

Otworzyć minipiekarnię...

Właściwie nigdzie nie brakuje pieczywa. Mimo to wciąż otwierają się małe piekarnie, o chwytliwych nazwach, jak np. Zaczyn, Zakwas, Kromka, Dzieża, Pochlebstwo..., które szybko znajdują amatorów swojego pieczywa oraz nowego stylu robienia zakupów.

Grupa docelowa: świadomy klient

Wzrost świadomości polskiego konsumenta powoduje, że poszukujemy produktu innego niż te w markecie, nawet za wyższą cenę. Konsumenti doceniają dobry surowiec do produkcji pozyskiwany u mniejszych dostawców (owoce i warzywa na placach targowych, mąka z wybranych młynów...). Finalnie jakość, jaką otrzymuje klient w minipiekarni, uzasadnia cenę. Niektórzy klienci poszukują w piekarni rzemieślniczej niebanalnego pieczywa, jak ciabatta czy focaccia. Ciekawy asortyment przyciągnie klientów, którzy poszukując nowości, sięgną też po tradycyjne pieczywo.

Atmosfera

Klient w małej piekarni czuje się wyjątkowo, tak jakby wybrany bochenek był pieczony specjalnie dla niego. Obok zapachu pieczywa często unosi się tu zapach kawy. W lokalu przewidziane są stoliki, a część oferty przeznaczona jest do konsumpcji na miejscu. Minipiekarnie sprzyjają tworzeniu społeczności lokalnej, znajomi spotykają się przy okazji zakupów, dorośli znajdują czas na kawę, podczas kiedy ich dzieci zjadają jagodzianki. Istotnym aspektem w utrzymaniu klienta jest obsługa, która zna towar i jego walory. Klient w takim miejscu nie chce być pospieszany, krótka rozmowa przy ladzie i zaproszenie na następne zakupy są gwarantem sukcesu.

Promocja

Dobrze opracowany biznesplan piekarni butikowej zawiera skuteczną strategię promocyjną w portalach społecznościowych. Tam pojawiają się informacje np. o tym, że bochenki w limitowanej liczbie 140 szt. danego dnia zostały sprzedane, albo że właśnie opuściły piec. Sukces nowo otwieranych małych biznesów piekarskich to połączenie **pasji, dobrze dopracowanej technologii oraz nowoczesnego, uniwersalnego wyposażenia**, dzięki któremu piekarz będzie mógł zrealizować bogatą paletę produktów.

Sztuka rzemieślniczej produkcji połączona z nowoczesną techniką

Współczesna technika piekarska wspiera rzemieślniczą technologię produkcji. Przywołując smaki rustykalnego pieczywa, nie trzeba rezygnować z nowoczesnych rozwiązań, które podnoszą standard pracy oraz korzystnie wpływają na jakość produktów.



Uniwersalność

Minipiekarnie poszukują **niezawodnego i uniwersalnego pieca**, współpracującego z **prostym systemem załadunku**. Uniwersalność wspiera kreatywność i ma zagwarantować szerokie możliwości produkcji, nie ograniczając klienta asortymentowo. Z kolei system załadunku ma wyeliminować trudy niechcianej fizycznej pracy.

Od początku realizacji tzw. minipiekarni nasi klienci kierowali swoje zainteresowanie w stronę **pieca MIWE condo**, podkreślając jego wszechstronność. Wcześniej piec kojarzony był z cukierniami, ale dzięki płytom hertowym okazał się idealny dla minipiekarni. Nie ma znaczenia, czy produkt pieczony jest na blachach, w foremkach, czy bezpośrednio na hercie, w każdym przypadku efekt jest bardzo dobry. Delikatna atmosfera pieczenia (ciepło od spodu) sprzyja jakości nie tylko lekkiego, ale też ciężkiego chleba żytniego. Oprócz odpieku pieczywa piec wykorzystywany jest do przygotowywania lunch pakietów, przekąsek na ciepło. Piece MIWE condo polubiły nie tylko minipiekarnie, ale też hotele, punkty gastronomiczne i cateringowe.

Elastyczność PIECA

Na relatywnie małej powierzchni ustawienia można uzyskać w piecu MIWE condo sporą powierzchnię wypiekową – do 8,64 m². W zakresie kubatury niemal każde życzenie klienta może być zrealizowane. Piec występuje w 5 podstawowych wymiarach komory o 3 różnych wysokościach. Modułowość systemu MIWE condo nie zamyka drogi rozwoju. Każda komora wypiekowa ma własne sterowanie z odrębną regulacją ciepła góra-dół oraz własny system zaparowania.

Energooszczędność

Nie omijają nas pytania o koszty energii. Zintegrowana funkcja eco wprowadza komory wypiekowe w tryb czuwania. Tym samym przy niskim nakładzie energii uzyskujemy efekt ciągłej gotowości do pieczenia.

Szkolenia i serwis

Każdemu klientowi polecamy szkolenie pracowników, tuż po montażu, tak aby maksymalnie poznać możliwości i funkcje pieca od strony praktycznej. Również ważna jest dostępność serwisu posprzedażowego.



Stylistyka

Jeśli piec jest wyeksponowany, wpasowanie w design lokalu jest niemal konieczne, gdyż cały projekt powinien być spójny. Stylistyka pieca MIWE condo oferuje wiele możliwości, nie tylko kolorystycznych. Np. drzwi komory mogą być stylizowane na półokrągłe. Duch pieca opalanego drewnem ukryty został w modelu Michael Wenz 1917.

Zsynchronizowany system załadunku

Wspomniany **system załadunku MIWE condo o nazwie ARIA**, parkowany na wysokości okapu, nie zajmuje miejsca na podłodze. Każdorazowo zasadzona pełna półka to znaczne odciążenie dla personelu, zważywszy, że piece obsługiwane są również przez kobiety. Za- oraz wyładunek w jednym czasie przekłada się na równomierność wypieków.

Kęsy ciasta prowadzone w technologii wydłużonej fermentacji – komora chłodnicza

W przestrzeni nowoczesnej piekarni butikowej znaczące miejsce zajmuje **szafa mroźniczo-garownicza**, która jest nieodłącznym ogniwem technologii odroczonej fermentacji. Podobnie jak w dużych piekarniach, odroczenie fermentacji pozwala na redukcję nocnej pracy, ciasto w odpowiedniej ilości przygotowywane jest dzień wcześniej i poddane procesom chłodniczym po to, by kolejnego dnia – wzbogacone w walory smakowe i aromatyczne – gotowe było do odpieku. Szafa **MIWE GVA-S** jest dostarczana gotowa do podłączenia i uruchomienia, mieści 20 blach 58/78 lub 40 blach 60/40. Proste sterowanie umożliwia wybranie właściwego programu, wykorzystując dowolny przedział temperaturowo-wilgotnościowy. Izolacja o grubości 60 mm pozwala na oszczędność energii i zabezpiecza przed utratą temperatury w razie awarii zasilania.

Miesienie

Dobrze wyrobione ciasto to warunek udanej produkcji. Żaden piec ani chłodnia nie nadrobią błędów powstałych na etapie miesienia (np. wskutek przegrzania). W przypadku piekarni butikowych potwierdza się ta sama reguła. Naszym klientom polecamy sprawdzone miesiarki spiralne DIO-SNA SP. Wpasowują się idealnie pod względem zajmowanego miejsca oraz uniwersalności. Już przy 5% zapęnlaniu dzieży miesienie jest skuteczne.

Ten, kto dzisiaj chce otworzyć minipiekarnię, ma duże szanse na sukces. Powód: piekarnie rzemieślnicze, butikowe czy osiedlowe, stawiające na pieczywo na zakwasie w limitowanej ilości, przeżywają boom, czego dowodem są ustawiające się w tych punktach kolejki.



PPHU GETH



www.geth.pl