

La boulangerie Schmitz & Nittenwilm, Cologne, Allemagne

« Des résultats de cuisson optimaux pour les produits, une manipulation rationnelle au niveau du four et une consommation réduite en énergie. C'est tout ce que souhaite un boulanger », explique Jochen Schmitz avec un large sourire. Grâce à MIWE, les vœux de Jochen Schmitz et de son frère Peter ont été exaucés. Pour ce faire, différents systèmes de four ont été mis en service à la boulangerie Schmitz & Nittenwilm de Cologne, « et nous sommes vraiment très satisfaits des résultats » ajoute Jochen Schmitz.

Pourtant, il y a encore un an, il ne s'attendait pas à un tel succès. « L'idée de départ était de remplacer les fours à chariot rotatif », se souvient le maître boulanger et pâtissier. Aujourd'hui propriétaires de 33 filiales toutes situées dans un périmètre de neuf kilomètres seulement dans le centre-ville de Cologne, Jochen Schmitz et son frère Peter ont repris l'exploitation de leurs parents le 1er janvier 2008. La surface de production disponible ne compte pas plus de 1 800 m².

« Nous avons également dû en tenir compte au moment d'investir dans de nouveaux fours. »

Le potentiel d'économies d'énergie du MIWE roll-in e+ a particulièrement impressionné les deux entrepreneurs au moment de leur étude comparative de différents fours à chariot rotatif. Ils ont alors souhaité vérifier par leur propre expérience les dires de leurs collègues et les promesses lues dans les brochures publicitaires. Pour l'essayer, ils ont donc tout d'abord commandé un roll-in e+.

La technologie de four:

7 MIWE roll-in e+

4 MIWE thermo-static

3 MIWE ideal avec système d'enfournement athlet

1 MIWE ideal avec enfournement manuel

« Ce qui nous a tout de suite étonné, et qui nous étonne encore aujourd'hui, c'est la régularité des résultats de cuisson », avoue volontiers Jochen Schmitz. Au vu des chariots remplis de petits pains cuits de manière parfaitement →



Jochen Schmitz.



Les fours : MIWE ideal, MIWE thermo-static et MIWE roll-in e+ (de g. à d.).

régulière, les questions de consommation d'énergie sont vite passées au deuxième plan. « Nous n'avions jamais fait l'expérience d'une telle régularité. » Du fait de la dureté de l'eau (jusqu'à 15 degrés allemands de dureté), les anciens fours s'entarraient rapidement, entraînant une irrégularité des résultats de cuisson.

Dans un tel environnement, le MIWE roll-in e+ peut faire preuve de tous ses atouts. L'installation à buée fonctionne indépendamment de la circulation d'air dans la chambre de cuisson. En effet, les tubes de buée sont chauffés par les gaz de fumée évacués. Ils n'ont donc aucun effet négatif sur le résultat de cuisson final. Dans le même temps, des économies d'énergie sont réalisées et le rendement de la technique de chauffage du four est augmenté. « Nous avons testé objectivement les promesses publicitaires faites par MIWE et nous n'avons constaté aucune divergence » ajoute Jochen Schmitz.

C'est pourquoi le nombre des fours à chariot rotatif est rapidement passé à sept. Ils sont utilisés à 70 % pour la cuisson de petits pains. Ces derniers sont en grande partie livrés aux filiales et utilisés dans la confection de sandwiches. « 90 % de nos petits pains sont cependant cuits directement dans les filiales » explique Jochen Schmitz. Pour rester compétitif, surtout par rapport aux magasins de discount, Schmitz & Nittenwilm tiennent à proposer non seulement des petits pains frais, mais également une qualité toujours égale. C'est pourquoi les petits pains sont cuits au fournil dans le four à chariot rotatif, et au magasin dans un MIWE aero, puisque les deux fours fonctionnent sur le même principe de l'air chaud.

Jochen Schmitz admet pourtant que la cuisson dans le four à chariot rotatif autorise des réglages encore plus individu-



La commande des MIWE thermo-static est installée à part.

alisés. Il mentionne alors MIWE aircontrol. « Nous n'avions jamais rien vu de tel auparavant ». Les autres fabricants de fours à chariot rotatif proposent bien entendu également une régulation de la quantité d'air. « L'effet sur les produits est cependant à peine visible ». Avec MIWE aircontrol, c'est tout à fait différent.

L'alimentation en air chaud de la chambre de cuisson peut être réglée en neuf étapes différentes. Le maître boulanger s'explique : « pour les petits pains, le réglage se trouve en fin de cuisson sur le niveau 8 ou 9. Par contre, pour les biscuits étoilés à la cannelle, le réglage reste pendant tout le processus de cuisson sur 1 ou 2, pour éviter qu'ils ne deviennent trop secs ». À la période de Noël, les nouveaux fours à chariot rotatif ont été également utilisés pour la confection de biscuits de Noël. « Là aussi, nous avons tout de suite été convaincus par la régularité et le système rationnel d'enfournement, ce qui n'a fait que confirmer la justesse de notre décision d'achat ».

Les programmes de cuisson des fours à chariot fixe et à chariot rotatif peuvent être démarrés grâce à la commande Touch Control MIWE TC. Tous les fours à chariot rotatif de la boulangerie Schmitz & Nittenwilm sont synchronisés une fois par semaine afin de garantir que les mêmes paramètres sont présents sur tous les fours et que tous les produits puissent y être cuits indifféremment.

Les produits de cuisson :

Fours à chariot rotatif MIWE roll-in e+

Petits pains, pâtes légères, gâteaux en tranche, biscuits de Noël

Fours à chariot fixe MIWE thermo-static

Pains pochés, produits de pâtisseries (brioches tressées, petits gâteaux, pains au lait), pains en moule, pâtisserie fine

MIWE ideal avec système d'enfournement MIWE athlet

Pain sans moule

MIWE ideal avec chambre de cuisson escamotable

Pain noir du Rhin, pains en moule, pâtisserie fine

Jochen Schmitz avoue pourtant que si c'était à refaire, il n'achèterait plus aujourd'hui autant de fours à chariot rotatif. « J'aimerais mieux disposer d'un MIWE thermo-static supplémentaire ». Les fours à chariot fixe représentent pour les deux frères un système de four complètement nouveau. « Nous les connaissions déjà, mais nous étions un peu réticents, parce que nous pensions que la technologie à l'huile thermique avec chaudière de chauffage centrale était compliquée et coûteuse ».

Malgré ces premières hésitations, quatre MIWE thermo-static sont aujourd'hui installés dans la boulangerie de Cologne. Les deux frères ont réfléchi longtemps avant de prendre leur décision. C'est seulement après avoir testé leurs propres recettes dans deux boulangeries qui utilisaient déjà de tels fours qu'ils furent entièrement convaincus. « Nous avons été tout de suite impressionnés par les résultats de cuisson. Le dessous des produits avait une belle consistance, la croûte était stable et la mie suffisamment humide. » Des résultats que l'on atteint sinon uniquement avec les fours à étage. Cependant, les fours à chariot fixe présentent l'avantage de pouvoir être chargés de manière très rationnelle avec des chariots.

Chaque MIWE thermo-static contient deux chariots avec 9 supports. Sa surface au sol est inférieure à celle des produits concurrents, ce qui était important pour la boulangerie Schmitz & Nittenwilm, très limitée en place. Les quatre fours peuvent être chauffés via une chaudière de chauffage centrale. Cette dernière est installée derrière la rangée de fours à chariot rotatif et à chariot fixe.

Les cinq MIWE thermo-static sont d'abord utilisés pour la cuisson des pains en moule. « Avant, nous utilisions des fours à chariot rotatif pour la cuisson de ces pains, et la différence de qualité que nous avons alors constatée était à peine croyable » se souvient Jochen Schmitz. Plus tard dans la nuit, les pains pochés sont enfournés dans les fours

à chariot fixe. Ces pains ne sont pas des produits typiques pour la région de Cologne. Jochen Schmitz tire sa maîtrise de ces spécialités de son expérience dans des exploitations du sud de l'Allemagne et d'Autriche, où il a travaillé auparavant.

3 000 bretzels et autres pains pochés sont cuits chaque jour dans le MIWE thermo-static. Pour Jochen Schmitz, les pains pochés restent frais plus longtemps grâce à la cuisson en douceur effectuée par le biais de la chaleur rayonnante. « Nous n'avons tout simplement pas assez de place pour pouvoir les faire cuire en magasin ».

L'enfournement roulant montre cependant ses limites lorsqu'il s'agit de cuire du pain sans moule. C'est le cas pour 80 % des pains cuits chez Schmitz & Nittenwilm. Il s'agit surtout de pains à base de seigle. La solution est claire : les fours à étages. Pour Jochen Schmitz cependant, « l'enfournement doit être aussi rationnel que pour les fours à chariot fixe et à chariot rotatif ».

C'est la raison pour laquelle l'exploitation Schmitz & Nittenwilm table, depuis plus de dix ans, sur l'enfournement automatique des fours à étages. « C'est plus rationnel et moins épuisant pour le personnel » ajoute le maître boulanger. Dans sa quasi-totalité, le personnel du fournil est un personnel qualifié. Dans la philosophie de l'exploitation, être à l'écoute des besoins du personnel est une évidence. Il n'est pas rare de rencontrer ici des collaborateurs employés depuis 10 à 35 ans.

L'ancien système d'enfournement, lui, a pourtant été →



L'installation d'enfournement MIWE athlet installée devant le MIWE ideal.



Le travail du boulanger sur la table de transfert du MIWE athlet.



L'intérieur d'un MIWE ideal.

congédié au bout de douze ans. Comme l'explique Jochen Schmitz : « dès le départ, nous avons des problèmes avec les tapis de transport. Finalement, une importante mesure de réparation était devenue nécessaire. Nous nous sommes alors demandé s'il ne valait pas mieux avoir plutôt recours à un nouveau système ». Tout comme les fours, le système d'enfournement était fourni par une entreprise concurrente de MIWE. « Je dois cependant admettre qu'en ce qui concerne les fours, les résultats étaient bons », ajoute Jochen Schmitz.

L'exploitation a pourtant décidé de remplacer l'ensemble de l'installation de fours. « De cette manière, nous avons affaire à un seul fournisseur, et donc à un seul interlocuteur », explique Jochen Schmitz. À présent, trois MIWE ideal de triple largeur et de 2 mètres de profondeur, avec 6 chambres de cuisson chacun, sont installés l'un à la suite de l'autre. Du fait de la faible hauteur de plafond, ils n'ont pas pu être superposés, ce qui est sinon tout à fait possible du point de vue technique.

L'enfournement se fait pour tous les fours à l'aide de MIWE athlet. Les miches fermentées sont retirées des paniers et déposées à la main sur le tapis au niveau de la station de transfert. L'ensemble du processus d'enfournement et de défournement est ensuite effectué de manière automatique. La chambre de cuisson est sélectionnée et démarrée à partir de la commande. Le défournement se fait automatiquement et le pain est amené de l'autre côté du four par convoyeur.

Un autre four à étages MIWE ideal est utilisé pour l'enfournement manuel. Pour cuire le pain noir du Rhin, on utilise principalement les deux soles sortantes. Les longs moules lourds qui contiennent le pain noir sont déposés sur

les soles. « Ici aussi, le travail d'enfournement est largement facilité ».

Les fours à chariot fixe, les fours à chariot rotatif et les fours à étages sont également utilisés pour les activités de pâtisserie. Dix personnes en tout y sont employées. Ce secteur d'activité est particulièrement important aux yeux de Peter et Jochen Schmitz. « Il nous permet aussi de nous démarquer de la concurrence faite par les discounteurs ». Ici aussi, la nouvelle technique de four utilisée a son rôle à jouer. Elle permet en effet de rationaliser la production, d'économiser de l'énergie, et surtout : d'obtenir une qualité de cuisson optimale !

Données et faits : La boulangerie Schmitz & Nittenwilm

Propriétaires : Jochen und Peter Schmitz
Weyerstraßerweg 147
50969 Köln

Magasins spécialisés : 33

Personnel :

Production : 35, dont 3 apprentis

Vente : 200, dont 8 apprentis

Expédition/ Logistique : 17

Gestion : 5

Exemples de prix :

Petits pains 0,28 EUR

Pain de seigle 1 000 g 2,90 EUR

Pain spécial 750 g 2,85 EUR

Pain fin 750 g 2,75 EUR

Pâtes légères 1,25 EUR