OFERTA WSPÓŁPRACY EKSPERCKIEJ

Rozwój produktów i technologii piekarniczych oraz innych wyrobów przetwórstwa spożywczego.

Robert Jasiński
Niezależny ekspert i konsultant technologii przetwórstwa spożywczego
Twórca marki Chleb Życia

Audytor procesów prokucyjnych z uwzględnieniem ISO 22000, HACCP, GHP/GMP

Przedmiot oferty

Współpraca w zakresie rozwoju produktów przetwórstwa spożywczego ze szczególnym uwzględnieniem wyrobów piekarniczych. Oferta obejmuje opracowywanie i doskonalenie receptur, wdrażania rozwiązań technologicznych oraz doradztwa w obszarze jakości i procesów produkcyjnych.

Jestem wykształconym kierunkowo technologiem przetwórstwa spożywczego ze specjalizacją: piekarnictwo.

Moje doświadczenie zawodowe obejmuje wieloletnią praktykę w opracowywaniu receptur, rozwijaniu produktów, oraz tworzeniu i wdrażaniu autorskich rozwiązań technologicznych.

Jestem twórcą marki **Chleb Życia**, w ramach której rozwijałem własne produkty, technologie i rozwiązania przeznaczone zarówno dla piekarstwa rzemieślniczego, jak i produkcji na większą skalę.

Zakres proponowanej współpracy

1. Rozwój produktów i receptur

- opracowywanie nowych rodzajów pieczywa;
- tworzenie i modyfikowanie receptur;
- rozwój pieczywa specjalnego i funkcjonalnego;
- dostosowywanie produktów do określonych surowców i możliwości produkcyjnych zakładu.

2. Technologie zakwasowe i fermentacyjne

- opracowywanie i doskonalenie technologii pieczywa na zakwasie;
- dobór parametrów fermentacji;
- rozwiązywanie problemów związanych z powtarzalnością procesów;
- optymalizacja jakości i cech sensorycznych pieczywa.

3. Wdrażanie nowych technologii

- opracowywanie założeń technologicznych;
- prowadzenie prób i testów produkcyjnych;
- dostosowywanie receptur do parku maszynowego;
- nadzór nad wdrożeniem nowych produktów;
- przygotowywanie dokumentacji technologicznej.

4. Doradztwo technologiczne i jakościowe

- analiza problemów produkcyjnych (w tym: nadzory technologiczno produkcyjne)
- poprawa powtarzalności i jakości wyrobów (w tym : zastosowanie naturalnych surowców i technologii)
- ocena technologicznej przydatności surowców (w tym : pomoc w wyszukaniu odpowiedniego dostawcy)
- wsparcie w rozwiązywaniu problemów dotyczących jakości produktów (w tym: problemy reklamacyjne, dochodzenia w identyfikacji wady i źródła jej zaistnienia)

5. Szkolenia

- szkolenia technologiczne dla piekarzy i pracowników produkcji;
- praktyczne szkolenia z prowadzenia zakwasów i fermentacji;
- szkolenia dotyczące nowych receptur i technologii;
- przekazywanie wiedzy niezbędnej do samodzielnego prowadzenia wdrożonych procesów.

Szczególny obszar kompetencji – pieczywo o przedłużonej trwałości

Jednym z ważnych obszarów mojego dorobku jest autorska technologia pieczywa długoterminowego, rozwijana w kilkudziesięciu wariantach produktowych.

Opracowane przeze mnie rozwiązania obejmują pieczywo o deklarowanej trwałości : 100 dni, przeznaczone do bezpośredniego spożycia, z możliwością podgrzania przed konsumpcją. Więcej informacji zamieszczam w ODRĘBNEJ OFERCIE WSPÓŁPRACY dotyczącej PROJEKTU CHLEB ŻYCIA.

Technologia była przedmiotem wieloletnich prac rozwojowych, badań i praktycznych doświadczeń produkcyjnych.

Jestem otwarty na rozmowy dotyczące jej wdrożenia, adaptacji do warunków konkretnego zakładu, współpracy licencyjnej lub odrębnego projektu rozwojowego.

Szczegółowe rozwiązania technologiczne i dokumentacja mogą być udostępniane na uzgodnionych warunkach poufności.

Model współpracy

Preferuję elastyczny model współpracy eksperckiej, obejmujący:

- pojedyncze konsultacje technologiczne;
- realizację konkretnych projektów rozwojowych;
- okresowe doradztwo dla przedsiębiorstwa;
- udział w próbach i wdrożeniach produkcyjnych;
- szkolenia pracowników;
- współpracę projektową lub stałą współpracę B2B.

Zakres, harmonogram i wynagrodzenie ustalane byłyby indywidualnie, w zależności od charakteru projektu.

Dlaczego proponuję współpracę?

Łączę przygotowanie technologiczne z doświadczeniem praktycznym przedsiębiorcy, który samodzielnie opracowywał, rozwijał i wprowadzał produkty na rynek. Ponadto mam doświadczenie audytorskie związane z nadzorami technologiczno – produkcyjnymi w największych w Polsce zakładach przetwórstwa spożywczego.

Nie ograniczam się do przygotowania lub analizy receptury. Interesuje mnie rozwiązanie rzeczywistego problemu technologicznego, sprawdzenie rozwiązania w praktyce i doprowadzenie go do etapu, na którym może być samodzielnie wykorzystywane przez przedsiębiorstwo.

Zaproszenie do rozmowy

Chętnie przedstawię wybrane obszary mojego dorobku i omówię możliwości współpracy odpowiadające aktualnym potrzebom Państwa przedsiębiorstwa.

Robert Jasiński
Technolog przetwórstwa spożywczego i piekarnictwa
Niezależny audytor/ekspert i konsultant technologiczny
Twórca marki Chleb Życia

Telefon: + 48 502 225 119
E-mail: chlebzyciajasinski@gmail.com
Strona internetowa: https://chlebzycia.eu