

# APLIKACJA *Lesaffre & Me*



WYGODA I FUNKCJONALNOŚĆ!



1  
INFORMACJE  
O PRODUKTACH



2  
AUTORSKIE  
RECEPTURY



3  
DEDYKOWANE  
NARZĘDZIE  
DO BREAD



4  
PROGRAM  
LOJALNOŚCIOWY

*Skanuj QR kody  
i ZDOBYWAJ NAGRODY!*



  
**LESAFFRE**  
[www.lesaffre.pl](http://www.lesaffre.pl)

lipiec 2025

www.mistrzbranzy.pl  
**Mistrz** branży  
Nowoczesny poradnik dla piekarzy, cukierników i lodziarzy

ISSN 2084-8439

lipiec 2025

**Dobrze wyposażona  
pracownia:**

- przegląd maszyn i urządzeń
- w co warto inwestować
- czy kupować sprzęt z drugiej ręki

Wypieki pachnące  
kardamonem

Mango - egzotyka,  
która zdomowała się  
w polskim menu

Receptura na zasięgi  
w Internecie

Gianluca Padula

**ZROZUMIAŁ I POKOCHAŁ MAKĘ**





EXPO XXI

Warszawa, ul. Prądzyńskiego 14/16

# 17 EDYCJA

# 22 - 25

# LUTEGO

# 2026

## NAJSŁODSZE

## TARGI W POLSCE

EXPO  
SWEET  
2026

www.exposweet.pl

### WYPIEKAJ PIECZYWO ZGODNIE Z OCZEKIWANIAM I RYNKU I PREFERENCJAMI KLIENTÓW - RELACJA Z SEMINARIUM FIRMY

24-25 czerwca w centrum technologicznym MIWE LBC mieliśmy przyjemność spotkać się z klientami, by wspólnie przyjrzeć się najnowszym technologiom dla piekarni – nie tylko w teorii, ale przede wszystkim w praktyce.



Zorganizowane pod koniec czerwca seminarium było cenną lekcją dla wszystkich. My – jako dostawcy – poznaliśmy realne wyzwania naszych klientów, a klienci – mocne i słabe strony technologii, by lepiej decydować o przyszłości swoich zakładów.

#### TECHNOLOGIA MIWE SMARTFRESH

Pierwszy dzień poświęcony był specyfice pracy z wykorzystaniem technologii MIWE smartfresh. Uczestnicy mogli wysłuchać relacji użytkownika systemu – bez filtrów i upiększeń: co działa, co zaskakuje, jakie są realne korzyści i czy warto inwestować. To bardzo cenna perspektywa, pokazująca aspekty, o których nawet my – jako dostawcy – nie zawsze mamy pełną wiedzę. W części praktycznej zaprezentowano pieczywo, które zostało odpieczone i złożone w MIWE smartfresh około 9 dni przed seminarium. Obserwowaliśmy je po wyjęciu z komory oraz po dopieczeniu w piecu. Uczestnicy na własne oczy i podniebienie mogli ocenić, czy system rzeczywiście działa i jak może wesprzeć codzienną produkcję w piekarni.

Ponadto odbyła się prezentacja porównująca odpiek w piecach termoolejowych i cyklotermicznych, która wzbudziła duże zainteresowanie.

Poruszyliśmy też zagadnienie zrównoważonego rozwoju, koncentrując się na odzysku energii analizowanym na konkretnych danych i przykładach z praktyki piekarskiej. Dzień zakończyliśmy wspólną kolacją – czasem na rozmowy, wymianę spostrzeżeń i integrację.

#### AUTOMATYZACJA PROCESU ZAŁADUNKU

Drugi dzień seminarium koncentrował się na zagadnieniu automatyzacji procesu załadunku z wykorzystaniem systemu MIWE athlet – dobrze znanego i sprawdzonego rozwiązania.

Nowością, którą zaprezentowaliśmy, był robot AMOS – brakujący ogniw pełnej automatyzacji załadunku pieców wsadowych. Jego zadanie polega na przejmowaniu peelboardów z wózków, na których garują kęsy, i ich transporcie pod stół załadunkowy pieców. Warto podkreślić, że ręczne zdejmowanie delikatnych kęsów o świeżej strukturze jest czynnością mozolną i wymagającą dużej uwagi. AMOS jest w pełni kompatybilny z systemami załadunku, eliminuje konieczność ręcznego zdejmowania peelboardów z wózków garowniczych. To rozwiązanie działa już w kilku piekarniach – zarówno w Polsce, jak i za granicą.

W części praktycznej ponownie przyjrzelśmy się różnicom w odpieku tego samego produktu w piecach termoolejowych i cyklotermicznych. Uczestnicy mogli się przekonać, że nie chodzi o to, który system jest „lepszy”, ale o różnice, które można świadomie wykorzystać – zgodnie z oczekiwaniami rynku i preferencjami klientów.

#### PODSUMOWANIE

Seminarium spełniło oczekiwania klientów – co cieszy nas najbardziej. Jesteśmy zadowoleni nie tylko z realizacji programu, ale przede wszystkim z atmosfery otwartości i współpracy, która wytworzyła się między uczestnikami. Szczere rozmowy, wymiana spostrzeżeń, a także brak narracji o „byciu lepszym piekarzem” sprawiły, że wszyscy – zarówno goście, jak i my jako dostawcy – wzajemnie się wzbogaciliśmy.

Dziękujemy uczestnikom seminarium za aktywny udział i zaangażowanie. Wierzimy, że spotkanie to zaowocuje zmianami na lepsze – w praktyce, w organizacji pracy i w relacjach.