

Kaak Group – kompleksowe rozwiązania dla piekarni przemysłowych

Kaak Group to działający na światową skalę producent linii dla przemysłu piekarskiego. Potentat, który swoją markę zbudował na zadowoleniu indywidualnego klienta. Wiele już wyjaśnia deklarowany zakres działalności Kaak: „kompleksowe rozwiązania piekarskie – od siłosów po spedycję”. Hasło w pełni uzasadnione.

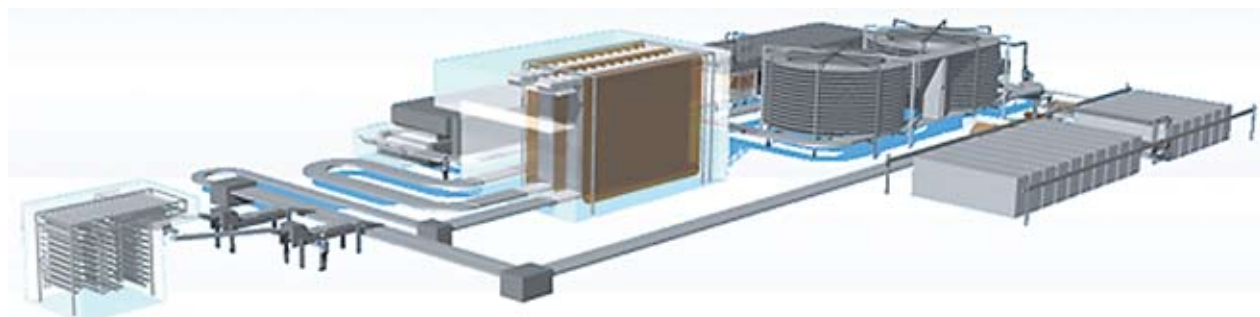
Marka jest globalna; jej produkt jest znany i rozpoznawalny zarówno w Europie (75 proc. zbytu), jak i w USA, Australii, na Dalekim Wschodzie, Afryce, czy w Ameryce Południowej. Wszędzie bowiem są piekarze, którzy dbają o zaspokojenie gustów i ... apetytu! konsumentów.

W skład Kaak Group wchodzi siedem europejskich fabryk: **Kaak-Holandia** (automatyczne garownie, systemy studzenia i mrożenia oraz transportu form i pieczywa), **Daub-Niemcy** (piece termoolejowe i automatyczne garownie), **Benier-Holandia** (linie do chleba), **MCS-Włochy** (cyklotermiczne piece tunelowe), **Lhotellier-Francja** (powłoki teflonowe form, blach itp.), **DrieM** (linie do laminacji ciasta) oraz



KSW- Kaak soft ware (spinający wszystkie wyżej wymienione linie w jeden spójny organizm piekarni, stanowiącej kompletny system z jednym typem oprogramowania dla wszystkich linii, pieców z systemem automatycznego za- i wyładunku oraz automatycznych garowni). Łączy je: unikatowość innowacyjnych rozwiązań zastosowanych w po-

szczególnych urządzeniach i liniach, realizacja zamówień specjalnych, użycie materiałów o najwyższej jakości (np. w komorach dzielarek odpornego na działanie kwasu mlekowego żeliwa produkowanego w technologii Ni-resist), wszystko to z wykorzystaniem najnowocześniejszych tech-



nologii. W skrócie – technika jak z „Gwiezdných Wojen”, w tym przypadku zastosowana jednak w ziemskim wymiarze.

Daub Backtechnik GmbH z Hamburga jest tradycyjną, hanzeatycką firmą obecną na rynku piekarskim od 1938 roku. To właśnie Daub-Hamburg skonstruował piec termoolejowy i od lat jest numerem 1 w dziedzinie tego typu pieców. Daub

opracowuje i produkuje piece dla piekarni przemysłowych, tradycyjnych oraz działających w supermarketach. Piece te to wydajność i oszczędność połączoną z najwyższą jakością wypieku.

Ofertę holenderskiej firmy **Benier** można w skrócie scharakteryzować tak: „linie do chleba dla jeszcze lepszej i delikatniejszej obróbki ciasta”. To m.in. linie do produkcji chleba pszennego, mieszanego i żytniego, linie do bagietek i chleba tostowego oraz linie do wrażliwego na „męczenie” pieczywa rustykalnego. Holendrów uważa się za specjalistów w dziedzinie linii do chleba.

MCS specjalizuje się z kolei w budowie automatycznych garowni i cyklotermicznych pieców tunelowych oraz linii przemysłowych do produkcji chleba i pizzy. MCS ma swoje ugruntowaną pozycję w Europie i Stanach Zjednoczonych, przede wszystkim jako dostawca urządzeń do kompletnych piekarni wyposażanych wspólnie z pozostałymi członkami Grupy Kaak.

Lhotellier R2A specjalizuje się w produkcji wszystkich rodzajów powłok teflonowych zapobiegających przyklejaniu się – nawet luźnego – ciasta do elementów maszyn czy forem, które z kolei są domeną fabryki Kaak (Kaak zbudował swoją potęgę na formach i zestawach forem wypiekowych oraz ich systemie transportu, opróżniania czyszczenia i studzenia). Oznacza to dobrą jakość produkowanego pieczywa, z ciasta wysokiej wydajności i jego minimalną stratę, zminimalizowanie

lub wręcz wyeliminowanie konieczności używania środków smarujących, czy łatwe rozładowanie blach. Całość sprzyja utrzymaniu higieny i bezpieczeństwa w miejscu pracy.

Kaak Group pamięta także o serwisie i obsłudze sprzedawanych urządzeń. To sprawia, że liczni klienci tuż po zakupie, nawet mimowolnie, stają się członkami wielkiej, światowej rodziny tej firmy.

Nazwa Kaak pochodzi od nazwiska właścicieli: rodziny Kaak. Kaak Group jest zatem numerem 1 na świecie w segmencie piekarni przemysłowych i równocześnie firmą rodzinną.

Kaak Group operuje w pięciu segmentach rynku związanych z branżą piekarniczą i cukierniczą. Kolejno są to produkty związane z: garowaniem – chłodzeniem – transportem, przygotowaniem ciasta, piecami, formami – powlekaniami blach, wreszcie natryskiem – dekoracją.

Zakłady, w których - to ważne - każdy zainteresowany klient może na własne oczy zobaczyć jak naprawdę działają interesujące go urządzenia można zwiedzać w całej Europie. To zarówno Niemcy, Włochy, Holandia jak i np. Wielka Brytania.

Partnerem Grupy Kaak w Polsce jest **Peters & Nurkowski – specjalista w dziedzinie linii do chleba.**

Na rynku polskim oferta Grupy Kaak jest uzupełniana przez P&N o linie do bułek oraz szwedzkie piece Revent.

Konrad Kazanecki
więcej informacji na stronie www.kaak.pl

