

Backhaus Kutzer, Konnersreuth

Konnersreuth. „Wir haben uns die Entscheidung nicht leicht gemacht“, blickt Patrick Kutzer zurück. Zusammen mit seinem Vater Robert führt er das Backhaus Kutzer in Konnersreuth, an der Nahtstelle zwischen Oberpfalz und Oberfranken. Nahezu die gesamte Angebotsbreite von WP-Technik ist dort zu finden. Und der neue roll-in e+ von MIWE.

Da stellt sich schon die Frage, warum ein Kunde von WP einen Ofen von MIWE kauft? „Für uns ein Test“, relativiert Kutzer. Jahre, eigentlich schon Jahrzehnte, ist der Betrieb mit der Technik aus Dinkelsbühl zufrieden. Spezialbrötchenanlagen, Brotanlagen, Gärräume und fast die gesamte Ofentechnik samt Ladersysteme für die Etagenöfen kommen von dort.

Patrick Kutzer verhehlt allerdings auch nicht, dass Zuverlässigkeit der Produkte und Service bei Störungen ein wichtiges Kaufkriterium sind. „Qualität und Frische sind die entscheidenden Faktoren, die uns vom Wettbewerb absetzen, da muss auch die Technik in der Backstube stimmen.“ Das

Backhaus Kutzer sieht sich als Marktführer in der Region. Marktanalysen und Kundenbefragungen haben dies bestätigt. Während man in Vorkassenzonen mit 20 - 30 Prozent Kundenfrequenz aus dem Supermarkt rechnen müsse, schaffen es einige Filialen von Kutzer auf bis zu 70 Prozent.

Da muss natürlich auch entsprechend gebacken werden. Insgesamt sieben Stikkenöfen nutzt das Backhaus Kutzer. Vier Wochen nachdem einer der Stikkenöfen durch einen neuen rototherm ersetzt wurde, wurde der nächste durch einen MIWE roll-in e+ ersetzt. Patrick Kutzer: „Für uns eine ideale Möglichkeit um neueste Technik nebeneinander zu testen.“

Bäckermeister Kutzer weiß allerdings auch, dass man nicht nur einige Tage oder Wochen testen kann. „Am Anfang backen alle gleichmäßig und gut. Erst nach einiger Zeit beginnen die Probleme.“ Kutzer führt dies auf die Kalkablagerungen im Schwadenapparat zurück. Beim neuen roll-in e+ kann er dies allerdings noch nicht feststellen. „Hier ist der Schwadenapparat anders platziert und wirkt weniger negativ auf die Backatmosphäre.“



Bäckermeister Patrick Kutzer.



Blick auf die Reihe mit den Stikkenöfen.

MIWE hat sich was dabei gedacht, als der Schwadenapparat hinten an der Backkammer platziert wurde. Jetzt wird er nicht mehr durch die Heißluft aufgeheizt, die in die Backkammer strömt, sondern indirekt durch das Rauchgas, nachdem es das Heizregister durchlaufen hat. Deshalb ist auch die Abgastemperatur niedriger, die den Ofen verlässt. So kann auch die Schwadenmenge deutlich reduziert werden. Bei Kaisersemmel zum Beispiel von 6 auf 4,5 Liter.

Noch wichtiger ist allerdings, dass so mehr Heizleistung für die Backkammer zur Verfügung steht. Der Schwadenapparat wird ja durch die eigentliche Abwärme erhitzt. Gleichzeitig kann sich so eine Verkalkung des Schwadenapparates nicht mehr auf die Gleichmäßigkeit des Backergebnisses im MIWE roll-in e+ auswirken. „Denn das ist bei vielen Öfen das Problem“, kennt Patrick Kutzer die Praxis.

Neben einer sehr guten Gleichmäßigkeit des Backergebnisses können der Bäckermeister und seine Mitarbeiter Unterschiede im Vergleich der Backergebnisse feststellen. „Sie können durch die Luftmengensteuerung aircontrol das Backergebnis sehr gut steuern“, argumentiert Kutzer. Will er bei Brötchen mehr Ausbund, dann wird die Luftmenge und Luftgeschwindigkeit erhöht. Will er lieber mehr Volumen, dann reduziert er beides.

Die Luftmengensteuerung ist keine Neuerung für Kutzer. Andere Ofensysteme arbeiten hier mit frequenzgesteuerten Ventilatoren. „Allerdings sehr anfällig“, musste Kutzer feststellen. MIWE aircontrol ist dagegen einfach, aber effektiv aufgebaut. Die Luftschlitze zwischen Heizregister und Backkammer werden in neun Stufen auf bzw. zu gemacht.



Die Steuerung der MIWE roll-in Öfen ist vorgebaut und somit von der Hitze der Backkammer entfernt.

Geheizt werden die Öfen im Backhaus Kutzer mit Öl. Beim MIWE roll-in e+ ist der Brennerraum komplett gekapselt und von äußeren Einflüssen wie Mehlstaub geschützt. „Neben der Backqualität ist uns vor allem der Energieverbrauch wichtig“, stellt Kutzer fest. Der Wettbewerbsöfen zum MIWE roll-in e+ ist zwar TÜV-zertifiziert, doch Kutzer wollte den direkten Vergleich.

Ihm war klar, dass es unfair wäre, den technisch neuesten Stikkenöfen von MIWE mit fast 10 Jahre alten Stikkenöfen anderer Ofenbauer zu vergleichen. Doch im Backhaus Kutzer steht ja auch ein Stikkenofen aus dem gleichen Baujahr wie dem vom MIWE roll-in e+. Also konnte getestet werden.

Beide Stikkenöfen wurden mit Ölzählern ausgestattet. Beide Öfen wurden gleichmäßig hochgefahren und die gleichen Produkte bei gleicher Belegung darauf gebacken. „Gewonnen hat der MIWE roll-in e+“, sagt Kutzer und war selber vom Ergebnis überrascht.

Beim optischen Vergleich der beiden Stikkenöfen fällt beim MIWE roll-in e+ das wesentlich größere Sichtfenster in der Tür auf. MIWE hat bei dieser Ofengeneration die Tür völlig neu konzipiert. Dichtung im Türrahmen, extrem stark isoliert und ein großes Sichtfenster. „Wir erwarten das von einer Stikkenofentür“, fordert Patrick Kutzer. Das große Sichtfenster ist für ihn allerdings nur Komfort. „Denn auf Sicht backen wir nicht.“

Wichtiger ist für Kutzer und seine Mitarbeiter die Bedienung des Stikkenofens. Mit der übersichtlichen und leicht zu bedienenden Steuerung MIWE TC kommt jeder Ofenmitarbeiter zurecht. Auf einem berührungsempfindlichen Farbbildschirm können alle Parameter des Ofens eingestellt



Frontansicht des MIWE roll-in e+ und weiterer Stikkenöfen.

werden. Druckknöpfe, die Staub ansammeln können, sucht man hier vergeblich.

Im Easy-Modus – und das ist wirklich einfach – können Backprogramme ausgewählt und gestartet werden. Wobei für den Start nicht mal mehr der Touchbildschirm berührt werden muss. „Der Ofenmitarbeiter muss gar nicht drücken, zumal er meist Ofenhandschuhe trägt“, zeigt Kutzer den Alltag auf. Eine sensitive Start-/ Stoptaste ermöglicht das Starten der Backprogramme ohne direkte Berührung.

Ein Signalgong verbunden mit einem Blinklicht zeigt das Ende der Backzeit an. Sofort abrufbar sind dann auf dem Bildschirm noch Nachbackmöglichkeiten. Zwischen einer und neun Minuten kann nachgebacken werden, ohne lange und komplizierte Einstellungen vornehmen zu müssen.

Eine so einfache und gleichzeitig komfortable Ofenbedienung wünscht sich Patrick Kutzer. „Fachleute zu bekommen



Die Gleichmäßigkeit des Backergebnisses ist ein wichtiges Kriterium für Kutzer. Der roll-in e+ schafft das.



Steuerungen im direkten Vergleich.

ist schwierig.“ Er hat auch einige Mitarbeiter aus dem nahen Tschechien, die bereits lange Jahre hier beschäftigt sind.

Die Backprogramme erstellt und ändert allerdings nur Patrick Kutzer. Hierfür gibt es den Profimodus in der TC-Steuerung. In bis zu acht Backphasen kann ein Backprogramm unterteilt werden. Neben Anfangs- und Endtemperatur jeder Phase können auch Schwaden und Einwirkzeit präzise definiert werden. Entweder direkt am Ofen oder am PC können dann die Parameter eingestellt werden. Mittels USB-Stick oder Netzwerkanschluss werden sie vom PC zum Ofen oder auch umgekehrt übermittelt.

Eine hohe Einsatzbereitschaft der Ofensteuerung wird durch die Platzierung der Steuerungseinheit außerhalb des heißen Ofenbereichs gewährleistet. „Auch anders als bei anderen Anbietern“, musste Kutzer bekennen. Darüber hinaus wird der gesamte Steuerungsblock noch über einen Ventilator mit Frischluft versorgt. Dieser schaltet sich bei einer voreingestellten Temperatur ein. →



Die Aufheizphasen beim Schuss-auf-Schuss-Backen sind sehr kurz.



Kaisersemmel vor dem MIWE roll-in e+.



Der Mitarbeiter Viteslav Jirasek bei der Arbeit am MIWE roll-in e+.

„Die Steuerung hat trotzdem einmal nicht funktioniert“, kritisiert Patrick Kutzer. Allerdings war das Problem so schnell behoben, wie es aufgetaucht ist. Das Backhaus Kutzer konnte sich auf den Service von MIWE verlassen. 24

Stunden, jeden Tag im Jahr steht hier Hilfe zur Verfügung. „Viele Gründe, die für MIWE sprechen“, lächelt Patrick Kutzer zufrieden.

Backhaus Kutzer KG im Kurzportrait

Inhaber: Patrick Kutzer
Pfarrer-Schuhmann-Straße 7
95692 Konnersreuth

Filialen: 40

Mitarbeiter

Produktion: 80, davon 12 Auszubildende

Verkauf: 210, davon 28 Auszubildende

Versand/Logistik: 15

Verwaltung: 6

Preisbeispiele:

Brötchen 0,25 EUR

Roggenmischbrot 1.000 g 2,30 EUR

Spezialbrote 750 g 2,85 EUR

Plunder 0,65-0,95 EUR

Kutzer-Stangerla 0,40 EUR