



EVROPSKÁ UNIE
Evropské strukturální a investiční fondy
Operační program Výzkum, vývoj a vzdělávání



Exkurze SOU Jílové do firmy BENEJA s.r.o. a Pivovar Ferdinand

Dne 1.10.2019 se cukráři naší školy zúčastnili exkurze v pekárně a cukrárně Beneja a pivovaru Ferdinand, uspořádané Krajskou hospodářskou komorou Středočeského kraje v rámci projektu „IMPLEMENTACE KRAJSKÉHO AKČNÍHO PLÁNU STŘEDOČESKÉHO KRAJE“, reg.č. CZ.02.3.68/0.0/0.0/16_034/0008655

Jako první jsme navštívili výrobní prostory firmy Beneja, kde nás při příchodu oblékli do pláště a čepic. Poté si nás vyzvedl zaměstnanec firmy, který nás provedl po areálu. Překvapila nás velikost celého objektu, ale i jeho vybavení. V areálu se nachází i malá podniková prodejna, kde si mohou zákazníci zakoupit právě upečené pečivo, cukrářské výrobky a v menším množství i lahůdky. Při prohlídce výrobních prostor nás zaujalo především strojní vybavení např. vyvalovací stroj, roztírač plátů nebo otočná pec. Takové vybavení jsme dosud znali pouze z teoretického vyučování, ale v praxi jsme se s těmito stroji nesetkali. Bylo pro nás zajímavé pozorovat, jak tyto stroje v praxi ulehčují práci, která nám ruční výrobou trvá několikanásobně déle. Překvapilo nás, že první výrobky řidiči rozváží již po jedné hodině ráno, aby se vše dostalo včas do obchodů, a tedy i k zákazníkům. Proto se zaměstnanci střídají na třisměnném provozu. Dále jsme se dozvěděli, že každý zaměstnanec vyrábí pouze jeden druh výrobku, na který se specializuje. Na konci exkurze jsme měli možnost ochutnat některé pekařské a cukrářské výrobky. Nejvíce nám zachutnal čerstvý rohlík, který byl právě vytažený z pece.

Další na programu byla prohlídka ve **firmě Pivovar Ferdinand** v Benešově. Měli jsme možnost seznámit se s celou výrobou piva od surovin, až po konečnou expedici k zákazníkovi. Překvapilo nás, jak je výroba piva složitý a až chemický proces, kde záleží na každém detailu. Děkujeme všem, kteří se nám během exkurze věnovali a měli s námi trpělivost !

Cukráři SOU Jílové - 3.U