

## Пекарня Wellmann, Оснабрюк, Германия

**«Отличное качество булочек является тем фактором, который позволяет посетителям сделать выбор в нашу пользу», – не скрывает Натали Кюлькенс. За последние 25 лет работы она вместе со своим мужем Йоханнесом подняла пекарню Wellmann в Оснабрюке до уровня лучшего предприятия региона и расширила сеть продаж до 27 филиалов. Конечно же, она достигла этого за счет обеспечения высокого качества производимых изделий. В последнем свою роль с радостью сыграла и компания MIWE, поставив пекарне современные магазинные печи.**

Ведь магазинные печи – это именно то, что необходимо для выпечки булочек в магазинах пекарни Wellmann. Пекарня, как и во времена деда теперешнего владельца, давшего ей тогда название Wellmann и определившего концепцию создания высокой степени качества и удовлетворенности посетителей, имеет в своей основе сочетание традиций и инноваций. С 1930-х

годов пекарня работает и продает свежие булочки также по воскресеньям.

Сегодня она продолжает работать по воскресеньям, но рассматривает свежесть приготовленных изделий на полностью ином уровне. «Около 90 % булочек мы выпекаем в филиалах», – поясняет Натали Кюлькенс. В отличие от мужа, который отвечает, прежде всего, за производство и развитие новых филиалов, она несет ответственность за продажи. Будучи мастером кондитерского дела, она все же знает, о чем говорит, ведь в течение многих лет она сама стояла за прилавком.

Сегодня сотрудники филиалов должны не только предлагать и продавать посетителям хлебобулочные изделия, но и готовить закуски и небольшие блюда, а также выпекать изделия в магазинных печах. В качестве магазинных печей в пекарне Wellmann используются конвекционные хлебопекарные печи MIWE aero e+ и выбранные для филиалов с высокой долей приготовления закусок MIWE backcombi, которые представляют →



Натали Кюлькенс проверяет качество булочек, только что выпеченных в магазинной печи.



Две хлебопекарные печи используются для выпечки свежих булочек в течение всего дня. Если в послеобеденное время объем выпечки снижается, задействуются меньшие печи.

собой сочетание MIWE аеро и ярусной печи MIWE condo. Последние задействуются, прежде всего, для приготовления запеченных изделий, предлагаемых как закуски.

Две печи MIWE аеро e+ как раз установлены в одном из новых филиалов, расположенном в Хагене в районе Тевтобургского леса. В этом городе пекарня Wellmann уже имела филиал рядом с продуктовым супермаркетом. «Мы, однако, хотели сделать акцент на развитии кафе, поэтому выбрали новое место для филиала», – поясняет Натали Кюлькенс. Теперь филиал в Хагене – это не просто заведение с тремя высокими столиками, а крупная кафе-пекарня, в которой царит располагающая атмосфера. В непосредственной близости к филиалу действуют еще две пекарни со своими филиалами и даже кафе, но это совершенно не беспокоит Натали Кюлькенс. «Мы осознанно вступили в конкуренцию и дали посетителям возможность выбора». Выбор, между прочим, многие посетители делают довольно легко: на протяжении всего времени нашего пребывания поток посетителей не уменьшался. Снова и снова посетители искали свободное место в зоне кафе.

Здесь ассортимент включает в себя широкое предложение завтраков, разнообразное предложение теплых закусок, холодных закусок и супов, а также кофейных и других напитков. «И все же мы остаемся пекарней и кондитерской», – рассказывает Натали Кюлькенс о стратегии,



Для подготовительных работ имеется достаточно большая рабочая поверхность. Доступ к холодильной камере имеется непосредственно из зоны выпечки.

которой пекарня Wellmann планирует следовать также впредь. Доказательством этого служит одна лишь полка со всевозможными видами хлеба.

Стратегия стать первоклассной пекарней с широкой основой применяется также к магазинной выпечке. На первом плане за прилавком установлены две магазинные печи. Они сразу видны с одного из входов. Над печами расположен стилизованный старый вытяжной зонтик с логотипом Wellmann, объединяющий в себе традиционные и современные формы и идеально дополняющий концепцию магазина, в которой ощущение традиционной атмосферы создано за счет старых фотографий семейного предприятия, а также элементов дизайна, выполненных из дерева, а ощущение современной атмосферы передано за счет сверкающих фронтальных панелей из нержавеющей стали в хлебопекарных печах и кофейном аппарате.

Обе печи MIWE аеро e+ конструктивно интересно и практично размещены в одном корпусе. Корпус отделан плиткой с ностальгическим эффектом. Сбоку предусмотрен проход через дверь для доступа в пространство за печами. Сохранена также возможность в любой момент выдвинуть печи вперед. Печи имеют заметную степень чистоты, а также высокую степень практичности с точки зрения теплоизлучения. Стоит отметить, что отличная изоляция и крайне низкое теплоизлучение – это именно те качества, которые

позволили MIWE aero последнего поколения получить знак энергоэффективности. Нарезные булочки поставляются в филиалы замороженными. «Здесь в нашем распоряжении находится, например, комплексное решение из системы охлаждения и расположенной за ней системы глубокой заморозки», – рассказывает Натали Кюлькенс о необходимом оборудовании. В то время как в системе охлаждения томятся нарезные булочки в ожидании посадки в магазинную печь, в системе глубокой заморозки хранятся полувыпеченные заготовки для багетов и круассанов, в том числе круассанов, погружаемых перед выпечкой в содовый раствор. Булочки поставляются в филиалы три раза в день, так же часто пополняется и запас заготовок в холодильной камере.

Для конечной расстойки хлебобулочных изделий, происходящей перед выпечкой, под каждой печью MIWE aero e+ размещен расстойный шкаф. Один расстойный шкаф вмещает в себя 16 противней или расстойных досок размером 60 x 40 см, а второй шкаф – восемь противней или расстойных досок. «Мы намеренно хотим выдвинуть на первый план то, что наши изделия являются свежеприготовленными», – поясняет Натали Кюлькенс. И поэтому между фронтальной панелью печей и прилавком расположен рабочий стол, что позволяет посетителям видеть весь процесс работы. В зависимости от конструктивных условий и требований к организации рабочих процессов

печи aero e+ могут быть оснащены дверью, открываемой влево или вправо. Выпечка производится в равной степени всеми продавщицами. «Ведь система управления печами имеет весьма наглядную и простую структуру», – показывает Натали Кюлькенс. Она остановила свой выбор на системе управления с жестко-заданными программами выпечки FP 12. Основные программы выпечки можно запустить с помощью двенадцати пиктограмм. Всего можно запрограммировать 100 программ выпечки. Натали Кюлькенс: «Мы копируем программы, используя USB-накопитель, и при необходимости согласуем их с характеристиками печи. И все!»

Для запуска программы выпечки сотруднику, работающему с печью, остается лишь нажать кнопку. Программа выпечки может подразделяться на пять или менее циклов. В первом цикле, как правило, подается пар. Количество воды, используемое при подаче пара, выбирается произвольно, что дает оптимальный результат даже при колебаниях давления. Пар создается и подается мощным каскадным пароувлажнителем, встроенным в пекарную камеру и легко выдвигаемым из нее по направлению вперед для очистки или техобслуживания.

Вентилятор при подаче пара находится в состоянии останова. В следующих циклах выпечки, прежде всего, поддерживается температурный режим, необходимый для выпечки соответствующего изделия. Дополнительно →



Печи имеют простую и понятную систему управления.



Помимо нарезных булочек предлагается широкий выбор специальных булочек.



Филиал Wellmann выглядит для посетителей современным и привлекательным.

регулируется скорость вентилятора, за счет чего также может быть изменен результат выпечки. Если печь в течение какого-то времени не используется, может задействоваться экономичный режим MIWE Eco для снижения температуры до заданного уровня с сохранением готовности печи к быстрому восстановлению рабочего состояния.

Для возможности гибкого использования печей и выпечки малых партий одна из печей MIWE aego e+ имеет 2-подовое исполнение, то есть исполнение с двумя конвекционными подами, расположенными друг над другом и имеющими отдельное управление. «Печь в этом исполнении мы используем в послеобеденное время или в случае, когда нам необходимо выпекать малые партии», – рассказывает одна из продавщиц о своей работе.

«Но мы никогда не выключаем свет в ней, создавая таким образом впечатление, что мы вот-вот начнем выпекать следующую партию изделий», – добавляет она, делая акцент на свежести предлагаемых изделий. Выпечка изделий на самом деле производится здесь почти до закрытия магазина. «Нарезные булочки всегда должны быть свежеприготовленными», – говорит Натали Кюлькенс о требовании со своей стороны.

В магазине Wellmann предлагаются также хлебулочные изделия, которые обычно



Он предлагает всевозможные изысканные изделия, приготовленные на месте и в пекарне и выставленные на прилавке и полке с хлебом.

выпекаются не в магазинных печах. «Например, маффины, поскольку они источают непревзойденный нежный аромат», – улыбается Натали Кюлькенс. Конечно, было бы более рационально выпекать маффины в производственной печи, к тому же они существенно не отличались бы по качеству от только что выбранных из печи! Но когда становится ощутим разлитый по магазину Wellmann аромат свежесвепеченных маффинов, не остается сомнений, что это должно быть частью стратегии. Кстати, по вкусу сочные маффины такие же непревзойденные!

В заключение стоит вспомнить пословицу: лес рубят – щепки летят. В отношении к хлебопекарному делу она означает, что выпечка тесно сопряжена с загрязнением печей, вследствие чего должен быть тщательно рассмотрен вопрос соблюдения чистоты. Так, например, под дверью печи поставлен сборник, предусмотренный для сбора, прежде всего, крошек и остатков выпечки. Пекарная камера оборудована достаточно широким отводом воды, в котором исключен риск засорения крошками.

Для магазинных печей aego компания MIWE предлагает систему самоочистки cleaning control. «Но даже в случае очистки вручную никаких сложностей не возникает», – говорит одна из продавщиц. Конструкторы компании MIWE продумали все до мелочей. Например, расстойный

шкаф и пекарная камера имеют направляющие под противни, которые можно извлекать, взявшись за рукоятку. Расстойный шкаф к тому же не имеет силиконовых уплотнений, как правило, подверженных образованию плесени. Натали Кюлькенс: «Выпечка в магазине должна вызывать аппетит у посетителей. И благодаря отличным хлебопекарным печам так и есть!»

## Вкратце о Karl Wellmann GmbH

Karl Wellmann GmbH  
Руководитель: Йоханнес Кюлькенс  
49076 Оснабрюк

Специализированные магазины: 27

## Количество сотрудников:

Производственный отдел: 45, из них 7 – ученики

Отдел сбыта: 195, из них 18 – ученики

Отдел отправки/логистики: 8

Администрация: 5

## Примеры цен:

Нарезные булочки 0.29 евро

Ржано-пшеничный хлеб, 750 г 2.80 евро

Специальный хлеб, 750 г 3.20 – 3.50 евро

Булочки с семенами 0.45 – 0.50 евро