



Най-хубавия сладкиш, най-вкусния хляб, ще бъде следващия, който ще представим в центъра на АЛМА ЛИБРЕ

това отговори търговския директор на АЛМА ЛИБРЕ Янис Лиолиос на въпроса, кой от стотиците различни сладкиши, печива и хлеботорения от тези, които се представиха в АЛМА ЛИБРЕ консултантски център през последните две години е най-добрия и продължи, „...същото ще Ви отговорим и следващата и по-следващата година. За нас процеса на търсенето не спира никога, а то е принцип за всеки професионалист сладкар или хлебопроизводител... търсенето не спира никога!“

- Много производители в момента се борят за оцеляване, гонят оборота, за да платят заема, надали имат време за експерименти?

Сладкишите и печивата са продукти, които ги купуват клиентите, за да се насладят. Това им е характерът! Ако съседната конкурентна сладкарница предложи по-вкусни, по-атрактивни, по-красиви сладкиши и печива, клиентите с право ще изберат нея.

- А за хляба?!

Хлябът от векове е бил най-евтината наслада във всекидневната трапеза. С 5-7 лева на месец повече едно четиричленно семейство в България може да се наслаждава на най-вкусния традиционен здравословен хляб, без консерванти, с натурална закваска и естествени аромати, топъл и пресен.

- Звучи всичко...ясно, просто и подредено...

Абсолютно! В "АЛМА ЛИБРЕ консултантски център" не спираме да даваме нови идеи и предложения, а за нашите клиенти изработваме заедно с тях индивидуални проекти с цел непрекъснато удовлетворяване на все по-взискателните клиенти. Особено младите клиенти търсят все повече и повече. Не е ли грешка професионалистите да тъпчат на едно и също място?

- Сигурно за сметка на цената...

Не винаги. Продуктите от ново поколение позволяват използване на нови технологии, които драстично може да свалят функционалните разходи при производството, които са определящ фактор. Въпросът на производителите към нас търговците би трябвало да бъде „имате ли суровини с по-високо качество? ... и може ли да ни предложите технология за тях за сваляне на разходи при производството?“

- И как става това?!

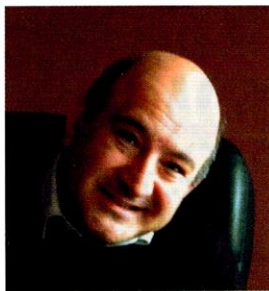
Стратегията на АЛМА ЛИБРЕ е предлагане на продукти от ново поколение заедно с технологии и техники за вдигане на качество и сваляне на себестойностите.

Целта е НАСЛАДАТА, тя носи оборота!

Интервюто за Йорданка Найденова









До клиентите... с нови идеи

Г-н Лиолиос, наскоро завърши 150-та презентация на АЛМА ЛИБРЕ КОНСУЛТАНСКИ ЦЕНТЪР, Вие и вашият екип, не се ли изморихте?

Да... пет години съвместно творчество с „Гастрономичния център на СТЕЛИОС КАНАКИС“ и над 150 презентации. На 11 и 13 март ще се състоят презентации №154 и №155 със специален гост-сладкаря Г. Косиочук от Атина, за да представим отново възможностите на шоколадите, които предлагаме. А през април при нас ще гостува шеф-презентаторът на фирмата БАКБЕЛ - Francois Galtier, за да представи летни предложения за сладкиши. В малко по-дългосрочен план през първата седмица на октомври ще ни гостува М. Rauquet от Академията на „Cacao Barry“ - Белгия, за да представи коледни шоколадови идеи, а през ноември 2014 г. в нашата база ще се проведе второто обучение с известната френска школа ЛЕНОТР на тема „Съвременни техники за работа с шоколад и декорации с шоколад“.

В същото време нашият екип, начело със сладкаря Бойко Владимир и хлебаря Мирослав Рангелов, не спираме да организираме презентации през седмица, за да представяме нови идеи. Както виждате, не само, че не се уморяваме, ами и нуждите на пазара ни карат да бъдем още по-динамични! Професионалистите имат нужда от размяна на идеи и опит, а ние сме професионалисти. Нямаме право нито да чакаме, нито да мълчим, нито да се изморяваме! Който от бранша се измори - сладкар, готвач, хлебар, снабдител, мениджър, доставчик - и спре да твори, пазарът ще го изолтира и затова няма да е виновна никаква криза!

Г-н Лиолиос, наскоро създадохте две нови институции под шапката на фирма „АЛМА ЛИБРЕ“ - „АЛМА ЛИБРЕ - Академия за шоколад“ и „АЛМА ЛИБРЕ - HORECA“. Каква е целта и какво смятате да правите?

„АЛМА ЛИБРЕ - Академия за шоколад“ беше мечта за нас. Ето само няколко въпроса: „Защо хората обичат шоколад?“, „Кога потребителите избират шоколадов сладкиш и кога избират плод или друг?“, „Кои са измеримите и неизмеримите характеристики на един добър шоколад?“, „Всеки шоколад ли е кувертур?“, „С какви шоколадови техники може да постигнем НАСЛАДАТА?“, „Какъв цвят нюанс на кувертюра обичат българските потребители?“, „Каква течливост освобождава ароматите и възможностите на какаовата маса при шоколадите?“, „Колко е важен точният показател: КАКАОВО МАСЛО?“. ...Ние в „АЛМА ЛИБРЕ“ търсим отговор на тези въпроси, за да задоволим реално нуждите на крайните потребители, да развием продажбите на нашите клиенти. Трябва задълбочено мислене, богата култура, специални знания и много практика. Сами не можем! Никой не може сам! На „АЛМА ЛИБРЕ“ се даде възможност да избере от международния лидер - „БАРИ КАЛЕБО“ - най-подходящите шоколади за българския пазар. Консултанти ни бяха „Център - Канакис“, „ЛЕНОТР“, специалистите и клиентите на „АЛМА ЛИБРЕ“. Гамата от 18 шоколади от „КАКАО БАРИ“, „ЧОКОВИК“ и „МОНА ЛИЗА“, както и от още 160 шоколадови изделия в общата гама на „АЛМА ЛИБРЕ“ са съзнателно избрани, за да дадат пълен, реален и аргументиран отговор на горните въпроси. „АЛМА

ЛИБРЕ - Академия за шоколад“ просто обобщава и подрежда цялата тази информация с цел да представя крайни изделия, технологии и продукти, основани върху белгийските школи и международната практика, които превръщат Негово Величество ШОКОЛАДА в разменна монета за НАСЛАДА. Що се отнася до проекта „АЛМА ЛИБРЕ HORECA“, ще ни трябва друг отделен разговор. Българската кухня след Освобождението се развива като съчетание на централно-европейските кулинарни тенденции и на влиянието от Изтока, а не трябва да се пренебрегват и соц-стереотипите, които все още работят. Нищо лошо да се „побългари“ италианското готварство, френското сладкарство или немското хлебарство, но с цел да се подобри и да се адаптира към българските условия и вкусове. Нищо лошо няма да се представи и оригиналният им вариант. Най-важното е, нищо да не се прави случайно. Всичко трябва да се прави съзнателно, основано върху конкретни знания и съзнателен избор.

Ние от „АЛМА ЛИБРЕ“, създадохме специален речник, качен в нашия сайт www.almalibre-prof.com, за да споделим част от нашите идеи с професионалисти сладкари, хлебари и готвачи. Обслужването на потребителите по ХОтели, РЕсторанти и КАфетерии, освен много висококачествени суровини, изисква богата култура и съзнателен избор. Това целим с „АЛМА ЛИБРЕ HORECA“. Например проектите, които започнахме да развиваме в нашата последна презентация №154 за ресторантърските десерти (plated desserts) и хлебчета (restaurants breads), не са измислени от нас. Те са представени от нас, за да обогатим менюто на нашите клиенти с предложения, разработени от нашите контрагенти от Гърция, Белгия, Германия, Франция... Изискването на нашите клиенти да осигурим висококачествени натурални брашна (семолина и други) и технологии за оригинално тесто за пица, хлебчета, големи хлябове или хлеботорения е предизвикателство, което съвпада с общите цели на „АЛМА ЛИБРЕ“.

Предвиждате отговорихте на почти всичките ми въпроси. Може би трябва да продължим нашия разговор..., но ще ми позволите един личен въпрос. След толкова години в България, доволен ли сте?

Списание „Кафе пауза...“ винаги е добре дошло при нас, както и би трябвало и при всеки „търсец професионалист“. Браншът трябва да го оценява, а всички ние, от другата страна, да ви подкрепим за диалога, който развивате на неговите страници. Поздравления! Що се отнася до вашия въпрос ще ви кажа, че 2014 г. е важна и символична лично за мен! Навършвам 50 години, 30 години в България, 20 години професионален живот в България и 20 години семеен живот с Дионисия. Децата ми, Зисис и Христос, се усмихват, когато говоря на български, защото все още не мога да различа „С“ от „Ш“, „Ц“ от „Ч“.

ДА!...изключително доволен съм, че развивам професионалния и семейния си живот в България. Страна с невероятна природа, народ с хилядолетна култура. Гордея се с това, че Гърция е в съседство с България!

Интервюто взе Йорданка Найденова



Готвачи демонстрират сладкарските си умения по време на хранително изложение в Интер Експо център в столицата.

Снимка Люлин Стаменов



ФОТО КРАСИМИР СВРАКОВ