



MIWE SmartFresh: Nové možnosti organizace práce v pekárně

MIWE SmartFresh přináší do pekařského průmyslu novou úroveň flexibility, kvality a efektivity. Pro pekaře, kteří chtějí vyniknout a nabídnout svým zákazníkům to nejlepší, je to ideální nástroj. S tímto systémem mohou pekaři nejen udržet kvalitu svých výrobků, ale také získat konkurenční výhodu díky čerstvějšímu pečivu a flexibilitě ve výrobě.

Co je technologie MIWE SmartFresh?

Připravené produkty jsou předpečeny (90 %) a poté jsou umístěny do speciální komory s pečlivě upraveným stabilním klimatem, kde pečivo nejen „odpočívá“, ale získává výjimečné vlastnosti. Toto klima je kombinací nízkých teplot (4 °C) a vlhkosti na úrovni 95-98 %. To způsobuje, že výrobky zůstávají čerstvé déle než běžné pečivo. Jakmile jsou výrobky uloženy, začíná proces, který zvyšuje vlhkost v pečivu, což vede k lepší chuti a struktuře. Produkty zůstávají čerstvé a vláčné déle než u tradičního pečiva. Tento systém není zaměřen na zmrazování, ale na udržování vlastností pečiva na co nejvyšší úrovni.

SmartFresh je také odpovědí společnosti MIWE na aktuální potřeby trhu. Jde o vytvoření technologie, která umožňuje eliminovat noční směny. Problémy s nedostatkem personálu zatěžují majitele pekáren. Kvůli zanedbání v oblasti odborného vzdělání a obtížnosti práce není mnoho zájemců o práci v pekařském oboru. Ti, kteří vyjadřují ochotu pracovat v pekárně, pečlivě zkoumají organizaci provozu. Nejde jim pouze o sociální zázemí nebo benefity. Mladí lidé chtějí pracovat v modernizovaných podnicích, kde jsou těžké fyzické úkoly spojené s manipulací přebírány automatizovanými systémy. Raději přijímají pracovní nabídky tam, kde nejsou noční směny, a preferují zachování pětidenního pracovního týdne.



Technologie systému SmartFresh umožňuje skladování předpečených produktů a tvoří bezpečnou zásobu výrobků. Pečivo je připraveno k dokončení např. ráno, v průběhu dne, večer nebo v případě nepředvídané potřeby v obchodě. Doba dokončení pečení je přibližně 10 minut.

Mezi jedinečné vlastnosti MIWE SmartFresh patří nejen eliminace noční práce, elasticke dodávky zboží do prodejen, nebo zlepšení kvality výrobků. MIWE SmartFresh splňuje samozřejmě i vysoké standardy na hygienu díky specifickému modrému světlu. Spolehlivě potlačuje růst plísní, zatímco vnitřní vybavení z nerezové oceli je snadno čistitelné. V neposlední řadě MIWE SmartFresh šetří značné množství energie ve srovnání s tradičními metodami zmrazování, což je důležité z hlediska udržitelnosti a ekonomické efektivity.

Odborníci společnosti PEKASS a MIWE jsou připraveni poskytnout Vám dokonalou zákaznickou podporu. Poradíme Vám nejen při výběru vhodného modelu zařízení SmartFresh, ale zajistíme i jeho předvedení a pomůžeme při instalaci a uvedení do provozu. Nezbytnou součástí podpory jsou i servisní kontroly a zajištění technologické pomoci. Další informace získáte přímo u Vašeho obchodního zástupce nebo sledováním našich profilů na sociálních sítích.

Mgr. Jan Řezáč
PEKASS s.r.o.