

Bäckerei Miedl, Bad Endorf

Toujours très cool.

S'il le souhaitait, Manfred Miedl pourrait vite fuir les éventuels problèmes liés à son entreprise de boulangerie. En effet, elle est située à quelques pas de l'aéroport de Bad Endorf. Lorsqu'il pense à la technique de réfrigération qu'il utilise, Manfred Miedl reste pourtant très cool et ne ressent pas le moindre besoin de s'évader. « Ils ont la situation bien en main », se réjouit le maître boulanger-pâtissier. C'est de MIWE et de ses produits de service à distance MIWE remote dont il s'agit.

Pour s'informer sur ce type de produits, il suffit de se connecter sur Internet et de consulter un moteur de recherche. On y apprend rapidement que le service à distance est un processus qui permet de fournir des prestations de service technique à l'aide d'une connexion Internet. Remote est le terme anglais pour « lointain, éloigné ». On pourrait donc penser que MIWE remote est juste un service de surveillance à distance des installations de réfrigération.

« Loin s'en faut », réplique Werner Degen de l'entreprise

MIWE. « La surveillance à distance est une technique connue de longue date. MIWE remote ouvre une nouvelle dimension », dit-il avant de se lancer dans une explication détaillée des possibilités et des avantages que remote apporte à des entreprises comme la boulangerie Miedl. On sait grâce à Google que les services à distance sont déjà utilisés depuis longtemps, p. ex. dans le secteur de la technique médicale. La caractéristique principale de ce procédé est de fournir des services proactifs et une communication multimédia. Il s'agit aussi bien de surveillance, de détection et d'élimination des erreurs que d'optimisation des processus.

« Tout cela a bien sûr un grand intérêt pour nous », déclare Manfred Miedl. Aujourd'hui, il ne peut plus imaginer son entreprise sans technique de réfrigération. Il est installé dans la zone industrielle et commerciale « Handwerkerpark » de Bad Endorf depuis 13 ans. Il y a deux ans, le hangar a été agrandi une nouvelle fois et le secteur pâtisserie a emménagé dans une nouvelle aile climatisée. Des surfaces supplémentaires ont également été créées pour élargir une fois de plus l'espace destinée à la réfrigération.

→



La production se trouve depuis 2001 dans la zone « Handwerkerpark » de Bad Endorf. Les techniques modernes et les recettes et méthodes de production traditionnelles s'y marient parfaitement.



Les produits de boulangerie comme les viennoiseries sont fabriqués par lots rationnels, puis congelés en attente de la cuisson.

Tous les produits de boulangerie passent maintenant par la zone de réfrigération. Seuls les pains de seigle et les pains bis sont cuits directement après avoir été formés à partir d'un pâton au levain naturel fermenté en chaudière. « S'ils ne passaient pas par le froid, les petits pains auraient un caractère complètement différent. Les clients le remarqueraient immédiatement », dit Manfred Miedl pour justifier l'utilisation de ses installations de réfrigération.

Ce qui signifie naturellement que les installations de réfrigération doivent toujours être disponibles. Si un surgélateur rapide tombait en panne, le problème serait encore surmontable, dans la mesure où l'entreprise en possède deux. « Mais si une installation de fermentation entièrement automatique (GVA) était immobilisée à long terme, nous serions vraiment gênés », avoue Manfred Miedl sans détour. Les petits pains fermentent pendant près de 20 heures dans l'installation de fermentation. Pendant toute cette période, la température ne monte pas au-dessus de 17 °C. « Cela confère aux petits pains une toute autre qualité et leur permet de rester frais plus longtemps. »

La congélation reste cependant nécessaire au sein de la boulangerie. Les viennoiseries et les petites pâtisseries, ainsi que les petits pains empereurs, ne sont produits que tous les deux jours en lots de grande quantité. Manfred Miedl estime que cette mesure n'est pas seulement plus rationnelle, mais qu'elle est également garante d'une meilleure qualité des produits : « nous pouvons ainsi mieux nous concentrer sur chaque produit. »

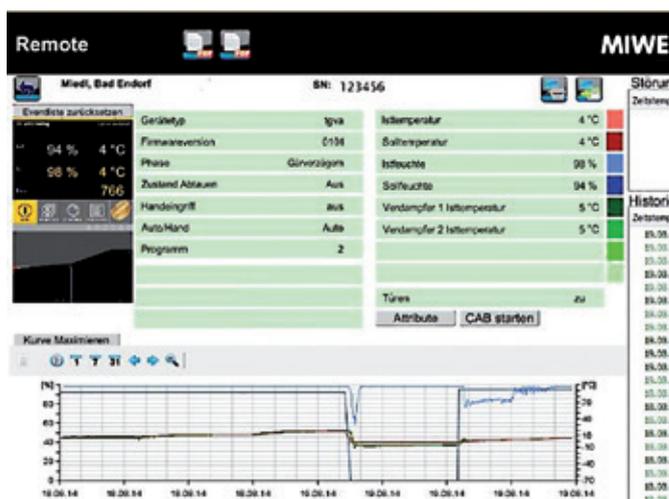


Les produits de pâtisserie, en particulier, contribuent à la bonne réputation de Miedl dans la région. Ils sont stockés dans la « chambre de réfrigération des pralines » jusqu'à la livraison.

Les pâtons crus sont aussi bien utilisés pour charger les installations de fermentation que pour livrer les filiales. Ils sont alors cuits dans les filiales. Il s'agit non seulement de petits pains simples, mais également de bretzels, de baguettes, de divers petits pains spéciaux et de viennoiseries. « Entre-temps, les filiales prennent en charge la cuisson d'environ 25 % des produits de boulangerie » reconnaît volontiers Manfred Miedl. Aujourd'hui, l'entreprise utilise non seulement MIWE aero, mais également plusieurs fours MIWE condo à étages.

Pour garantir une qualité homogène des résultats de cuisson même en magasin, la technique de réfrigération joue un rôle essentiel pendant les étapes de production qui précèdent. « Pour des raisons de consommation d'énergie, mais aussi pour moins solliciter les installations techniques, nous avons opté pour des installations interconnectées », continue d'expliquer Manfred Miedl. Plusieurs cellules sont donc raccordées à un même circuit de réfrigération. Cela signifie, par conséquent, que plusieurs cellules sont concernées en cas de panne de ce circuit.

Mais ce cas de figure est peu probable. « Nous remarquons généralement bien à l'avance lorsqu'un problème fait son apparition », nous montre Werner Degen à l'aide d'une courbe de fonctionnement affichée sur son écran. Il peut s'agir de défauts impliqués par les conditions de température, p. ex. lorsque la chaleur estivale atteint de nouveaux records. Les phénomènes de givre sur les installations ou des problèmes de pression sont également facilement repérables à l'aide de ces courbes de fonction-



Etat d'une installation MIWE GVA et courbe de température associée.

nement. Werner Degen et ses collègues peuvent alors intervenir en ligne sur une installation et adapter les paramètres selon les besoins.

Contrairement à d'autres systèmes de surveillance à distance, MIWE remote collecte constamment toutes les données des installations et surveille ainsi les installations en continu. « Je reçois tous les messages d'erreur sur mon téléphone portable », nous montre Manfred Miedl, tout en reconnaissant que c'est « parfois agaçant ».

En effet, au même titre que la centrale de commande de MIWE, il reçoit vraiment tous les messages d'erreur générés. Il est ainsi informé en cas de porte restée ouverte,



Manfred Miedl reçoit tous les messages d'erreur émis par ses installations de réfrigération sur son téléphone portable. Il sait cependant que MIWE s'occupe de tout.

d'interruption de l'alimentation électrique ou de la connexion Internet, ce qui se produit chez Miedl parfois pendant plusieurs secondes. Les « vrais défauts » lui sont bien sûr également communiqués par MIWE, comme une perte de pression du réfrigérant en cas de fuite.

« Je suis toujours très tranquille parce que je sais que MIWE va s'en occuper », ajoute le maître boulanger-pâtisier Miedl. Si, par exemple, les performances de réfrigération d'une cellule de congélation diminuent, MIWE peut éteindre à distance toute la cellule. « Il n'y a donc pas de risque qu'elle ne décongèle et que de la chaleur ne pénètre dans la cellule », comme l'explique Werner Degen, expert MIWE. Cela permet de considérer plus posément →



Les cellules de réfrigération avec surgélateur rapide, réfrigération normale et installations de fermentation entièrement automatiques, sont accolées latéralement au bâtiment qui accueille la production.



« Le passage par les installations de réfrigération donne désormais à nos petits pains un caractère très différent », explique Manfred Miedl.



La pâtisserie climatisée a été retirée du bâtiment de production. C'est ici que se trouve, entre autres, la chambre de réfrigération des pralines.



Il est possible d'accéder aux chambres de congélation (à droite) et à l'installation de retardement de fermentation (à gauche) directement à partir de la pâtisserie.

le problème en termes de temps « et donc de réduire les coûts ».

L'installateur MIWE peut aussi se faire assister sur place par MIWE remote. Il peut en effet se connecter au système et analyser les données. Il a également la possibilité de consulter un collègue du service à distance et de trouver avec lui une solution adaptée. Les données d'historique des installations étant toujours disponibles, il est aisé de mieux délimiter la recherche d'erreurs. Le technicien MIWE peut de plus apporter directement toutes les pièces détachées nécessaires dans son véhicule, ce qui réduit aussi les coûts d'intervention.

Manfred Miedl tire avantage du savoir-faire de MIWE également pour améliorer la qualité de ses produits de boulangerie. « Nous pouvons réaliser toute une gamme de réglages sur les installations de fermentation entièrement automatiques et déterminer les courbes de maturité et de fermentation souhaitées ». Si un croûtage, p. ex., se formait sur les pâtons, il serait possible de modifier les paramètres en conséquence.

« Ces réglages peuvent être effectués au niveau de la commande des installations (MIWE TC) ou sur l'ordinateur », explique Manfred Miedl. Il fait cependant également volontiers appel aux experts MIWE qui effectuent alors les réglages nécessaires à distance selon ses souhaits. Il est possible de régler non seulement la température et le degré d'humidité, mais surtout la circulation de l'air.

MIWE considère les installations également du point de vue du potentiel d'optimisation de la consommation d'énergie. « Chaque degré de condensation supplémentaire représente une augmentation de 4 % de la consommation d'énergie, » explique Werner Degen. La raison peut être liée à des ventilateurs défectueux ou à condensateur encrassé. « Nous communiquons bien sûr ces informations au client. »

Récemment, un message d'erreur est apparu un dimanche matin sur le portable de Manfred Miedl. Il savait cependant que MIWE prenait tout en charge et s'occupait de traiter le problème. Sans MIWE remote, la perte de réfrigérant qui s'était produite dans l'installation interconnectée n'aurait pas été remarquée immédiatement. En effet, le dimanche matin, la production est déserte et personne n'aurait détecté l'incident. « MIWE a tout de suite pris le problème en main », se souvient Manfred Miedl, qui mesure parfaitement l'importance de la technique de réfrigération, et donc de MIWE remote, pour son entreprise !

Boulangerie - Pâtisserie - Café Miedl en bref

Propriétaire : Manfred Miedl
Handwerkerpark 1
83093 Bad Endorf

Filiales : 22

Personnel

Production : 45

Vente : 80

Expédition/logistique : 15

Gestion : 8

Exemples de prix

Petits pains 0,35 euros

Petits pains spéciaux 0,58 - 0,65 euros

Pain bis 1 000 g 3,05 euros

Pains spéciaux 1 000 g 3,95 euros

Viennoiseries 1,45 euros