

Z PEKÁRNY

Logistika klonků na pekárně Schmitz + Nittenwilm, Kolín/R.

Kvalita dobré žemle musí být stále stejná, nezávisle na tom, ...

- ... jestli je jaro, léto, podzim nebo zima.
- ... jak byl kloněk dovezený do filiálky.
- ... v které filiálce se peče.
- ... jestli žemle peče pani Majerová nebo pani Müllerová.
- ... jestli je pondělí, úterý, ... nebo sobota.

Pondělí, 9.9.02

11:00



Probíhá výroba žemlí na následující den. Výroba těsta je ukončená. Z linky na žemle se na podnosy odsazují vytužené klonky. Podnosy mají po obvodě perforované boční stěny a budou uskladněné ve speciálním RollTaineru. Teď vyrobené klonky jsou určeny na příští den a musí se rychle vychladit na cca 3°C, aby se zastavil proces kynutí.

Pondělí, 9.9.02

11:20



RollTainer zaplněný podnosy s klonky se zaveze do chladírny. Protože RollTainer je na dvou stranách otevřený, chlad má přístup přímo k podnosům. Protože odsazovací podnosy mají po celém obvodu perforované okraje, je zaručené, že chlad za krátký čas dosáhne na všechny klonky.