

Tartu Kutsehariduskeskus  
Toiduainete tehnoloogia osakond  
Projekt VOTEPREN

## **STAŽEERIMINE FAZER EESTI AS- is**

Aruanne

Koostas: Gerda Ode  
Juhendajad: Annika Albei  
Helgi Pärna

Tartu 2012

## SISUKORD

SISSEJUHATUS .....	3
1. FAZER EESTI AS .....	4
1.1. Missioon, visioon, väärtused.....	4
2. STAŽEERIMINE VÄIKESAIA OSAKONNAS .....	5
2.1. 18. juuni 2012 .....	5
2.2. 19. juuni 2012 .....	6
2.3. 20.juuni 2012 .....	7
2.4. 21.juuni 2012 .....	7
2.5. 25.juuni 2012 .....	7
2.6. 26. juuni 2012 .....	8
2.7. 27. juuni 2012 .....	9
2.8. 28. juuni 2012 .....	9
2.9. 2. juuli – 5. juuli 2012 .....	9
2.10. 9.juuli – 12. juuli 2012 .....	10
2.11. 1. august – 15.august 2012.....	10
3. Fazer Food OÜ .....	11
3.1. 16. juuli – 31. juuli 2012.....	11
4. Kõpsetuspunktid.....	12
KOKKUVÕTE.....	13
KASUTATUD KIRJANDUS .....	14

## **SISSEJUHATUS**

Käesolev aruanne käsitleb stažeerimist Tallinnas Fazer Eesti AS-is. Stažeerimine toimus ajavahemikul: 18.06.2012-17.08.2012, mahus: 2 kuud ehk 61 kalendripäeva.

Stažeerimise eesmärgiks oli kinnistada töösituatsioonis kutseõpetaja erialaseid teadmisi ja oskusi, õppida selgeks üks külmutatud pagari- ja kondiitritoote tehnoloogia ning viia end kurssi valdkonna arengusuundadega.

Eesmärgi täitmiseks olin erinevates tootmisüksustes: väikesaias, kondiitris, laboratooriumis ning küpsetuskojas.

Antud töö esimeses osas annan lühiülevaate Fazer Eesti AS-ist. Teises osas kirjeldan stažeerimise käiku väikesaia liinil e 4- liinil ja laboratooriumis. Kolmandas osas kirjeldan kondiitri tootmises osalemist ja neljandas osas annan ülevaate küpsetuskodadest.

# 1. FAZER EESTI AS

Fazer Eesti AS kuulub Fazer Gruppi, mis on pereettevõtte, millele pandi alus 1891.aastal, kui Karl Fazer avas oma esimese kohviku Helsingis. Täna on grupi tooteportfellis valmistoidud, pagari- ja kondiitritooted ning esindatud ollakse kaheksas riigis (Soome, Rootsi, Venemaa, Eesti, Läti, Leedu, Saksamaa, Norra). Fazeri äri alustaladeks on kirglik suhtumine oma klienti, erakordne kvaliteet ja ühtne meeskonnavaim. Ettevõtte kaubamärkidest on Eestis tuntumad Karl Fazer, Geisha, Kodusai, Fazeri Must leib, Rännumees, Dumle, Tutti Frutti, Marianne ja Xylimax. Eestis on Fazer tööandjaks 740 inimesele. Fazer Eesti käive ulatub 22,8 miljoni euroni.

## 1.1. Missioon, visioon, väärtused

Missiooniks on maitseelamuse loomine.

Visiooniks on olla juhtiv toiduainete ettevõtte Fazeri poolt määratletud turgudel.

Väärtused mille järgi tegutsetakse on:

- Pühendumine kliendile: Fazeri klientide vajadused on aluseks kõigile sisemistele ja välistele tegevustele
- Suurepärane kvaliteet: Fazeri tugevuseks on suutlikkus toota tooteid, teenuseid ja maitseelamusi kõrgeima kvaliteediga
- Meeskonnavaim: hea koostöö annab võimaluse võita klientide usaldust ja saavutada Fazeri ühiseid eesmärke

Neid väärtusi järgitakse oma igapäevases töös, mida tehakse alati südamega.

## **2. STAŽEERIMINE VÄIKESAIA OSAKONNAS**

Esimene osa stažeerimisest läbisin Fazer Eesti AS-is väikesaia osakonnas. Töötasin väikesaialiinil, kus teostasid töid erinevates etappides. Minu eesmärgiks oli õppida taigent valmistama, töötada rullimismasinaga, taigaid viimistleda enne vormimist, vormida, jälgida eelkergitusprotsessi, sügavkülmutamist ning pakendamist.

### **2.1. 18. juuni 2012**

Alustasin Tartust sõitu kell 10:00 täistunni ekspressbussiga. Tallinnasse jõudsin kell 12:30. Kell 14:45 jõudsin Fazerisse, kus mind võttis vastu tootearendusspetsialist Annika Albei. Sain väravast külalise kaardi ja suundusime kontoris (II korrusele). Annika tutvustas mulle hoonet. Esimesel korrusel, tuli käed puhtaks pesta, valge kittel selga panna, punane (külalistele) ühekordne müts pähe ning sinised sussid jalga. Teel tootmishoonesse kohtasime kondiitri juhatajat Janno Semidori, kes lubas mind enda juurde stažeerima võtta 16. juulist.

Tootmishoonesse sisenedes nägin esimesena suuri taigakatlaid ja taigasegamiseseadmeid, mis olid programmeeritavad ja kogu tooraine tuli, vastavalt retseptile, torusid mööda. Edasi liikusime väikesaia liini ehk 4 –nda liini juurde.

Näidati ka suurte saiade, leibade ja koorikleibade liine.

Tutvustati laboratooriumit, kus tehakse lihtsamaid teste ja proove. Palgal on oma laborant, kelle üheks ülesandeks oli tegeleda kvaliteedi jälgimisega.

Edasi tutvustati mind personalispetsialistiga Anu Lainestega, kes tutvustas mulle ettevõtet, missiooni, visiooni jne. Pidid üle vaatama ka ohutusnõuded jne, allkirja ei küsitud. Andsin Annika kätte ka oma tervisetõendi koopias.

## 2.2. 19. juuni 2012

Tööpäev algas kell 8:30. Olin taigategija Endli juures. Nägin kuidas valmistatakse taigent ja kuidas taigent kihistatakse. Tegime koos 3 taigent. Ühte togisse mahtus 20 taigent.

Taigna tegemine ja kihistamine toimus kella 16:00- ni. Vahepeal käisime lõunapausil. Edasi läksin Helgi juurde 4 ndale liinile (väikesaia liin). Hakkasin tuunikala saiu (lehttaignast) plaadile laduma. Kogenumad võtsid korraga kätte 6 tükki ja ladusid plaadile, mina nii vilunud ei olnud. Tõstsin nelja kaupa plaadile.

Järgmisena alustasime kohupiimasaia (lehttaignast) vormimist. Tooted laoti küpsetusplaadile ning koos togiga lükati kohe šokikülma, sest lehttaigna tooteid ei eelkergitata.



Joonis 1. Küpsetatud kohupiimapirukas

Allikas: Fazeri koduleht

Kui kohupiimasaiaid olid vormitud, siis alustati koristustöödega. Pesti ja puhastati tootmisliin, pühiti põrand. Taignajäägid kaaluti ja viidi biojäätmete konteinerisse. Tööpäev lõppes kell 19:00.

### **2.3. 20.juuni 2012**

Tööpäev algas kell 9:00. Alustasin Endli juures lehttaigna kihistamisega. Edasi tegin kohupiimatäidist kohupiima- rosinarullile.

Lõunapaus. Peale pausi tehti croissante. Taigen rulliti lahti automaatse rullimismasinaga.

Järgmisena asusin tegema kohupiimasaia. Vormisin neid kokku. Lõunapaus. Edasi jätkus kohupiimasaia vormimine. Tööpäev lõppes kell 19:00.

### **2.4. 21.juuni 2012**

Tööpäev algas kell 9 hommikul. Olin 4 liinil ehk väikesaialiinil ja aitasin teha kohupiimasaia, pärmitaignast mustikasaia ja šokolaadisaiakest. Kohupiimasaia juures oli minu ülesandeks vormimine ja sain ka kohupiimatäidist pritsida.

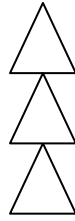
Mustikasaial oli minu ülesandeks vormimine enne lõikamist, st panin taigna üle mustikatäidise ja keerasin veelkord kokku, nii et lõiked jäid pealepoole (struudli moodi).



Joonis 2. Mustikasai lõiked (autori koostatud)

### **2.5. 25.juuni 2012**

Alustasin tööd kell 9:00. Esimesena valmistati croissantitaignast täisteracroissante ja ürdicroissante. Automaatse rullimismasinaga, kus on sisestatud programm, rulliti croissantitaigen lahti. Lahtirullitud taigen keerati ümber taignarulli, millega koos tõsteti croissant liinile, kus masin kontrollis üle taigna paksuse ja lõi välja kolmnurgad ja tõstis tükid rivvi. Masin keeras kolmnurgad rulli ja meie ladusime plaadile, nii et kolmnurga pikem ots jäi taigna alla.



Joonis 3. Croissanti kolmnurgad (autori koostatud)

Peale külmutamisprotsessi tooted pakendati ja viidi säilituskülmikusse.

Lõunapaus. Teise tööna tehti juustustritslit. Minu ülesanne oli taignale määrida õli ja raputada peale juustu. Mõne aja möödudes sain minna taigent kokkurullima. Liikuva liini taga oli see päris keeruline. Seda peaksin veel harjutama. Koolis õnneks pikka liikuvat tootmisliini ei ole ja seega kogemuse võrra olen rikkam.



Joonis 4. Küpsetatud juustustritsel

Allikas: Fazeri koduleht

Tööpäev lõppes kell 19:00.

## **2.6. 26. juuni 2012**

Tööpäev algas kell 9:00. Tehti kahte sorti toodet: lehttaignast tuunikalapirukat ja croissantitaignast juustustritslit. Minu ülesandeks oli vormida tuunikalapirukat. Juustustritsli juures pidin lahtilõigatud tooteid kaaluma ja plaadile asetama. Tööpäev lõppes kell 19:00. Väga väsitav päev oli, sest tooted olid liiga üksluised, st päev otsa teha ühte ja



sedasama, kogu aeg ühes asendis, on väsitav. Sain juurde vormimiskogemust ja kaalumiskogemust.

## **2.7. 27. juuni 2012**

Tööpäev algas kell 9:00. Tegime koos Helgiga muretaignapõhju, mis tulid minu näpunäidete varal väga hästi välja. Sain veel ka põhju välja lõigata ja vormidesse asetada.

Teise tööna tegime pärmitaignast juustu- singipirukat. Seda sain vormida samuti nagu mustikapirukat (vaata peatükki 2.4.). Peale lõunapausi juhatati mind pirukaid plaadile laduma. Kõige enam arendasin siin kiirust.

Kolmanda tööna tegime pärmitaignast šokolaadipirukat. Seekord sain mina tähtsa ülesande, nimelt tõstsin rullimisemasina pealt taigna liinile ja panin nõ taigna jooksuma. Füüsiliselt oli see raske töö. Aga ka rõõmustav, sest see õnnestus mul väga hästi.

Tööpäeva lõpus toimus tavapärane koristus. Liin puhastati. Jahu pühiti maast. Taignaülejäädgid kaaluti ja visati biojäätmetesse. Tööpäev lõppes kell 19:00.

## **2.8. 28. juuni 2012**

Tööpäev algas kell 9:00. Alustati tööd croissantitaignast juustustritsliga. Minu ülesandeks oli juustu puistamine taignale. Lõunapaus ja seejärel alustasime juustulehtitaignast juustukeeru tegemist. Mulle usaldati vormimise pool, pidin ilma täidise pooleta taigna täidisele peale tõstma ja kinni vajutama. Lõunapaus. Selle järel jätkasime sama tööd. Peale külmumist tooted pakendati ja viidi säilituskülmikusse.

## **2.9. 2. juuli – 5. juuli 2012**

Tööpäevad algasid kell 9:00. Sain vormida mustikapirukaid, juustu- singipirukaid, tuunikalampirukaid, kohupiimapirukaid, viineripirukaid. Käisin ka jälgimas kerkekapis toimuvat. Tean millises kerkes peavad tooted olema. Tööpäevad lõppesid kell 19:00.

## **2.10. 9.juuli – 12. juuli 2012**

Tööpäevad algasid kell 9:00. Vormisin erinevaid tooteid. Sain automaatse rullimismasinaga pärimi- lehttaigent kihistada. Pärast rullimist tuli ka rullimismasin puhtaks pesta. Jahu eemaldamiseks kasutati tolmuimejat. Kõik osad tuli pärast veega ja rasvaeemaldusvahendiga puhtaks pesta. Puhtust kontrolliti seal väga rangelt. Tööpäevad lõppesid koristamisega. Tootmisruumidest lahkusin kell 19:00.

Kahel päeval sain olla ka laboratooriumis, kuhu mind kutsuti tooteid hindama. Hindamiskriteeriumid olid ette antud.

Kuna järgmisel nädalal läheb 4- liini juurde kuuluv šokikülm remonti, siis mina suundusin kondiitri poolele. Sinna jäin ma rohkemaks, kui kaheks nädalaks.

## **2.11. 1. august – 15.august 2012**

Üks töötaja aga oli jäänud haigeks ja nüüd olin mina tema asemel. Sain teha kõike, rullida, määrada õli, puistata juustu, šokolaadipisaraid, vormida, kaaluda, plaadile asetada ja tooteid eelkergitusse ja šokikülma viia. Pikad ja tööderohked tööpäevad olid.

Sain palju kogemusi igas tööetapis. Arenes kiirus ja täpsus.

### 3. Fazer Food OÜ

Fazer Food OÜ on Fazer Gruppi kuuluv ettevõtte, mida esindavad Eestis Tänavsilma Teenindusköök ja Kondiiter.

#### 3.1. 16. juuli – 31. juuli 2012.

Kondiitris olin ma 16. juuli – 31. juuli 2012. Esimesel päeval pandi mind tegema „Makroon“ küpsiseid. Neid tehti väga suurtes kogustes. Ma sain neid pritsida, kokku panna ja pakkida. Neid küpsiseid tegin ma iga päev. Võib öelda, et tuhandetes. Vastavalt aastaajale muudetakse nende värvust.



Joonis 5. Makroonid

<http://perenaine.wordpress.com/author/perenaine/page/17/> (19.08.12)

Järgnevatel päevadel sain olla ka pisut eeltöötaja juures. Tegin „Pavlova“ tordi põhju, kohupiima- vaarikakooži põhju, „Brownie“ ehk šokolaadiruudu põhju ja „Tosca“ muffineid (ka neid oli sadades). Veel sain teha „Lusikaküpsiseid“ (need olid väga huvitavad), tšilli küpsiseid.

## 4. Küpsetuspunktid

15. juulil olin kella 8:00 st kuni 15:00-ni Solarise kaubanduskeskuse küpsetuspunktis tööl. Alustasin hommikut saiade sorteerimisega. Pärimaignast ja croissantaignast tooted tuli panna kerkekappi. Sortimendi suurus oli umbes 40-50 sorti. Sain tooteid ka enne küpsema panekut viimistleda erinevate puistete ja täidistega. Vormisin juustustritsli toorikust korrektse juustustritsli. Peale küpsetamist pakkisin osad tooted kas siis kilesse või karpi.

Kogu sortiment tuli kiiresti välja panna ja siis jälgida, mis tooted otsakorral on, neid juurde teha. Kui sortiment oli väljas, siis võis hakata järgmiseks päevaks tooteid komplekteerima. Nägin uutmoodi kerke- külmkappi, hommikul oli kapp kerkekapp (+36°C), päeva peale lülitati ümber ja kapist sai külmkapp (+5°C). Tänuõnad lähevad siinkohal minu teisele juhendajale Helgile.

16.augustil käisime juhendaja Annikaga ka mitmes teises küpsetuspunktis: Kaubamajas, Ülemiste keskuses, Stockmann`is, Järve Selveris. Jälgisime toodete väljapanekut ja sortimenti.

## KOKKUVÕTE

Stažeerimise käigus sain osaleda aktiivselt erinevates tööprotsessides. Õppisin tundma suurtööstuse töökorraldust, pagaritehnoloogiat ja uusi arengusuundi pagarivaldkonnas. Saan koolis juurutama hakata uut tehnoloogiat: sügavkülmutatud pagaritooted.

Minu juhendajale oli see ka esmane kogemus. Õppisin mina ja õppis tema. Koostöö juhendajaga oli väga hea, iga päev saime kokku ja vahetasime infot ja muljeid.

Stažeerimiseks püstitatud eesmärgid said täidetud. Sain juurde palju uusi ideid ja võimalusi: toodete erinevad vormimisvõimalused jne. Järjest rohkem ikka eelistatakse käsitööd ja selgus, et masinad ei tee ikka kõiki töid ära, mõned tööoperatsioonid peab siiski inimene ise ära tegema.

Külmutatud toodete tegemist peaksime Tartu KHK- s ka praktiseerima, sest see annab suuremad võimalused õpilastel rahulikumalt õppida toodete vormimist ja taigna tegemist (lehttaigen, pärimi-lehttaigen, pärmitaigen, croissantitaigen).

Stažeerimisest sain suure positiivsuse laengu, sest taaskord sain oma oskusi täiendada ja andis kindlustunde, et ma veel oskan pagari ja kondiitri tööd teha. Kutseõpetajal peavad sellised oskused olema olema. Avastasin juba esimestel päevadel, et mind võeti kui tavalist praktikanti, kes ju nahunii midagi teha ei oska. Üllatus oli neil suur, kui avastasid, et ma ju oskan. Sellest siis ka vastutusrikkamad ülesanded. Hea oli ennast ka tõestada.

Kutseõpetajad peaksid kõik mõne aasta tagant praktiseerimas käima. Järjest tuleb juurde uusi masinaid ja muid võimalusi, mida peaksime ka õpilastele suutma edasi anda.

## KASUTATUD KIRJANDUS

1. Fazer koduleht [<http://www.fazer.ee/>] (19.08.12)
2. Annika Albei materjal
3. Perenaine.ee blogi [<http://perenaine.wordpress.com/author/perenaine/page/17/>]  
(19.08.12)