



The Dibas hot air convection oven is WIESHEU's best-known product. Its door that features a curved pane disappears into the oven housing fully automatically at the press of a button. SCHOTT played an important role in designing this door.

Das bekannteste Produkt von WIESHEU ist der Dibas Heißluftbackofen: Seine Tür mit gebogener Scheibe verschwindet vollautomatisch per Knopfdruck seitlich im Ofengehäuse. An der Entwicklung der Türkonstruktion hat SCHOTT maßgeblich mitgewirkt.

GINA HARDEBECK

For many people, the walk to the bakery gets their day off to a good start. At the same time, it has been a while since fresh pretzels, bread rolls and croissants were only eaten in the morning. Enjoying snacks between meals and eating out are becoming more and more popular. Even gas stations, supermarkets and hotels are now using professional in-shop baking ovens. And, Germans are particularly grateful consumers: Each year, households consume more than 50 kilograms of baked goods and bread. And this country is also one of the leaders when it comes to offering a large variety of different breads. More than 300 types can be found between Flensburg and Oberstdorf.

For many years, people dried the mash consisting of grain and water on hot stones and thus preserved it and made it easier to transport in the form of flat bread. Later on, the invention of the oven by the ancient Egyptians significantly changed how bread was prepared. Inside a baking oven, the bread dough is completely surrounded by heat and baked evenly on all sides. The round or oval shape that bread comes in was born. Innovations in baking ovens still play an important role even today. The look and taste of baked goods are not the only things that count. Safety and hygiene standards are also very important.

WIESHEU, a company from the Swabian town of Affalterbach in Germany, is one of the drivers of innovation in the industry. Founded under simple conditions in the proverbial

Der Gang zum Bäcker gehört für viele zum Start in den Tag. Doch längst gibt es nicht nur in der Früh frische Brezeln, Brötchen und Croissants. Snacks für zwischendurch und der „Außer-Haus-Verzehr“ werden immer beliebter. Auch Tankstellen, Supermärkte und Hotels nutzen mittlerweile professionelle Ladenbacköfen. Speziell die Deutschen sind dankbare Abnehmer: Über 50 Kilogramm Backwaren und Brot konsumiert ein Haushalt jährlich. Und auch wenn es um die Vielfalt von Brotsorten geht, ist Deutschland ganz vorne mit dabei. Mehr als 300 Brotsorten gibt es zwischen Flensburg und Oberstdorf.

Während lange Zeit der Brei aus Getreide und Wasser auf heißen Steinen getrocknet und so in Form von Fladen halt- und transportierbar gemacht wurde, hat die Erfindung des Backofens durch die alten Ägypter die Brotverarbeitung entscheidend

verändert: Durch den Backofen wird der Brotteig von der Hitze ganz umschlossen und auf allen Seiten gleichmäßig durchgebacken. Die runde bzw. ovale Brotform war geboren. Und auch heutzutage noch spielen Innovationen rund um den Backofen eine entscheidende Rolle. Denn nicht nur Geschmack und Aussehen der Backwaren sind wichtig, sondern auch Sicherheit und Hygienestandards spielen eine Rolle.

Einer der Innovationstreiber der Branche ist die Firma WIESHEU aus dem schwäbischen Affalterbach. Vor fast 40 Jahren unter einfachen Bedingungen, in der sprichwörtlichen Garage im nahe bei Affalterbach gelegenen Burgstetten gegründet, baute der tatkräftige Firmenchef Karlheinz Wiesheu 1973 seine ersten Backöfen mit Ober- und Unterhitze. Übrigens für eine echte süddeutsche Spezialität, den Leberkäse. 1981 entschied sich



Fresh Rolls from Intelligent Ovens Frische Brötchen aus intelligenten Öfen

The Swabian manufacturer of baking ovens WIESHEU has been relying on special glass from SCHOTT for 33 years.

Seit 33 Jahren setzt der schwäbische Backofenbauer WIESHEU auf Spezialglas von SCHOTT.

Photos | Fotos: WIESHEU

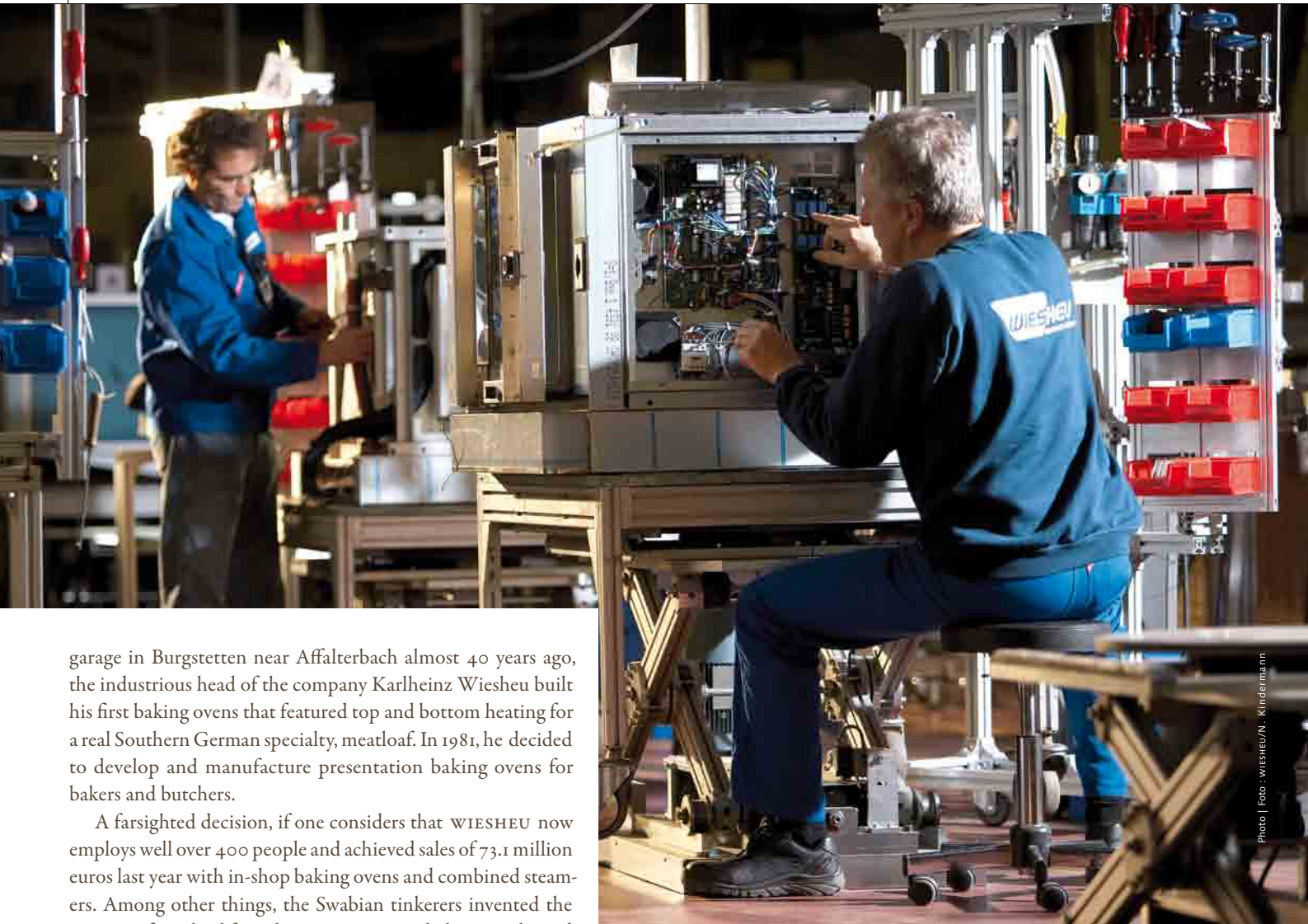


Photo | Foto: WIESHEU/N. Kindermann

garage in Burgstetten near Affalterbach almost 40 years ago, the industrious head of the company Karlheinz Wiesheu built his first baking ovens that featured top and bottom heating for a real Southern German specialty, meatloaf. In 1981, he decided to develop and manufacture presentation baking ovens for bakers and butchers.

A farsighted decision, if one considers that WIESHEU now employs well over 400 people and achieved sales of 73.1 million euros last year with in-shop baking ovens and combined steamers. Among other things, the Swabian tinkers invented the reversing fan wheel for achieving consistent baking results and a fully automated self-cleaning system for shop ovens.

The couple who founded WIESHEU is particularly proud of their "intelligent baking system" or Dibas for short. The Dibas hot air convection oven is a real space saver: Its door disappears into the oven housing fully automatically at the press of a button. SCHOTT contributed significantly to developing the design of this door. The glass panes manufactured at the SCHOTT VTF plant in Troisfontaines, France, are slightly curved to make it easier for the door to sink down into the housing.

The retractable oven doors of the Dibas series offer a major advantage when it comes to everyday routines in the bakery. Especially when it gets busy in front of and behind the counter, they ensure that there is always enough room and allow for ideal selling conditions, even when the oven doors are open.

Thanks to a special safety interlock on the door, the Dibas hot air convection oven can also be used safely in areas open to customers because it is impossible to open it by accident. This aspect as well as the glass doors that SCHOTT supplies contribute to the current trend toward transparency in bakeries. "Our customers always have a clear view of the well illuminated baked goods, and this really drives sales," explains Uwe Burger,

WIESHEU has been developing and manufacturing innovative shop ovens for nearly 40 years. The company ranks among the leaders in its field. SCHOTT and WIESHEU have been working together for 33 years. The Mainz-based company supplies flat glass panes for its oven doors.

WIESHEU entwickelt und produziert seit fast 40 Jahren innovative Ladenbacköfen. Das Unternehmen zählt zu den Marktführern der Branche. Seit 33 Jahren kooperieren WIESHEU und SCHOTT: Das Mainzer Unternehmen liefert Flachglasscheiben für die Backofen-Türen.

Karlheinz Wiesheu, Schaubacköfen für Bäcker und Metzger zu entwickeln und herzustellen.

Eine Entscheidung mit Weitblick: Heute beschäftigt WIESHEU weit über 400 Mitarbeiter und erzielte im vergangenen Jahr mit Ladenbacköfen und Kombi-Dämpfern einen Umsatz von 73,1 Millionen Euro. Die schwäbischen Tüftler erfanden unter anderem das reversierende Lüfferrad für gleichmäßige Backergebnisse und ein vollautomatisches Selbstreinigungssystem für Ladenbacköfen. Besonders stolz ist das Gründerpaar Wiesheu auf

„Das intelligente Backsystem“, kurz Dibas. Der Dibas Heißluftbackofen ist ein echtes Raumwunder: Seine Tür verschwindet vollautomatisch per Knopfdruck seitlich im Ofengehäuse. An dieser Entwicklung hat SCHOTT maßgeblich mitgewirkt. Die Glasscheiben, die von SCHOTT VTF im französischen Troisfontaines gefertigt werden, sind leicht gewölbt, was das problemlose Versenken der Tür in das Gehäuse erleichtert.

Die versenkbaren Ofentüren der Dibas Ofenserie bieten einen großen Vorteil bei den täglichen Arbeitsab-

Production Manager at WIESHEU. "After all, customers associate freshness and quality with the fact that bread and baked goods are baked right before their eyes." In addition to the Dibas series, SCHOTT also supplies glass doors for the deck baking oven Ebo and the hot air convection oven Euromat. These energy-efficient glass doors are made of double glazed, heat-reflective viewing windows with a cooled gap between them. The advantage is that the surfaces of the viewing windows are cooled. Therefore, there is no longer a danger of people burning themselves. All of this stands for quality that people will be able to recognize almost immediately in the future. Starting next year, the baking oven panes of the product lines Diba and Ebo will be shipped with the SCHOTT® logo on them.

Fruitful relationship

The relationship between WIESHEU and SCHOTT has a long tradition. The company first decided to use flat glass from SCHOTT for its ovens back in 1979. Since then, WIESHEU has manufactured more than 100,000 baking ovens inside which an estimated 380 billion rolls have been baked.

Nevertheless, WIESHEU also turned to SCHOTT when it came to implementing its own design demands or those of its customers. For instance, the glass experts also helped WIESHEU to pep up its appearance and use the color scheme the company had selected for the frames of the baking ovens, which was red to start with and then saffron yellow later on. To begin with, SCHOTT developed individual color recipes and then tested them together with WIESHEU. Nowadays, the frames of the baking oven doors are mainly light gray to match the stainless steel design of the oven or take on a nostalgic appearance. But even special customer requests for designs and colors can be met. The challenge lies in selecting the right color shade and seeing to it that it remains durable despite the fact that these baking ovens are used almost every day for many years.

More than 14,000 bakeries and their roughly 30,000 branches see to it that Germans get to enjoy one of their favorite fresh foods on a daily basis. And then, of course, more and more food chains and gas stations are also using them.

Nevertheless, baked goods are obviously also quite popular in other countries. For instance, the export share at WIESHEU rose to 52 percent last year and exceeded the domestic share for the first time ever. "For 2012, we project sales to increase even further. We are expecting to see further positive signals mainly in the international area," WIESHEU's Managing Director Volker Groos optimistically notes. As its long-standing partner, SCHOTT is also planning to accompany WIESHEU as it enters into foreign markets. This will ensure that not only Bavarian pretzels and Berlin bread rolls but also Indian chapti or northern Chinese manto are baked in the medium-sized Swabian company's ovens in the future.

mark.delp@us.schott.com

laufen in der Bäckerei. Sorgen sie doch, insbesondere wenn viel Betrieb vor und hinter dem Verkaufstresen herrscht, für möglichst viel Platz und ideale Verkaufsbedingungen, auch wenn die Ofentüren geöffnet sind.

Dank einer speziellen Sicherheitsverriegelung der Tür ist der Dibas Heißluftbackofen bedenkenlos auch im Kundenbereich einsetzbar, denn ein versehentliches Öffnen ist ausgeschlossen. Dieser Aspekt und die von SCHOTT gelieferten Glastüren kommen dem aktuellen Trend nach Transparenz in den Bäckereien zugute. „Die Kunden haben stets freie Sicht auf die optimal ausgeleuchtete Backware. Eine echte Verkaufsförderung“, so Uwe Burger, Produktionsleiter bei WIESHEU. „Schließlich verbinden Kunden Frische und Qualität zunehmend damit, dass die Brot- und Backwaren direkt vor ihren Augen gebacken werden.“

Neben der Dibas-Serie liefert SCHOTT auch Glastüren für den Eta-genbackofen Ebo und den Heißluftbackofen Euromat. Die energieeffizienten Glastüren bestehen aus doppelt verglasten, wärmereflektierenden Sichtscheiben mit gekühltem Zwischenraum. Ihr Vorteil liegt darin, dass die Oberfläche der Sichtscheiben gekühlt wird und so keine Gefahr besteht, sich zu verbrennen.

All dies steht für Qualität, die in Zukunft schnell erkennbar sein soll: Ab kommendem Jahr werden die Backfenscheiben der Produktlinien Diba und Ebo mit dem SCHOTT® Logo vermarktet.

Fruchtbare Zusammenarbeit

Die Zusammenarbeit zwischen WIESHEU und SCHOTT hat Tradition: 1979 entschied sich das Unternehmen erstmals, für seine Backöfen Glas von SCHOTT zu verwenden. Seitdem hat WIESHEU mehr als 100.000 Backöfen produziert, in denen bisher geschätzte 380 Milliarden Brötchen gebacken

wurden. Auch wenn es darum ging, eigene Design-Wünsche oder die seiner Kunden umzusetzen, wandte sich WIESHEU an SCHOTT. So haben die Glasexperten WIESHEU maßgeblich dabei unterstützt, das Erscheinungsbild anzupassen und das gewünschte Farbkonzept für die Backofentürrahmen, zunächst rot, später safrangelb umzusetzen. Zunächst hat SCHOTT individuelle Farbrezepturen entwickelt und diese dann gemeinsam mit WIESHEU getestet. Heutzutage sind die Rahmen der Backofentüren vorrangig hellgrau, passend zum Edelstahl-Design des Ofens, oder in Nostalgieoptik. Aber auch speziellen Kundenwünschen nach Design und Farbgestaltung kann Rechnung getragen werden. Die Herausforderung liegt darin, stets den richtigen Farbton zu treffen und dessen Haltbarkeit trotz nahezu täglichem Einsatz des Backofens über mehrere Jahre zu gewährleisten.

Dass die Deutschen eines ihrer liebsten Nahrungsmittel täglich frisch genießen können, dafür sorgen mehr als 14.000 Bäckereien mit ihren rund 30.000 Filialen. Hinzu kommen Lebensmittelketten und Tankstellen.

Aber auch im Ausland sind Backwaren beliebt. So lag der Exportanteil von WIESHEU letztes Jahr mit 52 Prozent erstmalig höher als im nationalen Bereich. „Für das Jahr 2012 rechnen wir mit einem weiter steigenden Umsatz. Vorrangig im internationalen Bereich erwarten wir uns weitere positive Signale“, so der optimistische Ausblick von WIESHEU Geschäftsführer Volker Groos. Als langjähriger Partner möchte SCHOTT WIESHEU auch bei dessen Schritten in ausländische Märkte begleiten. Damit nicht nur bayerische Brezeln und Berliner Schrippen, sondern auch indische Chapti oder nordchinesische Manto künftig in Öfen eines schwäbischen Mittelständlers gebacken werden.

mark.delp@us.schott.com