

# BAKERS WORLDWIDE REVIEW

No 171 2020

## Географический Фокус

Европейский Рынок - здоровые продукты.

## Фокус

Петтинис.

## Потребительские тенденции + продукты

Тенденции, вызванные Covid-19.

*Бейнгл Швеция  
в трендах.*

ВДОХНОВЛЯЙТЕСЬ  
И СОЗДАВАЙТЕ УСПЕХ!  
ПОСМОТРЕТЬ ПАПКУ РЕЦЕПТУР  
DONUTS DE LUXE,  
перейдя по QR-коду



Здесь изображены «Пончики Де Люкс».

 **BAKELS**

BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

info@bakelssweden.se | www.bakelssweden.se | @bakels.sweden

# Предисловие редактора

*Дорогой Читатель!*

*Covid-19 по-прежнему влияет на повседневную жизнь, создавая множество проблем и возможностей. Но в бизнесе так было всегда. В этом выпуске Всемирного обозрения Бейклас мы сосредоточимся на возможностях!*



На страницах 8–9 мы описываем десять изменений в поведении потребителей, связанных с Covid-19, и обусловленные им ограничения. Эти изменения требуют от пекарей адаптации, например, продавать меньше продукции без упаковки и производить линейки продуктов с более длительным сроком годности. Но они также предоставляют возможности для новых продуктов и новых способов дойти до конечного потребителя.

Чтобы отразить рыночную ситуацию и поведение потребителей, в

BWR 171 мы сосредоточились на возможностях, которые предоставляет полезный и вкусный хлеб. Маркетинговые исследования неуклонно показывают, что Covid-19 повысил интерес потребителей к здоровому питанию. Мы расскажем об этом более подробно в статье о европейском рынке (страницы 4–6). Вы увидите, что есть много способов, которыми мы можем помочь нашим клиентам извлечь выгоду из возросшего интереса к здоровому питанию.

К сожалению, присутствует факт, что многие потребители пострадали в финансовом отношении и теперь будут меньше тратить на предметы первой необходимости, включая продукты питания. Хлеб не зря называют «посохом жизни» – это один из наиболее ценных и питательных продуктов. Бесконечное разнообразие хлеба добавляет интереса к повседневным блюдам. Пришло время рассказать о пользе хлеба!

Несмотря на существующее время испытаний, бизнес не останавливается и его рост зависит от непрерывных появлений новых продуктов. Поэтому страницы 10–11 мы посвятили описанию некоторых продуктов, которые, по нашему мнению, соответствуют текущим потребительским тенденциям. Если у Вас есть интерес, пожалуйста, свяжитесь с вашей региональной компанией Бейклас, которая будет рада помочь удаленно, если личное обсуждение невозможно.

Наконец, мы гордимся тем, что являемся «долгосрочным игроком». Поэтому мы рады сообщить о некоторых инвестициях, в частности о новых хлебопекарных центрах, которые мы создаем, чтобы лучше обслуживать наших клиентов, где бы они ни находились. Эти инвестиции будут продолжаться, несмотря на текущие проблемы.

Как всегда, в эти времена испытаний, мы желаем всем нашим читателям и их семьям крепкого здоровья.

Армин Ульрих  
Президент

**Географический Фокус**  
**Европейский Рынок -**  
**здоровые продукты** 4–6

**Фокус**  
**Петтинис** 7

**Потребительские тенденции +**  
**продукты**  
**Тенденции, обусловленные**  
**Covid-19** 8–9

**Продукты**  
**Новые продукты** 10–11

**Новое в Бейклас**  
**Оборудование** 12–13

**Сотрудники Бейклас**  
**Поздравления** 14  
**Назначения и повышения**  
**в должности** 15

## Обложка

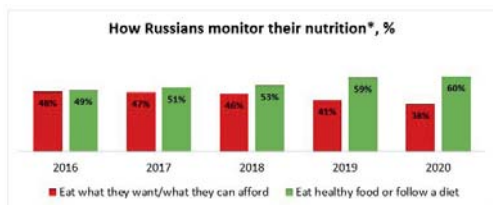
Изображение на обложке: Торт с Петтинис  
Бейклас Швеция.

Всемирное обозрение Бейклас № 171  
Ноябрь 2020  
Опубликовано компанией  
«Бейклас Нутрибейк АГ»  
Отпечатано в России

# Европейский Рынок – здоровые продукты

В продолжении нашей серии региональных статей, мы фокусируемся на Европе и, в частности, на тенденциях здорового питания.

В России наблюдается тенденция к более здоровому питанию. 1 2  
(Исследование GfK, 2019 / ВЦИОМ, 06.2020).



Потребительские предпочтения в России постепенно меняются: потребители все больше интересуются продуктами с высокой добавленной стоимостью, такими как багеты, специальный хлеб с различными добавками (отруби, семена льна, овес и т. д.), в то время как спрос на традиционный хлеб снижается.

С учетом того, что мультизерновой хлеб **Мультисид** уже является лидером продаж в России, то в ответ на возросший интерес потребителей к здоровым продуктам, Русский Бейклас расширил свою линейку для специальных сортов хлеба, добавив в него смеси **Овес и Ячмень** и **Ржаной восторг**.

**Ржаной восторг** для производства ржано-пшеничного хлеба (фото 2) обладает всеми полезными свойствами ржи: витаминами, аминокислотами и минералами. В состав смеси входит высокое содержание ржаной муки, ржаных хлопьев, ферментированного ржаного солода. Эта смесь проста и удобна в использовании, позволяет приготовить "прямое тесто", избавляя от необходимости готовить закваску.

Из смеси Овес и Ячмень получается вкусный полезный хлеб. Это уникальное сочетание овса и ячменя, которое является хорошим источником пищевых волокон, бета-глюкана, а также минералов, калия и магния (фото 1).

Сегодня потребители интересуются не только составом продукта, но и производственными технологиями. Русский Бейклас предлагает разделительные агенты и смазки, соответствующие тенденции здорового питания.

Разделительная смазка **Довидол** обеспечивает эффективную смазку для тестоделителя и ножей хлебозрезов без использования минеральных масел. **Довидол** рекомендован ведущими мировыми производителями специального оборудования.

## Хлеб "Дар зерен"

Еще одно предложение от Польского Бейклас – концепция хлеба под названием "Dar ziaren" (Дар зерен), которая также способствует здоровому образу жизни. Современный подход к здоровому образу жизни касается не только физических нагрузок, но и того, что мы едим. Проект "Dar ziaren" идеально вписывается в концепцию здорового питания. Разнообразие питательных веществ, содержащихся в этом хлебе, – залог здоровья. Своим названием проект обязан тщательно подобранной рецептуре, которая включает десять ингредиентов растительного происхождения: помимо пшеничной и ржаной муки, мы найдем в смеси амарант, киноа, семена чиа, полбу, семена подсолнечника, гречиху, овес и льняное семя. Этот хлеб содержит большое количество питательных веществ, которые обычно поступают в наш организм из самых разных источников. Помимо богатого состава, стоит отметить неповторимый аромат и вкус, которые ценят потребители.



### Хлеб “Go Sport”

4

Польский Бейкас предложил польскому рынку маркетинговую концепцию хлеба под названием “Go Sport”. Как видно из названия, этот сорт хлеба адресован тем потребителям, которые заботятся о своем здоровье, следят за своим питанием и физически активны. В основе проекта лежит сочетание хорошо известной цельной муки Graham и Go Sport Mix – хлебной смеси, богатой тыквенными семечками, льняным семенем, семенами подсолнечника, зернами ржи и овсяной мукой. Богатый состав хлеба привлекает потребителей, обладающих научными знаниями из области медицины, лежащей в основе здорового образа жизни, и позволяет ввести его в ежедневный рацион. В хлебе высокое содержание пищевых волокон, ненасыщенных жиров, марганца, меди, селена. В то же время, он является источником белка, жирных кислот Омега-3, витаминов В1, В3 и минералов, таких как цинк, магний, калий и железа. Это позволяет пекарям использовать на этикетках различную информацию о пищевой ценности и пользе для здоровья. Очевидно, что хлеб “Go Sport” благодаря своим свойствам отлично подходит для всех потребителей, а не только для тех, кто активно практикует физические нагрузки. Надеемся, хлеб “Go Sport” по достоинству оценят спортивные тренеры, диетологи и врачи.



### Бейкас Швеция отвечает на потребительский спрос на полезные для здоровья продукты

5

Потребительский прос на более здоровые альтернативы значительно вырос и будет продолжать расти в будущем. Однако потребитель также желает сохранить вкус обычных продуктов. Это проблема при разработке здоровых вариантов традиционных продуктов. Поэтому мы с гордостью представляем **Non Temp Dark Chocolate Coating** – универсальный продукт с гладкой текстурой и богатым вкусом шоколада на основе натуральных ароматов. Этот продукт имеет те же качества, что и наши обычные продукты линейки **Non Temp**, и может использоваться для широкого спектра применений.



### Хрустящие батончики Bakels Crustino

6

Хрустящие и очень хрустящие – это лишь два из многих достоинств продукта Бейкас Нутрибейк, хрустящего батончика **Crustino**. С использованием этой смеси для производства батончиков пекарь может легко и просто приготовить модную выпечку, соответствующую современным привычкам питания. Будь то легкий перекус или пикник, хрустящий батончик **Crustino** неизменно порадует приятным вкусом, способствуя здоровью и благополучию потребителя. Причина в том, что помимо мелких семян, орехов, хлопьев и клюквы хрустящий батончик **Crustino** содержит также ростки пшеницы. Прекрасный аромат (с ванилью и карамелью) завершает вкус высококачественного хрустящего батончика.

Просто смешайте **Crustino Mix** и **Florentine Mix** вместе - запеките - нарежьте - готово!



## Откройте для себя технологию ТТТ – естественный способ улучшения вашего хлеба с использованием хлопьев из Швеции

1 2

Сегодняшним потребителям больше, чем когда-либо прежде, нужны продукты с чистой этикеткой, и они ожидают, что производитель продуктов питания и хлебобулочных изделий их этим обеспечит. Потребители даже готовы платить более высокую розничную цену за продукты, изготовленные из ингредиентов, которые они знают и которым доверяют.

Благодаря нашим натуральным и инновационным продуктам ТТТ, изготовленным из чистой пшеницы, ржи, ячменя и овса, вы можете продлить свежесть, улучшить мягкость и продлить срок хранения вашего ассортимента хлеба без добавления каких-либо Е-номеров.

Удаление ингредиентов, которые укрепляют, стабилизируют и сохраняют пищевые продукты, создает проблему для обеспечения безопасности пищевых продуктов, - хлеба длительного срока годности и других улучшающих хлеб свойств. С ТТТ вы можете гарантировать сохранение качества с меньшим количеством добавок. Фактически, использование нашей продукции ТТТ дает вашему ассортименту хлеба еще больше преимуществ, которые потребители высоко ценят.

### Почему следует выбрать ТТТ

- Все продукты исключительно растительного происхождения и не содержат ГМО.
- Зерновые злаки подвергаются термообработке естественным образом, что значительно сокращает время производства, так как при этом не требуется ошпаривание зерна.
- Дает множество преимуществ для здоровых характеристик вашей выпечки. Например, высокое содержанием клетчатки, натуральных витаминов и минералов.
- Обладая водопоглощительной способностью в пять раз выше, чем у обычной муки, эти функциональные ингредиенты сохраняют влажность и мягкость хлеба. Высокая способность связывать воду значительно увеличивает выход теста и, следовательно, экономит деньги пекаря.
- Обеспечивает стабильно поведение теста на протяжении всего процесса выпечки.
- Ассортимент может использоваться для производства всех видов хлеба, включая багеты, рустикальный хрустящий хлеб, формовой хлеб, закваску и даже пиццу.
- Повышает качество дефростированных замороженных продуктов за счет того, что в тесте остается больше воды, что придает готовому хлебу более высокое качество и более длительный срок хранения.
- Не используются ферменты.
- Может заменить молоко в вашей рецептуре, поскольку овес содержит больше жиров, чем другие злаки (Halfie M160).
- Благодаря технологии ТТТ ядра становятся мягкими и хорошо жуются без риска повредить зубы.

### Коротко о ТТТ

Технология ТТТ представляет собой полностью естественный процесс термообработки зерновых, при котором не используются химические вещества или другие добавки во время обработки сырья. Название технологии ТТТ складывается из первых букв шведских слов:

- Время (Tid)
- Температура (Temperatur)
- Давление (Tryck)

### Хрустящие хлебцы

3

Снекинг – это мировая потребительская тенденция. С начинкой или без нее, хрустящие хлебцы идеально подходят для самых разных моментов удовольствия. Международный бестселлер Бейкас Мультисид идеально подходит для производства хрустящих хлебцев и на 100 % соответствует стремлению потребителей к здоровым перекусам благодаря оптимальному содержанию соли, низкому гликемическому индексу, низкому содержанию углеводов, длительному насыщению и богатому вкусу. Спросите у своего представителя Бейкас рецептуру применения!



# Петтинис

*Петтинис, также известный как «готовое покрытие» или «сахарная паста», уже много лет является фаворитом как профессиональных, так и любительских декораторов тортов. Универсальность и простота использования, где единственным ограничением его применения является воображение декоратора!*

Продукт **Петтинис** был первоначально представлен в 1964 году (BWR 46). С самого начала он был адаптирован для использования на тортах, так как его можно было подогреть и раскатать прямо на торты, обеспечивая гладкую поверхность, готовую к декорированию. «Петтинис готовый к раскатке» был разработан для удовлетворения спроса на надежное, стабильное покрытие для свадебных тортов и тортов для особых случаев.

**Петтинис**, именуемый сегодня как **Петтинис RTR**, за 50 лет с момента своего появления стал лидером рынка и доступен по всему миру. Он изменил рынок декорирования тортов, позволив как профессионалам, так и домашним пекарям быстро и легко изготавливать праздничные и новаторские торты, сохраняя при этом высокие стандарты, ожидаемые заказчиком.

Знания, методы и творческое вдохновение **Петтинис** передаются сообществу декораторов тортов через активный веб-сайт [www.pettinice.com](http://www.pettinice.com), связанные каналы социальных сетей и через работу послов Петтинис по всему миру.

**По всему миру Петтинис производится и экспортируется из следующих стран:**

## Новая Зеландия и Австралия

Ассортимент **Петтинис** включает двенадцать цветов. К традиционным цветам: цвету слоновой кости, белому, шоколадному и миндальному, добавился целый ряд ярких современных цветов: желтый, оранжевый, зеленый, розовый, красный, фиолетовый, синий и черный. Мультиупаковка доступна в самых популярных цветах: красном, синем, желтом и черном. Смешивая цвета, можно получить множество различных оттенков. На сайте [www.pettinice.com](http://www.pettinice.com) есть таблица цветов с пропорциями для смешивания, чтобы покупатели могли достичь желаемого результата. Этой работе способствует опыт наших демонстраторов **Петтинис**, которые проводят презентационные семинары и вносят свой вклад в специализированный веб-сайт **Петтинис**, упомянутый выше.

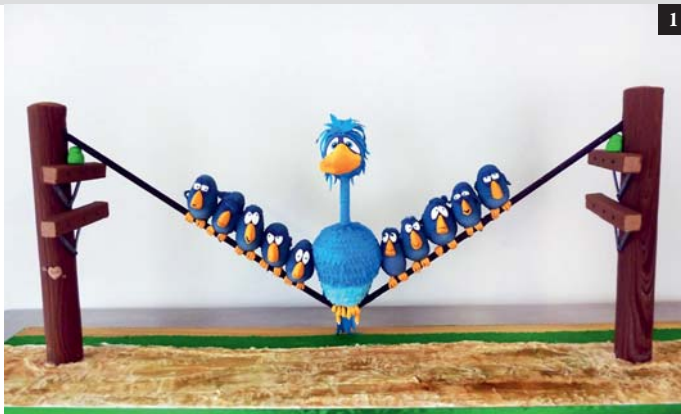
## Швеция

Бейклс Швеция продает **Петтинис** по всей Европе и на многих экспортных рынках. Он доступен в более чем двадцати цветах актуальной цветовой палитры и создает изысканную гладкую поверхность. Сахарная паста чрезвычайно эластична, поэтому с ней легко работать. Ее можно использовать для покрытия тортов, печенья, кексов, а также для лепки и украшения. Кондитер может смешивать базовые цвета и создавать новые захватывающие цветовые комбинации или получать эффект мрамора.

**Петтинис RTR** идеально подходит как для ручного, так и для промышленного производства и доступен для профессионалов и потребителей в большинстве стран. Бейклс Швеция недавно обновил и улучшил свою цветовую гамму и в то же время обновил упаковку до современного, ориентированного на потребителя вида.

## Южная Африка

Южный Бейклс – четвертая компания, производящая высококачественные мастики **Петтинис RTR** в соответствии с международными стандартами Бейклс. Южный Бейклс регулярно проводит выездные презентации в Южной Африке, которые посещают сотни пользователей **Петтинис**. Изюминкой таких роуд-шоу являются демонстрации **Петтинис** представителями Южного Бейклс: Линн Гласс и Нита Кристл. Демонстраторы показывают, как украсить 2D торты с помощью **Петтинис** от Бейклс. Участники узнают не только о том, как использовать **Петтинис**, но и о других продуктах Южного Бейклс.



1



2



3



4



5



6

Указанные продукты являются лишь примером некоторых продуктов, предлагаемых группой компаний Бейклс. За более подробной информацией мы рекомендуем обратиться в своё региональное подразделение Бейклс.

1 «Птица на проводе» из Петтинис, Бейклс Новая Зеландия.

2 «Кенгуру» из Петтинис, Австралийский Бейклс.

3 «Какаду» из Петтинис, Австралийский Бейклс.

4 Сахарная паста Петтинис Премиум, Бейклс Швеция.

5 Новая упаковка Петтинис, Бейклс Новая Зеландия.

6 Сахарная паста Петтинис Премиум, обновленная упаковка, Бейклс Швеция.

# Тенденции, вызванные Covid-19

Вспышка нового коронавируса изменила и будет продолжать изменять нашу глобальную экономику и потребительские рынки, что приведет к самому большому сдвигу в поведении за последнее 30 лет. Здесь мы исследуем десять изменений в поведении потребителей и то, как они влияют на пекарей, когда мы сталкиваемся с «новой нормой».

## 1 – Здоровье это богатство

1 2 3

Коронавирус оказал колоссальное влияние на нашу заботу о здоровье и благополучии. Это заставило нас усилить поиск продуктов, которые обладают полезными питательными свойствами и способствуют нашему благополучию. В стремлении заботиться о своем здоровье чистая этикетка и натуральные ингредиенты остаются приоритетами для многих. Функциональные и обогащенные продукты, содержащие бета-глюкан, витамины С, D, E, К и цинк, которые, как сообщается, поддерживают иммунную систему человека, должны войти в список желаний потребителей. Хлебобулочные изделия с питательными свойствами, такими как клетчатка и белок, как никогда будут занимать центральное место при выборе покупателя. Увеличится использование пребиотиков и пробиотиков. Осведомленность о психическом здоровье выросла в последние месяцы. Правильное питание все больше влияет на наш повседневный выбор, который также включает режим сна, упражнения и привычные удобства, которые способствуют здоровому образу жизни.

## 2 – Гигиена прежде всего

4

Рост осведомленности о гигиене означает, что предприятия пищевой промышленности должны гарантировать потребителям, что пища была приготовлена в гигиеничной среде и предложена в надежной, защищенной от несанкционированного доступа упаковке. Кроме того, товары на растительной основе в некоторых случаях воспринимаются как более чистые в сочетании с хорошо задокументированными экологическими преимуществами, которые они дают. Хлебобулочные изделия предоставляют производителям и предприятиям по производству хлебобулочных изделий массу возможностей обеспечить потребителей полезными и вкусными продуктами, которые они так жаждут после недавних событий.

## 3 – Чувствительность к цене и ценность

5

Финансовая неопределенность, нависшая над многими семьями, усилила чувствительность наций к ценности, подняв окончательный вопрос: «Что это для меня?» Будь то вкус, продвижение домашних мероприятий, отличный срок годности, снижающий необходимость в посещениях магазинов, сезонная привлекательность или питательная ценность, - акцентирование ценностного предложения хлебобулочных изделий как никогда важно.

## 4 – Растительная пища против мяса

6

Благодаря усиленной заботе о себе и окружающей среде, популярность растительной и веганской пищи будет расти и дальше под «ореолом гигиены». Выбор, основанный на растениях, воспринимается как улучшающий личное здоровье и благоприятный для окружающей среды. Сейчас доступно множество продуктов Бейклас, которые можно отнести к категории веганских.



1



2



3



4



6



5

**5 – Питание дома**

7

Локдаун привел к внезапному переходу от офисной работы на удаленную работу на дому. Это потребовало изменений в наборе покупаемой еды. Растущий спрос на полезные и удобные продукты питания заставляет потребителей искать полуфабрикаты для выпечки и приготовления, а также готовые к употреблению обеды и завтраки. Востребованы и полезные снеки, как альтернатива «греховным перекусам». (Снеки в Великобритании выросли на 50% во время самоизоляции.)



7

**6 – Забота о нашей планете**

8

Ограничения на поездки и ориентация на местные связи побудили потребителей отстаивать местную еду и ингредиенты. Пищевые отходы составляют около 10% от общих мировых выбросов парниковых газов, и в сочетании с тем, что 43% покупателей хлеба готовы покупать изделия, приготовленные из оставшихся хлебных изделий. Пример, черствые багеты предоставляют пекарям возможность производить такие продукты, как кростини.



8

**7 – Доставка**

9

Произошел массовый переход от посещения магазинов к онлайн-заказам с доставкой на дом. Пекарни, адаптирующие свою бизнес-модель к модели, в которой основной ассортимент продукции размещается в Интернете и становится доступным напрямую потребителю, увеличивают долю рынка. Агрегаторы, такие как Uber Eats, Deliveroo и Just Eat, упростили потребителям возможность получить свою любимую выпечку, когда начался локдаун. Фактор удобства для потребителей и расширенный охват пекарен означает, что онлайн-доставка пришла надолго.



9

**8 – Ностальгия**

10

«Комфортное питание», проистекающее из желания чего-то знакомого или продуктов, связанных с приятными воспоминаниями, дает возможность включить «старые фавориты» в ассортимент хлебобулочных изделий, предлагаемых потребителю. Классические продукты с новой изюминкой обеспечивают баланс между старым и новым, а версии перекусов, которые предлагают старые фавориты, побуждают потребителей переходить к работе на дому.

**9 – Обновленный распорядок**

11

Возрождение еженедельных или массовых закупок продуктов заставило потребителей искать продукты с более длительным сроком хранения. Это сказывается на линейках пекарен, – срок годности должен быть максимальным, а упаковка оптимизирована, чтобы покупатели возвращались каждую неделю вновь и вновь.

**10 – Хлеб жизни**

Хлеб является одним из основных продуктов питания, который считается неотъемлемой частью семейного рациона из-за его универсальности и экономичности в повседневном питании. Особенно сейчас, когда этот глобальный кризис привел к ограничению покупательной способности многих людей, хлеб стал более важной частью повседневного рациона.

Хлеб также можно производить в различных форматах, что привносит разнообразие, но не дорого для кармана.

Пора рассказать о пользе «хлеба насущного»!



11



10

# Новые продукты

Внедрение новых продуктов является неотъемлемой частью развития бизнеса. Здесь мы рассматриваем некоторые новые продукты Бейклас со всего мира.

## Стабильные при выпекании начинки

1 2

Натуральные комбинации вкусов снова в моде в пищевой промышленности Австралии. Австралийский Бейклас разработал ряд стабильных при выпечке начинок, чтобы соответствовать этому тренду. Самая удачная из этих начинок – продукт со вкусом груши и сливы Дэвидсон. Хотя сливы Дэвидсон напоминают европейские сливы, на самом деле они не связаны между собой. Сливы Дэвидсон выращиваются в субтропических регионах северного Нового Южного Уэльса и южного Квинсленда и являются неизменным продуктом «парадной» кухни. Для тех, кто никогда не пробовал сливы Дэвидсон, поясняем: мякоть плода имеет довольно насыщенный красный цвет и имеет интенсивно кислый вкус, поэтому необходимо сбалансировать рецептуру добавлением груш. Начинка может использоваться в различных областях, например, в качестве начинки для пирогов, прослоек в рулеты или начинки для тортов или маффинов.



1

## Миллионарес Карамель Малина РФ

3

Карамельные ингредиенты заняли центральное место в кондитерских изделиях во всем мире и, согласно прогнозам, их доля вырастет на 7 % в 2021 году с увеличением присутствия в других категориях продуктов питания, таких как мороженое и еда на вынос. Завоевав сердца потребителей, благодаря своему аппетитному вкусу и приятному внешнему виду, появилась возможность добавить премиальный вариант традиционной карамели, чтобы улучшить вкус и аромат. После выхода на рынок линейки **Правильная Карамель** в 2017 году Бейклас продолжил вводить новшества в этой категории, представив в последние годы карамель с низким содержанием воды для продуктов с длительным сроком хранения и карамель с низким содержанием сахара для продуктов с низким содержанием калорий.



2

Бейклас с гордостью представляет красочный вариант любимой пекарями карамели **Миллионарес Карамель** с новым дополнением к семейству **Правильной Карамели** – **Миллионарес Карамель Малина РФ**. Благодаря дополнительному преимуществу в отсутствии пальмового масла, **Миллионарес Карамель Малина РФ** сочетает в себе вкусовые и другие свойства **Миллионарес Карамель** с естественным глубоким малиновым цветом и восхитительным вкусом малины.



3

Как часть линейки **Правильной Карамели**, карамель **Миллионарес Карамель Малина РФ** производится с использованием традиционной технологии варки, что обеспечивает неизменно превосходную текстуру и вкусовые ощущения, которые так нравятся потребителям.

**Миллионарес Карамель Малина РФ** можно использовать в ностальгических вариантах, таких как песочное печенье **Миллионарес Песочное**, а также в более поздних творениях, например, в кексах с начинкой; пирожных и пончиках с покрытием. Все они приобретают дополнительный цвет, чтобы привлечь внимание потребителей, жаждущих инноваций.

## Линейка Гурман

4

Традиционная линейка фруктовых пюре Бейклас (**Гурман**) была переработана, чтобы улучшить как качество, так и удобство использования. Продукт на 75 % состоит из фруктов и теперь производится только с натуральными красителями и ароматизаторами. **Линейка Гурман** доступна в удобных пакетах по 2 кг с носиком, что позволяет пользователю открывать и закрывать пакет столько раз, сколько необходимо. Пюре **Гурман** от Бейклас пастеризуют и хранят при температуре окружающей среды, тем самым избавляя от всех неудобств, связанных с замороженным пюре, таких как высокие транспортные расходы и необходимость наличия морозильных камер у клиента, а также необходимость в размораживании продукта перед использованием. Доступны манго, маракуйя, лимон, черника, малина и клубника. Их можно использовать для придания фруктового вкуса и цвета муссам, мороженому, тесту и многому другому.



4

### Пасхальные булочки

#### Малина и шоколад, шоколадный апельсин и соленая карамель

Пасхальные булочки с крестиком, как один из самых популярных сезонных продуктов представляют собой полезную категорию для введения новых вкусовых сочетаний, которые популярны в других хлебобулочных изделиях.

Разновидности пасхальных булочек с малиной и шоколадом, шоколадным апельсином и соленой карамелью опираются на ароматы, популярные в других сегментах, и привносят инновации в традиционное сезонное предложение.



### Банановый хлеб с четырьмя видами семян

Это продукт, созданный на основе мегапопулярного **Бананового Хлеба**, одновременно вкусен и питателен, а также является отличным способом перекуса в ваш активный день. Содержит просо, семена тыквы, подсолнечника и мака.



### Нон Темп Шоколадное Покрытие Блонд

Линейка продуктов **Нон Темп Шоколадные Покрытия** от Шведского Бейклас популярна у кондитеров во всем мире. В отличие от шоколада, **Нон Темп Дак** не содержит какао-масло, что упрощает использование продукта, так как не требует темперирования. Высокое качество продукта, а также тот факт, что он упрощает процесс производства, сокращая время производства, делают его действительно незаменимым. Все **Нон Темп Шоколадные Покрытия** от Шведского Бейклас изготавливаются из сегрегированного пальмового масла и не содержат затвердевшего жира. Ассортимент **Нон Темп Шоколадные Покрытия** состоит из различных вкусов и цветов, включая белый, молочный, темный, розовый. Сейчас выпущен новый сорт – **Нон Темп Блонд**. Он обладает приятным вкусом ириски и нежным карамелизованным оттенком подрумяненного масла. Продукт имеет приятный теплый бежевый цвет и подходит для любых видов выпечки.



### Ванильный крем мгновенного приготовления

«Ванильный крем, такой же нежный и сливочный, как свежеприготовленный». Это требование всех производителей, использующих сухие смеси для быстрого приготовления кондитерских изделий с кремом, используемых при производстве пирожных «наполеон», датских пирожных или изысканных пирожных «дипломат».

Бейклас Нутрибейк это удалось. Ванильный крем быстрого приготовления **GRAZIELLA C Intense** содержит настоящую мадагаскарскую ваниль. Его легко использовать, чтобы получить вкус свежеприготовленного крема. Он также вдохновляет своим золотисто-желтым привлекательным цветом. Его можно использовать практически для всех применений: в холодном виде для изысканных десертов и пудингов, в изысканной датской выпечке или рулетах.

Простое приготовление, максимальный результат!



# Оборудование

*Здесь мы заглянем «за кулисы» инвестиций, направленных на лучшее обслуживание наших клиентов.*

## Открытие современного завода по производству смесей в Швейцарии 1

После короткой фазы восстановления, продолжавшейся всего три месяца, Бейкас Нутрибейк смог запустить производство сухих смесей с использованием нового барабанного смесительного оборудования Маткон. Теперь швейцарский рынок может рассчитывать на повышенную гибкость местного производства инновационных смесей для выпечки.

## Открылся московский центр выпечки 2 3

Открытие первого демонстрационного центра в Санкт-Петербурге в 2015 году стало важным шагом в развитии бизнеса Бейкас в России. Это помогло Русскому Бейкас более оперативно реагировать на индивидуальные запросы клиентов: создавать новые продукты для России с учетом как мирового опыта, так и местных предпочтений. Демонстрационный центр компании Русский Бейкас в Москве оснащен самым современным оборудованием. Наша цель состоит в том, чтобы стать ближе к клиентам и стать для них предпочтительным партнером. Центр выпечки является идеальным способом взаимодействия со всеми клиентами, крупными и малыми. Используя новые производственные мощности, Русский Бейкас разрабатывает инновационные индивидуальные решения для клиентов; организует дни инноваций и мастер-классы для партнеров. Благодаря этим новым объектам клиентам предлагается техническая поддержка, обучение и презентация новых концепций.



## Новый сайт и центр выпечки Aromatic Marketing GmbH 4 5

19 июня 2020 года, после 22 лет работы на старом месте и положительных изменений последних лет, немецкий офис продаж в Берлине переехал в новое просторное помещение.

Большой офис открытой планировки и отдельная комната для переговоров, а также небольшая кухня создают приятное рабочее место. Кроме того, недавно оборудованный центр выпечки представляет собой идеальные условия для разработки рецептов в сотрудничестве с клиентами. Также могут быть продемонстрированы новые продукты и идеи по их применению. До 8 человек могут использовать две печи MIWE (кондитерская, хлебопекарная) и различные миксеры (тестомес, планетарный миксер). Кроме того, могут использоваться различные возможности временного хранения (расстойка и камера длительного брожения, холодильник, морозильная камера). Оценку различных тестов и рецептов можно провести в соседнем конференц-зале. Во встречах и презентациях в этом зале могут принимать участие до 12 человек. Открытые и светлые рабочие помещения вместе с центром выпечки и конференц-залом обеспечивают возможности для непрерывного будущего роста.



### Новый центр выпечки Бейкас Швеция

6 7

Центр выпечки Бейкас Швеция - это инновационный центр, где каждый день разрабатываются новые продукты и идеи. Центр выпечки также предоставляет клиентам эксклюзивные возможности поработать в партнерстве с нашей командой специалистов и технологами, что является важным элементом обслуживания клиентов.

Центр выпечки состоит из трех полностью оборудованных испытательных пекарен и лаборатории для тестирования и разработки продуктов. Пекарни оборудованы подовыми и ротационными печами, различными миксерами, тестоделителями и миксером TFT для тестирования непрерывного производства. Лаборатория дает возможность охарактеризовать свойства продукта как с точки зрения безопасности пищевых продуктов, так и их органолептических показателей. Несколько производственных линий и множество различных продуктов требуют обширных знаний в области сырья и химии процессов. Это понимание создает несколько положительных синергетических эффектов, когда дело доходит до разработки продукта. В целом это позволяет Бейкас Швеция решать все проблемы клиентов в области выпечки.

Большой конференц-зал соединен с пекарней, что обеспечивает гибкую настройку для презентаций и обучения. В центре выпечки могут разместиться до 50 человек, а с использованием новейшего IT-оборудования видеоконференцсвязь может быть проведена на самом профессиональном и современном уровне.



### Новый центр выпечки Бейкас Гонконг

8 9 10

Создание хлебопекарных центров мирового класса, которые можно использовать для презентаций концепций готовой продукции и обучения применению, является обязательным условием, если мы хотим достичь цели, изложенной в нашем заявлении о миссии.

«Мы технически оснащенная компания, миссия которой - помочь нашим клиентам продавать больше хлебобулочных изделий». Наш центр выпечки в Гонконге присоединяется к уже работающим в Швейцарии, Швеции, Германии, Великобритании, Малайзии, Таиланде, Китае, Австралии и Эквадоре.

Новые объекты в Индии, Нидерландах и Чили уже запланированы на 2021 год.

Хотя Covid-19 мог быть веской причиной для отсрочки строительства этого нового объекта, поскольку его полное использование будет невозможно, пока действуют ограничения, было решено продолжить работу в соответствии с первоначальным планом отражая наш долгосрочный подход. Новый объект полностью оборудован для демонстрации всех аспектов выпечки и потенциала продуктов для изготовления хлеба, тортов и кондитерских изделий.

Мы рады, что наша уверенность подтвердилась, так как посещения клиентов уже происходят, хотя и на меньшем уровне, чтобы соблюдать необходимые меры предосторожности в отношении Covid-19. Первоначальная реакция клиентов была очень положительной. Бейкас в Гонконге с нетерпением ждет новых клиентов в грядущем 2021 году.



# Поздравления

*Мы с удовольствием отдаем должное долгосрочной работе сотрудников и их преданности делу, без которой мы не смогли бы обслуживать наших клиентов.*

Мы рады отметить многолетнюю службу следующих сотрудников.

## 45 Лет

Саид Карлссон, здания и коммунальные службы, Бейкас Швеция

## 40 Лет

Педер Тённес, производство, Бейкас Швеция

## 30 Лет

Тиан Ю Лиан, пекарь группы качества, Бейкас Малайзия

Андерс Экстен, эксплуатация зданий, Бейкас Швеция

Йорген Хёгберг, склад, Бейкас Швеция

Борислав Сусняр, региональный менеджер по продажам, Бейкас Швеция

## 25 Лет

Линн Джонс, координатор по экспорту, Австралийский Бейкас

Атиш Сингх, бухгалтер, Бейкас Новая Зеландия

Марио Шнидриг, эксперт-консультант - пекарня, Бейкас Нутрибейк

Рик ван де Бельт, менеджер по работе с клиентами, Bakes Senior

Нил Лонг, менеджер по производству, Британский Бейкас

Шэрон Бирн, производственный директор, Британский Бейкас

Стефан Грубер, производство, Бейкас Швеция

Ян-Олоф Сьёберг, разработка продукции, Бейкас Швеция



## Выход на пенсию Эверарда Вейдселя

1 2

Бейкас Новая Зеландия с сожалением сообщает об уходе Эверарда Вейдселя с должности технического советника по хлебопекарным предприятиям после 35 с половиной лет работы! Нашим сотрудникам и клиентам будет не хватать опыта и обширных знаний Эверарда. Хотя Эверард ушел на пенсию 20 мая, его официальное прощальное мероприятие было отложено из-за Covid-19 и проводилось в Новозеландском Бейкас в четверг, 9 июля. Бейкас Новая Зеландия благодарит Эверарда за его службу и преданность делу на протяжении всего срока его пребывания в должности и желает ему счастья и здоровья на пенсии.



1



2

1 Эверард Вейдселя.  
2 Прощальный групповой снимок.

# Назначения и повышения в должности



**1** **Стивен Фулфорда** **1**

Британский Бейклас рад объявить о повышении Стивена Фулфорда до должности коммерческого директора с апреля 2020 г. Повышение по службе является частью плана преемственности, согласно которому Стивен сменил директора по

продажам Кейта Хоулисона до его выхода на пенсию в 2021 году.

Стивен был частью команды Бейклас более 16 лет и имеет опыт технической поддержки и продаж, с которым, мы уверены, он окажет положительное влияние на нашу деятельность в новой должности. Мы поздравляем Стивена с повышением в должности и желаем ему всяческой поддержки и успехов.



**2** **Тхам Джи Чонг** **2**

Бейклас Малайзия рада объявить о назначении Тхама Джи Чонга на должность операционного директора с января 2020 года. Тхам работает в Малайзийском Бейклас с 2003 года, занимая должность заведующего производством.

За прошедшие годы Тхам сумел наладить производство завода в Малайзии и сыграл важную роль в вводе в эксплуатацию станции очистки сточных вод в 2018 году. Совсем недавно Тхам сыграл жизненно важную роль в координации строительства нового склада для Малайзийского Бейклас, которое завершилось в августе 2020 года. Мы хотим поздравить Тхама с этим повышением и желаем ему больших успехов в этой новой должности.



**3** **Юрген Клоста** **3**

Южный Бейклас рад сообщить о повышении Юргена Клоста до директора филиала Бейклас в Намибии. Он работает в хлебопекарной промышленности более 24 лет. Юрген изучал производство хлеба и кондитерских изделий в Германии и

начал свою карьеру в Южном Бейклас в качестве технического демонстратора в филиале в Йоханнесбурге в 2002 году. Затем он был повышен до технического торгового представителя, а затем до менеджера по продажам в 2008 году. Юрген был удостоен множества наград за продажи на различных должностях. Мы желаем Юргену всего наилучшего в его новой должности в Бейклас.



**4** **Джанет Леонг** **4**

Малайзийский Бейклас рад объявить о повышении Джанет Леонг на должность управляющего директора с января 2020 года. Джанет работает в Бейклас Малайзия в качестве генерального директора с января 2018 года. Она присоединилась к Бейклас с десятилетним коммерческим опытом, особенно в области ингредиентов для выпечки.

До прихода в отрасль B2B Джанет занимала различные маркетинговые должности в бизнесе потребительских товаров. Мы хотим поздравить Джанет с повышением по службе и желаем ей дальнейших успехов в ее должности.



**5** **Алексей Малахов** **5**

Мы рады приветствовать Алексея Малахова, назначенного генеральным директором Русского Бейклас в июле 2019 года.

Алексей - дипломированный инженер-химик с квалификацией в области экономики и психологии.

Более 26 лет своей карьеры он работал на коммерческих и управленческих должностях в торговле и производстве пищевых ингредиентов, в основном в области какао, шоколада, специальных жиров и других ингредиентов для кондитерских и хлебобулочных изделий. Этот послужной список по управлению и развитию компаний по производству пищевых ингредиентов в России будет очень ценен для Русского Бейклас.

Алексей женат на Наталье, у них есть дочь Юлия.



**6** **Викас Тошниввал** **6**

Викас Тошниввал присоединился к Бейклас Индия в качестве генерального менеджера в ноябре 2019 года. Он обладает двадцатилетним опытом работы в сфере B2B в различных специализированных отраслях, включая производ-

ство ферментов за последние восемь лет. Викас был руководителем глобального бизнеса в подразделении пищевых продуктов и промышленной переработки, ферментов, где он использовал свои фундаментальные технические знания и коммерческий опыт, чтобы возглавить развитие и расширение бизнеса в различных регионах – опыт, который будет эффективно использован в будущем развитии и укреплении позиции Бейклас на индийском рынке ингредиентов для выпечки.

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



## EUROPE

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

## AFRICA

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

## AUSTRALASIA & OCEANIA

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

## ASIA

Bakels China Co Ltd/China  
Bakels Dalian 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

## AMERICAS

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

## HEAD OFFICE

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

[www.bakels.com](http://www.bakels.com)



[www.bakels.com](http://www.bakels.com)

 **BAKELS**

BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904