

**RONDO
DOGE®**



Od jak dawna prowadzi Pan zakład?

Moja firma powstała w 1985 r. Cukiernię prowadziłem wraz z żoną. Dwa lata później poszerzyliśmy działalność o wyroby piekarskie i tak, z roku na rok, firma się coraz bardziej rozwijała. Zwiększaliśmy powierzchnię produkcyjną, asortyment i zatrudnienie. Wprowadziliśmy system HACCP i ISO. Dziś zatrudniam 200 osób. Moja firma produkuje pełen asortyment wyrobów piekarskich i ciastkarskich, z tortami i ciastkami kremowymi włącznie. A jeśli chodzi o wielkość firmy, to powiem, że mogłaby być większa.

Co sądzi Pan o obecnej sytuacji w piekarstwie?

Wielu moich kolegów-piekarzy skarży się na brak pracowników. Ja problemów z pracownikami nie mam. Jeśli inwestuję w maszyny, to nie dlatego, by zastąpić człowieka, ale po to, by ułatwić mu pracę.



Jakie czynniki wpłynęły na decyzję o zakupie nowoczesnej linii Rondo Doge?

Z firmą Cream współpracuję już od wielu lat. Mój pierwszy zakup miał miejsce w 1998 r. Kupiłem wówczas trzy automaty do bułek firmy König, a później również urządzenie do gotowania budyniu. Ponieważ byłem bardzo zadowolony zarówno z maszyn, jak i współpracy z firmą Cream, planując kolejne inwestycje, zwróciłem się oczywiście do tej firmy. Miałem okazję zobaczyć linie Rondo Doge zarówno u producenta w Szwajcarii, jak i w piekarniach. Widziałem, że są one wykonane z wysokiej jakości materiałów, że doskonale się sprawdzają w produkcji i dlatego zdecydowałem się na zakup dwóch linii: Compactline i Smartline które pomagają nam w produkcji wyrobów drobnych głównie z ciasta

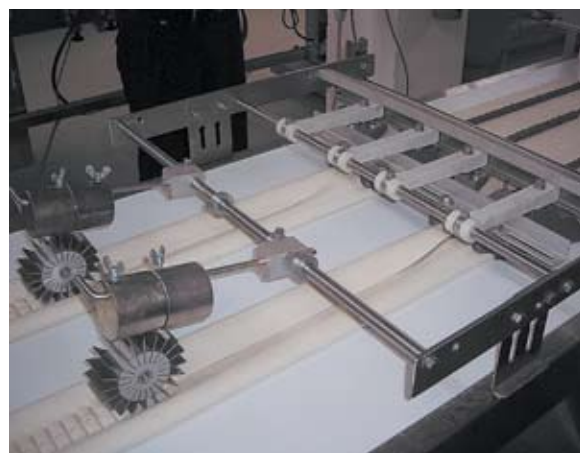
„Mechanizacja sposobem na zmniejszenie kosztów produkcji”

Rozmowa z Leonardem Konkolem, właścicielem Piekarni-Cukierni Konkol w Karwi

drożdżowego, półfrancuskiego, francuskiego. Linie te pracują w jednym ciągu produkcyjnym.

Jakie korzyści wynikły z podjęcia decyzji o zakupie i czy spełniły się Pańskie oczekiwania?

Moim zamiarem było usprawnienie produkcji, zwiększenie wydajności, poprawa jakości produkowanych wypieków i – o czym już wspominałem – ułatwienie pracy moim pracownikom szczególnie przy wzmożonej produkcji w sezonie letnim. Wszystkie te oczekiwania zostały spełnione. Chcę podkreślić, że linia Smartline przygotowuje wstęgi ciasta w sposób bezstresowy, nie męczy ciasta, dlatego po wypieku produkty zachowują wymaganą strukturę. Dzięki temu są ładniejsze, mają lepszą i powtarzalną jakość, doskonały smak



i dłużej zachowują świeżość. Linie wyposażone są w nowoczesny ekran dotykowy, co bardzo ułatwia obsługę urządzenia. W efekcie do obsługi potrzebne są tylko dwie osoby. Odpowiednia konstrukcja urządzeń sprawia, że łatwo je utrzymać w czystości. Pomysłowo wykonane akcesoria pozwalają na szybkie przebrojenie linii pod kolejny produkt.

Jakie są dalsze plany rozwoju piekarni Konkol?

Oczywiście, mam wiele planów, ale nie chciałbym ich już teraz zdradzać. Powiem tylko, że w przyszłości na pewno jeszcze skorzystam z usług firmy Cream. Nasza współpraca układa się dobrze, dlatego serdecznie namawiam wszystkich do zapoznania się z ich ofertą.

P.K.