

Bäckerei Schoder – FreshFoodSystem MIWE cube

«Ça devrait être un four de cuisson», veut souligner le maître boulanger Adolf Schoder d'une manière claire et nette. Avec sa femme Ursula, il tient la boulangerie fine Schoder à Seßlach, en Haute-Franconie. Non loin de Coburg, six filiales sont exploitées à la campagne. Un grand choix, les meilleurs produits de fabrication artisanale et la vente avec entrain et idées caractérisent la boulangerie.

«La cuisson en magasin est devenue pour nous un sujet important», ajoute Ursula Schoder. Des fours de cuisson de type MIWE cube : stone du FreshFoodSystem sont utilisés: Cela va très bien avec l'image de gestion des entreprises de la boulangerie Schoder: associer pour le mieux innovations et traditions anciennes apportées.

La maison mère de la boulangerie Schoder se trouve au centre dans le centre-ville historique de Seßlach. Dans les vieux murs, on travaille encore toujours d'une manière très artisanale avec une technique la plus moderne.

La cuisson se fait dans un four à étages ainsi que dans un thermo-static de MIWE. «Cela fait partie de notre philosophie» argumente Adolf Schoder. Des pains avec une croûte dorée consistante, mais aussi des pains avec bonne croûte et une longue fraîcheur caractérisent l'assortiment de la boulangerie. A cela s'ajoute un grand choix en viennoiserie et en gâteaux.

«Pour la fraîcheur, il y a aussi la cuisson continue devant les yeux des clients», est sûre Ursula Schoder. La femme du maître boulanger a fait récemment la formation de diététicienne en boulangerie et s'engage dans la commission de marketing de la fédération de corps de métier régionale. Elle met l'entreprise en scène avec toujours de nouvelles idées en marketing. Ainsi, lors de la fête de la ville, les employés et les employées ont porté les différentes offres de café sur leurs t-shirts.

Quand quelqu'un marche à travers la foule de visiteurs avec un t-shirt jaune éclatant, le logo de la boulangerie sur la poitrine et une offre de café, c'est ensuite déjà un point de mire et cela attire des clients. →



Les petits pains pour les fours de magasin sont préparés sur des planches par Adolf Schoder (photo) et son équipe du fournil.



Pour la nouvelle filiale à Untermerzbach, la famille Schoder a construit un bâtiment supplémentaire.

A quelques kilomètres de Seßlach, à Untermerzbach, un véhicule pour la vente a été exploité avec succès pendant quelques années. La localité comptant environ 500 habitants n'avait plus de boulangerie. Ursula et Adolf Schoder ont remplacé, entre temps, le véhicule de vente par un magasin. Un bâtiment supplémentaire a été construit par eux pour le magasin avec un salon de thé. «C'est rentable», disent les deux avec joie. «Chiffres d'affaires et rendements vont de paire, comme nous ne devons aussi pas payer de loyers chers comme dans le domaine de paiement d'avance.» Pour que cela soit rentable, ils ont fait de surcroît des choses. Le magasin est de dimensions généreuses. Des places assises à l'intérieur et à l'extérieur invitent à y passer un peu de temps. A côté des spécialités de café, des glaces sont aussi offertes. A cela s'ajoute l'offre riche et variée en pains, produits de cuisson et pâtisseries fines de la boulangerie.

La technique

Les fours de magasin sont devenus aussi les points de mire. La boulangerie Schoder a très consciemment intégré ceux-ci dans les magasins. La simplicité et la combinaison de différents matériaux de grande qualité font du FreshFoodSystem un point de mire et sont en même temps la compétence fraîcheur de l'entreprise.

Tous les composants du FreshFoodSystem ont les mêmes dimensions de base de 80,0 x 80,5 cm. Adolf Schoder: «Un argument pour nous était la grandeur compacte.» Ainsi, par exemple, un MIWE cube : air peut ensuite être combiné avec un MIWE cube : stone. Une chambre de fermentation (cube : proof) et une plaque de dépose (cube : store) peuvent être installées en dessous et une hotte d'évacuation de vapeur (cube : hood) ou un condenseur de buée (cube : hood sc)



Grâce à ses dimensions compactes, les constructeurs du magasin ont parfaitement intégré MIWE cube.

peuvent être placés au-dessus. La boulangerie Schoder a placé pour chaque deux MIWE cube : stone l'un au-dessus de l'autre. Le four de cuisson a une chambre de cuisson de 47 x 68,5 x 18 cm et une plaque de la chambre de cuisson de pierre. La chaleur rayonnante douce est produite avec une puissance connectée de 3,4 kW. Naturellement, un propre appareil à buée est aussi intégré.

Sous les deux chambres de cuisson se trouve un compartiment intermédiaire de type MIWE cube : store 250. Là, trois plaques de dimensions 60 x 40 cm trouvent place. Dans un tiroir, des gants et autres outils peuvent être rangés. La chambre de fermentation de type MIWE cube : proof 750 a de la place pour six plaques. La puissance de chaleur et d'humidité est atteinte avec une puissance installée de 2,2 kW. Une évacuation de vapeur veille à l'évacuation des vapeurs de cuisson lors de l'ouverture de la porte du four. Chaque élément de construction est raccordé électriquement séparément. Pour cela, un voltage de 360 Volt est utilisé.

On cuit ainsi:

Dans cube : stone sont avant tout cuits des petits pains. «Toutefois, nous cuissons une autre sorte que dans le fournil», démontre le maître boulanger Schoder. «Avec un caractère propre et cuit toujours frais. Ainsi, on veut consciemment avoir une alternative à une propre offre, mais avant tout pour la concurrence. On ne la compare pas avec des petits pains bon marché des discounts.»

La recette et les paramètres de commande ont été développés pour la nouvelle sorte de petits pains de magasin avec un fabricant d'améliorant de cuisson. Il en a résulté une

recette qui contient, entre autre, cinq pourcent de semoule de blé. Les petits pains sont produits la veille, posés sur des planches et refroidis à 6 °C.

Sur les planches de renversement et empaquetés dans des boîtes thermiques, ils sont aussi livrés dans les filiales et stockés là-bas dans des réfrigérateurs. Sortis directement du réfrigérateur, les petits pains sont versés ensuite sur des plaques et cuits dans MIWE cube : stone. „Ainsi, toute la journée, nous avons toujours des petits pains frais, nous pouvons réagir vite aux besoins et, en même temps, optimiser aussi les marchandises retournés, argumente Ursula Schoder.

A côté des petits pains spéciaux des fours de magasin, des petits pains de céréales, des gâteaux feuilletés, des croissants et des bretzels sont cuits dans cube : stone. La boulangerie Schoder produit les pâtons elle-même. Cela en fait partie pour Adolf Schoder pour se créer un propre profil. Ceux-ci, congelés, en sachets, sont emportés dans les filiales. Aussi, selon les besoins, les pâtons sont posés ensuite sur des plaques, mis à fermenter et cuits dans MIWE cube : stone.

La cuisson n'est pas un problème pour les vendeuses. «Pour nous, il était important que nous ayons des résultats constants assimilables de tous les fours - peu importe qui cuit», démontre Adolf Schoder. Il veut éviter que «chaque vendeuse cuise autrement». De plus, la commande du four de magasin est utile. MIWE propose, pour ses fours de magasin, la commande avec des touches pictogrammes. «Simple et facile», dit la vendeuse Simona Valenta. «Une pression du bouton et la cuisson fonctionne automatiquement.»

Tous les paramètres de cuisson comme le temps de cuisson, la courbe de température, l'admission de la buée et le tirage sont mémorisés là. A la fin du temps de cuisson, la porte du four s'ouvre ensuite automatiquement et l'évacuation de vapeur se met en marche. Déjà, lors de la livraison par MIWE, différents programmes sont mis en mémoire ce qui simplifie énormément la mise en service. «Nous devons seulement encore procéder à des réglages précis», démontre Adolf Schoder par ses expériences.

La cuisson peut être faite déjà tôt le matin. «Les pâtons peuvent aussi de temps en temps rester une nuit de plus →



MIWE cube peut être regroupé dans le système modulaire.



Imri Schleicher (photo) peut avoir confiance en la commande. Une pression du bouton suffit pour que le four cuise parfaitement et de manière reproductible.



Les planches sont recouvertes avec des produits alvéolaires. Les petits pains sont versés des planches sur les plaques.

dans le réfrigérateur», a pu constater Adolf Schoder. Si quelques-uns devaient être encore là, ceux-ci seraient cuits en premier le matin. La mise en marche de nuit automatique permet aux fours de magasin d'avoir déjà la température de cuisson quand les vendeuses commencent à travailler. L'équipe de vente commence ensuite.

Mais on ne cuit pas seulement dans les filiales. Ursula et Adolf Schoder sont si convaincus du FreshFoodSystem de l'entreprise MIWE que, bientôt, on va cuire aussi dans le magasin dans la maison mère. «Les dimensions compactes rendent possible qu'un four de magasin trouve place ici», se réjouit Ursula



Vue dans MIWE cube : stone.

Schoder. Le magasin, réaménagé seulement depuis quelques années, va être seulement légèrement changé.

Là où sont encore présentés du café torréfié et des articles noon-food d'un grand fabricant, va bientôt être un four de magasin. Cette fois-ci, ce seront même trois MIWE cube : stone. Le système modulaire permet que précisément selon les besoins, le four de magasin puisse être installé. Ici aussi, on cuit toute la journée. Fabrication traditionnelle de produits de cuisson dans des bâtiments anciens avec une technique de four la plus moderne - la recette du succès de la boulangerie fine Schoder.

Boulangerie Schoder en bref

Bäckerei Schoder
Propriétaires: Ursula et Adolf Schoder
Luitpoldstr. 31
96145 Seßlach

Magasins spécialisés: 6

véhicule de vente: 1

Personnel

Production: 8 + 3 apprentis

Vente: 19 + 3 apprentis

Logistique/Expédition: 3

Nettoyage: 2

Gestion: 2