



Piece sklepowe aero ze sterowaniem MIWE go! w praktyce u klienta

Odpiek sklepowy to dziś norma w większości piekarni posiadających punkty usługowe, podobnie w piekarni Engel w Niemczech. W jednym z głównych punktów rodzinnego interesu produkty wypiekane są w piecu **MIWE aero e+** z **najnowszym sterowaniem MIWE go!**

W ostatnich latach firma rozrosła się do 40 filii, odpiek w każdej z nich ma duże znaczenie. Dobre produkty mogłyby być dostarczane prosto z produkcji, ale wymiar każdego ze sklepów byłby inny.

Nowe piece sklepowe testowane były świadomie: „jakość wypieków to jedno, ale ogromnie ważna jest przejrzystość obsługi i łatwość przyswajania”. Na kolejnym miejscu przy wyborze stacji do odpieku znajduje się zużycie energii, które ma niebagatelne znaczenie.

Właściciele piekarni postanowili zainwestować w piece MIWE aero e+. Przekonało ich łatwe w obsłudze, przejrzyste sterowanie z wieloma możliwościami.

Pierwsza filia piekarni wyposażona w piec MIWE aero e+ mieści się na rynku. Nietypowy lokal ma 22 m długości i zaledwie 4 m szerokości. W godzinach pracy szklany front sklepu przed ladą jest otwarty. Stoliki i strefa wypoczynku są w bezpośrednim sąsiedztwie strefy roboczej.

Można by pomyśleć, że rekompensując brak miejsca, należy zachować ład i porządek w lokalu. Ale nie o to chodzi. Pieczenie na oczach klienta ma pokazać właściwości wypiekowe oraz przekonać o absolutnej świeżości. Dlatego też piec został umieszczony w widocznym miejscu, pomiędzy ladą i blatem roboczym. **Czarna optyka nowoczesnego MIWE aero e+ świetnie łączy tradycję i miejski styl życia.** Zapotrzebowanie na pieczywo jest szczególnie duże o poranku. Dlatego piekarnia



Sklep firmowy

artykuł promocyjny

funkcją jest automatyczny start programu tuż po zamknięciu drzwi. Już nikt nie musi pamiętać, by wcisnąć przycisk startu. Ulubione programy, których używa się najczęściej, można zgrupować w jednym miejscu, co jeszcze bardziej usprawnia pracę. Jednocześnie nie ma niebezpieczeństwa, że jakieś parametry zostaną przez nieuwagę zmienione.

Gdyby jednak doszło do jakichś problemów albo niejasności, wiele można wyjaśnić od razu przez telefon, bez konieczności przyjeżdżania na miejsce. Sterowanie MIWE go! oferuje możliwość łatwego podpięcia do sieci nadzorującej wszystkie piece. Zamiarem firmy jest lepsza kontrola procesów wypiekowych oraz dostęp online w razie konieczności usunięcia nagłej usterki.

To, czego jeszcze nie można zobaczyć online, to stan czystości pieców i garowni. Komory wypiekowe i garownie są jednak czyszczone regularnie. Pierwsze z nich myte są przy wykorzystaniu półautomatycznego systemu easy clean. To znaczy, że sterowanie wysyła wskazówki do pracowników obsługujących piec, ewentualnie piec samoczynnie podejmuje te czynności. Stelaż na blachy wyciąga się lekko, jednym ruchem (bez narzędzi). Podwójne szklane drzwi czyści się bardzo prosto, również czarna obudowa pieca jest łatwa w utrzymywaniu czystości. ■



MIWE



zdecydowała się na dwa piece MIWE aero e+, każdy na 8 blach. Dzięki temu rano wypiekane są całkiem spore ilości pieczywa różnych gatunków równocześnie.

Bezpośrednio obok pieców sklepowych znajduje się garownia umieszczona pod blatem roboczym. Tu kęsy zdobywają końcową garę. Bułki cięte i np. bułki z ziarnami są wstępnie garowane, schładzane i dostarczane do filii. Pieczywo z ciasta parzonego dostarczane jest w postaci zamrożonej, chleby i bagietki – w fazie półzapeku. Słodkie ciasteczka serowe przywożone są w postaci surowych kęsów. Programy wypiekowe są zapisane w sterowaniu. Jeśli jeden z pieców nie jest całkowicie obłożony, wtedy można pracować, używając **automatyki ilościowej**, tzw. MIWE flexbake. W tym celu obsługa musi przejść szkolenie.

Wypiek odbywa się w trybie normalnym, w którym faktyczna krzywa pieczenia jest zapisywana. Jeśli efekt wypiekowy się zgadza, krzywa może zostać przejęta (zapamiętana) i pieczenie przy tych samych parametrach zachowane jest dla opcji niepełnego obłożenia pieca. W efekcie przy pełnym obłożeniu pieca mamy taki sam efekt wypiekowy jak przy wypieku np. tylko jednej blachy.

W obu piecach MIWE aero+ jednocześnie wypiekane są różne przekąski. Blaty pod pizzę przychodzą do sklepu w tzw. półzapeku. Wśród tzw. przekąsek wypiekane są produkty pikantne z ciasta francuskiego oraz kanapki.

Zatrudnieni pracownicy przechodzą szkolenie w piekarni i w sklepie. Z reguły wystarczają na to 2 dni. Ważnym tematem w pozyskaniu odpowiedniej wiedzy i praktyki jest umiejętne określenie poziomu garowania. Pracownicy powinni potrafić określić optymalny poziom garowania przy użyciu dłoni, wzroku, wyczucia i doświadczenia.

Poznanie techniki obsługi pieca jest ważne. W przypadku sterowania MIWE go! jest to bardzo proste, kto potrafi obsługiwać smartfon, obsłuży też piec. Młodszy pracownicy nie mają z tym żadnego problemu ani obaw, dotycząc sterowania, znają ruch przesuwania palcem ze swoich smartfonów. Co więcej, dla nich obsługa tak nowoczesnego pieca to zabawa. Starsze pracownice najpierw przepuszczali młodsze, ale jak już zobaczyły, że to jest proste, również przystąpiły do działania.

Sterowanie pieca powinno ułatwiać pracę i tak jest w tym przypadku. Praktyczną