

Trzecia generacja Maszyny z unijną dotacją

W tej rodzinnej firmie w wielkopolskim Gostyniu piekarzem był dziadek, ojciec, a teraz z powodzeniem prowadzi ją Aleksander Dolczewski. Pod jego kierownictwem typowo rzemieślnicza piekarnia rozwinęła się w nowoczesny zakład. Zaś miarą sukcesu są liczni zadowoleni klienci.



■ Aleksander Dolczewski – beneficjent dotacji unijnych na innowacyjną w swej konstrukcji linię Benier.

Krok po kroku postępuje technologiczny rozwój firmy. Przełomem stał się zakup zestawu dzieląco-formującego do produkcji chleba z dzielarką 2-komorową Benier. Aleksander Dolczewski przed podjęciem decyzji jej zakupu rozważał wszystkie za i przeciw. Korzystał z doświadczeń braci piekarskiej: Mariana Kurasiaka z Kościana i Janusza Dudka, właściciela Piekarni Rogalik w Trzciance. Na podstawie rozmów z użytkownikami tych maszyn podjął decyzję o wyborze zestawu Beniera z dzielarką typu DAM12.

-Dzielarki Benier występują w wersjach 2-, 3- i 4-komorowych. To pozwala na swobodne dzielenie kęsów o szerokim zakresie wagowym i uzyskanie wysokiej wydajności – tłumaczy. – Poza tym, w porównaniu z maszyną jednokomorową ma ona dłuższą żywotność, a ciasto jest znacznie łagodniej zasysane z leja do komory ssącej. Możliwe jest też przełączanie maszyny z 2 na 4 tłoki i odwrotnie, co pozwala ją dowolnie dostosowywać do różnych naważek ciasta oraz uzyskać zakres wagowy rozpoczynający się już od 50 gramów. Do tego dochodzi wysoka wydajność: od 1500 do 3000 sztuk na godzinę osiągnięta w trybie dwukomorowym lub powyżej 3000 sztuk na godzinę w trybie czterokomorowym – wylicza zalety nowej dzielarki ciasta chlebowego BENIER.

Innowacyjny BENIER

Firma Benier – holenderski producent linii do chleba istnieje od 1896 roku. Od 3 lat zintensyfikowała swoje działania na polskim rynku. Z powodzeniem. Do jej maszyn już przekonało się i przekonuje coraz większa liczba piekarzy. Znakiem rozpoznawalnym marki w międzyczasie stały się: **niezawodność** oraz **innowacyjność**. Umożliwia to uzyskanie dotacji na zakup tych urządzeń z funduszy unijnych. Dobrze już o tym wiedzą ci piekarze, którzy współpracują z autoryzowanymi przedstawicielami firmy Benier.

Tradycja i nowoczesność. Dwa, ale tylko na pozór, wykluczające się trendy. Dobrym przykładem jest Aleksander Dolczewski – W swojej ofercie mamy zarówno tradycyjne pieczywo – żytnie i pszenne – jak i jego całkiem nowe gatunki. Wybór pozostawiam klientom.

Ze znajomością rzeczy podaje atuty nowego nabytku, dzielarki ciasta chlebowego BENIER:

-Pozwala na wypiekanie dowolnego chleba. Nie ma znaczenia, o jaki gatunek chodzi. Dzielarki BENIER z serii modelowej DAM mają komory ssącą i dzielącą wykonane z żeliwa kwasoodporne produkowanego w technologii Ni – resist. To pozwala także na produkcję chleba tradycyjnego na kwasie, o niepowtarzalnym polskim smaku – podkreśla.

Standardowo powlekany teflonem lej oraz elektryczny posypywacz mąki (który może być zastąpiony oliwieniem taśmy) pozwalają na obróbkę luźnych ciast, co daje większą objętość i lepszą porowatość pieczywa oraz dłuższą świeżość. To wszystko w sumie znacznie obniża koszt produkcji.

Absolutnym hitem jest natomiast **kompensator ciśnienia** tłoka ssącego dla delikatnych ciast, który zapobiega cofaniu się ciasta do leja. Zmniejszony nacisk tłoka na ciasto w chwili otwierania komory przez nóż pozwala na delikatną obróbkę nawet bardzo wrażliwego ciasta. To rozwiązanie jest szczególnie przydatne przy dzieleniu ekstremalnie luźnych ciast, o wydajności nawet do 180 (TA). Zastosowany przez firmę Benier kompensa-



■ Delikatnie podzielone ciasto wychodzące w kubicznym kształcie z dzielarki Benier DAM dużo łatwiej poddaje się procesowi formowania.



■ Benier DAM – dzielarka 2-komorowa wyposażona w tzw. „miękkie amortyzatory” dla luźnych ciast szczególnie wrażliwych na męczenie.

tor działa przy użyciu sprężonego powietrza – dzięki temu, szczególnie przy ciągłej pracy urządzeń – nie następuje zjawisko przegrzewania. Siła nacisku tłoka na ciasto wpływające z leja do komory ssącej jest całkowicie kontrolowana przez program zapisany w panelu z ciekłokrystalicznym ekranem dotykowym.

Instalacje Beniera montowane w ostatnich latach w Polsce są liniami projektowanymi na indywidualne potrzeby użytkownika. Temat – z autopsji i lektury „Przeglądu Piekarskiego i Cukierniczego” jest piekarzom znany.



■ Zaokrąglarka Benier Allround - „urwana” rynnna pozwala rozpocząć formowanie „od nowa” i ukryć śluzę.

„Bądź zdrow – jedz chleb.” To hasło wymyślił Kazimierz Szalewski z Sempólna Krajeńskiego. Podczas kameralnego spotkania, tuż po zakończeniu niedawnych targów Bakepol w Kielcach. To także serdeczny przyjaciel Aleksandra Dolczewskiego: -On to powiedział, a mi się strasznie spodobało. Taka gra słów: połączenie staropolskiego powiedzenia i współczesnego sloganu wykorzystywanego jak dotąd przez branżę mleczarską i rybną – przyznaje piekarz z Gostynia. -Chcemy je promować w Polsce, a także w całej Unii Europejskiej. Nie będzie jednak łatwo – przewiduje. Ponieważ jednak, jak sam przyznaje, jest takim „pozytywnym uparciuchem” myśl o jak najszerszym rozpropagowaniu mody na spożywanie zdrowego, polskiego pieczywa go nie opuszcza. W tych staraniach wspierają go koledzy z Cechu Piekarstwa Rzeczypospolitej. -Nasz kraj jest ostoją zdrowej żywności. My nie karmimy zwierząt mączką kostną, nie uprawiamy też genetycznie zmodyfikowanych roślin. Przekonali się już o tym na przykład Niemcy, którzy wręcz nie wyobrażają sobie Bożego Narodzenia bez gęsi z Polski. Ten drób nie tylko ma dobrą cenę, ale wręcz unikatowe walory smakowe. Wynika to z bezstresowej, prowadzonej w tradycyjny sposób – na świeżym powietrzu – hodowli. To samo można powiedzieć o wołowinie, która pochodzi z Argentyny – dopowiada. – Wiem oczywiście, że działania związane z upowszechnieniem hasła: „Bądź zdrow – jedz chleb” wiążą się z przeprowadzeniem kosztownej kampanii reklamowej. Być może jakimś wyjściem byłoby przeznaczenie 1 grosza z każdego sprzedanego bochenka chleba na ten cel. Za to powstałaby kampania promująca spożycie pieczywa. We wszystkich mediach: telewizji, radiu, prasie, internecie, jak i na odbywających się corocznie regionalnych Dniach Chleba – wylicza. -Udało się z wyłansowaniem hasła o „polskim hydrauliku”, w samej Unii Europejskiej istnieje także duże zainteresowanie czymś co umownie nazywa się regionalnymi produktami. Poza tym chleb z Polski jest naprawdę smaczny, a co najważniejsze zdrowy – przekonuje Aleksander Dolczewski.

„Skazany” na postęp

-Czasami siadam i myślę, jak bardzo to wszystko się zmieniło. Cała technologia wypieku pieczywa. Mój dziadek, ojciec pracowali w całym innych realiach. A teraz? Co chwila pojawiają się jakieś nowości, udoskonalenia. To dotyczy całej branży. Jak inni koledzy jeżdżą po targach, czytam fachową prasę. Zadowolony jestem z zakupu zestawu dzieląco-formującego i chcę pozostać przy tej sprawdzonej przeze mnie marce. Poniekąd jestem „skazany” na postęp – przyznaje – Muszę też – w wypadku dzielarki BENIER DAM wspomnieć o jeszcze jednym kapitalnym – moim zdaniem – rozwiązaniu. Benier w dzielarkach z serii modelowej DAM standartowo stosuje tak zwane „miękkie” amortyzatory. Robi tak z myślą o **luźnych, wrażliwych na męczenie ciastach, o wysokiej wydajności i długiej garze** w kotle.

Inni producenci umieszczają w dzielarkach „twarde” amortyzatory, stosowane przez Beniera tylko dla obróbki specjalnych, sztywnych ciast. Benier w swym bogactwie oferty ma rozwiązania dla ciast o różnej specyfice co czyni go na tym polu wysoce konkurencyjnym. Na polskim rynku to się naprawdę liczy. Reasumując: dzielarka ciasta chlebowego Benier DAM dystansuje w swojej klasie rywali. Mogę ją z czystym sumieniem polecić każdemu piekarzowi w Polsce – mówi Aleksander Dolczewski.

Jacek Szczepaniak