

Kompetenz demonstrieren

Auch die WP Lebenstechnik GmbH setzt darauf, dass Premiümbäckereien ihre Fachkompetenz deutlicher vor den Augen der Kunden demonstrieren müssen, wollen sie gegen Billigkonkurrenz bestehen. Die Dinkelsbühler haben deshalb Gärvoll- und -halbautomaten für das Ladenbacken entwickelt.

Discounter und Backstationen im LEH haben den Bäckern das Argument der Frische ganz einfach geklaut. Das beweisen nicht zuletzt die Befragungen der Discounterkunden. Neben dem Preisunterschied ist das Image ständig frisch gebackener Ware Hauptattraktion. Der Vorteil der Backstationen und Discounter, das Abbacken industriell und damit in der Massenproduktion preiswert gefertigter Brötchen und Plunder, ist gleichzeitig ihre Achillesferse. Die Ware, meist vorgebacken gefroren, bringt deutlich weniger Frischhaltevermögen und Individualität mit als eigenproduzierte Backwaren, die erst nach dem Frosten gegart und gebacken wurden. Masse ist zwar billig, aber auch

gleichförmig. Das aber ist genau der Punkt, an dem jene Bäckereien jetzt ansetzen, die versuchen, einen Platz auf der Premiumschiene zu ergattern. Sie forcieren das Backen im Laden sowohl in der Menge wie im Sortiment, um Frische zu demonstrieren, legen aber Wert darauf, sich in der Qualität und Originalität deutlich von Discountern und LEH zu unterscheiden.

Längere Frischhaltung durch das komplette Backen von frisch gegarten Teiglingen, mehr Geschmack durch längere Teigführungen und Gärprozesse, Verzicht auf hektisch aufgeblasene Riesenbrötchen durch Backen im Etagenofen – mancherorts kommen so schon verloren geglaubte Bäckertugenden wieder zu Ehren. Fachkompetenz und Handwerkslichkeit werden zwecks Überzeugungsarbeit und Identifikation als Handwerker im Laden demonstriert, wenn nicht gar zelebriert. So kommen vermehrt neue Sortimente wie Kuchen und Feingebäck in das Backprogramm vor Ort und Brötchen werden dort auch wieder gegart und bestreut. Der weit verbreitete Einsatz von vorgegarten und vorgebackenen Teiglingen hatte seine Ursache allerdings darin, dass einerseits die Verkäuferinnen nicht genügend Know-how mitbringen, einen Gärprozess optimal zu steuern und automatisierte Lösungen lediglich in Größenordnungen zu kriegen waren, die für Backstuben, aber nicht für die Integration in eine Ladeneinrichtung taugten. Diesem Notstand hat

jetzt die Werner & Pfleiderer Lebensmitteltechnik, Dinkelsbühl, abgeholfen. Sie brachte mit dem **GUV 800** einen Gärvollautomaten und mit dem **GUH 3200** einen Gärhalbautomaten speziell für den Einsatz im Laden auf den Markt. Im vollcomputerisierten Gärvollautomaten für den Laden können 16 Bleche Teiglinge über Nacht in Ruhe Geschmack und Volumen entwickeln und trotzdem stehen die ersten Bleche auf den Punkt gegart bereit, wenn die Verkaufsscrew morgens die Tür aufschließt. Dazu gibt es einen Gärhalbautomaten mit 32 Blechen, der die nächsten Chargen vorbereitet und sie bei +3°C bis zu acht Stunden vorrätig hält. Je nach Rezeptur wandern die Teiglinge danach noch für 13 bis 20 Minuten in den Gärvollautomaten und schließlich in den Ofen.

Gärvollautomat wie Gärhalbautomat sind voll computergesteuert und einfach zu bedienen. Die Steuerungen werden per Palmtop/Laptop oder online programmiert, damit liegt die Verfahrenshoheit eindeutig beim Produktionsfachmann. Die Bedienung durch die Verkaufskräfte fordert weder hohen Zeit- noch Aufmerksamkeitseinsatz. Künftig wird außerdem ein Gär-Control-System zur Verfügung stehen, das Laut gibt, wenn die Teiglinge die optimale Gare erreicht haben und zum Schieben bereit sind. Parallel dazu bietet WP-L für ihre Ladenbackofenreihe BackStar künftig ein so genanntes Shop-Control-Modul an. Mit diesem Softwareprogramm lassen sich die Daten des Ladenbackofens per Modem extern pflegen, dokumentieren und auswerten. ■



» Gärvollautomat GUV 800

geeignet für 16 Backbleche 600 x 400 mm oder 8 Backbleche 600 x 800 mm
 Breite: 930 mm
 Höhe: 970 mm (mit Füßen)
 Tiefe: 1.220 mm
 Blechabstand: 80 mm
 Betriebstemperatur: -10/+40 °C
 Stromaufnahme beim Kühlen: 500 W
 Stromaufnahme beim Gären: 900 W
 Anschlusswert: 220V – 50Hz
 Stromaufnahme insgesamt: 4,5 A
 regelbare relative Luftfeuchtigkeit: 65% bis 95%

» Gärhalbautomat GUH 3200

Anzahl der Auflagen: 32
 Breite: 930 mm
 Höhe: 2.220 mm
 Tiefe: 1.220 mm
 Blechabstand: 80 mm
 Betriebstemperatur: -20/+5°C
 Stromaufnahme beim Kühlen: 1.000 W (bei TO -20 °C)
 Stromaufnahme beim Auftauen: 100 W
 Anschlusswert: 220 V – 50Hz
 Stromaufnahme insgesamt: 6 A