Baguetterie“ ausweisen. „Hier sind wir noch recht offen“, erklärt Daniela Meyer. Man will zwar die Kernkompetenz mit Café und Bäckerei entsprechend umsetzen und darstellen. „Der Standort bietet uns aber die Freiheit für weitere neue Konzepte.“

Kernkompetenz herausstellen

Dabei soll aber immer die Kernkompetenz in der Bäckerei liegen. Dies können die Kunden und Gäste vielfältig erleben. Wirksam wird beispielsweise das Brotsortiment präsentiert, das vom Besucher nicht übersehen werden kann. Die Gäste des Cafés sehen auch, wo produziert wird. Zwei große Fenster geben freie Einblicke vom Cafébereich in die Backstube.

„Unsere Backkompetenz direkt im Laden zu zeigen, war uns überaus wichtig“, fügt Tim Grobe noch an. Deshalb sollten auch Ladenbacköfen integriert werden. Es sind zwei MIWE condo in schwarz. Ganz bewusst hat sich Familie Grobe für diesen Ofentyp entschieden. Ewald Grobe: „Die Backqualität stimmt. Wichtig ist aber auch die Optik.“ Der Ofen solle die Ursprünglichkeit des Backens gut vermitteln, aber auch den backtechnischen Anforderungen des Backhauses Grobe gerecht werden.



Ladenansicht mit den MIWE condo in schwarz.

MIWE hat mit dem Wenz 1919 zwar auch einen Backofen mit einer nostalgischen Ofenschrift aus Gusseisen, jedoch hat dieser Etagenbackofen „nur“ maximal drei Etagen. Hinter der nostalgischen Ofenfront verbirgt sich die Technik des MIWE condo. Ewald und Tim Grobe benötigten jedoch eine größere Backfläche im Ladenbackofen. Ein Heißluftbackofen schied vorab schon aus, da man sich bewusst von Filialisten oder Discountern absetzen will. Stattdessen wurden zwei MIWE condo mit jeweils vier Etagen in den Laden integriert. Einer der Öfen ist zusätzlich mit einem Gärraum ausgestattet.

Den MIWE condo in schwarz haben die Grobes durch ein simples wie geniales Tool noch authentischer gemacht. Die Ofenscheiben wurden durch schwarze Bleche ergänzt. Die Herde sehen von weitem aus, als hätten sie eine geschwungene Decke – auch ein Stück Nostalgie. „Sieht richtig gut aus“, schwärmt Daniela Meyer und erzählt wie die Kunden immer wieder Blicke zu den Ladenbacköfen schicken.

Doch im Backhaus Grobe weiß man auch, dass Optik nicht alles ist. Bei Grobe will man für die „Generation Herdplatte“ backen – für Kunden, die eine hohe Backwarenqualität zu schätzen wissen. Das Team um Tim Grobe backt deshalb ganz bewusst nur in Etagenbacköfen. „Da geht der Schwaden ganz anders aufs Produkt, aber auch der Boden der Backwaren wird anders“, zeigt Tim Grobe seine Erfahrungen mit Etagenbacköfen auf.

MIWE-Technik im Laden:

2 MIWE condo schwarz mit je 4 Herden (80 x 60 cm), einer der Öfen ist mit Gärraum

Sicherlich ist dies auch der Technik von MIWE zu schulden: Jeder Herd hat seinen eigenen Schwadenapparat mit einer eigenen Heizung. So steht immer genügend gleichmäßiger und satter Schwaden zur Verfügung. Gleichzeitig zieht der Schwadenapparat keine Hitze aus der Backkammer. Dort kann mit getrennter Ober- und Unterhitze das Backklima genau gesteuert werden.

Zumal gerade auch die einfache Ofenbedienung für Ewald und Tim Grobe eines der Kaufkriterien waren. Jeder Herd lässt sich einzeln ansteuern. Dabei sind überall die gleichen Backprogramme hinterlegt, damit in jedem Herd auch alle Produkte gebacken werden können. Die Verkäuferinnen starten nur das passende Backprogramm. Wird nicht gebacken, bleibt zumindest das Licht im Herd brennen, um durch das warme Licht stets die Anmutung des Backprozesses für die Kunden zu erzeugen.

Brötchen, Spezialbrötchen und Baguettes werden ganztätig in den zwei MIWE Condo produziert. Die Teiglinge dafür werden am Vortag aufgearbeitet, auf Gare gebracht und dann bei + 4 ° Celsius gelagert. Tim Grobe: „Wir schießen sie dann direkt aus der Kälte heraus ein. Eine Endgare ist nicht nötig.“

Die Baguettes werden nicht weit von den Ladenbacköfen in der ‚Baguetterie‘ veredelt. Dem Kunden zugewandt werden die Baguettes individuell belegt und sowohl kalt als auch warm serviert. Daniela Meyer freut sich, dass selbst die BVB-Fußballprofis inzwischen diesen besonderen Service zu schätzen wissen.

Transparente Backstube

Es ist kein Zufall, dass sich die schwarz-gelben BVB-Farben auch in der Backstube von Grobe wieder finden. Dass die Bäcker dort besonders enthusiastische BVB-Fans sind, ist nicht belegt. „Für uns war keine Frage, dass auch in der Backstube Ofentechnik und Kälteanlagen von MIWE zum Einsatz kommen“, erklärt Ewald Grobe schmunzelnd und freut sich nicht nur über die Farbähnlichkeit des Designs von MIWE mit den Farben der Dortmunder Fußballer.

Die BVB-Spieler und anderen Gäste könnten allerdings denken, dass hier besonders eifrige Fußballfans am Backen sind. Denn durch zwei große Fenster sind ja, wie bereits erwähnt, Einblicke in die Produktion möglich. „Wir haben die Ofenfront bewusst so platziert, dass die Kunden immer sehen, was gebacken wird“, bringt Tim Grobe das Konzept auf den Punkt.

Auch in der Backstube wird bewusst nur auf Herdplatten gebacken. Im Einsatz ist ein MIWE ideal als 2-Kreiser mit fünf Herden. Bei diesem Herdtyp lassen sich zwei Herdgruppen getrennt ansteuern. So lassen sich unterschiedliche Temperaturen fahren, oder auch eine Herdgruppe komplett abschalten. Dies macht die Ofenarbeit noch flexibler. Die untere Herdgruppe mit zwei Herden ist mit Auszugsherden versehen. Damit wird insbesondere die Beschickung mit Formenverbänden wesentlich erleichtert.

MIWE-Technik in der Backstube:

MIWE ideal 2-kreiser, doppeltbreit, 5 Herde –
davon 2 Auszugsherde

MIWE Gärraum (GR) für sechs Stikkenwagen

MIWE Gärvollautomat (GVA) für Stikkenwagen

MIWE Tiefkühlagerzelle (TLK) für 15 Stikkenwägen

Bedient werden kann der Etagenbackofen von jeder Seite aus. Links sind an jedem Herd separate Herdtableaus, mit denen die wichtigen Vorgänge wie Programmstart oder auch manuelle Schwadengabe ausgeführt werden können. An der rechten Ofenseite ist in der Steuersäule die Touch Control MIWE TC integriert, über die der gesamte Backofen einschließlich aller Herde gesteuert wird. Dort sind auch alle Backprogramme gespeichert.

Eingerahmt ist der Etagenbackofen von einem Gärraum (MIWE GR) auf der einen Seite und einem Gärvollautomaten (MIWE GVA) auf der anderen Seite. „Das macht uns flexibel und wir können während des Tages arbeiten“, verdeutlicht Tim Grobe den Sinn des Gärvollautomaten. →



Blick von der Galerie in das Objekt.



Ladenansicht.



Außenansicht des markanten Gebäudes.

Flexibel ist der GVA von MIWE aber auch selber. Über die TC-Steuerung – vom Typ baugleich und auch nach der gleichen Systematik zu bedienen wie die Steuerung am MIWE ideal – können die Temperaturkurven völlig frei definiert werden. Doch damit noch nicht genug: Diese Kurve wird sehr exakt abgearbeitet. Energetische Ausschläge nach oben oder unten bleiben aus. Das reduziert Kosten und schont die Teiglinge. Zur Tiefkühlagerung von Rohstoffen und Teiglingen steht zusätzlich eine Tiefkühlagerzelle (MIWE TLK) zur Verfügung.

Lange Teigführungen wie im GVA, über drei Stufen geführter Sauerteig, Weizenvorteige und lange Reifezeiten der Teige sind Bestandteil des Backkonzeptes von Grobe. „Denn das beste Ladenkonzept funktioniert nicht, wenn die Backwarenqualität nicht stimmt“, ist sich Ewald Grobe sicher. Die Technik von MIWE hilft, für den Betrieb diese Qualität sicherzustellen.

Backhaus Grobe GmbH & Co. KG im Kurzportrait

Inhaber: Tim Grobe, Daniela Meyer
 Flughafenstraße 237
 44309 Dortmund

Fachgeschäfte: 1

Mitarbeiter

Produktion: 5, davon 2 Auszubildende

Laden + Cafébereich: 8 Vollzeit + Aushilfen

Preisbeispiele:

Schnittbrötchen 0,28 EUR

Mischbrot 750 g 2,75 EUR

Roggenmischbrot Grobe 1896 1.000 g 2,95 EUR

Baguette, verschieden belegt 2,95 EUR

Plunder 1,30 - 1,45 EUR