

кондитерская Sprüngli, Цюрих

Свежеприготовленные изделия кондитерской Sprüngli

Думая о Швейцарии, мы представляем себе высокогорную страну, где производятся швейцарские перочинные ножи и, конечно же, изысканные швейцарские шоколадные изделия. Однако, будучи гурманами, мы вспоминаем еще и кондитерскую Sprüngli! Sprüngli – это название, которое ассоциируется с шоколадными и кондитерскими изделиями ручного производства с использованием исключительно лучших компонентов. На сегодняшний день в кругу гурманов оно является всемирно известной торговой маркой, предлагаемой семейным предприятием под руководством представителей шестого поколения Милана и Томаса Преносил.

«Для нас это, конечно же, было сложной задачей», – вспоминает процесс реализации проекта Маттиас Буркхардт, работающий в швейцарском филиале

MIWE. Помимо кондитерских изделий из шоколада, составляющих основную долю оборота, кондитерская Sprüngli предлагает также широкий ассортимент изделий, выпекаемых в хлебопекарных печах. Она производит выпечку без перерыва каждый день с 5-сменным режимом работы. Среди изделий, выпекаемых в хлебопекарных печах: воздушные пирожные «Luxemburgerli» (другое название – макарон), нежные бисквиты для тортов, а также различные виды свежевыпеченного хлеба.

Семейное предприятие было основано Давидом Шпрюнгли в 1836 году в Цюрихе. В 1845 году его сыном Рудольфом Шпрюнгли был создан отдел производства шоколадных изделий, что положило начало формированию шоколадного искусства в Швейцарии. Через несколько лет, а именно в 1892 году, отдел производства шоколадных изделий был отделен от кондитерской и оформлен в качестве независимой шоколадной фабрики. Шоколадная фабрика, известная сегодня под названием Lindt & Sprüngli, была расширена до уровня промышленного предприятия, в то время как кондитерская Sprüngli была оставлена семейным →



Так и должно было быть! После длительного тестирования кондитерская Sprüngli выбрала именно печь MIWE roll-in e+. Теперь выпечка осуществляется только в печи roll-in e+!



Эта магазинная хлебопекарная печь подключается в стандартный разъем питания 230 Вольт.

предприятием, в котором до сих пор основной акцент поставлен на ручную работу.

На сегодняшний день кондитерская Sprüngli имеет несколько филиалов, выгодно расположенных в Цюрихе и его окрестностях. Самый крупный магазин, как и прежде, расположен в главном здании кондитерской на Парадной площади, где находятся также кафе и ресторан. Стильное кафе организовано и в аэропорту Цюриха. Другие филиалы расположены в таких городах, как Базель, Берн, Винтертур, Цуг и Женева. Производственный цех создан в Дитиконе. Он был устроен в 1961 году, а в 2001 году – расширен и модернизирован.

Самым последним шагом в модернизации производственного цеха в Дитиконе стала замена хлебопекарных печей. Для выпечки изделий в производственном цеху кондитерской Sprüngli в течение долгого времени использовались ротационные печи. «Однако, используемые нами ротационные печи. были поставлены тремя разными производителями, к тому же они имели разный срок эксплуатации», – рассказывает Эрвин Дойч, руководитель технического отдела в кондитерской Sprüngli, о прежнем технологическом оборудовании. Из-за этого была исключена возможность выпекать одно и то же изделие в разных печах, ведь результат выпечки получался совершенно разным.

Именно по этой причине руководители семейного предприятия приняли решение заменить сразу все печи, выбрав в качестве новых печи лишь одной модели. Замена печей, однако, представляла собой сложную задачу,



Эта магазинная хлебопекарная печь подключается в стандартный разъем питания 230 Вольт.

особенно с учетом того, что было необходимо обеспечить соответствие таким высоким требованиям к качеству, как в кондитерской Sprüngli. «Лучше не производить изделия, чем производить изделия плохого качества» – так написано на табличке в производственных помещениях. Печи – это важный элемент в производственной цепи, поэтому они имеют особое значение.

После первых исследований предложений на рынке в производственных помещениях было установлено по одной печи от трех разных производителей. «Мы составили ряд критериев, по которым мы оценивали принцип использования и управления печи, а также энергопотребление печи, – поясняет Эрвин Дойч. – Первостепенным критерием все же было то, обеспечивает ли печь качественный и равномерный результат выпечки».

В качестве решения поставленной задачи компания MIWE предложила печь MIWE roll-in e+, а именно ротационные печи, вмещающую в себя противни размером 60 x 60 см. К тому же, она быстро согласовала ротационные печи со специальным размером противней, который издавна используется в производственном цеху кондитерской Sprüngli.

Компания MIWE добавила еще одну особенность: более медленное вращение вращающейся платформы ротационные печи, созданное путем дополнения платформы частотным преобразователем. «Это было нашим требованием, поскольку мы выпекаем также изделия очень жидкой консистенции, которые при

быстром вращении могут расплескаться», – поясняет Томас Холлингер, руководитель кондитерского отдела в кондитерской Sprüngli. Добавление такой особенности дало дополнительное преимущество: еще большую равномерность и еще лучшее качество при выпечке нежных и небольших изделий.

После тестирования трех разных ротационные печи в течение нескольких месяцев было принято решение в пользу MIWE. «Такое решение нас порадовало, но одновременно поставило перед такой задачей: как заменить ротационные печи, не останавливая процесс производства», – в общих чертах рассказывает Маттиас Буркхардт о своих размышлениях.

Было решено выполнить замену блоками, состоящими из нескольких ротационные печи. Для этого печи MIWE roll-in e+ были поставлены полностью смонтированными, то есть было необходимо лишь установить и подключить их в производственном цеху. Звучит совсем просто, да и на деле не было особых сложностей, поскольку было организовано успешное сотрудничество технических инженеров Sprüngli с монтажниками MIWE.

На первом этаже производственного цеха кондитерской Sprüngli полукругом установлено одиннадцать печей MIWE roll-in e+. С одной стороны сделан непосредственный проход в зону производства бисквитной массы, где размещено различное оборудование для взбивания, а с другой стороны – проход к расстойным камерам, в зону приготовления теста, а также зону разделки теста.

В дневное время одиннадцать стеллажных печей задействуются лишь с частичной нагрузкой. Они

используются, прежде всего, для выпечки пирогов, коржей и других кондитерских изделий. Однако, в ночное время начинается напряженная работа с полной нагрузкой. В ротационные печи выпекаются мелкоштучные хлебобулочные изделия из пшеничной муки, соответствующие качеству изысканных изделий Sprüngli, а также изделия, вымоченные в содовом растворе, швейцарские круассаны, белый и черный хлеб. Тесто для всех изделий готовится по собственным рецептам с использованием лучших компонентов, при этом, в основном, применяется ручной способ.

Печь MIWE roll-in e+ является отличным выбором как для выпечки кондитерских изделий, так и для выпечки хлебопекарных изделий. Благодаря системе управления подачей воздуха MIWE aircontrol обеспечивается точное согласование количества подаваемого воздуха с требованиями, характерными для соответствующего изделия и соответствующего этапа выпечки. «В наших прежних ротационные печи такого не было», – вспоминает Томас Холлингер.

Вследствие такого различия было невозможно перенять программы выпечки, созданные в прежних ротационные печи. Программы выпечки было необходимо запрограммировать заново, но благодаря системе управления MIWE TC программирование не заняло чрезмерно много времени – временные рамки удалось соблюсти. Также благодаря тому, что ротационные печи были объединены в одну сеть, было возможно создать программы выпечки на ПК и одним нажатием кнопки передать их сразу на все печи. Одни и те же программы на всех печах – это выполненное требование кондитерской Sprüngli, согласно которому должна быть →



Специально для кондитерской Sprüngli размер печей был точно согласован с размером тележек и противней.



Система управления MIWE TC упрощает процесс выпечки и помогает обеспечить равномерный результат выпечки в каждой печи.



Ручная работа – высший приоритет в кондитерской Sprüngli. Но что касается выпечки, то здесь применяются современные технологии. В результате достигается совершенное качество производимых изделий.

обеспечена возможность выпекать один и тот же вид изделий во всех ротационные печи.

Система управления MIWE TC имеет и простой принцип управления, что стало еще одним критерием, способствовавшим принятию решения в пользу печей этого типа. В упрощенном режиме Easy нужно лишь выбрать программу выпечки. Изменять параметры выпечки не требуется и не рекомендуется. Дополнительную выпечку при необходимости можно просто запустить, нажав кнопку на большом сенсорном экране.

В производственном цеху имеется три ротационные печи, в которых программы выпечки меняются исключительно редко. Эти ротационные печи находятся на верхнем этаже в отдельной производственной зоне, доступ в которую посетителям запрещен. «Это наш секрет», – говорит Эрвин Дойч с улыбкой на лице. Эти ротационные печи используются только для производства воздушных пирожных под названием «Luxemburgerli». Кондитерская Sprüngli производит эти пирожные на протяжении 50 лет и, конечно же, не хочет раскрывать секрет их приготовления.

Пирожные «Luxemburgerli» называются также макарон. Изначально пирожные из яичных белков с добавлением молотого миндаля готовились во Франции, сегодня же полакомиться ими можно везде: кондитерская Sprüngli отправляет пирожные во многие страны мира. На домашней странице кондитерской Sprüngli можно создать пирожные «Luxemburgerli» в соответствии со своими пожеланиями, после чего заказать их отправку в нужную географическую точку. При создании пирожных предлагается выбрать различный цвет и вкус яичной



В ночное время преимущественно выпекаются хлебобулочные изделия, а в дневное время – кондитерские изделия, например, пироги.

массы, а также различные виды вкусной начинки.

Никакого секрета в кондитерской Sprüngli, однако, нет при рассмотрении вопроса энергопотребления хлебопекарных печей. «Нам нужно было срочно действовать», – аргументирует Эрвин Дойч. Печь MIWE roll-in e+ имеет такой же размер, что и прежние печи кондитерской Sprüngli, но потребляет всего лишь 40 кВт (газ).

Это достигается за счет ряда технических особенностей: начиная от изоляции и заканчивая такими деталями как запатентованный дымоотвод с дополнительным дымоотводным каналом, который одновременно используется для нагрева пара.

Хорошая изоляция видна в том числе и в области двери. Правда, выражение «видна» не стоит понимать в прямом смысле, ведь речь идет о паре и тепле, которые остаются в пекарной камере благодаря регулируемому дверному уплотнению. «В сравнении с прежним энергопотреблением мы замечаем высокий показатель энергоэффективности», – радуется Эрвин Дойч. В свою очередь, его коллеги высоко оценивают качественную изоляцию по тому, насколько благоприятным стал микроклимат в зоне работающих печей. Благодаря MIWE проще становится не только жизнь пекарня, но и жизнь кондитера.

Цифры и факты:

кондитерская Sprüngli AG
Владелец: Милан и Томас Преносил
Швейцария, Цюрих

Количество сотрудников: около 1000