

Увеличение потребления хлеба

Швейцарская фирма **Jowa AG** вложила более 60 миллионов швейцарских франков (около 51,8 миллионов евро) в создание производства в Гренихене. Начиная с 2017 года, здесь выпускают хлебобулочные изделия нового поколения. Их отличительная особенность в том, что они изготавливаются из мягкого теста после длительной отлежки.



+++ Новое производство фирмы Jowa. В цехе достаточно места для еще одной производственной линии

+ Migros – одна из крупнейших розничных торговых сетей в Швейцарии, а Jowa AG – одно из производственных предприятий, входящих в эту сеть. Фирма Jowa управляет одиннадцатью региональными хлебопекарными предприятиями, мельницей для переработки твердых сортов пшеницы, заводом, выпускающим макаронные изделия, предприятием по производству безглютеновых хлебобулочных изделий, а также почти сотней небольших пекарен во всех регионах Швейцарии. В штате компании более 3 000 сотрудников, производственная программа насчитывает почти 3 000 различных изделий, а объем годового выпуска составляет более 166 000 тонн. Вот почему она является одним из крупнейших производителей продуктов питания в Швейцарии. В 2017 году фирма вложила почти 60 миллионов швейцарских франков (около 51,8 миллионов евро) в создание производства в Гренихене. На эти средства было построено предприятие по выпуску хлебобулочных изделий нового поколения. Они имеют хрустящую корочку, мякиш с крупными порами и долго остаются свежими. Такие свойства получаются благодаря комбинации традиционных ингредиентов: воды, муки, дрожжей, соли – и правильному выбору времени. И выпускаются они на современном промышленном предприятии. Закономерный результат усилий – новый ассортимент хлебобулочных изделий.



+++ Иво Зигнер, руководитель производства в Гренихене

к планированию нового производства. Инго Рафф, руководитель технологического отдела, помог Иво Зигнеру во многих вопросах, например, во внедрении современных технологий для переработки мягкого теста с высокими показателями выхода. Фундамент нового цеха был заложен в 2015 году. В 2017 году производство заработало.

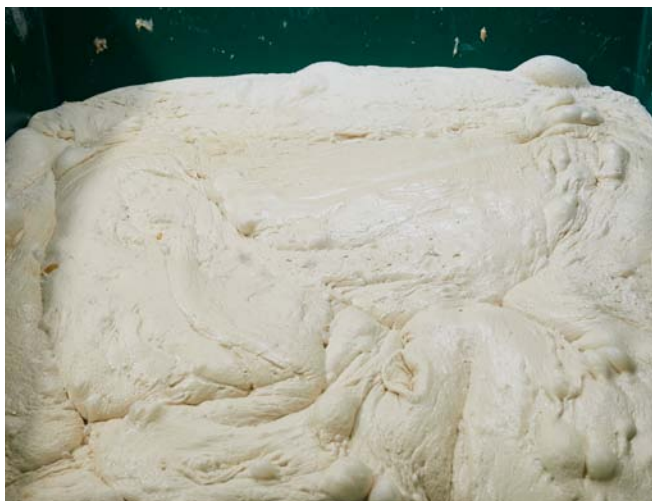
На новом производственном предприятии фирмы Jowa используется несколько прототипов оборудования для разделки и переработки теста. Поэтому мы не имеем права разглашать



+++ Роботы делают надрезы на заготовках. Процесс полностью автоматизирован

Новшества

«Начав строительство нового предприятия, мы искали свой неповторимый путь», – так Иво Зигнер, руководитель предприятия в Гренихене, описывает подход



© Jowa

+++ Через шесть часов отлежки пшеничное тесто с выходом не менее 180 единиц выгружают на конвейерную ленту тесторазделочной машины



© Jowa

+++ Мягкое тесто требует осторожного обращения. Его раскатывают очень бережно

большинство названий производителей. «Мы не хотели копировать существующие концепции, поэтому для реализации наших планов мы искали производителей оборудования, чьей главной чертой было бы инновационное мышление», – рассказывает о концепции г-н Рафф. Между тем дела у нового производства идут хорошо, и месяц за месяцем 640 сотрудников предприятия в Гренихене разрабатывают новые изделия и постоянно расширяют ассортимент. «Сейчас мы работаем в две смены семь дней в неделю», – продолжает руководитель производства Иво Зигнер. Новые линии загружены примерно на 60 %, и загрузка растет день ото дня.

Хлебобулочные изделия нового поколения

Отличия хлебобулочных изделий нового поколения начинаются уже на этапе приготовления опар и болтушек. Сразу после приготовления их хранят в больших резервуарах из нержавеющей стали в специальных климатических камерах. Чтобы созреть и отдохнуть, тесту из пшеничной муки, воды, дрожжей и соли требуется шесть часов. Зерна и другие семена, входящие в

рецептуру, подвергают предварительному интенсивному набуханию. Инго Рафф: «Мягкое тесто после длительной отлежки имеет ярко выраженный аромат». Помимо этого, благодаря высоким показателям выхода теста готовые хлебобулочные изделия долго сохраняют свежесть.

Чтобы увеличить выход теста, применяется специальная система замеса, позволяющая повысить содержание воды в тесте и внести в него как можно больше кислорода. В дополнение к специальным тестомесильным машинам фирма Jowa проводит испытания системы Jetmix фирмы Bühler, позволяющей улучшить свойства теста. Jetmix применяется для равномерного увлажнения муки. Каждая частичка муки покрывается равномерным слоем влаги. Опара созревает за считанные секунды. Система Jetmix пока не полностью интегрирована в технологический процесс. Инго Рафф: «Уже скоро мы задействуем это оборудование в производственном процессе в целях дальнейшего повышения качества выпечки. Смешивая муку с водой в однородную массу в Jetmix, мы получаем опару. Она



© Jowa

+++ Хлебобулочные изделия нового поколения



+++ Предприятие получает энергию от сжигания древесной щепы

сокращает процесс замеса теста и положительно влияет на его реологические свойства».

Разделка теста происходит в тесторазделочной машине, готовое тесто (с выходом не менее 180) выгружают на конвейерную ленту с помощью дежеподъемопроектирователя. Сначала тесто нарезают на заготовки с помощью порционирующего устройства, затем тестовые заготовки проходят через продольные и поперечные валки, уменьшающие толщину тестовой ленты. Предусмотрены рабочие места и для операций, выполняемых вручную. Это было сделано для того, чтобы работники могли придать выпечке индивидуальный характер. Именно так некоторым изделиям, например, «плетенкам», разновидности перекрученных багетов, придается характерный внешний вид.

При этом общая степень автоматизации остается на высоком уровне, ведь фирма Jowa хотела приобрести оборудование, способное выполнять множество операций. Различные модули оборудования можно заменить, например, чтобы оптимизировать процесс приготовления хлебобулочных изделий круглой формы. Мукопосыпатели заполняются автоматически. Разделка теста на отдельные заготовки происходит также в автоматическом режиме. Эту задачу выполняют роботы. Для обслуживания всей линии достаточно всего нескольких работников. Объем выпуска линии составляет примерно три тонны теста в час, при этом в тесто не добавляют никакие ферменты или аскорбиновую кислоту. «Это весьма сложное оборудование, дающее множество возможностей корректировать технологический процесс прямо во время производства», – говорит руководитель производства Иво Зигнер. Другие подробности и имена предприятия не раскрывает, но говорит, что на этапе расстойки применяется новейшая система распыления жидкости.

Экологичный источник энергии

Чтобы придать хлебу неповторимый аромат, для выпечки применяются каменные печи, работающие на



+++ Хлеб вынимают из печи и дают ему остыть. Затем хлеб замораживают

масляном теплоносителе. Каждый этаж конвейерной печи выложен из 10 тонн итальянского гранита (всего 40 тонн). Общая площадь пода для выпечки составляет 280 квадратных метров. Работающий на щепе котел расположен в здании непосредственно рядом с пекарным цехом, щепы используется для нагрева масляного теплоносителя. «Почти 60 % энергии мы получаем от сгорания древесной щепы, которую мы приобретаем в нашем же регионе», – поясняет Хайке Циммерманн, руководитель по корпоративным коммуникациям. Благодаря новой котельной, работающей на щепе, предприятие экономит около 3 000 тонн CO² в год. «Наша цель – к 2040 году вести производство с нейтральным выбросом CO²», – продолжает рассказывать Циммерманн о стратегии компании.

Каждый час работники 250-метрового цеха производят почти 4 500 хлебобулочных изделий. Весь процесс производства, включая охлаждение, замораживание и упаковку, длится девять часов. При двухсменной работе новое предприятие Jowa способно выпускать в год 12 000 тонн хлебобулочных изделий нового поколения, выпекаемого в каменной печи. С центрального склада в Нойенхофе 12 различных сортов хлеба отправляются в 600 филиалов сети Migros в Швейцарии, где их доведут до готовности.

Один килограмм такой выпечки стоит от семи до девяти франков (примерно 5,17 – 7,75 Евро за килограмм). На сегодняшний день в ассортименте 12 новых изделий. Ведется разработка и других продуктов. Хлеб на 90 % состоит из органической муки. Муку закупают в Швейцарии. «Чтобы поддерживать долю муки 90 % и в будущем, мы поддерживаем деловые связи со швейцарскими фермерами. Помимо этого, мы планируем использовать зерно и муку, производимую предприятиями внутри сети», – рассказывает Хайке Циммерманн. Открывая новое производство в Гренихене, фирма планировала и дальше работать над увеличением потребления хлеба в Швейцарии. На рынке, безусловно, есть все возможности для этого. А место для второй линии в цехе имеется. +++