

## MIWE: Kompetenz bis ins Detail

**Hamburg / Arnstein.** *(eb / mi) Nicht nur «überraschend positiv» sondern ebenso international war die iba 2006 in München. Um noch einmal die bekannten Zahlen zu bemühen: Gut 50 Prozent der Fachbesucher kamen aus dem Ausland.*

**2006**  
**iba**  
**München**  
**3.10.–9.10.**

Weniger offensichtlich und nicht minder erwähnenswert sind die neuen Bahnen, in denen «die Branche» denkt. Sofern nicht industriell geprägt oder durch andere Einflüsse daran gewöhnt, überwiegt zunehmend ein Denken in Prozessen -- was die Ausstatter von Backbetrieben und artverwandten Unternehmen vor teilweise völlig neue Herausforderungen stellt.

«Die Branche» ist keine feste Größe mehr, sondern eine Gleichung mit vielen Variablen. Chamäleons gleich passen die sich Verbraucherwünschen an; haben ihre Wurzeln in verschiedenen Kulturen, sprechen unterschiedliche Sprachen. Mit anderen Worten: Suchen Backbetriebe und artverwandte Anbieter nach Anregungen und Konzepten, um mit den sich stetig ändernden Marktbedingungen Schritt halten zu können, dann brauchen sie Gesprächspartner, die dank umfangreicher Erfahrungswerte und tiefer Marktkenntnis in der Lage sind, passende Antworten zu geben.

MIWE setzt heute rund die Hälfte seiner Produkte im Export um. Wobei der Umsatzanteil, den die Arnsteiner Spezialisten für Backofenbau, Bäckerkälte und Bäckereitechnik auf dem Inlandsmarkt erzielen, nicht zurückgegangen ist. Das betonte MIWE-Hauptgeschäftsführerin Sabine M. Wenz während einer Pressekonferenz in München. Was sie nicht sagte: Angesichts eines sich bis auf Weiteres konsolidierenden Markts muss MIWE mit seinen Umsätzen hierzulande über dem Durchschnitt liegen.

MIWE-Erzeugnisse stehen heute auf allen fünf Kontinenten. In mehreren Marktsegmenten der internationalen Bäckereitechnik hat sich das Unternehmen



Die (MIWE-) Welt des Backens: Konzept- und Prozessdenken standen im Vordergrund.

still und leise Spitzenpositionen erarbeitet und genießt in aller Welt einen sehr guten Ruf. Frei übersetzt könnte man auch sagen: MIWE hat schnell gelernt, auf spezielle Anforderungen aus den internationalen Märkten mit spezifischen Lösungen zu antworten.

### Was heißt «neu»?

Vor diesem Hintergrund sei klar, dass «Neues» für MIWE nicht nur die technische Fortentwicklung des Bestehenden meinen kann, sondern vor allem eine Fortentwicklung der Produkte und des Sortiments unter den sich verändernden Marktbedingungen bedeutet, erklärte Charlotte Steinheuer, bei

MIWE zuständig für Öffentlichkeitsarbeit, in München die gewählte Gangart: «Die Neuheiten, die wir vorstellen, spiegeln die Veränderungen unserer Märkte und in unseren Märkten wieder».

Nun ist es schwierig, im Frontalunterricht einer Pressekonferenz die «andere» Betonung angemessen herüberzubringen -- aufzunehmen, im Lesersinn adäquat abzubilden. Mit der sicher willkommenen Berücksichtigung einzelner Highlights würde unser Bericht an dieser Stelle aber nur zurückfallen in eine Fokussierung auf einzelne Komponenten, wo doch Konzept- und Prozessdenken im Vordergrund stehen sollen.

Einige Highlights hatte MIWE im Vorfeld der iba bereits angekündigt -- siehe WebBäcker 35/06 und den darin enthaltenen Artikel «MIWE: lädt ein zum Blick in die Zukunft» ( vgl. [http://www.webbaecker.de/r\\_branche/2006/0806-MIWE-IBA.PDF](http://www.webbaecker.de/r_branche/2006/0806-MIWE-IBA.PDF) ).

Wer sich auf die umfangreiche MIWE-Präsentation in München einließ, dem eröffnete sich nicht nur die in Bewegung geratene (MIWE-) «Welt des Backens». Wer genau hinsah, der konnte die Präzision erkennen, mit der die Arnsteiner Spezialisten bis ins kleinste Detail Kompetenz demonstrierten. Teilweise konnte man nur wünschen, dass so mancher Fachbuchautor den Weg zu MIWE findet und sich dort mit Prospekten eindeckt -- randvoll gespickt mit wertvollen Informationen. Das war beeindruckend und vermittelte die Erkenntnis, dass den Spezialisten nicht nur hoch entwickeltes Know-how zu eigen ist -- sondern, darauf aufbauend, eine Flexibilität und Dynamik, die der bewegten Bäckerwelt zur rechten Zeit die rechten Antworten zu entlocken versteht -- immer einen Schritt voraus.

### **Mensch-Maschine-Schnittstelle**

Neben den in München allgemein herausragenden Dimensionen (Optimismus, Internationalität, Prozessdenken ...) luden natürlich -- von Fachgebiet zu Fachgebiet verschieden -- weitere Dimensionen ein, sich mit ihnen auseinanderzusetzen. Eine davon ist die «Mensch-Maschine-Schnittstelle». MIWE hat eine neue Computer-Steuerung entwickelt, die als Prototyp während der iba 2006 erstmals zu sehen war und auf großes Interesse stieß.

Zwar hat sich das rasante Tempo der ersten Jahre verringert, doch immer noch schreitet die Informationstechnologie in gewaltigen Versionsschritten voran. Was für die Bedienung von MIWE Anlagen vorteilhaft und für Nutzer komfortabel ist, bringen die Arnsteiner Spezialisten nun mit einer komplett überarbeiteten Steuerung in den Markt. Im Grundsatz geblieben, doch vielseitiger und komfortabler als bisher sind dabei die Möglichkeiten,



Uwe Klatt von MIWE zeigt die neue Computer-Steuerung, die als Prototyp während der iba 2006 erstmals zu sehen war und auf großes Interesse stieß.

Programmphasen beim Backen oder in der Bäckerkälte feinst abgestuft zu beeinflussen und so jedem Produkt das ihm eigene optimale Bäckerkälte- oder Backklima zukommen zu lassen.

Vollkommen neu ist die konzeptionelle und technische Realisierung der Mensch-Maschine-Schnittstelle: Bedient wird die neue MIWE Computersteuerung über einen Touchscreen und einen Näherungs-Sensor (ähnlich dem click wheel des Apple i-pod). Mehr Elemente braucht der Bäcker nicht, um seine Anlagen zu steuern. Das Farbdisplay mit einer Auflösung von 800 x 480 Bildpunkten lässt mehr Raum und unterstützt grafische Darstellungen, die schneller erfasst werden können als bloße Tabellen. Die Vernetzbarkeit ist mit Schnittstellen zu USB, Ethernet, WLAN, Bluetooth und anderen gängigen Systemen auf dem allerneuesten Stand. Die Software kauft MIWE nicht zu, sondern entwickelt und pflegt sie in Kenntnis der Notwendigkeiten und Wünsche der Bäcker selbst. Abwärtskompatibilität der Back- und Kälteprogrammdateien zu älteren Versionen ist selbstverständlich gegeben.

### **MIWE cube: stellt Systemgedanken in den Vordergrund**

Im Rahmen der Vorberichterstattung zur iba noch nicht verfügbar war der neue «MIWE cube -- das FreshFoodSystem». Wem das nicht locker genug über die Lippen geht, der wird auch Baukastensystem sagen dürfen: Ein universelles Konzept für alle modernen Bake+Snack-Umgebungen, das Frischebacken in allen seinen Spielarten überall dort unterstützt, wo Sicht- und Duftbacken in Zeiten veränderter Verzehrgegewohnheiten zunehmende Bedeutung erlangt: In

der Bäckerei, an Snack-Stationen, in Tankstellen-Shops oder Take Aways, beim Catering, für die Zubereitung von Convenience Food und anderen kleinen Köstlichkeiten.

MIWE cube steht für ein modulares Baukastensystem, das mit seinen einheitlichen Rastermaßen ganz einfach in jedes Shop-Konzept zu integrieren ist. Es besteht aus einer Reihe untereinander beliebig kombinierbarer Komponenten -- von auf Rollen gelagerten Fahrgestellen und verschiedenen Unterschränken (auch mit Gär- und Kühlfunktionen) über die eigentlichen Backmodule bis hin zur Dunstabzugshaube.

Als Backmodule bieten die Arnsteiner Spezialisten vorerst den MIWE cube : air (Konvektionsbackofen) und den MIWE cube : stone (Etagenbackofen mit Steinplattenboden). Weitere Komponenten sind in Vorbereitung und werden das Einsatzspektrum und die Vielseitigkeit des FreshFoodSystems noch einmal deutlich erweitern. Das System ist daher ebenso flexibel wie zukunftssicher. MIWE ist sicher, dass das Baukastensystem -- gegebenenfalls in Kooperation mit spezialisierten Partnern -- den Zugang zu neuen, internationalen Märkten öffnen wird.

**Die Abbildung auf der folgenden Seite gibt Ihnen einen ersten Eindruck vom universellen MIWE cube Konzept.**

