



TECHNOLOGIE, KTÓRE DOSKONAŁĄ TRADYCJĘ

Panie Ryszardzie, jak to właściwie wszystko się zaczęło?

W sumie to trochę przez przypadek, ale to temat na osobną rozmowę. Ale tak na poważnie. W 1991r., razem z żoną wydzierżawiliśmy piekarnię PSS Społem w Ozorkowie, którą po pięciu latach wykupiliśmy. W tamtych czasach produkowaliśmy pieczywo w podstawowym asortymencie bazując na tradycyjnych recepturach z lat 60-tych, które stopniowo doskonaliliśmy i dostosowaliśmy do potrzeb rynku. Działaliśmy na rynku lokalnym dostarczając pieczywo do sieci sklepów PSS Społem oraz odbiorców prywatnych. Przełomowym punktem w rozwoju firmy było podjęcie współpracy z Biedronką. Postawiliśmy na odbiorcę sieciowego i był to strzał w dziesiątkę.

Jak współpraca z siecią sklepów Biedronka wpłynęła na rozwój firmy?

Z Biedronką współpracujemy już od 18-u lat, od początku jej zaistnienia na polskim rynku. Jeronimo Martins, właściciel sieci, stawia bardzo wysokie wymagania jakościowe wyrobom oferowanym klientowi. Chcąc je spełnić, całkowicie zmodernizowaliśmy zakład rozbudowując go oraz wymieniając na nowoczesny park maszynowy. Poczynione inwestycje umożliwiły wielokrotnienie mocy produkcyjnej zakładu, utrzymanie wysokich parametrów jakościowych oraz zachowanie powtarzalności produktów.

Współpraca z tak wymagającym partnerem była kluczową dla podjęcia decyzji o modernizacji zakładu oraz stanowi impuls do dalszych działań w celu unowocześnienia produkcji pieczywa.

Które z Państwa wyrobów są szczególnie lubiane i doceniane przez klientów?

*Rozmowa z
Ryszardem Szypowskim,*

*właścicielem Zakładu
Piekarsko-Ciastkarskiego
Dana.*





Analizując wyniki sprzedaży całość oferowanego asortymentu jest pozytywnie oceniana przez klientów. Asortyment pieczywa podstawowego, jak chleb, bułki kajzerki, bułki poznańskie, rogaliki wyborowe, mini charki jest uzupełniony ofertą chlebów pełnoziarnistych (żytni ze słonecznikiem, bogactwo ziaren, orkiszowy, witalny) oraz chlebem razowym.

Wspomniany przez Pana chleb razowy cieszy się dużą renomą. Jak powstała receptura? Jak pracujecie nad tym produktem?

Receptura jest autorska. W produkcji wykorzystujemy proces zaparzania mąki, który polega na kilkukrotnym zaparzaniu i schładzaniu mąki razowej w ściśle określonym czasie i parametrach temperatury. Zaparzanie odbywa się w hermetycznych zbiornikach i jest sterowane komputerowo. Chleb razowy parzony cieszy się dużym powodzeniem u klientów. Uzyskał wiele wyróżnień na wystawach branżowych.

Pod nazwą Chleb Razowy Parzony z Ozorkowa jest wpisany na listę produktów regionalnych i tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi. W 2013 r. uzyskał certyfikat Jakość i Tradycja Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego.

Produkcja tego rodzaju pieczywa byłaby niemożliwa bez maszyny Rye Bread, urządzenia do ważenia i dzielenia ciast luźnych zakupionego w firmie Cream.

Jakie jeszcze maszyny zakupiliście w firmie Cream i jak zakup nowego sprzętu wpłynął na jakość produkcji?

Oprócz wspomnianego Rye Bread'a, który umożliwia precyzyjne dzielenia ciast luźnych zakupiliśmy dwie linie Combi Line Compact z końcowymi garowniami, wyposażonymi dodatkowo w Serwomaty, urzą-



dzenia odbierające blachy z linii produkcyjnej i automatycznie ładujące je na wózki wypiekowe. Linie pozwalają na produkcję wielu rodzajów bułek w szerokim zakresie wagowym. Umożliwiają produkcję kajzerki, bułek ciętych, paluchów, mini charek oraz bułek poznańskich w tradycyjnej gramaturze 100g co na innych liniach jest trudne do uzyskania.

Zakupiliśmy także linię Artisan z posypywaczem i automatyczną stacją odkładania, która umożliwia produkcję bułek kwadratowych i prostokątnych z posypką ziarnistą.

Zakup nowoczesnych maszyn z automatycznie sterowanymi procesami rozrostu ciasta w komorach garowniczych pozwolił na uzyskanie wysokiej jakości i powtarzalności produkcji. Zastosowanie zautomatyzowanego systemu rozładunku blach i załadunku wózków wypiekowych poprawiło znacznie higienę produkcji przez ograniczenie do minimum kontaktu pracownika z ciastami.

W jaki sposób łączycie nowoczesne technologie produkcji z tradycyjnym charakterem Waszych receptur i produktów?

Stare, dobre receptury adoptujemy do nowoczesnych technologii. Dla przykładu kwas chlebowy wytwarzany jest nadal w oparciu o metodę 5-cio fazową, ale produkcja odbywa się w hermetycznych zbiornikach w ściśle określonych parametrach temperatury sterowanych komputerowo. Podobnie proces zaparzania mąki, w którym wykorzystują właściwości mąki uzyskujemy naturalne enzymy co pozwala na rezygnację z polepszaczy i konserwantów przy produkcji chleba. Bez specjalistycznych urządzeń byłoby to niemożliwe.

Plany na przyszłość?

Budowa drugiego, nowoczesnego zakładu wyposażonego w pełni zautomatyzowany system produkcji, schładzania i konfekcji pieczywa.



CREAM profesjonalne technologie spożywcze

Cream Sp. z o.o.

ul. Kolejowa 17, 40-706 Katowice,
tel. 32 60 40 700, cream@cream.pl,
www.cream.pl