

Markt der Möglichkeiten

Die unterschiedlichsten Systeme prägen inzwischen den Markt für Ladenbacköfen. Neben den Konvektionsöfen wird die Nische für Sonderformen offensichtlich breiter. Ein Überblick über den Markt der Möglichkeiten.

In kaum einem Markt gab und gibt es so viele Neuerungen, Systemerweiterungen und Präsentationskonzepte wie beim Backen im Laden. Ein Überblick über Entwicklungen und Nutzungsprofile für das Frontbaking.

„Rote Bibel“ wird das jährlich neu herausgegebene, weltweit gültige Handbuch der amerikanischen Sandwich-Kette Subway auch ehrfurchtsvoll genannt. Darin ist wirklich jede Kleinigkeit erklärt, normiert und standardisiert. Nach Subway-Erkenntnissen erreichen Unternehmen, die sich bis ins Detail daran halten, im Schnitt 18% mehr Umsatz als andere, nicht so systematisch geführte

Sandwichrestaurants. Passend zu diesen Anforderungen hat Miwe für den europäischen Markt einen Ladenbackofen mit Gärschrank für die Sandwich-Kette entwickelt. Die grün gelieferten TK-Teiglinge werden in den Gärschrank gelegt – wenn das Wasser an der Scheibe herunterperlt, sind die Teiglinge fertig gegart und können in den Ofen. Am Ofen, der über drei Auflagen verfügt, gibt es keine Temperatureinstellung, sondern nur eine Skala von eins bis vier sowie eine Zeiteinstellung. Gebacken wird ohne Schwaden. Was rauskommt, muss den „Goldenen Standard“ erfüllen, der per Farbfoto neben dem Ofen definiert wird.

Die Neuentwicklung von Ofen und Gärschrank bei Miwe ist eine Kombination aus dem amerikanischen Originalofen einerseits und deutschen Ofenbau- bzw. Sicherheitsstandards auf der anderen Seite. Die Blechmaße sind mit 18 x 26 Zoll amerikanisch und so fällt beispielsweise der Gärschrank mit 9 Auflagen fast dreimal so groß aus wie die Standardausführung von Miwe. Die größte Herausforderung bei der Neukonzeption der Ofen-Gärschrank-Kombination war laut Miwe übrigens die Sicherstellung, dass immer dann Wasser an der Scheibe herabperlt, wenn der Teigling reif zum Schieben ist. ■

Foto: Die Ladenbackfront im neuen Laden von Wiebke Becker, Tochter des Zentralverbandspräsidenten Peter Becker in Harburg. Konzipiert und gebaut von Berner Ladenbau, Öfen von Miwe

Keramikbeschichtung für mehr Durchsatz



Etagenladenbackofen mit STIR Technologie von Wachtel.

Backzeitverkürzungen mit technischen oder technologischen Mitteln haben aber immer den Beigeschmack, dass die Qualität der Backwaren darunter leiden könnte. Dass dem bei der Entwicklung der STIR (Selektives Transformiertes InfraRot) auch so ist, befürchteten nicht wenige, als die Wachtel GmbH, Hilden mit den ersten STIR-Öfen zur iba auf den Markt kam. Dass es Qualitätsunterschiede zwischen konventionellen Öfen und solchen mit der neuen Technik nicht geben muss, beweisen zahlreiche Praxisanwendungen inzwischen (siehe dazu auch S. 48).

Bei der STIR-Technologie wird durch eine spezielle keramische Beschichtung im Innern der Backkammer das Verhältnis zwischen Infrarotstrahlung, die immer zu 20 – 30% vorhanden ist, und der Strahlungs-, Konvektions- und Kontaktwärmeübertra-

gung umgekehrt. Da die Infrarotstrahlung aber in das Backgut eindringt und ein Brot quasi von innen nach außen backt und nicht wie sonst üblich von außen nach innen, kann die Backzeit um bis zu 50% reduziert werden. Bei Kleingebäcken liegt die Zeiterparnis nach den Erfahrungen in der Praxis zwischen 25 und 35%. Verantwortlich dafür ist lediglich die keramische Beschichtung. Für Ladenbacköfen bedeutet dies, dass der Etagenofen in Sachen Backleistung bezogen auf die Stellfläche gegenüber den dominierenden Heißluftumwälzern ein gutes Stück aufgeholt hat. Was die Flexibilität, also die Option, unterschiedliche Produkte backen zu können, anbelangt, ist das System der Einzelherdsteuerung so oder so nicht zu schlagen. Auf Wunsch gibt es auch einen Etagenofen mit gusseiserner Front im Retrolook mit STIR-Technologie.

Aldis Brötchenkarussell

Während die meisten Supermärkte, SB-Warenhäuser etc. ihre Backstationen und Instore-Bakeries mit traditionellen Ladenbacköfen bestücken, geht der Discounter Aldi jetzt einen komplett neuen Weg. Herzstück des erstmals in der Alzeyer Straße in Bad Kreuznach realisierten Konzepts ist ein automatisierter Rotationsofen, in dem vorgebackene Ware fertiggebacken wird. Gleich neben dem Eingang des Markts steht ein ca. 2,5 m hoher, 2 m tiefer und 1,25 m breiter Automat, der von vorne mit einem fahrbaren Carrier mit vorgebackenen Brötchen in loser Schüttung beladen wird. Aus diesem Carrier wird eine Blechtrommel automatisch beladen und innerhalb von 6 Minuten sind in der rotierenden Trommel 60 Brötchen fertiggebacken. Zum Befüllen wird die gesamte Front des Ofens zur Seite geklappt. Während der kurzen Aufbackphase werden die Brötchen von warmer Luft umspült und kommen unbeschadet, mit ansprechender Optik und „gefensterter“ Oberfläche ans Tageslicht bzw. in die Verkaufsauslage, aus der sich die Kunden per Zange bedienen.

Eine weitere technische Finesse des Ofens liegt darin, dass die Elektronik selbst entscheidet, wann und auch wie viel gebacken werden muss. Wird viel aus den Plexiglasschütten entnommen, steigert der Ofen seine Nachschubleistung bis zur Höchstmenge von geschätzten 200 Stück in 20 Minuten, was eine Stundenbackleistung von ca. 600 Stück ermöglicht. Selbst bei großer Nachfrage und damit prall gefüllter Rotationstrommel kommt es nicht zu merklichen Qualitätsveränderungen. Wie man aus Dinkelsbühl hört, ist die Wärmeübertragung des Rotationsofens sogar besser als sie mit jedem Stikkenofen überhaupt erreichbar wäre. Im Detail lassen sich die Dinkelsbühler aber noch nicht in die Karten bzw. den Ofen schauen, verständlich, schließlich hat WP-L den Fuß in der Tür, während andere sich noch den Kopf über das Wie zerbrechen.

Klares Aldi Design von der Rückseite.



Kann die Herkunft aus dem Hause WP-L kaum leugnen: der neue Rotationsofen in Bad Kreuznach.

DINKEL VOLLKORNBROT



Dinkel liegt voll im Trend!

Verwöhnen Sie Ihre Kunden mit dem nussig-milden Vollkornbrot!

südback 17. - 21.4.2004
Stand: 05.0.132

Nähere Infos über das Dinkelvollkornbrot erhalten Sie von Ihrem backaldri-Betreiber oder unter info@backaldri.de

backaldri
www.backaldri.com

Tunnelofen als SB-Modul

Anders als in Deutschland haben Instore-Bakeries, die von Supermarktketten selber betrieben oder von Backbetrieben versorgt werden, in den Niederlanden eine längere Tradition und eine gute Akzeptanz bei den Verbrauchern. Leventi B.V. in Gilze/Niederlande, Hersteller von Ladenback- und Gastroöfen, hat einen Durchlaufofen mit Heißluftumwälzung im Programm, der vorgebackene Teiglinge in vier bis fünf Minuten in duftende Brötchen verwandelt. Die Besonderheit dieses Geräts liegt darin, dass die zu 75% gebackenen Brötchen einfach in einen Vorratsbehälter gekippt werden. Ein schräg stehendes und vibrierendes Bodenblech fördert die vorgebackenen Produkte an das langsam

laufende, grobe Netzband heran und durchläuft automatisch die Heißluftzone. Zum Schluss fallen die Brötchen vom Band in eine Plexiglasschütte, aus der man sich als Kunde über eine Klappe bedienen kann. Dieser Ofen erfüllt sicherlich nicht die Leistungsanforderungen an uns bekannte Ladenbackstationen, muss er auch nicht, denn die Qualität der Produkte, die später in der Plexiglasschütte liegen, wird durch das Halbbackverfahren im Vorfeld, also in der Zentralproduktion, festgelegt. Der Ofen verfügt nicht über eine Beschwungung und die Teiglingsmenge lässt sich nur über die Füllmengen und Intervalle steuern, was zu Kontrollaufgaben verpflichtet.



Der Minidurchlaufofen fürs Instorebacken von Leventi.

Rollende Beschickung im Midi-Format

Miwe, Hein und auch WP-L bieten inzwischen Stikkenöfen im Midi-Format an. Dabei ist das Blechmaß 60 x 40 cm die Basis für einen Stikkenofen, der über die Vorzüge der rollenden Beschickung wie bei den Produktions-Stikkenöfen verfügt, aber beim Platzbedarf nicht voluminöser ist als eine konventionelle Ladenbackstation mit Gärschrank

und Heißluftumwäler. Alle Modelle verfügen über angepasste Schwadenapparate und die üblichen komfortablen Steuerungen. Die rollende Beschickung vereinfacht das Handling der Öfen im Vergleich zu Heißluftumwälzöfen, bei denen jedes Blech einzeln in den Ofen geschoben und entnommen werden muss, erheblich.



Ein Beispiel für Stikkenöfen mit dem Blechmaß 60 x 40 cm.

Die rustikale Truppe

Emotionen und Nostalgiegefühle sprechen Holzbacköfen für den Laden an. Inzwischen bietet eine ganze Reihe von Herstellern Konzepte und Öfen für den Verkauf an. Allen voran Häussler aus Heiligenkreuztal. Diese Öfen finden sich nicht nur als Schaubackstationen in zahlreichen Verkaufsstellen,

sondern darüber hinaus auch als mobile Verkaufsofen für Wochenmärkte und Großveranstaltungen. Um den Umgang mit den Holzbacköfen nicht zu kompliziert zu machen, hat Miwe eine Variante entwickelt, die mit einer Stützfeuerung durch Gas den Nutzwert deutlich steigern kann.



Holzbacköfen sollen Ambiente schaffen, wie dieser von Häussler.

Die schnelle Welle verkürzt die Backzeit

Leventi die Zweite: Den Konvektionsofen mit Mikrowellenunterstützung konnte man bereits auf der iba bewundern, doch hat sich das Wissen, mit gelenkten Mikrowellenstrahlen die Backzeiten um bis zu 70% zu reduzieren, noch nicht bis in die Betriebe herumgesprochen. Seit dreieinhalb Jahren wird die Gärzeit in Kombidämpfern so reduziert. Das Verfahren sorgt für eine exakte Aussendung zwischen den einzelnen Auflagen des Backofens.

Bei einem Heißluftofen mit fünf Auflagen wird neben der Heizleistung von 12 kW auch ca. 600 Watt Mikrowellenleistung eingebracht. Die Backzeitreduzierung liegt zwischen 30 und 70%, was von der Größe, aber auch dem Feuchtigkeitsgehalt der zu backenden Produkte abhängig ist. Inzwischen hat man für nahezu alle Anwendungen Basiseinstellungen in der Steuerung hinterlegt.



Eine spezielle Entwicklung für Subway: der Miwe econo S.

Best SKIN

Best SKIN heißt unsere neue Beschichtung, die eigentlich gar keine Beschichtung ist. Zusammen mit dem Fraunhofer Institut haben wir dieses neue Verfahren entwickelt.

Das Besondere an **Best SKIN** ist, dass hier eine Oberflächenmodifizierung vorgenommen wird, mit der ein **exzellenter Antihafteffekt** erzielt wird. Egal ob Backbleche, Backformen oder Pizzaformen, dieses Verfahren funktioniert bei allen aus Aluminium, Stahl oder aus aluminisiertem Stahlblech hergestellten Produkten.

Da es hier keine Unterwanderung der Beschichtung mehr geben kann, werden mit **Best SKIN** sehr lange Standzeiten ermöglicht. Einige Backbetriebe haben mit **Best SKIN** schon **über 10.000 Backvorgänge** erzielt.

NEUHEIT

- ✓ hervorragender Antihafteffekt
- ✓ extrem langlebig
- ✓ kein Abrieb
- ✓ optimal geeignet für automatische Linien
- ✓ absolut lebensmittelecht

Kempf GmbH
Bäckereigeräte
Carl-Benz-Straße 3

D-85296 Rohrbach

Tel.: ++49-08442-96690

Fax: ++49-08442-7401

e-mail: kempfgmbh@gmx.de

... mehr vom Blech.