

## Bäckerei Miedl, Bad Endorf

### Immer schön cool bleiben.

**Manfred Miedl kann leicht in die Luft gehen, dies im wahrsten Sinne des Wortes. Denn nur einen Steinwurf hinter seiner Bäckerei ist der Flugplatz von Bad Endorf. Wenn er an seine Kältetechnik denkt, kann er dagegen ganz cool bleiben und muss selbst bei Störungen nicht in die Luft gehen. „Die haben alles im Griff“, sagt der Bäcker- und Konditormeister. Dabei meint er MIWE und deren Serviceprodukte MIWE remote.**

Wer sich unter diesem Begriff nichts vorstellen kann, der geht heutzutage ins Internet und googelt. Schnell lernt man, dass sich hinter Remote Service ein Verfahren versteckt, mit dem technische Dienstleistungen über Internetverbindungen erbracht werden. Remote aus dem Englischen übersetzt, heißt „entfernt, fern“. Man könnte also denken, dass MIWE remote nichts anderes als Fernüberwachung der Kälteanlagen ist.

„Weit gefehlt“, hakt ganz schnell Werner Degen von MIWE ein. „Fernüberwachung kennen wir schon lange. MIWE

remote ist eine neue Dimension.“ Dann legt er auch schon los und erzählt was alles möglich ist, was remote für Betriebe wie die Bäckerei Miedl an Vorteilen bringt. Aus Google weiß man, dass Remote Service beispielsweise in der Medizintechnik schon längere Zeit eingesetzt wird. Das Hauptaugenmerk dieser Technik liegt auf proaktiven Services und multimedialer Kommunikation. Dabei geht es sowohl um Überwachung, Fehlererkennung und Behebung, als auch um Prozessoptimierung.

„Das ist natürlich für uns sehr interessant“, sinniert Manfred Miedl. Er kann sich seinen Betrieb ohne Kältetechnik heute nicht mehr vorstellen. Vor 13 Jahren ist er ins Gewerbegebiet „Handwerkerpark“ in Bad Endorf gezogen. Vor zwei Jahren wurde die Halle nochmals erweitert und die Konditorei in einen klimatisierten Anbau ausgelagert. Auch für die Kälte wurden zum wiederholten Male weitere Flächen geschaffen.

Im Bäckereibereich wird inzwischen alles über die Kälte geführt. Lediglich Roggen- und Mischbrote werden nach der Herstellung mit kesselgereiftem Natursauerteig direkt gebacken. „Semmel ohne Führung über die Kälte hätten einen ganz anderen Charakter. Das würden die Kunden →



Seit 2001 wird im Handwerkerpark in Bad Endorf produziert. Moderne Technik und traditionelle Rezepte und Herstellungsverfahren ergänzen sich hier großartig.



Gebäcke wie etwa Plunder werden in rationellen Chargen hergestellt und warten tiefgekühlt darauf gebacken zu werden.

gleich merken“, begründet Miedl die Notwendigkeit seiner Kälteanlagen.

Im Rückschluss heißt dies, dass die Kälteanlagen immer verfügbar sein müssen. Bei einem Schockfroster sei ein Ausfall noch zu verkraften, da zwei im Betrieb vorhanden sind. „Fällt ein Gärvollautomat (GVA) dauerhaft aus, dann bekommen wir Probleme“, gibt Manfred Miedl offen zu. Bis zu 20 Stunden reifen die Semmel im Gärvollautomat. Dabei geht die Temperatur auf maximal + 17 ° Celsius hoch. „Da bekommen die Semmel eine ganz andere Qualität und Frischhaltung.“

Trotzdem wird auch Tiefkühlung für die Bäckerei benötigt. So werden neben Plundergebäcken und Kleingebäcken auch Kaisersemmel nur alle zwei Tage, dann aber in entsprechend großen Chargen, produziert. Manfred Miedl sieht dies sowohl als rationeller an, als auch besser mit Blick auf die Produktqualität: „Wir können uns hier einfach viel besser auf das jeweilige Produkt konzentrieren.“

Grüne Teiglinge werden dann sowohl zur Bestückung der Gärvollautomaten, als auch zur Belieferung der Filialen verwendet. In allen Filialen wird gebacken. Neben Semmel sind es vor allem Laugenbrezen, Baguette, Spezialbrötchen und Plunder. „Rund 25 Prozent der Backwaren werden inzwischen in den Filialen gebacken“, lässt sich Miedl in die Karten schauen. Neben MIWE aero sind inzwischen auch mehrere MIWE condo Etagenbacköfen im Einsatz.

Um gerade auch beim Ladenbacken immer gleich gute Ergebnisse zu erzielen, spielt auch hier die Kältetechnik der



Insbesondere durch Konditoreiprodukte hat sich Miedl einen sehr guten Ruf in der Region erworben. Im „Pralinenkühlraum“ mit trockener Kälte werden sie bis zur Auslieferung gelagert.

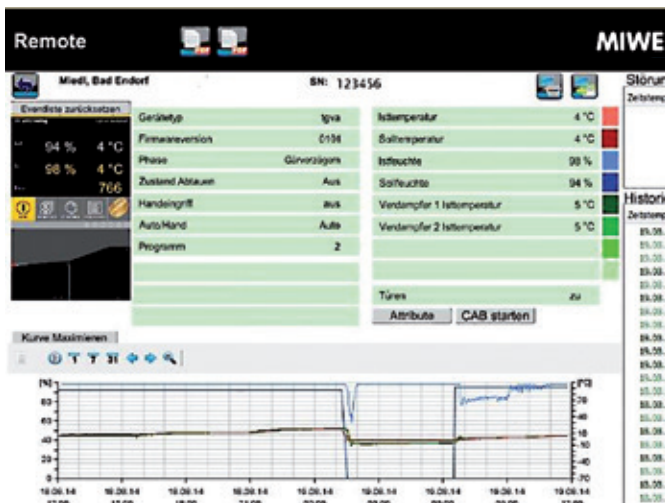
vorhergehenden Produktionsschritte eine wichtige Rolle. „Wir haben aus energetischen Gesichtspunkten und um die Anlagentechnik weniger zu beanspruchen Verbundanlagen“, zeigt Miedl weiter auf. Hier sind also mehrere Zellen an einem Kältekreislauf angeschlossen. Es steht für jede Anlage immer die volle Leistung an; optimierte Einstellungen sparen dabei sogar noch Energie.

Zu Ausfällen der Anlagen muss es nicht kommen. „Oft merken wir schon weit vorher, dass sich ein Problem ankündigt“, zeigt Werner Degen auf eine Verlaufskurve an seinem Monitor. Dies können beispielsweise temperaturbedingte Störungen wie etwa in heißen Sommern sein. Aber auch Vereisungen der Anlage oder Druckstörungen lassen sich an den Verlaufskurven erkennen. Werner Degen und seine Kollegen können dann online auf die Anlage zugreifen und Parameter entsprechend anpassen.

Im Vergleich zu anderen Systemen der Fernüberwachung werden bei MIWE remote die Anlagendaten ständig gesammelt und damit die Anlage kontinuierlich überwacht. „Jede Fehlermeldung bekomme ich auch auf mein Handy“, zeigt Manfred Miedl auf. Er gibt aber auch zu, dass dies „durchaus auch mal nervig“ sein kann.

Denn er bekommt genauso wie die Leitstelle von MIWE wirklich jede Störung auf sein Handy. So werden offene Türen gemeldet, aber auch Unterbrechungen der Stromversorgung oder des Internet-Anschlusses, was bei Miedl durchaus mal für Sekunden vorkommen kann. Aber auch „wirkliche Störungen“ wie etwa der Hochdruck wegen eines





Anlagenzustand eines MIWE GVA und der dazu gehörende grafische Temperaturverlauf.

Ausfalls der Brunnenpumpen wird ihm und MIWE gemeldet. „Für mich ist es ein gutes Gefühl, weil ich weiß, dass sich MIWE der Sache immer annimmt“, sagt Bäcker- und Konditormeister Miedl. Fällt beispielsweise bei einer TK-Zelle die Kälteleistung ab, kann MIWE über remote die Zelle komplett abschalten. „Es wird dann nicht abgetaut und somit kommt auch keine Wärme in die Zelle“, erklärt MIWE-Fachmann Degen. Dadurch wird das Ganze zeitlich unkritischer. „Was auch Kosten spart.“

Selbst wenn ein MIWE-Monteur vor Ort ist, kann er von MIWE remote unterstützt werden. Auch der Monteur kann sich in das System einwählen und Daten analysieren. Er kann sich aber auch mit einem Kollegen aus dem remote-Service abstimmen und gemeinsam eine Lösung ausarbeiten. Aufgrund der zur Verfügung stehenden Datenhistorie aus den Anlagen kann die Fehlersuche eingegrenzt werden. Zudem kann der Monteur auch gleich das nötige Ersatzteil mit im



Seitlich an die Produktionshalle angedockt sind die Kältezellen mit Schockfroster, Normalkühlung und Gärvollautomaten.



Manfred Miedl bekommt jede Fehlermeldung der Kälteanlagen auf sein Handy, weiß aber gleichzeitig, dass MIWE sich der Sache annimmt.

Fahrzeug mitführen, was ebenfalls Kosten spart. Das Knowhow von MIWE will Manfred Miedl aber auch mit Blick auf die Qualität seiner Backwaren nutzen. „Wir können bei den Gärvollautomaten eine ganze Reihe von Einstellungen vornehmen und jegliche gewünschte Reife- und Gärkurve einstellen.“ Würden zum Beispiel Verhautungen bei den Teiglingen festgestellt, dann müssten die Parameter angepasst werden.

„Wir können dies an der Anlagensteuerung (MIWE TC) oder am PC machen“, erklärt Miedl, greift aber gerne auch auf die Fachleute von MIWE zurück, die über remote die Einstellungen seinen Wünschen entsprechend anpassen. Neben Temperatur und Feuchte ist es vor allem die Luftzirkulation, die eingestellt wird.

MIWE selber schaut sich die Anlage aber auch mit Blick auf Energieoptimierungspotentiale an. „Jedes Grad höhere →



„Durch die Führung über die Kälte haben Produkte wie Semmeln einen ganz anderen Charakter“, sagt Manfred Miedl.



Aus der Produktionshalle ausgelagert ist die klimatisierte Konditorei. Hier ist unter anderem der Pralinenkühlraum platziert.



Gebacken werden vor allem Semmel in den Stikkenöfen – MIWE roll-in.

Kondensation benötigt vier Prozent mehr Energieaufwand“, erklärt Werner Degen. Gründe dafür können beispielsweise defekte Lüfter oder ein Verflüssiger sein, der gereinigt werden muss. „Das geben wir natürlich gleich an den Kunden weiter.“

Und als jüngst wieder eine Fehlermeldung an einem Sonntagvormittag auf Manfred Miedls Handy erschien, wusste er, dass MIWE in der Verantwortung ist und sich des Fehlers

annimmt. Ein Kältemittelverlust in einer Verbundlage wäre ansonsten nicht gleich bemerkt worden. Denn ausgerechnet am Sonntagvormittag ist die Produktion verwaist und keiner hätte das Problem erkannt. „MIWE hat sich auch gleich drum gekümmert,“ blickt Manfred Miedl zurück. Er weiß wie wichtig die Kältetechnik, aber inzwischen auch MIWE remote für seinen Betrieb ist!

## Bäckerei – Konditorei – Café Miedl im Kurzportrait

Inhaber: Manfred Miedl  
Handwerkerpark 1  
83093 Bad Endorf

Filialen: 22

### Mitarbeiter

Produktion: 45

Verkauf: 80

Versand/ Logistik: 15

Verwaltung: 8

### Preisbeispiele:

Semmel 0,35 Euro

Spezialbrötchen 0,58 - 0,65 Euro

Mischbrot 1.000 g 3,05 Euro

Spezialbrote 1.000 g 3,95 Euro

Plunder 1,45 Euro