

Confiserie Sprüngli, Zürich

**Frisch aus der Backstube der Confiserie Sprüngli
Wer an die Schweiz denkt, hat hohe Gipfel, das Schweizer Taschenmesser und sicherlich auch feinste Schweizer Schokoladenprodukte vor seinem geistigen Auge. Dem Genießer fällt zu Letzterem auch ein Name ein: Confiserie Sprüngli! Aus besten Zutaten, frisch von Hand hergestellte Schokoladen- und Confiserie-Produkte stehen für diesen Namen. Das heute in sechster Generation von Milan und Tomas Prenosil geführte Familienunternehmen ist zu einer weltweit bekannten Marke unter Feinschmeckern geworden.**

„Für uns war dies natürlich eine besondere Herausforderung“, blickt Matthias Burkhardt von MIWE Schweiz auf das Projekt zurück. Denn obwohl die Confiserie Sprüngli große Umsatzanteile im Schokoladenbereich generiert, wird auch viel gebacken. Dies sogar im 5-Schicht-Betrieb, also rund um die Uhr an jedem Tag im Jahr. Dabei reicht die Produktpalette aus den Backöfen von luftig-leichten Luxemburgerli – genauer ihren Makrönchen – über zarten Tortenbiscuits bis hin zu frischen Broten.

Das Familienunternehmen wurde von David Sprüngli 1836 in Zürich gegründet. Sein Sohn Rudolf Sprüngli führte 1845 die Schokoladenproduktion ein. Die Confiserie Sprüngli zählt damit zu den Pionieren der Schweizer Schokoladenkultur. Ein paar Jahre später, 1892, wurde die Schokoladenfabrik von der Confiserie getrennt und seither als zwei unabhängige Unternehmen geführt. Die Schokoladenfabrik, die heutige Lindt & Sprüngli, entwickelt sich zu einem industriellen Betrieb, die Confiserie Sprüngli ist bis heute ein handwerkliches Familienunternehmen.

Heute ist Sprüngli in und um Zürich mit mehreren Standorten in bester Lage vertreten. Das größte Verkaufsgeschäft ist nach wie vor das Stammhaus am Paradeplatz, wo sich auch ein Café und Restaurant befinden. Am Flughafen Zürich wird die stilvolle Café&Lounge betrieben. Weitere Standorte befinden sich in Basel, Bern, Winterthur, Zug und Genf. Die Produktionsstätte befindet sich bereits seit 1961 in Dietikon. Der dortige Standort wurde 2001 erweitert und modernisiert.

Jüngste Maßnahme in Dietikon war der Austausch der Backöfen in der Produktionsstätte. Sprüngli arbeitet hier →



Wen wunderf's? Der MIWE roll-in e+ ist als Sieger aus einem Langzeittest bei Sprüngli hervorgegangen. Jetzt wird nur noch im roll-in e+ gebacken!



In einem Hub wurden die roll-in e+ eingebracht und sauber integriert.

schon lange mit Stikkenöfen. „Allerdings hatten wir Öfen von drei Herstellern, die unterschiedlich alt waren“, blickt Erwin Deutsch, Leiter Technischer Dienst bei der Confiserie Sprüngli auf die Technik zurück. Das brachte mit sich, dass nicht jedes Produkt in jedem Ofen gebacken werden konnte. Zu unterschiedlich waren die Backergebnisse.

Deshalb hat sich die Unternehmensleitung des Familienbetriebes dazu entschieden, sämtliche Backöfen auf einmal auszutauschen und nur noch ein Modell zu nutzen. Das macht man allerdings nicht so einfach. Erst recht nicht, wenn man hohe Qualitätsansprüche wie bei der Confiserie Sprüngli hat. „Lieber keine Ware als schlechte Qualität“, steht auf einem Schild in den Produktionsräumen. Backöfen als wichtiges Glied in der Produktionskette haben hier einen besonderen Stellenwert.

Nach einer ersten Markterkundung wurde jeweils ein Probeofen von drei Herstellern in die Produktionsräume gestellt. „Wir hatten einen Kriterienkatalog, der das Handling und die Steuerung des Ofens betrachtete, aber auch den Energieverbrauch“, erklärt Erwin Deutsch. „Wichtigstes Kriterium war aber das Backergebnis und die Gleichmäßigkeit.“

MIWE stellte sich dieser Herausforderung mit dem MIWE roll-in e+. Zum Einsatz kam ein Stikkenofen, der 60 x 60 cm Bleche fasste. Sprüngli hat allerdings bei allen seinen Blechen seit je her ein Sondermaß. MIWE konnte den Stikkenofen jedoch schnell auf dieses Maß anpassen.

Hinzu kommt noch eine weitere Besonderheit: Mit einem Frequenzumformer wurde der Drehteller des Stikkenofens



Insgesamt 11 roll-in e+ sind im Erdgeschoss der Produktionsstätte in Blöcken aufgestellt.

modifiziert und läuft nun generell langsamer. „Das war eine unserer Forderungen, da wir auch sehr flüssige Massen backen, die bei schnellen Drehbewegungen ausschwappen würden“, erklärt Thomas Hollinger, Abteilungsleiter Konditorei bei der Confiserie Sprüngli. Positiver Nebeneffekt ist, dass die Gleichmäßigkeit des Backergebnisses gerade auch bei sehr filigranen und kleinen Gebäcken noch größer ist.

Nachdem die drei verschiedenen Stikkenöfen über mehrere Monate nebeneinander getestet wurden, fiel die Entscheidung zugunsten von MIWE. „Uns hat dies gefreut, aber auch vor die Herausforderung gestellt, die Stikkenöfen während der laufenden Produktion auszutauschen“, skizziert Matthias Burkhardt die folgenden Überlegungen.

Man entschied sich dazu, jeweils mehrere Stikkenöfen im Block auszutauschen. Dafür wurden die MIWE roll-in e+ komplett gefertigt angeliefert und mussten „nur noch“ in die Produktion gebracht und dort angeschlossen werden. Klingt zwar einfach, hat dank der hervorragenden Zusammenarbeit zwischen den Haustechnikern von Sprüngli und den MIWE-Monteuren auch sehr gut geklappt.

Aleine elf MIWE roll-in e+ stehen im Erdgeschoss der Sprüngli-Produktionsstätte. Sie sind dort fast u-förmig angeordnet. Auf der einen Seite geht es direkt in die Biscuitmassen-Herstellung. Dort stehen verschiedenste Anschlagmaschinen. Auf der anderen Seite geht es zu Gäräumen, in die Teigmacherei und den Bereich, in dem die Teige aufgearbeitet werden.

Tagsüber sind die elf Stikkenöfen nur zum Teil ausgelastet. Dann werden vor allem Kuchen, Böden und andere Konditoreiprodukte gebacken. Nachts dagegen herrscht Hochbetrieb vor den Stikkenöfen. Dann arbeitet nämlich das Bäckerteam und produziert Köstlichkeiten in Sprüngli-Qualität vom Weizenkleingebäck, über Laugengebäck und Gipfel bis hin zu Weiß- und Schwarzbrot. Wie auch bei allen anderen Köstlichkeiten von der Confiserie Sprüngli, wird auch hier mit eigenen Rezepten, besten Rohstoffen und viel Handarbeit der Teig hergestellt, bevor gebacken wird.

Der MIWE roll-in e+ ist gleichermaßen für Confiserie- wie auch Bäckereiprodukte erste Wahl. Durch die Luftmengensteuerung MIWE aircontrol kann die Luftmenge genau auf die Anforderungen des Produktes und des jeweiligen Backschrittes angepasst werden. „Etwas, dass wir bei unseren alten Stikkenöfen gar nicht kannten“, blickt Thomas Hollinger zurück.

Deshalb konnten auch keine Backprogramme von den alten Stikkenöfen übernommen werden. Doch der zeitliche Aufwand für die Neuprogrammierung hielt sich dank der MIWE TC-Steuerung in Grenzen. Da die Stikkenöfen vernetzt sind, können die Backprogramme komfortabel am PC erstellt und per Knopfdruck auf alle Öfen übertragen werden. Somit wurde zum Beispiel die Anforderung von Sprüngli erfüllt, dass alle Produkte auf allen Stikkenöfen gebacken werden können.

An der TC-Steuerung zeigt sich auch ein weiteres Kriterium, das zur Entscheidung für diesen Ofentyp beitrug: die einfache Bedienung. Im Easy-Modus muss nur das Backprogramm ausgewählt werden. Ein Eingriff in die Backparame-

ter ist nicht gewünscht. Muss trotzdem mal nachgebacken werden, kann dies einfach per Tastendruck auf das große Touch-Screen-Display erfolgen.

An drei Stikkenöfen muss allerdings gar nicht oft das Backprogramm gewechselt werden. Diese Stikkenöfen stehen einen Stock höher in einem anderen Produktionsbereich. Der Zutritt ist hier Gästen verwehrt. „Das ist unser Geheimnis“, sagt Erwin Deutsch schmunzelnd. Denn dort werden ausschließlich „Luxemburgerli“ hergestellt. Vor über 50 Jahren begann man bei der Confiserie Sprüngli diese herzustellen und will sein Know-how natürlich nicht preisgeben.

In Deutschland kennt man das Gebäck als Macarons. Ursprünglich wohl aus Frankreich kommend, wird das Baisergebäck mit Mandelmehl heute von Sprüngli weltweit verschickt. Auf der Homepage von Sprüngli kann man seine Lieblings Luxemburgerli-Kreationen zusammenstellen und sich schicken lassen. Dabei gibt es die eigentliche Baisermasse in den unterschiedlichsten Farb- und Geschmacksrichtungen. Weil dies noch nicht genug ist, werden noch verschiedenste leckere Füllungen dazu angeboten.

Offen zeigt sich das Unternehmen Confiserie Sprüngli dagegen bei einem ganz anderem Thema, dem Energieverbrauch seiner Backöfen. „Da bestand ja dringender Handlungsbedarf“, argumentiert Erwin Deutsch. Der MIWE roll-in e+ hat in der Größe wie bei Sprüngli nur noch einen Anschlusswert von 40 kW (Gas).

Dies wird durch eine ganze Reihe von technischen Maßnahmen erreicht. Das beginnt bei der Isolierung und geht hin zu Details wie der patentierten Rauchgasführung mit →



Speziell für die Confiserie Sprüngli wurde das Ofenmaß auf die Wagen- und Blechgröße angepasst.



Die Steuerung MIWE TC macht das Backen einfacher und hilft gleichmäßige Backergebnisse für jeden Ofen sicherzustellen.



Handarbeit wird in der Confiserie Sprüngli groß geschrieben. Gebacken wird dagegen hochmodern. Im Ergebnis gibt dies beste Produkte.

einem zusätzlichen Rauchgaskanal, der zugleich als Schwadenheizung genutzt wird.

Sichtbar wird die gute Isolierung auch an der Tür. Wobei eigentlich nichts zu sehen ist, denn Schwaden oder Hitze bleibt dank der nachjustierbaren Türdichtung in der Backkammer. „Wir merken die hohe Energieeffizienz am spürbar



Während nachts vornehmlich Bäckereiprodukte gebacken werden, sind es tagsüber Feinbackwaren, wie zum Beispiel Kuchen.

zurück gegangenen Energieverbrauch“, freut sich Erwin Deutsch. Seine Kolleginnen und Kollegen an den Backöfen merken die gute Isolierung aber auch am angenehmen Klima vor den Öfen. MIWE macht wohl nicht nur das Bäckerleben einfacher, sondern auch das der Confiseure.

Mitarbeiter (gesamt) ca. 1000