

Bäckerei Wellmann, Osnabrück

„Gute Brötchen entscheiden, ob die Kunden zu uns kommen“, sagt Natalie Külkens unumwunden. Sie und ihr Mann Johannes haben die Osnabrücker Bäckerei Wellmann in den letzten 25 Jahren zu einen Top-Betrieb der Region gemacht und sind damit auf 27 Filialen gewachsen. Der wichtigste Grund für dieses Wachstum ist sicherlich die Produktqualität. MIWE freut sich, mit modernsten Ladenbacköfen seinen Teil dazu beitragen zu können.

Denn gerade Brötchen sind es, die in den Läden von Wellmann gebacken werden. Wie auch schon der Großvater – von ihm stammt der Name Wellmann und die Philosophie für beste Qualität und Kundenzufriedenheit – setzt auch der heutige Bäckereihhaber auf das Zusammenspiel von Tradition und Moderne. Schon in den 1930er Jahren hatte die Bäckerei auch sonntags geöffnet und frische Brötchen verkauft.

Heute ist Sonntagsöffnung eine Selbstverständlichkeit und Frische wird völlig anders definiert. „Wir backen rund 90 Prozent unserer Brötchen in den Filialen“, erklärt Natalie Külkens. Während ihr Mann vor allem für die Produktion und

die Entwicklung von neuen Standorten zuständig ist, kümmert sie sich um die Verkauf. Als Konditormeisterin weiß sie wovon sie spricht, zumal sie auch viele Jahre selbst hinter der Theke stand.

Wobei heute das Beraten und Verkaufen nur ein Teil der Aufgaben der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in den Filialen ausmacht. Die Zubereitung von Snacks und kleinen Speisen gehört genauso dazu wie das Backen von Produkten in den Ladenbacköfen. Zum Einsatz kommen bei Wellmann die Konvektionsbacköfen MIWE aero e+, sowie in Filialen mit hohem Snackanteil auch Backcombis, also die Kombination von MIWE aero und einem Etagenbackofen MIWE condo. Im letzteren werden vor allem überbackene Produkte für das Snackgeschäft gebacken.

In einer der jüngsten Filialen in Hagen am Teutoburger Wald stehen gleich zwei MIWE aero e+. Dort war die Bäckerei Wellmann bereits mit einer Filiale neben einem Lebensmittelmarkt präsent. „Wir wollten aber vor allem das Cafégeschäft ausbauen und haben uns für einen neuen Standort entschieden“, erklärt Natalie Külkens. Statt drei Stehtischen wie in der alten Filiale, ist jetzt ein großes Bäcker-Café entstanden, in dem man sich richtig wohl fühlen kann. →



Natalie Külkens (links) prüft die Qualität von Brötchen frisch aus dem Ladenbackofen.



Mit zwei Backstationen wird den ganzen Tag über frisch gebacken. Sinkt der Bedarf am Nachmittag, dann wird in den kleineren Öfen gebacken.

Da macht es Natalie Külkens auch nichts aus, dass im direkten Umfeld noch zwei weitere Bäckereien mit Filialen bzw. sogar mit Café präsent sind: „Wir stellen uns hier ganz bewusst dem Wettbewerb und lassen die Kunden entscheiden.“ Diese Entscheidung fällt vielen Kunden wohl ganz leicht, denn während unseres Besuchs ebbt der Kundenstrom kaum ab. Immer wieder suchen sich auch Gäste ihren Platz im Cafébereich.

Von einem umfangreichen Frühstücksangebot, verschiedenen warmen und kalten Snacks bis hin zu Suppen reicht hier das Sortiment, ergänzt durch verschiedenste Kaffee- und Getränkepezialitäten. „Dennoch sind wir nach wie vor Bäcker und Konditor“, erklärt Natalie Külkens die Strategie, mit der man auch künftig am Markt bestehen will. Dies zeigt sich bereits am Brotregal mit seiner großen Auswahl an verschiedensten Broten.

Die Strategie zum Premium-Bäcker mit breiter Basis zeigt sich aber auch beim Ladenbacken. Prominent sind die beiden Ladenbacköfen hinter die Theke platziert. Von einem der Eingänge aus sind sie direkt einsehbar. Die Verbindung zwischen Tradition und Moderne schafft eine stilisierte alte Abzugshaube mit dem Wellmann-Schriftzug über den Öfen. Das passt genau in das Ladenkonzept, in dem Tradition durch die Verwendung von Holz und alten Bildern des Familienbetriebes genauso kommuniziert wird, wie Moderne durch die glänzenden Edelstahlfronten der Backöfen und der Kaffeemaschine.

Baulich interessant und äußerst praktisch gelöst ist die Platzierung der beiden MIWE aero e+ in einer Einhausung. Diese ist mit nostalgisch wirkenden Fliesen verkleidet. An



Zur Vorbereitung steht genügend Arbeitsfläche zur Verfügung. Die Kühlzelle ist direkt vom Backbereich aus zugänglich.

der Seite ist ein Zugang hinter die Öfen durch eine Tür vorgesehen. Nach vorne lassen sich die Ladenbacköfen aber auch jederzeit heraus schieben. Das sieht sauber aus und ist mit Blick auf die Wärmeabstrahlung der Backöfen sehr praktisch. Wobei die neueste Generation des MIWE aero sein Label für Energieeffizienz auch deshalb bekommen hat, weil die Öfen sehr gut isoliert sind und so sehr wenig Wärme abstrahlen.

Die Schnittbrötchen werden gekühlt in die Filialen angeliefert. „Wir haben hier beispielsweise eine Kältekomination aus Kühlung und dahinter liegender Tiefkühlung“, erklärt Natalie Külkens die dafür nötige Technik. Während vorne die Schnittbrötchen auf ihren Auftritt im Ladenbackofen warten, sind in der Tiefkühlung dahinter halbgebackene Baguette-, Croissant- und Laugencroissant-Teiglinge gelagert. Dreimal täglich werden die Filialen angeliefert und auch die Kältezelle mit Nachschub versorgt.

Für die Endgare der Backwaren vor dem Backen ist unter jedem MIWE aero e+ ein Gärschrank platziert. Der eine Gärschrank fasst 16 Bleche bzw. Dielen der Größe 60 x 40 cm. Der zweite kann acht Bleche/ Dielen aufnehmen. „Wir wollen ganz bewusst den Frischeaspekt in den Vordergrund rücken“, erklärt Natalie Külkens. Deshalb ist auch ein Arbeitstisch zwischen Ofenfront und Thekenbereich platziert, damit die Kunden sehen, dass und was gearbeitet wird. Je nach baulichen Vorgaben und betrieblichen Abläufen kann die Tür des aero e+ mit Türanschlag links oder rechts ausgeliefert werden.

Gebacken wird von allen Verkäuferinnen gleichermaßen. „Zumal auch die Ofenbedienung sehr übersichtlich und

einfach ist“, zeigt Frau Külkens auf. Sie hat sich für die Festprogrammsteuerung FP 12 entschieden. Über zwölf Piktogramme können die wichtigsten Backprogramme direkt gestartet werden. Insgesamt lassen sich 100 Backprogramme hinterlegen. Natalie Külkens: „Wir überspielen die Programme per USB-Stick und passen sie bei Bedarf noch an den Ofen an. Mehr nicht!“

Dann genügt nur noch ein Knopfdruck der Mitarbeiterin vor dem Ofen und schon kann das Backprogramm starten. Das Programm kann in bis zu fünf Backschritte unterteilt werden. Dabei wird in der ersten Phase meist der Schwaden gegeben. Die Wassermenge ist frei wählbar, was auch bei Druckschwankungen ein optimales Ergebnis erzeugt. Zur Erzeugung eines leistungsstarken Schwadens ist ein Kaskadenschwadenapparat in der Backkammer integriert. Zur Reinigung oder Wartung kann er einfach nach vorne aus der Backkammer entnommen werden.

Der Lüfter steht während der Schwadengabe still. In den weiteren Backphasen wird dann vor allem die Temperatur je nach Produkt geführt. Hinzu kommt die Lüftergeschwindigkeit, mit der ebenfalls Einfluss auf das Backergebnis genommen werden kann. Wird der Ofen einmal nicht gebraucht, dann kann er über die Funktion MIWE Eco-Modus auf eine vorgegebene Temperatur abfallen, ist jedoch schnell wieder betriebsbereit.

Um die Öfen flexibel nutzen und bei Bedarf auch kleinere Mengen abbacken zu können, ist einer der MIWE aero e+ als 2-Herder gebaut. Es sind also zwei Konvektionsherde übereinander, die auch einzeln bedienbar sind. „Gerade am Nachmittag oder bei kleineren Chargen nutzen wir

diese Öfen und lassen den großen Ofen aus“, erklärt eine der Verkäuferinnen die Praxis.

„Wir lassen aber immer das Licht brennen, damit die Kunden das Gefühl haben, dass wir bald wieder backen“, ergänzt sie mit Blick auf den Frischeaspekt. Zumal auch tatsächlich bis kurz vor Ladenschluss gebacken wird. „Schnittbrötchen müssen immer ofenfrische da sein“, fügt Natalie Külkens noch ihre Vorgabe an.

Aber auch eher untypische Produkte für das Backen im Laden werden bei Wellmann angeboten. „Die Muffins zum Beispiel wegen des Geruchs“, schmunzelt Frau Külkens. Sicherlich könnte man Muffins in einem Produktionsofen rationeller backen und es würde sich die Produktqualität vielleicht auch nicht wesentlich gegenüber einem ofenfrischen Muffin verändern! Doch spätestens wenn man im Laden von Wellmanns den feinen Duft der Muffin wahrgenommen hat, ist die Strategie klar. Und auch geschmacklich sind die saftigen Muffins eine Klasse für sich!

Doch wo gehobelt wird, da fallen auch Späne. Auf die backende Branche übertragen, muss noch die Frage der Hygiene in und um die Backöfen beleuchtet werden. Da sind es vor allem Brösel und Gebäckreste, die beispielsweise unter der Ofentür in einen Krümelbehälter aufgefangen werden. Der Wasserablauf in der Backkammer ist zudem groß genug, um ein Verstopfen mit Krümeln zu verhindern.

MIWE bietet für die aero-Ladenbacköfen das Selbstreinigungssystem cleaning control an. „Aber auch das selbst Reinigen ist sehr komfortabel“, erklärt eine der Verkäuferinnen. Denn die MIWE-Konstrukteure haben mitgedacht. So →



Leicht verständlich und somit einfach zu bedienen ist die Steuerung der Öfen.



Neben Schnittbrötchen wird eine große Auswahl an Spezialbrötchen angeboten.



Die Wellmann-Filiale zeigt sich nach außen hin modern und einladend.



Theke und Brotregal zeigen was die Fachleute in der Backstube und hinter der Theke alles für Köstlichkeiten produzieren können.

lassen sich beispielsweise sowohl im Gärrschrank, als auch in der Backkammer die Blechauflagen mit einem Handgriff heraus nehmen. Im Gärrschrank wird zudem völlig auf schimmelfanfällige Silikondichtungen verzichtet. Natalie

Külkens: „Denn Backen im Laden muss den Kunden Appetit machen. Mit perfekten Ladenbackofen klappt dies!“

Karl Wellmann GmbH im Kurzportrait

Karl Wellmann GmbH
Geschäftsführer: Johannes Külkens
49076 Osnabrück

Fachgeschäfte:	27
----------------	----

Mitarbeiter:

Produktion:	45, davon 7 Auszubildende
Verkauf:	195, davon 18 Auszubildende
Versand/ Logistik:	8
Verwaltung:	5

Preisbeispiele:

Schnittbrötchen	0,29 Euro
Mischbrot 750 g	2,80 Euro
Spezialbrote 750 g	3,20 – 3,50 Euro
Körnerbrötchen	0,45 – 0,50 Euro