



Mechanizacja produkcji sposobem na brak pracowników

Rozmowa z Józefem Faltnym, właścicielem piekarni-cukierni Harnaś w Nowym Sączu

Od jak dawna prowadzi Pan zakład?

Firmę założyłem w 1992 r. Początkowo dzierżawiłem lokal od Urzędu Miasta, ale z powodu braku możliwości dalszego rozwoju firmy, zdecydowałem się na kupno działki i wybudowanie piekarni, która ruszyła w 1999 r. Wyposażyłem ją w wysokiej jakości sprzęt renomowanych firm, który doskonale się sprawdził. Problemy zaczęły się w 2007 roku, gdy coraz częściej zdarzały się sytuacje porzucenia pracy przez moich pracowników. Postanowiłem więc przeorganizować firmę tak, by mogła funkcjonować również bez piekarzy-fachowców.

Na czym polegały zmiany?

Moim celem było takie zorganizowanie produkcji, by ograniczyć do minimum zatrudnienie piekarzy. Kupiłem więc silosy oraz od firmy Cream dzielarko-zaokrąglarkę do bułek REX i piec obrotowy Roto Passat wraz z garownią. Produkcja bardzo się usprawniła. Dozowanie poszczególnych surowców jest kontrolowane elektronicznie, a dzięki dużemu zakresowi wagowemu dzielarki, udało się pokryć niemal cały produkowany asortyment. Po kupnie pieca, zacząłem się poważnie przysmyślać do kupna linii do chleba.

Co sprawiło, że wcześniej nie kupił Pan takiej linii?

Właściwie to już od 4 lat szukałem takiej maszyny. Oglądałem różne linie produkcji włoskiej, niemieckiej, szwedzkiej, ale żadna z nich nie spełniała moich oczekiwań. Okazało się jednak, że firma Cream, z którą już współpracowałem, ma w ofercie linię do chleba Ceres 2.0 austriackiego producenta Köenig. Poprosiłem więc o możliwość wypróbowania jej. Gdy zaprezentowano maszynę na pokazach w siedzibie firmy w Katowicach, umożliwiono mi przeprowadzenie próbnych wypieków według moich receptur. Próby wypadły pomyślnie i dlatego zdecydowałem się na kupno linii.

Co przekonało Pana do wyboru właśnie linii Ceres?

Linia jest zbudowana modułowo, co pozwala na wybór poszczególnych elementów zgodnie z potrzebami klienta, a w przyszłości także na dalszą rozbudowę. Ważny dla mnie był fakt, że dzielarka do chleba odważa ciasto w sposób elektroniczny, a nie dzieli objętościowo. O ile wiem, jest to pierwsze takie rozwiązanie na świecie. Podkreśliłbym również bardzo delikatną obróbkę ciasta przez zaokrąglarkę, naśladującą pracę rąk. Linia nadaje się do obróbki właściwie wszystkich rodzajów ciast, od sztynnych do bardzo luźnych. Mogę więc produkować na niej zarówno pieczywo pszenne (bułki kieleckie), pszenno-żytnie, jak również chleb wiejski formkowy. Duże możliwości daje także regulowana wydajność maszyny od 350 do 1800 szt. na godzinę.

Czy ma Pan dalsze plany inwestycji?

Tak, chciałbym rozbudować linię Ceres o wydłużarkę. Planuję także wymienić piec, aby również jego obsługa była usprawniona. Moim celem jest, by cały proces produkcji – od dozowania surowców, po odkładanie do magazynu był zautomatyzowany.

A jak ocenia Pan współpracę z firmą Cream?

O firmie Cream mam bardzo dobrą opinię. Cenię współpracę z technologiem, który nie narzuca swoich receptur, wiedząc, że w różnych regionach produkuje się różne rodzaje pieczywa i technologię trzeba po prostu odpowiednio dostosować. Bardzo sobie chwalebnie również serwis. Jeśli tylko jest potrzeba, mogę liczyć na pomoc przez 7 dni w tygodniu, a to daje mi psychiczny komfort pracy. Z czystym sumieniem polecam więc firmę Cream wszystkim kolegom-piekarzom. **P.K.**

