

[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: B.J. / Stefan Schüttler 2020



[1]

# Ofenfrische Brötchen und gutes Brot

Um ihre handwerkliche **Kompetenz** zu unterstreichen, hat die **Baekerei 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 durchgeheizt.“ 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 Hoefler 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 Hoefler 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 feveraluminierte 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 Hoefler 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] 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 Mülheim-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

[2]

[3]



[4]

Foto. BJ / Stefan Schütter 2020







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 Hoefers 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

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

Internet: [www.baecckerei-hoefer.de](http://www.baecckerei-hoefer.de)  
 E-Mail: [backstube@baecckerei-hoefer.de](mailto:backstube@baecckerei-hoefer.de)

Foto: BJ / Stefan Schütter 2020



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