

# Успешное производство рустикальных изделий

Польское предприятие **INTER EUROPOL** на протяжении нескольких лет демонстрирует устойчивый рост. Предприятие постоянно инвестирует в удовлетворение растущего спроса на хлебобулочные изделия глубокой заморозки, которые по внешнему виду напоминают домашнюю выпечку.



© f2m

**+++** На производственном предприятии в Малополе находится длинный цех с большим количеством производственных линий. Кроме того, есть цех для производства кондитерских изделий, где используются линии фирмы FRITTSCH

**+** Рюдигер Штольмайер, руководитель проектов в компании INTER EUROPOL из Марки в окрестностях польской столицы, с 2009 г. курирует развитие предприятия. В 2010 г. площадь производственного предприятия в Марки насчитывала 14 000 м<sup>2</sup> (см. статью в нем. журнале журнале «Хлеб и выпечка» 5-й выпуск за 2010 г.). Круглосуточно семь дней в неделю сотрудники производят 95 % глубокозамороженных хлебобулочных изделий на 13 производственных линиях. Остальные 5 % приходятся на свежие хлебобулочные изделия, которые поставляются в

30 собственных магазинов. «Для нас важен рациональный процесс производства хлебобулочных изделий с высокой степенью автоматизации. Одна из наших сильных сторон заключается в том, что мы можем выполнять индивидуальные пожелания клиентов. Это стало возможно благодаря использованию современных установок. Кроме того, на определенных этапах производства мы можем придавать хлебобулочным изделиям рустикальный вид», – поясняет технический специалист хлебопекарного производства Рюдигер Штольмайер стратегию успеха предприятия.



© f2m

**+++** В начале линии для производства мелкоштучки находится установка Industrie Rex фирмы König



© f2m

**+++** Полуфабрикаты мелкоштучных хлебобулочных изделий охлаждаются после выпечки, после чего они замораживаются и упаковываются



+++ Клаус Дитер Кох (слева), региональный менеджер по продажам фирмы FRITTSCH с руководителем проектов Рюдигером Штольмайером

Со временем предприятие в Марки достигло предела производственной мощности. Расширение не представлялось возможным, так как соседние участки уже были застроены. Поэтому основатель компании и председатель правления Войтич Смиковски совместно с партнером Петером Митчем приняли решение о строительстве нового предприятия. Было выбрано место в 20 минутах езды от Марки, в Малополе. Предприниматели инвестировали в новое производство более 50 млн евро.

Производственная площадка в Малополе разделена на два участка. В одном здании сотрудники производят кондитерские изделия и сладкую выпечку, в другом производственном помещении производится мелкоштучные изделия глубокой заморозки и хлеб. На новом предприятии используются промышленные установки с возможностью использования ручного труда.

#### Увеличение производственных мощностей

В пекарне, годовой оборот которой в 2014 г. составил прибл. 100 млн евро, в настоящее время работает 1000 сотрудников. По утверждению г-на Штольмайера, ежедневно предприятие потребляет 150 тонн муки. В производственном цехе предприятия в Малополе установлены линии для производства багетов, хлеба и мелкоштучки. Вторая часть представляет собой дополнительное здание, где производятся кондитерские изделия на линиях фирмы FRITTSCH. Благодаря пространственному разделению создаются необходимые климатические условия для производства слоеного теста.

При планировании производственных помещений руководитель проекта Рюдигер Штольмайер и руководитель производства Петер Митч сделали ставку на производителей, чье оборудование уже использовалось на предприятии в Марки. На новом предприятии, расположенном на зеленом лугу, у Митча и Штольмайера было больше возможностей, чем на старом предприятии в Марки. В Малополе мука подается из 50-тонных силосов с помощью вакуумного пневматического транспортера в один из двух промежуточных силосов. Оттуда мука направляется либо на участок дозировки, где она используется для приготовления теста, либо на участок, где производится ржаная закваска и пшеничная опара. Приготовление ржаной закваски и пшеничной опары осуществляется в специальных бункерах, емкость которых обеспечивает круглосуточное производство. Обе системы регулярно очищаются с использованием автоматической программы чистки. Трубопроводы очищаются специальным скребком.

«Основой основ является качество, и конечный потребитель сам определяет, что для него включает это понятие», – поясняет г-н Штольмайер. Поэтому



ДИОСНА  
машины для пекарен

СОВЕРШЕННО –  
это характерно для  
ДИОСНА

- Максимальный выход по тесту
- Оптимальные показатели по тесту (эластичность и пластичность)
- Подходит для любого производства

С ДИОСНА Вы выбираете совершенную техническую систему. 130-летний опыт – это безупречность от и до.

[www.diosna.com](http://www.diosna.com)



DoughExperts



+++ На линии IMPRESSA Bread фирмы FRITSCH с системой бережной обработки производятся каратти на основе тестовой ленты

на предприятии используют водно-мучные болтушки и длительную расстойку. Это возможно благодаря тому, что тесто после замеса перекачивается в передвижные пластмассовые емкости, где осуществляется отлежка. Такое тесто используется для производства рустикальной продукции. Оно требует бережного обращения, высокого мастерства сотрудников и использования высокопроизводительного оборудования. Поэтому на обоих предприятиях использует оборудование известных производителей.

Примером рустикального продукта с высоким коэффициентом весового выхода теста и длительной расстойкой может служить чабатта. На линии IMPRESSA Bread с системой бережной обработки фирмы FRITSCH производятся рустикальные хлебобулочные изделия. Это один из самых успешных продуктов фирмы Inter Europol. Для производства таких изделий используется тестовая лента, произведенная с использованием бережной обработки. В начале производства тесто из устройства подъема и опрокидывания дежи после расстойки подается из рабочей емкости в тестоприемник. Под тестоприемником установлена система формовки с пятью валками. Специальный скребок используется для формовки тестовой ленты. Планетарная головка раскатывает тестовую ленту на необходимую толщину. После раскатки осуществляется продольная резка и дополнительная раскатка тестовой ленты. После чего лента нарезается на заготовки нужного размера с помощью устройства гильотинной резки. Производственные установки предназначены для круглосуточного использования семь дней в неделю. Компания отдала предпочтение оборудованию фирмы FRITSCH, потому что уже имела положительный опыт его



+++ Полуфабрикаты каратти на выходе печи FTP с газовым обогревом, состоящей из каменных плит

использования и успела оценить по достоинству надежность, удобство использования и очистки. Транспортные ленты и скребки линии IMPRESSA Bread имеют специальное покрытие, что позволяет сохранить чистоту оборудования даже при использовании теста с высоким коэффициентом выхода. На стенках не остается остатков муки и теста. После автоматической отсадки на лотки тестовые заготовки подаются в расстойный шкаф, а затем в печь из каменных плит с газовым обогревом.

#### Слоеное тесто

Напротив главного комплекса размещаются линии фирмы FRITSCH GmbH. Каждая из них выполнена по индивидуальному заказу фирмы Inter Europol. „Я полагаю, что мы являемся крупнейшим клиентом фирмы FRITSCH в Польше», – утверждает г-н Штольмайер. Руководителя проекта привлекают гибкость установок и гигиеническая

# JetMix - на 30% меньше времени на замес

**Полностью  
автоматический и  
непрерывный процесс  
приготовления опары с  
максимальным уровнем  
гигиены.**

JetMix обеспечивает равномерную гидратацию каждой частицы муки. В течение секунд получается высококачественная кремообразная опара. Благодаря прямой обработке энергопотребление на замес может быть уменьшено на 30%.

**Давайте это обсудим:  
[bakery@buhlergroup.com](mailto:bakery@buhlergroup.com)**





+++ В цехе, где производится кондитерская продукция, установлен Laminator 300 U-образной формы

концепция оборудования. Это должны быть по возможности моно-линии с максимальной гибкостью, чтобы у производителя была возможность придавать хлебобулочным изделиям индивидуальный характер. Оборудование способно обрабатывать как небольшие партии, так и крупные объемы теста.

Слоеное тесто готовится в тестомесах с выгрузкой через дно. На транспортерных лентах тесто подается в загрузочное отверстие устройства формования тестовой ленты. На тестовую ленту наносится слой масла из насоса. Затем осуществляется бережная раскатка планетарной головкой фирмы FRITTSCH с технологией бережной обработки. Два формовочных устройства обеспечивают необходимое количество слоев теста и масла. Дополнительные планетарные головки раскатывают тестовую ленту до необходимой толщины. После нарезки с помощью устройства гильотинной резки тестовые заготовки автоматически отсаживаются на листы. Устройство FRITTSCH LAMINATOR 300 способно перерабатывать 200 килограмм теста.

#### Хорошо продуманная концепция

На новом производственном предприятии Inter Europol делается упор на автоматизацию и производство рустикальных хлебобулочных изделий. Успех предприятия складывается из большого числа нюансов. Так, вода для производственных нужд готовится и очищается самостоятельно до отвода в канализацию. Газовые и электрические коммуникации проходят в специальном отсеке над производственной зоной. Там могут спокойно работать монтеры, и проводиться работы по техническому обслуживанию, и это не мешает производству.



В настоящее время фирма Inter Europol поставляет свои изделия глубокой заморозки в 30 стран по всему миру. Количество клиентов компании составляет более 1000 человек. Европейский рынок является основным для компании. «Мы предлагаем нашим клиентам рустикальные хлебобулочные изделия и намеренно выбираем высококачественное сырье. Поэтому мы считаем себя поставщиками продукции премиум-класса», – утверждает Рюдигер Штольмайер. Рост предприятия подтверждает правоту руководителя проектов. Специалист хлебопечного производства не наблюдает в Польше избытка производственных мощностей. Предприятия розничной торговли продуктами питания и дискаунтеры все активнее используют станции выпечки. Одновременно в Польше, как и в Германии, наблюдается перераспределение рынка. «Наряду с концентрацией рынка растут требования и конкуренция», – отмечает г-н Штольмайер. Кроме того, в Польше сложно найти необходимый квалифицированный персонал. В общем и целом эксперт считает, что фирма Inter Europol готова к будущим вызовам – в основном, благодаря непрерывным инвестициям в производство. +++

Приглашаем Вас  
на наш стенд на  
выставке:  
- Gulfood

*Delicious!*

РЕАЛИЗАЦИЯ ПРОЕКТОВ «ПОД КЛЮЧ» ДЛЯ ХЛЕБОБУЛОЧНОЙ ОТРАСЛИ



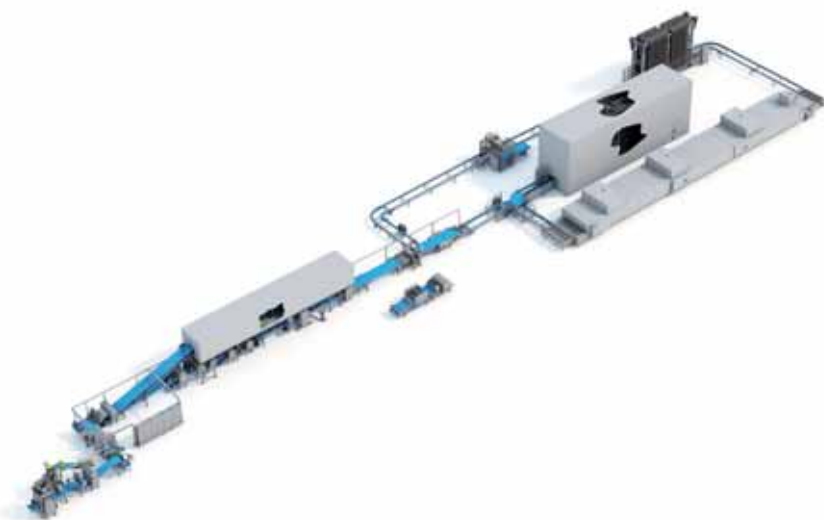
**Линии слоеных  
изделий**

Линии кексов и пирогов

Линии вафель

Линии пиццы и основ  
для пиццы

Линии хлеба и  
хлебобулочных изделий



**TROMP GROUP**

TOTAL BAKERY SOLUTIONS

[WWW.TROMPGROUP.NL](http://WWW.TROMPGROUP.NL)

A Markel Food Group Company

TROMP GROUP РОССИЯ 125040 г. Москва, 3-я ул. Ямского Поля, д. 2, к. 13, оф. 214  
Тел. +7 495 107-08-08, e-mail: [info@trompgroup.ru](mailto:info@trompgroup.ru)



## **Это статья из специализированного журнала Хлеб+выпечка, выходящего с периодичностью 4 раза в год.**

Оформив подписку, вы будете получать журнал, содержащий практические очерки, отчеты о научно-исследовательских и опытно-конструкторских разработках, анализе рынка, а также презентации компаний, сразу после его выхода. Вы получите основательное и обширное представление о текущем уровне развития техники и о состоянии дел в хлебопекарной отрасли.

**Заинтересовавшиеся могут бесплатно и без обязательств заказать пробный экземпляр журнала на сайте:**

**[www.chlebiwipetschka.com](http://www.chlebiwipetschka.com)**

В нашем архиве на этом сайте вы найдете все статьи в формате PDF. Специализированные статьи отсортированы по годам выпуска; найти их можно, воспользовавшись текстовым поиском.

### **++ Издательское право, цитаты и использование текстов**

Обратите внимание, что цитирование наших текстов допускается в тех случаях, когда объем цитируемого текста составляет не больше трех предложений. Убедительная просьба вставлять ссылку на наш текст. Если Вы хотите использовать цитируемый текст в качестве рекламы или передать третьим лицам в профессиональных целях, отправьте нам соответствующий запрос по адресу: [info@foodmultimedia.de](mailto:info@foodmultimedia.de).

Более длинные цитаты или заимствование наших текстов разрешены только по согласованию с f2m. Использование фотографий из текстов, а также видеоматериалов разрешено только после выдачи лицензии правообладателем.

В остальном применяются стандартные положения издательского права. Издательство f2m multimedia gmbh сохраняет за собой права на статьи, размещаемые на нашем сайте.

**++ Хотите задать вопрос? Обратитесь к нам.**