

Bäckerei Winkler, Litzendorf, Deutschland

Die Bäckerei-Konditorei Winkler hat zusammen mit MIWE ein komplettes Kältekonzept entwickelt und führt inzwischen das gesamte Weißgebäcksortiment über dieses System. „Die Qualität hat sich dadurch spürbar verbessert“, resümiert Jörg Winkler. Jetzt werden vor allem Semmeln in einer nie da gewesenen Qualität produziert. „Ein wichtiger Schritt, um uns vom Wettbewerb abzuheben“, ergänzt sein Vater Franz Winkler.

Denn im Wettbewerb steht die „Dorfbäckerei“, wie Familie Winkler ihr Unternehmen charakterisiert, im Raum Bamberg sehr stark. Dennoch laufen die Geschäfte gut. Fünf eigene Geschäfte und eine große Anzahl an Lieferkunden werden von Litzendorf aus mit leckerem Brot und Backwaren beliefert. Der gelernte Bäckermeister und Betriebswirt des Handwerks Jörg Winkler hat mit seiner Ehefrau Christine den Betrieb zum 1. Januar 2009 übernommen. Sie stellen sich den Anforderungen des Marktes mit einem motivierten und gut ausgebildeten Mitarbeiterteam.

„Wir sind vor allem für unser Brot und unsere Konditorei bekannt“, zeigt der junge Bäckermeister die Ausrichtung des Betriebes auf. Zugekaufte Teiglinge sollen allerdings nicht der Weg dorthin sein. „Damit können wir uns nicht unterscheiden“, so Christine Winkler.

Beide geben aber auch freimütig zu, dass vor allem die Qualität im Weißgebäckbereich, also bei Semmeln und Weizenkleingebäck, oft sehr schwankend war. Heute gehört dies allerdings der Vergangenheit an. „Eine gleich bleibend hohe Qualität, ein natürlicher Geschmack und eine gute Frischhaltung – das erwartet der Kunde heute von Semmeln vom Handwerksbäcker“, betont Jörg Winkler seine selbst gesteckten Ziele.

Um diese zu erreichen, haben die Winklers in Kältetechnik investiert. Zwei 15 Jahre alte Anlagen für jeweils 10 Stikkenwagen wurden ersetzt. Die Kapazitäten waren erschöpft und noch schlimmer: Die Qualität der Backwaren war unterschiedlich, da zum Teil über Kälte und zum Teil direkt gearbeitet wurde.

g



Jörg Winkler vor dem GVA mit der neuen TC-Steuerung.



Im TLK integriert ist ein Schnellabkühler für zwei Stikkenwagen.



Für das TLK ist eine Festprogrammsteuerung (FP) ausreichend, da hier kaum Programmänderungen vorgenommen werden.

Ganz bewusst haben die Winklers nicht auf der sprichwörtlichen grünen Wiese eine Produktionsstätte gebaut. Christine Winkler erzählt: „Wir wollen in den Augen unserer Kunden der Dorfbäcker bleiben.“ Dass dieser Dorfbäcker allerdings modernste Technik nutzt, dazu stehen die Winklers.

Eine an das Stammhaus angrenzende Scheune wurde deshalb innen für die Einbringung der MIWE bäckerkälte vorbereitet. Zuvor hatten Jörg und Franz Winkler auch mit anderen Anbietern Gespräche geführt. „Überzeugt haben uns letztlich die Kompetenz und das Preis-Leistungs-Verhältnis der Fachleute aus Arnstein.“ MIWE ist für die Bäckerfamilie Winkler kein neuer Name. Bereits Etagenöfen und Stikkenöfen von MIWE sind seit Jahrzehnten in der Litzendorfer Bäckerei im Einsatz.

Mit der neuen Kälteanlage will die Bäckerei zwei Ziele verfolgen: Zum einen soll die gesamte Weißbäckproduktion in Langzeitführung hergestellt werden. Das bringt vor allem Vorteile hinsichtlich Rösche, Frische und natürlich Geschmack. Zum anderen sollen Teiglinge für Feingebäck und Spezialbrötchen in größeren Chargen hergestellt und über Tiefkühlung geführt werden. Das ist rationeller und erlaubt es, auch auf Umsatzspitzen schnell reagieren zu können.

Die Kältetechnik in Zahlen:

- Gärvollautomat (GVA) für 9 Stikkenwagen
- Gärunterbrechungs- und Verzögerungs-Anlage (GUV) für 9 Stikkenwagen
- Teiglingskonservierungs-Anlage (TLK) für 36 Stikkenwagen und zwei Stellplätze für Schnellabkühler
- Gärraum (GR) für 6 Stikkenwagen

Erreicht wurde dieses Ziel mit einem Mix verschiedener MIWE Kälteanlagen. Dabei wurde die zur Verfügung stehende Kältefläche im Vergleich zu den vorherigen Systemen um das Dreifache vergrößert. „Wir können jetzt auch Produkte wie Laugengebäcke über die Kälte führen, was früher aus Platzgründen gar nicht möglich war“, so Jörg Winkler.

Der junge Bäckermeister ist aber vor allem auf seine individuelle Methode zur Langzeitführung von Semmeln stolz. Zusammen mit MIWE-Mitarbeiter Werner Degen und Joachim Mayer vom Backmittellieferanten Ireks wurden die Führungsparameter ausgearbeitet. Da kam die neue Kälteanlagensteuerung TC von MIWE gerade recht. TC steht für Touch Control, also einen berührungsempfindlichen Bildschirm mit einer Bilddiagonale von 7 Zoll (17,8 cm). Auf diesem Bildschirm sind alle Programmschritte sichtbar und können per Fingerdruck abgerufen oder verändert werden. „Alles ist logisch aufgebaut und kann leicht bedient werden“, zeigt Jörg Winkler seine Erfahrungen auf. „Ich kann so viele Schritte eingeben, wie ich brauche.“ Um eine gleich bleibende Qualität sicherzustellen, kann mittels der TC auch die Historie der Programme geprüft werden. Bis zu 40 Tage werden die Soll- und Ist-Parameter im integrierten Speicher festgehalten.

Im Ofensegment von MIWE hat die TC-Steuerung ihre Feuerprobe bereits bestanden. Die intuitive Bedienung, die hygienisch glatte Front und die graphische Darstellung von Soll- und Ist-Werten sind nur einige Pluspunkte, die für diese Steuerung sprechen. Über Netzwerk und DSL-Anschluss ist die Anlage an die Fernwartung von MIWE angebunden. Dies erhöht die Betriebssicherheit und lässt im Störfall schnelle Reaktionen zu, ohne dass gleich ein Techniker vor Ort sein



Auf engstem Raum – in der ehemaligen Scheune – ist die moderne MIWE bäckerkälte untergebracht.

muss. Für Zukunftssicherheit der Steuerung sorgen genormte Schnittstellen und die hauseigene Programmierung bei MIWE.

Im Bereich der MIWE bäckerkälte kann die TC-Steuerung noch weitere Bereiche abdecken. Das System übernimmt dabei die zentrale Prozesssteuerung, die direkt die verschiedenen Bauteile in der Kälteanlage anspricht. Ein intelligentes Abtausystem misst ständig die Temperatur am Verdampfer. So muss nicht stur nach Zeit abgetaut werden. Vielmehr wird erst dann abgetaut, wenn es nötig ist. Das spart Abtauenergie und gleichzeitig kann die latente Energie (Eisauflauf) in der Anlage noch genutzt werden.

Auch die Heizung denkt mithilfe der TC-Steuerung mit. Hier wird nicht einfach aufgeheizt, bis die Soll-Temperatur erreicht wird, sondern der Heizvorgang wird bereits vorher beendet, um ein Überschwingen der Temperatur zu vermeiden. Auf diese Weise wird ebenfalls Energie eingespart.

Genutzt wird die TC-Steuerung beim Gärvollautomaten (GVA) und der Gärunterbrechungs- und -verzögerungs-Anlage (GUV). Der GVA wird nur für Semmel genutzt. 18 Stunden lang reifen die Teiglinge langsam im niedrigen Plusbereich. Anschließend erfolgt eine Rückkühlung. Dies ermöglicht es, dass bis zu vier Stunden lang direkt aus dem GVA abgebacken werden kann. Eine Endgare im Gärraum ist nicht mehr nötig.

Das punktgenaue Arbeiten der Kälteanlage wird erreicht, weil Frequenzumrichter den Maschinenlauf genau dosieren können. Tests in der Bäckerei Winkler zeigen, dass diese Frequenzumrichter wesentlich zur Leistungsfähigkeit der Kälteanlage beitragen. „Die Anlage arbeitet dadurch viel genauer“, erklärt Jörg Winkler. Bei geringen Veränderungen



Teilansicht des Stammhauses, in dem sich auch die Produktion befindet.

der Luftfeuchte kann zum Beispiel auch nur mit reduzierter Befeuchtungsleistung gearbeitet werden.

Wichtig bei Langzeitführungen ist zudem, dass die Teiglinge möglichst schnell und gleichmäßig abgekühlt werden können. In der Bäckerei Winkler wird dies mit einer Schnellabkühlung erreicht, die im TLK integriert ist. Hier können bis zu zwei Stikkenwagen eingeschoben und abgekühlt werden. Auch die Teiglinge, die anschließend tiefgekühlt werden, gehen diesen Weg in der Produktion.

g



Die TC-Steuerung am GVA.



Der GUV (links) ist mit TC-Steuerung ausgestattet, während der TLK mit FP-Steuerung arbeitet.



Der GUV mit TC-Steuerung.

Im GUV werden Spezialbrötchen oder Gebäcke wie Salzstangen herangeführt. Auch dieser arbeitet vornehmlich im niedrigen Plusbereich. Im Vergleich zum Gärvollautomaten werden hier Temperaturen von bis zu +15° C erreicht. Die Endgare erfolgt dann im Gärraum. Dieser ist von zwei Seiten bestückbar, so dass von einer Seite die Stikkenwa-

gen eingeschoben und von der anderen Seite die Wagen herausgenommen werden können.

„Wir haben ausschließlich positive Rückmeldung von den Kunden“, freut sich Christine Winkler über das Backergebnis. „Rösche, Saftigkeit und Geschmack überzeugen.“

Bäckerei-Konditorei Winkler im Kurzportrait

Bäckerei-Konditorei Winkler
 Inhaber: Jörg Winkler
 Hauptstraße 28
 96123 Litzendorf

Filialen: 5

Mitarbeiter

Produktion: 14, davon 2 Auszubildende

Verkauf: 20, davon 2 Auszubildende

Versand/Logistik: 2

Verwaltung: 2

Preisbeispiele:

Semmeln 0,23 EUR

Roggenmischbrot 1.000 g 2,20 EUR

Ellertaler Brot 1.000 g 2,30 EUR

Spezialbrote 500 g 1,60 EUR

Dinkelvollkornbrot 1.000 g 3,30 EUR

Plunder 0,85–0,95 Euro

Bamberger Hörnchen 0,65 Euro