

Пекарня Treiber

Четыре пути ведут к одной цели

Пекарня Treiber ставит главный акцент как на ручную работу, так и на современное пекарное оборудование. Выпечка каждого продукта происходит в оптимально подобранных печах – конечно же, печах компании MIWE.

Эмиль – вот имя, с которого почти 100 лет назад началась история успеха пекарни Treiber в Штайненбронне недалеко от Штутгарта. Эмиль – это не сотрудник пекарни, а ее основатель. Теперешний владелец пекарни, внук Эмиля, назвал в его честь пшеничные булочки, производимые сегодня по принципу длительного тестоведения. Вольфганг Трайбер намерен вернуть прежние правила выпечки: длительное тестоведение, компоненты местного происхождения и собственные рецепты – вот лишь несколько отправных точек. В 2013 году в целях реализации своего намерения он предпринял шаг по переводу производства в современный цех с лучшим оборудованием.

«Выпечка по прежним правилам не означает необходимость отказа от современного оборудования, – рассказывает Винфрид Хартфиг, руководитель производства в пекарне. – Мы используем все, что предлагается на рынке, если это помогает нам улучшить качество наших продуктов». В качестве поставщика как пекарного, так и холодильного оборудования была выбрана компания MIWE. Оборудование из Арнштайна позволяет производить хлебобулочные изделия, в том числе и названные в честь основателя Эмиля, с «уникальным и стабильно высоким качеством».

В отличие от других пекарен, которые переживают все более значительные сложности в рамках нынешних рыночных условий, Treiber имеет успех, получив за счет своих продуктов некую неповторимость и вызвав особый интерес у клиентов. «В отличие от промышленных пекарен мы окажемся в убытках, если будем производить аналогичные продукты», – добавляет его коллега Флориан Шлинк, руководитель производства в отделе кондитерских и сдобных хлебобулочных изделий. В его отделе также производятся уникальные изделия и все время →



Для выпечки каждого изделия пекарня Treiber выбирает оптимальные температурно-влажностные условия.



Рядом с конвейерной печью туннельного типа с термомасляным нагревом размещена печь с циркуляцией горячего воздуха MIWE ideal M. Обе печи оснащены системой загрузки.

меняется ассортимент, что призвано привлечь внимание клиентов.

То, что предлагает пекарня-кондитерская Treiber, не может повторить ни одна промышленная пекарня. Винфрид Хартвиг, говоря о находящемся в его подчинении отделе, отмечает, что в производстве изделий ведущая роль отводится ручной работе. В качестве примера он называет типичные для региона спельтовые булочки. Как и во времена Эмиля Трайбера, они формируются из теста мокрыми руками и отправляются в печь.

Использование четырех систем печей

Спельтовые булочки выпекаются в конвейерной печи туннельного типа с термомасляным нагревом от MIWE. Эта печь взята из прежнего производственного цеха. «Короткое время выпечки способствует тому, что булочки получаются сочными внутри и хрустящими снаружи», – описывает Хартвиг результат выпечки в конвейерной печи туннельного типа. Он полагает, что автоматизация, как в данном случае, вполне возможна, если только она не ухудшает качества изделий. «Мы считаем себя пекарней, в которой производят вручную, и хотим, чтобы это было видно по нашим изделиям».

Вполне обоснованно, что в пекарне Treiber используется четыре системы печей с различными характеристиками выпечки. Помимо конвейерной печи туннельного типа в пекарне задействуется еще ярусная печь MIWE ideal M в сочетании с загрузочной установкой, а также печь с нагревом дымовым газом, которая позволяет выполнять



Ротационные печи с термомасляным нагревом и стеллажные печи предусмотрены для загрузки с роликовой системой.

предварительную выпечку при высокой температуре и окончательную выпечку при низкой температуре. Винфрид Хартвиг считает: «Подобный температурный режим невозможно получить в термомасляной печи». Следовательно, такие изделия, как традиционный франкский хлеб, домашний хлеб, творожный хлеб или чабатта выпекаются в печи с нагревом дымовым газом.

В производстве хлеба разделка теста, в основном, проводится вручную, а посадка в ярусную печь и выемка из ярусной печи – автоматически. Автоматизация в данном случае неизбежна, поскольку для достижения максимальной площади пода (8 подов по 2 м x 2,4 м = 38,4 м²) при минимальной монтажной площади было решено установить два модуля MIWE ideal M друг на друга.

Загрузка подов осуществляется посредством автоматической системы загрузки MIWE athlet, забирающей изделия с расположенного спереди приемного стола. Разгрузка подов осуществляется в обратном порядке. Для новой ярусной печи и конвейерной печи туннельного типа эффективно используются одинаковые расстойные противни и расстойные тележки. Возможны также аналогичные размеры партий.

Таким же способом используются также ротационные печи пекарни. В общей сложности семь стеллажных печей MIWE roll-in выделены под выпечку, прежде всего, булочек. Одна стеллажная печь установлена вместе с электронагреваемой ярусной печью MIWE condo в

кондитерском отделе и предназначена для реализации производственной мощности кондитерского отдела.

В стеллажных печах пекарного отдела выпекаются фирменные сайки пекарни. Выпечка этих четырехугольных булочек продолжается лишь до достижения полувыпеченного состояния, в котором они впоследствии поставляются в магазины. В MIWE roll-in также выпекаются круассаны, дрожжевые плетенки и изделия из слоеного дрожжевого теста. Стеллажные печи частично переняты из прежнего производственного цеха, но они все еще надежны несмотря на свой долгий срок службы.

«Особо впечатляет нас, в первую очередь, результат выпечки в MIWE thermo-static», – в один голос говорят оба руководителя производства. Прежде в пекарне никогда не было ротационных печей с термомасляным оборудованием. «Сегодня мы уже не можем обойтись без них», – заявляет Флориан Шлинк, одновременно показывая на плюшки из слоеного дрожжевого теста, как раз вынимаемые из печи. В отличие от других хлебобулочных изделий, например, щелочных кренделей или булочек, которые по большей части выпекаются в филиалах, плюшки из слоеного дрожжевого теста выпекаются и доводятся до нужного состояния, как правило, в самой пекарне.

MIWE thermo-static дает неоценимое преимущество за счет своей технологии выпечки: изделия остаются свежими в течение максимально возможного времени, поскольку в процессе выпечки сохраняют большую часть влаги и к тому же приобретают хрустящую корочку.

«В других системах печей мы часто получали плюшки



Для выпечки изделий из дрожжевого теста осознанно выбрана ротационная печь с термомасляным нагревом.



Современный характер отражается также в новой производственной структуре пекарни Treiber.

жирными, в MIWE thermo-static это исключено благодаря мощному нижнему нагреву», – поясняет кондитер Шлинк.

Сейчас MIWE thermo-static используется также для выпечки таких хлебобулочных изделий, как крингели с зеленью или щелочные палочки. «Мы можем варьировать систему», – добавляет мастер хлебопекарного дела Винфрид Хартвиг, подразумевая под этим изменение параметров выпечки. Например, если необходимо получить изделия в ярко выраженном деревенском стиле, то в течение первых минут выпечки никакие действия не предпринимаются. Далее выполняется подача пара и кратковременная активация турборежима (дополнительная функция циркуляции воздуха в ротационной печи). Для получения особо хрустящей корочки изделий активация турборежима выполняется также под конец выпечки.

Все печи объединены в одну сеть, в результате чего →



Щелочные булочки также относятся к изделиям, выпекаемым исключительно в ротационной печи MIWE thermo-static.

оба руководителя производства могут точно контролировать данные выпечки. Руководители производства (и только они) также могут выполнять настройку и изменение программ выпечки с целью обеспечения равномерного качества выпечки.

Точное созревание теста

Качество изделий зависит не только от выпечки, но и от заморозки. «В рамках заморозки создается основа для сохранения аромата и свежести изделий», – подчеркивает мастер хлебопекарного дела Хартвиг. Теперь становится понятно, почему в пекарне Treiber такая большая площадь отведена под холодильное оборудование.

Тестовые заготовки таких изделий, как фирменные сайки, щелочные или столовые булочки, проходят расстойку в автоматических расстойных шкафах (MIWE GVA). «Нас весьма впечатляет точность выполнения расстойки», – делится своим опытом Винфрид Хартвиг. Сначала тестовые заготовки, как правило, подвергаются кратковременной заморозке в камере шоковой заморозки для получения равномерной температуры, а также последующей обработке при пониженной температуре для достижения состояния готовности к расстойке. Температура при этом не превышает 20 °С. И лишь затем тестовые заготовки расстаиваются в течение необходимого времени, которое может достигать до 12 часов.

Для теста, которое разделяется сразу или после длительной отлежки, пекарня Treiber использует климатическую камеру MIWE KR. Это классическая расстойная камера, в которой однако можно также проводить заморозку, которую компания MIWE называет противоточной заморозкой. «Это имеет определенное преимущество, поскольку мы можем выполнять расстойку изделий даже в самый разгар лета, когда комнатная температура поднимается до высокого значения» – объясняет Винфрид Хартвиг преимущество противоточной заморозки. Нежелательное обветривание изделий при этом полностью исключено.

Важным вопросом для Вольфганга Трайбера и его сотрудников является рекуперация тепла. Подходящие индивидуальные решения для использования как в области выработки холода, так и в области выработки тепла предложила компания MIWE, являющаяся поставщиком комплексных систем. Одним из таких



решений является система рекуперации тепла MIWE есо:nova для хлебопекарных печей. В пекарне Treiber установлена максимально мощная система, обладающая номинальным теплопоглощением 960 кВт.

Эта система использует тепловую энергию дымового газа и пара, поступающего по отдельным трубопроводам от различных печей. Отдельные трубопроводы позволяют MIWE есо:nova использовать тепловую энергию обоих потоков в полной мере и таким образом увеличить свой суммарный КПД до весьма высокого значения. Отдельные трубопроводы присутствуют также на участке после теплообмена, т. е. на участке, где носителем тепловой энергии является уже вода, что опять-таки значительно увеличивает КПД. В целом, MIWE есо:nova получает тепловую энергию пара и дымового газа от всех стеллажных печей, а также тепловую энергию пара от ротационных печей с термомасляным нагревом и конвейерной печи туннельного типа.

Кроме того, в пекарне Treiber установлены также три MIWE есо:box, представляющие собой компактные теплообменники отработанного газа с возможностью интегрирования в уже имеющиеся системы печей. MIWE есо:box в исполнении 250 кВт подсоединены к паровому котлу, а также к обоим центральным котлоагрегатам термомасляной печи. «Мы не производим горячую воду, а лишь используем ту, которую получили в результате рекуперации тепла», – сообщает Винфрид Хартвиг, основываясь на сведения, собранные за один год. В техническом помещении здания размещены большие накопители, которые накапливают полученную тепловую энергию и при необходимости отдают ее, например, посудомоечной машине с корзинами.

Современное оборудование и традиционная ручная работа – вот два аспекта, которые взаимно дополняют друг друга, что неоспоримо доказала пекарня Treiber, создав современный производственный цех и обеспечив высокое качество уникальных хлебобулочных изделий, производимых ежедневно.

Вкратце о пекарне Treiber

Владелец: Эвелина и Вольфганг Трайбер,
а также Катарина Фишер, ур. Трайбер
Gottlieb-Daimler-Str.2, 71144 Steinenbronn

Филиалы: 29

Количество сотрудников:

Производственный отдел: 85

Отдел сбыта: прим. 400

Отдел отправки/логистики: 18

Администрация: 8

Примеры цен:

Фирменные сайки 0,40 евро

Спельтовые булочки 1,00 евро

Домашний хлеб 2000 г: 6,50 евро

Специальный хлеб 750 г: от 3,00 до 4,00 евро

Дрожжевые слойки: от 1,35 евро