

Nowe kierunki rozwoju branży piekarskiej w Polsce w świetle nowych oczekiwań klientów

W branży piekarskiej jest wiele okazji do odwoływania się do szeroko rozumianej tradycji. Tradycja zarówno organizacyjna jak i technologiczna w piekarstwie polskim sprawia, że jakość polskiego pieczywa jest wysoko ceniona na całym świecie. Gdyby polscy rzemieślnicy nie opierali się na tradycyjnych metodach, szybko by się okazało, że efekty ich pracy w kontekście rentowności byłyby może satysfakcjonujące, ale zadowolenie konsumenta już nie.

Tak, jak w wielu innych dziedzinach życia, tak i w branży piekarskiej obserwuje się od wielu lat dążenie do uproszczeń procedur technologicznych (co jest m.in. wynikiem malejącej liczby chętnych do pracy w tym trudnym zawodzie). Uproszczenie technologii zmierza do przyspieszenia procesów wytwórczych pieczywa, z jednoczesnym stosowaniem środków wypiekowych, pozwalających na uzyskanie wyższej powtarzalności jakości i dłuższych okresów utrzymania świeżości.

Przemysł środków wypiekowych dynamicznie się rozwija, co potwierdza fakt, że jest wielu klientów korzystających z tej oferty.

Nowe główne kierunki rozwoju branży piekarskiej nacełwiają trzy ciekawe trendy.

1. Pierwszym najwyraźniej dostrzeżonym trendem jest dążenie do automatyzacji i robotyzacji stosowanej już nie

tylko w wielkich zakładach, ale co ważne w piekarniach rzemieślniczych.

Dostępne rozwiązania techniczne pozwalają na stosowanie automatyzacji w prawie każdym zakładzie produkcyjnym. Problemy z pracownikami w tym trudnym zawodzie sprawiają, że coraz więcej klientów otwiera się na takie rozwiązania.

Automatyczne systemy za- i wyładunku pieców wsadowych są obecnie podstawowym wyposażeniem wielu polskich piekarni. Różnorodne konfiguracje tych instalacji świadczą o tym, że doskonale spełniają zadania, wyręczając piecowego w ciężkiej pracy.

2. Powstałe na przestrzeni ostatnich lat małe rzemieślnicze piekarnie (nazywane butikowymi) oferują, w wyniku silnej konkurencji, pieczywo wysokiej jakości, dyktując wysokie ceny. Wysoka jakość pieczywa jest wynikiem stosowania technologii długiej, wielogodzinnej fermentacji, która pozwala na wyeliminowanie (lub co najmniej redukcję) polepszaczy.

Działalność tych piekarni wpłynęła na wzrost oczekiwań jakościowych również od dużych producentów rzemieślniczych. Duże piekarnie zostały



niejako zmuszone do zmian, dostosowując technologię do nowych oczekiwań rynku.

Wprowadzenie w dużej piekarni rzemieślniczej technologii wydłużonej fermentacji połączonej z odpiekiem produktów na płycie hertowej pieca wsadowego nastręczyło sporo komplikacji. Bardzo delikatna struktura ciasta poddanego wydłużonej, wielogodzinnej fermentacji utrudniała przekazanie tego produktu na półkę pieca. Należy w tym miejscu dodać, że kompilacja długiej fermentacji i odpieku na półce hertowej gwarantują najwyższą jakość pieczywa, przewyższającą tę dostępną w piekarniach butikowych.

Aby przekazanie produktu na półkę pieca odbywało się płynnie i wychodziło na przeciw trendowi podwyższania automatyzacji, polscy piekarze decydują się na systemy peelboardowe wraz z robotem, pozwalającym na automatyczne i bezkolizyjne przekazywanie produktów na półki pieca wsadowego.

Dzięki temu systemowi wózki z peelboardami, na których leżą produkty poddane wielogodzinnej fermentacji są automatycznie rozładowywane i w kolejnym kroku pobierane z peelboardów i załadowywane na półki pieców wsadowych. Co warto zaznaczyć – system pracuje w pełni automatycznie i jak podkreślają pierwsi użytkownicy (w Polsce 5 piekarni testuje już ten system!) praca jest płynna i bezkolizyjna. Warto dodać, że system peelboardowy pozwala na przemienną obsługę procesów z różnymi asortymentami pieczywa jednocześnie poddawanemu wydłużonej fermentacji.



3. Trzeci, zasługujący na zauważenie, trend dotyczy stosowanych na coraz większą skalę rozwiązań, które pozwalają, bez wysokich kosztów energii, na dostosowywanie się producentów pieczywa do coraz większych wymagań odbiorców w zakresie jednocześnie oferowanego różnego asortymentu.

Technologia SMARTFRESH – tę nazwę warto zapamiętać – polega na tym, że pieczywo upieczone w ok. w 90% może być przechowywane w specjalnych komorach z dodatnią temperaturą chłodniczą o wysokiej wilgotności i co najważniejsze w idealnie czystej biologicznie atmosferze (z eliminacją tworzenia ognisk pleśni).

MIWE smartfresh



Jednorazowa większa partia pieczywa może być przechowywana nawet do 7-8 dni. W tym czasie sukcesywnie wyjmowana i poddawana końcowemu dopiekowi zarówno w piekarni, jak i w sklepie.

Pierwsi klienci, którzy zakupili takie komory podkreślają, że jakość pieczywa nie wykazuje jakichkolwiek cech wskazujących na tak długie leżakowanie. Warto nadmienić, że okres świeżości po dopieku takiego pieczywa jest nawet dłuższy, niż w pieczywie tradycyjnym.

Technologia przeznaczona jest dla klientów, którzy mają w ofercie produkty, na które dzienne zapotrzebowanie jest mniejsze, niż na produkty podstawowe.

Adresatem tej technologii są również sklepy, gdzie długi proces pieczenia chleba w piecu sklepowym może być zastąpiony tylko jego dopiekiem, bez utraty jakichkolwiek parametrów jakościowych.

Powyżej zwrócono uwagę na trzy, zdaniem autora, najważniejsze trendy, towarzyszące kierunkom rozwoju branży piekarskiej w Polsce. Nie są one jedyne.

Wielu czytelników miało okazję skonfrontować powyższe informacje z innymi propozycjami na rynku. Doskonałą okazją do weryfikacji wszystkich trendów były największe na świecie targi dla branży piekarskiej IBA w Monachium. Bardzo bogate prezentacje targowe po wyjątkowo długiej przerwie, spowodowanej pandemią, pokazały, że opisane powyżej kierunki wpisują się w trendy charakterystyczne dla całego piekarstwa europejskiego.

Tomasz Guderski
www.geth.pl