

HISTORIA SUKCESU w rozmiarze L

Piekarnia Rustykalna w Radomiu

Wbrew studzącym zapał opiniom całkiem niedawno (11/2013 PPiC) w wypowiedzi „automatyzacja moda czy konieczność” wysunęliśmy teorię, że **automatyczne systemy załadownicze to konieczność i niedaleka przyszłość piekarni rzemieślniczych**. Nasze prognozy potwierdzają duże zainteresowanie tematem i dokonane inwestycje. Przykładem może być zamontowana pod koniec ubiegłego roku w piekarni Rustykalna w Radomiu **instalacja piecowa wraz z systemem załadowniczym MIWE athlet L**.

Historia sukcesu tej niedużej piekarni jest warta przytoczenia. Wszystko zaczęło się na targach Polagra 2012. Spotkanie, jak jedno z wielu, wydawało się mieć charakter czysto informacyjny. Za ciekawą rozmową stał bardzo młody i sympatyczny człowiek, Wojciech Skałbana. O żadnych inwestycjach nie było mowy. Wdrożeniowa piekarnia przekonała go do złożenia wizyty w naszej firmie. Od tego czasu, pan Wojciech przyjeżdżał częściej bacznie przyglądając się piecom MIWE, organizacji piekarni i efektom wypiekowym. Spotkaniom towarzyszyły długie rozmowy z współwłaścicielem firmy GETH p Adamem Piłśniakiem.

W Radomiu mieści się rodzinny zakład piekarski, który wówczas podupadał, dzieląc los wielu podobnych zakładów, które lata świetności miały już dawno za sobą. Pan Wojciech pracował w swoim zawodzie, całkiem odległym od tematyki piekarskiej. A jednak myśl o utracie dorobku dwóch pokoleń nie dawała mu spokoju. Postanowił podjąć wyzwanie. Pierwsze rewolucyjne zmiany dotyczyły asortymentu. Pan Skałbana poszukiwał pieczywa niszowego, innego niż to, które dominowało na rynku. Drogą do tego była rzetelność w przestrzeganiu reżimu, dyktowanego przez naturalne, spontaniczne fermentacje. Wyjątkowy smak zapewnił powrót do absolutnych korzeni piekarstwa. To przyniosło pierwsze ożywienie.

Kolejne wizyty w Krakowie były bardziej ukierunkowane. Uwagę przyciągał piec obrotowy MIWE roll-in e+. Wysłuzony piec rurkowy wymagał modernizacji. Dylemat co do zakupu nieznanego systemu dał się wyraźnie odczuć. A jednak, chęć dalszego rozwoju, rosnący popyt na chleb formowy oraz wymierny przelicznik energooszczędności pokonały lęki i wahania. Pierwszy piec obrotowy MIWE stanął już w niedługim czasie w piekarni Rustykalna. Pozytywne efekty zarówno wypiekowe, jak i dotyczące samej eksploatacji skłoniły klienta do zamówienia kolejnego.





W tym czasie rynek zbytu raczej dość wymagający, by nie powiedzieć trudny (okolice Radomia znane są z dobrych piekarni) stanął dla piekarni Rustykalnej otworem. I choć bazuje ona głównie na własnych sklepach, a pieczywo nie należy do najtańszych, chętnych, którzy sami zgłaszali gotowość odbioru pieczywa nie brakowało. To najlepsze świadectwo wysokiej jakości produkcji.

Już 6 miesięcy po zakupie obrotówki rozpoczęły się kolejne rozmowy inwestycyjne. Piekarnia, chcąc być konkurencyjną, wymagała dalszej modernizacji parku maszynowego. Z uwagi na specyficzną produkcję, gdzie istotną rolę odgrywa technologia prowadzenia ciast, skupiono się na rozwoju powierzchni wypiekowej. Nowe koncepcje, projekty z jednoczesnym uwzględnieniem warunków lokalowych biegły wielotorowo, ale **nie** w stronę automatyzacji. Przypuszczalnie budziła obawy finansowe, skala modernizacji mogła onieśmielać startującego w branży młodego właściciela piekarni. Jak się szybko okazało zakres inwestycyjny nie wykraczał poza możliwości, a zalety wynikające z korzystania z tego systemu kalkuluje się na przestrzeni lat. I tak, niebrany pod uwagę **system piecowy wraz z automatycznym załadunkiem MIWE athlete L** okazał się idealnym rozwiązaniem pozwalającym na usprawnienie bieżącej produkcji, podniesienie jakości pracy i samych produktów przy jednoczesnym optymalnym wykorzystaniu powierzchni zakładu. Projekt spełniał (a nawet przewyższał) oczekiwania klienta i zaledwie 6 miesięcy od zaakceptowania oferty system rozpoczął pracę w piekarni.

Montaż, w niełatwych warunkach (pełna produkcja, adaptacja istniejącego lokalu) przebiegł bezkolizyjnie, niemal wzorcowo. Po zburzeniu pie-

ca rurkowego, dla utrzymania produkcji przejściowo wstawiony został piec wsadowy MIWE ideal, stojący na tym miejscu uprzednio zamontowany piec obrotowy MIWE roll-in e+ musiał zostać przeniesiony, na raty uzupełniana i wyrównywana była posadzka. Finalnie, po zamontowaniu systemu załadunku MIWE athlete, piekarnia zyskała dużo miejsca, zaplanowany został nowy ciąg technologiczny, a komunikacja stała się łatwiejsza.

Równy czas za- i wyładunku przekłada się na powtarzalną jakość pieczywa oraz oszczędności czasu i energii. **Zmiana wizerunku piekarni, skuteczność systemu załadunku, efektywność pracy pieców MIWE to kolejny etap w rozwoju tej piekarni.** Zadowolenie klienta z inwestycji system załadunku MIWE jest dla nas potwierdzeniem słuszności hipotezy, że automatyzacja systemu załadunku jest **koniecznym etapem modernizacji małych rzemieślniczych zakładów.**

Celem p. Wojciecha, oprócz troski o produkcję najwyższej jakości, było podniesienie komfortu pracy piekarza. Dotychczasowy tradycyjny rytm pracy oparty na produkcji nocnej, został częściowo zamieniony na pracę dzienną. Stało się to w dużej mierze możliwe dzięki zakupionej komorze garowniczo-chłodniczej MIWE GVA w specjalnym wykonaniu 14-wózkowym. Odroczony proces wypieku z wykorzystaniem tej komory daje sporo swobody i pozwala uniknąć okresów spiętrzenia pracy nocnej.

Plany dalszego rozwoju nie zostały jeszcze wyczerpane. Z przyjemnością i nieukrywaną dumą (że mogliśmy przyczynić się do modernizacji piekarni), przyglądamy się dalszej drodze sukcesu piekarni Rustykalna.

PPHU GETH 
www.geth.pl