



# Пъстър букет от впечатления, срещи и нови крачки към съвместен бизнес в Солун



На пети и шести март т.г. фирма АЛМА ЛИБРЕ съвместно с ФХСБ организира групово търговско работно посещение на 150 сладкари и хлебопроизводители от над 70 български малки и средни фирми от цяла България на специализираното изложение АРТОЗИМА в Солун, Гърция.

Инициативата беше спонтанно предложена от клиенти на АЛМА ЛИБРЕ, а начинанието безрезервно бе покрепено от ФХСБ, както и от Гръцката федерация на хлебопроизводителите – и като организация, и като осъществяване. Сериозно беше и съдействието от страна на гръцките организатори на изложението HELEXPO.

Сърдитата Баба Марта, студеното време и силният вятър не попречиха на доброто настроение на множеството родни мераклии да видят на живо новите постижения и предложения на „напредналите в материала“ гръцки колеги, да обменят опит, да „купят идеи“ и пристъпят към самостоятелното или съвместното им реализиране заедно с майсторите от южната ни съседка. Принципът както винаги бе „Око да види, ръка да пипне“, плюс „уста да опита“. И то безплатно!



Главните „виновници“ за посещението на изложението: М. Кукушева, Л. Янис, С. Канакис, М. Мусиос (от ляво надясно)

## От топлия сладолед до млечната баница

През първия ден презентациите бяха осъществени на щанда на фирма „Стелиос Канакис“, като акцентите бяха няколко.

Бутиково произведеният сладолед е неразделна част от сладкарството и осигурява допълнителен оборот в обекта, който го предлага правилно. Презентаторът майстор Георгиос Косичук откри пред присъстващите „малки“, но много полезни тайни за успеха при предлагане на сладоледа, докато участниците можеха на воля да дегустират от изключително разнообразния асортимент на фирмата - над 25 различни изкусителни ледено-сладки вкусове, произведени с продуктите на италианската фирма ФАБРИ, които предизвикаха нескрит интерес към възможностите за производството на този вид сладоледи сред българските гости.



Заедно с Мариус Пападопулос - зам.-председател на Съюза на сладкарите - Солун

Серията за производство на „Топъл сладолед“ предлага десетки видове замразени торти и сладкиши, сладоледени торти и мини сладоледки, произведени много бързо и без нужда от прилагане на специална технология за производство на сладолед. Разговори за бъдещ съвместен бизнес предизвикаха магическите продукти от френската фирма ЕЛЕВИР, уйп енд крейт и млечната сметана 35%, както и замразените сладкиши като профитероли, торти ванилия, ягода, чизкейк, браунис ФЕРЕРО и други съвсем логично впечатлиха гостите и предизвикаха делови разговори.

**Сладкарство – patisserie.** Френските колеги от LENOTRE на „Атинския гастрономичен център“ представиха нови и интересни рецепти и комбинации като тортите „РОЗА“, „Лувър“, „Касис“, „Верде“ и други.

**Сладки печива.** Към познатите на клиентите на АЛМА ЛИ-



Тази и слезващите снимки отразяват само част от поредицата срещи на М. Кукушева и М. Мусиос с гръцки бизнесмени



БРЕ печива от сериите “Виенезуари” и “Американски сладкиши”, бяха добавени нови рецепти като “млечна баница”, “баница с кисело мляко” и “чизкейк”, а хапките “финансие” с оденвейк бяха колкото различни, толкова и вкусни.

**Козунакът**, който представи АЛМА ЛИБРЕ през март в България с немската смес ЙОГОФАЙН, бе характеризизиран от присъстващите българи - производители на козунак - като: “вкусен и близо до българската традиция, а едновременно с това една крачка напред.”

На вечерята, организирана от АЛМА ЛИБРЕ, председателят на УС на ФХСБ г-жа Кукушева заяви, че: “...българското приближаване към Европа минава и през опита на Гърция...”. Колегата ѝ, президентът на гръцката федерация на хлебопроизводителите г-н Михалис Мусиос, благодари на АЛМА ЛИБРЕ и на ФХСБ за инициативата и добави: “...нивото на бранша в Гърция непрекъснато се развива. Почти всички производители, над 15 000, членуват активно във федерацията, а конкуренцията между тях се развива неспирно, като тайната се намира във все по-високото и високо качество, на непрекъснатото увеличаване на асортиментната гама по обектите и разбира се на съобразеното с изискванията на клиентите разнообразие...”

Доставчиците и колегите на АЛМА ЛИБРЕ, Стелиос Канакис от “Атинския гастрономичен център”, Ливерис Митакакис от “ПАМИ”, Танасис Салагианис от “SUGART” (всички те гостуваха на страниците на списание „ХЛЯБ плюс“), отбелязаха, че подкрепят напълно търговската политика на АЛМА ЛИБРЕ и близкото ѝ взаимодействие с ФХСБ. От своя страна те осигу-



риха мостри и рецептурници за всички гости.

## Цената не е само счетоводна величина

През втория ден от изложението на щанда на KODA гръцкият сладкар майстор Ламброс Скуликас представи печива: американските смеси РИЧКРЕМ КЕЙК. Гостите дегустираха над 10 различни виенски сладкиши от серията „Виенезуари“ както и от серията „Американски сладкиши“ като донът, кукис, мъфини и други.

От серията „Солени хлеботворения“ гризините определено обраха оваците на пловдивчани, пазарджиклии, монтанчани, бургазлии и видинчани, които решиха да започнат промоводството им колкото се може по-бързо.

Пред щанда на SUGART, под ръководство на г-н Салагиани майстор-сладкарят на АЛМА ЛИБРЕ Бойко Владимиров, присъщия му артистизъм, представи оформянето на детски и сватбени торти и предимствата на захарните плаки спрямо вафлените, което определено впечатли присъстващите. Клиентка на АЛМА ЛИБРЕ от София искрено обяви, че откакто работи със захарните плаки на ШУГАРТ децата лакомо излапват първо покритието от захарната глазура, докато преди, когато се е работело с вафлени плаки, децата са молели майките да махнат хартията отгоре...

**Пет нови проекта се подготвят с нови рецептурници за 2010 година на АЛМА ЛИБРЕ.** Президентът ѝ Лиолис Янис, смята, че всичките крайни рецепти, които предлагат фирмата са достъпни за българския потребител и, че цената на един продукт не е само счетоводна величина, защото стойността му се определя от възможността, която крие в себе си да предизвика отново покупката от клиента.

## Аристократично и прагматично

Втория ден на работното посещение в Солун завърши с гостуване във фабриката на TORRE-COOPERLAT - производителите на HOPLA

Президентът на фирмата г-н Илиас Глазунис, в типичен за него колкото аристократичен, толкова и бохемски стил, благодари на всички присъстващи за гостуването им във фабриката и направи впечатляващо импровизирано шоу за представяне на продуктите си като започна с кофичка разбит та сметана HOPLA, която опита да изсипе върху фризура на служителката, но същата така добре я беше приготвила, че не мръдна от дъното, за да демонстрира високото си качество и стабилност. Така бяха демонстрирани и предимствата





спрямо други сметани на европейския и световния пазар.

Г-н Глазунис убеди присъстващите в многофункционалния характер на предприятието си не само в производството, но и за презентации и дори кетеринг. Той с гордост се похвали и с модерния дизайн на кафе-салона с марка ПАСКУЧИ и превъзходните качества на кафето, с което търгува.

TORRE-COOPERLAT е създадена преди близо половин век, а възможностите ѝ са "скрити" в 24-те фирмени фабрики в Италия и Гърция на тази корпорация. Италианското кафе ПАСКУЧИ скоро бе включено в гамата на TORRE-COOPERLAT и вече започва да се предлага и от АЛМА ЛИБРЕ.

Сладкарка от София, обожател на сметаната НОРЛА, подари на г-н Глазунис ръчно нарисувана икона на Свети Георги. Всички гости се убедиха в качествата на кафето ПАСКУЧИ като в кафетерията на фабриката дегустираха няколко от десетките рецепти, обработени от ПАСКУЧИ, и доставките, разбира се, не закъсняха. (още на стр. 14-16)

*„За мен и моят екип това беше едно много успешно и ползотворно за всички работно посещение в АРТОЗИМА, на щандовете на „Стелиос Канакис“, ШУГАРТ и КОДА, и в TORRE-COOPERLAT - мои добри партньори, колеги и приятели, както и на всички останали гръцки производители и търговци, с които българските фирми установиха десетки делови контакти, ориентирани към успешен съвместен бизнес”,* бе лаконичната, но изчерпателна оценка за тези два, колкото напрегнати, толкова и ползотворни, дни в Солун, на г-н Лиолиос - президент на АЛМА ЛИБРЕ .



Майстор-сладкарят Георгиос Косиучук (горе) оживено обяснява предимствата на сладоледа на ФАБРИ,...

... а колeгата му майстор-хлебарят Никос Камилас от Франция малко след това ще разкрие някои тайни за производството на здравословен хляб.



Павилионите в изложбения център на Солун направиха впечатление с простора си, отличната организация на пространството, безупречната чистота и ред... Почти като на БУЛПЕК.



... българските фирми установиха десетки делови контакти ...