

„КОЛКОТО ПО-ВИСОКО КАЧЕСТВО СУРОВИНИ,  
ТОЛКОВА ПОВЕЧЕ ПЕРСПЕКТИВИ  
ТОЛКОВА ПОВЕЧЕ ВЪЗМОЖНОСТИ ЗА ЦЕЛЕВИ СЕБЕСТОЙНОСТИ!“



23.11.2012-30.11.2012г. : общо, повече от 200 професионалисти, сладкари и хлебари от цяла България, сме участвали на презентации-обучения в „Солунския Гастрономичен Център“ на Стелиос Канакис. Доказа се, че с висококачествени суровини и подходящи технологии, може да се задоволят напълно изискванията за КАЧЕСТВО, ВИЗИЯ, ВКУС и ЦЕНА на всички производители в България!

АЛМА ЛИБРЕ съвместно с „Атинския и Солунския гастрономичен център“ на Стелиос Канакис, не сме спрели да работим непрекъснато за откриването на огромните възможности, които се крият в качествените суровини от ново поколение които предлагаме на българския пазар.

**Митът : „Суровините от ново поколение са много качественни, но водят до скъпи крайни продукти“ – безспорно е грешка“.**

**Колкото по-висококачествени суровини толкова повече възможности.**

С определени технически стъпки, динамиката на качествените суровини от ново поколение изцяло осигуряват условията за пълно реализиране на най-важната задача : постигането на КАЧЕСТВО-ВИЗИЯ-ВКУС-ТЕГЛО-ОБЕМ-ЦЕНА за всеки краен продукт.

„Атинския и Солунския гастрономичен център“ на СТЕЛИОС КАНАКИС и „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ вече го доказват , всеки ден към клиентите си! **Дайте ни параметри за даден краен продукт (тегло, визия, вкус, обем, цена) и техническите екипи на „СТЕЛИОС КАНАКИС“ и „АЛМА ЛИБРЕ“ заедно с Вас и вашите майстори ще оформим висококачествени, привлекателни, вкусни рецепти и продукти, основани върху вашите показатели, изисквания и нужди.**

## Вашия хляб : НАЙ-ЕВТИНИЯ ЛУКС!

„Атинския и Солунския гастрономичен център“ на Стелиос Канакис основава всяка техническа стъпка и метод върху ТРАДИЦИЯТА и развитието на всички световни хлебарски и сладкарски течения.

„Суровините за хлебарство и сладкарство от ново поколение с конкретни технологии осигуряват : *изключително бързо производство, нулева фира, винаги стабилни крайни продукти, с максимална трайности върховно качество. Те дават възможност да произведем многобройни различни крайни продукти ползвайки подходящи технологии и техники.* Това е Вашата полза и Вашия бонус, а технологията и подкрепата ние сме длъжни да Ви осигурим. Този процес е безкраен, както и развитието на хлебарството и сладкарството. Клиентите на АЛМА ЛИБРЕ не са сами. С нас „ЗАЕДНО КЪМ УСПЕХА !“ заявя г-н Стелиос Канакис в „Солунския гастрономичен център“ пред 200 професионалисти хлебари и сладкари от България от 23-30 ноември 2012г.



„В България има технолози, сладкари и хлебари с огромни възможности! Това сте Вие! Суровините от ново поколение, особено за хлебарството, навлизат бурно в употреба и се превръщат в съвременни закуски, snacks, хлеботворения.

Сладките и солените печива основани на международната ТРАДИЦИЯ, вече са всекидневие и в България. Занаятчийският хляб, топъл и пресен, пълноценен с натурални закваски и аромати *вече става реалност всеки ден!*

Поздравления на колегите, които смеят да предлагат нови иноваторски продукти, смеят да се различават на пазара, да са упорити и настоятелни!

Ние, технолозите от техническите отдели по хлебарство и сладкарство на фирма Стелиос Канакис, заедно с колегите от „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ сме доказали вече, че сме с вас и ще продължим да бъдем с вас“

Заяви технологът  
по хлебарство  
г-н Никос Кацуипас.



## Вашия сладкиш: ИСТИНСКА НАСЛАДА!

„Атинския и Солунския гастрономичен център“ на Стелиос Канакис е огромната артилерия върху която се отразява световното технологично развитие на сладкарството и хлебарството

„Не е успех да Ви продадем един чувал суровина въпросът е продуктът да се оказва оригинално решение за Вас майсторите и инструмент, който да осигурява функционалност и реална икономия отворяйки перспективи за нови възможности на мъниджърите. Колкото повече една суровина решава конкретните проблеми на един обект, колкото повече открива нови пътища в сладкарството толкова по-ниска се оказва цената на този продукт“  
заявя г-н Стелиос Канакис навършвайки 4 години съвместна работа с АЛМА ЛИБРЕ.



„Ние, техническият екип на гастрономичните центрове на Стелиос Канакис, в Атина и Солун, слушаме много внимателно сърцето на всеки пазар, конкретните задачи, които ни задава всеки партньор, всеки обект.

Отговорът на всяка задача намираме в ДИНАМИКАТА, която крие в себе си всяка конкретна суровина. Познавайки тази Динамика нашите технолози могат да Ви предложат най-сполучливите и точни комбинации на суровините/ рецептите/ и най-подходящите сладкарски техники.

Колкото по-ДИНАМИЧНА е една суровина толкова повече възможности за технически решения и търговски перспективи ни дава. Колкото по-„евтина“, по-елементарна е една суровина, толкова по-ограничени възможности има. Със суровините от ново поколение перспективите и възможностите са НЕОГРАНИЧЕНИ “

Заяви технологът  
по сладкарство  
г-н Георгиос Косиучук.



ER  
STRONOMY  
& Δημιουργία  
HESSALONIKI



## Истински сметки, реални печалби!

Сектор 1 : Парите за суровините, които участват в един продукт (food cost),  
Сектор 2 : Общите разходи при процеса на производството (product cost),  
Сектор 3 : Общите разходи за обслужване на клиентите (service cost)  
Сектор 4 : Общите разходи за промоция и реклама (promotion cost).

Ако един счетоводител разпредели тези разходи към всеки конкретен краен продукт, ще получи средно следната схема!  
Очеводителите на нашия бизнес гледат сбора от „голите“ цифри.  
Сектидно, производствените разходи са най-високите (40-45%).  
Би трябвало да ги свалим нали?!  
Всеки твърди, че е свалил тези разходи до минимум, но ... вярно ли е това ?!

Сектор 4	Разходи за реклама и промоция (promotion cost)	10%
Сектор 3	Обслужващи разходи (service cost)	30%
Сектор 2	Производствени разходи (product cost)	40%
Сектор 1	Разходи за суровини (food cost)	20%

**Истината е, колкото повече съвременни продукти от ново поколение са използват, с определени технологии и рецепти, толкова повече се увеличават възможностите за сваляне на производствените разходи !**

**– Колко една конкретна суровина от ново поколение намалява работното време?**

**Суровините които Алма Либре предлага, при определени технологии и рецепти, свалят работното време минимум на 1/3.**  
(Например: За производство на парено тесто са необходими 70 мин. Използвайки СУПАСТЕМИКС-БАКЕЛС – само 15мин. със стабилни и качествени резултати).

**– Колко една конкретна суровина от ново поколение намалява функционалните разходи (ток, енергия и др.)?**

**Суровините от ново поколение, които Алма Либре предлага, позволяват производство на крайни продукти при определени технологии (замразяване, мултифункционалност и др.) да свалят производствените разходи до 80%.**  
(Например: Суровините, които Алма Либре предлага, са произведени само от натурални продукти по-високи технологии и позволяват всякакъв вид термична обработка, включително замразяване, и всяка от суровините крие динамика способна да се появи в десетки различни рецепти )

**– Колко една конкретна суровина от ново поколение намалява реално фирмата при производството?**

**Суровините от ново поколение, които Алма Либре предлага, използвайки подходящите технологии свалят фирмата до минимум по най-ефикасния и производителен начин.**

(Например: С богатството и разновидностите на разработки на „Атинския и Солунския гастрономични центрове“, както и „Алма Либре консултантски център“, експлоатираме ефективно и най-последната възможност от евентуална фирма, защото суровините го позволяват.)

**– Колко една конкретна суровина от ново поколение осигурява по-голяма трайност на крайното изделие?**

**Суровините от ново поколение, които Алма Либре предлага, с използване на съответни технологии и рецепти осигуряват по най-безопасния начин максимален срок на годност на крайните изделия, разбира се без консерванти и химикали.**

(Например: С растителните и животинските мазнини, които АЛМА ЛИБРЕ ви предлага, няма да се усети гранясал вкус и миризма, които често усещат крайните клиенти влизайки в обекти или консумирайки продуктите.)

**– Колко една конкретна суровина от ново поколение осигурява високо и стабилно качество?**

**Суровините от ново поколение, които Алма Либре предлага, не осигуряват само ВИСОКОКАЧЕСТВЕНИ резултати, но осигуряват едновременно и винаги СТАБИЛНИ резултати. Изделия с ВИСОКО и СТАБИЛНО качество е капиталът на всяка фирма!**

(Например: Среднокачествените суровини носят негативния белег на различни качества в различните партии. Крайните клиенти усещат различното качество при крайните изделия. Нестабилни по качество продукти водят до убиване на имиджа на всеки обект! )

**Този списък, доказващ как реално суровини от ново поколение намаляват разходите, може да бъде много дълъг!  
Със сигурност не е счетоводителят, този който ще открие пътищата за намаляване на производствените разходи.  
Това е лично Ваша работа, на вашите майстори и мъниджърите и нашите центрове АЛМА ЛИБРЕ и СТЕЛИОС КАНАКИС,  
които осигуряваме съвременни суровини и съвременни технологии, осигуряващи СТАБИЛНО и ВИСОКО качество,  
достойно за себестойността (food cost), която вие ще определите като задача към нашите технолози.**

Разходите от сектор 3, също са много високи (30%). Би трябвало и тези да свалим нали?! Всеки твърди, че го прави ... ?!  
Обслужващите разходи не се намаляват с икономия и по-малко персонал. Тези разходи рязко се намаляват като се удвои гамата на крайните изделия, а единствения начин това да стане е непрекъснато да се подновява гамата от готовите изделия, без да се увеличат производствените разходи с използване на мултифункционалните характеристики на суровините от ново поколение, предложени от Алма Либре.

**Пълната гама от крайни продукти, непрекъснато подновяваща се, води до обслужване с намалени разходи до 50%. Само с продукти от ново поколение е възможно непрекъснато подновяваща се гама с условия за стабилно и високо обслужване!**

**Разбираемо и очевидно е, че при използване на описаните принципи има смисъл от промоционни и рекламни разходи. Тези разходи ще удвоят продажбите, именно защото става дума за ясна стратегия, основана на стабилно и високо качество.**

**В противен случай всеки рекламен разход е чиста загуба и натоварва себестойността на всяко ваше изделие.**

## Да видим гората ... а не дървото !

Всичко това колко се взема предвид? Ако всичко това вече се прави, тогава цената на суровините не би трябвало да е определящата.

Отговорът на любопитството как може още да се свалят производствените и обслужващите разходи е в използването на качествените продукти от ново поколение!

Нискокачествените или среднокачествените суровини осигуряват максимум 10% по-ниска цена, а носят поредица негативи:

Крайно качество със средни или ниски вкусови показатели и нестабилни параметри, много ограничени възможности за сваляне на производствени разходи, увеличаване на фирмата и намаляване на надеждността за перспектива на обекта.

**Ние вашите партньори от АЛМА ЛИБРЕ смятаме, че с качествените суровини от ново поколение на АЛМА ЛИБРЕ, технологично е възможно да се достигне всяка диктувана от вас себестойност (food cost) по дадени от вас параметри (тегло, обем, визия, вкус, цена) с достойно качество.**

С уважение към вашето работно време, вашите инвестиции и перспективи ние търговците и технолозите на АЛМА ЛИБРЕ, съвместно с кадрите на, „Атинския и Солунския гастрономичен център“ заедно с технолозите на 32 фирми, които представляваме за България декларираме, че:

**„ Дайте ни най-трудната задача! Ще докажем, че продуктите от ново поколение откриват огромни технологични перспективи и възможности, които ще покрият всяко ваше очакване.“**

За едно към успеха!





