

# Inwestycje w technologię drogą do osiągnięcia sukcesu w biznesie

*Firma **Bamal Sp. z o.o.** rozpoczęła działalność w 1991 roku. Siedziba spółki mieści się w Przeworsku, zakład produkcyjny – w Pełnatyczach.*

Od początku istnienia celem firmy był intensywny rozwój. Na bazie upadłej Spółdzielni Kółek Rolniczych powstało nowoczesne przedsiębiorstwo branży spożywczej, które obecnie zatrudnia 100 pracowników. Dziś produkcję dobową liczy się w tonach.

Na początku działalności firma zajmowała się wyłącznie młynarstwem – wspomina Piotr Malinowski, prezes Zarządu firmy Bamal Sp. z o.o. Dość szybko, bo już w roku 1993, rozpoczęto produkcję piekarską, która do chwili obecnej jest działalnością wiodącą, dobrze znaną w województwie podkarpackim. Mąkę dostarcza własny młyn, który skupuje zboża od rolników indywidualnych z gminy Zarzecze i okolicznych gmin, co zapewnia surowiec na wiele gatunków mąki.

Pełny asortyment bamalowskich wyrobów – świeżych i najwyższej jakości, można znaleźć w sieci sklepów firmowych i patronackich, usytuowanych w przyległych miastach i wioskach. Gama produktów jest niezmiernie bogata, gdyż obejmuje ponad 60 pozycji. Dodatkowo, w ostatnich latach, Spółka rozwinęła produkcję wyrobów cukierniczych. Zaopatruje swoich klientów w smakowite specjały oraz spełnia ich wszelkie oczekiwania.



■ Codzienny cykl produkcyjny w piekarni firmy Bamal Sp. z o.o.



■ Od prawej: Piotr Malinowski – prezes Zarządu firmy Bamal Sp. z o.o., Piotr Grabarz – kierownik zakładu produkcyjnego Bamal Sp. z o.o., Kamil Domaradzki – Regionalny Kierownik Sprzedaży firmy Jackowski Sp. z o.o.

Za swe osiągnięcia w branży młynarsko-piekarskiej Spółka była wielokrotnie wyróżniana i nagradzana, ma m.in. tytuł Polskiego Producenta Żywności. Zdobyła również główne nagrody w konkursach „Agroliga” oraz „Agro-Elita”.

To jednak nie koniec ekspansji. Po gruntownym remoncie i modernizacji zakładu w Pełnatyczach, najbliższe plany przewidują kolejne inwestycje związane z unowocześnieniem produkcji.

Wspólnie z firmą **Jackowski Sp. z o.o.** (z siedzibą w Chomęcicach koło Poznania), przeprowadziliśmy szczegółową analizę usprawnienia produkcji chleba zwykłego mieszanego oraz innych chlebów gatunkowych, które stanowią największy udział w dziennej produkcji (około 10 tysięcy sztuk). Głównym powodem była możliwość pozyskania nowych odbiorców, dzięki możliwości zwiększenia produkcji, ustabilizowania i obniżenie jej kosztów. Już na wstępie rozmów założyliśmy parametry, które musi spełniać linia produkcyjna: wydajność do 1800 sztuk/godzinę, zakres gramatur 120-1600 g i, co najważniejsze, obróbka mechaniczna ciasta nie mogła wpływać negatywnie na jego jakość. Dzięki fachowej pomocy Kamila Domaradzkiego (Regionalny Kierownik Sprzedaży w firmie Jackowski Sp. z o.o.) otrzymaliśmy propozycję zainwesto-



■ 7 ziaren



■ Tradycyjny

wania w innowacyjną linię szwedzkiej produkcji **Glimex ICP Bread Line**. Składa się ona z dzielarki SD-180, zaokrąglarki stożkowej CR-360, transportera kolebkowego CE-300, międzygarowni podsufitowej ICP-400 i wydłużarki MO-300.

**Dzielarka SD-180** ma dwa tłoki: ssący (współpracujący z opatentowanym dwudrożnym systemem sprężynowym) i ważący. Półokrągłe komory i tłoki zapewniają optymalną i delikatną obróbkę, zapobiegając nadmiernemu „męczeniu” ciasta.

**Zaokrąglarka stożkowa CR-360** ma opatentowany system centralnej regulacji odstępu rynien zaokrąglających od stożka, co gwarantuje optymalne formowanie kęsów ciasta. To sprawdzone rozwiązanie umożliwia osiągnięcie niezwykle dobrych rezultatów, zarówno przy formowaniu wstępnym jak i zaokrąglaniu końcowym. Zaokrąglarkę wyposażyliśmy również w mechaniczny posypywacz mąki, z płynną regulacją siły posypywania, nadmuchi ciepłego i zimnego powietrza, przydatny do „luźnych” ciast chlebowych, oraz płynną regulację stożka za pomocą falownika.

**Transporter kolebkowy CE-300** – jego zadaniem jest transport kęsów ciasta z zaokrąglarki CR-360 do międzygarowni podsufitowej ICP-400; jest sterowany fotokomórką.

**Międzygarownia podsufitowa ICP-400** jest podwieszona, za pomocą mocowań, do ściany, dzięki czemu nie zajmuje miejsca w zakładzie. Pod międzygarownią ICP można ustawiać inne maszyny. Garownia jest zbudowana ze specjalnych, mocnych, aluminiowych profili. W celu odpowiedniego nadzoru nad pracą po obu stronach garowni umieszczono szyby z plexi. Taśma leżakowania jest sterowana za pomocą falownika. Ze względu na stosunkowo niewielkie

pomieszczenie, które zostało wyznaczone na instalację linii, wybraliśmy wersję z czterema pokładami o długości 5 m każdy, co dało nam 20 m łącznej długości taśm.

**Wydłużarka MO-300** została tak skonstruowana, aby przy końcowym formowaniu kęsa ciasta w 100% naśladować pracę ludzkich rąk. Możliwość bardzo dokładanej regulacji wszystkich etapów wydłużania za pomocą pokręteł ze skalą sprawia, że maszyna znajduje zastosowanie przy produkcji wielu rodzajów chleba, m.in.: chlebów standardowych w technologii na aparaty i w koszyczki, chlebów foremkowych, bagietek, bułek, spodów do pizzy, bułek kebabowych. Aby ułatwić pracę z wydłużarką zastosowaliśmy centralnie regulowane prowadnice boczne, zawieszane na dwóch dźwignach, ze skalą po obu stronach taśmy.

Gdy podjęliśmy decyzję o zakupie linii, przyszedł czas na montaż. Trzeba przyznać, że technicy z firmy Jackowski Sp. z o.o. idealnie poradzi sobie z adaptacją wyznaczonego miejsca dostosowując transporter CE-300 i międzygarownię podsufitową ICP-400 do dość niskiego pomieszczenia (2,6 m wysokości).

Zaawansowana technologia maszyn firmy Glimex pozwoliła nam na uruchomienie dodatkowej produkcji, co umożliwiło podpisanie nowych kontraktów z odbiorcami pieczywa, zachowując jednocześnie tę samą, wysoką jakość produktu i nie angażując dodatkowego personelu, co pozwoli obniżyć koszt wyprodukowania pieczywa.

Opisana inwestycja była niezbędna i dzięki niej możemy swobodnie się rozwijać, stając się bardziej konkurencyjnym na wymagającym, a zarazem trudnym rynku piekarskim – dodaje Piotr Malinowski.

**Kamil Domaradzki**  
Regionalny  
Kierownik Sprzedaży

**JACKOWSKI**  
— Maszyny i piece piekarskie —

**Piotr Malinowski**  
Prezes Zarządu  
**Piotr Grabarz**  
Kierownik  
Zakładu Produkcyjnego

**B.M.A.I.**  
sp. z o.o.