



# Geschwindigkeit ist keine Hexerei

*STIR-Technik im Ladenbackofen. Die Bäckerei Veit, Bempflingen, hat das Backverfahren in den vergangenen vier Monaten in fünf Filialen getestet und für gut befunden.*

Das Bäckerhaus Veit aus Bempflingen bei Stuttgart setzt auf Steinladenbacköfen mit STIR-Technologie (STIR: Selektives Transformiertes InfraRot). Zeitersparnis und einwandfreie Qualität seit fast einem halben Jahr. Drei Wochen nach dem Aufbau des ersten Ofens fiel die Entscheidung für vier weitere.

Wir schreiben Anfang Oktober 2003, auf der iba in Düsseldorf präsentiert die Wachtel GmbH, Hilden, die ersten Öfen mit der neuen STIR-Technologie. Die Branche ist gespalten, hält die Technik, was sie verspricht? Theoretische Berechnungen und erste Praxistests am IGV in Bergholz-Rebrücke sind viel versprechend. Inzwischen sind mehr als ein Dutzend Backbetriebe im Besitz von Öfen mit der STIR-Technologie, so auch die Backhaus Veit GmbH in Bempflingen.

Der erste Ofen erreichte die Schwaben Anfang November, und wohl auch aus taktischen Gründen platzierte man ihn direkt gegenüber der Produktionshalle in einer selbstständigen Filiale, die an einen Lidl-Markt angeschlossen ist. Neben dem Verkaufspersonal sollten auch die Fachleute aus der Produktion auf die Technik und Technologie des Schnellerbackens ein Auge werfen. Doch nach nur drei Wochen Test hatte der Betrieb ein Problem.

Als Veit vier neue Standorte übernahm, wurden die dort vorhandenen Ladenbackstationen auf Etagenöfen mit der neuen Technologie umgerüstet, obwohl die Tests mit dem neuen Ofen in der Lidl-Filiale noch nicht einmal abgeschlossen waren. Ein Wagnis das Geschäftsführer Rolf Stahlbock bis heute nicht bereut hat: „Wir haben es dennoch getan, zum einen, weil die bisherigen Versuche durchweg positiv waren, zum anderen aber auch, weil wir uns jetzt keine alte Technik mehr einkaufen wollten, wo es doch eine neue gab.“

## Erste Adresse in Sachen Qualität

Das Backhaus Veit spielt in Sachen Qualität zweifellos in der Championsleague, wie die Tatsache, dass der Betrieb mit diversen Produkten 16-mal den Preis der Besten beim Qualitätstest der DLG bekommen hat, zeigt. Entsprechend kritisch werden Neuinvestitionen geprüft. Inzwischen steht auch in der Produktion ein 18 m<sup>2</sup> STIR-Etagenofen. „Zu dem können wir aber noch wenig sagen, da wir einfach noch nicht genug Erfahrungen gesammelt haben“, so Stahlbock.

Doch zurück zu den Ladenbackstationen. „Wir haben von Anfang an auf Etagenöfen im Ladenback-

bereich gesetzt, und zwar schon seit 1977“, so Seniorchef Richard Veit, der trotz seiner 70 Jahre noch regelmäßig im Betrieb erscheint. Das Backen direkt auf der Steinplatte auch im Verkaufsraum hat dabei wesentlich mit dem Spitzenreiter in der Gunst des Kunden zu tun, der Brezel. An einem ganz normalen Wochentag verlassen 20.000 davon die Produktionshalle, alle von Hand geschlungen und ungelaut als Teigling. In den 70 Filialen wird die gesamte Produktion frisch gelaut und auf Kunststoffmatten gelagert gebacken. „Heißluftumwälzer und unsere Vorstellungen von Brezelqualität, das passt einfach nicht zusammen“, erklärt Stahlbock und erntet dafür zustimmendes Kopfnicken sowohl vom Seniorchef als auch von den für das Ladenbacken zuständigen Mitarbeitern. „Dass unser Konzept aufgeht, zeigt sich auch daran, dass wir entgegen dem allgemeinen Trend gute Umsatzzuwächse realisieren können“, erklärt der Geschäftsführer.

## Backzeitersparnis gleich Investitionersparnis

Rolf Stahlbock ist von Hause aus Dipl.-Betriebswirt und deshalb prädestiniert, das STIR-System auch aus diesem Blickwinkel zu beurteilen. „Je nach Produkt sparen wir zwischen 25 und 30% der sonst üblichen Backzeit

ein. Wenn Sie jetzt einmal überlegen, dass sich der Durchsatz pro Herd im Umkehrschluss um 25% steigert, kann man sich den fünften Herd in der Filiale sparen und dennoch so viel backen wie mit fünf Öfen, und das steht dann in keinem Verhältnis mehr zu den Mehrkosten für die Keramikbeschichtung, vom geringeren Anschlusswert und den günstigeren Energiekosten ganz zu schweigen.“



**Für den Piccolo Ladenofen mit STIR-Technik spricht auch die Flexibilität aufgrund der Einzelherdsteuerung. Brötchen, Brezel und Brot in einem Ofen sind so kein Problem.**

#### Qualitätsunterschiede: Fehlanzeige

„Ob nun eine Brezel oder ein Brötchen in einem Etagenofen mit konventioneller Technik gebacken wurde oder aber in einem Piccolo mit STIR-Technik, ist anhand des fertigen Gebäcks nicht mehr feststellbar, Unterschiede gibt es weder beim Aussehen, noch bei der Rösche oder dem Geschmack der Produkte“, ist Stahlbock sicher. Gerade am Anfang mussten sich die Verkäuferinnen ein wenig umstellen. Da die Steuerung der Öfen aber über numerische Programme läuft, beschränkte sich die Umstellung eher darauf, dass die Teiglinge schneller wieder aus dem Ofen herauskamen. Nach zwei Wochen hatte man die entsprechenden Backprogramme inklusive dem Feintuning umgestellt, wobei man nicht nur an den Backzeiten Veränderungen vorgenommen hat, sondern auch die Temperaturkurven wurden den Produkten aus der Backstube in Bempflingen angepasst. „Wir backen im Kleingebäckbereich grundsätzlich heiß an und fahren dann mit fallender Hitze“, so Stahlbock. „Wir sind von dieser Technik überzeugt, sie bietet uns bei gleichem Qualitätsniveau in den Shops eigentlich nur Vorteile.“ ■



**Geschäftsführer Rolf Stahlbock ist mit den neuen STIR-Öfen auch aus betriebswirtschaftlichen Überlegungen zufrieden.**

## Ein kleines Stück Urlaub und mehr...



... präsentieren wir Ihnen auf der **SÜDBACK**. Lassen Sie sich auf unserem Stand verwöhnen und genießen Sie unsere neuen Gebäckvariationen.

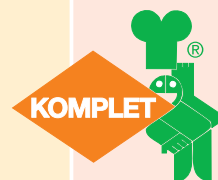
Für jeden Geschmack das Richtige.

Sorgfältige Auswahl der Rohstoffe, ständige Qualitätskontrollen, umfassender Service und Know-how, und nicht zuletzt der 6. Sinn für das richtige Produkt, gehören zu unserem Erfolgsrezept.

Nutzen Sie unser Angebot und profitieren Sie von unserer großen Produktvielfalt mit hoher Güte.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Herzlich Willkommen  
auf der **SÜDBACK**  
Halle 5 Stand 700  
vom 17.-21.04.04



**ABEL + SCHÄFER**  
66333 Völklingen · Tel.: 06898 / 97 26-0  
**KOMPLET Berlin**  
12277 Berlin · Tel.: 030 / 72 39 72-0  
info@komplet.com · www.komplet.com