

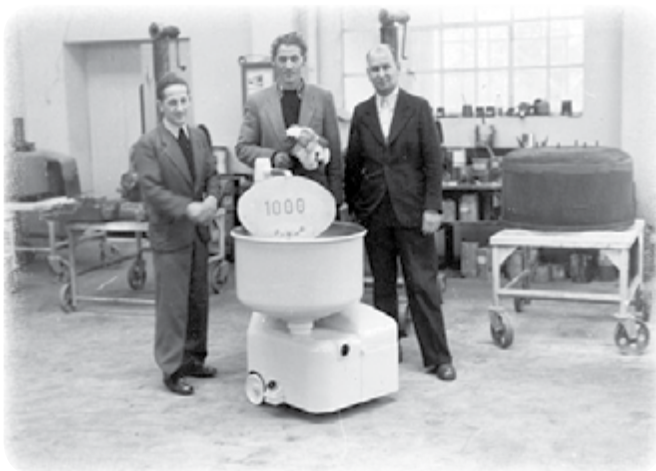
Recepta na długowieczność spółki, czyli jak przetrwać kolejny wiek w branży

Oficjalne uroczystości obchodów 125-lecia Diosny odbyły się 3 września 2010 roku. Do siedziby firmy Dierks & Söhne Osnabrück w Dolnej Saksonii przybyli licznie zaproszeni goście. W tym także z Polski. Firmę Geth reprezentowali jej właściciele, Tomasz Guderski oraz Adam Piłśniak. Obchody jubileuszu podzielono na dwie części: oficjalną, podczas, której swoje przemówienia wygłaszała właściciele firmy i zaproszeni na obchody goście, oraz część nieoficjalną, w czasie której zgromadzonych zabawiali zaproszeni artyści.

Tak było 125 lat temu...

Przenieśmy się do roku 1885, kiedy to Carl Benz buduje pierwszy pojazd benzynowy – opatrzony numerem patentowym 3. Wydarzenie to początkuje historię przemysłu samochodowego. W tym samym czasie Gottlieb Daimler oraz Wilhelm Maybach konstruują motor wyścigowy, pierwszy tego typu pojazd z silnikiem benzynowym. Z kolei Samuel Langhorne Clemens, lepiej znany pod pseudonimem Mark Twain dzięki wykreowanej postaci Hucka Finna, wpisuje się na lata do kanonu literatury młodzieżowej.

Rok 1885 był zatem rokiem bogatym w ważne wydarzenia historyczne. To także dobry rok dla firmy Diosna. Friedrich Dierks, syn huzara armii hanowerskiej, tworząc podwaliny dzisiejszej firmy zapewne nie spodziewał się, że będzie wymieniany wśród takich postaci jak Daimler, Maybach czy Twain.



■ Tysięczna miesiarka opuszcza fabrykę.

Ważnymi cechami, które pozwoliły doprowadzić do powstania spółki były: siła woli, pracowitość, a przede wszystkim pomysłowość, którymi wykazywali się przyszli założyciele. Nie należy zapominać także o niewielkim kapitale początkowym, dzięki któremu start ze swoim własnym biznesem stał się realny. Friedrich Dierks wraz ze swoim przyjacielem Justusem Möllmannem, 1 października 1885 roku, rozpoczęli oficjalnie działalność firmy o nazwie Dierks & Co. w Osnabrück, mieście leżącym na terenie dzisiejszego kraju związkowego Dolna Saksonia w Niemczech. Zgodnie z wymogami tamtych czasów, aby utrzymać się na rynku oferowano szeroki asortyment produktów, począwszy od maszyn rolniczych i urządzeń gospodarstwa domowego przez piece i kuchnie, aż po żelazne meble ogrodowe. Już rok później po rozpoznaniu potrzeb rynku oraz najmocniejszych zalet własnych produktów, skoncentrowano się na konstrukcji i modernizacji produktów przeznaczonych dla branż mleczarskiej oraz piekarskiej.

Pierwsza miesiarka hakowa na świecie

Już po kilku latach od założenia spółki zaczęto zajmować się maszynami do produkcji ciasta. Prawdziwy przełom dla firmy nastąpił wraz z pierwszą miesiarką hakową, opatentowaną w 1911 roku, co miało decydujący wpływ na określenie kierunku rozwoju firmy.



■ Pierwsza miesiarka hakowa.

Zarówno I jak i II wojna światowa była ogromnym ciosem dla dobrze zapowiadającego się przedsiębiorstwa. Od 1951 roku, czyli w czasie zachodnoniemieckiego „cudu gospodarczego” firma rozwinęła swoje skrzydła, a do 1958 roku obrót firmy wzrósł pięciokrotnie, co pozwoliło osiągnąć wystarczający zysk, by móc przeforsować modernizację urządzeń do produkcji ciast. Zmobilizowani i podbudowani sukcesami jakie odnosiły maszyny, właściciele firmy zaczęli zastanawiać się nad rozszerzeniem asortymentu. Po krótkim namyśle zdecydowano się przyjąć zlecenie na szybką miesiarkę przeznaczoną dla przemysłu tworzyw sztucznych. Jednocześnie zakres działań obejmował także produkcję urządzeń wykorzystywanych w branży piekarskiej. Prężna działalność na obydwu polach pozwoliła mieć nadzieję na dalszy rozwój firmy oraz zapowiadała wielkie sukcesy. Nadeszły one dość szybko. Wkrótce na celowniku firmy z Dolnej Saksonii znalazła się również branża farmaceutyczna, a po pewnym czasie granulador firmy Diosna stał się rozpoznawalnym produktem na światowym rynku farmaceutycznym. Tym samym branża farmaceutyczna urosła do rangi drugiego filaru przedsiębiorstwa.

DIOSNA dziś: RapidoJet oraz continuoMIXX

Wytrzymałość, niezawodność oraz precyzja powinny być głównym celem producentów urządzeń piekarskich – twierdzi dr inż. Wolfgang Eißer, który od 1997 r. decyduje o losach firmy. *Wybór produktu zdominowany jest w dzisiejszych czasach przydatnością włączenia go do w pełni zautomatyzowanych procesów produkcyjnych oraz namacalnym wzrostem wydajności podczas procesu produkcji ciasta* – podsumowuje Eißer. Coraz częściej przy produkcji pieczywa wykorzystuje się zautomatyzowane procesy. To co istotne, to odpowiednie składniki, dzięki którym na końcu otrzymujemy gotowy, świeży produkt, i to z udziałem urządzeń różnych producentów. Muszą one do siebie precyzyjnie pasować, nie tylko pod względem mechanicznym. Muszą być także ze sobą zsynchronizowane. Dla osiągnięcia maksymalnej wydajności oraz jakości, produkuje się coraz nowsze urządzenia. Przykładem może być, ciągle ulepszany, RapidoJet, którego pomysłodawcą był dr Bernhard Noll, oraz urządzenie continuoMIXX, które zaprojektowano do produkcji ciasta w trybie ciągłym.

Niewątpliwie rewolucją w procesie przygotowywania ciasta jest wspomniane urządzenie o tajemniczej nazwie RapidoJet. Dzięki wykorzystaniu wysokiego ciśnienia cząstki mąki zostają powiązane z cząsteczkami wody. W ciągu kilku sekund powstaje jednolity zaczyn (jednolita masa). Zdolność produkcyjna urządzenia wynosi aż do 3 t/godzinę.

Kalendarium

- **1885** Pionierskie osiągnięcie: Diosna rozpoczyna produkcję urządzeń do maszynowej produkcji ciasta.
- **1911** Świetlana perspektywa dla firmy: Diosna uzyskuje patent na pierwszą miesiarkę hakową.
- **1964** Efektywne miesienie: Na rynku pojawia się pierwsza wydajna miesiarka spiralna.
- **1965** Patent na bezpieczeństwo: Szczęki hydrauliczne zapewniają jeszcze większy komfort pracy i jeszcze bezpieczniejszy proces produkcji ciasta.
- **1968** Jeszcze większa wydajność: Ogromny sukces odnosi zaprezentowana przez firmę Diosna miesiarka typu Wendelkneter z dwoma narzędziami mieszającymi.
- **1969** Miesienie na większą skalę: Jako pierwsza firma Diosna prezentuje automatyczną instalację przeznaczoną dla dużych zakładów produkcyjnych, pracującą z wykorzystaniem metody karuzelowej.
- **1974** Innowacja: Na targach iba w Düsseldorfie Diosna prezentuje pierwszą wywrotnicę z systemem całkowitego opróżniania dzieży.
- **1980** Światowa premiera: Zaprezentowana przez firmę Diosna miesiarka spiralna o symbolu SP 240 stała się pierwszym tego rodzaju urządzeniem z systemem całkowitego opróżniania dzieży. Dzięki temu proces produkcyjny stał się bardziej efektywny.
- **1981** Na rynku pojawia się liniowa miesiarka typu Wendelkneter z horyzontalnie ułożonym zbiornikiem.
- **1984** Sprawniejszy transport: Pierwszą automatyczny system miesienia zostaje zaprezentowany przez firmę.
- **1988** Wprowadzenie możliwości regulacji częstotliwości pracy miesiarki, dzięki zamontowaniu falowników, dostępnych jako opcja.
- **1994** Diosna rozszerza asortyment swoich produktów o miesiarki spiralne z systemem całkowitego opróżniania dzieży.
- **1995** Premiera linearnego systemu transportu – 16 szarż/godzinę.
- **1997** Diosna konstruuje pierwszą miesiarkę laboratoryjną.
- **1998** Asortyment firmy zostaje poszerzony o systemy do odprężania ciasta.
- **1999** Wraz z wypuszczeniem na rynek urządzeń typu Premium, wykonanych ze stali nierdzewnej, rozpoczyna się nowy rozdział firmy.
- **2003** Pojawia się pierwsza ubijaczka planetarna ze stali nierdzewnej.
- **2004** Rewolucja w przygotowywaniu ciasta: Dzięki systemowi RapidoJet rozpoczyna się nowy rozdział w produkcji zaczynu.

W przypadku urządzenia continuoMIXX, surowiec do-
dawany jest do miksera o dwuślimakowym mechanizmie.
Tam właśnie odbywa się wstępne mieszanie oraz jednoczesny
transport. Odpowiedni kształt narzędzia mieszającego odpo-
wiada za idealny efekt miesienia. Wstępnie wymieszane cia-
sto transportowane jest do dwuślimakowej miesiarki, która
dzięki dwóm asymetrycznym narzędziom umożliwia homo-
geniczne miesienie, po czym następuje transport do dalszych
modułów. Na końcu procesu gotowe ciasto podlega dalszemu
przetworzeniu.

Już od kilku lat firma oferuje urządzenia mające zasto-
sowanie w nowoczesnych procesach produkcyjnych. Należy
wymienić tutaj: systemy transportu linearnego, karuzele czy
urządzenia wyładownicze.

Zadania na przyszłość, czyli praca zaczęta już dziś

Zdaniem W. Eißera, firma ewoluowała od produkującej
urządzenia do oferującej kompleksowe systemy. Dzięki sta-
łej współpracy z klientami jest w stanie udoskonalać recep-
tury dla produkcji seryjnej. Dążenie do osiągania coraz to
nowych celów jest dla Diosny ważnym czynnikiem obec-
nych projektów oraz tych do zrealizowania w przyszłości.
W ostatnim czasie skonstruowano na przykład urządzenie
do produkcji ciasta na tortille, z w pełni automatycznym sys-
temem opróżniania dzieży. Przetwarzanie tak kleistego cia-
sta wymaga zastosowania niebywałych nowinek technicz-
nych. Wspomniane urządzenie ma trafić na rynek Ameryki
Środkowej i Ameryki Południowej. Optymistyczne wydają
się prognozy dotyczące rodzimego przemysłu piekarskie-
go. Z pewnością spożycie pieczywa na głowę nie wzrośnie,
natomiast stopień automatyzacji jego produkcji na pewno
tak. Ma się to przyczynić do jeszcze wydajniejszej produkcji,
przy jednoczesnym obniżeniu kosztów i wzroście jakości.
Diosna oczekuje także w nadchodzących latach rozwoju na

rynku azjatyckim. *Wprawdzie spożycie na głowę jest
w dalszym ciągu dość niskie, jednak adekwatne do
wysokiej gęstości zaludnienia wyniki wyglądają po-
zytywnie – podsumowuje W. Eißer.*

„Odpowiedzialni” za sukces

Komu zatem należą się podziękowania za od-
niesiony sukces? Na to pytanie Wolfgang Eißer
odpowiada bez zastanowienia. *Przede wszystkim
wybrednym klientom z nadwyzwyczajnie wygórowa-
nymi wymaganiami oraz naszym docieklwym kon-
trahentem, stawiającym momentami dość trudne
pytania. Sukces jest także efektem przyjaznej at-
mosfery, jaka panuje między nami – pointuje wła-
ściciel firmy.*

Polski wkład w sukces firmy

Wśród zaproszonych gości, reprezentantami bran-
ży piekarskiej z Polski byli przedstawiciele krakow-
skiej firmy Geth. Jako jedni z nielicznych dostąpili
zaszczytu zabrania głosu podczas oficjalnej części
uroczystości. Właściciel firmy, Tomasz Guderski,
komplementował w swoim przemówieniu ponad
15-letnią współpracę z niemieckim weteranem branży
piekarskiej. Zaufanie jakim darzy firmę z Osnabrück,
podsumował następującymi słowami: *Za taką Diosnę
dziękujemy i życzymy Wam, a może przede wszystkim
sobie, abyście się nie zmieniali. Jednocześnie przy swo-
im konserwatywnym spojrzeniu na aspekty technicz-
nie, abyście byli nowoczesną firmą, otwartą na róż-
norodne rynki, biorąc pod uwagę zarówno ich mocne
jak i słabe strony.* Przedstawiciele Geth przekazali W.
Eißerowi drobny upominek. Był to obraz przedsta-
wiający piekarnię na krakowskim Rynku Głównym,
w witrynie której stoi jedna z pierwszych miesiarek
firmy Diosna. 🌀



■ Tomasz Guderski wręcza Wolfgangowi Eißerowi prezent.



■ Od lewej: Adam Piłśniak, Daniel Gerbel, Tomasz Guderski.