

Schürener Backparadies, Dortmund, Allemagne

Une nouvelle dimension de la cuisson magasin

« Pour nous, la cuisson magasin n'est pas une nouveauté », rappelle Tim Kortüm. En effet, depuis plus de 30 ans, l'entreprise de boulangerie Schürener Backparadies ne cuit pas uniquement à l'atelier de boulangerie mais également en magasin. Aujourd'hui, la cuisson magasin prend cependant de nouvelles dimensions. Kortüm a choisi un four MIWE condo avec commande TC-U. « Il s'agissait cette fois d'une véritable nouveauté, mais l'apprentissage a été très simple et l'utilisation s'avère être très pratique, » ajoute sa mère, José Kortüm.

Elle-même et Siegfried Kortüm, père de Tim, avaient osé résilier leur contrat de bail pour se mettre à leur compte en 1979. Leur premiers locaux se trouvaient quasiment en face de leur siège actuel, dans le quartier Schüren de Dortmund. « Nous avons porté notre premier four de cuisson magasin d'un côté de la rue à l'autre, vers le nouveau magasin », se souvient Mme Kortüm. Il s'agissait également d'un MIWE condo et en 2009, il avait fonctionné sans problème notable pendant 26 ans.

Dans le nouveau et unique magasin de la famille Kortüm, la cuisson magasin est pratiquée depuis 1987. Un moulin à vent hollandais, de même que la décoration du magasin et les vêtements des employés, rappellent l'origine de Mme Kortüm. Elle est hollandaise et bien sûr, elle a introduit des spécialités de boulangerie hollandaises à Dortmund.

Petit, mais efficace

Leur fils Tim, qui dirige l'exploitation depuis décembre 2009, et Claire, sa femme française, ont également donné des impulsions nouvelles. « Notre objectif a toujours été la proximité avec la clientèle », explique Tim pour décrire la stratégie familiale. Maître-boulangier et diplômé en gestion d'entreprise, il maîtrise aussi bien les côtés pratiques et que les côtés commerciaux de la direction d'une entreprise.

L'accent sur la proximité client, une politique de qualité très exigeante au niveau des produits comme des services, ainsi que des idées toujours nouvelles garantissent le succès de l'exploitation. Les idées nouvelles ne concernent pas nécessairement l'introduction de nouveaux produits. Kortüm produit plutôt justement certains produits qui ne sont plus proposés par les boulangeries à filiales. En 1979, lorsque la famille Kortüm a décidé de se mettre →



Une exploitation boulangère qui se distingue des autres à bien des égards : des hommes à la vente, un look peu commun, et four qui fait le lien entre l'atelier de boulangerie et le magasin, sans oublier la qualité exceptionnelle des produits de cuisson.



L'après-midi, le MIWE condo prend même en charge la cuisson finale du pain, qui est alors vendu à la sortie du four.

à son compte, Dortmund comptait encore plus de 300 exploitations de boulangerie. « Entre temps il n'en reste pas plus d'une trentaine », explique Tim Kortüm pour donner un aperçu de la situation, qui pour lui, est également une chance.

Nous nous sommes rendus à la boulangerie l'après-midi, en pleine semaine. Le café est bien rempli et les trois vendeurs, oui, il s'agit bien de trois hommes, sont très occupés. Le MIWE condo est en service. Des petits pains frais sortiront du four dans quelques minutes. « Nous cuissons toute la journée. La nuit, le four est utilisé pour les besoins de l'atelier de boulangerie », explique Tim Kortüm.

Pour les Kortüm, le MIWE condo est bien plus qu'un simple four de cuisson magasin ! Il fait en effet le lien entre le magasin et l'atelier de boulangerie. Les deux zones ne sont même pas séparées par une porte. « C'est cela qui nous distingue aujourd'hui des boulangeries à filiales », ajoute José Kortüm. « Les clients savent et voient même que c'est ici que nous produisons et que nous faisons cuire les produits ». Pour la cuisson au magasin comme à l'atelier de boulangerie, le choix s'est volontairement porté sur des fours à étages. Les clients remarquent la différence, et pas seulement en ce qui concerne les petits pains.

Un pionnier de la cuisson magasin

Siegfried Kortüm fait partie des tous premiers boulangers à avoir utilisé le MIWE condo pour la cuisson magasin dès les années 80. Avant d'acheter son premier MIWE condo, il avait fait des essais en cuisant ses petits pains dans les fours de ses collègues. Déjà à l'époque, les chauffages de voûte et de sole pouvaient être réglés séparément. Et le



Tout au long de la journée, les clients sont attirés dans le magasin par un choix qu'on ne trouve pas souvent en boulangerie de nos jours.

condo était déjà réputé pour l'homogénéité de ses résultats de cuisson. Il offrait une qualité de cuisson optimale pour un encombrement réduit.

Depuis, un certain nombre d'avantages supplémentaires sont venus compléter le condo, un four particulièrement apprécié par les boulangers qui mettent l'accent sur la qualité. Tim Kortüm a choisi un four MIWE condo avec TC-U. Ce four se distingue en particulier par sa commande, et surtout par le fait qu'il ne dispose que d'une seule commande. Avec la commande Touch Control, il est en effet possible de gérer quatre chambres de cuisson et l'armoire de fermentation.

Gérer n'est peut-être pas le terme le plus approprié dans la mesure où de simples instructions suffisent. C'est la commande qui s'occupe de tout. Nous avons aussitôt l'occasion de voir comment cela fonctionne : un des employés souhaite enfourner des petits pains. « Je n'ai qu'à sélectionner le programme et le four affecte automatiquement une chambre de cuisson », nous explique-t-il.

La question qui se pose, c'est de savoir si cela est vraiment nécessaire. Un employé de boulangerie, surtout lorsqu'il a, comme tous les employés de l'entreprise Kortüm, bénéficié d'une bonne formation, devrait pouvoir choisir lui-même la chambre de cuisson. Pourtant, la présélection automatique de la chambre de cuisson permet de garantir dans tous les cas l'utilisation de la chambre de cuisson qui atteindra le plus rapidement la température souhaitée. « Et cela permet finalement d'économiser de l'énergie », ajoute Tim Kortüm. L'utilisateur du four n'a pas besoin de réfléchir ou de procéder à des calculs compliqués, mais il peut se concentrer sur des tâches plus importantes.

Autres effets positifs de la présélection de la chambre de cuisson : tout d'abord, aucune chambre de cuisson n'est utilisée de manière excessive, ce qui entraînerait une usure plus importante. Ensuite, on évite de cette manière les pointes de consommation d'énergie.

La nuit, pourtant, le four de cuisson magasin joue surtout un rôle de four de production. L'atelier de boulangerie dispose bien sûr d'un gros four à étages chauffé à l'huile thermique. « Mais pour ce qui est des croissants et autres viennoiseries, nous faisons volontiers appel au condo », explique Tim Kortüm pour illustrer les processus de fabrication. Les spritzs, p. ex., sont également cuits dans le four de cuisson magasin. Kortüm a choisi un four avec quatre chambres de 60 x 80 cm et travaille avec les plaques correspondantes. Après seulement six mois d'utilisation, plus de 50 programmes de cuisson ont déjà été enregistrés et peuvent être sélectionnés rapidement. En plus des programmes habituels destinés à la cuisson des petits pains ou à la cuisson finale du pain précuit, toute une série de programmes spéciaux pour les pâtes sablées, biscuits étoilés à la cannelle ou pain d'épice, entre autres, sont également disponibles.

Même si le four est équipé d'une commande TC-U globale, chaque chambre de cuisson dispose de son propre appareil à buée. Une puissance de buée toujours suffisante est ainsi garantie à tout moment. La fonction d'optimisation intelligente de la performance permet de réduire à 18,2 kW la puissance raccordée d'un MIWE condo de cette taille.

La commande du MIWE condo contribue également aux économies d'énergie. « Si aucun programme n'est sélectionné



Une commande unique pour toutes les chambres de cuisson offre plus de clarté et simplifie l'utilisation.

une fois que la cuisson est terminée, la chambre de cuisson se met automatiquement en mode Eco », précise Tim Kortüm au sujet de la technique. Cela signifie que le four ne chauffe plus jusqu'à ce qu'une certaine température de consigne soit atteinte. La température de consigne pré-réglée s'élève à 100 °C. En effet, c'est une température à partir de laquelle le four peut rapidement être chauffé à nouveau. Si un nouveau processus de cuisson doit avoir lieu, la présélection automatique de la chambre de cuisson proposera de toute façon la chambre qui sera disponible le plus rapidement possible avec la température de cuisson nécessaire. L'isolation performante du MIWE condo, qui garantit une chute lente de la température du four, représente un atout supplémentaire en termes d'économies d'énergie.

La « fonction intelligente de démarrage automatique » peut être utilisée afin que le four soit prêt à l'emploi dès →



Des petits pains sont cuits dans le MIWE condo toute la journée.



Le condo est également un four de premier choix pour la cuisson des produits de snack.



Tim Kortüm, propriétaire du Schürener Backparadies.



Pour une qualité garantie, les petits pains sont volontairement cuits dans un four à étages.

l'ouverture du magasin. La fonction de démarrage automatique n'est pas une nouveauté sur les fours. Pourtant, Tim Kortüm ne règle pas l'heure à laquelle le four doit s'allumer. En effet, cela pourrait avoir pour conséquence que le four atteigne trop tôt ou trop tard la bonne température de cuisson. À présent, l'heure pré-réglée est l'heure à laquelle le four doit avoir atteint la température de consigne. Le four calcule automatiquement le moment où il doit se mettre en marche en fonction de la chaleur résiduelle.

Dans la journée, le MIWE condo est surtout utilisé pour la cuisson des différents petits pains. Selon la méthode du retardement de fermentation, ils sont amenés lentement à maturité jusqu'à une température de 16 °C. La fermentation finale se fait ensuite dans la chambre de fermentation qui se trouve sous le condo. La cuisson est effectuée tout de suite après. Si les quantités obtenues avec le retardeur de fermentation ne suffisent pas, d'autres petits pains seront alors produits.

Certains jours, le magasin est cependant le théâtre d'autres activités qui volent la vedette à la cuisson magasin : le mercredi, la boulangerie propose des gaufres qui sont cuites dans une véranda située entre le magasin et la rue. Les vendredis et samedis, ce sont différentes spécialités de petits beignets qui brunissent dans l'huile de friture, sous le regard gourmand des clients. « Il faut toujours rester actif », résume Tim Kortüm. Et il ne pense pas seulement aux activités de boulangerie, mais également aux investissements à long terme, comme l'achat d'un MIWE condo.

Schürener Backparadies en bref

Propriétaire : Tim Kortüm
Gevelsbergstraße 26
44269 Dortmund, Germany

Magasins spécialisés : 1

Personnel :

Production : 11, dont 2 apprentis

Vente : 12, dont 3 apprentis

Expédition/logistique : 2

Gestion : 1

Nettoyage : 2

Exemples de prix :

Petits pains 0,30 Euro

Pain de seigle 1 000 g 2,95 Euro

Pains spéciaux 750 g 2,85 Euro

Pâtes légères 1,20 - 1,50 Euro