

пекарня Thonke, Rathenow

Систематичность, равномерность и простота
От пекаря покупатели ожидают неизменно
высокого качества булочек. В каком бы филиале не
осуществлялась покупка, покупателю должно быть
предложено то качество, к которому он привык.
Новая система управления MIWE go! помогает
справиться с этой задачей.

Булочки – это главное хлебобулочное изделие для каждого пекаря. При этом конкуренция на рынке сбыта булочек намного серьезнее, чем для любых других мучных изделий. Пекарня Thonke нашла оригинальное решение проблемы и предлагает булочки самого высокого класса с особым названием, уже ставшим брендом. Выпечка этих фирменных булочек, которые называются «Thonkys», происходит непосредственно в филиалах.

Это может быть достаточно трудной задачей для магазинных печей, но не является проблемой для

магазинной хлебобулочной печи MIWE aero e+ с новой системой управления MIWE go!. «С ее помощью мы можем гарантировать, что в каждом филиале булочки выпекаются одинаково», – описывает ситуацию руководитель региона Манди Гранецки, которая отвечает за 30 из почти 60 филиалов пекарни Thonke. Один из этих филиалов находится в магазине Netto в Бранденбурге-на-Хафеле.

В Северной и Восточной Германии бренд Netto среди продуктовых супермаркетов имеется сразу в двух экземплярах. Во-первых, это марка магазинов-дискаунтеров Netto, которые принадлежат концерну EDEKA. А во-вторых, это продуктовые супермаркеты Netto, в логотипе которых присутствует изображение собаки. Они принадлежат датскому концерну Dansk Supermarked и на данный момент в восьми федеральных землях Германии представлено 350 их магазинов.

В отличие от немецкого бренда, датский Netto выбирает не станции магазинной выпечки, а продуманное сотрудничество с более чем 70 региональными



Абсолютно осознанно датский бренд супермаркетов продовольственных товаров Netto выбрал для зоны возле кассы сотрудничество с региональными булочными, такими как Thonke.



После длительного тестоведения в пекарне выпечка булочек осуществляется всегда только в филиалах.

пекарнями. В 307 супермаркетах предлагается продукция таких же предприятий, как и Thonke. Несмотря на это, все равно имеет место конкуренция между зоной около кассы и торговым залом, так как свою свежую сдобную продукцию в магазины также поставляют два крупных хлебокомбината.

«Для нас это настоящий вызов, но наше преимущество в том, что мы можем предложить более свежий товар и более широкий выбор», – описывает госпожа Гранецки сильные стороны Thonke. Поставка продукции в филиалы осуществляется два раза в день, причем в объем каждой поставки входят новые тестовые заготовки для булочек Thonkys.

Thonkys – это булочки из пшеничной муки с оливковым маслом и манной крупой в качестве особых ингредиентов. Квадратные булочки во время изготовления получают печать в форме «Т», которая позволяет клиентам сразу их распознать. Дополнительный аромат они приобретают благодаря процессу длительного тестоведения в низких плюсовых температурах. В филиалах тестозаготовки продолжают охлаждаться и достигают конечной степени расстойки в расстойной камере, расположенной под MIWE aego e+. Оптимальную степень расстойки определяют сотрудники в филиалах.

«У них это отлично получается после небольшой тренировки», – рассказывает госпожа Гранецки о своем опыте. При этом новая система управления MIWE go! уже на данном этапе демонстрирует свое преимущество. После запуска хлебопекарной печи и выбора программы



Булочки Thonkys давно стали фирменным изделием хлебопекарного предприятия Thonke.

выпечки пользователь сразу видит, когда печь готова к работе. Манди Гранецки замечает: «Это позволяет нам лучше планировать работу, избегать суеты у печи, а также снизить продолжительность работы печи впустую, во время которой тоже тратится энергия».

Именно для таких задач и была разработана новая система управления MIWE go!. Она упрощает процессы управления печью, стандартизирует процессы выпечки и уменьшает возможные источники ошибки. Госпожа Гранецки сразу же приводит подходящий пример: «Программу выпечки можно включить только тогда, когда достигнута правильная температура, а после закрытия печи программа запускается автоматически».

На других моделях печей уже случалось, что выпечка осуществлялась при неправильной температуре. Или при большом наплыве клиентов работники забывали нажать кнопку запуска. В результате мы получали изделия, которые нам не нравились и не соответствовали нашим требованиям к качеству».

MIWE go! преследует цель перенять у операторов печи как можно больше шагов управления. Эта система управления четко и целенаправленно ведет пользователя через процесс управления. Если работнику что-то непонятно, он может на любом этапе вызвать функцию помощи. «В результате после небольшого инструктажа даже помощники в состоянии управлять печью», – рассказывает Манди Гранецки о своем опыте с системой управления.

Хотя она уже заметила, что более зрелые сотрудники во

время инструктажа скорее остаются в стороне, а вот у молодых работников не возникает никаких проблем. «Это воодушевляет и более старших рассмотреть систему управления поближе». Все это логично, так как дизайн и логика управления MIWE go! напоминают пользовательский интерфейс смартфона, а смартфоны сейчас используют все возрастные группы.

Причем список выбора в системе управления MIWE go! отображается, возможно, даже нагляднее, чем на некоторых смартфонах. Основой для отличной наглядности является большой стеклянный сенсорный экран. Он способствует хорошей различимости важных параметров, таких как температура печи или время до готовности к выпечке, даже с большого расстояния. Когда хлебопекарная печь нагрелась, цвет уже отображающегося ранее термометра меняется с белого на светящийся желтый, и возле него появляется символ зеленой галочки, что побуждает оператора побыстрее загрузить печь. Одновременно демонстрируется анимированное изображение загружаемого противня, которое дополняет сигнализацию. Таким образом, даже неопытный пользователь сразу понимает, о чем идет речь.

«Для нас очень важна функция избранных программ», – замечает госпожа Гранецки. Она уже интегрировала ее в начальный экран. Как указывает название этой функции, она позволяет объединить программы выпечки, которые требуются наиболее часто. «Таким образом нам не приходится долго перелистывать многочисленные программы выпечки, чтобы найти необходимую», – добавляет одна из продавщиц.

Естественно, программа выпечки булочек под названием Thonkys уже сохранена в избранных программах. Подключение печи к общей сети предприятия позволяет за одну секунду перенести на нее новые программы. Это также дает возможность уполномоченным сотрудникам, например, руководителю региона госпоже Гранецки, онлайн просматривать определенные данные, такие как данные процессов выпечки или связанных с выпечкой операций.

Помимо выбора из папки избранного, имеется еще три варианта выбора нужной программы выпечки. Их можно отсортировать в алфавитном порядке, в виде перечня последних использованных или наиболее часто используемых программ. Перечни можно просмотреть с помощью движения пролистывания или смещения полосы прокрутки.

«Очень здорово, что оператор сразу видит, куда ему следует нажимать дальше», – замечает одна из продавщиц, работающих в филиале. И действительно, следующий шаг управления всегда выделяется желтым цветом. Компания MIWE сделала это абсолютно целенаправленно, чтобы гарантировать правильную последовательность управления и поддержать надежность процессов.

Система MIWE aero e+ имеет все технические предпосылки, чтобы осуществлять выпечку с неизменно высоким качеством. Совместно с MIWE пекарное предприятие Thonke разработало свои программы выпечки. Каждая программа может иметь до восьми циклов, в которых можно задать все самые важные параметры – от температуры до количества пара. →



Любая сотрудница магазина без длительного обучения может легко управлять печью MIWE aero e+ с системой управления MIWE go!.



Руководитель региона Манди Гранецки с полуготовым хлебом, который скоро поступит в магазин с пометкой «свежевыпеченный хлеб».



На севере и северо-востоке Германии датский бренд продовольственных супермаркетов NETTO представлен около 350 магазинами.

Естественно, Thonke постоянно использует свою магазинную хлебопекарную печь. К примеру, тестовые заготовки для Thonkys трансформируются в булочки со вкусом пиццы. Для этого прямоугольные заготовки обмазываются томатным соусом и посыпаются различными ингредиентами. Для получения булочки с сыром на булочку Thonky просто кладется ломтик сыра.

На месте выпекаются и хлебобулочные изделия, предварительно погружаемые в содовый раствор, популярность которых в последнее время заметно растет. Они поставляются в филиал в виде глубокомороженных тестозаготовок, кратковременно размораживаются и выпекаются. Кстати, предшествующие рабочие этапы также можно удобно сохранить и в дальнейшем просмотреть в системе управления в разделе «Информация об изделии».



Булочки Thonkys имеют манную крупу в составе своего теста, кроме того, они посыпаются ею снаружи.

Хлеб и багеты, наоборот, поступают в филиалы в состоянии полуготовности и охлажденными, после чего выпекаются в печи MIWE aero e+. «Хлеб из нашей магазинной печи в основном предназначен для пополнения ассортимента тогда, когда весь поступивший из пекарни хлеб уже распродан», – поясняет госпожа Гранецки стратегию пекарни Thonke. Полученный в результате ржано-пшеничный хлеб весом 1000 г предлагается на витрине с пометкой «Свежевыпеченный хлеб».

Это дополнительная возможность выделиться среди множества конкурентов в отделе гастрономии. Магазинная хлебопекарная печь MIWE aero e+ со своей интуитивной системой управления MIWE go! помогает таким пекарням, как Thonke обеспечить неизменно отличный результат выпечки во всех филиалах.

Пекарня Булочная и кондитерская пекарня Thonke

Владелец: Олаф Тонке
Gustav-Freytag-Str. 2
14712 Rathenow (Германия)

Количество филиалов: 55

Сотрудники

Производственный отдел: 87, из них 5 – ученики 6

Отдел сбыта: 399, (289 постоянных работников + 110 помощников) из них учеников: 10

Отдел отправки/логистики: 31

Администрация: 14, из них 5 – ученики 1

Примеры цен:

Thonky 0,29 евро

Булочки с надрезом 0,27 евро

Булочки с семенами 0,45 евро

Ржано-пшеничный хлеб, 1000 г 2,29 евро

Дрожжевая слойка 1,45 евро