

W słodkiej krainie HIT-a i Krakusków

Bahlsen ma w Polsce dwa zakłady produkcyjne – w Jaworniku oraz w Skawinie. Pierwszy z nich to jedyna fabryka w Grupie Bahlsen wytwarzająca mieszanki ciastek. Ja przyjrzałem się z bliska temu drugiemu.

Moim przewodnikiem, sypiącym ciekawostkami i technicznymi szczegółami „jak z rękawa”, był kierownik produkcji – Piotr Puchała. W zakładzie pracuje na stałe 270 osób plus około 100 na zasadzie outsourcingu. Połowa produkcji trafia na eksport do 37 krajów. Tylko tutaj produkuje się HIT-a, który na zawsze utkwiał w świadomości polskich konsumentów po profesjonalnej kampanii reklamowej z połowy lat 90.

Cały proces technologiczny zaczyna się od czterech 50-tonowych silosów, do których trafia mąka. Ich końcówki znajdują się w pomieszczeniu, w którym mieszalniki przygotowują ciasto – oczywiście z wymierną pomocą ludzi i specjalistycznego oprogramowania. W Skawinie wytwarzane są 4 rodzaje ciastek: twarde (m.in. Leibniz), kruche (m.in. Krakuski), biszkopty oraz pierniki Bahlsen. W trakcie mojej wizyty produkowane były ciastka twarde i kruche. – W mieszalnikach powstaje gotowe ciasto. Zupełnie jak w domu na stolnicy, tylko skala nieco inna – śmieje się Piotr Puchała. Receptury są utajnione. Nie ma ani jednej osoby z załogi, która znałaby w 100 proc. przepis na ciasto Bahlsena. – W centrali w Hannoverze widziałem duży sejf, w którym przechowywane są receptury – jeden z elementów składających się na wartość firmy. Drugim, równie istotnym, są wykwalifikowani ludzie, z doświadczeniem. To utopia, że maszyny mogą wszystko – podkreśla mój przewodnik.

Wymieszane ciasto zjeżdża o poziom niżej, gdzie jest formowane i trafia na jedną z pięciu linii produkcyjnych. Twarde ciasto jest plastyczne, jak plastelina. Można z niego wycinać różne wzory. Aby uzyskać podobny efekt w przypadku ciasta kruchego, wyciska się je na matrycy. Tak wycięte, bądź wyciśnięte kształty wjeżdżają do długiego na kilkadziesiąt metrów pieca, podzielonego na różne strefy temperaturowe. Krąży w nim ciepłe powietrze. W momencie, w którym podejrzeliśmy nasze ciasteczka, w piecu panowała temperatura 230°C. Pod wpływem ciepła ciasto rośnie, dojrzewa i nabiera odpowiedniej barwy. Po wyjściu z pieca, wypieki trafiają do tunelu chłodzącego. W przypadku HIT-a, po wystudzeniu dodawany jest krem. Złożone HIT-y znów są studzone i transportowane do systemu pakowania.

Skuszony zapachem czekolady, wchodzę po schodkach na podest, gdzie stoi linia produkcyjna ciastek Leibniz, oryginalnych tylko z 52 ząbkami. Zanurzone delikatnie w płynnej czekoladzie, wyglądają imponująco.

Idziemy dalej. W tej części hali wytwarzane są ciastka deserowe z cukrem. Są tak kruche, że muszą być wkładane do opakowań ręcznie. Po raz kolejny człowiek okazuje się niezastąpiony. Na każdym etapie procesu produkcji jakość jest rygorystycznie kontrolowana. Nie brakuje wykrywaczy metalu, a wszystkie gotowe produkty są ważone.

W strefie pakowania ruch jak na Marszałkowskiej w godzinach szczytu. Za jednym z pracowników idziemy do magazynu wysokiego składowania, gdzie pracują potężne wózki Still. Hala jest wysoka na 5 metrów, palety stoją na trzech poziomach. Może się ich tu zmieścić 700. Każda oznaczona jest kodem, z którego da się odczytać wiele potrzebnych informacji dotyczących całego procesu produkcyjno-ogistycznego. – Dziennie wyjeżdża stąd 10-11 tirów. Każdy zabiera po 33-palety. Obsługuje nas Nagel – wiodąca firma logistyczna – mówi Piotr Puchała.



*Tekst i zdjęcia
Grzegorz Szafraniec*

Wiadomości Handlowe Nr 5(73) Maj 2008