

IBA 2006 – kierunki rozwoju branży piekarniczej

W dniach 3-9 października w Monachium odbyły się Światowe Targi Piekarstwa **IBA 2006**. Targi te odbywają się raz na trzy lata i dają pełny obraz obecnej kondycji branży piekarniczo-cukierniczej oraz prognozują w jaki sposób będzie się ona rozwijała w najbliższym czasie. O wielkości znaczenia, sile i zasięgu oddziaływania tych targów może świadczyć choćby ilość wystawców – tym roku 965 z 48 krajów. Na powierzchni 110.000 m kwadratowych można było obejrzeć niezwykle bogatą ilość produktów i usług, zapoznać się z najnowszymi trendami, zainspirować się nowymi pomysłami. Każdy mógł tu znaleźć wszystko, co jest potrzebne, aby móc zagwarantować swojej firmie rozwój na nieustannie zmieniającym się rynku w skali międzynarodowej, ogólnokrajowej i regionalnej.

Wszyscy zainteresowani sprzętem piekarskim, którzy odwiedzili targi **IBA 2006** z pewnością zwrócili uwagę na stoisko grupy **Werner&Pfleiderer**. Grupa ta jest znanym w branży piekarniczej na całym świecie potężnym producentem i dostawcą nowoczesnych, najlepszych, najwyższej jakości maszyn i urządzeń. Początki firmy to produkcja pierwszych mieszalek do ciasta na świecie na początku XIX wieku oraz opracowanie pierwszego stalowego pieca z zaporowaniem. Teraz mamy XXI wiek a firma **Werner&Pfleiderer** nadal rozwija się i mieści się w światowej czołówce producentów maszyn. Doświadczenia zbierane przez ponad wiek oraz praca wybitnych inżynierów, techników i specjalistów pozwala firmie **Werner&Pfleiderer** rozwiązywać problemy związane z produkcją pieczywa i wdrażać super nowoczesne, oszczędne w eksploatacji rozwiązania. **Werner&Pfleiderer** znana jest z produkcji mieszalek, linii do produkcji bułek i chleba, garwni, pieców, systemów załadowniczych i innych urządzeń. Dostarcza rozwiązania technologiczne najwyższej jakości dopasowane do specyficznych potrzeb odbiorców czyli wszystkich rodzajów piekarni, zarówno najmniejszych jak i największych zakładów przemysłowych na całym świecie. **Werner&Pfleiderer** oprócz produkcji maszyn i oprogramowania do nich świadczy również usługi serwisowe i doradcze. W skład grupy **Werner&Pfleiderer** wchodzi kilka firm: **W&P Industrial Bakery Technologies, W&P Bakery Cooling, W&P Instore Banking, W&P Bakery Service, W&P Haton, W&P Kemper, W&P Winkler, W&P ProFit2, W&P BackNet Bakery Software.**

Na stoisku grupy **Werner&Pfleiderer** obecni byli przedstawiciele firmy **Hert** jako ich partnerzy i wyłączni przedstawiciele w Polsce. Zauważone tendencje podczas targów pozwoliły na wyciągnięcie wniosków, które prezentowane są poniżej z nadzieją, że obserwacje te pomogą naszym przedsiębiorcom w podejmowaniu trafnych decyzji przy ustalaniu strategii biznesowej i marketingowej. W Polsce branża piekarniczo-cukiernicza dąży w kierunku podobnym jak w Europie Zachodniej i obserwując tamtejsze tendencje można spodziewać się, że i u nas, w Polsce nastąpią podobne przemiany.

Energooszczędne, proste w obsłudze maszyny

Producenci maszyn, którzy brali udział w tegorocznych targach, podobnie jak w poprzednich latach kładą nacisk na energooszczędność urządzeń i łatwość obsługi komputerów kontrolujących pracę maszyn. W obecnych czasach wobec grożącego nam kryzysu energetycznego i ekologicznego podejścia do korzystania z naturalnych zasobów Ziemi oszczędność energii to konieczność we wszelkich przejawach działalności człowieka i takie są też tendencje ogólnoświatowe. Ponadto w piekarniach koszty energii są bardzo ważną pozycją a ich obniżenie znacząco wpływa na opłacalność produkcji. Istotne znaczenie ma to zwłaszcza w Polsce gdzie sytuacja na rynku piekarniczym nie jest najlepsza. Dlatego też firma **Hert** jako dostawca maszyn mający na względzie rozwój branży piekarniczej poleca tylko takie maszyny, które w maksymalny sposób wykorzystują energię a przez to możliwie najmniej szkodzą środowisku oraz nie generują zbędnych kosztów. Jako najlepszy przykład z szerokiej oferty urządzeń oferowanych przez **Hert** podać można znane na całym świecie doskonałe piece Matador produkowane przez **Werner&Pfleiderer**. Piece te charakteryzują się wysoką oszczędnością paliwa a energooszczędność tych pieców polega między innymi na rzadszym załączaniu palnika, ponieważ czujniki temperatury znajdują się z przodu i z tyłu komór wypiekowych i temperatura jest uśredniona. Spośród pieców wsadowych tylko piece Matador mają tak niski wskaźnik spadku temperatury przy załadunku i rozładunku komory oraz późniejszego jej odzyskania. Dla polskich piekarzy, którzy przeżywają obecnie kłopoty związane z masowymi zwolnieniami pracowników, kierunek rozwoju polegający na upraszczaniu obsługi sprzętu przy jednoczesnym udoskonalaniu jego działania i związaniu z tym wzrostem skomplikowania technologicznego jest bardzo korzystny. Często trzeba powierzyć obsługę maszyn pracownikom, którzy dotychczas nie mieli doświadczenia w sterowaniu urządzeniami i prostota obsługi nabiera w tym momencie szczególnego znaczenia. Sterowanie dostarczane wraz z maszynami **Werner&Pfleiderer** jest właśnie takie: panel sterowania jest prosty i wymagający jedynie krótkiego szkolenia a jednocześnie ma liczne funkcje pozwalające na dostosowanie do indywidualnych potrzeb produkcyjnych użytkownika.

Sieci małych punktów sprzedaży

W Europie Zachodniej małe sklepiki i punkty sprzedaży z bardzo szerokim asortymentem (znacznie szerszym niż w naszych piekarniach czy cukierniach), gdzie pieczywo jest często wypiekane na miejscu są bardzo rozpowszechnione i spotyka się je nawet w najmniejszych miejscowościach. Dziś w Polsce również zaczynają powstawać, oprócz piekarni i cukierni powstających w hiper- i supermarketach, sieci małych, samodzielnych punktów sprzedaży a ich asortyment jest coraz bardziej urozmaicony, nie tylko z ofertą najtańszą, ale też z ofertą skierowaną do konsumentów gotowych zapłacić nieco większe sumy za produkt luksusowy, oryginalny, szczególnie jak np. specjalność regionalna. I do tych tendencji producenci i dostawcy maszyn dopasowują swoją ofertę. Przykładem może być oferta firmy **Werner&Pfleiderer** w zakresie małych pieców sklepowych Backstar służących do odpieku pieczywa na mniejszą skalę oraz galanterii piekarniczej i cukierniczej bezpośrednio w miejscu sprzedaży. Są to piece na miarę XXI wieku. Elegancka konstrukcja i funkcjonalność pieca kształtują jego nowoczesny charakter. Dzięki zastosowaniu szyby żaroodpornej personel może

śledzić cały czas proces wypieku. Panel sterowania nie jest skomplikowany pomimo dużej ilości funkcji jaką posiada, włącznie z programowaniem wypieku do poszczególnych typów produktów.

Maszyny przemysłowe

W tym roku na targach **IBA 2006** dało się zauważyć nową tendencję, mianowicie bardzo wyraźny wzrost udziału urządzeń wielkoprzemysłowych. Jest to zapowiedź zmian w kierunku uprzemysłowienia zakładów produkcyjnych. Dla nas jest to wskazówka jakie tendencje wystąpią w przyszłości w naszym rodzimym przemyśle. Firma **Werner&Pfleiderer** zaprezentowała linię do produkcji pączków o wydajności 24.000 szt./godz., która będzie współpracowała ze smażalnikiem firmy Reimelt. Linia ta została sprzedana do Hiszpanii. Ciekawą prezentacją była również linia do produkcji bagietek o wydajności 4.000 szt./godz., która będzie pracowała w Polsce. Należy ten fakt mocno podkreślić, gdyż jest to dowód na to, że w polskiej branży piekarniczej następuje uprzemysłowienie i automatyzacja produkcji. Obecnie nabiera ona coraz większego znaczenia ze względu na kłopoty personalne związane z emigracją zarobkową oraz obniżaniem kosztów produkcji.

Firma **Hert** jako firma dostarczająca maszyny i urządzenia będzie musiała tym zjawiskom sprostać, zmienić swoją ofertę, przystosować ją do wymagań polskich piekarzy. Jeśli będzie wierna zasadzie dostarczania najwyższej jakości sprzętu i dodatkowych usług doradztwa i serwisu to wspólnie z piekarzami i cukiernikami na pewno odniesie sukces.

[IBA 2006 - zdjęcia](#)

Krzysztof Skrzeczkowski

507 088 508, krzysztofs@hert.pl