





# MIWE impulse

	<b>Editorial</b>	<b>2</b>
	<b>Backofen – Fine Tuning: Der neue MIWE condo</b>	<b>4</b>
	<b>Die Quadratur des Kreises: Komfortable Hygiene mit MIWE cleaning control</b>	<b>10</b>
	<b>Viele Wege führen ans Ziel: MIWE Convenience-Stufen – Die Verfahrenslandschaft des modernen Backens</b>	<b>16</b>
	<b>MIWE flexbake: Die clevere Automatik für Teilbelegungen</b>	<b>30</b>
	<b>Wer hat's erfunden? Über 40 Jahre Ladenbacken „Made in Arnstein“</b>	<b>34</b>
	<b>Messetermine /Impressum</b>	<b>39</b>



**Vision Ladenbacken:**  
Kaum ein Bereich des Backgewerbes verändert sich schneller und zeigt so viele unterschiedliche Ausprägungen. Und für jede braucht es den optimalen Backofen, so wie hier den neuen MIWE condo (ab Seite 4).

Das Ladenbacken, einst von MIWE und Prof. Edgar Michael Wenz mit großem Weitblick auf den Weg gebracht und mit Nachdruck propagiert, ist längst ein Erfolgsmodell, wo immer man hinsieht. Es hat das Backen radikal verändert, und es legt, obwohl die ursprüngliche Idee nun schon über 40 Jahre alt ist, noch immer in großen Schritten zu.

Die vielfältigen Gründe für diesen Welterfolg lassen sich schon in den Publikationen meines Vaters (und nun auch noch einmal konzentriert in dieser MIWE impulse) nachlesen:

Der Kaufanreiz durch verbraucher-nahes „Sicht- und Duftbacken“, überzeugende Ofenfrische rund um die Uhr, die Entkopplung von Produktion und finalem Abbacken, die den Bäckern angenehmere Arbeitszeiten beschert hat, die deutlich erweiterten Lagerhorizonte und Lieferreichweiten, die rasche Verfügbarkeit von Backwaren bei Nachfragespitzen bei gleichzeitig reduziertem Retourenrisiko – das alles sind handfeste Vorzüge, die dem Ladenbacken auch künftig immer mehr Anhänger bescheren werden.



Nicht zuletzt dank der durch MIWE konsequent weiter verbesserten Verfahrenstechnik sind mit den Methoden des Ladenbackens heute erstklassige Backwarenqualitäten erreichbar, ganz gleich, auf welcher MIWE Convenience-Stufe ein Bäcker unterwegs ist (was wir damit meinen, erfahren Sie ebenfalls genauer ab Seite 16).

Die Entwicklung wird, so viel ist sicher, weitergehen. Und MIWE wird, auch darauf ist Verlass, wie schon seit mehr als vierzig Jahren überall dort der richtige und umfassend

kompetente Partner sein, wo Ladenbäcker nach passgenauen Systemlösungen und innovativen Konzepten für ihr Geschäft suchen.

Wir wollen, dass Sie mit besseren Backwaren bessere Geschäfte machen.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen eine anregende Lektüre.

A handwritten signature in blue ink that reads "Sabine Michaela Wenz".

Sabine Michaela Wenz

# Backofen – Fine Tuning

*Der neue MIWE condo  
hat noch einmal  
kräftig zugelegt*

**Der MIWE condo zählt von jeher zu den ganz besonderen Schmuckstücken in Backstube und Laden – und das aus vielerlei Gründen. Wie seine großen Vettern gibt er mit seiner Herdplatte aus Stein und der ruhenden Backatmosphäre des Etagenbackofens vielen Backwaren genau das Quäntchen mehr an eigenständigem Charakter mit auf den Weg, das den Bäckern bei ihrem Kampf um Marktanteile heute so gelegen kommt.**

Er backt gleichmäßig wie kaum ein anderer, er ist in allen nur erdenklichen Dimensionen und für die unterschiedlichsten Blechmaße zu haben, vom kleinen Einzelherd bis hin zum großzügig dimensionierten 5-Herder mit einer Backfläche von mehr als 8 Quadratmetern. Er lässt sich feinstens steuern. Und er erweist sich als universeller Allrounder, weil er von der empfindlichen Konditoreiware bis hin zu schweren Brotsorten rundheraus einfach alles beherrscht, was gebacken werden muss. Das dürfen schon auch einmal Braten oder Aufläufe sein, weswegen er auch in der Hotellerie und Gastronomie ein äußerst gern gesehener Gast ist.

Andere hätten sich mit diesem erfreulichen Status quo möglicherweise zufrieden gegeben. Wir aber fanden es an der Zeit, den MIWE condo genau unter die Lupe zu nehmen und ihn in entscheidenden Punkten noch ein bisschen besser zu machen.

Dabei stand – wir wollen schließlich das Backen einfacher machen – der Gedanke im Vordergrund, dass der MIWE condo so einfach, sicher und komfortabel wie nur möglich bedienbar sein muss, auch und gerade im hektischen Umfeld des modernen Ladenbackens.

Gesagt, getan. Ab sofort bieten wir Ihnen den neuen MIWE condo. Der hat und kann alles, was schon

Klare Linien.  
Glatte, hygienisch-  
pflegeleichte Flächen.  
Und eine Steuerung,  
die keine Wünsche  
offen lässt.





seinen Vorgänger ausgezeichnet hat. Nur eben noch ein bisschen besser. Schon aus einiger Distanz werden Sie bemerken, dass der MIWE condo jetzt mit einer neuen Steuerung verfügbar ist.

Erfahrene MIWE Anwender werden sie rasch als Touch Control MIWE TC identifizieren, die auch in anderen MIWE Anlagen zum Einsatz kommt. Allerdings hat sie hier eine völlig plane Front aus Glas, was nicht nur edel aussieht, sondern vor allem die Reinigung besonders einfach macht, und ein neues, kontraststarkes 7-Zoll-Display, das selbst aus größerer Entfernung noch sehr gut abgelesen werden kann.

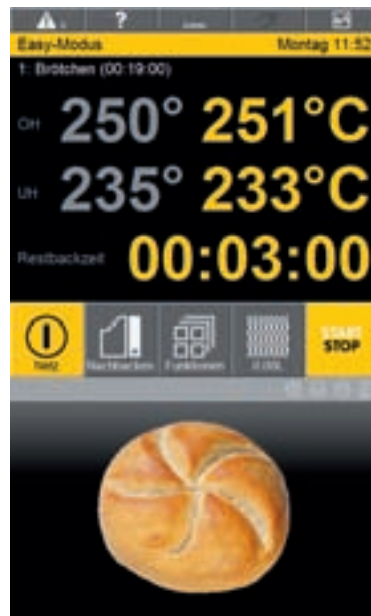
Selbstverständlich verfügt die MIWE TC auch im MIWE condo über den praktischen Easy-Modus mit seiner besonders einfach zu bedienenden Oberfläche, die ganz auf die Bedürfnisse und Möglichkeiten des Ladenbackens und auf sichere Bedienung ausgelegt ist. Weil der Benutzer visuell unterstützt durch das ganze

**Komfortabler geht's nicht: Sicherung und Übertragung Ihrer Backprogramme per USB-Stick (rechte Seite).**

Programm geführt wird, braucht er im Allgemeinen noch nicht einmal eine Anlernzeit.

Sie wollen Brezen backen? Dann tippen Sie doch einfach auf das Bild mit den Brezen – schon legt der Ofen los. Und zeigt Ihnen in großen Lettern alles, was Sie wissen müssen: Ober- und Unterhitze, jeweils mit Soll- und Istwerten, und, am allerwichtigsten: die Restbackzeit, damit Sie auch aus der Ferne ablesen können, wann die Ware fertig ist.

Für den Fachmann steht der Profi-Modus der Steuerung bereit, in dem alle Einstellungen der feineren Details, von der genauen Backtemperaturkurve bis hin zur Verwaltung von maximal 100 Programmen auf einfachste Weise möglich sind. Damit Profis und Easy-Mode-Bedienner sich nicht ins Gehege kommen, verfügt die Steuerung über eine ebenso einfache wie wirkungsvolle Benutzerverwaltung, die auch steuert, was welcher Benutzer darf – und was nicht.

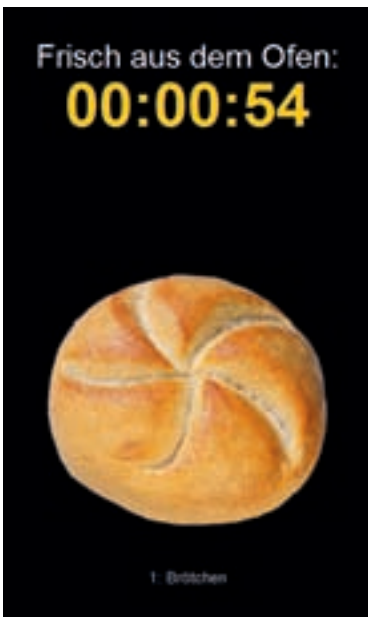


Von links nach rechts:  
Einfachste Bedienung  
im übersichtlichen Easy-Modus,  
feinste Backdetails  
beim informativen Profi-Modus  
und – speziell für Ihre Kunden –  
der verkaufsfördernde Filial-Modus.

Die Schnittstelle zur digitalen Welt trägt der MIWE condo übrigens wie andere MIWE Backstationen auf der Brust, an der Ofenfront: einen USB-Anschluss, über den sich der Backofen ganz einfach mit Stick oder anderem Gerät verbinden lässt.

Auf diesem Wege können nicht nur Programme und Einstellungen in den Backofen geladen, sondern selbstverständlich auch Betriebsdaten (Einschaltzeitpunkt, Backbereitschaft, Programmstart, Programmwahl) vor Ort ausgelesen werden. Müssen wir eigens erwähnen, dass diese Steuerung nicht über kryptische Codes mit Ihnen kommuniziert, sondern alle Meldungen im Klartext ausgibt? In allen gängigen Weltssprachen, versteht sich.

Eine andere wichtige Neuerung wäre Ihnen womöglich gar nicht aufgefallen, weil man sie erst dann richtig sehen kann, wenn man sie nutzt: Die neue Einschießtüre aus Glas. Die wird im Betrieb bedient wie bisher. Sie lässt sich aber nun





nach dem Lösen von zwei Rändelschrauben (ganz ohne Werkzeug, versteht sich) umgeklappt in einer speziellen Reinigungsstellung fixieren, bei der die Innenseite der Scheibe nach außen weist. So kann man diese Innenseite nun ganz ohne Verenkungen und zugleich ohne jede Verschmutzung der Herdplatte ganz einfach reinigen. Das verkürzt und vereinfacht den Reinigungszyklus ganz erheblich.

Und macht es Ihnen noch einfacher, Ihren Kunden zu zeigen, was sie am liebsten sehen: golden leuchtende Backwaren in der heißen Backkammer, die nur darauf warten herausgeholt zu werden.

Bleibe schließlich ein Gerät zu erwähnen, das meist ganz bescheiden unter dem MIWE condo seinen Platz findet, aber im Zusammenspiel mit dem Backofen für die Qualität der Backwaren von größter Bedeutung ist: der Gärschrank MIWE GS.

Die Backblechauflagen im neuen Gärschrank MIWE GS lassen sich zur Reinigung leicht entnehmen, die Türen bis zu 180 Grad öffnen.

Wo Teig, Feuchtigkeit und Wärme aufeinander treffen, ist besonders makellose Hygiene gefordert.

Die erreichen Sie mit dem neuen Gärschrank jetzt noch einfacher, weil er mit seiner tiefgezogenen Gärkammer mit sehr viel weniger Fugen, Kanten und Schrauben (in denen sich Schmutz absetzen könnte) und ganz ohne schimmelanfälliges Silikon auskommt. Wo Schmutz sich gar nicht erst sammelt, muss er später auch nicht aufwändig beseitigt werden.

Die Kammer ist leicht zugänglich und weit zu öffnen, der Rahmen für die Blechauflagen ganz einfach zu entnehmen, die Reinigung also ein Kinderspiel, zumal wir alle scharfkantigen Ecken, an denen Sie sich verletzen könnten, zuverlässig beseitigt haben.

Ein sauberes Kerlchen, meinen Sie? Das meinen wir auch.

Und informieren Sie gerne ausführlicher über den neuen MIWE condo. ■



Selbst bei den Dichtungen haben wir an Hygiene gedacht: Rechteckige Magnetsichtungen lassen sich besser reinigen! Ihre Teiglinge werden mit langlebiger LED-Technik perfekt ausgeleuchtet.





Die neue, zum Patent angemeldete  
Einschiebtür lässt sich nun auch von  
innen kinderleicht reinigen: Nach der  
Außenreinigung ...



... lösen Sie zunächst die Arretierung.  
Dazu müssen Sie lediglich die oberen  
Rändelscheiben um ca. 45 Grad dre-  
hen und schon ...



... zeigt die Scheibe nach dem Öffnen  
ihre Innenseite, ...



... die Sie jetzt sogar noch bequemer  
als die Außenfläche reinigen können.



# Die Quadratur

*Sicher, sauber, sparsam.  
Und das mit allem  
Komfort: Die neue  
MIWE cleaning control*

**Bei einer Reinigungslösung für Backöfen treffen schier unvereinbare Gegensätze aufeinander. Selbstverständlich soll der Backofen nach der Prozedur blitzblank und hygienisch einwandfrei sein.**

Allerdings – wir haben es schließlich mit Lebensmitteln zu tun – darf weder vom verwendeten Reiniger noch von der eigentlichen Reinigung irgendeine Gefahr ausgehen, für die Backwaren nicht, für die Bediener nicht – und für die Kunden, die Ihre Backwaren kaufen sollen, schon erst recht nicht.

Außerdem wäre es günstig, wenn das Reinigungssystem zwar eine ordentlich saubere Backkammer hinterließe, dabei aber in Zeiten steigender Wasser- und Energiepreise mit diesen Ressourcen äußerst sparsam umginge. Und sich obendrein am besten auch noch ganz reibungslos via Zeitautomatik in die Abläufe im Geschäft integrieren ließe.

Klingt nach Quadratur des Kreises, finden Sie? Dann werfen Sie doch mal einen Blick auf das neue vollautomatische Reinigungssystem MIWE cleaning control 3.0, das ab

**Ganz rechts:**  
Die kennzeichnungsfreie Reinigungsmittelflasche passt nahtlos auf den verborgenen Einfüllstutzen – Fehlbedienungen sind so gut wie ausgeschlossen.



# *des Kreises?*

sofort für unsere Ladenbackstation MIWE aero zur Verfügung steht. Damit ist unseren Entwicklern ein wirklich großer Wurf gelungen, der all die unterschiedlichen Anforderungen an ein Reinigungssystem in einem innovativen Gesamtkonzept harmonisch erfüllt.

Zum Thema Sicherheit: Wir haben den hier verwendeten Reiniger, den MIWE cleaner, zusammen mit einem Fachlabor eigens neu für die Anwendung in unseren Ladenbackstationen entwickelt. Er ist weder ätzend noch reizend, also kein Gefahrgut,





Während die Backkammer beim Backen noch höchst appetitlich aussieht ...

... zeigt sich nach dem Öffnen und der Entnahme der Backwaren das Ausmaß der Verschmutzung.

das mit spitzen Fingern und nur unter Sicherheitsvorkehrungen transportiert, gelagert oder verwendet werden könnte. Ganz im Gegenteil: Der Reiniger ist lebensmittelecht, also gesundheitlich vollkommen unbedenklich, und daher auch umwelt-schonend.

Trotzdem ist er richtig stark, wenn es um Sauberkeit im Backofen geht. Bei der Steuerung haben Sie die Wahl zwischen zwei Reinigungsstufen („leichte“ bzw. „starke Verschmutzung“). Wir empfehlen mindestens einen, bei stärkerer Verschmutzung zwei Reinigungsdurchläufe pro Woche. Das genügt vollauf, um Ihren Backofen dauerhaft hygienisch sauber zu halten.



Und wie sieht es mit der Bedienpraxis aus? Unsere Entwickler haben großen Wert darauf gelegt, dass alle Abläufe, die mit der Reinigungsautomatik zusammenhängen, so unaufwändig, sicher und komfortabel wie nur möglich sind. Der Reinigungsmitteltank des Backofens beispielsweise ist so großzügig dimensioniert, dass sein Inhalt – je nach Verschmutzungsgrad – für ca. 11 bis 22 Reinigungsvorgänge ausreicht.

Ein Tankvorrat hält also bis zu sechs Monate, mindestens aber 6 Wochen vor, ohne dass nachgefüllt werden muss. Wenn es so weit ist, macht der Backofen von sich aus Meldung: „Tank leer“. Im Tank ist dann aber noch genug Vorrat für genau zwei

weitere Reinigungsvorgänge, so dass Ihnen auf alle Fälle genügend Zeit zum Nachfüllen bleibt. Das Nachfüllen selbst ist ein Kinderspiel, bei dem sich alles um die eigens für MIWE entwickelte Reinigungsmittelflasche dreht. Sie passt mit ihrem Spezialhals nahtlos auf den Einfüllstutzen (zum Patent angemeldet), der sich hinter der Einfüllklappe an der Backofenfront verbirgt.

Der Bediener kommt mit dem Reinigungsmittel überhaupt nicht in Kontakt. Verschlusskappe abdrehen, Klappe an der Ofenfront aufdrücken und die Flasche fest auf den Stutzen drücken – das ist alles. Ein im Stutzen enthaltener Dorn durchsticht die Sicherheitsmembran. Erst dann

**Einfach die MIWE cleaning control per Fingertip starten (oder automatisch und ressourcenschonend per Autostart) ...**



läuft die Flasche wegen des Spezialhalses zuverlässig vollständig und schnell leer. Zweite Flasche einfüllen – schon ist Ihr Reinigungssystem wieder startbereit für viele Wochen. Die leeren Flaschen sind übrigens der einzige Abfall, den das System hinterlässt. Die können Sie, weil der Inhalt ja lebensmittelecht und umweltschonend ist, ganz einfach über den Kunststoffmüll entsorgen.

Bleibe zu erwähnen, wie einfach und reibungslos die Reinigungsautomatik gestartet wird: Reinigungsvorgang an der Steuerung auswählen – alles Weitere läuft automatisch ab. Noch mehr Komfort und energetische Vorzüge bietet die Autostart-Option: Sie legen am Abend einen

Startzeitpunkt für die Reinigung im Voraus fest, idealerweise 2 Stunden, bevor mit dem eigentlichen Backen am Morgen begonnen werden soll. Dann läuft das Reinigungsprogramm nicht nur außerhalb der Backbetriebszeiten ab, Sie können die von der Reinigung in der Backkammer verbleibende Restwärme auch gleich für den ersten Backvorgang am Morgen nutzen.

Und was ist mit den Betriebskosten, werden Sie fragen. Ganz einfach: Ein cleveres Wasserumwälzsystem sorgt für minimalen Wasserverbrauch (je nach Verschmutzungsgrad ca. 8 bis 10 Liter pro Reinigungszyklus) und entsprechend niedrigeren Energie- und Reinigereinsatz.

... und schon beginnen  
der umweltfreundliche Reiniger  
und die intelligente Steuerung  
ihr pflegendes Werk.



Die Kosten für Strom, Wasser und MIWE cleaner sind daher insgesamt noch einmal deutlich niedriger als bei der bisherigen Reinigungsautomatik. Bei leichter Verschmutzung braucht die „Neue“ noch nicht einmal halb so viel Wasser, ein Drittel weniger Strom und obendrein auch weniger Reiniger. Selbst bei starker Verschmutzung fährt die neue MIWE cleaning control auch ohne Klarspüler ein blitzblankes Ergebnis ein: gut ein Drittel weniger Wasser und ein Viertel weniger Strom fließen in einen Reinigungsgang.

Alles in allem also vielleicht nicht gleich die Quadratur des Kreises (deren Lösung wir gerne anderen überlassen ...). Aber doch ein

Reinigungssystem, das ganz neue Maßstäbe setzt.

Typisch MIWE eben. ■



Erst der im Einfüllstutzen verborgene Dorn öffnet die Sicherheitsmembran der Reinigerkartusche.

Das Ergebnis spricht für sich.





# *Viele Wege führen ans Ziel*



*MIWE Convenience-Stufen– Die Verfahrenslandschaft des modernen Backens*

**Zu Frau Holles Zeiten war die Welt des Backens noch recht übersichtlich strukturiert: In der Backstube stand der große Backofen, auf dem (meist sehr früh am Tag) gebacken wurde, was dann tagsüber vorne im Laden verkauft werden sollte. Verschiedentlich trifft man dieses klassische Szenario durchaus auch heute noch an.**

Dank der Fortschritte in der Bäckerkälte und des einst von MIWE als „Sicht- und Duftbacken“ auf den Weg gebrachten Ladenbackens haben sich aber erst die Prozesslandschaften, damit einhergehend dann auch die Organisationsformen des Backens (und in letzter Konsequenz auch die Geschäftsmodelle der Bäcker) mittlerweile erheblich ausdifferenziert. Die heute gängigen Organisationsformen des Backens sind in aller Regel Ausschnitte oder Abwandlungen aus fünf elementaren Grundmustern, die wir – analog zu der Begrifflichkeit mancher Teiglingshersteller – als „MIWE Convenience-Stufen“ (MCS) bezeichnen. Sie unterscheiden sich nämlich – aus der Verkaufsperspektive gesehen – vor allem im Grad ihrer „Convenience“, das heißt der Einfachheit, mit dem sich kurzfristig offenfrische, warme Backwaren im Laden herstellen lassen.

Die MIWE Convenience-Stufen beschreiben schematisch die verschiedenen Abfolgen der Klimatisierungsprozesse des Backens (Gären, Kühlen, Frosten, Backen) und ihre jeweils arttypische Verteilung auf das Produktions- bzw. das Ladenumfeld. Die Übersicht auf der Folgeseite zeigt die technologischen Zusammenhänge im Gesamtkontext und macht dabei deutlich, wie genau die Prozesse von Produktions- und Ladenwelt aufeinander abgestimmt sein müssen, auch wenn

die Akteure in beiden Welten gar nicht dieselben sind. In der oberen Hälfte der Tabelle ist die Welt der Backwarenproduktion, darunter die Welt des Verkaufs angeordnet. Die Distribution stellt (unter der Überschrift „Transport“) die notwendige Verbindung zwischen den beiden Welten her.

Nicht nur hier kommt einer der großen Vorzüge von MIWE als Partner der Bäcker ins Spiel: Die umfassende Kenntnis und Beherrschung aller klimatisierenden Prozesse des Backens über die Grenzen von Produktions- und Ladenwelten hinweg. Von diesem 360-Grad-Rundumblick und der daraus gewonnenen Erfahrung profitieren alle Beteiligten, auch solche Bäcker, deren Geschäftsmodell womöglich nur einen Ausschnitt des Wertschöpfungsprozesses umfasst.

Der Kundige kann aus den Schemata im Übrigen sehr leicht ablesen, welche Anlagen in Produktion und Laden für die jeweilige Prozessfolge notwendig sind, was sie im Einzelnen leisten müssen und welche Anforderungen sowie Konsequenzen sonst noch mit der Entscheidung für einen bestimmten Verfahrensweg einhergehen.

In der Praxis werden in vielen Betrieben mehrere Convenience-Stufen parallel für unterschiedliche Produktgruppen genutzt. So ist beispielsweise denkbar, dass Roggen- und Mischbrote frisch gebacken ausgeliefert werden (MCS 0), Croissants dagegen gegart gefrosten (MCS 3), Baguettes hinwiederum als halb gebackene Ware (MCS 4).

Je breiter die Palette der genutzten Convenience-Stufen, desto höher sind naturgemäß die Anforderungen an die Vielseitigkeit beispielsweise der eingesetzten Backstation. ▷



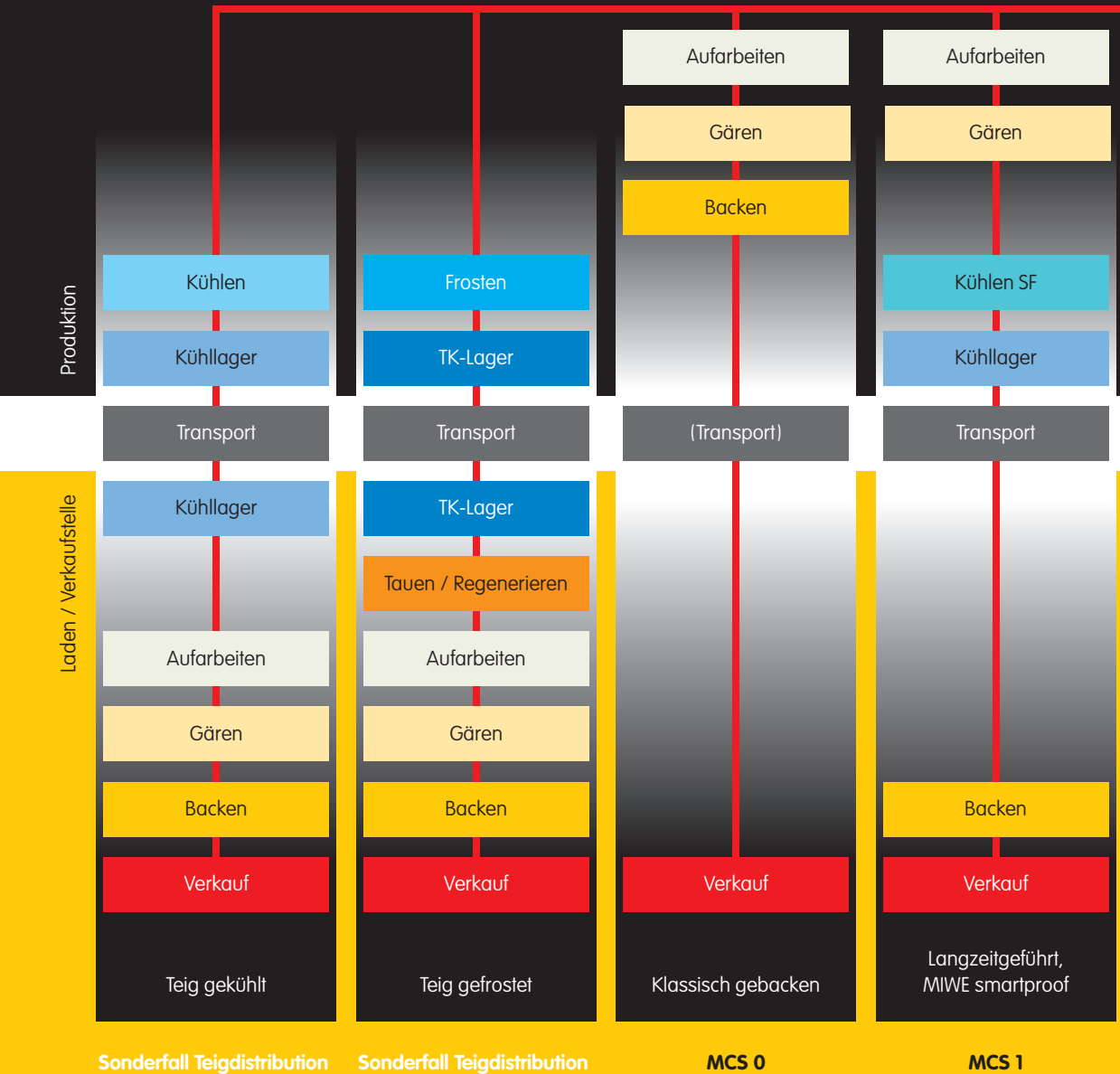
Weitere Informationen finden Sie im Grundlagenheft Verfahrenstechnik Teiglinge. Sie können es sofort per Fax oder über [www.miwe.de](http://www.miwe.de) anfordern.

Je näher die Convenience-Stufe dem klassischen Bäckerverfahren (je niedriger also die Unterscheidungsziffer hinter MCS) ist, desto höher sind auch die Anforderungen an die Qualifikation des Personals im Laden.

Umgekehrt nimmt der Zeitraum, den es bis zur nachfragegesteuerten Verfügbarkeit ofenfrischer Backwaren im Laden braucht, mit größer werdender Convenience-

Stufe ganz eindeutig ab. Als Sonderfälle haben wir in die tabellarische Übersicht zwei Verfahrenswege aufgenommen, bei denen Teig gefrostet respektive gekühlt ausgeliefert wird. Die komplette Aufarbeitung erfolgt in diesem Fall im Laden.

Der Baukasten, aus dem sich Konzepte für ein individuelles Backwarengeschäft bedienen können, ist heute also recht vierteilig.

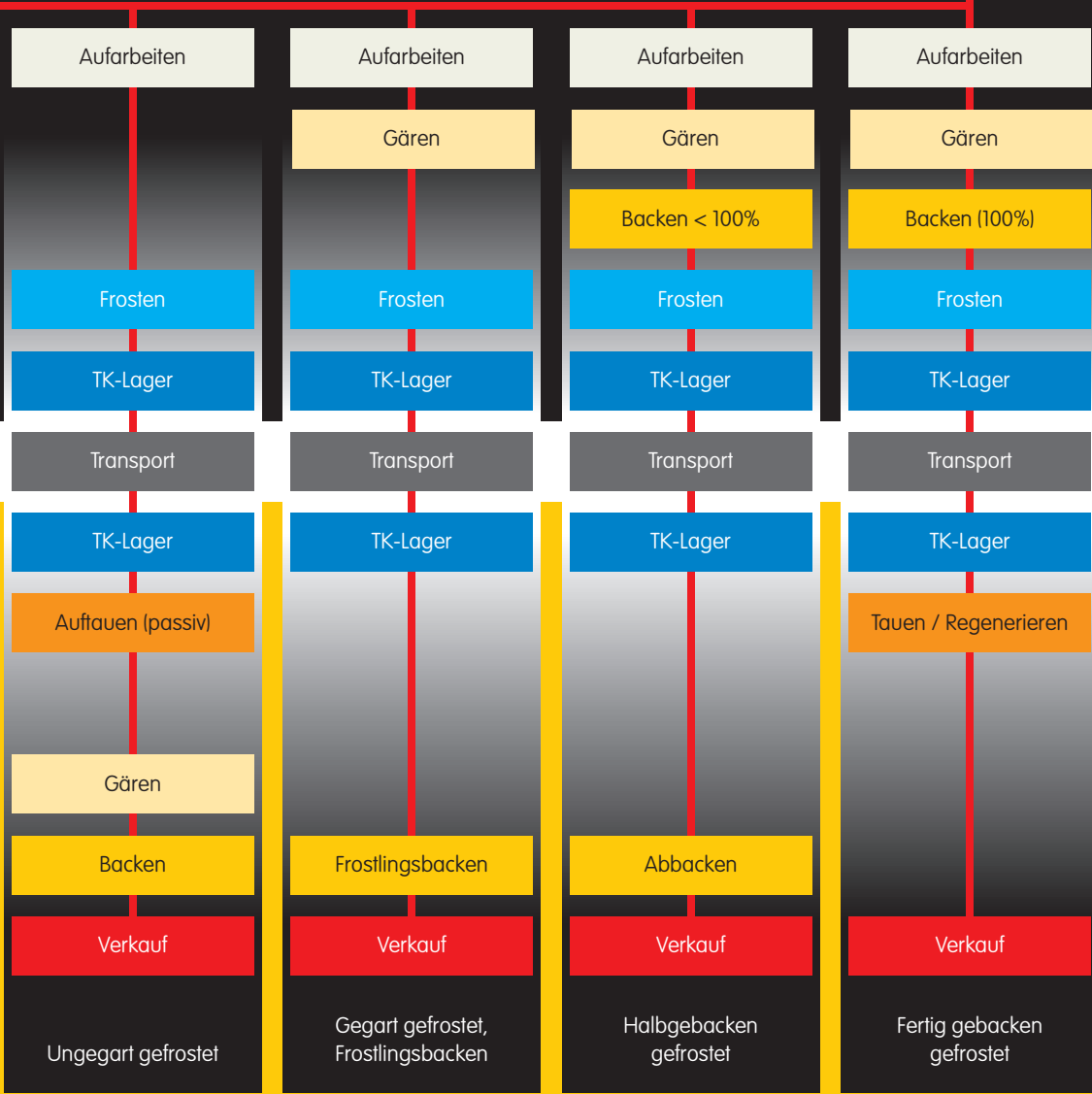
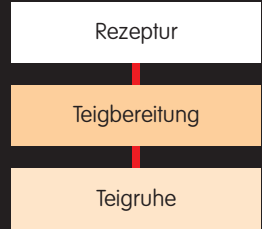


Für den Erfolg kommt es wesentlich darauf an, die entscheidenden Kernmerkmale des Konzepts (z.B. die erwünschte Produktqualität, die Sortimentsbreite, die notwendigen Chargengrößen, die betriebliche Organisation, aber auch die Kosten für Personal und Energie) zu einem runden Ganzen zu verbinden.

MIWE Kunden tun sich da leicht: Weil sie für jede beliebige Kombination auf die geeignete Anlagen-

technik und ein ganz unvoreingenommenes Beratungs-Know-how zurückgreifen können.

Wir sind es von jeher gewohnt, den Bäckern – gleichgültig, für welchen unternehmerischen Weg sie sich letzten Endes entscheiden – Lösungen, Verfahren und Anlagen an die Hand zu geben, mit denen sie ihre jeweiligen Ziele möglichst optimal erreichen können. Echte Backkompetenz hat eben viele Gesichter. ▷



Produktion

Laden / Verkaufsstelle

© MIWE 2012

MCS 2

MCS 3

MCS 4

MCS 5



# O

## MIWE Convenience-Stufe 0: Klassischer Standard

Gebakken wird hier – wie ehemals – in der Backstube, ausgeliefert und verkauft wird fertig gebackene Ware. Das klassische Verfahren also aus einer Zeit, die Produkte und Prozessabläufe noch nicht vorrangig nach ihrer „Convenience“ beurteilte (daher auch Stufe Null). „Convenient“ im modernen Sinne ist der Verfahrensweg tatsächlich eher nicht, aber deswegen noch lange nicht „out-dated“. Bis zu 24 Stunden täglich jederzeit kurzfristig nachfragegesteuert backofenfrische Ware – das ist auf diesem Wege nur schwer zu realisieren. Der Verkaufsprozess ist zeitlich (und daher auch räumlich) unverrückbar eng an den Backprozess gekoppelt.

Ein zeitlicher Puffer, der die Bedarfsplanung entspannen und die weiten Reisen, die Gebäcke heute verschiedentlich antreten, überhaupt erst ermöglichen würde, ist nicht vorgesehen. Backen im Angesicht des Kunden findet allenfalls dort statt, wo eine „gläserne Backstube“ entsprechende Einblicke zulässt; dann allerdings erlebt der Kunde Handwerk in Reinkultur.

Dass viele Bäcker für bestimmte Produkte (manche auch für ihr ganzes Sortiment) ganz bewusst an diesem klassischen Verfahren festhalten, könnte auch damit zusammenhängen, dass sie das, was diesen Verfahrensweg zum handwerklichen Königsweg par excellence macht, perfekt beherrschen: Eigenständige, charakterstarke Produkte mit gutem Frischeerhalt und eine Lieferlogistik, die einen vernünftigen Ausgleich schafft zwischen erwünschtem Warendruck und der damit einhergehenden Retourenproblematik.

Auch kostenseitig ist der Verfahrensweg überaus attraktiv: Der Bäcker muss weder im Laden noch bei seinen Lieferfahrzeugen in Kühl- oder Frostertechnik investieren, entsprechende Stromkosten fallen ebenfalls nicht an.





Eine spezielle Variante der Langzeitführung, bei der Backwaren noch in der Produktion gleich nach der Aufarbeitung auf spezielle Gärdielen (stapel) abgesetzt und darin per saugendem Schockfroster MIWE SF-D rasch und schonend nicht etwa gefrosten, sondern auf eine genau definierte Kerntemperatur im niedrigen Plusbereich abgekühlt werden. Während die Hefeaktivität bei dieser Temperatur weitgehend reduziert wird, bleiben die Enzyme aktiv genug, um ihr für die Aromabildung wichtiges Werk zu verrichten.

Deswegen wird das Verfahren vor allem dort gerne und bevorzugt für Weizenkleingebäck eingesetzt, wo gleichmäßig beste Backwarenqualität in größeren Stückzahlen und zu vergleichsweise niedrigen Energiekosten hergestellt werden sollen.

Einmal abgekühlt, werden die Teiglinge in den Dielen in entsprechenden Kühlräumen gelagert und so auch (ohne aktive Kühlung, bei höheren Außentemperaturen allenfalls mit einer Thermobox geschützt) ausgeliefert. Diese logistische Lösung spart nicht nur Stromkosten, sie spart vor allem Platz, sowohl in den Lagerzellen, als auch in den Transportern.

Die Dielen wirken wie ein Kältespeicher und erlauben Fahrzeiten von bis zu 3 Stunden. In den Filialen sind Reststandzeiten von bis zu 12 Stunden realisierbar. Aktive Kühlung ist nur dann erforderlich, wenn die Teiglinge mit sehr hohem Reifegrad ausgeliefert werden sollen und eine Backbereitstellung von mehr als vier Stunden angestrebt wird. Die Gärqualität der Teiglinge bleibt über den gesamten Zeitraum erhalten.

Jedenfalls lässt sich so eine komplette Tagesproduktion bevorraten und nachfragegesteuert abbacken. Spezielle Anforderungen an den Backvorgang in den Filialen gibt es nicht. Wegen der vergleichsweise niedrigen Einbringtemperatur der Teiglinge sind auch die Anforderungen an die Schwadengabe eher moderat. Ob mit Schwadenapparat oder Versprüher ausgestattet: Sie erzielen mit jedem Backofen aus dem Backstationenprogramm von MIWE beste Backergebnisse. ▷

**MIWE Convenience-Stufe 1:  
Langzeitführungen,  
MIWE smartproof™**





**MIWE Convenience-Stufe 2:  
ungegart (grün) gefrostete  
Teiglinge**

Auch als „Grünfrostungsverfahren“ bezeichnet. Die Teiglinge werden direkt nach der Aufarbeitung in der Produktion, also weitestgehend ungegart, beispielsweise im Schockfroster MIWE SF schonend auf eine Kerntemperatur von  $-7^{\circ}\text{C}$  gebracht und anschließend typischerweise erst in Polybeutel und anschließend in Kartons verpackt.

In diesen Kartons werden sie in ein TK-Lager (wie den MIWE TK) verbracht und dort weiter auf die Lagertemperatur von  $-18^{\circ}\text{C}$  abgekühlt. Die Lagerzeit der gefrosteten Ware kann bis zu 6 Monate betragen. Die Hefe erhält trotz der langen Lagerdauer ihre Triebkraft. Je „grüner“ die Frostung, desto sicherer ist die Regenerierung beim späteren Gären.

Aus dem TK-Lager wird die Ware in den Kartons in die Filialen ausgeliefert, wo sie üblicherweise wiederum in einer TK-Zelle (beispielsweise dem Tiefkühlschrank MIWE TK-S) bis zur endgültigen Verarbeitung gelagert werden. Die Tiefkühlkette darf beim Grünfrostungsverfahren keinesfalls unterbrochen werden.

Ein praktischer Vorzug des Verfahrens liegt auf der Hand: Ungegart sind die Teiglinge deutlich kleiner

als ihre gegarten Kollegen. Sie nehmen also weniger Platz in Anspruch, sowohl in den Lagern (Produktion und Laden) als auch im Lieferwagen.

Ein weiteres Charakteristikum des Grünfrostungsverfahrens ist die Verlagerung bedeutsamer Teile der Herstellung in die Filiale. Wie jede Medaille hat auch diese ihre zwei Seiten. Kein anderes Ladenbackverfahren mit Frostungsstufe glänzt derart freudig mit dem echten, überzeugenden Frischebakerlebnis vor den Augen des Kunden.

Allerdings stellt auch kein anderes Verfahren derart hohe Anforderungen an das Back-Know-How und an das Organisationstalent des Personals. Hier muss im Laden eine Fachkraft verfügbar sein, die die grün gefrosteten Teiglinge auf Gärgut-



träger oder Bleche aufsetzt, diese in einen Wagen einschiebt, bei Raumtemperatur erst auftauen lässt und dann den Gärprozess kundig überwacht. Mit moderner Technik wie dem MIWE Gärvollautomat MIWE GVA-S ist das inzwischen freilich deutlich einfacher geworden. Der lässt sich auch so füllen und programmieren, dass am frühen Morgen zum vereinbarten Zeitpunkt backreife Ware zur Verfügung steht.

Als Backstation ist in der Filiale jeder MIWE Ladenbackofen mit Erfolg einsetzbar, denn hier wird ja klassische Bäckerware (gegarte Teiglinge) abgebacken. Mit Blick auf die Ladenumgebung und die erwünschte Gleichmäßigkeit der Produkte empfiehlt sich allerdings eine Backstation mit einer programmierbaren Steuerung, weil das Ergebnis damit er-

fahrungsgemäß zuverlässig gleichmäßiger wird.

Mit dem Grünfrostungsverfahren lassen sich im Grunde fast alle Bäckerprodukte verarbeiten, von den Weizenkleingebäcken bis hin zu Produkten aus Plunder- und Blätterteig. Bei den Weizenkleingebäcken ist es beim Handling besonders ideal beispielsweise für Kaiserbrötchen und alle anderen Produkte, die nach der Gare nicht noch einmal gewendet oder nachbehandelt werden müssen.

Bis ein ungegart gefrostetes Brötchen ofenfrisch in der Auslage liegt, dauert es bei diesem Verfahren allerdings noch verhältnismäßig lange: Knapp zwei Stunden.



Echtes Frischebacken im Angesicht des Kunden, geringe Anforderungen an das Personal in den Filialen, komfortable Entflechtung der einzelnen Verfahrensschritte, aber dennoch schnelle Reaktion auf Nachfragespitzen und praktisch keine Retouren – wenn es das ist, was Sie suchen, dann ist das Frostlingsbacken mit Sicherheit ein attraktives

Verfahren für Sie. Zusammen mit einem Großkunden und einem Backmittelhersteller haben wir bei MIWE dieses Verfahren in den 1980er Jahren entwickelt und ihm den Namen „Frostlingsbacken“ gegeben, weil dabei – im Unterschied zu grün gefrosteten Teiglingen – gegart gefrostete Teiglinge, so genannte „Frostlinge“, abgebacken werden. ▷

**MIWE Convenience-Stufe 3:  
gegart gefrostete Teiglinge,  
Frostlingsbacken**





Das Verfahren wurde erstmals 1992 einem breiten Fachpublikum vorgestellt und hat sich seither, unterstützt durch zahlreiche Fachseminare von Spezialisten unseres Hauses, längst auf breiter Front in der Welt des Backens durchgesetzt.

Charakteristisch für das Frostlingsbacken ist die Unterbrechung des Herstellungsprozesses nach dem Gären, also die Frostung bereits hefegelockerter Teiglinge. Die gegärten Teiglinge werden direkt in einen Schockfroster gegeben und dort zügig, zugleich schonend auf eine Kerntemperatur von  $-7^{\circ}\text{C}$  gebracht, anschließend in Polybeutel verpackt. Gelagert werden die Frostlinge dann in TK-Lagerzellen bei  $-18^{\circ}\text{C}$ , bei Weizenkleingebäck maximal 4 bis 6 Wochen, bei Gebäcken aus Plunder- oder Blätterteig auch mehrere Monate. Innerhalb dieser Frist können die Frostlinge in die Filialen transportiert und dort ggf. weiter bis zum Abbacken bei  $-18^{\circ}\text{C}$  gelagert werden.

Hier kommt es auf Qualität an: Die Frostlinge müssen zuverlässig bei einer gleichbleibenden Temperatur von  $-18^{\circ}\text{C}$  gelagert werden. Gerade bei TK-Truhen oder Schränken, die wiederholt geöffnet und unter Umständen mit ganz verschiedenen Produkten, darunter womöglich

auch raumwarmen, befüllt werden, ist genau auf die Einhaltung der vorgegebenen Temperatur zu achten.

Ein Froster mit schwankendem Temperaturniveau, aus dem die Frostlinge einmal bei  $-25^{\circ}\text{C}$ , ein ander Mal bei  $-15^{\circ}\text{C}$  entnommen werden, führt zwangsläufig zu ungleichmäßiger Produktqualität.

Für perfekt gleichmäßige TK-Lagerung in der Filiale sorgt beispielsweise der MIWE TK-S.

Die Frostlinge werden schließlich bedarfsgesteuert aus dem TK-Lager entnommen, gleich auf Bleche gelegt und in die Backstation eingebracht. Den Rest übernimmt die Backstation – jedenfalls bei intelligenten Backöfen wie dem MIWE aero, der über ein spezielles Programm zum Frostlingsbacken verfügt. Die Frostlinge werden damit zunächst zügig aufgetaut (d.h. auf eine Kerntemperatur von etwa  $0^{\circ}\text{C}$  gebracht) und dabei mit kontinuierlichen Schwaden- und Umluft Impulsen gleichmäßig vor dem Austrocknen der Oberfläche bewahrt. Anschließend werden sie abgebacken. Der ganze Prozess dauert insgesamt etwa 24 bis 27 Minuten.

Das Frostlingsbacken kommt außer bei Weizenkleingebäck auch bei vielen anderen Produkten erfolgreich zum Einsatz, beispielsweise bei Gebäcken aus tourierten oder fetthaltigen Teigen (Plunder- und Blätterteig) sowie bei Laugengebäcken und Weißbrot.





Ofenfrische rund um die Uhr,  
am besten quer durchs ganze  
Brot- und Brötchensortiment?  
Sofortige Reaktion mit  
raschem, ofenfrischen  
Ergebnis bei unerwarte-  
ten Nachfragespitzen?  
Einfachste Logistik und  
am Abend praktisch  
keine überzählige Ware?  
Welcher Bäcker wünscht  
sich das nicht!

So ist es kein Wunder, dass die  
Methode des Ladenbackens, die all  
diese Vorzüge entschiedener als  
alle anderen auf sich vereint, immer  
mehr Anhänger findet: die Unter-  
bruch-Backmethode, bei der die Ge-  
bäcke in der Backstube teilgebacken,  
dann gefrostet und gelagert und  
schließlich im Laden fertiggebacken  
werden. Wie kein zweites Verfahren  
setzt es den Perspektivenwechsel  
des modernen Backens von der  
Backstube hin zum Verkaufspunkt  
konsequent um und erlaubt kürzeste  
Reaktionszeiten auch bei großer Sor-  
timentsbreite.

Charakteristisch für die Unterbruch-  
Backmethode ist der vorzeitige Ab-  
bruch des Backprozesses, (zumeist)  
Frostung und Lagerung der vorge-  
backenen Produkte und das ab-



**MIWE Convenience-Stufe 4:**  
**halbgebacken gefrostete**  
**Ware („Habacks / Unter-**  
**bruchware“)**

schließende, entsprechend verkürzte  
Fertigbacken im Laden „on demand“,  
also ganz nach Bedarf. Sowohl tech-  
nologisch als auch technisch liegen  
die Hauptanforderungen des Ver-  
fahrens eindeutig in der Produktions-  
backstube. Dort entscheidet sich die  
Qualität der Produkte. Die Ansprüche  
an die Technik und an die fachliche  
Qualifikation des Personals im Laden  
sind dagegen vergleichsweise gering.

Die Backzeit muss im Hinblick  
auf das später noch folgende Fertig-  
backen gegenüber der regulären  
Backdauer verkürzt werden.  
55 – 75 % der regulären Backzeit  
gelfen als brauchbarer Korridor  
zur Orientierung. ▷





Die Qualität des Schockfrostens hat entscheidenden Einfluss auf die Qualität der Unterbruchware. Aus diesem Grund sollte Unterbruchware keinesfalls im Lagerfroster, sondern stets in einem speziellen Schockfroster wie dem MIWE SF gefroren werden, der die Produkte rasch und gleichmäßig auf eine Kerntemperatur von  $-7^{\circ}\text{C}$  bringt.

Vorgebackene, gefrorene Ware muss gegen Austrocknung geschützt und sollte daher vor allem bei einer Lagerdauer von mehr als zwei Tagen unter allen Umständen verpackt werden. Üblicherweise nutzt man dazu Polybeutel oder innen mit Kunststoffolie ausgeschlagene Kartons oder Körbe.

Die gefrorenen Produkte können bei  $-18^{\circ}\text{C}$  bis zu 3 Monate, bei Raumtemperatur maximal 3 und im Kühlhaus maximal 5 Tage gelagert werden.

Wer die logistischen und organisatorischen Vorzüge des Unterbruch-Backverfahrens vollständig nutzen will, der sollte auch die Tiefkühlkette bis in den Laden aufrechterhalten,

also zum Beispiel eine Mehr-tages- oder Wochenproduktion an gefrorenen, vorgebackenen Produkten tiefgekühlt ausliefern und am Zielort bis zur tatsächlichen Verwendung auch weiterhin tiefgekühlt lagern. Weil vorgebackene Produkte schon ihr Endvolumen erreicht haben, wird für ihren Transport und ihre Lagerung entsprechend viel Raum benötigt.

Das Fertigbacken selbst ist vergleichsweise unproblematisch und setzt – außer einem leistungsfähigen Backofen und vielleicht einer gründlichen Einführung ins Fertigbacken – keine weiteren Installationen oder Kenntnisse voraus: Alle wichtigen Prozesse im Gebäck sind ja bereits abgeschlossen. Allerdings darf TK-Vorbackwaren nach der Entnahme aus der Kälte wenn es angetaut ist, nicht mehr eingefroren werden. Beste Backergebnisse erzielen Sie mit jedem Backofen aus dem Backstationenprogramm von MIWE, z.B. mit dem MIWE cube:air.

Unterbruchware erfordert den aller-kürzesten Backprozess im Laden, so dass sie sowohl bei den zu bewältigenden Mengen als auch bei der Reaktionsfähigkeit auf unerwartete Nachfragespitzen das mit Abstand größte Potential zur Verfügung stellt. Mit keinem anderen Ladenbackverfahren ist in so kurzer Zeit ofenfrische Ware in derart großen Mengen herzustellen. Auch das vom Verbraucher geschätzte Frische-Backerlebnis lässt sich jederzeit und ohne großen Aufwand realisieren.

Außer bei Weizenkleingebäck wird die Unterbruch-Backmethode vor allem bei Brot, Baguette und anderen rustikalen mediterranen Produkten (Ciabatta & Co.) angewandt.





Hier herrscht, wenn man so will, Convenience in Reinkultur, daher auch die höchste Unterscheidungs-ziffer: Die Backwaren sind fix und fertig gebacken gefrostet und müssen im Laden (oder im Coffee Shop) nur noch auftauen, im allereinfachsten Falle passiv bei Raumtemperatur.

Gerne benutzt man aber auch hier einen Backofen, um das Verfahren zu beschleunigen und den Produkten die (von vielen Konsumenten als gültiger Frischenachweis wahrgenommene) Portion Wärme mit auf den Weg zu geben, ganz abgesehen davon, dass viele Produkte von die-

ser aktiven Regeneration tatsächlich profitieren. Man denke nur an einen schmelzend schokoladigen Muffin ...

Die Ansprüche an den Backofen sind in diesem Fall deutlich niedriger als bei allen anderen Verfahren, weil für das Regenerieren fertig gebackener Ware weder eine hohe Backtemperatur erreicht noch Schwaden gegeben werden muss. Dennoch ist eine leistungsfähigere Backstation mit komfortabler Programmwahl auch hier im Vorteil, weil sie einfacher zu bedienen und weitaus universeller einsetzbar ist. ■

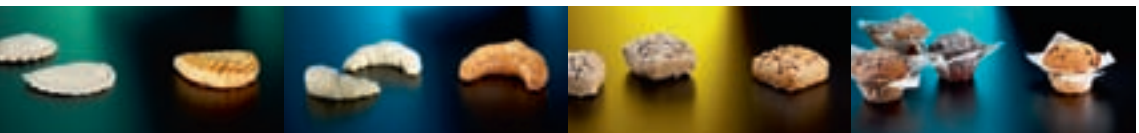
**MIWE Convenience-Stufe 5:**  
**fertig gebackene, gefros-**  
**tete Ware**



MIWE Convenience-Stufe	MCS 0 klassisches Liefergeschäft	MCS 1 langzeitgeführt
Typische Backwaren	Komplettsortiment	Weizenkleingebäck
Back-Know-how im Laden erforderlich	●●●●●●	●●●●●●
Authentisches Backerlebnis	●●●●●●	●●●●●●
Ofenfrische (Wärme)	●●●●●●	●●●●●●
TK-Lager erforderlich	Nein	Nein (meist Kühlung)
Lagerung / Transport	beliebig	Kippdielen
Lagerhorizont (TK/Kühlung)	---	12 Stunden
Platzbedarf im TK-Lager	●●●●●●	(Dielenstapel)
Lieferzyklus	täglich	täglich
Fertigstellungszeit (am Beispiel Brötchen)	---	18 Minuten
Kurzfristige Reaktion auf Nachfragespitzen	●●●●●●	●●●●●●
Engpassrisiko	●●●●●●	●●●●●●
Retourenrisiko	●●●●●●	●●●●●●
Gäreinrichtung erforderlich	Nein	Nein
Schwadenerzeugung notwendig	Nein	Ja
Programm „Frostlingsbacken“ vorteilhaft	---	---
Empfohlene MIWE Produkte (die Feinauswahl erfolgt nach Kapazitätsbedarf, Sortimentsbreite, MCS-Mix und Konzept)	Eine solide ausgestattete MIWE Backstube ...	Backöfen: MIWE condo, aero, backcombi, Wenz 1919; Kälte: MIWE KR



MCS 2 ungegart gefrosten	MCS 3 gegart gefrosten	MCS 4 halbgebacken gefrosten	MCS 5 gebacken gefrosten
Croissants, Weizenkleingebäck,...	Komplettsortiment (außer Brot)	Komplettsortiment	American Bakery, Süß- und Siedengebäck, Brot,...
●●●●●●	●●●●●●	●●●●●●	●●●●●●
●●●●●●	●●●●●●	●●●●●●	●●●●●●
●●●●●●	●●●●●●	●●●●●●	●●●●●●
Ja	Ja	Ja	Ja
Polybeutel /Karton	Polybeutel /Karton	Polybeutel /Karton	Polybeutel /Karton
6 Monate	4–6 Wochen (Weizenklein- gebäck) /mehrere Monate	3 Monate	3–6 Monate
●●●●●●	●●●●●●	●●●●●●	●●●●●●
< 6 Monat	< 4 Wochen / Monate (produktabhängig)	< 3 Monate	< 3–6 Monate
knapp 2 Stunden	24–27 Minuten	ca. 18 Minuten (mit Auftauzeit)	30 Minuten Auftauen (ggf. kurz regenerieren)
●●●●●●	●●●●●●	●●●●●●	●●●●●●
●●●●●●	●●●●●●	●●●●●●	●●●●●●
●●●●●●	●●●●●●	●●●●●●	●●●●●●
Ja	Nein	Nein	Nein
Ja	Ja (außer Laugengebäck)	Ja (Vorteil bei best. Produkten)	Nein
---	Ja	---	---
Backöfen: MIWE condo, aero, econo, backcombi, shop-in, Wenz 1919; Gärtechnik: MIWE Gärschrank, GVA, GVAS; Kälte: MIWE TKS	Backöfen: MIWE condo, aero, econo, cube, backcombi, shop-in, Wenz 1919; Kälte: MIWE TKS	Backöfen: MIWE econo, cube, gusto, shop-in, (MIWE condo, Wenz 1919); Kälte: MIWE TKS	Backöfen: MIWE gusto, cube; Kälte: MIWE TKS



# Der Backofen, der mitdenkt

*MIWE flexbake: Die clevere Automatik für Teilbelegungen*

**Backprogramme sind das A und O des Ladenbackens. Sie steuern, bei welcher Temperatur, wie lange und mit welcher Schwadengabe eine Backware gebacken wird (und einiges mehr).**

**Bloße Anwender müssen sich bei modernen MIWE Steuerungen um all diese Details gar nicht kümmern. Sie rufen lediglich anhand eines Produktbildes das richtige Backprogramm auf – alles Übrige erledigt der Backofen automatisch.**

Nun sind Backprogramme aber üblicherweise für die Vollbelegung der Backkammer ausgelegt. Wenn Sie einen korrekt vorgeheizten Backofen beschicken, sinkt die Temperatur zunächst einmal ein wenig ab. Das Backgut „kühlt“ die Backkammer. Die Heizung steuert automatisch gegen.

Und wenn Sie das richtige Backprogramm ausgewählt haben, kommt am Ende genau das gewünschte Backergebnis heraus.



Was aber, wenn Sie statt der vollen Blechzahl nur die Hälfte einschieben? Zum Beispiel, weil es auf den Abend zugeht und Sie keine ganze Backofenfüllung mehr brauchen?

Der Energieeinsatz des für die Vollbelegung gedachten Programms ist für die Teilbelegung viel zu hoch, die Temperaturkurve zu heiß. Die Produkte würden zu dunkel. Bei reduzierter Belegung muss also das Backprogramm entsprechend angepasst werden.

Manche Bäcker legen sich eigens dafür ein separates Backprogramm an. Sie haben dann beispielsweise für Brezeln nicht nur ein Backprogramm, sondern deren zwei: Eines für Vollbelegung, eines für eine bestimmte Teilbelegung.

Platz für solche Doppelungen ist in MIWE Steuerungen reichlich vorhanden. Aber das „Gelbe vom Ei“ ist eine solche Lösung sicherlich nicht: Sie birgt Fehlerrisiken und sie deckt letzten Endes auch wieder

**Zum nahenden Ladenschluß nur ein Blech abbacken? Ohne Energieverschwendung und mit perfektem Backergebnis?**

**MIWE flexbake machts möglich.**



Um MIWE flexbake anzulernen, brauchen Sie für jedes Produkt nur ein einziges Mal die entsprechende Taste in den Grundeinstellungen zu aktivieren.



Während des Abbackens einer vollen Belegung merkt sich das Programm nun die reale Temperaturverlaufskurve (gelb) ...



nur eine ganz bestimmte Teilbelegung ab. Das gilt auch für die so genannte Teilbelegungstaste, die bis heute in verschiedenen Backofensystemen angeboten wird. Drückt der Bediener diese Taste, wird das Backprogramm so verändert, dass es bei einer bestimmten Teilbelegung (z.B. 50%) optimale Backergebnisse liefert. Was aber, wenn der Backofen nur zu 30% oder zu 75% belegt ist?

MIWE Ingenieure haben deshalb schon vor einigen Jahren unter der wissenschaftlichen Projektbezeichnung „Gradientenbacken“ ein patentiertes System entwickelt, das sich wesentlich flexibler an unterschiedliche Teilbelegungen anpasst und

daher bei minimalem Bedieneraufwand zu sehr viel besseren Backergebnissen führt. Diese clevere Teilbelegungsautomatik – wir nennen sie MIWE flexbake – steht bei den Ladenbackstationen MIWE aero in der Touchscreen-Steuerung MIWE TC zur Verfügung.

Das Prinzip von MIWE flexbake ist ganz einfach: Der Backofen lernt für jedes Produkt, wie er richtig backen soll. Praktisch heißt das: Sie backen einmal bei Vollbelegung im Lernmodus ab. Der Backofen „merkt“ sich bei diesem Lerndurchgang den tatsächlichen Temperaturverlauf in der Backkammer. Und backt künftig dann nicht an der Sollkurve des



... und speichert diese als neue Sollkurve (rot). Diese wird ab jetzt immer dann aufgerufen, wenn Sie die Taste „Automatik“ zur Aktivierung von MIWE flexbake drücken.



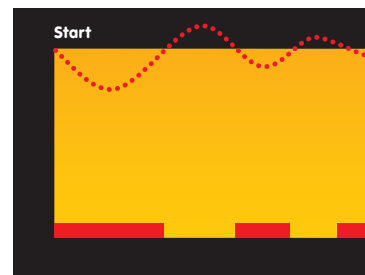
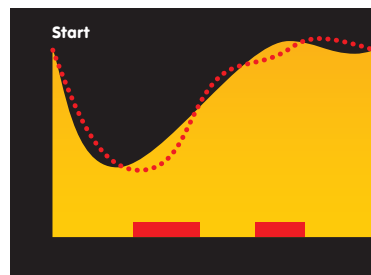
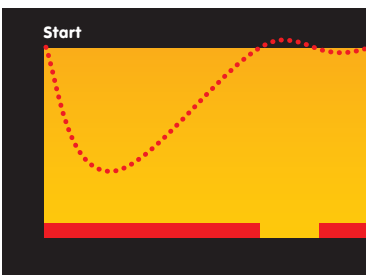
Das Backen entlang dieser neuen Sollkurve garantiert bei Teilbelegungen nicht nur ein optimales Backergebnis, sondern spart hierbei auch ordentlich Energie (siehe Grafik unten).

Backprogramms, sondern an dieser gelernten Temperaturkurve entlang, wenn Sie die Taste „Automatik“ zur Aktivierung von MIWE flexbake drücken. Und sorgt so ganz automatisch dafür, dass Ihre Backwaren auch bei Teilbelegungen genau die Energie bekommen, die für ein optimales Backergebnis richtig ist.

MIWE flexbake gibt es, wie Sie sich denken können, nur bei MIWE. Einmal mehr lässt sich so erleben, was es heißt: MIWE macht das Backen einfacher. ■

Von links nach rechts:  
 Backen bei Vollbelegung (Lernphase),  
 Teilbelegung mit MIWE flexbake  
 und Teilbelegung mit konventioneller  
 Steuerung. Beachten Sie besonders  
 die energieintensiven Aufheizzeiten  
 (rote Balken)!

— Sollwertvorgabe  
 ..... Tatsächlicher Temperaturverlauf  
 ■ Heizung in Betrieb



# Wer hat's erfunden?

*Wo das Ladenbacken seit über 40 Jahren erfolgreich zu Hause ist*

**Prof. Edgar Michael Wenz:**  
Der diskussionsfreudige Visionär propagierte bereits vor über 40 Jahren den „Frischeweis für Nase und Auge“.



**Jüngere Mitmenschen mögen es selbstverständlich finden, an jeder Ecke rund um die Uhr ofenfrische Backwaren kaufen zu können. Das war, wie sich nur wenig ältere Zeitgenossen noch lebhaft erinnern dürften, keineswegs immer so.**

Als Prof. Edgar Michael Wenz vor mehr als 40 Jahren umtriebiger die Vorzüge des „Sicht- und Duftbackens“ und der „verbrauchernahen Produktion“ pries und damit den Startschuss gab für das moderne Ladenbacken, stieß er bei deutschen Bäckern zunächst jedenfalls nur zögerlich auf Gegenliebe. Er war – wie so oft – seiner Zeit weit voraus ...

Dabei hatte er scharf weitblickend nur genau das vorhergesehen (und im Übrigen durch die Entwicklung entsprechender Technik und Verfahren überhaupt erst möglich gemacht), was heute allenthalben zu den Selbstverständlichkeiten zählt: das kundennahe Backen im Laden, den „Frischeweis für Nase und Auge“, dessen psychologisch wichtige Komponente er nicht müde wurde zu betonen.

„Der Backofen als Absatzhelfer? Warum eigentlich nicht? Er ist immerhin das Kernstück, das Herz einer jeden Bäckerei. Die Psychologie der Werbung sollte die Vorzüge des Brotes und der Backware, als eines von vielen Lebensmitteln im ständigen Wettbewerb mit den anderen

liegend, erkennen und verarbeiten. Mit den Beiträgen über ‚Sicht- und Duftbacken‘ wollte ich die Aufmerksamkeit auf diese offene und einladende Lücke lenken“ – so beschreibt Prof. Wenz rückblickend seine Motive.

Zwanzig Jahre nach Kriegsende, inmitten des aufkeimenden deutschen Wirtschaftswunders, ging es für die Bäcker nicht mehr darum, hungrige Menschen satt zu machen, wie das all die Jahre zuvor gegolten hatte. Aus dem Verteilermarkt erwuchs ein Käufermarkt, niemand musste mehr Schlange stehen für ein Brot, die Auswahl wuchs, die Ansprüche auch. Man war wieder wer, man konnte sich etwas leisten.

Nun ging es vor allem darum, Satt und hungrig zu machen, Kunden in den eigenen Laden zu locken (statt sie in den Laden nebenan abwandern zu sehen) und ihnen mit dem warmen Leuchten des Backofens und dem verlockenden Geruch frischer Backwaren Lust zu machen auf gerne etwas mehr Einkauf als eigentlich notwendig gewesen wäre. Ein Konzept, das an Aktualität bis heute nichts eingebüßt hat.

„Es ist eine Verlockung, schon aus der Ferne sehen zu können, daß gebacken wird, den Duft frischen Brotes zu riechen. Man nähert sich fast zwangsläufig“ – so beschrieb Prof. Wenz den durchaus gewollten



Den ersten Backstationen sah man das „Raumfahrtzeitalter“ noch recht deutlich an. Heute hingegen geht der Trend ...



... zu urwüchsiger Natürlichkeit:  
Mit moderner Backtechnik in histori-  
schem Gewand trägt der Wenz 1919  
dem auch im Laden Rechnung.

verkaufsfördernden Mechanismus. Er hatte aufmerksam beobachtet, wie ein neues Gastronomiekonzept Furore machte: die „Wienerwald“-Gaststätten. Mit einigem Recht sah er den Erfolg der Hendlbrater auch darin begründet, dass die dort eingesetzten, bestens einsehbaren Grillstationen nicht nur wohlige Wärme und jenen sprichwörtlichen Duft verbreiteten, der einem das Wasser wie von selbst im Munde zusammenlaufen lässt, sondern auch den unabweislichen Frischebeweis für die angebotene Ware erbrachten.

Ähnliches beobachtete der Weltreisende bei den rasant wachsenden amerikanischen Donut-Franchise-Ketten. Für ihn war klar, dass „das Herstellen von Nahrungs- und Genussmitteln vor den Augen des Gastes anregend und umsatzsteigernd wirkt, weil die optischen Reize aufgenommen werden, insbesondere aber die kontrollierte Reinheit und offensichtliche Frische der Ware die Qualitätsüberzeugung steigert, wobei assoziativ diese Qualitätsüberzeugung auch auf alle anderen angebotenen Waren unterschwellig übertragen wird. Weizenkleingebäcke“, so seine Überzeugung, „werden durch Ofenfrische vom Nahrungs- zum Genussmittel, sie ist mehr als nur ein Qualitätsmerkmal.“ Frische-Marketing heute folgt nach wie vor genau diesen Einsichten.

Prof. Wenz sah das riesige Potential, das im Ladenbacken steckt, und er sah voraus, welche grundlegenden Veränderungen der ganzen Backwarenwelt es mit sich bringen würde: „Die verbrauchernahe Produktion, die man neuerdings kürzer ‚Backen im Laden‘ nennt, ist heute – gewissermaßen als ‚Erlebniskauf‘ – aus Bäckereifilialen, aus Ketten und Märkten wie aus der System-Gastro-



**Urvater aller Backstationen:**  
Die „MIWE Arbeitswand“  
aus den Anfängen der 70er  
– ein modulares Konzept um  
einen frühen Ladenbackofen.

nomie nicht mehr wegzudenken.“ – so gesprochen bereits vor mehr als zwanzig Jahren.

Der Visionär Wenz beließ es aber nicht bei munteren Zukunftsprognosen. Er sorgte auch dafür, dass bei MIWE die Technik und die Verfahren, ohne die Ladenbacken in der geläufigen Form bis heute nicht möglich wäre, überhaupt erst einmal entwickelt wurden. Erste technische Ausprägung und damit der Vorläufer aller heutigen Laden-Backstationen war übrigens noch in den 1960er Jahren die „MIWE Arbeitswand“, ein Modulkonzept rund um einen frühen Ladenbackofen. ▷



**Aufregend bunte 80er:** MIWE  
entwickelt das Frostlingsbacken  
– die ersten Digitalsteuerungen  
ermöglichen die komfortable  
Umsetzung in der Praxis.



**Gibt es hier etwas umsonst? Damals war das „Sicht- und Duftbacken“ noch ein höchst bestaunenswertes Novum.**

**Zwischen der ersten Backstation (s.S. 35) und einem heutigen MIWE aero liegen nicht nur über 40 Jahre, sondern Tausende Arbeitsstunden in Forschung, Entwicklung und Konstruktion.**

Zusammen mit einem Großkunden und einem Backmittelhersteller haben wir bei MIWE in den 1980er Jahren das „Frostlingsbacken“, also das Abbacken gegart gefrosteter Teiglinge, entwickelt. Das Verfahren wurde von MIWE erstmals 1992 auf der iba in Berlin einem breiten Fachpublikum vorgestellt und hat sich seither, unterstützt durch zahlreiche Fachseminare von Spezialisten unseres Hauses, längst auf breiter Front in der Welt der Bäcker durchgesetzt.

Sein Vorzug gegenüber der schon zuvor verfügbaren Methode, Teiglinge ungegart zu frosten, liegt vor allem in den erheblichen Vereinfachungen in der Filiale. Niemand muss dort mehr den Gärzustand der Teiglinge fachkundig beurteilen können, Gäertechnik wird nicht gebraucht, die Reaktionszeit auf unerwartete Nachfragespitzen verkürzt sich auf knapp 30 Minuten. Das sind zwar noch immer einige Minuten mehr als bei der Unterbruch-Backmethode, aber dafür kann der Bäcker in seinen Filialen seinen Kunden auch die

besonders vorteilhafte Optik bieten: Hier wird noch frischer Teig gebacken. Weil Frostlinge – anders als Unterbruchware – einzügig gebacken werden, stimmt hier das für viele Verbraucher wichtige Etikett ohne jede Einschränkung: Frostlingsbacken heißt Frischebacken.

Oder nehmen Sie MIWE smartproof: Wiederum in Zusammenarbeit mit Kunden, die sich am Markt mit ausgewiesenen Premium-Weizenkleingebäcken positionieren, haben wir dieses neue Teigführungsverfahren und eine dazu passende Systemlösung entwickelt, die nicht nur den geforderten hohen Qualitätsanspruch auf Dauer und gleichmäßig einlöst, sondern zugleich wichtige Optimierungen in die täglichen Abläufe bringt, Teigaufbereitung und Abbacken im Laden komfortabel zeitlich entzerrt und obendrein mit geringsten Energiekosten auskommt. Dieses Verfahren und die zugehörigen Kältesysteme haben wir auf der iba 2006 erstmals einer breiteren Öffentlichkeit vorgestellt.

So hat es schon durchaus seine Richtigkeit, wenn Prof. Wenz anlässlich der 75-Jahr-Feier von MIWE in der Firmenfestschrift zum Ladenbacken ganz lapidar vermerkt: „Dieses Verfahren, die verbraucher-nahe Produktion, stammt von uns und aus Arnstein“.

So ist es nun mal. Wenn Sie auf der Suche nach der richtigen Backtechnik für Ihr Ladenkonzept sind, gibt es jedenfalls nur eine Adresse, bei der Sie Produkte erwarten dürfen, die das Beste aus 45 Jahren Erfahrung in sich vereinen und aus der umfassenden Kenntnis der Verfahrenszusammenhänge heraus gedacht und entwickelt sind. Sie wissen sicher, welche wir meinen. ■



## ■ Messetermine

- ▶ **Gulfood**  
Dubai / Dubai  
25.–28.02.2013
- ▶ **INTERNORGA**  
Hamburg / Deutschland  
08.–13.03.2013
- ▶ **Sachsenback**  
Dresden / Deutschland  
13.–15.04.2013
- ▶ **Modern Bakery**  
Moskau / Russland  
24.–27.04.2013
- ▶ **ÖBA**  
Wels / Österreich  
27.–30.04.2013
- ▶ **Bakery Congress**  
Kanada / Vancouver  
05.–06.05.2013
- ▶ **ANUGA**  
Köln / Deutschland  
05.–09.10.2013
- ▶ **IBIE**  
Las Vegas / USA  
06.–09.10.2013
- ▶ **Südback**  
Stuttgart / Deutschland  
19.–22.10.2013

## ■ Impressum

Herausgeber:  
MIWE Michael Wenz GmbH  
Postfach 20 · 97450 Arnstein  
Telefon +49-(0)9363-680  
Fax +49-(0)9363-68 8401  
e-mail: impulse@miwe.de

Redaktion:  
Charlotte Steinheuer  
Eike Zuckschwerdt

Autoren:  
P. Muschalik, Dr. H.-J. Stahl,  
T. Stannek, E. Zuckschwerdt

Gestaltung / Text:  
hartliebcorporate, Arnstein;  
Dr. Hans-Jürgen Stahl

Druck:  
bonitasprint, Würzburg

Abbildungen:  
fotolia, MIWE, picpool

Alle Rechte vorbehalten:  
Alle veröffentlichten Beiträge  
sind urheberrechtlich geschützt.  
Ohne Genehmigung des Her-  
ausgebers ist eine Verwertung  
strafbar. Nachdruck nur mit  
ausdrücklicher Genehmigung  
des Herausgebers und unter  
voller Quellenangabe. Dies gilt  
auch für die Vervielfältigung per  
Kopie, die Aufnahme in elektro-  
nische Datenbanken und für  
die Vervielfältigung auf CD-ROM.

# Holen Sie sich Impulse







**MIWE** Michael Wenz GmbH  
D-97448 Arnstein  
Telefon +49-(0)9363-680  
Fax +49-(0)9363-68 8401  
e-mail: [impulse@miwe.de](mailto:impulse@miwe.de)