

# Królewskie rozwiązanie

*Przyszłość produkcji bułek została jasno i definitywnie określona. Na przestrzeni kilku metrów, światowej klasy specjalista w liniach piekarskich firma König, zawarła wszystko, czego mogą oczekiwać klienci. Modułowa linia do bułek Combi Line, zaprojektowana z troską o każdy szczegół, stała się spełnieniem marzeń wielu piekarzy. Określana jest mianem korony piekarza pozwala bowiem na przeobrażenie każdego zakładu w bułkowe królestwo. Warto więc sprawdzić jakimi sposobami....*



Pomysł był prosty: stworzymy linię do bułek szytą na miarę. Dlatego Combi Line można właściwie dopasować do potrzeb każdego klienta. Indywidualne konfiguracje maszyny pozwalają na wszechstronność produkcji. Produkcji na najwyższym i najbardziej wydajnym poziomie. I tak, w każdej chwili linię można rozbudować np. o urządzenie posypujące. Ale od początku...

Combi Line to przede wszystkim oszczędności. Zapewnia jednakową masę ciasta oraz jednakową porcję posypki. To co spadnie obok nie zmarnuje się. Gwarancją jest system automatycznego powrotu ziaren. Produkt końcowy zawsze wygląda tak samo, zawsze tyle samo waży. Każdy etap wypieku trwa tyle samo, więc maszyna pozwala zaoszczędzić również na drożdżach. Do jej obsługi wystarczy jedna osoba, która wyprodukuje więcej niż kilka pracujących w sposób tradycyjny.

Combi Line zapewnia bowiem znacznie wydajniejszą produkcję. Tradycyjny wypiek zależy przede wszystkim od zaangażowania piekarzy. Wiadomo że jedni będą pracować z pełnym zaangażowaniem, inni – niekoniecznie. I to właśnie z tego powodu wielu właścicieli zakładów piekarskich decyduje się na stopniową ich automatyzację, która zapewni pełną niezależność od czynnika ludzkiego. Combi Line gwarantuje, że wszystkie procesy odbywają się w powtarzalnym i równym czasie, dzięki czemu możemy precyzyjnie oszacować, kiedy wypiek dobiegnie końca. Co ważne, linia do bułek firmy König nie wymaga fachowości od osób obsługujących. Jej użytkowanie nie jest skomplikowane. Dlatego wystarczy kilka godzin pracy na Combi Line, by pracownik poznał jej możliwości.

Trzeba wspomnieć o dużej uniwersalności linii. Wykonamy na niej hot dogi, hamburgery, zapiekanki, czy minipalucha. Produkty okrągłe, owalne i znakowane, wydłużane i znakowane, spłaszczane, zwijane, cięte i posypywa-



ne, z ciasta pszennego, mieszanego, drożdżowego. Ponadto Combi Line daje możliwość redukcji rzędów do trzech, dwóch oraz zapewnia duży zakres zmiany wagi bułki: od 35 g do 160 g. Wszystko zostanie wykonane niezwykle starannie. Ładnie, równo ułożone ciasto nie skleja się podczas wypieku, a efekt końcowy spełni oczekiwania najbardziej wymagających piekarzy. Linia zapewnia bowiem zawsze tę samą: ładną, równą i różnorodną formę wypieku.

**Paweł Cyz**

*Należy podkreślić, że sukces firmy König mierzony jest przede wszystkim zadowoleniem jej klientów. Dlatego projektanci Combi Line są przekonani, że i tym razem stworzyli idealne rozwiązanie. I wygląda na to, że ich pewność jest uzasadniona, czego dowodem jest zamieszczona rozmowa z nabywcą Combi Line – Sebastianem Stachem, właścicielem piekarni „Stach” w Dobieszowicach (woj. śląskie).*



***Jak długo przymierzał się Pan do zakupu nowoczesnej linii do bułek?***

Mniej więcej dwa lata przeglądaliśmy oferty. W tym czasie byliśmy zajęci nieco innymi inwestycjami. W końcu przyszła pora na wybór nowoczesnej linii do bułek. O zakupie Combi Line zdecydował duży asortyment produktów i duża wydajność, przy stosunkowo małych gabarytach maszyny. Nie bez znaczenia był fakt, że producentem linii jest firma Köenig. Nie pomyłę się, jeśli powiem, że jej doświadczenie jest solidną gwarancją jakości. Potwierdzają to doświadczenia innych piekarzy, z którymi rozmawiałem przed podjęciem decyzji o zakupie Combi Line.

***Czy długo zastanawiał się Pan nad tym zakupem?***

Najpierw rozmawialiśmy z ludźmi, którzy pracowali na Combi Line. Po otrzymaniu wstępnych rekomendacji udaliśmy się do siedziby firmy Cream na testy. Moi pracownicy wraz z technologiem sprawdzali linię na naszych produktach, naszym cieście. Cały dzień ciężkiej pracy nie był dniem straconym. Dokładnie zapoznaliśmy się z Combi Line i wiedzieliśmy, że znaleźliśmy dokładnie to, czego szukaliśmy. Wiele możliwości za stosunkowo niewielką kwotę.

***A jakiej maszyny Pan poszukiwał? Co zadecydowało o wyborze Combi Line?***

Oszczędności, oszczędności i jeszcze raz oszczędności. Dzięki tej linii, nie ograniczając produkcji, mogłem przesunąć trzech moich pracowników do innych zadań, a i tak czas produkcyjny został skrócony. Znacznie zmalała ilość drożdży do wyprodukowania tej samej ilości produktu. Właściwie nie ma żadnych strat jeśli chodzi o ciasto, wszystkie kęsy mają taką samą wagę.

***Czy możliwość zaoszczędzenia czasu i pieniędzy to jedyna zaleta Combi Line?***

Oczywiście, że nie, choć nie ukrywam, że jedna z ważniejszych. Combi Line jest niezwykle uniwersalną linią. Mogę na niej zrobić kilka rodzajów bułek. Co ważne, produkt jest powtarzalny. Jego gramatura jest dokładnie taka sama. Podobnie jak kształt, wygląd, porowatość, struktura. To tak jak w McDonalddie. Dostaniemy w nim zawsze taką samą kanapkę. Gdziekolwiek bym nie pojechał, do Warszawy, Mediolanu, Paryża... dostanę zawsze taką samą kanapkę. Podobnie jest w przypadku Combi Line. Klienci przychodząc do piekarni nie będą przebierać w koszyku, by znaleźć ładniejszą bułkę, ponieważ wszystkie będą identyczne. Ciekawe jest również to, że do maszyny można dokupić znaczniki z ciekawymi wzorami, dzięki czemu można wypiekać bułki okazyjne. Jest na przykład symbol piłki nożnej, czyli na Euro 2012 jak znalazł (śmiech).

***Co poza tym decyduje o atrakcyjności zakupionej przez Pana linii?***

Myślę, że efekt końcowy wypieku, który nie zależy od wydajności pracowników. Można doskonale oszacować moment, w którym bułka trafi do klienta. Maszyna wymusza pewien cykl pracy. Nie może on odejść od linii, robić sobie przerwy. Musi cały czas nadzorować proces przygotowania ciasta. Nie jest tajemnicą, że coraz trudniej znaleźć dobrego fachowca na rynku pracy, a Combi Line może obsłużyć każdy po dwóch godzinach szkolenia.

***Czy według Pana, Combi Line to przyszłość produkcji bułek?***

Patrząc na moją kilkumiesięczną przygodę z tą linią mogę śmiało stwierdzić, że nie ma innej drogi. Przy wysokich kosztach zatrudnienia park maszynowy musi być stale unowocześniany. Dzięki temu praca jest lżejsza, a wiadomo że za ciężką trzeba zapłacić więcej. Maszyna robi dokładnie to, czego od niej oczekuję. Z całą pewnością Combi Line to trafna inwestycja i poleciłbym ją każdemu, chociaż... może lepiej, żeby konkurencja jej nie kupowała (śmiech).

**Rozmawiał Paweł Cyz**