



Krzysztof Krzysztofik

Jakość obroni się sama

cz.2

Mając do dyspozycji tak nowoczesne urządzenie, jakim jest RIBOT, przedsiębiorcy szukają dla niego nowych zastosowań, panująca od 2 lat pandemia ich do tego zmusza.



W ostatnim czasie zauważyłem dywersyfikację produkcji – cukiernicy zaczynają produkować pieczywo, aby pozyskać nowych klientów, a zakłady piekarnicze rozwijają się w stronę cukierni czy kawiarni, bo widzą w tym szansę na rozwój. Cytując jednego z klientów, „wystarczy produkować z serca i z wysokiej jakości surowca, a cena zawsze się obroni, bo idzie za tym jakość”. Slogan, że jakość obroni się sama, doskonale pasuje do RIBOTA.

Rozwój produkcji na kwasach pszennych

Moim zdaniem konieczne jest poszerzenie wiedzy na temat kwasów pszennych. Obecnie nie są one zbyt popularne w pol-

skich zakładach, czego nie możemy powiedzieć np. o Francji, gdzie praktycznie każdy dodaje je do swoich wyrobów czy to piekarniczych, czy cukierniczych. Uruchamiając RIBOTY w takich krajach, mogę powiedzieć, że temat mnie bardzo zaniepokoił, byłem zaskoczony ogromną wiedzą, jaką te osoby posiadały. Dodając kwasy pszenne do wyrobów, zyskujemy wiele darmowych aspektów podnoszących ich jakość. Począwszy od produkcji startera, gdzie to my produkujemy niepowtarzalny zaczątek, który może być charakterystyczny dla naszego zakładu (wizytówka piekarza), małe detale mogą charakteryzować nasze wyroby. Poprzez walory smakowe, które będą zupełnie inne niż te tradycyjne. Idąc dalej, ważne są też walory zdrowotne: częściowo ukwaszona mąka wpływa pozytywnie na nasz organizm; kolejny to świeżość, badania pokazują, że wyroby produkowane na kwasach można przechowywać dłużej.



Używając RIBOTA w przestrzeni piekarniczo-cukierniczej, zyskujemy kolejny aspekt wpływający na podniesienie jakości wyrobów. **Powtarzalność pojawia się sama, a to dzięki programowalnemu panelowi obsługi.** Sprawia on, że nie musimy martwić się, czy dobrze przygotowujemy nasze wyroby.

Rozwój własnych lodziarni

Wiadomą sprawą jest, że RIBOT potrafi wiele. Rozwijając zakład, możemy bez problemu zacząć produkować również lody rzemieślnicze tylko na własnych surowcach, bez konieczności inwestowania w dodatki innych producentów. W związku z tym może się pojawić pytanie: czy technologia produkcji jest prosta? Odpowiedź brzmi: tak, a kiedy ją dokładnie poznamy, to będziemy mogli zacząć bawić się w tworzenie receptur. Decydując się na zakup RIBOTA, klienci dostają wiedzę, jak tego dokonać. Wtedy naprawdę wystarczy niewiele, aby poszerzyć portfolio swoich wyrobów przy niedużym nakładzie finansowym. Dziś w Polsce nie wystarczy już coś zamieszać i sprzedać, klienci podróżują, poznają świat, więc wiedzą, jak powinny smakować dobre lody. Potrafią ocenić ich kremistość, konsystencję, strukturę itd. Produkcja lodów w zakładzie, gdzie działa RIBOT, nie musi być trudna czy niskomarkowa, bo jeśli jesteśmy w stanie sami wyprodukować wszystkie dodatki (pasty, wariegaty), to okazuje się, że przy niewielkim nakładzie zaczynamy realizować produkcję lodową z całkiem dobrą marżą. Używając RIBOTA, wracamy również do korzeni produkcji lodowej, dlatego że pierwsze maszyny do niej przeznaczone również były pionowe, do dziś przez fachowców uważane są za niezastąpione, ponieważ korzystając z nich, można wydobyc z mieszanki lodowej najwięcej w stosunku do objętości. Powierzchnia pozwalająca na wtłoczenie powietrza zawsze będzie w nich większa niż w urządzeniach poziomych, lecz nie znaczy to, że lody będą bardziej napowietrzone, tylko że powietrze będzie dokładniej rozprowadzone w mieszance. Pomoże nam w tym też komputer, który (programowany) wie dokładnie, kiedy ma zwiększyć obroty w odpowiedniej temperaturze. **Podsumowując, jeden RIBOT – tysiące możliwości.**



Kontakt:
BMC Polska, 506 691 996, www.bmcpolska.com



SPOTKAJMY SIĘ NA TARGACH EXPO SWEET 27.02-2.03, stoisko TELME, hala 1

Artykuł promocyjny