

ZATRZYMAĆ ŚWIEŻOŚĆ, ZYSKAĆ CZAS



JAK TECHNOLOGIA MIWE SMARTFRESH ZMIENIA REALIA W PIEKARNIACH

Jeszcze kilka lat temu właściciele piekarni twierdzili, że ich największym wyzwaniem jest jakość. Dziś coraz częściej podkreślają, godziny pracy i wykwalifikowani fachowcy.



Pracownicy nie chcą pracować nocami. Młodsze pokolenie oczekuje czterodniowego tygodnia pracy, natomiast rynek codziennie domaga się świeżego, wysokiej jakości pieczywa. Najlepiej z porannego wypieku, pachnącego, wilgotnego, z chrupiącą skórką. Takiego, które trafia na półkę jeszcze ciepłe. Jeden z naszych klientów niedawno stanął przed wyborem: ograniczyć ofertę i godziny produkcji albo znaleźć technologię, która nadąży za realiami pracy, oczekiwaniami klientów i logistyką. Wybrał **MIWE smartfresh**. I dziś nie wyobraża sobie pracy bez tego rozwiązania.

CO POTRAFI MIWE SMARTFRESH?

Technologia MIWE smartfresh umożliwia wstępny wypiek pieczywa (w zakresie od 50-80% pełnego zapieku) wtedy, gdy dostępni są pracownicy – w dzień, w standardowych godzinach pracy. Po upieczeniu i schłodzeniu (do temp. w rdzeniu 45-50°C) produkty trafiają do specjalnej komory, gdzie mogą być przechowywane przez nawet **10 dni** w kontrolowanych warunkach: przy temperaturze ok. 5°C i wilgotności względnej ok. 90% pełnego zapieku. Zamiast wysychać, zbierają dodatkową wilgoć, co poprawia ich

strukturę i świeżość. W razie potrzeby – czy to rano, w święto, czy bezpośrednio w punkcie sprzedaży – przechodzą ostatnią fazę tzw. **pieczenia uszlachetniającego**. Kilkanaście minut i gotowe. Chleb jak z porannego wypieku – tylko bez zmiany nocnej.

ELASTYCZNOŚĆ, KTÓRA PRZEKŁADA SIĘ NA ZYSK

Dla wielu piekarni oznacza to rewolucję w planowaniu produkcji:

- brak potrzeby pracy w nocy,
- dostępność świeżych produktów przez cały tydzień,
- mniejsze straty i zwroty – piecze się tylko to, co naprawdę się sprzeda,
- wysoka jakość, która nie tylko się utrzymuje, ale często pieczywo zyskuje na strukturze i aromacie.

System nie wymaga mrożenia ani rozmrażania. Pieczywo nie traci na wartości, przeciwnie: w niezależnych testach (m.in. w ttz Bremerhaven) stwierdzono wzrost jego masy o ok. 3% i brak zagrożeń mikrobiologicznych dzięki zastosowaniu systemu **MIWE ecoblue** (światło Bluecat® i aktywna cyrkulacja powietrza).



TECHNOLOGIA, KTÓRA DAJE WIĘCEJ NIŻ TYLKO ŚWIEŻOŚĆ

Wdrożenie MIWE smartfresh oznacza możliwość wypieku produktów premium w dogodnym czasie i dostępność świeżego pieczywa nawet w dni wolne od pracy (w niepełnym obłożeniu). Piece nie pracują już „na pusto”, a punkty sprzedaży mogą oferować szeroką gamę asortymentu – zawsze w optymalnej ilości i jakości. Jako dystrybutor MIWE w Polsce widzimy coraz więcej takich przykładów: mniej strat, więcej elastyczności, niezależność od rytmu zmian i większa kontrola nad produkcją.

MIWE smartfresh to nie tylko system. To nowy sposób zarządzania produkcją – lepiej dopasowany do rzeczywistości współczesnych piekarni. Jak pokazują doświadczenia naszych klientów, to inwestycja, która realnie się zwraca.

...

Chcesz dowiedzieć się więcej? Z przyjemnością pokażemy, jak MIWE smartfresh może działać w twoim zakładzie. ■

■ Wiesław Majdan

kierownik działu handlowego GETH

”

– W ostatnich latach technologia MIWE smartfresh była wdrażana zarówno w dużych zakładach produkcyjnych, jak i w rzemieślniczych piekarniach, które szukały elastyczności bez kompromisów jakościowych. To, co najbardziej doceniają nasi klienci, to fakt, że nie muszą już planować produkcji wokół zmian nocnych czy weekendów. Produkty są przygotowywane wtedy, kiedy zespół jest dostępny – a wypiek finalny następuje dokładnie wtedy, gdy konkretny gatunek pieczywa jest potrzebny.

Ta technologia naprawdę pozwala „odzyskać czas”. I co ważne – nie odbywa się to kosztem jakości. Przeciwnie – wiele chlebów zyskuje na aromacie i strukturze. Do tego niższe zużycie energii w porównaniu z klasycznym mrożeniem, brak konieczności rozmrażania, mniejsze zwroty. To wszystko przekłada się na realne oszczędności i spokój organizacyjny, który w tej branży jest bezcenny.

