

Schürener Backparadies, Dortmund, Germany

Новый опыт в магазинной выпечке

«Магазинная выпечка не является для нас нововведением», – говорит Тим Кортюм. Наряду с выпечкой в пекарном отделе она применяется в Schürener Backparadies уже более 30 лет, однако теперь характеризуется совершенно новым уровнем, обеспечиваемым печью MIWE condo с TC-U, которой отдал предпочтение Кортюм. «Печь открыла нам новые горизонты, которые мы все же быстро освоили, и привнесла в нашу работу определенную степень практичности», – добавляет его мать Йосе Кортюм.

В 1979 году ею и отцом Тима Зигфридом Кортюмом было принято смелое решение начать самостоятельную деятельность и арендовать предприятие, находившееся неподалеку от теперешней пекарни в дортмундском районе Шюрен. «Нашу первую магазинную печь мы толкали в сторону нового магазина через всю улицу», – вспоминает Йосе Кортюм. Между прочим, новой печью была также MIWE condo. Она прослужила до 2009 года и в течение 26 лет не давала значительных сбоев.

Новый и до сих пор единственный магазин Кортюмов, в котором выпечка осуществляется с 1987 года, пропитан духом родной страны Йосе Кортюм – Голландии: голландская ветряная мельница на крыше магазина, голландские нотки в интерьере магазина и кафе, а также в одежде работников магазина. Конечно же, и ассортимент пекарни дополнен несколькими изделиями, выпекаемыми по привезенным в Дортмунд голландским рецептам.

Мал, да удал.

С декабря 2009 года руководство пекарней перенял сын Тим Кортюм. Вместе со своей женой Клэр родом из Франции он дает новые толчки для развития пекарни. «Наша цель, как и прежде, состоит в том, чтобы стать ближе к своим клиентам», – рассказывает Тим Кортюм о стратегии своей семьи. Будучи квалифицированным мастером-пекарем и дипломированным инженером-экономистом, он знает как практическую, так и экономическую сторону руководства пекарней.

Фокусировка на близости к клиентам в сочетании с гарантией высокого качества изделий и высокого уровня →



Не так, как у других: мужчины в качестве работников магазина, необычные решения для создания внешнего облика пекарни, расположение печи на границе между пекарным и магазинным отделами, а также уникальное качество изделий.



Также хлеб выпекается в MIWE condo в послеобеденное время и свежеспеченным предлагается посетителям.

обслуживания, а также с постоянным внедрением новых идей приносит соответствующий успех. Здесь стоит отметить, что новые идеи не всегда предполагают дополнение ассортимента новыми изделиями. Кортюм итак выпекает изделия, которые конкуренты больше не предлагают. Когда в 1979 году семья Кортюмов отважилась начать самостоятельную деятельность, в Дортмунде было более 300 пекарен. «Теперь их всего около 30», – описывает Тим Кортюм ситуацию, которая дает ему определенный шанс.

Мы посетили пекарню в послеобеденное время рабочего дня. В зоне кафе сидели посетители, а в зоне продажи активно работали трое мужчин (да, именно мужчин), выпекая изделия в MIWE condo. Оставалось всего несколько минут до того момента, когда из печи уже можно было вынимать свежеспеченные нарезные булочки. «Магазинная печь непрерывно используется днем, а также задействуется ночью наряду с печами, установленными в пекарном отделе», – поясняет Тим Кортюм.

Называть MIWE condo исключительно магазинной печью в этом случае было бы преуменьшением! Печь расположена прямо на границе между магазином и пекарным отделом. Нет даже двери, которая разделяла бы эти две зоны. «Это то, что отличает нас сегодня от других пекарей, выбравших магазинную выпечку, – еще раз разъясняет Йосе Кортюм. – Посетители знают и даже видят, что здесь происходит как производственная, так и магазинная выпечка». Выпечка в магазине и в пекарном отделе с использованием ярусных печей выполняется вполне осознанно. И



Ассортимент выпекаемых изделий, не типичный для других пекарей, привлекает посетителей, которые заходят в магазин в течение всего дня.

посетители замечают получаемую разницу не только в нарезных булочках.

Пионер в магазинной выпечке

Зигфрид Кортюм, пожалуй, был одним из первых пекарей, внедривших в свою практику магазинную выпечку. Еще в 1980-е годы он приобрел свою первую магазинную печь, выбрав в роли таковой MIWE condo, которой он отдал предпочтение после проведения пробной выпечки булочек в печах, установленных у его коллег. Уже тогда MIWE condo имела отдельную регулировку верхнего и нижнего нагрева. Уже тогда она была известна своим равномерным качеством выпечки. MIWE condo занимала немного площади и выдавала максимально возможный результат выпечки.

Теперь MIWE condo дополнена еще несколькими преимущественными характеристиками, которые позволяют поставить ее на первые места в списке рекомендуемых магазинных печей для пекарей, определивших своим приоритетом высокое качество выпечки. Тим Кортюм остановил свой выбор на MIWE condo с TC-U. В этой печи, прежде всего, стоит отметить систему управления, а именно одну единственную систему управления Touch Control, посредством которой работник управляет четырьмя подами и расстойным шкафом, словно дирижер управляет оркестром.

Сравнение с дирижером, наверное, подобрано весьма правильно, поскольку работник дает лишь простые указания, а все остальное выполняет сама система управления. В качестве примера для разъяснения этого принципа функционирования можно привести

следующую ситуацию: один из работников хочет поставить в печь нарезные булочки. «Все, что нужно сделать, – это вызвать программу. Далее система управления печи автоматически указывает работнику на то, какой под следует использовать», – поясняет Тим Кортюм.

Здесь может возникнуть вопрос: а нужен ли такой принцип функционирования? Работник, особенно если он имеет соответствующую квалификацию, как в пекарне Кортюмов, может ведь самостоятельно выбрать под. И все же автоматический выбор пода нужен для того, чтобы всегда гарантировать использование именно того пода, который быстрее всего может достичь необходимой температуры. «Это в конечном итоге позволяет сэкономить электроэнергию», – добавляет Тим Кортюм. А работник, не тратя время и силы на подсчеты, может сосредоточиться на выполнении основных задач.

Дополнительный положительный эффект автоматического выбора пода: исключается чрезмерное использование подов, за счет чего не происходит повышенный износ подов, а также не возникает пиковая мощность при потреблении электроэнергии.

В ночное время магазинная печь, однако, превращается в производственную печь и задействуется наряду с большой ярусной печью с масляным нагревом, которой оборудован пекарный отдел. «Мы предпочитаем дополнительно использовать condo для выпечки круассанов и других кондитерских изделий», –



Всего одна система управления для всех подов создает наглядность и упрощает принцип управления.

рассказывает Тим Кортюм о процессе выпечки. Так, например, в магазинной печи выпекается рождественское печенье, сформованное при помощи кондитерского шприца. Магазинная печь, выбранная Кортюмом, представляет собой печь с четырьмя подами размером 60 x 80 см и соответствующими противнями. Она функционирует в пекарне почти полгода, выпекая изделия уже по 50 запрограммированным за это время программам выпечки с функцией быстрого вызова. В число программ входят как стандартные программы, например, для выпечки нарезных булочек или окончательной выпечки полувыпеченного хлеба, так и специальные программы, например, для выпечки изделий из песочного теста, печенья с корицей в виде звездочек, а также пряников.

Печь с TC-U хоть и имеет единую систему управления, →



На протяжении всего дня MIWE condo используется для выпечки партий нарезных булочек.



Также она выбирается и для приготовления закусок.



Владелец «das Schürener Backparadies», Тим Кортюм.

но располагает отдельным пароувлажителем для каждого пода, гарантируя таким образом постоянное наличие достаточной паровой мощности. Печь MIWE condo работает с интеллектуальной системой оптимизации мощности, которая несмотря на соответствующие размеры печи позволяет снизить общую потребляемую мощность до 18,2 кВт.

Вклад в энергосбережение вносит также система управления MIWE condo. «Если по завершении выпечки не выбирается новая программа, включается экономичный режим работы пода», – поясняет Тим Кортюм особенности технического оборудования. Экономичный режим заключается в том, что нагрев печи остается выключенным до тех пор, пока температура не снизится до заданного уровня. Уровень температуры задается произвольно, но по умолчанию устанавливается на значение 100 °С, поскольку оно является оптимальной начальной точкой для быстрого нагрева пода и создания необходимых условий реализации нового процесса выпечки. При реализации нового процесса выпечки задействуется и система автоматического выбора пода, которая определяет под, требующий минимальное количество времени для нагрева и перехода в состояние готовности. Здесь стоит отметить также мощную изоляцию MIWE condo, которая способствует медленному снижению температуры и, таким образом, достижению энергосберегающего эффекта.



Нарезные булочки вполне осознанно выпекаются в ярсной печи – только так гарантируется высокое качество!

Для создания готовности печи к выпечке уже к началу рабочего дня можно воспользоваться интеллектуальной функцией автозапуска. Эта функция интегрируется в печь уже с давнего времени, однако, теперь она отличается следующим нюансом: если раньше оператор печи вводил время включения печи, что могло приводить к слишком раннему или слишком позднему переходу печи в состояние готовности к выпечки, то сейчас он вводит время, к которому должна быть достигнута заданная температура печи. Время включения автоматически рассчитывается системой управления печи исходя из остаточного тепла и времени нагрева.

MIWE condo используется на протяжении всего дня, в первую очередь, для выпечки ассортимента булочек. Булочки проходят процесс созревания теста путем длительного тестоведения при температуре до 16 °С, процесс конечной расстойки в расстойной камере под condo и непосредственно затем процесс выпечки. При израсходовании запасов булочек, находящихся в установке замедления расстойки, производятся новые партии булочек.

Иногда же магазинная печь уходит на второй план, поскольку в магазине проводятся особые мероприятия: по средам в остекленной пристройке между магазином и улицей выпекаются вафли, а по пятницам и субботам прямо на глазах у посетителей подрумяниваются во фритюре творожные пончики, маленькие пончики

миндальной формы или другие местные лакомства.
«Нужно ведь предпринимать какие-либо действия»,
– подводит итог Тим Кортюм. И под этим он
подразумевает не только вышеописанные мероприятия,
но и перспективные инвестиции, как, например,
инвестиции в MIWE condo.

Вкратце о Schürener Backparadies

Владелец: Tim Kortüm
Gevelsbergstraße 26
44269 Дортмунд

Специализированные магазины: 1

Количество сотрудников:

Производственный отдел: 11, из них 2 – ученики

Отдел сбыта: 12, из них 3 – ученики

Отдел отправки/логистики: 2

Администрация: 1

Очистка: 2

Примеры цен:

Булочки 0,30 евро

Ржано-пшеничный хлеб 1000 г 2,95 евро

Специальный хлеб 750 г 2,85 евро

Дрожжевые слойки 1,20 - 1,50 евро