BAKELS WORLDWIDE REVIEW

№ 170 2020

Фокус
Хлеб всему голова.

Инновации Bakels
Тренды + продукты.

Географический фокус
Австралия и Новая Зеландия.

Здесь изображена рекламная кампания “ProVita 60” от Bakels Nutribake.

Предисловие редактора

Дорогой читатель,

Сегодня не возможно писать о чем – либо без упоминания влияния Covid-19.
Но прежде всего мы хотели бы выразить наши искренние пожелания здоровья вам и вашим семьям.

В период введения ограничений на передвижение пищевая промышленность была классифицирована как стратегическая отрасль. Нам и нашим клиентам было разрешено продолжать производство основных хлебобулочных изделий. Разумеется все иногда были ограничены наличием персонала, сырья или транспорта, но все участники цепочки поставок продолжали поддерживать доступность продукта для конечного потребителя

Персонал, продолжающий работать на производстве продуктов питания, можно назвать "скрытыми героями", без чьих усилий нормальная жизнь пострадала бы еще серьезнее.

Продажи хлеба, являющегося основной частью рациона питания во многих странах, сохранились.

Сэндвич – это оригинальная удобная еда. Впервые произведенные в Англии в середине XVIII века, для графа Сандвича 4-го, чтобы он мог есть, не прекращая играть в карты, сэндвичи остаются отличным способом продвижения продажи хлеба – в том числе хлеба с пользой для здоровья, например на основе смеси Мультисид с низким ГИ. На странице 4 вы найдете несколько идей о применении этой хлебной смеси.

Далеко не каждый сектор хлебопекарного рынка показал такие же результаты, как продажа хлеба. Рынок кондитерских изделий пострадал из-за нехватки персонала или отсутствия спроса, так как питание вне дома в ресторанах, фаст-фудах или отелях прекратилось. Мы верим, что после снятия ограничений, спрос на эти продукты быстро вернется к прежнему уровню, поэтому в этот номер мы включили информацию об основных рыночных тенденциях.

Bakels всегда придерживается долгосрочного подхода к ведению бизнеса. Мы продолжаем заниматься разработкой продуктов и инвестированием в дальнейшее развитие бизнеса. Covid-19 пройдет. Сотрудники Bakels всегда готовы оказать вам технологическую и консультационную поддержку. Спасибо вам за то, что вы продолжаете выбирать продукты Bakels.
Армин Ульрих
Председатель

Фокус
Хлеб всему голова 4–6

Инновации Bakels
тренды + продукты 7–8
Другие совмещающие инновации тренды 9–10

Центры выпечки и услуги
Покупки 11
Выставки 11

Географический фокус
Рынки Австралии и Новой Зеландии 12–13

Видение Bakels
Оснащение 14

Люди Bakels 15
Поздравления
Назначения и Повышения

Обложка

Изображение на обложке: Хлеб „Полба и ячмень“
Автор: Bakels Nutribake.

Всемирное обозрение Бейклс № 170
Апрель 2020
Опубликовано компанией «Бейклс Нутрибейк АГ»
Отпечатано в России

Хлеб всему голова

Такой же древний, как и пирамиды, хлеб остается в центре рациона питания во многих странах. Его ценность была только усилена за счет ограничений, связанных с Covid-19.

1

Фокус на продуктах

1 2 3 4 5

Под влиянием Covid-19 потребительский спрос заметно сдвинулся в сторону основных хлебобулочных изделий, необходимых покупок для большинства домохозяйств.

Изоляция вынудила многих потребителей хранить продукты питания, например, традиционный хлеб, часто замораживая его для продления срока годности. Закрытие ресторанов быстрого питания также увеличило спрос на хлеб для потребления в домашних условиях. Для удовлетворения этого возросшего спроса многие пекари начали выпускать только стандартные продуктовые линейки. Остается ответить на два вопроса:

• Сохранится ли спрос на хлеб, когда мы вернемся к нормальной жизни?

• Возобновят ли потребители покупку специальных сортов хлеба, когда они станут доступны?

Ниже вы найдете некоторые замечания, которые говорят, что ответ должен быть “да”

Фокус на заботе о себе

Желание потребителей поддерживать себя в форме и хорошо чувствовать себя находясь дома, в сочетании с предположением о том, что то, что мы едим, может повлиять не только на наше физическое, но и на психическое здоровье, увеличило спрос на полезные продукты для сбалансированного питания. Это может стать устойчивой тенденцией, с вниманием к заботе о себе.

Пекари могут сыграть свою роль, расширяя ассортимент полезных хлебов. Затем потребители смогут сделать дома сэндвичи, обычно ассоциирующиеся с едой вне дома. Хлебные смеси линейки Country Oven (“Хлеб из Печи”) позволяют создавать полезный хлеб с великолепным вкусом, отвечающий потребностям потребителей сегодня.

Фокус на разнообразии

Попробуйте хлебный концентрат **Country Oven Mediterranean**, с травами и специями, которые обеспечивают аппетитный вкус и поразительный внешний вид. С ним можно создать хлеб, который несомненно понравится потребителям!

Хлебная смесь Мультисид, доступна во всех компаниях группы Bakels предлагает пекарям широкую коллекцию рецептов для изготовления как пикантных хлебных палочек, так и крестовых булочек. Посетите www.multiseedbread.co.uk для вдохновения!

2

3

Источник:
Mental Health Foundation
Nielsen (Апрель, 2020) – Covid-19: Покупатели Великобритании пытаются прогнать скуку в первые недели ограничений.

4

5

Преимущества употребления хлеба официально признаны в Южной Африке

1

Как два ломтика чёрного или цельнозернового хлеба в день могут сделать вас более здоровым.

Хлеб является одним из самых потребляемых продуктов питания в Южной Африке. Южноафриканские рекомендации по пищевому рациону советуют продукты с богатым содержанием крахмала, такие как чёрный и цельнозерновой хлеб.

Польза чёрного и цельнозернового хлеба для здоровья

Хлеб является источником углеводов. Углеводы-это главный источник энергии для организма. Мозг, нервная система и эритроциты используют исключительно глюкозу (продукт расщепления углеводов) для получения энергии, что делает некоторые углеводы жизненно важной частью нашего рациона.

Фокус на волокнах

Углеводы с высоким содержанием клетчатки, такие как цельнозерновой хлеб, помогают поддерживать здоровый кишечник, снижают уровень холестерина и могут положительно влиять на многие заболевания. Продукты, богатые клетчаткой, как правило, также имеют низкое содержание энергии, что способствует снижению веса. Употребление двух ломтиков черного хлеба в день на завтрак, обед, ужин или как перекус, дает почти 20% наших ежедневных потребностей в клетчатке.

1

Хлебная смесь SB Gold

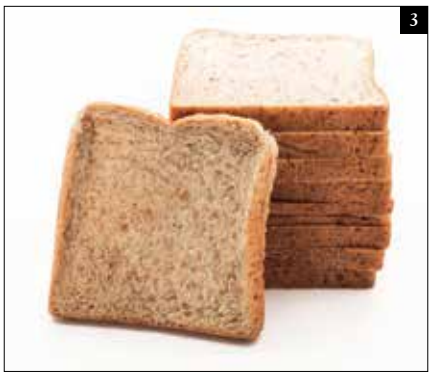
2 3

Южный Bakels поддерживает эту рекомендацию по питанию и запустила хлебную смесь для индустриальных и ремесленных пекарен. Преимущества этого продукта заключаются в следующем:

- стабильность в процессе выпечки
- более хорошая производительность при слабой муке
- более длительный срок годности готовой продукции

Хлебная смесь SB Gold – правильный выбор для производства высококачественного, экономичного белого или черного хлеба длительного срока хранения.

2


3

Полба и ячмень - Хлеб для знатоков

4

Одним из главных трендов уже несколько лет является спрос на древние злаки. Это привело к росту спроса на продукцию из полбы. Потребители любят слегка ореховый, терпкий и ароматный вкус.

Bakels Nutribake предлагает широкий ассортимент хлебопекарных смесей, содержащих полбу. Самым продаваемым продуктом из этого ассортимента является смесь **Полба и ячмень** для производства ароматного хлеба с превосходным вкусом без содержания пшеницы. Хлеб без пшеницы, приготовленный из полбы и ячменя, особенно легко усваивается, благодаря оптимальному профилю жирных кислот и содержанию белков и минералов, способствует разнообразию ежедневного рациона. Хрустящие ячменные хлопья на поверхности не только обеспечивают необыкновенное удовольствие, но и привлекают внимание потребителя. Эта комплексная смесь помогает пекарю сэкономить время, так как для изготовления хлеба неизменного качества изо дня в день требуется только три ингредиента. В некоторых странах Западной Европы муку перед использованием в процессе изготовления хлеба обрабатывают кипятком. В результате получается влажный и нежный хлеб и булочки с увеличенным сроком хранения.

4

Новые продукты в России

1

Благодаря реконструкции линии по производству сухих смесей в конце 2019 года на заводе в Санкт-Петербурге, компания "Русский Бейклс" расширила ассортимент ингредиентов, подходящих как для пекарен, так и для индустриального сектора, производимых локально.
Красти - высококачественный универсальный улучшитель для пшеничных сортов хлеба, изделий с хрустящей корочкой, а также для слоеных изделий, позволяющий обеспечить стабильность и устойчивость тестовых заготовок на всех этапах производства, великолепный объем и структуру готовых изделий, прекрасный внешний вид. **Красти** обеспечивает повышение качества конечного продукта при оптимальных затратах.
Хлебную смесь **Пане Маджиа Бьянко**, уже завоевавшую популярность в России в качестве импортного продукта, "Русский Бейклс" начал производить на линии в Санкт-Петербурге (фото 1). Хлебная смесь **Пане Маджиа Бьянко** предназначена для изготовления хлеба с ароматной хрустящей корочкой и нежным крупнопористым мякишем.

1

Рост спроса на молочные булочки

2 3 4

За последние несколько лет "скромная" молочная булочка стала основным продуктом глобального "бургерного бума". Клиенты ресторанов быстрого питания требуют от булочек чрезвычайной мягкости и таяния во рту. Многие рестораны черпают вдохновение в странах Азии, например в Японии, и хотят воссоздать мягкость и текстуру японской молочной булочки.
Молочные булочки, традиционно производимые в Японии, изготавливаются по трудоемкому методу тан чжон. Этот процесс заваривания теста путем смешения части муки с жидкостью и заваривания на плите. Это делает булочку такой мягкой, пышной, слегка влажной.
Австралийская компания Bakels в сотрудничестве с производителем булочек для гамбургера успешно разработала экономичную булочку для продажи в ресторанах быстрого питания и супермаркетах. Одно из требований производителя заключалось в том, что продукт должен иметь "чистую этикетку". Используя комбинацию улучшителей Bakels с "чистой этикеткой", мы добились необходимых результатов!

2

3

4

Уже скоро от компании "Русский Бейклс"

5

Две хлебные смеси уже готовы к запуску в этом году!
Хлебная смесь Овес и Ячмень линейки "Хлеб из Печи" с осоложеными пшеничной крупкой и хлопьями пшеницы. Хлебобулочные изделия **Овес и Ячмень** имеют низкое содержание насыщенных жиров и холестерина, они являются хорошим источником пищевых волокон, бета-глюкана, а также минералов, калия и магния.
Ржаной Восторг - оригинальная хлебная смесь с исключительно локальными ингредиентами обеспечивает питательную ценность, насыщенный вкус и привлекательный цвет ржаного хлеба.

5

Инновации Bakels тренды + продукты

Чтобы быть успешным, продуктовые инновации должны соответствовать потребительским тенденциям. Одной из таких тенденций является рост веганства во многих странах.

Новые веганские продукты

1

"Веганские" запрашивают в интернете в 4 раза чаще, чем вегетарианские или без глютена. Решение принять веганство продиктовано, с одной стороны, восприятием его в качестве более здорового образа жизни, а с другой - заботой о благополучии животных. Эти две причины позволяют нам предполагать, что этот образ жизни останется с нами. За последние пять лет "веганский" является третьим самым быстрорастущим утверждением на упаковке товаров и напитков, запущенных в продажу по всему миру (после "увеличение веса и мышечной массы" и "не содержит молока").

В отличие от других категорий "не содержат/без содержания", веганство становится образом жизни, а не просто диетой. Помимо веганского подхода к выбору еды, веганы ищут альтернативы во всех аспектах своей жизни; настолько, что доля веганских запусков в общем количестве запусков продуктов питания и напитков, красоты и предметов личной гигиены удвоилась до 6% от общего количества новых продуктов.*

56% населения Великобритании в настоящее время перенимают веганский стиль поведения при покупках, 19% рассматривают возможность стать полностью веганами.

Воспринимаемые как не полезные для здоровья, мучные кондитерские изделия могут выиграть за счет развития веганских вариантов, улучшив восприятие среди потребителей.

Смесь для веганских кексов

2 3

Веганский тренд растет на южноафриканском рынке. Под влиянием образа жизни и этических обязательств потребители ищут новые варианты продуктов растительного происхождения. В ответ на тренд, Южный Bakels запустил смесь для веганских кексов **Vegan Cake Mix** (фото 2) и шоколадную смесь для веганских кексов **Choc Vegan Cake Mix** (фото 3). Эти продукты обладают отличным вкусом и текстурой, могут быть использованы для тортов, кексов и маффинов. Побалуйте ваших клиентов продуктами от Южного Bakels!

Веганская тенденция продолжает развитие на австралийском рынке, все больше продуктов выпускается с пометками "веганский"/ "подходит для веганов". После выпуска смеси для веганских кексов Австралийский Bakels в дополнение разработал порошкообразный веганский растворимый крем **Vegan Instant Crème**. Теперь он доступен для покупки и будет продемонстрирован на конференциях Австралийского Bakels 2020 года. Также, на площадках производителей пирогов, которые разрабатывают собственные веганские продукты, Австралийский Bakels испытал веганскую глазурь для выпечки.

Веганская Меренга

4

Основываясь на долгосрочном успехе **Активиты**, с помощью которой производят высококачественные меренги различных форм и размеров, Bakels запустил веганский эквивалент для удовлетворения потребительского спроса на сладости и десерты, которые не содержат продуктов животного происхождения. Требуя добавления только воды и сахара, этот продукт усиливает фокус Bakels на веганских продуктах, тенденции, которая будет развиваться в долгосрочной перспективе.

Линейка "Подходит для веганов"

5

Продукты в нашей линейке **"Подходит для веганов"** производятся без добавления продуктов животного происхождения.

На наших площадках, где производятся решения с продуктами животного происхождения, мы стремимся к предотвращению кросс-контаминации продуктов.

Это позволяет нам обеспечить и гарантировать высокое качество наших ингредиентов.

1

2

3

4

5

5 Логотип „Подходит для веганов".

1

Комплексная смесь для веганского кекса

1 2 3

Британский Bakels представил комплексную смесь для веганских кексов **Multimix Vegan Cake Complete**, которая требует только добавления воды и масла, что позволяет пекарям беспрепятственно внедрять веганские кондитерские изделия в свои пекарни. Эта универсальная смесь подходит для веганов и вегетарианцев, сочетает в себе все преимущества давно продаваемой смеси для кексов **Multimix Cake Base**, предоставляя пекарям возможность производить вкусные веганские кексы высокого качества и с хорошим сроком годности. В сочетании с помадками Bakels и начинками Bakbel, пекари могут производить разнообразные кексы, привлекая веганских потребителей.

2

3

Веганская карамель

4 5 6 7

Соединяя два тренда, интерес к карамели и веганство, Bakels запустил **Веганскую Карамель**, дополняя и без того широкий ассортимент. Этот инновационный продукт позволяет пекарям предлагать кондитерские изделия для веганов, сохраняя все особенности применения, а также качество и текстуру давно зарекомендовавшей себя **Миллионарес Карамель**.

5

4

6

7

Веганские разработки

В то время как пекари ищут специальные веганские ингредиенты для создания веганских продуктов, универсальные продукты не должны отходить на второй план.

Именно поэтому Bakels оптимизировал и сертифицировал свои **помадки** (белая, насыщенный шоколад и тоффи) в качестве веганских.

Концентрат Бриошь **Brioche 10% Paste Concentrate** позволяет производить великолепные продукты бриошь, которые, в отличие от традиционных изделий, подходят также и для веганов.

Во всех категориях продуктов, ассортимент решений для веганов Британского Bakels достигает 100.

Источники:
Mintel – Что движет неудержимым ростом веганства? Август 2018.
Веганское общество.
Тренды Google.

Другие инновации

Смесь для производства морковного кекса 1

Южный Bakels выпустил премикс морковного торта **Carrot Cake premix** нового поколения, удивительно влажного по текстуре с прекрасным пряным ароматом. Рецепт включает яйца, масло, тёртую морковь, подходит для изготовления тортов, кексов, булочек. Покройте кекс глазурью из сливочного крема, порадуйте ваших потребителей!

1

Смесь мюсли Granola Cluster Mix 2

Этот новый продукт, выпущенный Bakels Новая Зеландия, соответствует целому ряду ключевых потребительских трендов – перекусы, удобство и питательная ценность, позволяет создавать пекарям новые прибыльные продуктовые линейки. Также это невообразимо вкусно! Продукт очень легко приготовить – просто смешать с маслом или маргарином и водой, разложить на подносе и выпекать. Можно также добавить орехи, сухофрукты и шоколад.

2

“PurKorn” - хлеб, сэндвичи, сухарики 3

Преимущества новой смеси от Bakels Nutribake (Швейцария): натуральный источник белка благодаря содержанию семян и зёрен, без пшеницы, дрожжей, добавления муки, с ярким вкусом благодаря **FERMDOR S organic** (Полбяная закваска), простота приготовления. Инновационная треугольная форма - хит на хлебной полке!

3

Ле Фрут Моктейли 4 5

Этот новый ассортимент фруктовых полуфабрикатов открывает перед кондитером уникальные возможности! Созданные из лучших фруктов **Ле Фрут Моктейли** напоминают потребителю о лучших коктейлях со всего мира: **Космополитан** (фото 4), **Спритц**, **Дайкири клубничный**, **Пина Колада**, **Мохито** (фото 5), **Персик-Амаретто**. Не содержат алкоголя. Как и другие фруктовые полуфабрикаты **Ле Фрут**, могут быть использованы в качестве начинки, а также для художественного оформления выпечных кондитерских изделий, мороженого, муссов, десертов. Полностью готовые продукты, стабильны при заморозке, дефростации, выпекании.

Пекарская смесь - альтернатива маслу 6

Запущенный Bakels Новая Зеландия на розничный продуктовый рынок в конце 2019 года, продукт был описан покупателями как первая настоящая инновация в сегменте домашней выпечки. С повышением цены на сливочное масло **Пекарская смесь** предлагает альтернативу примерно в два раза дешевле, с хорошим результатом выпечки, что поможет стимулировать рынок домашней выпечки (фото 6).

4

5

6

1

Молочная смесь Bakels

1

Молочная смесь Bakels это качественная, экономически эффективная альтернатива сливочному маслу, изготовлена из премиальных молочных ингредиентов Новой Зеландии, смешанных с растительными маслами. Обладая функциональностью и вкусовым профилем новозеландского сливочного масла, **молочная смесь** является отличной альтернативой сливочному маслу для использования в производстве хлебобулочных изделий, включая производство, печенья, тортов, хлеба и булочек. Доступна в картонных коробках 10 и 25 кг.

Линейка "удобных" смесей для выпечки

2 3

Из-за сокращения численности персонала и отсутствия необходимой квалификации сотрудников пекарен, компания Южный Bakels запустила "удобный" ассортимент комплексных смесей. Первые два продукта линейки уже запущены в производство: **Ouma Se Brood** (фото 3) и **Кукурузный Хлеб** (фото 2). **Ouma se Brood Full Mix** - смесь для выпечки традиционного южноафриканского плотного, сладкого хлеба (как пекла ваша бабушка). **Кукурузный хлеб** - традиционный деревенский хлеб, содержащий кукурузную крупу.

2

Рубиново-розовый шоколад

4

Рубиново-розовый шоколад - это расширение линейки **Chockex** компании Южный Bakels. Это ягодная ароматизированная кондитерская глазурь, которая может быть использована для плавления, отливки и нанесения. Пластинки продаются в упаковке 5 кг. Продукт подходит для всех пекарен. Другие варианты линейки глазурей **Chockex**: **Тёмная**, **Молочная** и **Белая**.

3

Цветочные холодные гели

5

Цветочная линейка гелей **Даймонд Глейз,** состоящая из холодных гелей, готовых к использованию, отличается от стандартных продуктов **Даймонд Глейз**. Новая линейка гелей объединяет шесть видов, каждый из которых ассоциируется с совершенно новым натуральным вкусом и ароматом, вдохновленным природой и цветами: **Красный ГИБИСКУС, желтый ЖАСМИН, зеленая МЯТА, пурпурная ЛАВАНДА, цветок АПЕЛЬСИНА** и **розовая РОЗА.** Новые гели не имеют в составе агар-агар, что позволяет нам производить изделия без пузырьков, с гладкой текстурой и выдающимся блеском. Как и стандартные продукты **Даймонд Глейз**, новый ассортимент обладает всеми характеристиками, необходимыми нашим клиентам: простота и готовность к использованию, гибкость и широта применения, стабильность при заморозке и дефростации, идеальный блеск и гладкая текстура (фото 5).

4

5

Покупки

BAKELS ПРИОБРЕЛА ПРЕДПРИЯТИЕ ГРУППЫ BÜHLER ПО ПРОИЗВОДСТВУ МУЧНЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ, BÜHLER BANGSHENG FOOD INGREDIENTS В ГУАНЧЖОУ, КИТАЙ.

Компания Bühler Group со штаб-квартирой в Швейцарии является семейным ведущим технологическим партнером для различных видов оборудования и технологических решений на мировом продовольственном рынке, а также в непищевой промышленности. Около 65% всех промышленных пшеничных мельниц в мире принадлежат компании Bühler, что дает ей очень сильные позиции на рынке. Производство пищевых ингредиентов не является для компании стратегическим бизнесом, и поэтому руководство компании приняло решение отказаться от этого бизнеса. Вместе с этим приобретением возникает сильный стратегический союз, в который согласились вступить Bakels и Bühler.

Общество с ограниченной ответственностью Bakels Bangsheng Food Ingredients (Гуанчжоу) (BGFI) - под таким названием Bakels будет вести этот бизнес. Компания производит специально разработанные решения для мукомольной и хлебопекарной промышленности. Для Bakels ингредиенты для муки были недостающим звеном в продуктовом портфеле, поэтому данное приобретение позволит закрыть этот пробел, используя хорошо организованный бизнес Bühler в Китае, Индонезии и других рынках Юго-Восточной Азии, а также в Восточной Африке. В то же время Bakels укрепит свои позиции в Китае и на других рынках, где BGFI уже активно работает. Мы убеждены, что этот бизнес сможет полностью раскрыть свой потенциал в глобальном масштабе с Bakels в качестве владельца и компанией Bühler в качестве стратегического партнера.
Компания BGFI расположена в городе Гуанчжоу, Китай и является лидером рынка улучшителей муки в Китае. Новое современное производство было открыто в 2016 году и спроектировано в соответствии с последними стандартами безопасности пищевых продуктов. BGFI придает большое значение качеству продукции. Современное оборудование и сертифицированные процессы гарантируют достижение высоких стандартов качества с максимальной эффективностью. Bakels продолжит управление BGFI как отдельным бизнесом наряду с уже существующим бизнесом хлебопекарных ингредиентов, расположенном в Даляне.

Выставки

Участие в локальных выставках остается важной частью продвижения.

1 Стенд Bakels на выставке в Китае.
2 Команда Bakels Индия на выставке.
3 Команда Bakels Филиппины.

Осенняя выставка хлебопечения в Китае

1

Китайский Bakels принял участие в осенней выставке “Хлебопечение Китая”, которая прошла в Шанхае с 30 октября по 1 ноября 2019. На растущем рынке хлебобулочных изделий пекари обращаются в Китайский Bakels за интересными продуктами и концептами, которые позволят им быть впереди конкурентов. Такие выставки, как эта, являются отличной платформой для продвижения новых и успешных продуктов.

Хлебопекарный бизнес 2019

2

Национальная выставка хлебопекарной, кондитерской и шоколадной промышленности, проходившая с 26 по 28 ноября 2019 года в Мумбаи, Индия, привлекла 11 000 посетителей. Были выделены три направления деятельности для поддержки наших клиентов: совместная разработка продуктов, индивидуальные проекты и комплексные хлебопекарные решения.

Торт для любого случая!

3

Международная выставка тортов, ФЕСТИВАЛЬ ТОРТОВ, прошла 15-17 ноября 2019 в конференц-центре SMX города Пасай, Филиппины. Стенд Bakels демонстрировал помадные торты с использованием **пасты Bakels** для изготовления цветов и готовыми для использования массами для моделирования **Петтинис**, мини-пирожные и торты с зеркальными гелями **Даймонд Глейз.** В ходе мастер-классов были продемонстрированы универсальные продукты для тортов и пирожных, разнообразие линейки **Pettina** и премиксы для кексов **Apito**, фруктовые начинки **Ле Фрут** и молочные и немолочные решения для декорирования и отделки Bakels.

Рынок Австралии и Новой Зеландии

Продолжая нашу регулярную серию статей о различных частях света, сегодня мы хотим рассказать об Австралии и Новой Зеландии.

Австралия

Австралийский рынок черпает вдохновение из тенденций мирового рынка. Естественно ферментированный хлеб все еще популярный продукт в категории хлеба. Многослойные торты доминируют в категории тортов. Слоёные изделия, такие как круассаны и датская слойка, сегодня очень популярны и пользуются спросом.
Разрыв между изделиями низкого и высокого качества расширяется. Потребитель по-прежнему ожидает увидеть изделия высокого качества при низкой цене.
Австралийский Bakels в настоящее время сосредоточен на следующих тенденциях, которые влияют на развитие пекарен, кондитерских и шоколадных производств в Австралии:

- Натуральные ароматизаторы и ингредиенты
- Веганизм
- Здоровье и благополучие
- Коллаборация брендов
- Перекус на бегу
- Чистая этикетка
- Возврат к классике
- Продукты от фермера

Павлова

1

Это десерт на основе безе, названный в честь русской балерины Анны Павловой. Это десерт из безе с хрустящей корочкой и мягкой, легкой внутренней частью, обычно покрытой фруктами и взбитыми сливками. Считается, что десерт был создан в честь балерины либо во время, либо после одного из ее туров в Австралию и Новую Зеландию в 1920-ых годах. Национальность его создателя была источником споров между двумя нациями в течение многих лет. Десерт является популярным блюдом и важной частью национальной кухни Австралии. Благодаря своему простому рецепту из яичных белков, сахара, уксусной кислоты и кукурузного крахмала его часто подают во время праздничных мероприятий. Этот десерт ассоциируется с летним временем, а также употребляется в период Рождества. Однако во многих австралийских семьях его едят круглый год. Австралийский Bakels разработал **смесь Павлова Pettina**, чтобы сделать простой десерт еще более простым и экономичным.

Ламингтон

2

Австралийский десерт, представляет собой бисквит прямоугольной формы, покрытый шоколадной глазурью и обвалянный в кокосовых стружках. Тонкая смесь впитывается в наружную часть бисквита и остается застывать, придавая торту характерную текстуру. Иногда два ламингтона соединяют в одно пирожное с помощью крема и/или клубничного джема. В последнее время кондитеры подходят к подаче этого продукта с современным взглядом на сочетание вкусов и форм. Полагают, что ламингтон был назван либо в честь Лорда Ламингтона, который служил губернатором Квинсленда с 1896 по 1901 год, либо в честь его жены леди Ламингтон. **Универсальная смесь для бисквита** Bakels и **соус Ламингтон** широко используются в Австралии, входя в топ-10 продуктов, продаваемых в австралийских пекарнях.

Дампер

3

Это традиционный австралийский бездрожжевой хлеб, который готовили свагмены, погонщики скота, скотоводы и другие путешественники. Он состоит из теста на основе пшеничной муки, традиционно выпекается на углях костра или в походной печи. Дампер-это культовое австралийское блюдо. Основные ингредиенты для приготовления дампера: мука, вода, иногда молоко. **Пекарский порошок** Bakels можно использовать для закваски. Австралийский Bakels успешно повторяет традиционный дампер, используя **смесь для булочек** Bakels.

1

2

2

3

Новая Зеландия

Мясной Пирог – Традиция Новой Зеландии

1

Глубоко укоренившийся в истории и культуре Новой Зеландии мясной пирог - это настоящая национальная еда. Широко продаваемый в круглосуточных магазинах, на автозаправочных станциях и в пекарнях, мясной пирог остается удобной едой, которую любят многие.

В прошлом варианты пирога были ограничены пирогом с мясом или пирогом со стейком. Теперь выбор пирогов огромен: от чрезвычайно популярного пирога со стейком и сыром до пирога с ароматной курицей или овощного. Соблазнительно для любого гурмана! Премия Bakels Новой Зеландии значительно повлияла на качество выпечки и начинки пирогов, доступных по всей стране, а также помогла переместить пироги из дешевого сегмента "простых наполнителей желудков" в более премиальный вариант для гурманов.

Премия Pie Awards превратилась в крупнейший продовольственный конкурс Новой Зеландии, привлекающий более 5.000 пирогов с рекламным бюджетом свыше 500.000 долларов, что помогает стимулировать интерес и продажи. В 2020 вводится традиционный ролл с сосиской, который будет демонстрироваться совместно с его старшим кузеном пирогом.

1

Без глютена

2

Bakels Новая Зеландия предлагает продукты без глютена уже более 25 лет. Из последних новинок **Шоколадный кекс без глютена** и **Банановый хлеб без глютена** в упаковке для розничной продажи. Оба продукта подходят больным целиакией и потребителям, выбирающим продукты без глютена. Безглютеновая продукция в настоящее время считается основным направлением развития, и продукт должен отвечать этой характеристике, чтобы быть успешным. Розничные магазины продуктов питания в Новой Зеландии продолжают поддерживать эту категорию, а компания Bakels в Новой Зеландии разрабатывает новые решения в этом направлении.

2

2

Оснащение

Для обеспечения компаний Bakels необходимыми ресурсами для оказания эффективной и всесторонней поддержки нашим клиентам, мы постоянно инвестируем в оснащение подразделений.

Новый логистический центр Bakels

1

Британский Bakels с гордостью объявляет об инвестициях в новый распределительный центр стоимостью £10млн. Центр расположен на окраине города Бичестер, менее одной мили от производственной площадки, что обеспечивает транспортную доступность и облегчает обслуживание клиентов по всей стране. Большинство продуктов Bakels, поставляемых британским клиентам, производятся в Великобритании, поэтому новый центр обеспечивает очевидные конкурентные преимущества и потенциал для дальнейшего развития.

Новая производственная линия в России

2 3 4

ООО "Русский Бейклс" с 1999 года на площадке в Санкт-Петербурге производит полный спектр высокоэффективных релиз-агентов, хлебных смесей, концентратов и разрыхлителей для хлебобулочных и кондитерских изделий. В конце 2019 года в Санкт-Петербурге была полностью завершена реконструкция линии по производству сухих смесей. Оснащенная современным оборудованием, позволяющим выпускать весь спектр сухих смесей для кондитерского и хлебопекарного рынков, линия открывает новые перспективы для роста и развития компании в России, а также для дальнейшего взаимовыгодного партнерства с российскими производителями. ООО "Русский Бейклс" успешно прошла внешний аудит на соответствие системы пищевой безопасности и 10 ноября 2019 получила международный сертификат по стандарту FSSC 22000 (Food Safety System Certification 22000).

MANAGEMENT SYSTEMS CERTIFICATION BODY
TEST-ST.PETERSBURG CO. LTD.

CERTIFICATE

Limited Liability Company
«Russky Bakels»

Food Safety System Certification
FSSC 22000

Центр выпечки в Шанхае открыл свои двери!

5

Новый центр выпечки Bakels был открыт в Шанхае 18 сентября 2019 председателем группы Bakels Арминoм Ульрихом и генеральным директором Китайского Bakels Грегом Вудхедом. Новый Центр выпечки Bakels разместился в отреставрированном здании фабрики по производству карандашей, превратившейся в современный бизнес-центр. Основная работа Центра направлена на обучение и совместную работу с клиентами. Это современный пекарский центр, оснащенный печами Miwe, складскими помещениями, аудиовизуальной системой и помещением для обучения 20-30 пекарей. На втором этаже расположены офисы, конференц-зал, выход на террасу. Помимо функциональности, расположение центра выпечки в Пудуне и его эстетика говорят, как о наших амбициях и планах, так и о приверженности качеству. Отсканируйте QR-код для видео-тура.

1 Склад Британского Bakels.
2 Завод ООО „Русский Бейклс" в России.
3 Сертификат FSSC 22000.
4 Алексей Малахов (Управляющий директор) и Руслана Довлатова (Менеджер по качеству).
5 Новый Центр Выпечки в Шанхае

В ПАМЯТЬ ОБ АЛЕКСАНДРЕ (ЛЕКСЕ) ДЖ. КАЙЕРЕ

1932 – 2019

С грустью мы вынуждены сообщить, что Александр Дж. Кейр, или “Лекс”, как его называли коллеги, скончался в Новой Зеландии в возрасте 87 лет.

Лекс Кейр начал свою карьеру в компании Bakels в 1961 году, присоединившись к Bakels Новая Зеландия в качестве технического торгового представителя. В следующие три года он получил повышение до менеджера по продажам, а затем до директора по продажам. В течение этого времени он расширил свои обязанности в экспортной области, успешно участвуя в технических и коммерческих вопросах, в развитии бизнеса компании Bakels на Фиджи, в Сингапуре, Малайзии и на Филиппинах. Австралийский Bakels стал следующей должностью Лекса Кейра, когда он был назначен управляющим директором в 1978 году. Под его управлением Австралийский Bakels процветал.

Когда в 1986 году Бернард Дж. Бейклс скончался, Лекс стал членом Исполнительного комитета, отвечал за технические вопросы группы Bakels. Сложностям и масштабности этого назначения было посвящено девять лет напряженной работы, которые были отмечены рядом достижений. Лекс Кейр был членом совета директоров EMU AG, холдинговой компании Группы компаний Bakels, а также попечителем фонда EMU Foundation в течение многих лет, пока полностью не ушел на пенсию в 2011 году. Это было завершением 50-летнего путешествия с Bakels, которое он описал как захватывающее и полезное. Преданность хлебопекарной промышленности, солидные знания рынка хлебобулочных изделий, опыт, а также большая поддержка со стороны его жены Берни Кейр и двух дочерей позволили Лексу многое сделать для компании Bakels и для хлебопекарной промышленности в целом. Лично и от имени группы Bakels редактор этой статьи хотел бы поблагодарить Лекса Кейра за его работу, многочисленные достижения и достойное управление.

Армин Ульрих,
председатель правления EMU AG

Поздравления

Мы с удовольствием отдаем дань уважения нашим преданным сотрудникам, без которых мы не смогли бы обслуживать наших клиентов.

Мы рады отметить многолетний опыт работы следующих сотрудников Bakels:

35 лет
Герхард Гроббелаар, управляющий директор, Южный Bakels
Тревор Абрахамс, руководитель производства, Южный Bakels

30 лет
Роландо Гонсалес, производство (жиры), Австралийский Bakels
Loeurp Ma, производство (MFG), Австралийский Bakels
Билл Башер, оператор завода, Bakels Edible Oils
Даниэль Миранда Карреньо, оператор завода, Bakels Чили
Эдуардо Веласкес Уртадо, руководитель производства, Bakels Чили
Нэнси Тьен Ю Лиан, тест-пекарь, Bakels Малайзия

25 лет
Хэмиш Маккей, начальник завода, Bakels Edible Oils
Марион Гиллеспи, финансовый контролер, Ирландский Bakels
Тони Уичман, оператор производства, Bakels Новая Зеландия

Назначения и Продвижения

Майк Де Паоли

Австралийский Bakels рад объявить о продвижении Майка де Паоли на должность национального менеджера по продажам с января 2020 года. Повышение произошло в рамках реорганизации отдела продаж Австралийского Bakels. Майк имеет большой опыт руководства до прихода в Bakels, и мы уверены, что его навыки внесут очень позитивный вклад в развитие бизнеса. Мы поздравляем Майка с повышением и желаем ему всяческих успехов!

Виолетта Майер

Bakels Чили рада объявить назначение Виолетты Майер менеджером по финансам и бухгалтерии. Виолетта имеет степень бакалавра и доктора философии Университета Ливерпуля, диплом бухгалтера ICAEW с квалификацией в области налогообложения. Виолетта имеет опыт работы в сфере финансового аудита и управления. Мы желаем Виолетте всяческих успехов в будущем!

Тебого Нгкобо

Южный Bakels рад объявить о назначении Тебого Нгкобо в качестве директора по разработкам новых продуктов с 1 сентября 2019 года. Тебого получила степень магистра в области технологии, ориентированной на органическую химию, в технологическом университете Кейптауна. Это опытный менеджер по разработке новых продуктов с 19-летним опытом работы в пищевой промышленности, специалист в области исследований и разработок, оптимизации технологических процессов, аналитической химии, управления проектами. Мы желаем Тебого долгой и успешной карьеры!

Брюс Ван Ворст

Южный Bakels рад объявить о назначении Брюса Ван Ворст с 1 ноября 2019 года региональным менеджером по продажам в Питермарицбурге. Брюс закончил свое образование со степенью бакалавра в области управления бизнесом; имеет сертификат хлебопекарной палаты в области теории хлебопечения и торговли. Брюс имеет более чем 23-летний опыт работы в индустрии FMCG, в частности в сфере продаж выпечки, где он выполнял роль регионального менеджера по продажам и работе с ключевыми клиентами. Мы желаем Брюсу долгой и успешной карьеры в компании Bakels!

Наши компании рады помочь Вам в поиске лучших решений для Вашего бизнеса.

ЕВРОПА
Bakbel Europe SA, Belgium
Bakels Nutribake AG/Switzerland
Bakels Polska Spzoo/Poland
Bakels Senior NV/Netherlands
Bakels Sweden AB/Sweden
Bakels Switzerland Ltd/Switzerland
Bakels Ukraine Ltd, Ukraine
British Bakels Ltd/England
Deutsche Bakels GmbH
c/o Bakels Senior NV/Netherlands
Finnbakels Oy Ab/Finland
Irish Bakels Ltd/Ireland
Russky Bakels/Russia
Aromatic Marketing GmbH/Germany
Aromatic Kft/Hungary
Aromatic Polska Spzoo/Poland

АФРИКА
Bakels Namibia (Pty) Ltd/Namibia
Bakels Zimbabwe (Pvt) Ltd/Zimbabwe
South Bakels (Pty) Ltd/South Africa

АВСТРАЛИЯ & ОКЕАНИЯ
Australian Bakels (Pty) Ltd/Australia
Bakels Edible Oils (NZ) Ltd/New Zealand
Bakels (Fiji) Ltd/Fiji Islands
NZ Bakels Ltd/New Zealand

АЗИЯ
Bakels China Co Ltd/China
Bakels Dalian Co Ltd/China
Bakels Bangsheng Food Ingredients Co Ltd/China
Bakels Hongkong Ltd/Hong Kong
Indo Bakels Pvt Ltd/India
PT Bakels Indonesia/Indonesia
Bakels (Malaysia) Sdn Bhd, Malaysia
Bakels Philippines Inc/Philippines
Bakels Singapore (Pte) Ltd/Singapore
Bakels Thailand Co Ltd/Thailand

АМЕРИКА
Bakels Brazil Ltda/Brazil
Bakels Chile SA/Chile
Bakels Ecuador SA/Ecuador
Bakels Peru SAC/Peru
Aromatic Inc/USA

ГЛАВНЫЙ ОФИС
EMU AG / BAKEX AG
6023 Rothenburg
Switzerland
Tel. +41 41 854 46 44
emu@bakels.ch

www.bakels.com

www.bakels.com

BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904