



El horno de convección Dibas es el producto más conocido de WIESHEU. Su puerta con cristal curvo desaparece de forma completamente automática en un lado del cuerpo del horno con sólo pulsar un botón. SCHOTT ha desempeñado un papel relevante en su diseño.

O forno de convecção a ar quente Dibas é o mais conhecido produto da WIESHEU. A porta, caracterizada por um painel curvo, desaparece na carcaça do forno total e automaticamente ao toque de um botão. A SCHOTT teve um importante papel na concepção desta porta.

GINA HARDEBECK

Para muchas personas, el paseo hasta la panadería supone comenzar el día con buen pie. Hace tiempo que los panecillos y croissants recién hechos se dejaron de consumir sólo por la mañana. Hoy en día, incluso las gasolineras, los supermercados y los hoteles utilizan hornos profesionales para punto de venta. Los alemanes son consumidores especialmente agradecidos: cada año, compran más de 50 kg de bollería y pan por hogar. Además, este país es uno de los líderes en cuanto a variedad de oferta. Desde Flensburg hasta Oberstdorf se pueden encontrar más de 300 tipos de pan.

Desde tiempos remotos la papilla de cereales y agua se secó sobre piedras calientes, para así conservarla y facilitar su transporte en forma de torta. Posteriormente, la invención del horno por los antiguos egipcios cambió decisivamente la forma de elaborar el pan. Dentro de un horno de pan, la masa está completamente rodeada por el calor y se cuece uniformemente. Así nació la forma redonda u ovalada con la que se presenta el pan. Las innovaciones en torno al horno de pan siguen desempeñando un papel decisivo. El aspecto y el sabor de los productos horneados no son los únicos factores que cuentan. Los estándares de seguridad e higiene también son muy importantes.

WIESHEU, una empresa de la ciudad suaba de Affalterbach, en Alemania, es uno de los catalizadores de innovaciones en este sector. Tuvo unos inicios modestos, en el garaje de casa en

Para muitas pessoas, o dia de folga começa bem com uma caminhada até a padaria. Paralelamente, foi-se o tempo em que rosquinhas, pãezinhos e croissants quentinhos só podiam ser encontrados pela manhã. Lanches entre as refeições e comer fora ficam cada vez mais populares. Até postos de gasolina, supermercados e hotéis já têm suas próprias padarias profissionais. E os alemães são consumidores especialmente gratos: a cada ano, as famílias consomem mais de 50 quilos de pães e outros produtos de panificação. Esse país também é um dos líderes quando se trata de oferecer uma enorme variedade de pães: mais de 300 tipos podem ser encontrados entre Flensburg e Oberstdorf.

Por muitos anos, as pessoas secaram uma pasta feita de grãos e água sobre pedras quentes, o que facilitava o armazenamento e o transporte na forma de pães chatos. Mais tarde, com

a invenção do forno pelos antigos egípcios, mudou radicalmente a forma de preparo do pão. Dentro do forno, a massa é completamente cercada por calor e assada uniformemente. Surge o formato redondo ou oval do pão. Inovações em fornos continuam a desempenhar um importante papel até hoje. A aparência e o sabor dos produtos de panificação não são as únicas coisas que contam, já que as normas de segurança e higiene também são muito importantes.

A WIESHEU, empresa da cidade de Affalterbach, na região da Suábia, Alemanha, é uma das forças inovadoras dessa indústria. Fundada em condições simples há 40 anos, em uma prosaica garagem de Bedingungen, perto Affalterbach, o cabeça da empresa Karlheinz Wiesheu construiu seus primeiros fornos que aqueciam em cima e embaixo, para preparar uma verdadeira especialidade do sul da

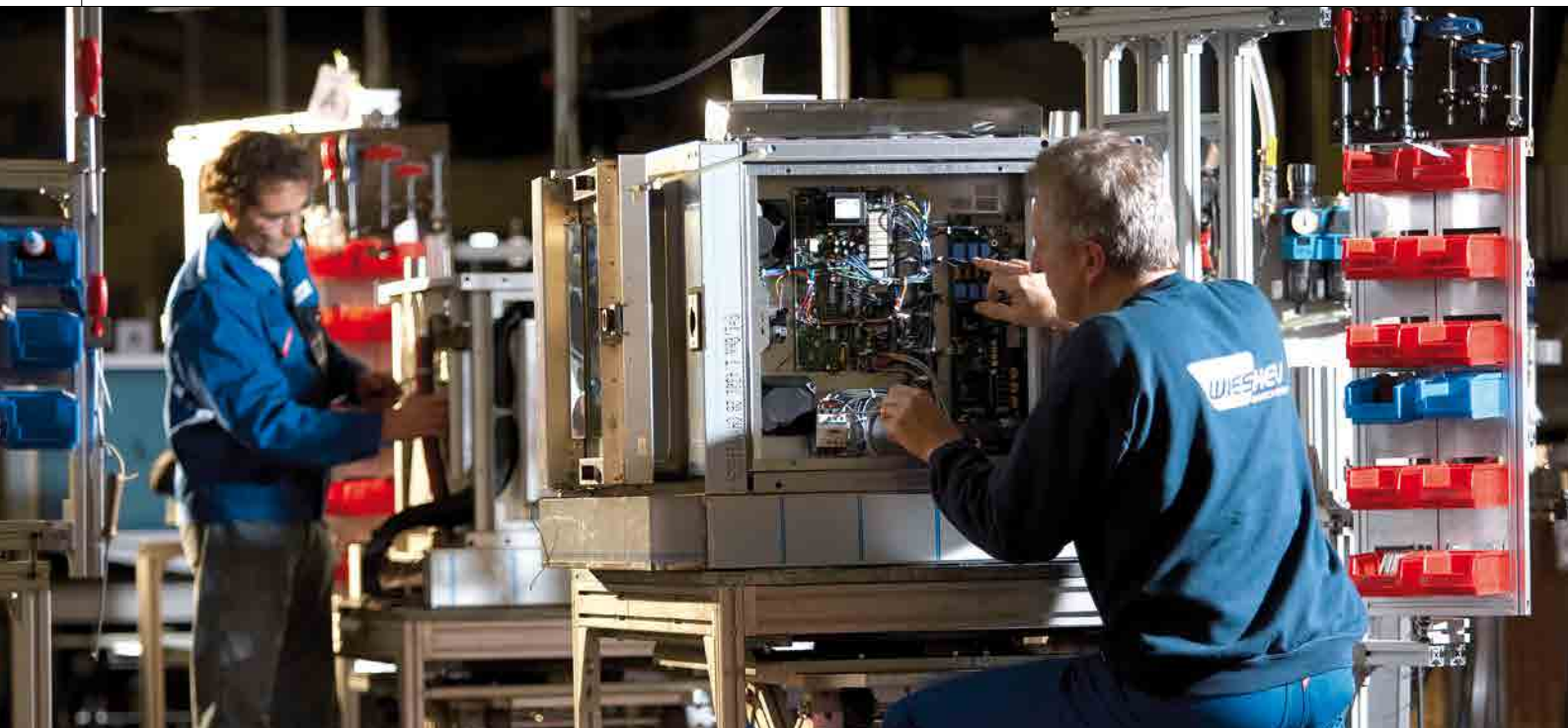


# Panecillos recién hechos con hornos inteligentes Pão fresco de fornos inteligentes

El fabricante suabo de hornos de panificación WIESHEU viene confiando en el vidrio especial de SCHOTT desde hace 33 años.

O fabricante suábico de fornos de panificação WIESHEU confia no vidro especial da SCHOTT há 33 anos.

FOTOS: WIESHEU



Burgstetten, cerca de Affalterbach, hace casi 40 años: el dueño de la empresa, Karlheinz Wiesheu, construyó allí su primer horno con calentamiento superior e inferior. En 1981 decidió desarrollar y fabricar hornos de convección para colocar a la vista del cliente en panaderías y carnicerías.

Fue una decisión con visión de futuro, si se considera que WIESHEU emplea en la actualidad a más de 400 personas y obtuvo el año pasado una cifra de ventas de 73,1 millones de € con hornos de panificación y vaporizadores combinados. Estos especialistas suabos han inventado, entre otras cosas, el rodete de ventilador de marcha reversible para la obtención de resultados de horneado consistentes y un sistema de autolimpieza completamente automático para hornos de punto de venta.

El matrimonio WIESHEU está especialmente orgulloso de su "sistema de horneado inteligente", abreviado en alemán como Dibas. El horno por convección Dibas ahorra mucho espacio: su puerta desaparece de forma completamente automática dentro del cuerpo del horno con sólo pulsar un botón. SCHOTT ha contribuido de forma significativa al desarrollo del diseño de la puerta. Las hojas de vidrio, producidas en la fábrica de SCHOTT VTF en Troisfontaines (Francia), están ligeramente curvadas, para facilitar la entrada de la puerta en el cuerpo del horno.

Las puertas de horno retráctiles de la gama Dibas presentan una ventaja importante en la panadería. Cuando hay actividad delante y detrás del mostrador procuran la máxima disponibilidad de espacio y unas condiciones idóneas para la venta.

Gracias a un bloqueo de seguridad especial en la puerta, el horno de convección Dibas se puede utilizar en zonas abiertas al público, porque resulta imposible abrirlo por accidente. Este aspecto y las puertas de vidrio que suministra SCHOTT se suman a la tendencia actual de transparencia en las panaderías. "Los clientes disfrutan en todo momento de una visión libre sobre



WIESHEU viene fabricando hornos innovadores para puntos de venta desde hace casi 40 años. La empresa es uno de los líderes de su sector. SCHOTT y WIESHEU llevan colaborando desde hace 33 años. La empresa con sede en Maguncia suministra vidrios planos para las puertas de horno.

A WIESHEU desenvolveu e fabricou fornos inovadores nos últimos 40 anos. A companhia está entre as líderes do setor. A WIESHEU e a SCHOTT já trabalham juntas há 33 anos. A companhia com sede em Mainz fornecer painéis de vidro plano para as portas de seus fornos.

Alemanha, o bolo de carne. Em 1981, ele decidiu desenvolver e fabricar fornos para padarias e açougues. E esta foi uma decisão visionária: hoje, a WIESHEU emprega mais de 400 pessoas e faturou 73,1 milhões de euros em vendas em 2011 com fornos e cozedores combinados.

Entre outras coisas, a empresa inventou o forno com ventilador, para que haja uma distribuição uniforme do calor, e um sistema autolimpante totalmente automático. O casal fundador da WIESHEU é especialmente orgulhoso por ter inventado o sistema

inteligente do forno de convecção Dibas: sua porta lateral desaparece completamente. E neste desenvolvimento, a SCHOTT teve importante papel. Os painéis de vidro, fabricados pela SCHOTT VTF, na França, são ligeiramente arqueados, o que facilita a retração da porta.

As portas retráteis dos fornos da série Dibas oferecem uma grande vantagem na rotina diária das padarias. Especialmente quando está muito movimentado tanto atrás quanto à frente do balcão, elas sempre garantem que haja espaço suficiente e permitem as

unos productos bien iluminados y esto impulsa las ventas,” señala Uwe Burger, Director de Producción de WIESHEU. “Los clientes asocian cada vez más la frescura y calidad del pan y las pastas con el hecho de que se elaboren ante sus ojos.” Además de la gama Dibas, SCHOTT suministra también puertas de vidrio para el horno de pisos Ebo y para el horno de convección Euromat. Estas puertas de vidrio energéticamente eficientes constan de vidrios protectores termorreflectantes dobles, con una cámara refrigerada. Su ventaja es que la superficie de los vidrios protectores está refrigerada, con lo cual no existe peligro de quemarse. Todo esto es sinónimo de calidad. A partir del próximo año, los vidrios para los hornos de las gamas Diba y Ebo se suministrarán con el logotipo SCHOTT® impreso.

### Relación fructífera

La colaboración entre WIESHEU y SCHOTT tiene una larga tradición. WIESHEU decidió utilizar por vez primera vidrio plano de SCHOTT para sus hornos en 1979. Desde entonces, WIESHEU ha fabricado más de 100.000 hornos, dentro de los cuales se estima que se llevan cocidos unos 380 millardos de panecillos.

WIESHEU también ha acudido a SCHOTT cuando se ha tratado de implementar sus propios deseos de diseño o los de sus clientes. Los expertos en vidrio han prestado a WIESHEU una asistencia determinante para renovar la apariencia y aplicar el esquema de color que la empresa había escogido para los marcos de las puertas de los hornos, inicialmente rojo y después amarillo azafrán. SCHOTT elaboró en un principio fórmulas de color personalizadas y después las probó junto con WIESHEU. Actualmente, los marcos de las puertas de los hornos son mayormente de color gris claro, para armonizar con el diseño de acero inoxidable del horno. También se pueden realizar diseños y colores especiales para los clientes. El reto consiste en acertar siempre con el tono de color y en garantizar su inalterabilidad a pesar de que estos hornos se utilizan casi cada día durante varios años.

Más de 14.000 panaderías y sus aprox. 30.000 establecimientos se encargan de que los alemanes disfruten cada día de la frescura de uno de sus alimentos favoritos. A ello hay que sumar cadenas de distribución de alimentación y gasolineras.

Los productos de panadería y bollería también son muy populares en otros países. La cuota de exportación de WIESHEU se situó el año pasado en el 52%, superando por primera vez la cuota nacional. “Para 2012 tenemos previsto seguir incrementando las ventas. Esperamos continuar recibiendo señales positivas, sobre todo del ámbito internacional,” observa con optimismo Volker Groos, Director General de WIESHEU. SCHOTT quiere acompañar a WIESHEU en su incorporación a los mercados extranjeros. En el futuro no sólo se elaborarán en los hornos de esta empresa mediana suaba los bretzels bávaros y los panecillos berlineses, sino también los chaptis indios y los mantos del norte de China.

<| irene.schwarz@schott.com

condições de venda ideais, mesmo quando as portas do forno são abertas. Graças a um bloqueio de segurança especial sobre a porta, o forno de convecção de ar quente Dibas pode ser usado em áreas liberadas aos clientes, já que é impossível que se abra acidentalmente. Este aspecto, assim como os vidros para as portas fornecidos pela SCHOTT contribuem para a atual tendência da transparência nas padarias. “Nossos clientes têm sempre uma visão clara e bem iluminada dos assados, e isso realmente impulsiona as vendas”, conta Uwe Burger, gerente de Produção da WIESHEU. “Afinal, os clientes associam o frescor e a qualidade ao fato de os pães e os outros produtos serem assados bem ali, diante de seus olhos.”

Além da série Dibas, a SCHOTT também fornece as portas de vidro para o forno deck Ebo e para o forno de convecção a ar quente Euromat. Estas portas de eficiência energética são feitas com vidros duplos, com janelas de visualização termorreflexivas e um espaço resfriado entre eles. A vantagem é que as superfícies das janelas de visualização são arrefecidas. Por conseguinte, não há o perigo de as pessoas se queimarem. Tudo isso representa a qualidade que todos poderão reconhecer quase imediatamente no futuro. A partir deste ano, os painéis para os fornos de panificação das linhas Dibas e Ebo serão entregues com a logomarca da SCHOTT®.

### Relacionamento fecundo

O relacionamento entre a WIESHEU e a SCHOTT tem uma longa tradição. Em 1979, a companhia decidiu usar o vidro plano da SCHOTT em seus fornos. Desde então, a WIESHEU já produziu mais de 100.000 fornos para panificação, dentro dos quais estima-se que tenham sido assados mais de 380 bilhões de pães. No entanto, a WIESHEU também procurou a SCHOTT quando chegou a hora de implementar

sua própria demanda por design e a de seus clientes. Exemplo disso é a ajuda que os especialistas deram à WIESHEU para vitalizar sua aparência e usar o esquema de cores que a companhia havia selecionado para as molduras de seus fornos, que iniciou com o vermelho e, posteriormente, chegou ao amarelo açafrão. De início, a SCHOTT desenvolveu uma palheta de cores individuais e, então, testou-a junto com o pessoal da WIESHEU. Atualmente, as molduras das portas dos fornos para panificação são principalmente cinza claro, para combinar com o design em aço inoxidável ou dar uma certa aparência nostálgica. Porém, até mesmo os pedidos de clientes especiais para desenhos e cores podem ser atendidos. O desafio está na escolha do tom certo de cor, ainda que esses fornos sejam usados quase todos os dias ao longo de muitos anos.

Mais de 14.000 padarias e suas cerca de 30.000 filiais fazem com que os alemães possam desfrutar de um de seus alimentos favoritos diariamente. E, claro, as redes de alimentos e os postos de combustível estão usando esses fornos cada vez mais.

Sem dúvida, os assados de padaria são também bastante populares em outros países. A cota de exportação da WIESHEU, por exemplo, subiu para 52% em 2011 e superou a participação doméstica pela primeira vez. “Para 2012, projetamos um aumento ainda maior nas vendas. Esperamos ver sinais mais positivos especialmente no setor internacional”, comenta com otimismo Volker Groos, diretor gerente da WIESHEU. Como sua parceira de longa data, a SCHOTT planeja acompanhar a WIESHEU em sua entrada em mercados internacionais. Isso irá garantir que não só os pretzels da Bavária e os pãezinhos de Berlim, como também o chapati indiano e o manto chinês, também serão assados nos fornos desta companhia suábia de porte médio no futuro.

<| irene.schwarz@schott.com