

пекарня Miedl, Bad Endorf

Как всегда сохранять холодное спокойствие Манфред Мидл (Manfred Miedl) может легко взлететь на воздух, в прямом смысле. Ведь совсем недалеко от его пекарни расположен аэродром города Бад-Эндорф (Германия). Однако когда он думает о своем холодильном оборудовании, он сохраняет холодное спокойствие и не взлетает на воздух даже при возникновении неисправностей. «С ними всё под контролем», — говорит мастер хлебопекарного и кондитерского дела. Он имеет в виду компанию MIWE и сервисные продукты MIWE remote.

Если эти названия вам ни о чем не говорят, то сегодня это недоразумение можно быстро исправить, зайдя в Интернет и поискав в google. Там вы быстро найдете, что под «Remote Service» понимается процесс, с помощью которого услуги по техническому обслуживанию предоставляются через Интернет. Английское слово «remote» означает «удаленный, дистанционный». Но можно подумать, что MIWE remote — это не что иное, как система дистанционного контроля за холодильными установками.

«Это глубокое заблуждение, — сразу же опровергает эту мысль Вернер Дэген (Werner Degen) из компании MIWE. — Системы дистанционного контроля уже давно вошли в наш обиход. MIWE remote — это новая ступень развития». Затем он рассказывает нам всё, что ему известно о системе remote в мельчайших подробностях, и о том, какие преимущества она может предоставить таким предприятиям, как пекарня Miedl. Из google можно узнать, что системы «Remote Service», к примеру, уже давно используются в медицинской технике. Основное внимание при работе с данной техникой уделяется проактивному сервисному обслуживанию и мультимедийной коммуникации. Под этим подразумевается не только контроль, распознавание ошибок и их устранение, но и оптимизация процессов.

«Мы, конечно же, очень в этом заинтересованы», — делится своими размышлениями Манфред Мидл. На сегодняшний день он больше не может представить себе свою пекарню без холодильного оборудования. 13 лет назад он переехал в промышленный район «Хандвэркерпарк» (Handwerkerpark) города Бад-Эндорф. А два года назад он снова расширил свои →



С 2001 года производство располагается в «Хандвэркерпарк» (Handwerkerpark) города Бад-Эндорф. Современная техника, традиционные рецепты и методы приготовления прекрасно друг друга дополняют.



Тестовые заготовки для таких изделий, как дрожжевая слойка, изготавливаются небольшими партиями, затем замораживаются и ждут своей очереди, чтобы попасть в печь.

производственные помещения и перенес кондитерский отдел в пристройку, оборудованную системами кондиционирования. Затем площадь пекарни пришлось еще раз расширить для установки холодильного оборудования.

В пекарне практически вся продукция подвергается обработке в холодильных установках. Только ржаной хлеб и хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки выпекается сразу же после формовки из натурального теста на закваске, расстойного в традиционных емкостях. «Булочки без обработки в холодильных установках имели бы совсем другое качество. Клиенты сразу бы это заметили», — так господин Мидл объясняет необходимость использования холодильного оборудования.

Это означает также, что холодильные установки всегда должны быть готовы к использованию. Что касается установки шоковой заморозки, то её выход из строя ещё можно бы было пережить, так как на предприятии есть ещё вторая такая же установка. «Если же на продолжительный период времени из строя выйдет автоматический расстойный шкаф (GVA), то у нас будут большие проблемы», — признается Манфред Мидл. Булочки расстаиваются в автоматическом расстойном шкафу около 20 часов. При этом температура поднимается максимум до + 17 ° по Цельсию. «Так мы получаем булочки совсем другого качества и свежести».

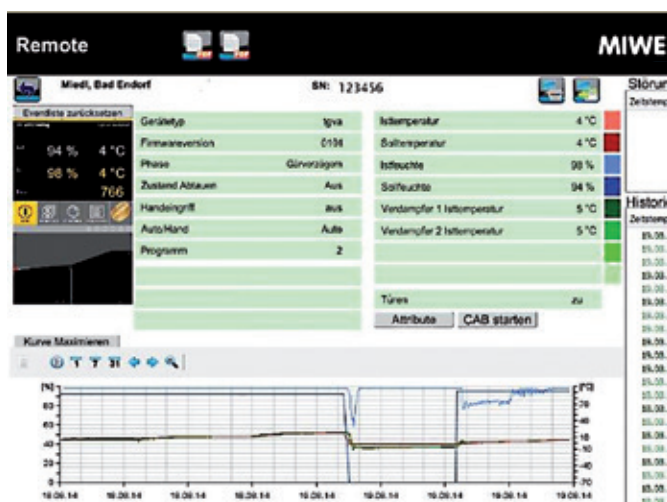


Пекарня Miedl заслужила очень хорошую репутацию в своем регионе главным образом благодаря кондитерским изделиям. До момента поставки они хранятся в «холодильной камере для пралине» с сухим охлаждением.

Несмотря на это, в пекарне используются также установки глубокой заморозки. Ведь изделия из слоеного теста, мелкоштучные хлебобулочные изделия и венские розанчики изготавливаются партиями нужного объема через каждые два дня. Манфред Мидл считает такой подход более рациональным и более эффективным с точки зрения качества продукции: «С этими установками мы можем намного лучше концентрироваться на конкретной продукции».

Сырые тестовые заготовки загружаются в автоматические расстойные шкафы или поставляются в филиалы пекарни. Во всех пекарнях выпечка выполняется на месте. Наряду с булочками, там выпекаются вымоченные в содовом растворе крендели, багеты, специальные булочки и дрожжевые слойки. «В настоящий момент 25 процентов изделий выпекается в филиалах», — открывает карты господин Мидл. Для осуществления этой задачи используются не только MIWE аеро, но и несколько этажных хлебопекарных печей MIWE condo.

Для того чтобы выпечка сохраняла неизменно высокое качество и в филиалах, на подготовительных этапах производства не обойтись без помощи холодильного оборудования. «Из соображений экономии энергии и для снижения нагрузки на производственное оборудование мы используем комплексные установки», — раскрывает ещё один секрет господин Мидл. К одному контуру охлаждения подключаются



Состояние одного из MIWE GVA и графическое отображение соответствующего температурного режима

несколько камер. Правда, это означает также, что при возникновении ошибки в таком контуре, из строя выходят сразу несколько камер.

Но до этого дело не доходит. «Часто мы заранее замечаем, что намечается проблема», — говорит Вернер Дэген, показывая на кривую рабочих характеристик на своем мониторе. К примеру, неисправности могут возникнуть из-за высокой температуры во время жаркого лета. По кривым рабочих характеристик можно распознать также наличие обледенения в установке или нарушение давления. В таких случаях Вернер Дэген и его коллеги могут подсоединиться к установке в режиме



Манфред Мидл получает уведомление о каждом сообщении о неисправности холодильных установок на свой мобильный телефон, но может быть уверен, что MIWE возьмет эту проблему на себя.

онлайн и соответствующим образом подкорректировать параметры.

По сравнению с другими системами дистанционного контроля система MIWE remote постоянно собирает данные об установке и, тем самым, непрерывно следит за её состоянием. «Я также получаю уведомление о каждом сообщении об ошибке на свой мобильный телефон», — рассказывает Манфред Мидл. Правда, он добавляет, что иногда это может «капать на нервы». Потому что он действительно получает на свой мобильный телефон уведомление о каждой неисправности так же, как и центр контроля за →



С боковой стороны производственного цеха установлены холодильные камеры шоковой заморозки и обычного охлаждения, а также автоматические расстойные шкафы.



«Благодаря обработке в холодильных установках такие изделия, как булочки, приобретают совсем другое качество», — утверждает Манфред Мидл.



Кондитерский отдел, оборудованный системами кондиционирования, находится не в производственном цехе, а в отдельном помещении. Наряду с другими установками, здесь располагается холодильная камера для пралине.

неисправностями MIWE. Например, уведомления об открытых дверцах, о сбоях в электроснабжении или интернет-подключении — такие проблемы могут возникать в пекарне Miedl всего лишь на несколько секунд. Но и о «настоящих неисправностях», таких как падение давления хладагента из-за утечки, сообщается не только MIWE, но и ему.

«Это хорошее чувство — знать, что у MIWE всё под контролем», — делится своими впечатлениями мастер хлебопекарного и кондитерского дела Мидл. Например, если в одной из камер глубокой заморозки резко снизится холодопроизводительность, то MIWE через систему дистанционного обслуживания сможет полностью отключить данную камеру. «Таким образом, в камере не произойдет оттаивания и в нее не будет поступать тепло, — объясняет специалист компании MIWE, господин Дэген. Это предоставит больше времени на решение проблемы. — Что, в свою очередь, поможет сократить расходы».

Даже если на месте эксплуатации есть монтер MIWE, система MIWE remote окажет ему надежную поддержку. Войдя в систему, он может проанализировать имеющиеся там данные. Там же он сможет посоветоваться со своими коллегами из отдела дистанционного сервисного обслуживания, чтобы вместе найти подходящее решение. Благодаря журналу данных установки, доступному в данной системе, поиск ошибки может быть ускорен. Кроме того, монтер сразу же может



Также из кондитерского отдела можно пройти к установке глубокой заморозки (справа) и к установке замедления расстойки (слева).

привезти с собой необходимую запасную часть, что также уменьшит расходы на обслуживание. Однако это ещё не всё: Манфред Мидл хочет использовать ноу-хау MIWE и для улучшения качества своих изделий: «Вместе мы можем выполнить целую серию настроек для автоматических расстойных шкафов, а также для процессов созревания и расстойки теста». Если, к примеру, тестовые заготовки обветриваются, то это значит, что необходимо изменить параметры их обработки.

«Настройки можно сделать через систему управления установкой (MIWE TC) или, сидя за компьютером», — поясняет господин Мидл. Тем не менее, он с удовольствием пользуется услугами специалистов MIWE, которые через систему дистанционного сервисного обслуживания remote могут согласовать настройки установок с его пожеланиями. Наряду с температурой и влажностью, в основном требуется настройка циркуляции воздуха.

Сама компания MIWE рассматривает установку также с точки зрения потенциала для оптимизации энергопотребления. «Каждое повышение степени конденсации требует на четыре процента больше энергии», — объясняет Вернер Дэген. Причиной этому может стать, например, неисправный вентилятор или конденсатор, который необходимо почистить. «Об этом мы, конечно, сразу же сообщаем клиенту».

И когда недавно в одно воскресное утро он снова получил на свой мобильный телефон уведомление об ошибке, он был уверен в том, что компания MIWE со всей ответственностью подойдет к решению этой проблемы и позаботится о его установках. В противном случае утечка хладагента в комплексной установке не была бы замечена сразу. Ведь как раз в воскресное утро производство оставляется без присмотра сотрудников, и никто не узнал бы, что возникла проблема.

«Компания MIWE сразу же взяла на себя решение этой проблемы», — вспоминает Манфред Мидл. Он знает, насколько важны холодильные установки и MIWE remote для его предприятия!

Цифры и факты: Пекарня – кондитерская – кафе Miedl

Владелец: Манфред Мидл
Handwerkerpark 1
83093 Bad Endorf, Germany

Филиалы: 22

Работники

Производственный отдел: 45

Отдел сбыта: 80

Отдел отправки/логистики: 15

Администрация: 8

Примеры цен

Булочки 0,35 евро

Специальные булочки 0,58 - 0,65 евро

Ржано-пшеничный хлеб, 1000 г: 3,05 евро

Специальный хлеб, 1000 г 3,95 евро

рожжевая слойка 1,45 евро