

Bäckerei Schmitz & Nittenwilm, Köln

„Beste Backergebnisse bei den Produkten, rationelles Handling am Ofen und ein niedriger Energieverbrauch. So was wünscht sich der Bäcker“, lächelt Jochen Schmitz. MIWE hat ihm und seinem Bruder Peter diese Wünsche erfüllt. In der Bäckerei Schmitz & Nittenwilm in Köln sind dafür verschiedene Ofensysteme im Einsatz. „Und wir sind begeistert vom Erfolg“, fügt Jochen Schmitz an.

Allerdings hätte er dies noch vor einem Jahr so nicht geglaubt. „Der ursprüngliche Gedanke war, dass wir die Stikkenöfen ersetzen“, blickt der gelernte Konditor und Bäckermeister zurück. Zusammen mit seinem Bruder Peter hat er den elterlichen Betrieb zum ersten Januar 2008 übernommen. Im Umkreis von nur neun Kilometern werden in der Kölner Innenstadt 33 eigene Filialen betrieben. Nur 1.800 Quadratmeter Produktionsfläche stehen dafür zur Verfügung. „Ein Aspekt, den wir auch bei der Ofeninvestition berücksichtigen mussten.“

Beim Vergleich verschiedener Stikkenöfen beeindruckte die beiden Bäckereiunternehmer besonders das Energiesparpotenzial des MIWE roll-in e+. Die Werbeversprechen des Prospektes und die Aussagen von Kollegen wollten Peter und Jochen Schmitz durch eigene Erfahrungen untermauert wissen. Zunächst wurde erst einmal ein roll-in e+ von MIWE zum Testen geordert.

Die Backofentechnik:

7 MIWE roll-in e+

4 MIWE thermo-static

3 MIWE ideal mit Beschickungssystem athlet

1 MIWE ideal mit Handbeschickung

„Was uns anfangs und auch heute noch erstaunt, ist die Gleichmäßigkeit der Backergebnisse“, gibt Jochen Schmitz offen zu. Der Energieverbrauch rückte beim Blick auf die Stikkenwagen voller gleichmäßig gebackener Brötchen erstmals in den Hintergrund. „So eine Gleichmäßigkeit kannten wir bisher nicht.“ Gerade auch aufgrund des harten Wassers (bis zu 15 deutsche Härtegrade) kam es schnell →



Jochen Schmitz.



Ofenansicht: MIWE ideal, MIWE thermo-static und MIWE roll-in e+ (von links).

zu Verkalkungen der Öfen und damit verbunden zu ungleichmäßigen Backergebnissen.

In diesem extremen Umfeld kann der MIWE roll-in e+ eine seiner Stärken ausspielen. Die Schwadenanlage wird unabhängig von der Luftumwälzung in der Backkammer betrieben, denn die Schwadenrohre werden vom abziehenden Rauchgas erhitzt. Somit haben sie keinerlei negativen Einfluss auf das spätere Backergebnis. Gleichzeitig spart dies Energie und erhöht den feuerungstechnischen Wirkungsgrad des Ofens. „Die Werbeaussagen von MIWE haben wir kritisch geprüft und konnten keine Abweichungen feststellen“, fügt Jochen Schmitz noch an. Deshalb wurden aus dem einen Stikkenofen bald schon sieben. Zu 70 Prozent werden darin Brötchen gebacken. Benötigt werden diese vor allem für die Erstbelieferung der Filialen und für die belegten Snacks. „90 Prozent der Brötchen werden allerdings in den Filialen gebacken“, erklärt Jochen Schmitz. Im starken Wettbewerb - vor allem mit Backdiscountern - will Schmitz & Nittenwilm mit der Frische auch eine gleichmäßige Brötchenqualität anbieten. Das heißt Brötchen in der Backstube aus dem Stikkenofen und in den Läden aus dem MIWE aero, da beide Backöfen mit dem Heißluftprinzip arbeiten.

Wobei Jochen Schmitz auch zugibt, dass beim Backen im Stikkenofen noch individuellere Einstellungen vorgenommen werden können. Dabei kommt er auf MIWE aircontrol zu sprechen. „So etwas kannten wir vorher noch nicht.“ Eine Luftmengenregelung war bei den Stikkenöfen des anderen Herstellers natürlich vorhanden. „Die Wirkung auf das Produkt allerdings kaum erkennbar.“ Mit MIWE aircontrol ist dies anders.



Die Steuerung der MIWE thermo-static ist separat platziert.

In neun Schritten kann die Heißluftzufuhr in der Backkammer dosiert werden. Bäckermeister Schmitz: „Bei Brötchen sind die Einstellungen am Ende der Backphase auf Stufe acht oder neun. Bei Zimsternen dagegen während des gesamten Backprozesses auf Stufe eins oder zwei um Austrocknung zu vermeiden“. In der Weihnachtszeit wurden die neuen Stikkenöfen auch für das Backen von Weihnachtskekken genutzt. „Auch hier hat uns die Gleichmäßigkeit und das rationelle Beschicken überzeugt und die Kaufentscheidung bekräftigt.“

Die Backprogramme für die Stikken- und Wagenöfen werden über die Steuerung Touch Control MIWE TC abgerufen. Einmal wöchentlich werden bei Schmitz & Nittenwilm unter anderem alle Stikkenöfen synchronisiert, damit auf allen Öfen die gleichen Parameter vorhanden sind und ofenunabhängig überall alles gebacken werden kann.

Das wird gebacken:

Stikkenöfen MIWE roll-in e+

Brötchen, Plunder, Blechkuchen, Weihnachtsgebäck

Wagenöfen MIWE thermo-static

Laugengebäcke, Hefengebäcke (Zöpfe, Plätze, Weckchen, Milchbrötchen), Kastenbrote, Konditoreiprodukte

MIWE ideal mit Beschickungssystem MIWE athlete

frei geschobenes Brot

MIWE ideal mit Ausziehherden

Rheinisches Schwarzbrot, Kastenbrote, Konditoreiprodukte

Selbstkritisch gibt Jochen Schmitz allerdings auch zu, dass er heute nicht mehr so viele Stikkenöfen kaufen würde. „Mir wäre es lieber, wir hätten einen MIWE thermo-static mehr.“ Die Wagenöfen sind für ihn und seinen Bruder ein völlig neues Ofensystem. „Wir kannten es, scheuten allerdings davor, weil wir glaubten, dass die Technik mit Thermoöl und der Heizkesselzentrale kompliziert und teuer ist.“

Trotz dieser anfänglichen Bedenken stehen heute vier MIWE thermo-static in der Kölner Bäckerei. Die beiden Brüder haben sich lange Gedanken gemacht. Erst das Probekochen von eigenen Rezepten bei zwei Bäckereien, die diese Öfen bereits nutzen, hat sie überzeugt. „Wir waren vom Backergebnis angetan. Die Gebäcke haben einen guten Boden, eine stabile Kruste und trotzdem die nötige Feuchte in der Krume.“ Ergebnisse, die man sonst nur vom Etagenbackofen kennt. Allerdings kann beim Wagenofen rationell durch Stikkenwägen beschickt werden.

Jeweils zwei Wagen mit 9 Auflagen fasst jeder MIWE thermo-static. Im Vergleich zu Wettbewerbsprodukten hat er eine kleinere Grundfläche, was bei den engen Platzverhältnissen bei Schmitz & Nittenwilm eine Rolle spielte. Alle vier Öfen können über eine Heizkesselzentrale beheizt werden. Diese befindet sich hinter der Ofenreihe aus Stikken- und Wagenöfen.

In den fünf MIWE thermo-static werden zuerst Kastenbrote gebacken. „Vorher haben wir diese im Stikkenofen gebacken und konnten eine Qualitätsverbesserung feststellen, die kaum zu glauben war“, blickt Jochen Schmitz zurück. Später in der Nacht werden dann Laugengebäcke in die Wagenöfen geschoben. Für die Region um den Kölner Dom sind dies keine typischen Gebäcke. Jochen Schmitz hat das Wissen dafür aus süddeutschen und österreichischen Betrieben mitgebracht, bei denen er gearbeitet hat.

Rund 3.000 Laugenbrezeln, Laugenbrötchen und Laugenbagels werden täglich im MIWE thermo-static gebacken. Jochen Schmitz macht das schonende Backen durch die sanfte Strahlungshitze dafür verantwortlich, dass die Laugengebäcke sehr lange frisch bleiben. „Da fehlen einfach die Kältekapazitäten, um diese im Laden backen zu können.“

Die rollende Beschickung kommt allerdings an ihre Grenzen, wenn frei geschobenes Brot gebacken werden soll. Rund 80 Prozent des Brotes werden bei Schmitz & Nitten-

wilm freigeschoben gebacken. Dabei dominieren vor allem roggenlastige Brotsorten. Die Backlösung dafür ist klar: Etagenbackofen. „Allerdings muss die Beschickung ebenfalls so rationell sein wie beim Stikken- und Wagenofen“, fordert Jochen Schmitz.

Bereits seit über zehn Jahren wird deshalb bei Schmitz & Nittenwilm auf die automatische Beschickung der Etagenbacköfen gesetzt. „Rationell und kräfteschonend für die Mitarbeiter“, argumentiert Bäckermeister Schmitz. Nahezu alle Mitarbeiter in der Backstube sind gelernte Fachkräfte. Zur Geschäftsphilosophie des Betriebes gehört es, sich im besonderen Maße um die Mitarbeiter zu kümmern. Da sind Betriebszugehörigkeiten von 10 bis 35 Jahren keine Seltenheit.

Die Betriebszugehörigkeit des bisherigen Beschickungssystems wurde allerdings nach zwölf Jahren beendet. „Wir hatten von Anfang an Probleme mit den Transportbändern. Jetzt stand eine größere Reparatur an. Da stellte sich die Frage, ob nicht gleich ein neues System angeschafft werden sollte“, erläutert Jochen Schmitz die Entscheidung. Wie die Öfen war auch das vorherige Beschickungssystem von einem Wettbewerber von MIWE. „Wobei die Öfen allerdings ein gutes Backergebnis lieferten“, gibt Schmitz zu.

Die Bäckerei hat sich trotzdem für den kompletten Ersatz der Ofenanlage entschieden. „Wir haben jetzt alles aus einer Hand und einen Ansprechpartner“, argumentiert Jochen Schmitz. Jetzt finden sich drei dreifach breite und zwei Meter tiefe Etagenbacköfen MIWE ideal mit jeweils sechs Herden nebeneinander. Wegen der Gebäudehöhe kann →



Ansicht der Beschickungsanlage MIWE athlet vor den MIWE ideal.



Arbeiten am Übergabetisch des MIWE athlete.



Blick in einen der MIWE ideal.

ten sie nicht aufeinander gestapelt werden, was technisch möglich wäre.

Beschickt werden sie vom MIWE athlete. An einer Übergabestation werden die gegarten Brotlaibe von Hand aus den Körben auf das Band aufgelegt. Das gesamte Einschließen und Ausbacken erfolgt dann automatisch. Über die Steuerung wird der Herd angewählt und gestartet. Ausgebacken wird automatisch und das Brot über eine Förderstrecke auf die andere Ofenseite abtransportiert.

Ein weiterer Etagenbackofen MIWE ideal wird für die Handbeschickung genutzt. Hier sind es vor allem die zwei Aus-

zugsherde, die für das Backen von rheinischem Schwarzbrot benötigt werden. Auf diese werden die langen und schweren Formen mit dem Schwarzbrot gestellt. „So kann die Ofenarbeit auch hier wesentlich erleichtert werden.“

Die Konditorei nutzt Stikken-, Wagen- und Etagenöfen ebenfalls mit. Insgesamt zehn Mitarbeiter sind dort beschäftigt. Für Peter und Jochen Schmitz hat dieser Betriebszweig eine wichtige Bedeutung. „Auch hiermit wollen wir uns von der Billigkonkurrenz absetzen.“ Aber auch die neue Ofentechnik hilft dabei. Es wird rationell produziert, Energie gespart und ganz wichtig: Die Backwarenqualität stimmt!

Bäckerei – Konditorei – Café Schmitz & Nittenwilm OHG im Kurzportrait

Inhaber: Jochen und Peter Schmitz
Weyerstraßerweg 147
50969 Köln

Fachgeschäfte: 33

Mitarbeiter:

Produktion: 35, davon 3 Auszubildende

Verkauf: 200, davon 8 Auszubildende

Versand/Logistik: 17

Verwaltung: 5

Preisbeispiele:

Brötchen 0,28 EUR

Roggenmischbrot 1.000 g 2,90 EUR

Spezialbrote 750 g 2,85 EUR

Delikatessbrot 750 g 2,75 EUR

Plunder 1,25 EUR