

Bäckerei Schoder, Seßlach

„Es sollte ein Herdofen sein“, macht Bäckermeister Adolf Schoder unmissverständlich deutlich. Zusammen mit seiner Ehefrau Ursula betreibt er die Feinbäckerei Schoder im oberfränkischen Seßlach. Unweit von Coburg werden sechs Filialen im ländlichen Raum betrieben. Große Auswahl, beste Produkte aus handwerklicher Herstellung und der Verkauf mit Elan und Ideen zeichnen die Bäckerei aus.

„Ladenbacken ist für uns ein Thema geworden“, fügt Ursula Schoder hinzu. Im Einsatz sind Herdöfen vom Typ MIWE cube:stone aus dem FreshFoodSystem. Das passt hervorragend zum Firmenleitbild der Bäckerei Schoder: Innovationen und alt hergebrachte Traditionen zum Besten vereinen.

Das Stammhaus der Bäckerei Schoder befindet sich mitten im historischen Stadtkern von Seßlach. In den alten Mauern wird mit modernster Technik immer noch sehr handwerklich gearbeitet. Gebacken wird auf einem Etagenofen, sowie auf einem thermo-static von MIWE. „Das gehört zu unserer

Philosophie“, argumentiert Adolf Schoder. Brote mit kräftiger Kruste, aber auch Brötchen mit guter Rösche und langer Frischhaltung kennzeichnen das Sortiment der Bäckerei. Hinzu kommt eine große Auswahl an Feingebäck und Kuchen.

„Zur Frische gehört aber auch das ständige Backen vor den Augen der Kunden“, ist sich Ursula Schoder sicher. Die Meisterfrau hat jüngst die Ausbildung zur Ernährungsberaterin im Bäckerhandwerk absolviert und engagiert sich im Marketingausschuss des Landesinnungsverbandes.

Mit immer wieder neuen Marketingideen setzt sie den Betrieb in Szene. So trugen die Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen beim Stadtfest auf ihren Shirts die verschiedenen Kaffeeangebote. Wenn dann jemand mit knallig gelbem Shirt, dem Logo der Bäckerei auf der Brust und einem Kaffeeangebot durch die Besuchermengen geht, dann ist dies schon ein Blickfang und zieht Kunden an. →



In Dielen werden die Semmel für die Ladenbacköfen von Adolf Schoder (Bild) und seinem Backstübenteam vorbereitet.



Für die neue Filiale in Untermerz bach hat Familie Schoder extra ein Gebäude errichtet.

Wenige Kilometer von Seßlach entfernt in Untermerz bach wurde über einige Jahre ein Verkaufswagen erfolgreich betrieben. Die rund 500 Einwohner zählende Ortschaft hatte keinen backenden Betrieb mehr. Ursula und Adolf Schoder ersetzen den Verkaufswagen inzwischen durch ein eigenes Geschäft.

Ein extra Gebäude wurde von ihnen für den Laden mit Café gebaut. „Rechnet sich“, sagen beide freudig. „Umsätze und Rendite passen zusammen, da wir auch keine teuren Mieten wie im Vorkassenbereich zahlen müssen.“ Damit es sich rechnet, haben sie zudem einiges getan. Der Laden ist großzügig dimensioniert. Sitzplätze drinnen und draußen laden zum Verweilen ein.

Neben Kaffeespezialitäten wird auch Eis angeboten. Dazu kommt das umfangreiche Brot-, Backwaren- und Feingebäckangebot der Bäckerei.

Die Technik

Blickfang sind auch die Ladenbacköfen geworden. Ganz bewusst hat die Bäckerei Schoder diese in die Läden integriert. Die Schlichtheit und die Kombination aus verschiedenen hochwertigen Materialien macht das FreshFoodSystem zum Blickfang und stellt gleichzeitig die Frischekompetenz des Betriebes heraus.

Alle Komponenten aus dem FreshFoodSystem haben die gleichen Grundmaße (80,0 x 80,5 cm). Adolf Schoder: „Ein Argument für uns war die kompakte Größe.“ So kann z. B. ein MIWE cube:air mit einem MIWE cube:stone kombiniert werden. Ein Gärraum (cube:proof) und eine Blechablage (cube:store) können darunter gestellt und eine Dunstabzugshaube (cube:hood) oder ein Schwadenkondensator



Die Ladenbauer haben den MIWE cube gut integriert. Seine kompakten Ausmaße machen dies möglich.

(cube:hood sc) können darüber platziert werden.

Die Bäckerei Schoder hat jeweils zwei MIWE cube:stone übereinander platziert. Der Herdofen hat eine Backkammer von 47 x 68,5 x 18 cm und eine Herdplatte aus Stein. Mit einer Anschlussleistung von 3,4 kW wird die sanfte Strahlungshitze erzeugt. Eingebaut ist natürlich auch ein eigener Schwadenapparat.

Unter den beiden Herden befindet sich ein Zwischenfach vom Typ MIWE cube:store 250. Hier finden drei Bleche der Größe 60 x 40 cm Platz. In einem Fach können Handschuhe und andere Werkzeuge gelagert werden. Der Gärraum vom Typ MIWE cube:proof 750 hat Platz für sechs Bleche. Wärme- und Feuchteleistung werden mit einem Anschlusswert von 2,2 kW erreicht. Ein Dunstabzug sorgt für die Abführung der Backdämpfe beim Öffnen der Backofentür. Jedes Bauteil ist separat elektrisch angeschlossen. Verwendet wird dabei 400/230-Volt-Spannung.

So wird gebacken

Im cube:stone werden vor allem Semmel gebacken. „Wir backen allerdings eine andere Sorte als in der Backstube“, zeigt Bäckermeister Schoder auf. „Mit eigenem Charakter und immer frisch gebacken.“ So will man bewusst eine Alternative zum eigenen Angebot, aber vor allem zum Wettbewerb schaffen. „Die vergleicht man nicht mit Billigsemeln vom Discounter.“

Zusammen mit einem Backmittelhersteller wurden für die neue Sorte Ladensemmel die Rezept- und Führungsparameter entwickelt. Entstanden ist ein Rezept, das unter anderem fünf Prozent Weizengrieß enthält. Die Semmel werden am Vortag produziert, auf Dielen gesetzt und bei + 6° Celsius gekühlt.

Auf den Kippdielen und in Thermoboxen gepackt, werden sie auch in die Filialen ausgeliefert und dort in Kühlschränken weiter gelagert. Direkt aus dem Kühlschrank heraus werden die Semmel dann auf Bleche gekippt und im MIWE cube:stone abgebacken. „Wir haben also den ganzen Tag über immer frische Brötchen, können schnell auf den Bedarf reagieren und gleichzeitig auch die Retouren optimieren“, argumentiert Ursula Schoder.

Neben den speziellen Herdbrötchen aus dem Ladenbackofen werden auch Körnerbrötchen, Plunder, Croissants und Laugengebäck im cube:stone gebacken. Die Teiglinge produziert die Bäckerei Schoder selbst. Das gehört für Adolf Schoder dazu, um sich ein eigenes Profil zu verschaffen. Tiefgefroren gehen diese abgebeutel in die Filialen. Wieder nach Bedarf werden die Teiglinge dann auf Bleche gesetzt, auf Gare gestellt und im MIWE cube:stone abgebacken.

Das Backen selber ist für die Verkäuferinnen kein Problem. „Uns war wichtig, dass wir gleichbleibende Ergebnisse aus allen Öfen haben – egal wer bäckt“, zeigt Adolf Schoder

auf. Er will es vermeiden, dass „jede Verkäuferin anders bäckt“. Hilfreich ist dabei die Steuerung des Ladenbackofens. MIWE bietet für seine Ladenbacköfen die Steuerung über Piktogramm-Tasten an. „Einfach und simpel“, sagt Verkäuferin Simona Valenta. „Ein Knopfdruck und das Backen läuft automatisch ab.“

Sämtliche Backparameter wie Backzeit, Temperaturkurve, Schwadengabe und Zug sind dort hinterlegt. Am Ende der Backzeit öffnet sich dann auch die Ofentür automatisch und der Dunstabzug setzt sich in Betrieb. Bereits bei der Auslieferung durch MIWE sind verschiedene Programme hinterlegt, was die Inbetriebnahme enorm erleichtert. „Wir mussten nur noch Feineinstellungen vornehmen“, zeigt Adolf Schoder seine Erfahrungen auf.

Gebacken werden kann bereits früh am Morgen. „Die Teiglinge können auch mal eine Nacht länger im Kühlschrank stehen“, konnte Adolf Schoder feststellen. Sollten noch welche da sein, werden diese dann am Morgen als Erstes gebacken. →



Der MIWE cube kann im Baukastensystem zusammengestellt werden.



Irmi Schleicher (Bild) kann sich auf die Steuerung verlassen. Ein Knopfdruck genügt und der Ofen bäckt genau und reproduzierbar.



Die Dielen sind mit Schaumstoff ausgelegt. Von den Dielen werden die Semmeln auf die Bleche gekippt.

Die Nachtstartautomatik ermöglicht es, dass die Ladenbacköfen bei Arbeitsbeginn der Verkäuferinnen bereits die Backtemperatur haben. Das Verkaufsteam legt dann gleich los.

Aber nicht nur in den Filialen wird gebacken. Ursula und Adolf Schoder sind vom FreshFoodSystem aus dem Hause MIWE so überzeugt, dass bald auch im Stammhaus im Laden gebacken wird. „Die kompakten Maße machen es möglich, dass hier ein Ladenbackofen Platz findet“, freut sich Ursula Schoder. Der erst vor wenigen Jahren neu eingerichtete Laden wird nur leicht verändert.



Blick in den MIWE cube:stone.

Wo noch Röstkaffee und Non-Food-Artikel eines großen Herstellers präsentiert werden, wird bald ein Ladenbackofen stehen. Diesmal werden es sogar drei MIWE cube:stone sein. Das Bausteinsystem macht es möglich, dass der Ladenbackofen genau nach Bedarf zusammengestellt werden kann.

Auch hier wird dann den ganzen Tag über frisch gebacken. Traditionelle Backwarenherstellung in alten Gebäuden mit modernster Ofentechnik – das Erfolgsrezept der Feinbäckerei Schoder.

Bäckerei Schober im Kurzportrait

Inhaber: Ursula und Adolf Schoder
Luitpoldstr. 31
96145 Seßlach

Fachgeschäfte: 6

Mobiler Verkauf: 1

Mitarbeiter

Produktion: 8 + 3 Auszubildende

Verkauf: 19 + 3 Auszubildende

Versand/Logistik: 3

Verwaltung: 2

Reinigung: 2