

Bäckerei Münzel, Sonthofen

Kleiner Ofen ganz groß

Die Bäckerei Münzel bäckt in ihren Filialen mit dem MIWE gusto snack. Kleine Backchargen garantieren stetige Frische und erlauben flexibel zu backen.

Auf dem ersten Blick passt es nicht zusammen: 600 bis 700 Brötchen werden täglich in der Filiale gebacken. Hinzu kommen noch Laugenbrezeln und auch Snackgebäcke. Wir sind in einer Filiale der Bäckerei Münzel in der Vorkassenzone eines Markendiscounters. Selbst am Nachmittag bleiben immer wieder Kunden vor der Theke stehen und kaufen Backwaren. Gleichzeitig bäckt eine der Verkäuferinnen schon die nächsten Brötchen nach.

Gebacken wird in den kleinen Ladenbacköfen MIWE gusto snack. Je ein gusto snack und gusto sind im Ladenbereich übereinander platziert, ein Dritter steht im Vorbereitungsraum der Filiale. „Die kleinen Öfen haben mehrere Vorteile gegenüber größeren“ erklärt Christian Münzel. Er leitet zusammen mit seinen Eltern Sabine und Karl-Heinz Münzel das mittelständische Unternehmen.

Der erste Gedanke war, durch mehrere kleine Backöfen in den Filialen die Ausfallsicherheit zu erhöhen. Denn die Filialen der Allgäuer Bäckerei liegen bis zu 140 km auseinander. „Wenn dann unser Techniker vom einen Ende zum anderen fahren muss, kann dies dauern“, beschreibt Münzel die Situation. Neben Ladenbacköfen von MIWE waren bisher auch Ladenbacköfen von zwei anderen Anbietern im Einsatz. Der Großteil von diesen soll allerdings wegen zunehmenden technischen Problemen ausgetauscht werden, weshalb Münzel als einer der ersten Betriebe den neuen MIWE gusto snack mit der Steuerung MIWE go! testete. In der Filiale in Wertach steht über dem neuen MIWE gusto snack noch sein Vorgängermodell. „Wir können hier sehr gut die Unterschiede sehen“, erklärt eine der Verkäuferinnen. Sie hat schon Produkte, die sie nur noch im neuen Ofen bäckt. Bestes Beispiel sind die Blätterteig-Käsestangen. Problem sei hier gewesen, dass sie zu wenig Farbe bekommen hätten. Es musste nachgebacken werden, was natürlich auch zur Austrocknung führte.

Der neue MIWE gusto snack hat zusätzlich zu seiner Umluft- hitze einen zuschaltbare Oberhitze (Grill), um Snacks überbacken zu können. „Hinzu kommt, dass wir den Schwaden →



Bäckermeister Christian Münzel hat bis zu vier MIWE gusto in den Filialen stehen, damit flexibel gebacken werden kann.



Die Teiglinge werden lange im niedrigen Plusbereich geführt, bevor sie in die Filialen kommen und gebacken werden.

intervallartig und verzögert zugeben“ erklärt Bäckermeister Münzel die Backparameter. Dies wirkt sich ebenfalls positiv auf das Backergebnis aus.

Die Verkäuferin an der Theke merkt von dem gar nichts. Die Backparameter sind alle in der Steuerung hinterlegt. Münzel hat einen Testbackofen am Produktionsstandort stehen. An diesem wurden die Backprogramme entwickelt. „Die Übertragung der Backprogramme erfolgte dann ganz einfach per USB-Stick auf die anderen Öfen“, beschreibt Christian Münzel die Vorgehensweise.

So einfach wie die Übertragung der Backprogramme ist auch die Bedienung des Ofens. Große Einweisungen der Mitarbeiterinnen seien nicht nötig gewesen. „Wer ein Smartphone bedienen kann, der kann auch die MIWE go! Steuerung bedienen“, sieht Christian Münzel einen großen Vorteil in der neuen Steuerung.



Bis zu drei Bleche fasst der MIWE gusto snack.



Eher unüblich für die Region, aber gerade deshalb auch ein Hingucker werden die Premiübrötchen in Schnittbrötchenform angeboten.

Genauso wie beim Smartphone kann mit „Wischtechnik“ die Steuerung bedient werden. Die wichtigsten Backprogramme sind als Favoriten hinterlegt. Auswählen, backen, gegebenenfalls noch per Knopfdruck nachbacken – das ist alles, was der Bediener vor dem Ofen machen muss. Unterschiedliche Zugangsberechtigungen stellen sicher, dass nur der Programmanpassungen vornehmen kann, der auch dazu berechtigt ist.

Wird während des Tages seltener gebacken, schaltet sich der MIWE gusto snack automatisch ab. Soll gebacken werden, genügen ein Knopfdruck und die Auswahl des Backprogrammes. „Ganz praktisch ist dann, dass ich am Bildschirm sehe, wann der Ofen backbereit ist“, beschreibt eine der Verkäuferin ein weiteres Tool der Steuerung. So weiß sie genau, wann auch die Teiglinge bereit stehen müssen, damit der Ofen nicht unnötig leer steht.

Am Morgen dagegen wird mit der Nachtstartautomatik gearbeitet. So kann dann sofort bei Arbeitsbeginn mit dem Backen begonnen werden. Hauptprodukt sind die Kro-nensemmeln. „Unsere Premiumsemmel, die wir als Marke etabliert haben“, beschreibt sie Christian Münzel. 40 Cent kostet eines dieser Schnittbrötchen, die eher untypisch für die Region sind. Doch alleine die Form ist es nicht, die die Semmel zu einem Spitzenprodukt macht.

Die Semmeln werden in einer Langzeitführung über 16 bis 18 Stunden im niedrigen Plusbereich zur Reife gebracht. Als Teigling kommen sie in die Filialen, wo die Endgare im Raum durch die Filialmitarbeiter bestimmt wird, bevor sie gebacken werden. „Dies und dass ständig frisch-



Wichtiges Produkt sind die Laugenbrezeln, die als TK-Teigling aus eigener Produktion in die Filialen kommen.



Auf Spezialblechen werden die Laugenbrezeln gebacken, um den gesetzlichen Vorgaben gerecht zu werden.

backen wird, sind die Erfolgsfaktoren für diese einzigartige Qualität“, freut sich Christian Münzel. Zumal eine Spitzenqualität auch nötig ist, da nur wenige Meter weiter im Markt Brötchen für einen sehr viel billigeren Preis angeboten werden.

Zwei bis dreimal täglich werden die Filialen beliefert und mit Teiglingen versorgt. Auf Gärräume wird in den Filialen verzichtet. Die Gare der Teigling erfolgt einzig in den Dielen, von wo sie dann auf die Backbleche umgesetzt werden. Drei Bleche mit jeweils sechs Kronensemmeln können so gebacken werden.

Da je nach Filiale bis zu vier kleine Ladenbacköfen vorhanden sind, lassen sich unterschiedliche Produkte gleichzeitig backen. So wird zum Beispiel auch Leberkäse in den Filialen frisch gebacken und zum Verkauf angeboten. Ein Kerntemperaturfühler hilft dabei, das optimale Backergebnis zu erreichen.

Hinzu kommen verschiedene Snacks, die im MIWE gusto snack überbacken bzw. erhitzt werden. Dafür wird eine spezielle beschichtete Aluplatte eingesetzt, auf der auch Pizzen, Flammkuchen und überbackene Seelen gebacken werden. Die Bäckerei Münzel kann so auf einen speziellen Ofen verzichten, der vor allem für das Backen und Regenerieren von Snackprodukten sinnvoll ist.

„Der wäre aber teuer und hätte einen hohen Stromanschlusswert“, zeigt Münzel die Argumente auf, die gegen diesen Ofen sprechen. „Aus dem neuen MIWE gusto snack kommen gerade auch überbackene Snacks und Pizzen wirklich rösch.“ Christian Münzel wagt es sogar, die Pizzen

aus dem neuen MIWE gusto snack mit Pizzen aus dem Holzbackofen auf ein gleiches Qualitätsniveau zu setzen.

Während Laugenbrötchen – bei Münzel sind diese rund und heißen Laugenkrone – zentral gebacken werden, bäckt man die Laugenbrezeln komplett in den Filialen. „Die Laugenbrezeln sind hier bei uns ein wichtiges Produkt und Qualitätsmaßstab der Kunden an die Bäckerei“, skizziert Christian Münzel den Markt.

Für Christian Münzel ist es eine Herzensangelegenheit, dass die Laugenbrezelnteiglinge wie alles andere auch selbst produziert werden. So wurde beispielsweise für die Produktion von Croissants und anderen tourierten Feingebäcken in eine Feingebäcklinie investiert. Die Bläschenbildung auf den Laugenbrezeln hat Münzel durch eine spezielle Frosterlauge in den Griff bekommen.

Tiefgekühlt angeliefert, werden die Brezelteiglinge dann nur kurz angetaut, damit sie mit grobem Salz bestreut werden können. Gebacken wird auf speziell beschichteten Blechen, um der Problematik „Aluminium und Lauge“ zu entgehen und lebensmittelrechtlich auf der sicheren Seite zu sein.

Was in der Backkammer zurück bleibt, sind Salzreste und andere Verschmutzungen. „Aber das ist kein Problem“, sagt uns die Verkäuferin, während sie die nächsten Laugenbrezeln aus dem Ofen holt. Für sie ist es wahrlich kein Problem, denn sie muss den Ofen nicht selber sauber machen. Die Reinigung der Backkammer erfolgt mit Hilfe eines integrierten Reinigungsprogrammes. Die Einstellungen dafür sind in der Steuerung MIWE go! hinterlegt. →

Christian Münzel und sein Team haben anfänglich etwas damit experimentiert. Inzwischen sind sie soweit, dass der neue MIWE gusto snack zweimal in der Woche gereinigt wird. „Das reicht vollkommen, zumal der Ofen dann aber auch blitzblank ist.“ Nach Arbeitsende wird das Reinigungsprogramm gestartet. Die Backkammer wird automatisch eingeweicht. Am frühen Morgen erfolgt dann die Restreinigung durch das System. Die Restwärme dient gleich dazu, den Ofen aufzuheizen, damit wieder schnell mit dem Backen begonnen werden kann. „Es sind viele kleine Details, die den MIWE gusto snack für uns zum großen Erfolgsfaktor in unseren Läden machen“, freut sich Christian Münzel.

Bäckerei Konditorei Münzel KG im Kurzportrait

Geschäftsführer: Christian, Karl-Heinz und Sabine Münzel
 Östliche Alpenstraße 28
 87527 Sonthofen

Filialen: 27

Mitarbeiter:

Produktion: 34, davon 3 Auszubildende

Verkauf: 90, davon 4 Auszubildende

Versand/ Logistik: 10

Verwaltung: 8 davon 2 Auszubildende

Preisbeispiele:

Kronensmell 0,40 Euro

Laugenbrezel 0,65 Euro

Chiakornkrone (Bio) 0,70 Euro