

Backeffizienz aus dem hohen Norden

Die Präsenz des schwedischen Backofenherstellers **Sveba-Dahlen** auf der iba in München demonstrierte, dass man seine Stärken zwar bewahren und weiter ausbauen, aber auch neue Akzente setzen will. Beim Besuch im Werk wird deutlich, dass vor allem die neuen Steuerungen und die Energiesparmaßnahmen hier Beachtliches leisten.

Mit rund 300 Mitarbeitern und ein Jahresumsatz von über 50 Mio. Euro ist die Sveba-Dahlen-Gruppe einer der weltweit größten Anbieter von Bäckereitechnik, der in über 100 Ländern aktiv ist. Da zur Gruppe neben dem namensgebenden Traditionsunternehmen in Fristad auch die Töchter Glimek und Wodschow (mit der bekannten Marke „BAR“) gehören, tritt sie in Skandinavien und vielen weiteren Ländern als Systemanbieter auf, der komplette Backstuben-

stahl!), ihrer hohen Betriebssicherheit und ihrem guten Backergebnis genießen die Produkte weltweit einen ausgezeichneten Ruf.

Im Ofenprogramm zu finden sind vier klassische Stikkenofen-Serien, von den vorwiegend als Ladenbacköfen genutzten Modellen der „S“-Serie über die Produktionsöfen der Baureihen „C“ und „V“ bis hin zur „I“-Serie für den großen Bedarf, in deren Öfen vier Stikkenwagen mit dem Blechmaß 60 x 80 cm Platz finden. Alle Stikken-

das Programm durch Gäräume und Gärtunnel und Arbeitstische für professionelles Backen.

Auf die Kunden zugeschnitten

Mehr als 60 Vertriebspartner allein für den Bäckereibereich gewährleisten die kundengerechte Betreuung in den Zielmärkten. Qualifizierte, erfahrene Techniker sorgen die fachgerechte Installation, Einstellung und natürlich auch Wartung der Anlagen.

Ein wichtiger mitteleuropäischer Markt ist traditionell Deutschland, wo die Vertretung in Sachen Backöfen bereits seit 1963 durch die Rudolf Richter GmbH (Heimsheim) erfolgt, und den von Schweden aus Ingemar Erlandsson als Bereichsverkaufsleiter betreut. Dass „Orientierung an den Bedürfnissen der Kunden“ für die Schweden keine Worthülse ist, belegt die Tatsache, dass der beliebte Ladenbackofen „S200“ eigens für die Platzbedürfnisse deutscher Filialbäcker „eingedampft“, sprich: passend gemacht wurde. Zu den von deutschen Bäckern besonders geschätzten Eigenschaften der Sveba-Dahlen-Backöfen gehören ferner die leichte Bedienbarkeit und die flexible Handhabung: So können z. B. die Backprogramme aus den Produktionsöfen 1:1 für die Ladenbacköfen in den Filialen übernommen werden.

Komfortable Steuerung

Möglich macht das die „SD“-Steuerung von Sveba-Dahlen, die als „SD-Touch 9.0“ jüngst nach einer intensiven Testphase die Serienreife erreicht hat und nun in allen Stikkenöfen des Unternehmens zum Standard gehört (optional für Etagen- und Pizzaöfen). Die 28-sprachige Software hinter diesem „Smart Panel“, dem „Gehirn“ des Ofens, errechnet nicht nur im laufenden Prozess die Kosten jedes Vorgangs, sondern ermöglicht auch besonders schnelle Temperaturanpassungen und die Anwahl des „Eco“-Modus (siehe unten). Einmal optimierte Prozessverläufe lassen sich am Touchscreen per Knopfdruck speichern und wieder aufrufen, wobei je nach Wahl Bilder (auch eigene Fotos) oder Texte (neuer Texteditor) zum Einsatz kommen können. Eine Backup-Funktion sorgt dafür, dass nichts verloren geht. Die Ofenbeleuchtung ist auch bei abgeschaltetem Ofen anwählbar. Mehr denn je ist die einfache Bedienung auch durch ungelernete Arbeitskräfte unabdingbar.



einrichtungen liefern kann. Produziert wird vorwiegend in Schweden, daneben in Dänemark und Estland; Mehrheitseigentümer ist seit 2011 das schwedische Private-Equity-Unternehmen Litorina. Sowohl im Hinblick auf verschiedene Zielgruppen (HoReCa, industrielle und handwerkliche Bäckereien, LEH, Marine u. a.) als auch in puncto Kundenstruktur steht Sveba-Dahlen, seit 1996 gemäß ISO 9001 zertifiziert, international sicher auf mehreren Standbeinen. Aufgrund der guten Werkstoffqualität (Schweden-

öfen (mit Ausnahme der kleineren „S“-Modelle) können mit Strom, Gas oder Heizöl als Energiequelle konfiguriert werden. Daneben werden Etagen- und Pizzaöfen (Serie „P“) sowie Tunnelöfen für industrielle Anwender hergestellt. Letztere gibt es seit zwei Jahren auch indirekt gasbetrieben, was laut CEO Peter Larsson in Ländern mit hohen Elektrizitätspreisen wie Deutschland Voraussetzung für die Marktakzeptanz ist; ihr besonderes Charakteristikum ist die gleichmäßige Unter- und Oberhitze. Abgerundet wird



1 In der Produktion in Fristad genießen auch bei den Etagenöfen verbesserte Isolierungen und die neue „SD“-Steuerung im Interesse des „eco+“-Konzepts hohen Stellenwert. **2** Sie repräsentieren Sveba-Dahlen am deutschen Markt: Evelyn (r.) und Susanne Richter (Rudolf Richter GmbH) und Senior Area Sales Manger Ingemar Erlandsson. **3** CEO Peter Larsson setzt auf eine länderspezifische und kundenbezogene Unternehmenskultur. **4** Meisterbäcker Mikael Ljunggren von Sveba-Dahlen holt in der Versuchsbäckerei frische Brötchen aus dem Ofen. **5** Stikkenöfen wie dieses neue Modell aus der „C“-Serie stehen für die Tradition des Unternehmens.

Die Staffelung der Zugriffsrechte an der „SD“-Steuerung sorgt deshalb dafür, dass vom simplen Abruf eines Backprogramms per Bildsymbol bis hin zum manuellen Eingriff in die Parameter des Backprozesses durch den Profi bzw. Wartungstechniker alle Optionen passend vergeben werden können.

Bei Etagenöfen kann mittels der „SD“-Steuerung jede Etage mühelos separat programmiert werden (wobei die Rezepte zwischen den Etagen ausgetauscht werden können), während die weiterentwickelte „Turbo“-Funktion nun noch schneller die gewünschte Temperatur einstellt. Eine „intelligente“ Wechselstrom-Kontrollfunktion passt sich automatisch der Stromversorgung im Betrieb an. Nach Angaben des Unternehmens sind die Etagenöfen die einzigen am Markt mit separater Vorderhitze, was zusätzlich auf ein gleichmäßiges Backergebnis und einen geringeren Hitzeaustritt bei der Türöffnung einzahlt.

Sparsam und umwelttauglich

Apropos Energieeinsparung: Auch hier hat Sveba-Dahlen pünktlich zur iba 2015 noch einmal nachgelegt. Hinter der Bezeichnung „eco+“ verbirgt sich bei den Stikkenöfen (mit Ausnahme der „S“-Modelle) und Etagenöfen in der Spitze eine Energieeinsparung von 35% gegenüber dem Vorgängermodellen, die durch ein ganzes Bündel von Verbesserungen in Hardware, Software und Materialauswahl zustande kommt.

Basis für „eco+“ ist die optimierte Programmierung, daneben wirken sich vor allem das schnelle Erreichen der Zieltemperatur (dank längerer Hitzespeicherung) sowie die substanziiell verstärkte Isolierung der Ofenwände, der Dichtungen und der Tür Kosten sparend aus. Die Hitze bleibt im Ofen – davon profitiert nicht zuletzt die Atmosphäre in der Backstube in erheblichem Maß. Hinzu kommen kleine, aber wertvolle Details wie die kühl bleibenden, ergonomischen Türgriffe. Im Interesse der Nachhaltigkeit werden die „eco+“-Modelle aus recyclingfähigen Materialien hergestellt.

Nach wie vor aktuell sind patentierte technische Trümpfe von Sveba-Dahlen wie IBS (Increased Baking Surface) für die wechselseitige Stikkenrotation (= schnellere und gleichmäßigere Backvorgänge) und das Dampfsystem „Cascad“ für eine besonders effiziente und saubere Schwadenverteilung.

Ebenfalls für den deutschen Filialmarkt hoch spannend sind Kombi-Konzepte wie „Dough on Demand“: Die Kombination aus Froster, Gärverzögerer und Gärunterbrecher garantiert sechs bis zehn Stunden die Verfügbarkeit von Teig, der chargenweise entnommen werden kann.

Pizza, Flammkuchen & Co.

Ein kontinuierlich wachsender Außer-Haus-Markt hat dafür gesorgt, dass sich die spezialisierten Pizzaöfen von Sveba-Dahlen seit Jah-

ren (auch) in Deutschland steigender Beliebtheit erfreuen – wenn auch überwiegend bei branchenfremden Anwendern. Mag sein, dass das Marktpotenzial und die hohe Gewinnspanne, die in Pizza, Flammkuchen und anderen belegten Teigprodukten liegen, von Bäckern noch zu wenig erkannt werden. Mittlerweile gibt es jedenfalls hinreichend viele gute Beispiele dafür, dass das Konzept „Bäckerpizza“ – eine individuelle Bezeichnung und eine ebensolche Teigbasis sind hier sehr hilfreich! – aufgeht. Wer sich hier spezialisieren will, wird bei Sveba-Dahlen fündig: Im Pizzaofensortiment ist vom stapelbaren „Classic“-Modell über die brandneue „P400“-Serie und ihre voluminöseren Schwestern „P600“ bzw. „P800“ bis hin zum ständig weiterentwickelten „Renner“ im Sortiment, dem Pizza-Tunnelofen (Temperaturen bis zu 400 °C!), für jede Anwendung das Passende zu finden. Allen gemeinsam ist die besonders gleichmäßige Wärmeverteilung, die konsequente Energieeffizienz – und damit verbunden die hohe Anwendersicherheit. Auch kombinierte Lösungen – etwa eine „Hochtemperaturretage“ mit Steinboden in Kombination mit „normalen“ Brotetagen – sind laut Hersteller realisierbar.

Weitere Informationen (in englischer und schwedischer Sprache) bietet der YouTube-Kanal von Sveba-Dahlen: www.youtube.com/user/SvebaDahlenOfficial. **sts**