

KONCEPCJA CRUSTICA, JUŻ CZAS?

Spżycie pieczywa spada. Należy się zastanowić dlaczego, może po prostu dlatego, że codzienne, popularne pieczywo znudziło się? Poziom życia ludności podnosi się. Gdy głód jest zaspokojony, konsument szuka urozmaicenia w wyborze produktu, innej jego formy, smaku, ciekawostek.

Sprzyjają temu coraz łatwiejsze podróże i ogólnie dostępna, szybka wymiana informacji z całego świata, m. in. dzięki internetowi. Pojawia się chęć przypomnienia sobie smaku pieczywa, które jedliśmy na wakacjach za granicą czy choćby chęć skosztowania wyrobów, które widzieliśmy w internecie. Oferując konsumentom nowy, urozmaicony asortyment pieczywa z nietypowymi i prozdrowotnymi dodatkami, o niecodziennym kształcie i smaku, kojarzącym się z inną kulturą, z egzotyką - mamy szansę pozyskać szczególnie cenną grupę klientów. Klient, zwłaszcza ten bardziej zamożny, ciekawy świata i podążający za współczesnymi trendami poszukuje produktów, smaczniejszych, zdrowszych, z modnymi dodatkami i - mimo że są one droższe od zwykłych - kupuje je. Warto zainteresować się taką grupą klientów. Warto zaoferować im pieczywo nieco inne od codziennego.

Podejmowane są akcje uświadamiające społeczeństwu konieczność spożywania produktów zbożowych. Propagują one słuszną ideę, że chleb jest niezbędny do prawidłowego funkcjonowania organizmu, zachowania zdrowia i dobrego samopoczucia. Jest jednak spora część potencjalnych klientów, która, obok zdrowia, dba o sylwetkę. Wiedzą oni, że chleb, zwłaszcza tradycyjny, polski jest „ciężki”, wysokokaloryczny. Zaproponujemy im pieczywo bardzo mocno porowate, które – porównując z pieczywem tradycyjnym, o tej samej objętości - dostarcza mniej kalorii. Ma ono ogromne szanse wśród klientów dbających o sylwetkę - kojarzy się przeciętnemu Kowalskiemu z dietą niskokaloryczną, lekkim posiłkiem.

Od kilku lat brakuje ludzi do pracy w piekarniach i sytuacja ta raczej nie prędko się poprawi. Częściowym rozwiązaniem tego problemu jest wykorzystywanie maszyn zastępujących, ułatwiających i przyspieszających pracę człowieka. Automatyzacja produkcji obniża jej koszty. Wydawać by się mogło, że efektem tego będzie dominacja na rynku wielkich, przemysłowych fabryk pieczywa, a rzemieślnicze piekarnie będą pełniły rolę jedynie lokalnych ciekawostek turystycznych. Jednak nie jest to jedyny możliwy scenariusz. Okazuje się, że szansą dla piekarzy są maszyny konstruowane specjalnie z myślą o mniejszych rzemieślniczych piekarniach. W tej chwili maszyny do produkcji pieczywa są obecne w niemal każdej piekarni, nawet tej najmniejszej, a ich użycie pozwala na obniżenie kosztów produkcji, zwiększenie kontroli nad produkcją i utrzymanie stałej, powtarzalnej jakości wyrobów. Dla konsumenta nie jest ważne czy wyrób jest uformowany ręcznie czy mechanicznie. Dla niego ma znaczenie smak, zapach, wygląd, wartość odżywcza i ostatecznie cena.

Wielu piekarzy, posiadających już standardowe linie do produkcji pieczywa, rozpoczyna poszukiwania nowych rozwiązań, które pozwolą im rozszerzyć asortyment o nowe, oryginalne produkty. Proces ten szczególnie można zauważyć w piekarniach posiadających własną sieć sprzedaży. Ich, z reguły stali, klienci poszukują nowych, ciekawych produktów, a piekarze liczą, że szeroka, nietypowa oferta przyciągnie do sklepów nowych nabywców. Jeszcze kilka lat temu produkty takie jak ciabata, bagietka rustykalna, focaccia czy chleb oliwkowy, były egzotyczne. Obecnie doskonale zdomawiają się na naszym polskim rynku i inwestowanie w maszyny do ich produkcji staje się w pełni uzasadnione.

Kilka lat temu, firma Werner&Pfleiderer HATON BV zaczęła konstruować urządzenia zakładając automatyczną produkcję przy zachowaniu jakości rzemieślniczej. Okazało się to trudne do realizacji, szczególnie, gdy mamy do czynienia z wydajnością ciasta sięgającą 180. Zastosowanie najnowszych technologii pozwoliło na realizację tego założenia. Opracowano typoszereg maszyn wchodzących w skład linii typu Crustica do produkcji wyrobów rustykalnych. Ciasta takie wymagają długiego prowadzenia, podczas którego uzyskuje się lepszą konsystencję, aromat i bardzo dużą porowatość oraz efekt dłuższego zachowania świeżości pieczywa.

Określenie rustykalny wymaga wyjaśnienia: wg słownika języka polskiego oznacza wiejski, chłopski. W odniesieniu do pieczywa stosowane jest w znaczeniu naturalny, tradycyjny, swojski. W piekarstwie słowo „rustykalny” jest też używane do pieczywa określanego również jako włoskie. Charakteryzuje się ono bardzo dużą i niejednolitą porowatością i często twardszą (grubszą) skórka.

Linia do produkcji pieczywa rustykalnego jest w zasadzie podobna do linii klasycznej. Składa się z dzielarki ciasta, zaokrągłarki, międzygarowni i wydłużarki. Koncepcja Crustica ma jednak parametry, dzięki którym możliwa jest obróbka luźnych ciast o wydajności 180.

Sercem linii Crustica jest innowacyjna dzielarka V 500. Nowa generacja dzielarek V pozwala uzyskiwać wysoką objętość produktu, przy zachowaniu dokładności ważenia. Duża wydajność ciasta oraz długie garowanie w dzieży - do 3 godzin, dzięki specjalnej konstrukcji maszyny nie stanowi dla niej problemu. W dzielarce zastosowano oryginalne rozwiązanie nazwane przez producenta VOLUMINATOR. Pozwala ono regulować ciśnienie na głównym tłoku w granicach 70-100% oraz niwelować niekontrolowany nacisk na tłok główny przy otwieraniu noża. Wszystkimi parametrami urządzenia zarządzać z pulpitu operatora i definiować dla poszczególnych produktów osobne programy pracy. Kombinacja tłoka głównego wykonanego ze stopów hybrydowych, czyli stopów tworzyw sztucznych z metalami i komory dzielącej ze stali chromowo-niklowej zapewnia minimalizację zużycia oleju oraz długą żywotność urządzenia.

W następnym etapie produkcji kęsy są zaokrąglane w zaokrągłarce stożkowej, przystosowanej do luźnych ciast, wyposażonej w system olejenia.

Bardzo istotnym elementem koncepcji Crustica jest międzygarownia Typ AF 2002. Międzygarownia ta jest popularnie nazywana „stacjonarną” i w odróżnieniu od rozwiązań „dynamicznych”, nie występuje w niej przewracanie kęsów przy przejściu na kolejny rząd. Cała kołyska zostaje jednorazowo napełniona za pomocą taśmy podawczej, a kęsy ciasta do końca procesu garowania pozostają w tych samych kołyskach. Taki sposób garowania gwarantuje, w produkcie finalnym, dużą porowatość. Jednocześnie proces ten pozwala na odprężenie kęsów ciasta przed wydłużaniem.

Wydłużarka w linii typu Crustica nie różni się od klasycznej. Może to być zarówno Combi A jak i Combi U, przy czym szczególnie polecana jest jednak Combi U jako model bardziej zaawansowany.

W jakie maszyny inwestować? Jest to ważna decyzja, której skutki odczuwalne będą przez wiele lat. Od niej zależy kondycja zakładu, jego rozwój, a nawet jego przetrwanie. Najbardziej opłacalne jest korzystanie z oferty firm o największym doświadczeniu w zakresie budowy maszyn i urządzeń i silnej, ustabilizowanej pozycji na rynku. Firmy te zawsze stosują najlepsze rozwiązania techniczne i są gwarancją najwyższej jakości i najnowszych technologii. Dzięki szerokiej gamie urządzeń W&P HATON w zakresie obróbki ciasta oferuje optymalne planowanie, dojrzałą wiedzę techniczną, i prawidłowy dobór urządzeń do potrzeb klientów i produktów, jakie chcą wytwarzać. Zestaw maszyn pozwala na zrealizowanie całego procesu obróbki ciasta, od podziału do automatycznego wydłużenia. Jednak największym sukcesem jest zmiana kierunku myślenia i ukierunkowanie się producentów na nowe trendy wytwarzania ekskluzywnych produktów, pozwalających na poszerzenie palety wyrobów i pozyskanie nowych, wymagających klientów.