

Пекарня Backhaus Grobe, Germany

В средствах массовой информации только и слышно, что в Германии ежегодно закрывается несколько сотен пекарен. И ни слова о том, что несмотря на это есть также пекарни, которые процветают, как, например, пекарня Backhaus Grobe в Дортмунде. Эвальд Гробе, знаток хлебопекарного дела, вместе со своей спутницей жизни Даниэлой Мейер основал новую пекарню для своего сына Тима, которая уже с самого начала имела успех благодаря особой концепции. Немалую роль в успехе пекарни сыграло оборудование MIWE.

«Сначала мы даже не думали о пекарне», – рассказывает Эвальд Гробе. Много лет назад он продал свое предприятие с многочисленными филиалами и начал работать в сфере недвижимости. На теперешнем месте своей новой пекарни Гробе когда-то планировал основать предприятие общественного питания. «В какой-то момент мы заметили, что это место отлично подходит для реализации идеи создать свою пекарню». Ведь

знаниями и навыками пекарного ремесла обладают не только Эвальд Гробе и его спутница жизни. Также его сын по окончании школы решил стать пекарем.

Идея и концепция

Местом для реализации новой концепции стала улица Флугхафенштрассе в Дортмунде – главная городская улица, по которой ежедневно проезжает около 26 000 автомобилей. Характерное здание с отделкой из клинкерного кирпича напоминает промышленное здание старой постройки. На его углу, выходящем на главную улицу, сооружена башня. А внутри воссозданы характерные черты фабричного здания эпохи грюндерства.

«Здание все же является новой постройкой», – улыбаясь, говорит Эвальд Гробе. Он снес часть бывшего автосалона и построил новое здание, для отделки которого выбрал клинкерный кирпич. Поскольку идея создать пекарню пришла только во время стадии строительства, дополнительно была →



Одна из продавщиц около магазинных печей.



Вид на пекарню из магазина.

возведена пристройка к зданию для зимнего сада. Так возникли дополнительные места для посетителей, ведь изначально планировалось организовать только кафе с ограниченным предложением хлебобулочных изделий.

Однако вскоре семья Гробе изменила концепцию и продвинулась еще на несколько шагов вперед. «Мы хотим, чтобы у нас была семейная пекарня», – поясняет Тим Гробе. При этом требовалось завоевать как можно больше клиентов. Для этого было решено воспользоваться наружной рекламой, причем в качестве «рекламного щита» было осознанно выбрано само здание. План использования классической рекламы, например, вывесок, был отклонен. Отсутствовала даже вывеска с указанием времени работы. Даниэла Мейер рассказывает: «Посетители появились у нас сразу после открытия, которое состоялось 12 октября 2012 года». Информация о том, что здесь предлагается, разлетелась по округе молниеносно.

На башне здания размещен логотип пекарни Backhaus Grobe в трехмерном изображении. Он также является составной частью рекламных щитов, на которых пекарня позиционирована как кафе или багеттерия. «Потенциал еще не исчерпан», – объясняет Даниэла Мейер. Пока что планируется реализовать и представить основное направление деятельности: кафе и пекарня. «Однако, здесь перед нами открыты возможности развития также других концепций».

Акцент на основное направление деятельности

В пекарне должно быть всегда очевидно основное направление деятельности. Посетители должны ощущать



Вид на магазин с MIWE condo в черном исполнении.

его в полной мере. Так, к примеру, в пекарне выставлен весь ассортимент хлеба, который всегда притягивает внимание посетителей. Посетители кафе также могут увидеть, где происходит производство. Два больших окна позволяют заглянуть в сам производственный отдел пекарни.

«Для нас было крайне важно показать наше мастерство в самом магазине», – добавляет Тим Гробе. Поэтому были установлены магазинные хлебопекарные печи. Это две MIWE condo в исполнении черного цвета. Семья Гробе сделала выбор в пользу этого вида печей вполне осознанно. Эвальд Гробе рассказывает: «Качество выпечки соответствует нашим требованиям. Но важен также и внешний вид печей». Печь должна отражать самобытный характер пекарского искусства, но при этом также отвечать техническим требованиям пекарни.

Среди печей MIWE имеется Wenz 1919, которая выполнена из чугуна в ностальгическом стиле и оснащена технологиями, применяемыми в MIWE condo. Правда она ограничена тремя ярусами, а Эвальду и Тиму Гробе необходима магазинная печь с большей площадью для выпечки. На первый план вышла конвекционная печь с циркуляцией горячего воздуха, поскольку присутствовало намерение выделиться на фоне филиалистов или дискаунтеров. Однако вместо нее в магазине были установлены две MIWE condo с четырьмя ярусами в каждой. Одна из печей дополнительно оснащена расстойным шкафом.

Печам MIWE condo в исполнении черного цвета Эвальд и Тим Гробе добавили эффекта аутентичности за счет

гениально простого способа. Они дополнили стекла печи черными металлическими листами. Если смотреть издали, то верхняя часть подов кажется изогнутой – тоже элемент, напоминающий о былых временах. «Выглядит действительно хорошо», – мечтательно рассказывает Даниэла Мейер и отмечает, что посетители все время бросают взгляд в сторону магазинных печей.

Все же в пекарне Backhaus Grobe знают, что одного лишь визуального эффекта недостаточно. Здесь хотят выпекать для поколения, которое ценит качественную выпечку на подах. Поэтому команда Тима Гробе выпекает продукцию только в ярусных печах. «В этих печах по-другому происходит увлажнение продукции паром, а также получается другая нижняя корка», – делится своим опытом работы Тим Гробе.

Пекарное оборудование MIWE в пекарне:
2 печи MIWE condo в черном исполнении с 4 подами в каждой (80 x 60 см), одна из печей имеет расстойный шкаф

Одна из особенностей технического оборудования MIWE: каждый под имеет отдельный пароувлажнитель с собственным нагревом. Таким образом, всегда обеспечивается равномерная подача насыщенного пара. Пароувлажнитель не забирает тепло из пекарной камеры. В пекарной камере можно отдельно регулировать верхний и нижний нагрев и, следовательно, точно создавать необходимые температурные условия.

Простое управление печью Эвальд и Тим Гробе также внесли в список критериев, рассматриваемых при выборе и покупке печи. Каждый под управляется отдельно. При этом везде заданы одинаковые программы выпечки, что позволяет выпекать любые виды продукции на любых подах. Нужно лишь запустить подходящую программу выпечки. Если выпечка не происходит, то в печи остается гореть свет, благодаря которому для посетителей всегда создается теплая атмосфера выпечки.

В двух MIWE condo непрерывно выпекаются булочки, специальные булочки и багеты. Соответствующие тестовые заготовки готовятся в предыдущий день, расстаиваются в расстойном шкафу и затем хранятся при температуре + 4 °С. Тим Гробе: «Мы ставим их в печь сразу после извлечения из холодильного оборудования.

Конечная расстойка не требуется».

Оформление багетов выполняется недалеко от магазинных печей в «багеттерии». На глазах у посетителей в индивидуальном порядке делаются багеты с различной начинкой и предлагаются как в холодном, так и в горячем виде. Даниэла Мейер радуется, что этим предложением любят воспользоваться даже профессиональные футболисты из футбольного клуба «Боруссия» в Дортмунде.

Открытая пекарня

В пекарне Grobe можно найти черно-желтые цвета футбольного клуба «Боруссия», и это неслучайно. Здешние пекари являются болельщиками этого клуба. «Для нас вопрос использования пекарного и холодильного оборудования MIWE был решенным», – поясняет Эвальд Гробе, улыбаясь и одновременно радуясь сходству цветовой гаммы оборудования MIWE с цветовой гаммой формы дортмундского футбольного клуба.

Игроки футбольного клуба и посетители однако могут предположить, что за выпечку здесь ответственны особо ярые футбольные болельщики. Два больших окна, как уже упоминалось выше, позволяют заглянуть туда, где происходит само производство. «Мы специально разместили печи так, чтобы посетители всегда видели, что в них выпекается», – рассказывает Тим Гробе о концепции пекарни.

Также в пекарне выпекается только на подах. Для →



Вид на объект с галереи.



Вид на магазин.



Вид на характерное здание снаружи.

этого используется MIWE ideal в двухконтурном исполнении с пятью подами. В этой печи имеется две группы подов с отдельным управлением, позволяющим устанавливать поды на различную температуру или же вообще отключать один из подов. За счет этого повышается гибкость эксплуатации печи. Нижняя группа подов оснащена двумя выдвижными подами. Таким образом заметно упрощается загрузка формовочных лотков.

Техническое оборудование MIWE в пекарне:

MIWE ideal в двухконтурном исполнении, двойной ширины, с 5 подами, 2 из которых выдвижные

Расстойный шкаф MIWE (GR) для 6 стеллажных тележек

Автоматический расстойный шкаф MIWE (GVA) для стеллажных тележек

Камера глубокой заморозки MIWE (TLK) для 15 стеллажных тележек

Управление ярусными печами возможно с любой стороны. С левой стороны на каждом поде имеется панель, с помощью которой можно выполнять основные действия, например, запуск программы или ручная подача пара. С правой стороны в колонку управления встроена система управления Touch Control MIWE TC, посредством которой выполняется управление сразу всеми подами, т. е. печью в целом. В Touch Control MIWE TC сохранены все программы выпечки.

С одной стороны ярусной печи установлен расстойный

шкаф (MIWE GR), а с другой стороны – автоматический расстойный шкаф (MIWE GVA). «Это создает нам определенную гибкость, и мы можем работать в течение всего дня», – разъясняет Тим Гробе суть автоматического расстойного шкафа.

Гибкостью отличается и сам автоматический расстойный шкаф MIWE. Посредством системы управления TC, схожей по типу и принципу функционирования с системой управления MIWE ideal, можно произвольно задавать режимы с определенными температурными кривыми. Но это еще не все. Температурные кривые обрабатываются очень точно. Отклонения от кривой вверх или вниз исключены. Это снижает расходы и формирует бережные условия для работы с заготовками. Для хранения сырья и заготовок в глубоком заморозке дополнительно предусмотрена камера глубокой заморозки (MIWE TLK).

Приготовление пшеничной опары или закваски в три этапа, а также долгая расстойка теста, например, в GVA является составной частью концепции пекарни Grobe. «Концепцию не удастся реализовать, если качество продукции будет несоответствующим», – уверен Эвальд Гробе. Получить необходимое качество продукции помогает техническое оборудование MIWE.

Вкратце о пекарне Grobe GmbH & Co. KG

Владельцы: Тим Гробе, Даниэла Мейер
Flughafenstraße 237
44309 Дортмунд

Специализированные магазины: 1

Работники

Производственный отдел: 5, из них 2 – ученики
магазин + кафе: 8 на полный рабочий день + помощники

Примеры цен:

Булки «Городские»	0,28 евро
Ржано-пшеничный хлеб, 750 г	2,75 евро
Ржано-пшеничный хлеб «Grobe 1896» 1000 г	2,95 евро
Багет, с различной начинкой	2,95 евро
Дрожжевая слойка	1,30 - 1,45 евро