



PRACA W NOCY – WYBÓR CZY KONIECZNOŚĆ? MIWE SMARTFRESH NOWE MOŻLIWOŚCI ORGANIZACJI PRACY W PIEKARNI

Problemy kadrowe dają się we znaki właścicielom piekarni. Ze względu na zaniedbania w zakresie kształcenia zawodowego i poziom trudności pracy nie ma wielu adeptów tego zawodu. Ci, którzy deklarują gotowość do pracy w piekarni, wnikliwie przyglądają się organizacji zakładu. I nie chodzi im wyłącznie o zaplecze socjalne czy benefity.



tomatyzację załadunku, korzystają z niej także rzemieślnicze piekarnie z jednym piecem wsadowym. Automatyzacja tego fragmentu produkcji jest pożądana ze względu na odciążenie pracownika, jednak niedługo może stać się wymogiem wynikającym z bezpieczeństwa i higieny pracy. Z satysfakcją obserwujemy, jak istotnie system załadowniczy MIWE athlete podniósł standard pracy w polskich piekarniach.

Kto nie robi kroku do przodu, ten się cofa. Kolejną odpowiedzią na palące potrzeby rynku jest stworzenie przez firmę MIWE technologii, która pozwala na wyeliminowanie nocnych godzin pracy. Technologia ta, nazwana **MIWE smartfresh**, jest systemem magazynowania produktów z półzapeku. Zmagazynowane produkty stanowią bezpieczny bufor, pieczywo jest gotowe do odpieku o poranku, w środku dnia, wieczorem czy też w sytuacji nieprzewidzianego zapotrzebowania w sklepie. I najważniejsze – piekarz nie musi produkować pieczywa w nocy, by zapewnić poranną dostawę. Wystarczy, że o poranku skorzysta z produktów zmagazynowanych w komorze MIWE smartfresh i odpiecze je. Odpiek trwa ok. 10 mi.

NA CZYM POLEGA TECHNOLOGIA

MIWE SMARTFRESH?

Przygotowane produkty są poddawane częściowemu zapiekowi (ok. 90%), po czym trafiają do specjalnej komory o dopracowanym w szczególności, stabilnym klimacie, gdzie pieczywo nie tylko „przebywa”, ale zyskuje wyjątkowe walory. Klimat ten to kompilacja niskich temperatur dodatnich (ok. 4°C) i wilgotności na poziomie 95-98%.



Młodzi ludzie chcą pracować w zmodernizowanym zakładzie, gdzie ciężkie zadania fizyczne związane z dźwiganiami, jak choćby za- i wyładunek pieczywa z pieców wsadowych, przejmowane są przez systemy automatyczne. Chętniej akceptują warunki pracy tam, gdzie nie ma nocnych zmian, a najlepiej, by zachowany był 5-dniowy rytm.

W ostatnim 15-leciu automatyczne systemy załadownicze upowszechniły się. Już nie tylko duże zakłady wprowadzają au-

ZALETY TECHNOLOGII MIWE SMARTFRESH ELIMINACJA NOCNYCH/ ŚWIĄTECZNYCH GODZIN PRACY

Technologia stwarza możliwość magazynowania produktów nawet przez kilka dni (do 6), do momentu ich odpieku. Piekarz nie musi produkować w nocy na potrzeby porannej dostawy, wystarczy, że odpiecze produkt rano w ilości, która odpowiada konkretnemu zamówieniu. Jeśli ze względu na braki kadrowe właściciel piekarni stoi przed wyzwaniem organizacji 5-dniowej pracy, powinien absolutnie rozważyć technologię MIWE smartfresh.

ELASTYCZNOŚĆ DOSTAW

Technologia świetnie wpasowuje się w potrzeby odpieku sklepowego, umożliwia szybkie reagowanie na „fale” klientów. MIWE smartfresh daje niesamowitą elastyczność w dostawie świeżego pieczywa, budując w ten sposób sporą przewagę nad konkurencją.

Produkt obsychający na półkach nie jest dobrą reklamą sklepu. Dlatego ze względu na stałą dostępność odpiekane mogą być zawsze takie jego ilości, jakie odpowia-

dają zapotrzebowaniu. Atmosfera lokalu zyskuje poprzez unoszący się zapach nie tylko o poranku, ale wielokrotnie w ciągu dnia. Opinia o sklepie, w którym zawsze można kupić świeże pieczywo, jest najlepszą reklamą.

ŚWIEŻOŚĆ PRODUKTU

Wielokrotne testy jakościowe dowiodły, że im dłużej pieczywo przebywa w niskich temperaturach dodatnich w komorze, tym lepiej. Z każdym dniem składowania nabiera wilgotności, a to przekłada się na używanie produktu, zachowującego świeżość znacznie dłużej niż konkurencyjne pieczywo. Zarówno struktura, jak i smak chleba poprawiają się. Jeśli klient zauważy, że jego bochenek nie zeschnie się już następnego dnia, z pewnością zje chleb do ostatniej kroki, przyjdzie po kolejny i poleci takie pieczywo innym.

CO ZYSKUJE WŁAŚCICIEL PIEKARNI?

W porównaniu z klasyczną metodą mrożenia (która nie prowadzi do wzrostu jakości w takim samym wymiarze, jak MIWE smartfresh) nowa technologia MIWE pozwala zaoszczędzić znaczną ilość energii,

gdyż nie ma w niej agregatu i kosztownej techniki mrożenia.

CZYM WYRÓŻNIA SIĘ MAGAZYN CHŁODNICZY MIWE SMARTFRESH

W MIWE smartfresh specjalne niebieskie światło (wyrażnie poza zakresem UV-C) o dużym rozproszeniu zapewnia niezawodne środowisko, w którym rozwój pleśni jest skutecznie hamowany. Dodatkowo wnętrza komory wykonane jest z higienicznej stali szlachetnej, a podłoga bez narożników sprzyja utrzymaniu czystości.

Komora została wykonana w całości ze stali nierdzewnej i cechuje ją wysoki współczynnik izolacji, pianka PUR 80 lub 100 mm. System chłodzenia pracuje w zakresie od 5°C do 15°C i wilgotności na poziomie do 98%.

Serdecznie zapraszamy na seminarium tematyczne z zakresu technologii MIWE smartfresh, które odbędzie się 20-22 czerwca 2023 r. w nowoczesnym centrum technologicznym MIWE LBC.

Zgłoszenia przyjmujemy pod nr tel. **12 262 24 26** lub adresem mailowym: **info@geth.pl**.

