

Bäckerei Thonke, Rathenow

Systematisch, gleichmäßig und einfach

Eine gleichbleibende Qualität der Brötchen erwarten die Kunden beim Bäcker. Egal in welcher Filiale eingekauft wird, in jeder soll der Kunde seine gewohnte Qualität bekommen. Die neue MIWE go! Steuerung hilft dabei.

Brötchen sind ein A-Produkt des Bäckers. Gleichzeitig ist der Markt für Brötchen so stark umkämpft wie sonst für kaum ein anderes Backprodukt. Die Bäckerei Thonke hat hier eine Lösung gefunden: Ein Brötchen in einer Spitzenqualität, dass einen besonderen Namen trägt und regelrecht zur Marke geworden ist. Gebacken werden die „Thonkys“, so heißen die Brötchen, direkt in den Filialen.

Eine Herausforderung auch für die Ladenbacköfen. Keine Herausforderung für den Ladenbackofen MIWE aero e+ mit der neuen Steuerung MIWE go!. „So können wir gewährleisten, dass die Brötchen in jeder Filiale gleich gebacken werden“, beschreibt Bezirksleiterin Mandy Granetzki die

Situation. Sie ist für 13 der rund 60 Filialen von Thonke verantwortlich. Eine ihrer Filialen befindet sich in einem Netto-Markt in Brandenburg an der Havel.

In Nord- und Ostdeutschland gibt es Netto-Lebensmittelmärkte gleich zweimal. Zum einen sind es Netto Marken-Discounters, die zum EDEKA-Konzern gehören. Zum anderen sind es die Netto-Lebensmittelmärkte mit dem Hund im Logo. Diese gehören zum dänischen Konzern Dansk Supermarked und sind momentan in acht Bundesländern mit rund 350 Märkten präsent.

Im Gegensatz zum deutschen Namensvetter setzt der dänische Netto nicht auf Backstationen, sondern bewusst auf die Zusammenarbeit mit über 70 regionalen Bäckern. In 307 der Märkte sind Bäcker wie Thonke vertreten. Konkurrenz zwischen Vorkasse und SB-Bereich herrscht trotzdem, da auch zwei Großbäcker die Märkte mit Frischware anliefern.

„Für uns ist dies eine Herausforderung. Unser Vorteil ist, dass wir frischere Ware und eine größere Auswahl anbieten können“, zeigt Bezirksleiterin Granetzki die Stärken →



Ganz bewusst setzt der dänische Netto-Lebensmittelhändler auf regionale Bäcker wie Thonke in seinen Vorkassen.



Nach langer Teigführung werden die Brötchen ausschließlich in den Filialen gebacken.

der Bäckerei Thonke auf. Zweimal täglich werden die Filialen beliefert. Bei jeder Lieferung dabei sind auch neue Thonkys-Teiglinge.

Die Thonkys sind Weizenbrötchen mit Olivenöl und Weizen Grieß als besondere Zutaten. Die eckigen Brötchen werden bei der Produktion mit einem „T“ gestempelt, damit jeder Kunde sie leicht erkennt. Zusätzliches Aroma bekommen sie durch die lange Teigführung im niedrigen Plusbereich. In den Filialen werden sie dann weiter gekühlt und im Gärraum unter dem MIWE aero e+ zur Endgare gebracht. Die optimale Garbestimmung erfolgt durch die Mitarbeiter in den Filialen.

„Das klappt ganz gut mit ein wenig Übung“, zeigt Frau Granetzki ihre Erfahrungen auf. Wobei hier die neue MIWE go!-Steuerung gleich einen Vorteil ausspielt. Nach dem Start des Backofens und der Auswahl des Backprogrammes, sieht der Nutzer sofort, wann der Ofen backbereit ist. Mandy Granetzki: „Wir können also besser planen, haben weniger Hektik am Ofen, aber auch weniger Leerlauf des Ofens, der nur Energie kostet.“

Genau für derartige Aufgaben ist die neue MIWE go! Steuerung konzipiert. Sie macht die Ofenbedienung einfacher. Das Backen wird standardisiert. Fehlerquellen werden reduziert. Frau Granetzki bringt auch gleich ein Beispiel: „Wir können nur das Backprogramm starten wenn die Temperatur stimmt. Nach Schließen der Ofentür startet das Programm automatisch.“

Bei anderen Ofenmodellen sei es schon mal passiert, dass gebacken wurde, obwohl die Temperatur nicht stimmte. Oder auch der Programmstart sei „in der Hektik des Ver-



Als Marke der Bäckerei Thonke sind die Thonkys inzwischen fest etabliert.

kaufsgeschehens“ schon mal nicht gedrückt worden. „Im Ergebnis gab es dann immer Produkte, die uns nicht gefielen und vor allem unseren Qualitätsansprüchen nicht genügten.“

Die MIWE go! hat die Aufgabe dem Mitarbeiter vor dem Ofen möglichst viele Bedienschritte abzunehmen. Die Steuerung führt geradlinig durch den Bedienprozess. Wenn dann noch etwas unklar ist, kann in jedem Schritt des Bedienvorgangs die Hilfe-Funktion aufgerufen werden. „Im Ergebnis können selbst Aushilfen den Ofen nach einer kurzen Einweisung bedienen“, beschreibt Mandy Granetzki die Erfahrungen mit der Steuerung.

Wobei sie schon gemerkt hat, dass ältere Mitarbeiterinnen sich bei den Einweisungen „eher hinten anstellen“. Die jüngeren Mitarbeiterinnen hätten keinerlei Probleme. „Das ermutigt dann auch die Älteren sich die Steuerung mal näher anzuschauen.“ Beides ist leicht nachvollziehbar, hat die MIWE go! doch ein Design und eine Bedienlogik, wie man sie vom Smartphone kennt. Und Smartphones werden inzwischen in jeder Altersklasse genutzt.

Vielleicht sogar übersichtlicher als bei manchem Smartphone, zeigt der Bildschirm die Auswahlliste bei der MIWE go!. Ein großes Glas-Touch-Display schafft die Grundlage für den Überblick. Wichtige Parameter wie die aktuelle Ofentemperatur, sowie die Zeit bis zur Backbereitschaft werden auch aus größerer Entfernung gut sichtbar angezeigt. Ist der Backofen aufgeheizt, erscheint das zuvor bereits sichtbare Thermometer nicht mehr in Weiß, sondern leuchtet gelb und hat als Symbol einen Haken, der den Bediener auffordert den Backofen jetzt zu beschicken. Gleichzeitig

erscheint ein animiertes Backblech, dass das Einschießen versinnbildlicht. So versteht das jeder auch ungeübte Anwender.

„Wichtig für uns ist die Favoritenfunktion“, erklärt Frau Granetzki. Sie hat diese im Startbildschirm bereits integriert. Wie der Name vermuten lässt, können Backprogramme platziert werden, die sehr häufig benötigt werden. „Wir müssen also nicht mühsam in den zahlreichen Backprogrammen suchen, bis wir das gewünschte haben“, fügt eine der Verkäuferinnen an.

Ganz klar, dass die Thonkys in der Favoritenfunktion hinterlegt sind. Es ist ein Backprogramm für dieses Produkt. Durch die Netzwerkanbindung des Ofens können neue Backprogramme in Sekundenschnelle übertragen werden. Verantwortliche wie Bezirksleiterin Granetzki können ebenfalls Online-Daten wie Backverläufe und Backaktivitäten abrufen.

Neben der Auswahl aus Favoriten gibt es noch drei weitere Auswahlmöglichkeiten des Backprogrammes. Entweder lassen sie sich alphabetisch anordnen, nach den zuletzt benutzten oder auch nach den meist benutzten. Mit einer Wischfunktion oder durch verschieben des Scroll-Balkens erhält man die Liste im Überblick.

„Toll ist, dass wir gleich wissen, was als nächstes gedrückt werden muss“, sagt eine der Verkäuferinnen in der Filiale. Denn der nächste Schritt in der Bedienung ist immer gelb hervorgehoben. MIWE hat dies ganz bewusst gemacht, um die Bedienabfolge zu gewährleisten und die Sicherheit der Prozesse zu unterstützen.

Der MIWE aero e+ hat die technischen Voraussetzungen,

um in einer gleichbleibend hohen Qualität zu backen. Gemeinsam mit MIWE hat die Bäckerei Thonke die Backprogramme entwickelt. Bis zu acht Backschritte sind möglich, in denen alle wichtigen Parameter von der Temperatur bis hin zur Schwadenmenge eingestellt werden können.

Da ist es klar, dass die Bäckerei Thonke den Ladenbackofen ständig nutzt. Aus Thonkys-Teiglingen werden zum Beispiel Pizzabrötchen abgewandelt. Dafür werden die rechteckigen Teiglinge mit einer Tomatensoße bestrichen und mit verschiedenen Auflagen bestreut. Für Käsebrötchen wird einfach auf ein Thonky eine Scheibe Käse gelegt.

Vor Ort gebacken werden auch Laugengebäcke, die sich einer zunehmenden Beliebtheit erfreuen. Diese werden als Tiefkühl-Teiglinge angeliefert, kurz angetaut und dann gebacken. Übrigens auch die Arbeitsschritte vor dem Backen können unter „Produktinformation“ in der Steuerung sauber abgelegt und leicht abgerufen werden.

Halbgebacken und gekühlt kommen dagegen Brot und Baguette in die Filialen. Beides wird ebenfalls im MIWE aero e+ gebacken. „Mit dem Brot aus dem Ladenbackofen wollen wir insbesondere das Sortiment ergänzen, wenn die angelieferten Brote abverkauft sind“, erklärt Frau Granetzki die Strategie der Bäckerei Thonke. Das 1.000 g Roggenmischbrot wird dann unter dem Label „Ofenfrisches Brot“ angeboten.

Dies ist eine weitere Möglichkeit sich gegen die starke Konkurrenz aus dem LEH zu behaupten. Der MIWE aero e+ Ladenbackofen mit seiner intuitiven Steuerung MIWE go! unterstützt Bäcker wie Thonke in allen Filialen, eine gleichbleibende gute Backqualität anbieten zu können. →



Ohne große Anlernzeit kann jede Mitarbeiterin den MIWE aero e+ mit der MIWE go!-Steuerung bedienen.



Bezirksleiterin Mandy Granetzki mit halbgebackenen Brot, das bald als „Ofenfrisches Brot“ in den Laden kommt.



Der dänische NETTO Lebensmittelmarkt ist im Norden und Nordosten Deutschlands mit rund 350 Märkten präsent.



Die Thonkys haben Weizengrieß im Teig und werden mit Weizengrieß bestreut.

Bäckerei Thonke im Kurzportrait

Inhaber: Olaf Thonke
Gustav-Freytag-Str. 2
14712 Rathenow

Filialen: 55

Mitarbeiter:

Produktion: 87, davon Auszubildende: 6

Verkauf: 399, (289 Festangestellte + 110 Aushilfen) , davon Auszubildende: 10

Versand/ Logistik: 31

Verwaltung: 14, davon Auszubildende: 1

Preisbeispiele:

Thonkys 0,29 Euro

Schnittbrötchen 0,27 Euro

Körnerbrötchen 0,45 Euro

Roggenmischbrot 1.000 g 2,29 Euro

Plunder 1,45 Euro