

Koncept **PANEOLIT**

KONCEPT PANEOLIT je řešení jak začít relativně snadno a rychle podnikat v již vyzkoušeném konceptu řemeslného pekařství.

AUTENTICKÁ PEKAŘSTVÍ NA ULICI jsou právě na vzestupu. Pečiva je na trhu dostatek, ale kvalitního pečiva z kvalitních surovin je na trhu stále ještě málo. Řešení vidíme v autentických pekařstvích na ulici, která dokážou vyrábět z kvalitních surovin, bez přípravků a polo-

tovarů, bez rozvozů a bez nočních směn.

JSTE PODNIKAVÍ a chtěli byste si otevřít vlastní malou řemeslnou pekárnu s prodejnou?

Proč vymýšlet vše od začátku metodou „pokus-omyl“, když můžete využít našich zkušeností a inspirovat se již hotovým a funkčním konceptem, který jsme sami vytvořili. Vše co k tomu potřebujete je nadšení, odhodlání a minimální investiční kapitál.

KDYŽ V TOM NECHCETE BÝT SAMI

S kompletní realizací, vybavením, technologiemi, financováním a zaškolením vám rádi pomůžeme tak, aby vaše podnikání bylo úspěšné. Je jen na vás, zda využijete naši komplexní nabídku pekárny „na klíč“ nebo jen částečnou nabídku na stroje a vybavení.

Od zahájení projektu po slavnostní otevření prodejny to umíme už za 5 měsíců.



Autentické pekařství na ulici

VÝHODY KONCEPTU:

- rychlý start a nižší riziko,
- originální kvalitní výrobky,
- žádné logistické problémy,
- snadné a přehledné pracovní procesy,
- žádné noční směny,
- nadstandardní pracovní podmínky,
- minimální počet pracovníků,
- relativně nízká prašnost a čisté prostředí.

DĚLEJTE VĚCI JINAK NEŽ OSTATNÍ

Výrobu rohlíků a konzumního chleba nechte na průmyslových pekárnách. Vyrábějte to, co velké pekárny nedělají nebo nedokážou. Nebudou vám konkurovat cenou a vaše podnikání bude dávat smysl nejen pro vás, ale i pro vašeho zákazníka. Zaměřte se na kvalitu a originální receptury. Používejte jen kvalitní suroviny, dělejte si vlastní kvas, vyvarujte se polotovarům a všelijakým zlepšujícím přípravkům.

BUĎTE HRDÍ NA SVÉ ŘEMESLO

Nedělejte laciné produkty ve velkém množství. Výrobu neurychlujte a dejte těstu tolik času, aby mohlo rovnoměrně růst. Vaše výrobky musí mít odpovídající hodnotu a tím pádem i cenu. Jedině tak budete na svoji práci a výrobky hrdí a vaši zákazníci to ocení.

ZAČNETE JEŠTĚ DNES

Kontaktujte nás na obchod@jarospol.com



Základní vybavení pro výrobu

PANEOTRAD®

Koncept PANEOLIT je založen na dělení již nakynutého těsta pomocí děličky Paneotrad®, která byla speciálně k tomuto účelu vyvinuta a patentována společností BONGARD. Díky této děličce je umožněno dělení i tvarování automaticky v jednom cyklu bez výrazné ztráty

kypřících plynů v těstě. Těsto tak může kynout pomale a dlouhou dobu v nízkých teplotách a ve větších navážkách ještě před nadělením.

ŽÁDNÉ NOČNÍ SMĚNY

Technologie Paneotrad® umožňuje přípravu těsta jeden až tři dny před dělením a tvaro-

váním. Pekař nemusí chodit na noční směnu, protože ihned po příchodu do práce může začít péct čerstvě nakynuté, nadělené a natvarované těsto. Dělička zvládne až 60 dávek za hodinu s navázkou těsta až 6,5 kg/dávka. Těsto může jít do pece, ideálně sázecí pece, ještě studené, čímž vzniká vzdušnější a pórovitá střída.

- ▶▶ Pracovní stůl pro navažování
- ▶▶ Dávkovací směšovač vody
- ▶▶ Hnětač těsta
- ▶▶ Planetový mixér
- ▶▶ Pracovní stůl pro zpracování těst
- ▶▶ Vozíky s plastovými nádobami na těsto



- ▶▶ Kynárna pro pomalé zrání
- ▶▶ Kynárna pro rychlé zrání
- ▶▶ Pomoučovač
- ▶▶ Dělička Paneotrad®
- ▶▶ Pec s integrovaným osazovákem



Technologie výroby



▶▶ 1) Mísení těsta



▶▶ 2) Navažování těsta



▶▶ 3) První odpočinutí těsta na 20 min



▶▶ 4) Přeložení těsta a druhé odpočinutí na 20 min



▶▶ 5) Pomalé kynutí při 2-5°C na 12 až 72 hodin



▶▶ 6) Přeložení těsta do dělicí nádoby a pomoučení



▶▶ 7) Dělení v děličce Paneotrad®



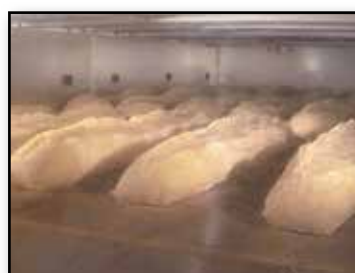
▶▶ 8) Dělení a tvarování v jednom procesu bez odplynění



▶▶ 9) Osázení dílků na osazovací pás pece



▶▶ 10) Osázení pece



▶▶ 11) Pečení ideálně na kamenných deskách...



▶▶ 12) ... pro nejvyšší kvalitu řemeslného chleba

Projekt pekařství na 70 m²

Pro pekařství konceptu PANEOLIT potřebujete plochu minimálně 70 m². To je skutečně minimum za předpokladu, že díky dobré dispozici využijete celou plochu efektivně. Návrh roz-

místění níže je skutečně realizovaný a fungující projekt. Do počtu 5 zaměstnanců na jedné směně postačuje jedna společná toaleta. Pokud plánujete sezení pro zákazníky, musíte mít

toalety i pro zákazníky zvlášť. V tomto případě jsou ve dvorním traktu. Výrobní kapacita tohoto projektu je 300 kg těsta denně. Zásobování surovinami probíhá 1x týdně.

