

BAKELS WORLDWIDE REVIEW

№ 158 2014

Стиль Артисан в Хлебе

Потребительские тенденции, набирающие силу

Новые Тенденции в Кондитерском Деле

Универсальность и удовольствие

Компания АВ Bakels Aromatic (АБ Бейклс Ароматик)

Новое название двух давно известных компаний

Отдельные компании из группы Бейкелс размещают в местных отраслевых журналах рекламные анонсы для продвижения линий товаров, которые помогают пекарям производить продукты, соответствующие современным потребительским тенденциям.

Здесь воспроизводится публикация компании Bakels Brazil (Бразильский Бейкелс), рекламирующая смесь для выпечки хлеба с пониженным содержанием соли и высоким содержанием клетчатки. В переводе текст гласит: «Хлеб, который помогает держать форму, — больше вкуса и здоровья для вас». Хотя эта смесь специально не упоминается в нашем обзоре полезных сортов хлеба на странице 6, это еще один пример той работы, которую проводят компании группы Бейкелс для удовлетворения растущего спроса на хлеб, полезный для здоровья.



Предисловие редактора

Уважаемые читатели!

Мы рады представить вам первый выпуск журнала "Bakels Worldwide Review" («Всемирное обозрение Бейкелс»). Мы изменили название нашего журнала, который издавался с 1950 г. для потребителей, и расположили материал на основании тематических разделов, а не стран. Это позволит нам более качественно информировать наших читателей о текущих тенденциях в мире хлебопекарного производства.



Мы твердо убеждены в том, что все предприятия, в том числе и наша компания, должны непрерывно меняться и адаптироваться, чтобы идти в ногу с рынком, на котором они действуют. Рынок хлебопечения становится все более глобальным, новые тенденции и продукты быстро распространяются за границы отдельных стран. Возрастающая интенсивность международных поездок и использования информационных технологий, интернета и социальных сетей

будут и дальше увеличивать скорость распространения потребительских тенденций между странами. Мы стремимся отражать эту реальность, описывая те тенденции в хлебопекарной и кондитерской отрасли, какие мы наблюдаем на нашем рынке.

Кроме того, оформление журнала Bakels Worldwide Review отражает укрепление сотрудничества между компаниями группы Бейкелс в области разработки, маркетинга и производства продукции. Это позволяет нам оперативно предлагать новые, отвечающие потребительским тенденциям продукты на всех наших рынках, а также обмениваться передовым опытом в области производства, технологии и обеспечения качества. Поэтому мы будем регулярно информировать читателей о новых событиях в компании Бейкелс.

Деятельность, ориентированная на клиента, за исключением экспортной торговли, по-прежнему остается «местной». Мы намерены увеличить объем технической и практической поддержки, которую мы оказываем нашим клиентам. Попросту говоря, мы хотим помочь нашим клиентам увеличить объемы продаж за счет использования наших ингредиентов. Примером нашей деятельности в этом направлении являются инвестиции в новые хлебопекарные центры компаний British Bakels (Британский Бейкелс) и Bakels Malaysia (Бейкелс Малайзия) (стр. 12).

Экспортная торговля имеет для нас очень большое значение, поскольку позволяет предлагать продукты Бейкелс в любой стране, вне зависимости от того, работают ли в ней компании группы Бейкелс. Назначение Генри Хокинса в исполнительный комитет на вновь учрежденную должность директора по развитию бизнеса и экспортной торговли в Азии (стр. 15) отражает нашу ориентацию на экспортную торговлю и нашу приверженность идее развития нашего бизнеса в Азиатском регионе.

Наконец, мы убеждены в решающей роли наших сотрудников, поэтому сочли возможным рассказать о некоторых из них (стр. 14).

Мы надеемся, что вы оцените новый дизайн нашего журнала и найдете в нем полезную для себя информацию.

Армин Ульрих,
Президент

Новые тенденции в хлебопечении	4
Стиль Хлеба Артисан	5
Другие Смеси для Хлеба Стиля Артисан	6
Смеси для Полезного Хлеба	7
Новые Разновидности Хлеба	7
Новые Тенденции в Кондитерском Деле	8-9
В фокусе – Компания AB Bakels Aromatic	10
Новости Компании Бейкелс	12
Разное	13
Сотрудники Компании Бейкелс	14-15

Сведения о журнале

Bakels Worldwide Review
(«Всемирное обозрение Бейкелс») № 158
Февраль 2014
Опубликовано EMU AG, Швейцария
Отпечатано в России

Стиль Артизан в Хлебе

На всех рынках растет потребительский интерес к хлебу стиля артизан, или «деревенской» выпечки. Существующие пекарни расширяют ассортимент подобной продукции, открываются и новые пекарни. Также растет спрос на те виды хлеба, которые воспринимаются как «полезные», или просто на новые виды хлеба, добавляющие разнообразия предлагаемому ассортименту хлебных изделий. Здесь мы рассказываем о некоторых продуктах, которые предлагаются компаниями группы Бейклс для удовлетворения этого потребительского спроса.

Искусство «деревенской» выпечки

В Группе компаний Бейклс продолжается развертывание производства **Artisan Bread Mix** («Артизан Брэд Микс»), в первую очередь, **Artisan Concentrate** («Концентрата для выпечки «деревенского» хлеба»). Этот универсальный продукт можно использовать для производства широкого ассортимента хлебобулочных изделий, включая французские багеты и чиабатту. Имеются также дополнительные рецепты для производства сладких и пряных продуктов.



1 Вся эта информация, а также детально прописанная технология производства представлена в брошюре под названием «Искусство «деревенской» выпечки». Ваш местный представитель компании Бейклс может организовать доставку экземпляра этой брошюры по вашему запросу.

Пошаговые инструкции по приготовлению «деревенского» хлеба можно найти на сайте YouTube – для этого просто перейдите по ссылке: <http://www.youtube.com/watch?v=Kn24fVtwd3g>.

1 Само собой разумеется, ваша местная компания Бейклс с огромным удовольствием организует практическую демонстрацию качественных продуктов, которые легко можно приготовить с использованием Artisan Concentrate. Например, компания Australian Bakels (Австралийский Бейклс) в течение 2014 года проведет мастер-классы по приготовлению «деревенского» хлеба во всех штатах Австралии, а компания British Bakels (Британский Бейклс) будет использовать свои новые хлебопекарные центры (см. стр. 12) для проведения практических семинаров с клиентами.



Другие Смеси для Хлеба Артизан

У всех компаний группы Бейклс имеется собственный ассортимент продукции. Но каждая компания может расширить его за счет всевозрастающего количества изделий при наличии рыночного спроса. В ассортимент «Продуктов Группы» включены следующие товары:

1 **Pane Maggia (Пане Маггия)** – хлеб, появившийся в долине Маггия в Швейцарии. Вкус и запах корочки и мякоти этого хлеба, в состав которого входит уникальное сочетание порошковых заквасок, действительно впечатляют, если готовить его с длительным периодом брожения. Мы считаем, что этот хлеб является обязательным продуктом в ассортименте каждой «деревенской» пекарни.



2 **Wine Maker («Винодел»)** – еще одна разновидность швейцарского хлеба, обладающего изысканным привкусом поджаренных орехов благодаря особому сочетанию семян, овсяных хлопьев и ржаной муки. Можно выпекать хлеб любой формы, но традиционно он производится в форме виноградной кисти, увенчанной вырезанным из теста виноградным листом, что делает его идеальным продуктом для пикников, барбекю и любых неформальных застолий.



3 **Fermdor (Фермдор)** – эта линия порошковых заквасок была разработана для пекарей, желающих производить «деревенский» хлеб непосредственно из соответствующего сырья, но с удобством, которое обеспечивают сухие закваски.

Линия **Fermdor (Фермдор)**, состоящая из четырех продуктов, основанных на разных злаках (пшеница, рожь, спельта и зародыши), с разными уровнями кислотности, обеспечивает не только бесподобный букет вкусов и ароматов, но также и более длительное сохранение свежести.

Смеси для Выпечки Полезного Хлеба



1 Low GI Multiseed (Мультизид с низким гликемическим индексом)

Это наша наиболее популярная смесь для выпечки хлеба. Объемы продаж продолжают расти даже спустя 10 лет после выхода этого продукта на рынок, поскольку все новые потребители открывают для себя его превосходные вкусовые качества и способность долго сохранять свежесть. Этот продукт продолжает завоевывать награды (см. стр. 13). Для закрепления этого успеха мы разработали **White Multiseed Bread Concentrate** («Концентрат Белый Мультизид»), который впервые был выпущен на рынок в Великобритании, а затем поступил в продажу и в других странах.

Этот хлеб содержит все вкусные и питательные ингредиенты, которые присутствуют в изначальном продукте. Вкус закваски в сочетании со специально подобранной смесью семян и зерен обеспечивает превосходную текстуру и аромат, а также достаточную пышность и более длительное сохранение свежести. «Концентрат Белый Мультизид» рассчитан на потребителей, которые предпочитают вкусный и полезный белый хлеб.



1 Oat & Barley Bread (Хлеб из овса и ячменя)

Oat & Barley Bread Mix содержит овсяные хлопья, ячменный солод и дробленые пшеничные зерна. Из этого хлеба получаются восхитительные тосты и сэндвичи. Потребительский интерес к овсяно-ячменному хлебу постоянно растет благодаря естественному высокому содержанию в нем бета-глюкана, который, как научно доказано, снижает уровень холестерина.



1 Spelt & Honey Bread (Медовый хлеб из спельты)

Этот хлеб изготовлен из 100%-ой спельтовой муки, смешанной с семенами и медом. Спельта — древний злак, появившийся гораздо раньше многих гибридов пшеницы. Ее главные преимущества заключаются в том, что она содержит более широкий спектр питательных веществ по сравнению со своими «кузинами» из рода пшеницы. В Библии (Ветхий Завет) царь Соломон говорит: «Ешь, сын мой, мед, потому что он приятен». Соединив спельту, мед и семена, мы получили **Spelt & Honey Bread Mix**, которую можно использовать для производства разных видов «деревенского» хлеба с ореховым запахом и вкусом.

4 Sportsgrain (Спортсгрэйн)

В тесном сотрудничестве с голландскими институтами спортивного питания компания Bakels Senior (Бейклас Сеньор) разработала на научной основе первый в мире хлеб для спортсменов, получивший название **Sportsgrain**. Это первый вид хлеба, который покрывает энергетические потребности атлетов. Этот фруктовый батончик является оптимальным источником быстрых и медленных углеводов, благодаря сбалансированному сочетанию фруктов и овощей, включая клюкву, изюм, бананы и морковь. Кроме того, хлеб Sportsgrain богат пищевыми волокнами, витаминами и минералами и отличается превосходным вкусом.

Доказано, что эта ценная смесь обеспечивает спортсменам энергию, достаточную для поддержания пика формы. Ян Блокхайзен, чемпион Европы по конькобежному спорту в 2014 году, говорит, что употребление хлеба Sportsgrain положительно сказалось на уровне глюкозы в крови. Он является членом голландской команды, которая включила употребление хлеба Sportsgrain в программу подготовки и участия в зимних Олимпийских играх 2014 года в Сочи.

Дополнительную информацию можно получить на сайте www.sportsgrain.com



Разнообразие Новых Хлебов

Новые разновидности хлеба часто бывают связаны с определенными странами или регионами, как показано ниже.

1 Mediterranean Breads (Средиземноморский хлеб)

Так называемая «средиземноморская диета» становится все более популярной в разных частях света благодаря прекрасному вкусу и признанной полезности. Уже не первый день наши клиенты с удовольствием используют «Концентрат для выпечки итальянского хлеба». А теперь клиенты, желающие получить особый продукт, ассоциирующийся со всеми прелестями Средиземноморского региона, смогут приобрести новинку нашего ассортимента — **Mediterranean Bread Concentrate** («Концентрат для выпечки средиземноморского хлеба»). «Концентрат для выпечки средиземноморского хлеба» содержит особую смесь ароматических трав, сушеный перец, поджаренный лук, томатный порошок и отличается своеобразным вкусом и ароматом пиццы. В сочетании с холодным мясом, салями или европейскими сырами он позволяет испытать поистине «средиземноморские» ощущения!



2 Pain du Midi (Пэйн ду Миди)

Смесь для выпечки традиционного «летнего» хлеба для барбекю, родиной которого является французский Прованс. Смесь **Pain du Midi** обогащена вялеными помидорами, луком-пореем и специями. Этот продукт можно использовать также для производства хлебных палочек «гриссини».



3 Andean Grains Premix (Андская смесь злаков)

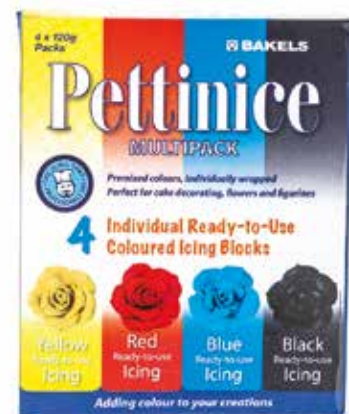
2013 год был объявлен «международным годом кино» в знак поддержки усилий, которые прилагают жители Анд для того, чтобы сохранить и защитить кино в качестве пищи для ныне живущих и будущих поколений. Компания Bakels Peru (Бейклас Перу) приняла участие в этой акции, представив покупателям «Андскую смесь злаков», в состав которой входит киноа, амарант и канихуа.

Не все вышеперечисленные смеси имеются в наличии в любой компании группы Бейклас. Если вы хотите получить дополнительную информацию о них, свяжитесь с местным представителем компании Бейклас, который сможет обратиться за помощью к своим коллегам во всем мире.



Новые Тенденции в Кондитерском Деле

Кондитеры обязательно найдут что-нибудь интересное для себя в богатом ассортименте продукции компании Бейклс, в который входят фруктовые полуфабрикаты высшего качества для отделки и начинки, смеси для кексов с пониженным содержанием натрия, кондитерские смеси и смеси для пирожных.



1

Pettinice (Петтинис)

Со времени своего выхода на рынок в 1970-х годах готовая сахарная паста задает стандарты удобства и качества.

Для удовлетворения растущего спроса на большее многообразие цветов и меньшие размеры упаковок был выпущен ряд продуктов дополнительных цветов в упаковках меньшего размера, в том числе наборы из 4-х цветов по 120 г. Это дополняет традиционный вариант, т. е. расфасовку продукта белого и кремового цвета в упаковках от 2,5 кг до 10 кг.

Фруктовые Полуфабрикаты и Гели

Экспертно-консультационным центром Группы Бейклс по фруктовым полуфабрикатам и гелям является компания Bakbel Europe SA (Бэбел Юэроп СА), расположенная в Бельгии.

Для обеспечения клиентам из южного полушария доступа к технической поддержке, включая демонстрацию товаров, к коллективу компании Bakbel недавно присоединился Фриц Майер. Фриц живет в Таиланде, что позволяет ему свободно путешествовать по всему региону, и является высококвалифицированным ма-

1

стером, завоевавшим множество золотых медалей на престижных международных соревнованиях пекарей. Его профессиональная карьера началась в Швейцарии и Австрии, позже он много ездил по миру, работая в качестве шеф-повара и пекаря. Недавно Фриц демонстрировал фруктовые начинки и гели Бейклс клиентам в Окленде и Крайстчерче, а также всем главам представительств компании Бейклс из разных стран, которые собрались на ежегодной конференции Группы Бейклс, проходившей в ноябре 2013 года в Австралии (см. стр. 12).

2

В ходе демонстрации в Новой Зеландии выяснилось, что наиболее популярной является Pear Fruit Filling («Грушевая фруктовая начинка»), а также линия гелей Бейклс, включая недавно выпущенный на рынок Diamond Glaze All'Round («Даймонд Глейз для покрытия шаровой поверхностью»). Это новый высокоинновационный гель, готовый к употреблению без предварительного разогревания. Продукт можно использовать для полного покрытия изделий любой формы, например, шарообразной и прямоугольной.

2



2



3

Не требующий Темперирования Шоколад, Трюфели и Ганаш

Наша линия не требующих темперирования глазури, трюфелей и ганаша изначально также производилась в европейских компаниях Bakels, но в настоящее время производится в нескольких местах. Эти продукты предназначены для производства кондитерских изделий высшего качества.

Глазури Нон Темп — продукты, как следует из названия, обеспечивают качественное покрытие без необходимости темперирования перед использованием.

Трюфели доступны в нескольких разновидностях, в том числе с белым и темным шоколадом, с фундуком и крокуантом.

Этот ассортимент дополняет легкий в использовании Ганаш.

Сахарные Глазури и Покрывтия

Помадки — фаджи являются стандартной частью ассортимента Бейклс, который теперь пополнила Close Wrap Icing («Сахарная глазурь, пригодная для плотной упаковки»), разработанная для предотвращения прилипания сахарной глазури к упаковке продукта.

Продукты, продаваемые в качестве «пригодных для плотной упаковки», присутствуют на рынке уже не первый день, но далеко не всегда оправдывают свое название! В «Сахарной Глазури, пригодной для плотной обертки» компанией Бейклс использованы новейшие технологии ингредиентов для получения ослепительно белого продукта, который сохраняет гладкость даже при неоднократном нагревании и охлаждении. Кроме того, что еще более важно, функциональные ингредиенты образуют барьерный слой, замедляющий перемещение влаги из внутренней части булочки в глазурь.

К сожалению, никакая самая совершенная рецептура не может уберечь от последствий неправильной технологии приготовления, поэтому ниже приводятся несколько советов по улучшению характеристик глазури:

- Использование проницаемой пленки с мелкой перфорацией поможет отвести часть влаги в воздух (предотвратив ее попадание в глазурь).
- Необходимо обеспечить подогревание глазури до 50-55°C. При более низкой температуре функциональные ингредиенты не активируются надлежащим образом, а при более высоких температурах кристаллы сахара разрушаются и образуют более крупные кристаллы.
- Добавление сухофруктов в состав продукта обеспечит альтернативный путь перемещения влаги, поскольку сухофрукты имеют меньшую активность воды, чем сахарная глазурь.



4

Смеси для Кексов

Все компании группы Бейклс предлагают широкий ассортимент готовых смесей и концентратов для кексов. Но мы хотели бы рассказать о том, как можно совместить в одном продукте удобство приготовления и пользу для здоровья.

Multi-Mix Cake Base (Основа для кекса Мультимикс) была разработана для производства самых разных видов кексов из одной смеси. Имеется более 40 дополнительных рецептов для производства основ кексов, тортов, кексов домашней выпечки и морковных кексов, и это далеко не полный перечень. Состав этой смеси был изменен с целью снижения содержания натрия: бикарбонат натрия был заменен бикарбонатом калия. Сегодня на многих рынках не только поощряется снижение содержания натрия, но зачастую рекомендуется и увеличение содержания калия в пищевом рационе.

Новая «Основа для кексов Мультимикс» с пониженным содержанием натрия является прекрасным примером того, как просто можно приготовить кекс и съесть его!

Leamington Dip («Лемингтонское покрытие для глазирования погружением»)

Это старый фаворит, который в настоящее время приобретает популярность на новых рынках. Покрытие с малиновым или шоколадным вкусом легко готовится с помощью кипящей воды и используется для глазировки квадратных бисквитов, которые затем посыпаются кокосовой стружкой.

3



5



5



Компания АВ Bakels Aromatic

AB Bakels Aromatic – новое название двух давно известных компаний.



С 1 января 2014 года шведская компания, образованная слиянием компаний АВ Nordbakels (АВ Нордбейкас), созданной в 1943 году, и компании Aromatic АВ (Ароматик АВ), созданной в 1936 году, будет носить название “АВ Bakels Aromatic” (АВ Бейкас Ароматик).

Интеграция производственных мощностей бывшей компании Aromatic (Ароматик) в новые производственные здания на предприятии компании Nordbakels (Нордбейкас) в Гётеборге будет завершена в течение первой половины 2014 года. Результатом этого крупного проекта, связанного со значительными инвестициями, станет появление первоклассного завода, который будет укреплять как шведский, так и мировой экспорт высококачественных ингредиентов.

Первым этапом этого проекта стал монтаж новой производственной линии для выпуска ароматических паст.



Ароматические пасты

Из широкого ряда ароматизаторов, выпускаемых на новом заводе, наиболее популярными и актуальными на данный момент являются следующие: испанский мокко, американская кола, кардамон и корица.

По состоянию на 2014 год мы уже запустили новую линию продуктов Saffron «Шафран». Благодаря нашей сестринской компании, расположенной в Иране, мы обладаем исключительными возможностями для получения лучшего шафранового сырья. Это обеспечивает компании АВ Бейкас Ароматик значительные конкурентные преимущества в области предложения шафрановых паст превосходного качества. Когда эти продукты были представлены на местных выставках, реакция клиентов оказалась очень позитивной, уже началась подача предварительных заказов.

Натуральные ароматизаторы на основе фруктов и масел из пряностей могут использоваться для ароматизации широкого ряда кондитерских изделий, например: начинок, желе, тортов, кремов и мороженого. Ароматизаторы поставляются в упаковках 1, 5, 25, 250 и 1000 кг.

В число наших популярных ароматов входят также малиновые, клубничные, апельсиновые, лимонные, шоколадные, миндальные, кофейные и банановые пасты.

Местные Демонстрации

К концу 2013 года группа сбыта новой объединенной компании Bakels Aromatic (Бейкас Ароматик) организовала четыре выставки, которые стартовали на севере и завершились на юге Швеции.

Этот вид сотрудничества оказался очень удачной идеей, он предоставил пекарям и кондитерам возможность получить вдохновение и новые рецепты и ознакомиться с современными методами украшения продуктов. Демонстрации продуктов посетили 350 человек, представлявшие 150 пекарен.

Мы были рады отметить особую популярность одного из наших продуктов – хлеба Swedish Wort («Шведское сусло»). Путем использования Baking Wort Special («Особого сусла для выпечки») от компании Aromatic (Ароматик) в сочетании со смесями для выпечки хлеба от компании Nordbakels (Нордбейкас) мы подняли этот традиционный рождественский хлеб на новый уровень актуальности и пользы для здоровья.



Компания Bakels Edible Oils (Бейкас Эдибл Ойлс)

Стартовав со скромных позиций, компания Bakels Edible Oils (Бейкас Эдибл Ойлс) (БЕО) добралась до уровня ведущего поставщика на рынке жиров и масел в Новой Зеландии, с заметным присутствием в хлебопекарном секторе.

Компания БЕО,

расположенная в городе Маунт Мангануи на восточном побережье Северного острова в Новой Зеландии, занимает стратегически выгодное положение вблизи одного из крупнейших в стране портов погрузки, что позволяет эффективно организовывать бестарные перевозки поступающего сырьевого материала на ее производственный объект.

На заводе в г. Маунт Мангануи используются два башенных дезодоратора, текущая годовая производительность которых составляет 70 000 метрических тонн продукции. Ввиду высокого спроса на товары и услуги компании Бейкас, завод работает 24 часа в сутки семь дней в неделю, на нем трудится 120 человек.

Производимая заводом продукция включает в себя специализированные жиры и маргарины для хлебопекарной промышленности, свежее рафинированное наливное масло, применяемое в производстве продуктов питания, переработанные молочные жиры, смеси масел, применяемые для производства диетических и детских порошковых смесей, смеси, разработанные для особых групп потребителей и используемые в качестве ингредиентов в пищевом производстве, смеси масел и пасты на основе масел, поставляемые на розничный рынок и на внешние рынки, а также расфасованные растительные масла для точек питания быстрого обслуживания.

Деятельность по переработке жиров и масел является достаточно сложной, и с течением времени, путем инвестиций в сотрудников и технологии, компания Бейкас стала при-

знанным отраслевым экспертом. Наше неизменное стремление обеспечивать выпуск продуктов высочайшего качества, отвечающих требованиям покупателей, укрепило нашу положительную репутацию в отрасли.

Кроме того, задействованные технические ресурсы позволяют компании Бейкас выделяться на фоне конкурентов путем разработки новых продуктов и предоставления технической поддержки широкому кругу наших клиентов.

Параллельно с расширением производства молочных продуктов в Новой Зеландии в результате растущего спроса на новозеландскую продукцию расширяется и компания БЕО – на вторую половину 2014 года запланирован пуск ее второго завода на Южном острове в Новой Зеландии.

Эксплуатация порта Тимару поддержит спрос на смеси масел, в которых нуждаются новые молокозаводы на Южном острове, производящие порошковые детские смеси на экспорт.

С учетом того, что компания БЕО является крупнейшим предприятием по переработке жиров и масел среди всех компаний Группы Бейкас, и с учетом технического характера значительной части ее продукции, компания БЕО стала экспертно-консультационным центром по жирам и маслам в рамках Группы. В то время как большинство компаний Группы Бейкас занимаются продажей или переработкой этого сырья и/или готовой продукции, компания БЕО продолжает заниматься предоставлением помощи и специальных знаний в этой области.



Новости Бейкас

Здесь мы рассказываем о некоторых крупных инвестициях, которые позволят нам увеличить объем поддержки клиентов за счет усовершенствования возможностей представления продуктов и ежегодных «Конференций Группы Бейкас», которые проводятся для содействия обмену знаниями и опытом командной работы среди всех компаний группы Бейкас.

1 Демонстрационный Центр Компании British Bakels (Британский Бейкас)

На новом производственном объекте площадью 350 м², который был открыт президентом Группы господином Армином Ульрихом во время объединенной ежегодной конференции компаний British Bakels и Irish Bakels (Ирландский Бейкас) в январе 2014 г., собраны все виды хлебопекарного оборудования, используемого нашими клиентами. Этот объект, на котором можно разместить до 40 посетителей, будет использоваться для практических демонстраций и практических опытно-конструкторских разработок.

Сразу после официального открытия новый центр был использован для демонстрации персоналу компаний British Bakels и Irish Bakels новых разработок в области хлебоуточной и кондитерской продукции, о которых рассказывается в соответствующих разделах данного журнала.

Эта крупная инвестиция Группы Бейкас является частью нашей стратегии по увеличению объема поддержки в области разработок и их практического применения, предоставляемой нашим клиентам на местном уровне. Дело не ограничится поддержкой клиентов, находящихся в Великобритании, – центр будет использоваться также для предоставления поддержки другим европейским компаниям Группы Бейкас и их клиентам.



2 Новый Центр по Практическому Применению Компании Bakels Malaysia (Бейкас Малайзия)

Компания Bakels Malaysia недавно завершила масштабную реконструкцию переименованного центра по практическому применению разработок.

Как и демонстрационная пекарня компании British Bakels, этот новый объект предназначен для повышения эффективности компании Bakels Malaysia в области разработок и их практического применения.

Этот замечательный центр, оснащенный первоклассным оборудованием, позволяет нашим сотрудникам и клиентам совместно использовать производственные мощности для обновления и разработки продуктов на любом уровне.

Центр по практическому применению разработок будет постоянно использоваться торговым и инженерно-техническим персоналом компании Бейкас для прохождения интенсивного внутрифирменного обучения, которое в будущем позволит оказывать более качественную помощь нашим клиентам с учетом их индивидуальных требований.

Важно и то, что центр практического применения разработок открыт для наших клиентов и партнеров во всей Юго-Восточной Азии и, разумеется, в нашей глобальной сети.



3 Конференция Группы Бейкас в Австралии

Мы считаем жизненно необходимым поддержание полезных связей и свободный обмен идеями и опытом между компаниями, входящими в Группу Бейкас (число которых постоянно растет). Одним из способов достижения этой цели является организация ежегодной конференции, в роли хозяина которой выступает фирма-производитель и на которой присутствуют главы наших компаний со всего мира. В 2013 году принимающей стороной была компания Australian Bakels (Австралийский Бейкас).

Помимо бизнес-сессий, в хлебопекарном центре компании Australian Bakels состоялись демонстрации продукции, которые на этот раз были в основном посвящены хлебу «деревенской» выпечки и практическому применению нашего ассортимента фруктовых полуфабрикатов и гелей высшего качества. Программу конференции дополнила культурная программа, направленная на укрепление личных связей.

Разное

Здесь мы приводим некоторые примеры разнообразной деятельности, осуществляемой местными компаниями Бейкас для поддержания хлебопекарной отрасли на их рынках, а также рассказываем о некоторых других событиях и улучшениях «за сценой».

1 Присуждение Отраслевой Награды в Хлебопекарной Промышленности Великобритании

Присуждение ежегодной отраслевой награды в хлебопекарной промышленности, на котором присутствовало более 900 гостей, для многих является наиболее значительным событием в хлебопекарном календаре Великобритании. Компания British Bakels гордится возможностью выступить в роли спонсора категории «Специальный хлеб», поскольку это отражает ее роль ведущего поставщика смесей для выпечки специального хлеба.

Награда в категории «Специальный хлебный продукт» за 2013 год была присуждена пекарю из Шропшира Питеру Куку, представителю компании Price & Sons (Грайс энд Сонс) в г. Ладлоу.

Идею хлеба-победителя (400-граммового ароматного батона с семенами) подала одна из клиенток Питера, которая как-то заметила, что ей очень нравится их хлеб на закваске, но попросила сделать его более «деревенским», после чего в тесто были добавлены семена льна, подсолнечника, мак, кунжут и осоложенные пшеничные хлопья.

На фотографии запечатлен Питер, получающий награду из рук Кита Хоулисона, директора по сбыту компании British Bakels – отдела ремесленного производства, а также знаменитая Майлин Класс на церемонии награждения, которая состоялась в престижном отеле Хилтон, расположенном на улице Парк-Лэйн в Лондоне.

2 Новая Зеландия – Международная выставка Свежих Пищевых Продуктов

Международная выставка свежих пищевых продуктов, проходившая в июле-августе 2013 года, предоставила компании NZ Bakels (НЗ Бейкас) великолепную возможность продемонстрировать свои новейшие продукты владельцам супермаркетов, директорам пекарен и пекарям в рамках группы «Пищевые продукты».

Успешное мероприятие проводилось в течение двух дней, в результате чего команда NZ Bakels, обслуживавшая стенд, получила награду за «Лучшую демонстрационную пекарню».



3 Эксперты Кондитерского Дела

В 2013 году компания Bakels Chile (Бейкас Чили) выпустила на рынок новую линию не требующих темперирования глазурей для кондитерской отрасли. В городах Сантьяго, Винья-дель-Мар и Консепсьон состоялись презентации для клиентов с целью ознакомления их с этой уникальной кондитерской линией, которая обеспечила доступ чилийцев к самому современному и полному ассортименту шоколадных изделий. Во время этих мероприятий опытный технический персонал компании Bakels Chile демонстрировал передовые технологии и практические приемы.

Во всех трех городах презентации привлекли множество посетителей.

4 Мунпаура 2013 – Хлебопекарная Ярмарка в Перу

Ярмарка Мунпаура 2013 привлекла 3500 посетителей, благодаря чему компания Bakels Peru (Бейкас Перу) смогла получить вопросы от более чем 400 специалистов хлебопекарной промышленности.

Педро Молина, управляющий модернизацией и совершенствованием продукции компании Bakels Chile (Бейкас Чили), был основным докладчиком на конференции «Снижение содержания натрия в технологическом процессе производства хлеба». На фотографии Педро запечатлен вместе с Иво Шеггиа, генеральным директором компании Bakels Peru.

5 Еще одна награда Low GI Bread Mix («Смеси для выпечки хлеба с низким гликемическим индексом»)

Смесь Мультисид для хлеба низким гликемическим индексом и изготовленные из нее продукты завоевывают награды с момента первого выпуска на рынок, состоявшегося почти десять лет назад.

Наша российская компания, «Русский Бейкас», недавно пополнила коллекцию наград, выиграв золотую медаль и кубок за лучшее инновационное решение 2013 года на «Съезде Российского союза пекарей», который проходил в Москве в декабре 2013 года.



1 Питер Кук в центре.
4 Педро Молина (слева) и Иво Шеггиа.
5 Сертификат, кубок и золотая медаль, присужденные компании «Русский Бейкас».



Поздравления

Карды определяют очень многое, особенно в сфере обслуживания (а мы считаем, что поставка ингредиентов и предоставление технической поддержки относится к сфере обслуживания). На данный момент в компаниях Группы Бейкас работают 2500 человек, о некоторых из них мы рассказываем ниже.



2 **Джон Рабсон**

При получении значка за профессиональные достижения в компании Бейкас менеджер по содействию сбыту Джон Рабсон в ответной речи сказал следующее: «В 1973 году, в возрасте 24 лет, я поступил на работу в компанию British Bakels, в офис, расположенный в Слау, и был тогда самым молодым сотрудником в штате. Помимо моего устройства на работу в Бейкас, в том году произошло и другое примечательное событие – Великобритания стала полноправным членом ЕЭС!»

Мне очень повезло, что меня взяла под крыло команда довольно опытных и высокопрофессиональных пекарей и кондитеров, готовых (как и многие клиенты, с которыми я контактировал) делиться со мной своим профессиональным опытом и знаниями, что очень пригодилось мне во время работы в нашей отрасли.

В те давние годы Группа Бейкас состояла лишь из 10 компаний и, как и хлебопекарная отрасль в целом, претерпела значительные изменения за 40 лет моей работы в ней. Теперь в группу входит 40 компаний, которые торгуют во всем мире, на всех пяти континентах.

Когда меня спрашивают, почему я все это время остаюсь в компании Бейкас, я всегда отвечаю, что просто годы пролетели слишком быстро, что мне нравится моя работа в компании Бейкас и в хлебопекарной отрасли, и что подъем в понедельник утром никогда не был для меня мучительным.

Когда-то я был самым молодым, теперь я «возрастной» член коллектива British Bakels. Глядя на своих коллег, я думаю, что старая поговорка о помолодевшем полисмене никогда не была более верной».



1 На фотографии, сделанной во время праздничного ужина, запечатлены (слева направо) Энди Скрос, Дэйв Келланд (чей выход на пенсию отмечался на этом мероприятии), член исполнительного комитета Пол Морроу и Джон Рабсон.

Традицию многолетней службы, существующую среди персонала компании Бейкас, поддерживают следующие сотрудники:

40 лет стажа

Джон Рабсон – менеджер по содействию сбыту – компания British Bakels.

35 лет стажа

Роберт Петерсон – курьер, Западная Австралия – компания Australian Bakels.

25 лет стажа

Несколько сотрудников достигли рубежа 25-летней службы в компании. Среди них следующие работники:

Тепа Бакман – менеджер по импорту и по работе с клиентами – компания Finnbakels.

Лоррейн Барлоу – типография – компания Australian Bakels.

Касим Бин Сабалай – рабочий мукомольного завода – компания Bakels Malaysia.

Герт-Ян де Брэйи – финансовый директор компании Bakels Senior (Нидерланды) и заместитель по закупкам в Группе.

Энди Скрос – менеджер по обеспечению качества – компания British Bakels.



Персонал Назначения и Повышения



1 **Дамиан Хензи**
Для обеспечения надежного руководства и доступа к профессиональным знаниям на должность независимого директора в совет директоров EMU AG (холдинговой компании Группы Бейкас) был назначен Дамиан Хензи.

Дамиан является гражданином Швейцарии, в течение 15 лет он занимал должность главного исполнительного директора Группы Hochdorf (Хохдорф) и активно работал в «Швейцарской ассоциации ингредиентов хлебопекарного производства».

Учитывая его личный девиз («Если вы преданы делу, вы можете проиграть. Если вы не преданы делу, вы уже проиграли») и его стремление помочь в укреплении позиций и повышении конкурентоспособности компании Бейкас во всем мире, можно только приветствовать его присоединение к команде.



2 **Генри Хокинс**
Генри Хокинс был недавно назначен в исполнительный комитет Группы на должность Директора по развитию бизнеса в Азии и экспортной торговли для Группы Бейкас; в сферу его ответственности входит развитие компаний группы

Бейкас в Юго-Восточной Азии и экспортные рынки от Дубая до Америки. В начале карьеры Генри работал квалифицированным пекарем, отвечая, в том числе, за руководство производством, а затем поступил на работу в компанию NZ Bakels, где отвечал за профессиональное обучение и продажи ключевым клиентам. Впоследствии он был назначен на должность за границей – в качестве заведующего отделом продаж и технического руководителя компании Bakels Fiji (Бейкас Фиджи), а затем – на должность генерального директора компании Bakels Malaysia, где он отвечал как за местный рынок, так и за экспорт. Из всего этого можно заключить, что он хорошо подготовлен к выполнению своих новых обязанностей. Приоритеты Генри таковы: «Обеспечение высокого уровня обслуживания наших клиентов и предоставление им всей необходимой поддержки для успешного ведения бизнеса. А также постоянное наблюдение за тем, чтобы наши сотрудники использовали и развивали свои знания и навыки для оказания помощи нашим клиентам на самом высоком уровне».



3 **Тристан Линч**
Тристан Линч стал преемником Генри Хокинса на посту генерального директора компании Bakels Malaysia. После завершения обучения профессии пекаря Тристан работал в новозеландской хлебопекарной

промышленности в сфере управления производством, впоследствии оказывал услуги технического консультирования в области хлебопечения и выполнял функции по обеспечению безопасности пищевых продуктов. Одновременно с этим он продолжал обучение и получил степень бакалавра технолога по специальности «Технология пищевых продуктов». Это привело к его повышению по службе — он продвинулся в общее руководство, а сейчас переключился с выпечки на хлебопекарные ингредиенты. Тристан говорит: «Вступление в должность в компании Bakels Malaysia — это волнующее событие, и из-за месторасположения компании, и ввиду ее растущего потенциала как центра производства в Юго-Восточной Азии. Обеспечение, по мере нашего роста, неизменно превосходного качества обслуживания нашим местным и иностранным клиентам будет для меня главной целью, как и непрерывное усовершенствование наших процессов, и эффективное использование имеющихся в нашем распоряжении систем для предоставления нашим клиентам первоклассного обслуживания».

И наконец, по рекомендации Иво Шеггя, генерального директора компании Bakels Peru (Бейкас Перу), мы хотим рассказать о нашей группе сбыта в Перу.

«Один За Всех – Все За Одного»

Вот они, наши три бывалых мушкетера: заведующая отделом сбыта **Катя Лопес** — она пришла в компанию Бейкас в 2012 году и руководит нашими группами сбыта на юге. У нее двое детей: 16 и 5 лет, ее жизненное кредо: «Успех приходит вместе с решениями».

Оскар Гальо, работающий в нашей компании с 2003 года, руководит нашей группой сбыта на севере. У него трое детей: 19, 16 и 14 лет, его девиз: «Взаимодействие обеспечивает успех».

Мартин Гальярдо, пришедший в компанию Бейкас в 2013 году, руководит нашей группой сбыта в центральном регионе, включая Лиму. У него двое детей, его девиз: «Последовательность, порядок и страсть – в работе и в жизни».

Мы очень гордимся ими.



4 На фотографии запечатлены (слева направо) Оскар Гальо, Катя Лопес, Мартин Гальярдо

Наши компании будут очень рады помочь вам в поиске лучших решений для вашего бизнеса.



ЕВРОПА

Компания AB Bakels Aromatic (АБ Бейклс Ароматик) / Швеция
Компания Bakbel Europe SA (Бэкбел Юэроп СА) / Бельгия
Компания Bakels International SA (Бейклс Интернешнл СА) / Англия
Компания с/о British Bakels Ltd (с/о Британский Бейклс Лтд) / Англия
Компания Bakels Nutribake AG (Бейклс Нутрибейк АГ) / Швейцария
Компания Bakels Polska Spzoo (Бейклс Польша СПзoo) / Польша
Компания Bakels Senior NV (Бейклс Сеньор НВ) / Нидерланды
Компания Bakels Switzerland Ltd (Бейклс Швейцария Лтд) / Швейцария
Компания Bakels Ukraine Ltd (Бейклс Украина Лтд) / Украина
Компания British Bakels Ltd (Британский Бейклс Лтд) / Англия
Компания Deutsche Bakels GmbH (Немецкий Бейклс ГмбХ)
Компания с/о Bakels Senior NV (с/о Бейклс Сеньор НВ) / Нидерланды
Компания Finnbakels OY (Финнбейклс ОЮ) / Финляндия
Компания Irish Bakels Ltd (Ирландский Бейклс Лтд) / Ирландия
Компания Russky Bakels (Русский Бейклс) / Россия
Компания Aromatic Marketing GmbH (Ароматик Маркетинг ГмбХ) / Германия
Компания Aromatic Kft (Ароматик кфт) / Венгрия
Компания Aromatic Polska Spzoo (Ароматик Польша СПзoo) / Польша

АФРИКА

Компания Bakels East Africa Ltd (Бейклс Восточная Африка Лтд) / Кения
Компания Bakels Namibia (Pty) Ltd (Бейклс Намибия (Пти) Лтд) / Намибия
Компания Bakels Zimbabwe (Pvt) Ltd (Бейклс Зимбабве (Пвт) Лтд) / Зимбабве
Компания South Bakels (Pty) Ltd (Южный Бейклс (Пти) Лтд) / Южная Африка

АВСТРАЛИЯ И ОКЕАНИЯ

Компания Australian Bakels (Pty) Ltd (Австралийский Бейклс (Пти) Лтд) / Австралия
Компания Bakels Edible Oils (NZ) Ltd (Бейклс Эдибл Ойлс (НЗ) Лтд) / Новая Зеландия
Компания Bakels (Fiji) Ltd (Бейклс (Фиджи) Лтд) / острова Фиджи
Компания NZ Bakels Ltd (НЗ Бейклс Лтд) / Новая Зеландия

АЗИЯ

Компания Bakels China Co Ltd (Бейклс Китай Ко Лтд) / Китай
Компания Bakels Hongkong Ltd (Бейклс Гонконг Лтд) / Гонконг
Компания Indo Bakels Pvt Ltd (Индо Бейклс Пвт Лтд) / Индия
Компания PT Bakels Indonesia (ПТ Бейклс Индонезия) / Индонезия
Компания Bakels (Malaysia) Sdn Bhd (Бейклс (Малайзия) Сдн Бхд) / Малайзия
Компания Bakels Philippines Inc (Бейклс Филиппины Инк) / Филиппины
Компания Bakels Singapore (Pte) Ltd (Бейклс Сингапур (Пте) Лтд) / Сингапур
Компания Bakels Thailand Co Ltd (Бейклс Таиланд Ко Лтд) / Таиланд

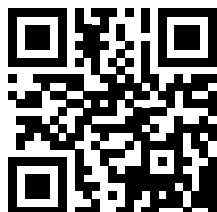
СЕВЕРНАЯ И ЮЖНАЯ АМЕРИКА

Компания Bakels Argentina SA (Бейклс Аргентина СА) / Аргентина
Компания Bakels Brazil Ltda (Бейклс Бразилия Лтд) / Бразилия
Компания Bakels Chile SA (Бейклс Чили СА) / Чили
Компания Bakels Ecuador SA (Бейклс Эквадор СА) / Эквадор
Компания Bakels Peru SAC (Бейклс Перу САК) / Перу
Компания Aromatic Inc (Ароматик Инк) / США

ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ОФИС

EMU AG / BAKEX AG
6403 Kuessnacht am Rigi
Швейцария
Тел. +41 418 544 644
emu@bakels.ch

www.bakels.com



www.bakels.com

 **BAKELS**

BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904