



RZEMIOSŁO WSPIERANE PRZEZ NOWOCZESNOŚĆ - GETH PARTNEREM BUTIKOWYCH PIEKARNI



Mimo że pieczywo dostępne jest powszechnie, małe piekarnie przeżywają prawdziwy rozkwit. Klienci, szukając jakości i wyjątkowych smaków, coraz częściej wybierają pieczywo wyprodukowane w zakładach rzemieślniczych. Dzieje się tak między innymi dlatego, że miejsca te oferują nie tylko wypieki na zakwasie, świeże bagietki czy ciabattę, ale także wyjątkową atmosferę.



Właściciele butikowych piekarni dbają o każdy detal, by zadowolić klientów, a jakość produktów, ich świeżość oraz unikatowość zyskują coraz więcej fanów.

FILOZOFIA BUTIKOWYCH PIEKARNI - PIECZENIE Z PASJĄ I PRECYZJĄ

Butikowa piekarnia to coś więcej niż sklep z pieczywem. To miejsce przyciągające zapachem oraz wyjątkowym podejściem do procesu pieczenia. Klienci takich piekarni szukają autentyczności i jakości, bo wiedzą, że pieczywo przygotowywane jest tu z pasją, dbałością o każdy szczegół i z najlepszych składników.

Filozofia piekarni butikowych oparta jest na rzemiośle/tradycji w połączeniu z nowoczesnymi urządzeniami, które pozwalają na lepszą kontrolę jakości i wyższy komfort pracy. Firma GETH, posiadająca blisko 35-letnie doświadczenie w dostarczaniu wyposażenia piekarni i cukierni, nieustannie podąża za potrzebami

i trudnościami technologicznymi, lokalowymi czy finansowymi małych piekarni. Wzbogacając na bieżąco swoją ofertę, dopasowuje urządzenia do potrzeb rzemieślniczych zakładów, które łączą nowoczesną technologię z tradycyjnymi metodami produkcji.

CO Z OFERTY URZĄDZEŃ PIEKARNICZYCH WYBIERAJĄ KLIENCI?

Szafa chłodniczo-garownicza MIWE GVA-S jest jednym z urządzeń wybieranych najchętniej przez właścicieli butikowych piekarni. Z racji posiadanych funkcji umożliwia odrozoną fermentację, co pozwala na ograniczenie pracy nocnej. Dzięki komorze ciasto nie musi być odpieczone od razu. Zmagazynowane najczęściej przez noc i poddane kontrolowanym procesom chłodniczym, zyskuje na smaku i aromacie, a piekarz nie musi „zarywać” nocy. Proste sterowanie i energooszczędna izolacja szafy GVA-S gwarantują doskonałe warunki przechowywania kęsów ciasta.

Miesiarka spiralna DIOSNA SP to kolejne urządzenie, które jest niezastąpione w każdej piekarni chcącej wytwarzać ciasto o idealnej konsystencji. Niemiecki lider w produkcji miesiarek od wielu lat uważany jest za numer jeden w miesieniu. Rzeczywiście jego urządzenia sprawdzają się zarówno w małych piekarniach, jak i dużych zakładach. Niezależnie od tego, czy jest to ciasto na chleb, bułki czy ciasto francuskie, miesiarka Diosna zapewnia doskonałe rezultaty. Alternatywnym wyborem są miesiarki Ferneto. Przeznaczone są one dla tych, którzy szukają sprzętu w dobrej cenie, ale nie chcą rezygnować z wysokiej jakości produkcji. Również **ubijaczki cukiernicze Ferneto**, wyposażone w opcję wymiany narzędzi, cieszą się dużym zainteresowaniem. To doskonałe urządzenie do ubijania mas i nadzień, niezastąpione, kiedy oferujesz słodkości, gdzie liczy się precyzja i czas. **Piec MIWE condo** to zdecydowany lider sprzedaży w ofercie GETH, szczególnie ceniony przez butikowe piekarnie, hotele oraz restauracje. Jego modułowa budowa ma sporo zalet, jak choćby opcja rozbudowy stacji o kolejne moduły lub ich redukcja w razie „przestrzelenia” inwestycji. Wszechstronność pieca, połączona z nowoczesnymi funkcjami, sprawia, że piekarze mogą eksperymentować z różnorodnymi wypiekami – od chleba na zakwasie po przekąski na ciepło. To system, który pozwala na uzyskanie doskonałych rezultatów, zarówno dla lekkich bagietek, jak i cięższego chleba żytniego. **MIWE condo** z funkcją „eco” wprowadza piec w stan czuwania, kiedy jest nieużywany, gwarantując szybką gotowość do odpieku „na zawołanie”. Prosty system załadunku zmniejsza wysiłek fizyczny personelu i jest dużym atutem. To właśnie te urządzenia pozwalają piekarzom na realizację indywidualnych wizji, bez obawy o kompromisy w zakresie jakości.



MAŁA PRZESTRZEŃ - URZĄDZENIA STOŁOWE

W piekarniach butikowych liczy się każdy centymetr przestrzeni, dlatego urządzenia, które można łatwo schować, kiedy nie są potrzebne, stają się nieocenionym rozwiązaniem. Przykładem jest **walłowarka stołowa** gwarantująca uzyskiwanie równomiernej grubości ciasta.

Lokale z ofertą cukierniczą potrzebują także urządzeń, które pozwalają na kreowanie bardziej wyszukanych produktów. Pasjonatom dekorowania i szukającym nowych wyzwań firma GETH oferuje stołowe urządzenie do produkcji korpusów tartaletek. Dzięki nim cukiernik może tworzyć eleganckie korpusy, które stanowią doskonałą bazę do różnych słodkich wypieków.



ATMOSFERA W PIEKARNI - COŚ WIĘCEJ NIŻ TYLKO ZAKUPY

Coraz częściej piekarnie butikowe stają się centrum spotkań, miejscem, w którym klienci nie tylko zaopatrują się w pieczywo, ale także spędzają czas. Klient szuka w nich wysokiej jakości wyrobów i chwili wytchnienia, więc chciałby, aby czas spędzony przy ladzie piekarni był wyjątkowy. Dlatego nowoczesne urządzenia oferujące niezawodność, oszczędność energii i łatwość obsługi powinny wspierać poczucie, że piekarnia jest miejscem szczególnym – zarówno dla klientów, jak i dla właścicieli. Warto przy wyborze pamiętać o dostępności serwisu dla poszczególnych urządzeń oraz możliwych szkoleń obsługi.

www.geth.pl