

пекарня Schmitz & Nittenwilm, Köln, Германия

«Наилучшие результаты выпечки, рациональное управление печью и низкий расход энергии. Это мечта любого пекаря», с улыбкой говорит Йохен Шмитц. Благодаря оборудованию MIWE эта мечта Йохена и его брата Петера воплотилась в реальность. В пекарне Schmitz & Nittenwilm в Кельне используются различные хлебопекарные системы. «И мы в восторге от успехов, достигнутых благодаря этим системам», добавляет Йохен Шмитц.

Однако еще год назад он бы в это не поверил. «Поначалу у нас была идея использовать стеллажные печи», вспоминает профессиональный кондитер и пекарь. Вместе братом Петером он в 2008 г возглавил предприятие своих родителей. В радиусе всего девяти километров, в районе центра Кельна, работает 33 филиала их предприятия. В их распоряжении имеется всего 1800 квадратных метров производственной площади. «Этот аспект мы должны учитывать при

инвестировании в хлебопекарное оборудование».

При сравнении различных моделей стеллажных печей неизгладимое впечатление на братьев произвел потенциал энергосбережения печи MIWE roll-in e+. Петер и Йохен Шмитцы решили проверить обоснованность обещаний рекламного проспекта, а также мнений коллег на собственном опыте. Сначала они заказали печь roll-in e+ на предприятии MIWE для ее тестирования.

Хлебопекарное оборудование:

7 MIWE roll-in e+

4 MIWE thermo-static

3 MIWE ideal с системой загрузки MIWE athlet

1 MIWE ideal с системой ручной загрузки

«Что нас поразило вначале и не перестает удивлять, так это равномерность результатов выпечки», признается Йохен Шмитц. Поначалу впечатление, произведенное стеллажной печью, полной равномерно выпеченных булок, отодвинуло мысль об энергосбережении на второй план. «Прежде мы →



Йохен Шмитц.



Общий вид печного оборудования: MWE ideal, MIWE thermo-static и MIWE roll-in e+ (слева).

никогда не могли добиться столь равномерного результата.» И основной причиной этого была жесткость воды (до 15 немецких градусов жесткости) – в печах быстро образовывался известковый налет, что приводило к неравномерным результатам выпечки.

В таких экстремальных условиях MIWE roll in e+ проявляет одну из своих сильных сторон. Пароувлажнитель в пекарной камере работает независимо от системы циркуляции воздуха, т.к. паровые трубопроводы нагреваются за счет отводимого дымового газа. Так они не оказывают отрицательного воздействия на результат выпечки. Еще это экономит энергию и повышает теплотехнический КПД печи. «Мы проверили рекламные обещания MIWE с надлежащей долей критики и констатировали, что они обоснованы», добавляет Йохен Шмитц. Поэтому вскоре у нас уже была не одна стеллажная печь, а семь. 70 % выпекаемой в них продукции составляют булки. Особенно они необходимы для первой утренней поставки в филиалы и для бутербродов. «Однако 90 % булок выпекается в филиалах», поясняет Йохен Шмитц. В условиях жесткой конкуренции, особенно с продавцами дешевой продукции, компания Schmitz & Nittenwilm предлагает не только свежесть, но и равномерное качество булок. Это означает, что булки в пекарне выпекаются в стеллажной печи, а в магазинах – в MIWE aero, т.к. обе этих печи работают по принципу циркуляции горячего воздуха.

Йохен Шмитц поясняет, что при выпекании в стеллажной печи, можно еще делать более индивидуальные настройки. Упомянув эту опцию, он затрагивает тему MIWE aircontrol. «Прежде мы не могли себе представить что-либо подобное». Регулировка количества



Система управления MIWE thermo-static располагается отдельно.

воздуха была возможна и в стеллажных печах других производителей. «Однако ее воздействие на изделия было незаметным». С MIWE aircontrol все иначе.

Горячий воздух в пекарную камеру может подаваться дозированно – доступно 9 ступеней. Пекарь Шмитц рассказывает: «Для булок в конце фазы выпечки применяется настройка ступеней 8 или 9. Для звездочек с корицей, напротив, в течение всего процесса выпечки установлена ступень 1 или 2, во избежание высыхания изделий. В сезон рождественских праздников печи использовались и для выпечки кексов. «При этом впечатление на нас также произвели равномерность и рациональность при загрузке, что в итоге повлияло на принятие решения о покупке».

Программы выпечки в стеллажных и ротационных печах управляются через систему управления Touch Control MIWE TC. Один раз в неделю в Schmitz & Nittenwilm, выполняется синхронизация стеллажных печей, чтобы во всех печах были установлены одинаковые параметры, и любые изделия можно было выпекать в любой из печей.

Выпекаемые изделия:

Стеллажные печи MIWE roll-in e+

Булки, дрожжевые слойки, листовые пироги, рождественская выпечка

Ротационные печи MIWE thermo-static

Выпечка в солевом растворе, изделия из дрожжевого теста (плетенки, печенья, сайки, сдобные булочки), формовой хлеб, кондитерские изделия

MIWE ideal с системой загрузки MIWE athlet

Свободно размещаемый хлеб

MIWE ideal с выдвижными подами

Рейнский черный хлеб, формовой хлеб, кондитерские изделия

Однако Йохен Шмитц самокритично признается, что сегодня он вряд ли приобрел бы так много стеллажных печей. «Я бы скорее предпочел, чтобы у нас было на одну печь MIWE thermo-static больше.» Ротационные печи для них с братом являются абсолютно новой хлебопекарной системой. «Нам было известно о существовании такой системы, однако мы опасались ее использовать, поскольку считали, что техника, работающая на термомасле, и централизованный котлоагрегат - это слишком сложные и дорогостоящие устройства.»

Несмотря сомнения поначалу, на сегодняшний день в кельнской пекарне стоят 4 печи MIWE thermo-static. Братья долго сомневались. Лишь после тестирования печей для выпечки изделий по их собственным рецептам в двух пекарнях, уже работающих с этими печами, братья приняли окончательное решение. «Результат выпечки впечатлил нас. Выпечка имеет хорошее основание, оптимальную корку и, в то же время, отличается необходимой влажностью в мякише». Такого результата обычно можно достичь лишь в ярусной печи. Однако в ротационной печи возможна более рациональная загрузка за счет стеллажных тележек.

Для каждой MIWE thermo-static предусмотрено по 2 тележки с 9 опорными поверхностями. По сравнению с продукцией конкурентов MIWE thermo-static имеет меньшую базовую поверхность, что было существенным критерием в случае Schmitz & Nittenwilm, т.к. их площадь для установки печей была достаточно мала. Все 4 печи можно отапливать при помощи одного централизованного котлоагрегата. Он расположен за рядом стеллажных и ротационных печей.

В пяти MIWE thermo-static сначала выпекается формовой хлеб. «До этого мы выпекали формовой хлеб в стеллажной печи, однако после испытания MIWE thermo-static мы констатировали невероятное улучшение качества», вспоминает Йохен Шмитц. Позже ночью выпечка в солевом растворе закладывается в ротационные печи. Это не стандартная выпечка для района, расположенного вокруг кельнского собора. Для ее изготовления Йохен Шмитц

применяет свои знания, накопленные за время работы в южно-германских и австрийских предприятиях.

В MIWE thermo-static ежедневно выпекается ровно 3000 кренделей, булок и саек в солевом растворе. Йохен Шмитц считает, что такие изделия остаются свежими так долго, благодаря умеренному жару, применяемому при их выпекании. «Для выпекания этих изделий в магазине отсутствует возможность достаточно мощного охлаждения.»

Однако колесная загрузочная установка достигает пределов своих возможностей, когда необходимо выпекать свободно размещаемый хлеб. Ровно 80 процентов хлеба в Schmitz & Nittenwilm выпекается путем свободного размещения. При этом, прежде всего, доминируют сорта хлеба с большим процентом ржи. Для выпечки таких изделий есть оптимальное решение: ярусная печь. «Однако загрузка должна быть столь же рациональной, как в стеллажных и ротационных печах», заявляет Йохен Шмитц.

Именно поэтому в Schmitz & Nittenwilm уже на протяжении десяти лет при работе с ярусными печами применяются автоматические системы загрузки. «Рационально и эргономично для персонала», аргументирует пекарь Шмитц. Практически все сотрудники являются квалифицированными пекарями. Философией предприятия является особая забота о сотрудниках. Поэтому не удивительно, что многие из них работают на предприятии на протяжении 10 - 35 лет.

В свою очередь, лояльность прежней загрузочной системы предприятию закончилась по прошествии 12 лет. →



Общий вид загрузочного агрегата MIWE athlet перед MIWE ideal.



Работа на передаточном столе агрегата MIWE athlet.



Вид в MIWE ideal.

«У нас с самого начала были проблемы с транспортерами. Затем пришло время капитального ремонта. Возник вопрос, не лучше ли сразу приобрести новую систему», поясняет Йохен Шмитц принятие решения. Предыдущая загрузочная система, как и печи, были приобретены у конкурентов фирмы MIWE. «Причем результат работы печей был довольно хорошим», признается Шмитц.

В конечном итоге пекарня приняла решение заменить всю печную установку. «Теперь все наше оборудование – от одного партнера», аргументирует Шмитц. Теперь по соседству друг с другом располагаются три печи MIWE ideal тройной ширины и глубиной 2 метра. Каждая из печей оснащена 6 подами. Из-за недостаточной высоты здания печи было бы невозможно разместить друг над другом.

Загрузку печей выполняет MIWE athlet. В месте передачи буханки хлеба после расстойки вручную перекладываются из корзин на транспортер. Посадка в печь и выпекание выполняются автоматически. Печь выбирается и запускается системой управления. Процесс выпекания происходит автоматически, и хлеб по участку транспортировки автоматически подается на другую сторону печи.

Дополнительная ярусная печь MIWE ideal используется для ручной загрузки. Здесь важную роль играют два выдвижных пода, которые требуются для выпечки рейнского черного хлеба. На них ставятся длинные и тяжелые формы с черным хлебом. «Это значительно облегчает работу у печи».

Кондитерская в равной мере использует стеллажные, ротационные и ярусные печи. В общей сложности здесь работает десять сотрудников. Для Петера и Йохена Шмитцев данная отрасль предприятия очень важна. «За счет этого мы также хотим обойти конкурентов, предлагающих дешевую продукцию». Новое печное оборудование помогает в этом. Производство осуществляется рационально, энергоэкономично, и самое главное: качество выпечки поддерживается на высоком уровне.

Цифры и факты Пекарня – кондитерская – кафе Schmitz & Nittenwilm OHG

Владельцы: Йохен и Петер Шмитцы
Weyerstraßerweg 147
50969 Köln

Специализированных магазинов: 33

Работники:

Производство: 35, из них 3 студента, получающих профессиональное

Продажа: 200, из них 8 студентов, получающих профессиональное

Отправка/логистика: 17

Администрация: 5

Примеры цен:

Булки 0,28 евро

Ржано-пшеничный хлеб 1 000 г 2,90 евро

Специальный хлеб 750 г 2,85 евро

Хлеб-деликатес 750 г 2,75 евро

Дрожжевые слойки 1,25 евро