

Български производители се обучаваха в Солун

В края на януари фирмите "Алма Либре" и "Канакис" организираха второто от поредицата предвидени обучения в Гърция по програмата "Да замирише на Европа", със съдействието на Солунския съюз на хлебопроизводителите. На обучението бе поканен и представител на сп. "Кафе пауза...". Групата бе организирана от управителя на фирмата Янис Лиолиос и неговите служители Нина, Иво, Павлик и Кирил.

Този път вниманието беше насочено повече към техниките за увеличаване на продажби и системи за управление на обекти, развити в Европа, наречени "сладко-пекарни". Технологиите от "Солунския гастрономичен център" на фирмата "Канакис" (най-големият вносител на суровини в Гърция и един от най-големите в Европа) представиха производството на продукти от различните гами сладки и солени хлеботорения, които задължително трябва да присъстват в един обект:

- разнообразни видове хляб – многозърнест хляб „Дунав“, бял градски български хляб, бял хляб „Струма“, италианскаска чабата, планински хляб .

- снаскове – многозърнести гризини многозърнести, гризини пармезана, хляб със стафиди , балкански пити – солени кейкове.

- сладки печива - ричкрем кейк –ванилия, ричкрем кейк –шоколад, ричкрем кейк с плодове, шоколадова пита, бриоши, немски козунаци, кезе оригинален.

Лично г-н Стелиос Канакис поздрави българските производители и изтъкна, че се радва да ги види отново, макар и в друг състав.

В края на обучението всички участници получиха диплом за преквалификация.

Целия управителен съвет на солунския съюз на хлебопроизводителите, начело с президента г-н Нектариос Пападопулос, уважиха българските гости като присъстваха на вечерята, развивайки теми свързани с развитието на бранша и възможностите за сътрудничество между българските и гръцките производители и размяна на опит.

На втория ден имахме възможност да се запознаем с производството и предлагането на изделията от гръцките колеги. Първото бе на централната ул. Лангада № 25 в пекарната "Инфантиду", който предлагат 22 вида хляб, 54 вида хлеботорения, 18 вида закуски, 58 вида сладкиши и торти, 26 вида печива, 29 вида дребни сладки, 8 вида сиропирани и много други. През отворената врата на обекта се виждаше апетитния прясно изпечен хляб и вътре непрекъснато влизаха хора, които явно се познаваха и с продавачките. "Трябва да покриваме абсолютно всички потребности на нашите клиенти от квартала през денонощието" - уточни г-жа Ифантиду. "Аз се радвам да посрещна българските си колеги и не става дума само за гостоприемство" - продължи тя. Ние, производителите в Солун решихме да подкрепим този проект не само защото няма какво да крием, но най-много поради това, че един силен, непрекъснато развиващ се бранш на Балканите, няма от какво да се страхува. Нашата сладко-пекарна се развива успешно и вече става все по-приликателна като бизнес и за нашите деца. Технологиите и продуктите от „новото поколение“ създават условия за нормален производствен процес, а не както преди години...денонощно да се работи. Нашата пекарната "Инфантиду" предлага около 270 продукта в един сравнително малък (38 кв.м), но гостроприемен търговски салон. Клиентът трябва да се чувства уютно и да намира топли, пресни, иноваторски хлебни продукти всеки ден в нашия обект...това храни нашето семейство и нашите работници".



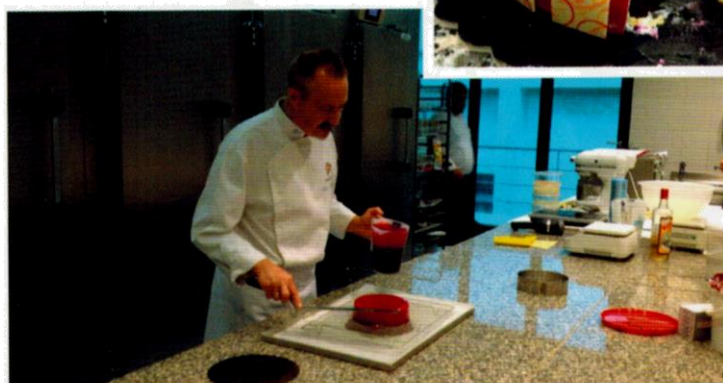
Вкусно пътуване до Солун

ОБУЧЕНИЕ

На 9 и 10 октомври български хлебари и сладкари посетиха „Солунския гастрономичен център СТЕЛИОС КАНАКИС“, където демонстратори на центъра и на фирма „Алма Либре“ показаха нови тенденции в европейските и балкански хлеботворения, нови вкусове и визии в съвременното сладкарство. Всички заедно отпразнуваха и презентация № 200 на „Алма Либре Консултантски център“. „Гвардия“ от гръцки и български демонстратори презентираха пред присъстващите над 35 сладки и солени изделия: хляб - традиционни и здравословни (хляб с чия, хляб с нисък гликемичен индекс, хляб с динкел и др.), традиционни закуски – ръчна баница, банички маяно „куру“ със закваска, кроасани, бриош, мини сандвичи, мъфини, шоколадова пита, американски чийз кейк, дребни сладки, тарти, класически торти и шоколадови бонбони. Особено внимание бе отделено на концепцията „сладкопекарна“ и маркетинговите инструменти, които могат да се използват при разработката на един такъв обект.

Ето какво сподели г-н Писканис, председател на Съюза на гръцките сладкари: „Хлебарството и сладкарството в Гърция са в период на криза, всички го знаем. Основният инструмент за оцеляване в тази ситуация е използването на качествени суровини. Около това се обединяваме всички ние, производителите и доставчиците, в лицето на г-н Канакис и неговия екип. Гастрономичните центрове в Атина и Солун са инкубатори на нови идеи, въвеждане на нови технологии и извличане на максималните характеристики на суровините. Потребителите са все по-вискателни, може да купуват по-малко, но търсят качество, с което да постигнат насладата“.

Промените в българското сладкарство, хлебарство и ситничарство са сравнително бавни и всекидневни и това е една от причините, да не се усеща отчетливо динамиката и силата на тези промени. Средностатистически, по проучвания на фирма „Алма Либре“, на българския пазар се предлагат повече от 30 нови хлябове на ден и повече от 20 нови сладкиши. По-малки са промените при ситничарството, снаксовете и закуските. По статистически данни през 2015 г. всеки трети ден се появява един нов обект със занаятчийски характер - пекарна, сладкопекарна, кафе-снак сладкарница, снакбар, кафе-закусвалня и други разновидности с повече въображение, сравнително по-добро обслужване, по-съвременна и по-богата гама.



TRAINING

Това бе мотото под което, премина презентацията, организирана от „Алма Либре консултански център“ и „Солунския гастрономичен център“ в Солун на 23 и 24 ноември. Повече от 100 представители на сладкарски фирми се запознаха с възможностите, които предлагат най-висококачествените суровини. Правилната им комбинация в специално разработени рецептури дава една добра производствена цена и възможност крайният продукт да получи голяма добавена стойност и да бъде атрактивен за крайния клиент.

„Браншът на сладкарството се развива бурно в България. Непрекъснато се появяват нови обекти, нови асортименти, и ние от „Алма Либре Консултански център“, съвместно с нашите партньори от „Атинския и Солунския гастрономични центрове“ на Стелиос Канакис, не сме спирани да даваме нови идеи, рецепти и технологии на своите клиенти“ – сподели г-н Янис Лилолиос при откриване на презентацията. „В процеса на комуникация със стотици майстори и инвеститори от бранша на сладкарството през последните четири години в България установяваме една реакция на „професионалистите“, от която трябва да се пазят всички производители: колкото по-евтини суровини, толкова по-ниска себестойност на крайния продукт. Ние смятаме, че тази позиция е изцяло погрешна и извън всяка рамка на професионализъм“.

С правилната технология и комбинация на качествени суровини могат да се произведат крайни продукти с такива параметри (обем, тегло, визия, вкус и цена), които могат да задоволяват и производителите и потребителите. Презентацията разчупи стереотипа „колкото по-евтини суровини, толкова по-евтини крайни продукти“, противопоставяйки и доказвайки тезата „Максимално достойно качество на крайния продукт с предварително определена себестойност.“ По време на демонстрацията майстор Йоргос Косичук и неговите помощници представиха голяма гама от изделия, използвайки специално разработени рецепти и технологии.

Г-н Стелиос Канакис лично поздрави всички присъстващи и отново наблегна, че браншът трябва непрекъснато да се развива, да се предлагат нови продукти към потребителите и всеки един производител трябва да се различава от конкурента си, всеки един производител трябва да реализира своята мечта и философия за собствения си обект и да работи за бъдещето на своята фирма, а не за днес или утре. „Разработвайте свои продукти, бъдете различни. Важна е стратегията, успехът ще дойде постепенно. Трябва да се разработват продукти на много високо ниво и да бъдете упорити. Това показва моят опит повече от 30 години. Пак повтарям, бъдете различни от своите конкуренти, не копирайте, а ние ще бъдем до вас, за да работим заедно за осъществяване на вашите цели. Накрая искам да благодаря и на Дани от списание „Кафе пауза...“, която с много усилия и желание издава браншовото списание и смятам, че всички ние трябва да я подкрепим в това начинание. Искам да я поздравя и за организираното Де-филе на „Дизайнерски торти“, както и всички участници в него, защото това е още едно доказателство, че сладкарския бранш в България се развива“.





Добрият майстор не спира да търси

Главният презентатор от "Атинския гастрономичен център" Никос КАЦИУПАС, ръководител на семинарите, които организира ФХСБ в Солун на 25-26 юни и 2-3 юли, в аванс открива тайните на успеха.

Никос Кацупас е роден в Атина през 1970 г. Още от малък работи в семейната фурна, докато в младежките му години един обучителен курс по хлебарство в Холандия не събужда интересът му да търси пътищата за откриването на оригиналния вкусен хляб.

Така той изоставя инженерството в Атинския университет и започва да навлиза в магията на брашното и на хляба, като не пропуска нито един интересен семинар в Европа, особено в Германия, и присъства на всяко хлебарско изложение не само на Стария континент. Едновременно с това Никос работи като технолог в хлебопроизводството. От 1993-та е активен демонстратор на нови хлебарски технологии, а през последните 7 години в „Атинския гастрономичен център“ на фирмата „Стелиос Канакис“ ръководи отдел „Хлебни изделия: Иновация-традиция-качество“. Никос Кацупас, заедно с колегите си технологи от KOMPLIT, BOOKER, UNIFERM, R&N и др., откриват и предлагат нови рецепти и хлебарски решения, както и нови технологии за Балканите.

Никос е женен и влюбен в съпругата си Катерина, баща на две деца, Константинос и Мария.

Негови творения видяхме и вкусихме на АРТОЗА - 2009 г., на БУЛПЕК - 2009 г. на щанда на Алма Либре, и на АРТОЗИМА - 2010 г. в Солун на фирмения щанд на „Канакис“.



Срещнахме се с Никос в София, в „АЛМА ЛИБРЕ Консултантски център“, по време на тематичната презентация „Солени хлеботворения - нов асортимент в сладкарниците и фурните - допълнителен оборот, удар под кръста на кризата.“

В този брой съвсем накратко ще ви представим майстора, тъй като напред ще имаме възможност, по време на семинарите на ФХСБ в Солун, да чуем повече подробности от него и от колегите му за дейността им и за възможностите да работим заедно - да произвеждаме и да вкусваме нови хлебни изделия.

Г-н Кацупас, какво значи добър хлебар за вас?

Добър майстор е този, който не спира да търси, да се преквалифицира и да предлага непрекъснато нови достъпни продукти, като задоволява нуждите на клиентите си. Мотото „Обучение през целия живот“ е много точно. Разбира се, предпоставка за това е майсторите да са отворени към новостите и да работят правилно с продуктите от ново поколение, а най-вече да искат да чуват и да се развиват.

Кого да чуват? Най-вече младите им клиенти.

Според вашия опит, какво търси съвременният потребител от един добър хляб?

И в Гърция, и в България, и във всяка страна търсенето е едно и също:

качествен, здравословен, пресен, топъл, традиционен, вкусен хляб.

Наред с това, хлябът трябва да е достъпен, за да може да го закупи всеки гражданин, който реално се грижи за нуждите на неговото семейство. Направих над 50 презентации в България и установих този факт, като слушах младите потребители. Те търсят качество и разнообразие, основано най-вече на базата на традициите.

Побързайте да им го дадете, преди друг сектор да го покрие.

Всички се оплакват, че консуматорската способност пада. Какво препоръчвате?

Ще изчезнат всички малки и средни производители, които са залепени за стереотипите от предишното поколение. Според мен спасението е в широката гама от вкусни, пресни, топли и ароматни изделия; голямото продуктово разнообразие на хлябовете, което да задоволява нуждите през целия ден.





ФЕДЕРАЦИЯ НА ХЛЕБОПРОИЗВОДИТЕЛИТЕ И СЛАДКАРИТЕ В БЪЛГАРИЯ



Гръцки хлебопекарни и сладкарници отвориха широко вратите си за българските професионалисти

Проект на ФХСБ, Солунския гастрономичен център на фирма "Стелиос Канакис" и консултантския център на "Алма Либре". С подкрепата на Федерацията на гръцките хлебопроизводители и Федерация на гръцките сладкари.

На 1 и 2 октомври в Солун се проведе първия семинар обучение "ДА ЗАМИРИШЕ НА ЕВРОПА".

Участниците имаха възможността да видят с очите си как работят гръцките им колеги и бяха изненадани когато мениджърите отговаряха подробно на професионалните им въпроси.

Конкретни въпроси конкретни отговори. "В салона ви се предлагат 280 артикула. По каква технология работят седемте ви майстора, за да поддържат този асортимент на четирите ви обекта?", "Разполагате с четири обекта, които продават торти, дребни сладки, печива, сладолед, баници, сандвичи и други сладки и солени изделия. Коя гама ви носи най-голяма печалба и коя най-голям оборот?", "Усещате ли криза във вашите обекти?"

Въпросите бяха много, а отговорите изчерпателни!

Семинарът започна с подробно обучение в Солунския гастрономичен център. Участниците пипнаха, месиха и помирисаха хлябове, печива, виенски сладкиши, гризини, кейкове и много други сладки и солени творения, както обичат да ги наричат гръцките колеги.

Според домакина Стелиос Канакис "Тайната на успеха се намира във високото качество и богатата гама продукти, които да задоволяват всекидневните нужди на нашите клиенти..."

Президентът на Солунския регионален съвет г-н Пападопулос искрено отбеляза, че: "Ние подкрепяме изцяло проекта на ФХСБ. Каним българските колеги в нашите работилници да покажем, с точни данни и информация, как 25000 обекта от бранша се развиват отлично, без да ни докосва кризата."

На гости в този семинар-обучение беше представител от българското Министерство на земеделието и храните, президентът на комисията по зърното г-н З. Златев, който отбеляза, че "трябва да се доверим на продуктите от новото поколение... те ни откриват нови възможности, нови пътища."

Председателят на Федерацията на хлебопроизводителите и сладкарите в България Мариана Кукушева обяви, че след новогодишните празници, проектът ще продължи с втора среща по гръцките работилници на 21 и 22 Януари 2011 г. "Този път ще обърнем повече внимание на маркетингови и мениджърски въпроси. Има какво да разменим с гръцките ни партньори и по тази тема."

Всичките участници отбелязаха, че това е най-полезното обучително пътуване, което са имали до сега и побързаха да си осигурят места за следващия семинар на 21 и 22 януари 2011 г.

