

Ceres 2.0 – rządzi i dzieli

Chleb to oczko w głowie każdego piekarza. Znak rozpoznawalny każdej piekarni, dzięki któremu ma ona szansę wyróżnić się na rynku i trafić w gusta kupujących pieczywo. A nie jest to łatwe zadanie, ponieważ konsumenci bardzo szybko zauważają każdą, nawet najmniejszą zmianę jakości oferowanych produktów. Dlatego wielu piekarzy obawia się zmian idących w kierunku automatyzacji produkcji, twierdząc że maszyna nie jest w stanie zastąpić rąk ludzkich i przeważnie oznacza gorszy, mniej smaczny produkt. Zaprzeczeniem tego jest fakt, że innowacyjna dzielarka do chleba Ceres austriackiej firmy Koenig zyskuje wciąż coraz większą rzeszę zwolenników.

Unikatowe rozwiązanie, nieskończone możliwości

Koenig Maschinen – światowej klasy ekspert w liniach piekarskich, znowu zaskoczył. Stworzył unikatową dzielarko-formierkę, zapewniającą pełną automatyzację i rzemieślniczą jakość. Ceres nie niszczy struktury ciasta, doskonale zachowuje jego pełny aromat. Jest niezwykle uniwersalny. Nadaje się do produkcji wszelkiego rodzaju ciast, od sztywnych do bardzo luźnych, dzięki czemu można na nim wytwarzać pieczywo od pszennego do żytniego i nadać mu różne kształty: chleba baltonowskiego, okrągłego lub foremkowego.

Ceres to jedyna dzielarka z całkowicie elektronicznym systemem ważenia kęsów. I bez wątpienia jest to pierwsze tego typu rozwiązanie na świecie. Koniec z ręcznym, z natury mniej lub bardziej, dokładnym porcjowaniem. Dzielarka Koeniga podda ciasto precyzyjnej obróbce, a mimośrodowa zaokrąglarka delikatnie nada mu właściwy kształt. Co równie ważne, przygotowując ciasto w ten sposób, można je prowadzić według tradycyjnych receptur.

Ceres to przyszłość

Nie ulega wątpliwości, że to doskonale rozwiązanie dla tych właścicieli zakładów, którzy chcą nadążać za aktualnymi trendami w piekarstwie; tych, którzy chcą zautomatyzować produkcję, ale obawiają się utraty jakości chleba. To właśnie dla nich Koenig stworzył dzielarkę Ceres.

Powtarzalność produkcji, dokładność ważenia oraz delikatne dzielenie ciasta – to niepodważalne atuty tego urządzenia.

Cechuje je nie tylko dokładność pracy, łatwość czyszczenia i utrzymania, ale również prostota obsługi i elastyczność wykorzystania, dzięki której może ono działać samodzielnie lub stanowić podstawę kompleksowej linii do produkcji chleba o wydajności od 400 do 1500 szt. chleba na godzinę. Dzięki modułowej budowie klient może wybrać poszczególne jej elementy zgodnie ze swoimi potrzebami oraz dowolnie ustawić w swoim zakładzie.



Marek Szabelski z Piekarni Diana, który swój zakład prowadzi od kilkunastu lat, od niedawna pracuje na nowej działarce Koeniga. Oto rozmowa, którą zantowaliśmy rok po jej zakupie.

Jak to się stało, że Ceres trafił do Pańskiego zakładu?

Jeszcze do niedawna chleb robiliśmy ręcznie i przyzna Pan, że w dobie komputerów jest to dość archaiczna metoda. Dostaliśmy ofertę zakupu nowej działarki Koeniga od handlowców z Creamu; z kilkoma miejscowymi piekarzami zaprosiliśmy ich, aby osobiście zaprezentowali możliwości tej maszyny. Zaproszenie przyjęli, dzięki czemu miałem możliwość przeprowadzenia próbnych wypieków według moich receptur.

I jak?

Okazało się, że nie rzucali słów na wiatr. Trzeba zaznaczyć, że przetestowaliśmy w sumie sześć linii. Testy wyglądały w ten sposób, że część chlebów – z tego samego ciasta – robiliśmy ręcznie, a część na liniach automatycznych. Potem porównywaliśmy gotowe wypieki. Działarka Koeniga okazała się jedyną, która poprawiała jakość chleba. Wszystkie inne ją pogarszały. Mam poważnych kontrahentów: m.in. Hotel Mrongovia, Hotel Gołębiowski w Mikołajkach, Wyższa Szkoła Policji w Szczytnie. Nie mogę sobie pozwolić, aby nagle, z dnia na dzień, dostali ode mnie gorszy chleb.

Niestety nie od razu kupiłem maszynę, choć decyzja o zakupie zapadła szybko. Jej realizację musiałem jednak odłożyć w czasie. Bo Ceres, choć jest bez wątpienia najlepszym wyborem, nie jest tani. Ale byłem mocno zdeterminowany, żeby mieć w swojej piekarni akurat tę linię. Na szczęście dostaliśmy dotację z Unii Europejskiej, bo Ceres jest najbardziej nowoczesną linią w Polsce i na świecie i nasz wniosek został wysoko oceniony. Efekt: zautomatyzowałem produkcję i polepszyłem jakość. Czego chcieć więcej?

Jakie cechy Ceresa są dla Pana kluczowe?

Przede wszystkim elektroniczny system ważenia kę-

sów. Wcześniej pracownicy dzielili ciasto ręcznie. Przy Ceresie praca jest mocno uproszczona. Zaoszczędziłem więc na produkcji. Przenieśliśmy ludzi do innych prac: mężczyźni zostali kierowcami, kobiety sklepowymi. Poza tym powtarzalność produkcji i możliwość obrobienia wszystkich rodzajów ciast.

Co zawdzięcza Pan Ceresowi?

Przede wszystkim kolejnych kontrahentów, większe zamówienia. W tej chwili zaopatrujemy wiele punktów sprzedaży w supermarketach zlokalizowanych m.in. w Giżycku, Mrągowie, Szczytnie czy Węgorzewie. To ogromna rzesza ludzi, która każdego ranka chce kupić pyszny i chrupiący chleb z mojej piekarni. Ceres okazał się szczególnie przydatny w sezonie turystycznym. To właśnie wtedy produkcja musi być bardzo dynamiczna. I linia Koeniga ją zapewnia. Poszerzyła się gama oferowanych przeze mnie produktów. Ceres pozwolił mi m.in. na wytwarzanie chleba mieszanego – pełnoziarnistego razowego. Wspomnę również o tym, że zmieniła się estetyka samego zakładu. Jest czysto, jest porządek, piekarnia wygląda bardzo profesjonalnie.

Poleciłby Pan Ceresa innym piekarzom?

Zdecydowanie. Dzięki tej linii mój zakład się rozwinął, wykonaliśmy krok w dobrym kierunku. Niestety, kto nie podąża za trendami, ten zostaje w tyle. Na to sobie nie mogę pozwolić. W tym roku piszemy kolejne wnioski o dofinansowanie na kolejne maszyny. Idziemy tropem pełnej automatyzacji produkcji. Na targach spotykamy się z innymi piekarzami. Niektórzy powątpiewają, pytając: na co Ci ta linia? Ja wiem, że prędzej czy później i oni będą musieli po nią sięgnąć. Jestem przekonany, że dokonałem słusznego wyboru. Pochwalę też obsługę serwisową firmy Cream. Co prawda, nie miałem żadnej awarii, ale doświadczeni technicy i technolodzy w każdej chwili służyli mi fachową radą.

Rozmawiał Paweł Cyz

KONIG

