



NOWE MOŻLIWOŚCI W PIEKARNICTWIE Z TECHNOLOGIĄ MIWE SMARTFRESH!



Na temat cech charakterystycznych i zalet technologii MIWE, procesu jej implementacji, reakcji pracowników i klientów rozmawiamy z użytkownikiem smartfresh **WIESŁAWEM DRABKIEM**, managerem piekarni Bretzel Bakery.

Mistrz Branży: Co skłoniło Pana do zainteresowania się technologią MIWE smartfresh (SF)?

Wiesław Drabik: Piekarnia Bretzel Bakery zawsze szuka innowacyjnych rozwiązań, które ułatwiają produkcję, a tym samym utrzymują jakość na najwyższym poziomie. Większość modyfikacji w zakresie techniki i technologii produkcji oparta jest na wiedzy i doświadczeniu firmy Geth, również smartfresh został nam zaprezentowany przez tę firmę.

Czy technologia SF jest powszechnie znana?

Trudno powiedzieć. Dowiedziałem się o niej od Tomasza Guderskiego, właściciela firmy Geth, często rozmawiamy o nowych rozwiązaniach, które ułatwiają pracę na produkcji.

Czy towarzyszyły Panu jakieś rozterki, wątpliwości przy inwestycji?

Jak przy każdej większej inwestycji, zawsze rodzą się pytania, czy dany proces będzie się sprawdzał. Natomiast wizyta w firmie MIWE i prezentacja kompletnego procesu pomogły przechylić szalę decyzji i rozwiązać wątpliwości. Skuteczność procesu okazała się mieć wiele zalet, które łatwo przełożyć na organizację pracy oraz ekonomię w piekarni.

W jaki sposób technologia MIWE SF ułatwia Panu pracę, planowanie produkcji?

Głównym założeniem procesu było usprawnienie planu produkcyjnego. Jesteśmy relatywnie małą piekarnią, która oferuje szeroki wachlarz asortymentu, niektóre gatunki chleba wytwarzamy w małych ilościach, np. 20 szt. dziennie.

Technologia SF pozwala nam produkować taki asortyment raz w tygodniu, oszczędzamy w ten sposób czas i pieniądze, zwalniamy moce przerobowe. SF jest również dobrym rozwiązaniem w przypadku klientów mieszkających w dużej odległości od naszej piekarni. Dostarczanie im pieczywa codziennie było do tej pory nieopłacalne, jednak SF pomogło rozwiązać ten problem, obecnie dostarczamy chleby do klientów oddalonych o 100 km od naszej piekarni 3 razy w tygodniu.

Które produkty poddawane są w Pana zakładzie magazynowaniu w technologii MIWE SF? Na jakim etapie zapieku tam trafiają?

Większość produktów wypiekanych jest na poziomie 85-90%, są to chleby o wadze pomiędzy 500-1100 g, również bagietki o wadze 350 g i 480 g produkowane są w technologii SF.

Czy technologia MIWE SF wpłynęła na zmianę walorów wizualnych i sma-

kowych pieczywa? Jeśli tak, to w jaki sposób?

Odnotowaliśmy jedną pozytywną zmianę – wydłużenie okresu świeżości pieczywa. Wizualnie i smakowo nic się nie zmieniło, co jest dla nas atutem, ponieważ klienci nie chcieli zmian w tym zakresie.

Jak pracownicy podeszli do nowej technologii: sceptycznie, racjonalnie? Czy jej zastosowanie przełożyło się na eliminację np. nocnych godzin pracy?

Zdania były podzielone, większość była na „tak”, ale część potrzebowała czasu, żeby się przekonać. Finalnie nowa technologia wpłynęła na usprawnienie produkcji oraz redukcję pracy w weekendy, z czego pracownicy ucieszyli się najbardziej.

Jak konsumenci przyjęli produkt z MIWE SF?

Do tej pory każdy, kto spróbował produktu z SF, ma pozytywne opinie, oczywiście nie wszyscy klienci do końca rozumieją ideę technologii, więc nie naciskamy i nie próbujemy tłumaczyć im tego na „siłę”.

Czy mechanizm działania komory generuje duże koszty? W jakim przedziale temperaturowym i wilgotnościowym składowane są produkty?

Nie odnotowaliśmy większego zużycia energii, komora jest ustawiona na 5°C, wilgotność 97%.

Producentowi jakiej skali polecałby Pan tę technologię? Mniejsze, średnie, przemysłowe zakłady? Dla jakiej oferty pieczywa?

Proces sprawdzi się w małych i średnich zakładach, gdzie produkowana jest szeroka gama produktów w małych ilościach dziennych.

Mamy zamiar wykorzystać ten proces w dystrybucji pieczywa w mieście oddalonym o 250 km od naszej piekarni. Realna korzyść: możemy sprzedawać nasze pieczywo w odległych miastach bez konieczności uruchamiania tam pełnej produkcji, wszystko może być wyprodukowane w naszej piekarni, przetransportowane, zmagazynowane i odpieczone na miejscu według zapotrzebowania. To duże ułatwienie planistyczne i budżetowe, które eliminuje konieczność zatrudnienia wykwalifikowanych piekarzy na danym terenie.



MIWE SMARTFRESH jest systemem magazynowania produktów z niepełnego zapieku. Zmagazynowane produkty stanowią bezpieczny bufor, pieczywo jest gotowe do finalnego odpieku o poranku, w środku dnia, wieczorem czy w sytuacji nieprzewidzianego zapotrzebowania w sklepie. Co 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 w 10 min.

Na czym polega MIWE SF?

Przygotowane produkty są poddawane częściowemu zapiekowi (ok. 90%), po czym trafiają do specjalnej komory o dopracowanym w szczegółach, stabilnym klimacie,

gdzie nie tylko „przebywają”, ale zyskują wyjątkowe walory. Klimat ten to kombinacja niskich temperatur dodatnich (ok. 4°C) i wilgotności na poziomie 95-98%. 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 pieczywo 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. Dysponując pieczywem do odpieku, zawsze mamy takie jego ilości, jakie odpowiadają zapotrzebowaniu. Lokal zyskuje na wiarygodności z racji zapachu unoszącego się nie tylko o poranku, ale wielokrotnie w ciągu dnia. Opinia, że w danym sklepie zawsze można kupić świeże pieczywo, jest najlepszą reklamą.

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 komorze MIWE smartfresh specjalne niebieskie światło (wyraźnie poza zakresem UV-C) o dużym rozproszeniu zapewnia niezawodne środowisko, w którym rozwój pleśni jest skutecznie hamowany. Dodatkowo wewnątrz komory wykonane jest z higienicznej nierdzewnej stali szlachetnej, którą cechują wysoki współczynnik izolacji, pianka PUR 80 lub 100 mm, natomiast podłoga bez narożników sprzyja utrzymaniu czystości.

System chłodzenia pracuje w zakresie od 5°C do 15°C i wilgotności na poziomie do 98%.

Jak przebiegł montaż systemu MIWE SF, proszę o ocenę w skali 1-10?

Montaż przebiegł bardzo sprawnie dzięki pracownikom serwisu Geth, którzy są specjalistami w swoim fachu i mają duże doświadczenie. Bez wahania dam 10, długo-

letnia współpraca udowodniła, iż technicy tej firmy mimo złożoności wyzwań zawsze stają na wysokości zadania. Wszystko: od instalacji poprzez serwis urządzeń przebiega wyjątkowo sprawnie! ■