[1] In den vergangenen acht bis neun Jahren hat die Bäckerei in ihren Filialen Schritt für Schritt die Umluftöfen durch Etagenöfen von Friedrich ersetzt.

Foto: BJ / Stefan Schütter 2020

[1]

Ofenfrische Brötchen und gutes Brot

Um ihre handwerkliche **Kompetenz** zu unterstreichen, hat die **Baeckerei Hoefer** aus Koblenz inzwischen fast alle 43 Filialen mit **Etagenöfen** von Friedrich ausgestattet.

Das Erfolgsrezept von Firmengründer Clemens Hoefer gilt bei der Bäckerei Hoefer schon seit mehr als 110 Jahren: „Einen guten Bäcker erkennt man an seinem guten Brot". Im Laufe der Zeit hat sich das Unternehmen aber deutlich breiter aufgestellt. „Wir haben nach wie vor gutes Brot. Zudem sind wir aber auch im Snack- und Kaffeebereich sehr stark, die beiden machen zusammen etwa 50 Prozent unseres Gesamtumsatzes aus", erklärt Geschäftsführer Tobias Kröber. Ein weiteres wichtiges Thema für die Bäckerei ist die Nachhaltigkeit. Darum setzt sie seit zwei Jahren erfolgreich den ersten Elektro-Lieferwagen ein, hat Solarzellen auf dem Dach der Produktion und verarbeitet so weit wie möglich regionale Rohstoffe.

Backen mit Eco-Modus. Zur Energieeffizienz in den Filialen tragen auch die Etagenöfen von Friedrich bei, die mit der TCM D6-Steuerung ausgestattet sind. „Wenn das Personal früher versäumt hat, den Ladenofen oder zumindest die nicht mehr benötigten Herde zeitnah abzuschalten, konnte es durchaus passieren, dass der Ofen den ganzen Tag durchgeheizte." Das ist mit dem Eco-Modus der TCM D6-Steuerung nicht mehr möglich. Ist der Eco-Modus aktiv, schaltet sich die jeweilige Backkammer bei zu geringer Auslastung automatisch ab. Friedrich empfiehlt für einen rentablen Betrieb des Ofens eine Mindestauslastung jeder eingeschalteten Etage von 75 bis 85 Prozent. Die in die Steuerung integrierte Energieoptimierung

Das Problem

Die Bäckerei Hoefer wollte ihre Ladenbackstationen von Umluft auf Etage umstellen.

Die Lösung

Im ERFA-Kreis hat Geschäftsführer Kröber von seinen Kollegen eine Empfehlung für Friedrich bekommen. „Wir haben dann bei uns einen Etagenofen zur Probe aufgestellt und waren zufrieden. Da Friedrich ein sehr gutes Preis-Leistungs-Verhältnis bietet, haben wir uns anschließend nicht die Mühe gemacht, zum Vergleich noch zehn andere Ofenbauer zu kontaktieren.“ Weil der Geschäftsführung von Hoefer das schwarze Gehäuse besser gefallen hat als die Edelstahl-Standardausführung, bestellte sie alle Öfen in der black edition.

Technik

- *Backkammern wahlweise mit 125, 150, 185 oder 235 Millimeter Herdhöhe.*
- *Sparsame, kaskadenartige Beschwadung mit separaten Schwadenerzeugern für jeden Herd.*
- *Serienmäßig Steinplatten und feueraluminierte Backkammern*
- *Keramikflachheizkörper für eine weiche Hitze und optimalen Ofennachtrieb.*
- *Computersteuerung TCM D6 mit Energiesparmanagement und Shop-IQ-Schnittstelle.*
- *Die Gehäuse-Oberfläche der black edition ist hochwertig schwarz eloxiert. Die Schruft besteht aus schwarzem Edelstahl.*
- *Optionaler untergebauter Gärschrank für bis zu 24 Bleche 60 mal 40.*
- *Optionale Abzugshaube mit Schwadenkondensator.*

Alternativen

Aktuell gibt es im Bereich Ladenbacköfen zahlreiche Anbieter wie zum Beispiel Wiesheu, Wachtel, Debag, WP, Miwe, Manz und viele andere mehr.

macht sich beim Stromverbrauch der Bäckerei durchaus bemerkbar. „Besonders deutlich war der Effekt in einer Filiale, wo der Ofen nachmittags kaum noch genutzt wurde. Durch den Eco-Modus sind dort die monatlichen Stromkosten von 1.500 um 500 Euro gesunken. Das ist eindeutig nachweisbar, denn wir haben nur den Ofen ausgetauscht und sonst nichts verändert.“ An den Standorten, wo den ganzen Tag über viel gebacken wird, ist der Einspareffekt allerdings geringer. Für eine einfache und kostengünstige Installation sind die Etagenöfen bei Hoefer fast alle mit Schwadenkondensatoren ausgestattet. Diese lassen den Schwaden aus der Abluft zu Wasser kondensieren, das dann einfach durch den Abfluss ablaufen kann. Ein Kamin ist so nicht erforderlich. Zudem ist die Wasserzufuhr für den Schwaden mit einem Wasserfilter ausgestattet. Um die Ko-

Foto: BJ / Stefan Schütter 2020

[2]

Foto: BJ / Stefan Schütter 2020

[3]

[4]

[2] Die Brötchenteiglinge kommen vorgegart in die Läden. So fällt für das Personal mit der Gare vor Ort ein Arbeitsschritt weg. Der Gärschrank mit automatisch gesteuerter Befeuchtung ist für die Brötchen daher nicht mehr notwendig, kommt aber für die Streuselecken und anderes nach wie vor zum Einsatz. [3] In der Filiale in der Industriestraße 51 im Gewerbegebiet von Mühlheim-Kärlich steht ein Friedrich E4 6/8 AH-Etagenofen als black edition-Modell. [4] Die TCM D6-Steuerung mit zentraler Bedieneinheit und separaten Displays für jeden Herd ist dank der Piktogramme für die einzelnen Backprogramme einfach zu bedienen.

Foto: BJ / Stefan Schütter 2020
[5]

[5] Der optionale Schwadenkondensator macht die aufwendige Installation eines Kamins überflüssig. Stattdessen genügt ein Abfluss für das Wasser. [6] Die Teiglinge lagern im Kühlhaus gleich neben dem Ofen und können aus der Kälte direkt eingeschossen werden. [7] Damit die Öfen beim Eintreten direkt ins Auge fallen, auch wenn sie weiter hinten stehen, sind alle Filialen mit genügend Stellfläche mit doppeltbreiten Modellen ausgestattet. [8] Das Snackangebot ist sehr umfangreich. Für die Zubereitung der beiden täglich wechselnden Mittagsgerichte kommt auch der Etagenofen zum Einsatz.

Foto: BJ / Stefan Schütter 2020
[6]

Foto: BJ / Stefan Schütter 2020
[7]

Foto: BJ / Stefan Schütter 2020
[8]

sten kalkulierbar zu halten, hat die Bäckerei für alle Öfen einen Wartungsvertrag abgeschlossen, in dem auch die Wasserfilter enthalten sind. Die darüber hinausgehenden Reparaturkosten hielten sich in überschaubaren Grenzen, so Kröber.

Vielseitiges Frischsortiment. „Beim Ladenbacken stellt sich immer die Frage: Wo fängt man an und wo hört man auf? Schließlich ist die Backfläche in den Filialen immer begrenzt.“ Dennoch ist das Frischesortiment bei Hoefer groß. Die Verkäuferinnen backen alle Brötchensorten den ganzen Tag über immer wieder frisch. Zudem gibt es ofenfrische Croissants und auch einige Blechkuchensorten wie etwa die Streuselecken werden auf Blechen fertig vorbereitet angeliefert, dann 20 bis 30 Minuten gebacken und geschnitten. „Die Croissants haben wir ursprünglich zentral gebacken. Seit wir sie verstärkt in den Ladenöfen backen, hat sich ihre Qualität verbessert.“ Sonntags waren die Croissants früher häufiger zu klein gewesen, weil die Gare nicht stimmte. Seit sie vorkonditioniert und somit backfertig in die Filialen kommen, tritt dieses Problem nicht mehr auf. Ein im Laden saisonal gebackenes Feingebäck ist die Marzipanschleife. Um die Veredelung vor Ort einfach zu halten, besteht das Dekor nicht aus Aprikotur und Fondant, sondern aus aufgesiebtem Puderzucker. „Wenn die Marzipanschleifen in einer Werbeaktion sind, riecht es in unserem Filialen den ganzen Tag verführerisch nach Mandeln und Marzipan. Dieses Duftmarketing fördert den Verkauf dann zusätzlich.“ Die im Dezember 2019 im Industriegebiet eröffnete Filiale mit großem Café ist zudem sehr snacklastig. Zum Angebot gehört unter anderem der Rheinische Döppekooche. Dieses regionale Gericht aus geriebenen Kartoffeln mit Eiern, Speck, Zwiebeln und Würstchenscheiben kommt zum Beispiel einfach roh in der Auflaufform für zwei Stunden in den Ofen und ist dann servierfertig. Beliebt sind auch die heiß servierten Ofenbrote, sie bestehen aus einer Toastscheibe mit Grillgemüse und Zwiebeln, überbacken mit Camembert.

Vorgegarte Teiglinge. Das Backen der Brötchenteiglinge ist recht einfach, denn sie kommen vorkonditioniert mit Dreiviertel Gare in die Läden. Dort brauchen sie dann nicht mehr in den Gärschrank, sondern stehen zur Stabilisierung einfach bei fünf Grad Celsius im Kühlhaus. Die Verkäuferinnen können sie dort nach Bedarf entnehmen und gleich in den Ofen schieben. „Früher standen die Teiglinge dagegen oft im Verkaufsraum und die Gare konnte sich von Tag zu Tag unterscheiden. Seit Juni 2019 setzen wir in der Produktion aber ein neues Kältekonzept von Icecool ein, das die Teiglinge konditioniert und dann gegenkühlt. Dadurch sind die Teiglinge sozusagen für den Tag konserviert. Auch die Backqualität in den Filialen ist dadurch immer gleichmäßig, das schlägt sich in steigenden Verkaufszahlen nieder.“ Während einer Testphase für ein umfassenderes Frontbaking-Konzept war in einer Filiale jeden Samstag ein Bäcker vor Ort. Diesem stand dabei die komplette Ausstattung

Foto: BJ / Stefan Schütter 2020

[9] In den Filialen werden alle Brötchensorten, die Croissants, aber auch Blechkuchen, Feingebäck und Snacks gebacken. [9]

von Tuchabziehern, über Brötchenschaufel bis hin zum Arbeitstisch zur Verfügung. Die ofenfrischen Gebäckmengen waren aber insgesamt zu gering für den zusätzlichen Personalaufwand. „Außerdem waren die Arbeitsschritte zu aufwendig und der Platzbedarf für viele andere Standorte zu groß. In der Testfiliale haben wir aber nach wie vor die Möglichkeit für besondere Aktionen wie etwa das Flechten und Backen von Butterzöpfen vor den Augen der Kunden.“ Alle Brote werden jedoch zentral in der Produktion gebacken. Da alle Filialen in einem Umkreis von maximal 35 Kilometer liegen, können sie jeden Tag mehrfach frisch beliefert werden.

Nicht zu übersehen. Für eine möglichst gute Außenwirkung sind, wo immer es möglich ist, doppelt breite Ofenmodelle im Einsatz, in die sich pro Etage zwei 60 mal 40 Bleche quer einschieben lassen. „Durch die 1,50 Meter breiten Öfen sehen die Kunden sofort beim Betreten des Verkaufsraums unsere Backkompetenz.“ Die Kapazitätsanpassung erfolgt dann über die Anzahl der Etagen. Je nach Standort kommen in den Filialen von Hoefer Etagenöfen mit drei bis fünf Herden zum Einsatz. „Wir haben beispielsweise Vorkassenzonen, wo wir in einem doppelt breiten Ofen mit fünf Herden kontinuierlich backen. Die gesamte Backfläche Schuss auf Schuss komplett auszulasten, ist aber selbst dort nahezu unmöglich.“ Durch seine einzeln steuerbaren Herde ist der Etagenofen deutlich flexibler einzusetzen als ein Umluftofen. So können mit den vier Etagen in Mühlheim-Kärlich vier verschiedene Gebäcke, Snacks oder Mittagsgerichte gleichzeitig gebacken werden.

Stefan Schütter

IN KÜRZE

Foto: BJ / Stefan Schütter 2020

Bäckerei Hoefer GmbH
August-Thyssen-Straße 42
56070 Koblenz
Tel.: 0261-984280

Internet: www.baeckerei-hoefer.de
E-Mail: backstube@baeckerei-hoefer.de

Geschäftsführung:	Wilfried Hoefer, Christian Hoefer, Tobias Kröber
Verkaufsstellen:	43
Mitarbeiter:	
Produktion:	42
Verkauf:	450
Fahrer:	8
Verwaltung:	6
Sortimentsbreite/Anzahl Sorten:	
Brot:	14
Brötchen:	12
Feinbackwaren:	20
Konditorei:	10
Snack:	30
Preise ausgesuchter Produkte:	
Schnittbrötchen:	0,35 Euro
Mischbrot (1kg):	3,60 Euro
Spezialbrot (750g):	3,80 Euro
Obstplunder:	1,60 Euro
Berliner:	1,10 Euro
Tasse Kaffee:	1,90 Euro
Belegte Semmel:	2,20 Euro