

Confiserie Sprüngli, Zurich

Tout frais sortis de l'atelier de boulangerie de la Confiserie Sprüngli

Qui pense à la Suisse pense tout de suite aux hauts sommets, aux couteaux suisses et aux délicieux chocolats suisses. L'amateur aura alors un nom en tête : Sprüngli ! Un nom synonyme de produits de confiserie et de chocolats élaborés à la main avec les meilleurs produits qui soient. Cette entreprise familiale menée aujourd'hui par Milan et Tomas Prenosil pour la sixième génération est devenue une marque bien connue des gourmets à un niveau international.

« Pour nous, cela a été un sacré défi », avance Matthias Burkhardt de MIWE Suisse en repensant au projet. Si la Confiserie Sprüngli génère d'importantes parts du chiffre d'affaires dans le secteur du chocolat, on y cuit aussi beaucoup. Et ce 24h/24, 365/365 suivant une exploitation en 5 équipes. Sachant que la palette des produits cuits au four s'étend des petits macarons aux pains frais en passant par les assortiments de biscuits.

L'entreprise familiale a été fondée à Zurich en 1836 par David Sprüngli. Son fils Rudolf Sprüngli lançait en 1845 la production de chocolats. La Confiserie Sprüngli fait ainsi figure de pionnière dans la culture du chocolat suisse. Quelques années plus tard, en 1892, la chocolaterie a été séparée de la confiserie et elle est exploitée depuis comme une deuxième entreprise indépendante. La chocolaterie Lindt & Sprüngli se développe de manière industrielle et la Confiserie Sprüngli est aujourd'hui encore une entreprise familiale et artisanale.

Sprüngli s'est implanté dans et autour de Zurich sur plusieurs sites très bien placés. Les plus grandes ventes se font toujours à la maison mère sur la Paradeplatz, qui abrite aussi un café et un restaurant. Le Café&Lounge au style sans pareil est lui situé à l'aéroport de Zurich. D'autres sites sont présents à Bâle, Berne, Winterthour, Zoug et Genève. Les ateliers de production sont regroupés à Dietikon depuis 1961. Le site a été développé et modernisé en 2001.

Le remplacement des fours de cuisson dans les ateliers de production correspond à la dernière mesure mise en place. Sprüngli travaille depuis longtemps déjà avec des fours à →



Cela vous étonne ? Le MIWE roll-in e+ a terminé vainqueur d'un test de longue durée réalisé par Sprüngli. On n'y cuit plus que dans les roll-in e+ !



Les roll-in e+ ont été fournis d'un bloc et intégrés à la production.

chariot rotatif. « Nous disposons de fours de trois fabricants différents et d'âges différents », explique Erwin Deutsch, responsable du service technique à la Confiserie Sprüngli en revenant sur l'ancienne technique en place. Les produits n'étaient donc pas cuits dans les mêmes fours. Et les résultats de cuisson différaient trop.

C'est pourquoi la direction de cette entreprise familiale a décidé de remplacer tous les fours de cuisson d'un seul coup et de ne plus utiliser qu'un seul modèle. Ce qui n'est pas si simple. Surtout lorsqu'on a de grandes exigences de qualité comme la Confiserie Sprüngli en a. « Mieux vaut pas de marchandises que des marchandises de mauvaise qualité », peut-on lire dans un des locaux de la production. Les fours de cuisson, en tant que maillon important de la chaîne de production, ont une importance particulière.

Après une première enquête de marché, un four test de trois fabricants différents a été installé dans les ateliers de production. « Nous avons une liste de critères, qui prenait en compte la manipulation et la commande du four, ainsi que la consommation énergétique », ajoute Erwin Deutsch. « Le critère le plus important était cependant le résultat de cuisson et l'homogénéité. »

MIWE a relevé le défi avec le MIWE roll-in e+. Un four à chariot rotatif qui fonctionne avec des plaques de 60 x 60 cm. Sachant que Sprüngli a toujours travaillé avec des plaques d'une dimension spéciale. MIWE a cependant pu adapter rapidement le four à chariot rotatif à cette dimension.

Autre particularité : le plateau tournant du four à chariot



Les 11 roll-in e+ forment des blocs de cuisson au rez-de-chaussée du site de production.

rotatif a été modifié avec un convertisseur de fréquence et il fonctionne maintenant plus lentement. « C'était l'une de nos exigences, sachant que nous cuissons aussi des préparations très liquides qui pourraient déborder en cas de mouvements de rotation rapides », explique Thomas Hollinger, responsable de la division Pâtisserie à la Confiserie Sprüngli. Un des effets secondaires est que l'homogénéité du résultat de cuisson est encore meilleure, même pour des produits petits et très fins.

Après que les trois fours à chariot rotatif ont été testés en parallèle sur plusieurs mois, c'est MIWE qui a été choisi. « Nous étions très contents, mais cela nous a mis au défi de remplacer les fours à chariot rotatif pendant la production », avance Matthias Burkhardt.

Nous nous sommes décidés à remplacer en bloc plusieurs fours à chariot rotatif. Les MIWE roll-in e+ ont donc été livrés intégralement assemblés et n'avaient « plus » qu'à être intégrés à la production puis raccordés. Tout cela a l'air facile mais ça n'a pu marcher que grâce à l'excellente collaboration entre les techniciens de Sprüngli et les monteurs de MIWE.

Pas moins de onze MIWE roll-in e+ tournent au rez-de-chaussée des ateliers de production de Sprüngli. Ils y sont disposés en U. D'un côté, on accède directement à la fabrication des pâtes à biscuit. Différentes machines à pétrir y sont regroupées. De l'autre, on accède aux salles de fermentation, à la station de préparation de la pâte et à la zone où la pâte est travaillée.

Pendant la journée, les fours à chariot rotatif ne sont utilisés qu'en partie. On y cuit avant tout des gâteaux, des fonds de tarte et autres produits de pâtisserie. La nuit par contre, l'activité autour des fours est intense. L'équipe de boulangers est sur le pied de guerre et produit de délicieuses spécialités estampillées Sprüngli, des petits pains de froment au pain noir en passant par les bretzels et les croissants. Comme pour toutes les autres spécialités de la Confiserie Sprüngli, la pâte y est fabriquée avec les meilleures matières premières, beaucoup de travail à la main et des recettes propres à l'entreprise avant d'y être cuites.

Le MIWE roll-in e+ est un four de premier choix, tant pour les produits de confiserie que pour les produits de boulangerie. La commande du volume d'air MIWE aircontrol permet d'adapter parfaitement la quantité d'air aux exigences du produit et à l'étape de cuisson correspondante. « Ce que nous n'étions pas du tout en mesure de faire avec nos anciens fours à chariot rotatif », se souvient Thomas Hollinger.

C'est aussi pourquoi nous ne pouvions pas reprendre de programmes de cuisson des anciens fours à chariot rotatif. Heureusement, le temps passé à reprogrammer a été limité, grâce à la commande MIWE TC. Étant donné que les fours à chariot rotatif sont raccordés, les programmes de cuisson ont pu être confortablement paramétrés sur un ordinateur avant d'être dispatchés vers tous les fours d'une simple pression sur un bouton. Cela a par exemple permis de satisfaire à l'exigence de Sprüngli qui voulait que tous les produits puissent être cuits dans tous les fours à chariot rotatif.

La commande TC remplissait de plus un autre critère, dé-

cisif pour ce type de four : une commande simple. En mode Easy, il suffit de sélectionner le programme de cuisson. Il n'est pas nécessaire d'accéder aux paramètres. Mais s'il faut continuer la cuisson, une simple pression sur un bouton du large écran tactile suffit.

Sur trois des fours à chariot rotatif, le programme de cuisson reste presque toujours le même. Ces fours se situent un étage plus haut, dans une autre zone de production. L'accès y est réservé au personnel. « C'est notre secret », confie Erwin Deutsch dans un sourire. On y fabrique que des « Luxemburgerli ». On a commencé à les confectionner il y a plus de 50 ans à la Confiserie Sprüngli et nous ne sommes bien entendu pas prêts à révéler notre secret de fabrication.

En Allemagne, on les appelle macarons. Ce biscuit meringué à la farine d'amande et originaire de France est aujourd'hui distribué dans le monde entier par Sprüngli. Sur la page d'accueil de Sprüngli, il est possible de composer son Luxemburgerli préféré et de se le faire envoyer. La meringue est disponible dans les couleurs et les goûts les plus divers. Et comme cela ne suffit pas, de délicieux fourrages sont également proposés en nombre.

La Confiserie Sprüngli se montre par contre plus ouverte sur un tout autre thème, la consommation en énergie de ses fours. « Il était grand temps d'agir », avance Erwin Deutsch. Le MIWE roll-in e+ a, pour une entreprise comme Sprüngli, une puissance de raccordement de seulement 40 kW (gaz).

Ce résultat a été rendu possible par un ensemble de mesures techniques. En premier lieu pour l'isolation puis →



La taille des fours a été adaptée, spécialement pour la Confiserie Sprüngli, aux dimensions des chariots et des plaques.



La commande MIWE TC- simplifie la cuisson et permet de garantir des résultats de cuisson uniformes dans chaque four.



La Confiserie Sprüngli attache une très grande importance au travail manuel. Par contre, la cuisson y est ultramoderne. D'où l'obtention de produits exceptionnels.

dans le détail avec le dispositif de circulation breveté des gaz de fumées disposant d'un conduit de gaz de fumées supplémentaire qui est également utilisé comme chauffage de buée.

La qualité de l'isolation se voit aussi au niveau de la porte. Justement parce qu'il n'y a rien à voir, car la buée ou chaleur reste dans la chambre de cuisson grâce à l'étanchéité réajustable de la porte. « On remarque que l'efficacité énergétique est élevée à la baisse de la consommation en énergie », se réjouit Erwin Deutsch. Ses collègues qui travaillent devant les fours apprécient aussi la qualité de



Alors que les produits de boulangerie sont plutôt cuits la nuit, les pâtisseries le sont plutôt le jour, comme par exemple les gâteaux.

l'isolation qui génère un climat agréable dans la pièce. MIWE ne se contente pas de simplifier la vie des boulangers, elle simplifie également celle des confiseurs.

Données et faits :

Confiserie Sprüngli AG
Propriétaire : Milan et Tomas Prenosil
CH – Zurich

Employés : env. 1 000