

март 2010

ХЛЯБ® *итос*

Издание на Федерацията на хлебопроизводителите и сладкарите в България

Растителна сметана



Лидер на сметаните!

- ✓ винаги стабилно качество
- ✓ винаги плътна
- ✓ винаги вкусна

Гарантиран успех!



Alma Libre

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД
гр. София 1346, кв. Вълуяк, ул. Зорница 99
тел. 02/9379999, 9379952
факс: 02/9379998, 9346726
e-mail: almalibre@mail.bg
www.almalibre-prof.com



LANCE

Италиκή Φινέτσα, Ακαταμάχητη Γεύση!

- Η μοναδική Φυτική Σαντιγι με τόσο πλούσια γεύση
- Παράγει εξαιρετικό όγκο
- Έχει τέλειο κράτημα με μεγάλη διάρκεια
- Αρέσει και υπερέχει!



Μαζί, εξελίσσουμε την επιτυχία σας.

ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ T 210 24 19 700 F 210 24 62 433
ΥΠΟΚ/ΜΑ ΒΟΡΕΙΟΥ ΕΛΛΑΔΟΣ T 2310 570 121-4 F 2310 570 130
www.stelioskanakis.gr info@stelioskanakis.gr Find us on



Ένα βήμα μπροστά!

На гости на

Сметановия барон

По пътя на връщане от изложението АРТОЗИМА, спряхме в Неа Санта Килкис по покана на г-н Илиас Глазунис - президент на TORRE-COOPERLAT. Сам той атрактивно представи възможностите, които се крият в 24-те фабрики в Италия и Гърция образувачи тази кооперация. Г-н Глазунис изрази дълбокото си удоволствие за съвместната работа с АЛМА ЛИБРЕ през последните 15 години. Самият той разби сметана HOPLA и говори за качествата и предимствата ѝ спрямо други «конкуренти» на пазара. 150-те български гости на фирмата имаха възможност да се запознаят с производствения процес и опакване на замразени зеленчуци и производството на сладоледа HOPLA.

Гостоприемството на домакините от TORRE-COOPERLAT, богатият кетеринг за обяд на гостите и топлата атмосфера искрено впечатлиха всички присъстващи на това истинско шоу.

Господин Глазунис, приемете нашите благодарности за сърдечното посрещане, показване на вашия завод и изключително важната информация, която ни беше предоставена лично от Вас и Вашите кадри, в т.ч. синът и съпругата Ви – Янис и Емануела.

Заводът Ви в Неа Санта, област Килкис, близо до Солун, произвежда известните сладоледи ХОПЛА, както и замразени зеленчуци. От 1996 г. Вашата предприемаческа дейност е причислена към известната италианска корпорация за хранителни стоки COOPERLAT и като такава носи отговорност за изключителното представяне на продуктите ѝ в балканския регион. Какъв беше поводът да развие партньорството с COOPERLAT?

TORRE представлява продуктите на COOPERLAT от 1978 г. През 1997 г. изтече нашият договор и взехме общо решение да се обединим и по този начин да «сватосаеме» двете фирми. Нека

подчертаем, че през 1978 г. купихме 5 тона продукти от COOPERLAT, а през 1999 г., когато партньорството стана факт - 10.000 тона. С корпорацията притежаваме изключителни права на продуктите на COOPERLAT за Гърция, Балканите и Кипър.

Значи правилно ви наричат Барон на растителната сметана. Гореспоменатите цифри са впечатляващи. На Балканите годишно се продават 15000 тона растителна сметана ХОПЛА. Според вас на какво се дължи успехът на ХОПЛА?

Определението Барон се дължи на факта, че аз я наложих на европейския пазар от 1976 г. и до 1990 г. нямаше друга растителна сметана в Европа, освен TREVALLI-COOPERLAT. След 1990 г. са се появили и други, но тяхното производство не беше на ниво HOPLA - относно качеството, вкуса и технологията. Причината, поради която HOPLA е на първо място на пазара е отличното качество,

което се дължи предимно на начина на производство. Тези тайни са познати само на COOPERLAT, всички останали растителни сметани се

опитват да я имитират, но не успяват

Казахте, че има по-евтини сметани на Европейския пазар. В този период на криза не е ли нормално да спестявате отвсякъде? Доходите на българския работник са на половина от тези



Визитка

Президентът на TORRE-COOPERLAT, Илиас Глазунис е роден в гръцкия град Фарсала. Успоредно с училището, малкият Илиас започва да работи от седемгодишна възраст. След гимназията отива в Атина, където започва да се занимава с продажба на хранителни стоки. През 1975 г. се премества в Солун и там създава малка работилница за производство на сладолед. Благодарение на успешните стъпки на Илиас Глазунис, постепенно малката работилница се превръща в сериозна индустрия. Успоредно с производството, Глазунис не е спрял да търгува и с хранителни стоки като изключителен представител и от 1997 г. и съдружник на италианската корпорация COOPERLAT.

Признато е, че той е търговският основоположник на растителната сметана в Европа и затова често го наричат Барон на растителната сметана.

Илиас Глазунис и женен за Емануела, с която имат две деца - Георгиос и Янис, вече навлезнали в бизнеса на татко си.



на гърците, 1/3 от тези на италианците и 1/4 от тези на немците. Възможно ли е българският консуматор да плати европейското качество?

Наистина, доста конкуренти предлагат на пазара по-евтини сметани, но като краен продукт, а и като сравним резултатите на сладкарите, HOPLA наистина излиза по-евтино. Предимствата на HOPLA, в сравнение с другите кремове са: - По-стабилно набухване; - Безпроблемно използване; - Потребителят я предпочита, защото в продукта, в който се използва, дава много по-добър вкус; - След като се разбие се запазва повече време без да се втвърди; - Има по-голяма устойчивост когато се смесва с други продукти...

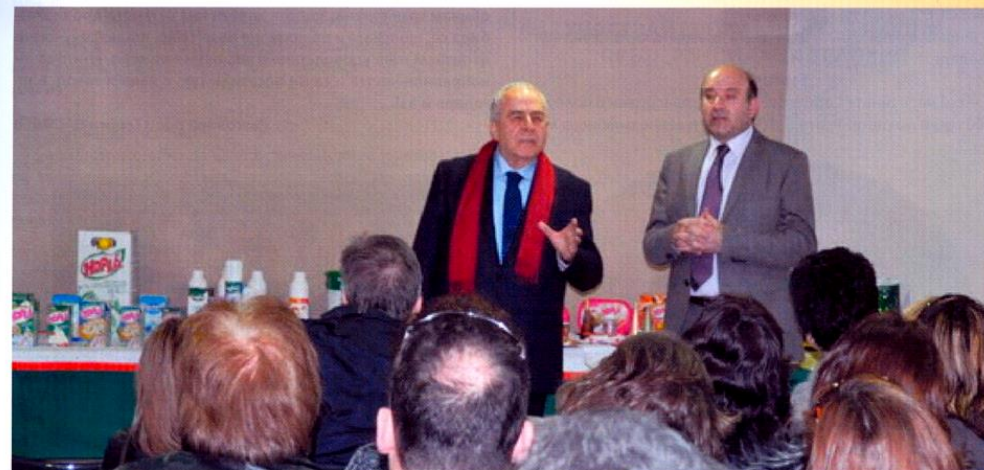
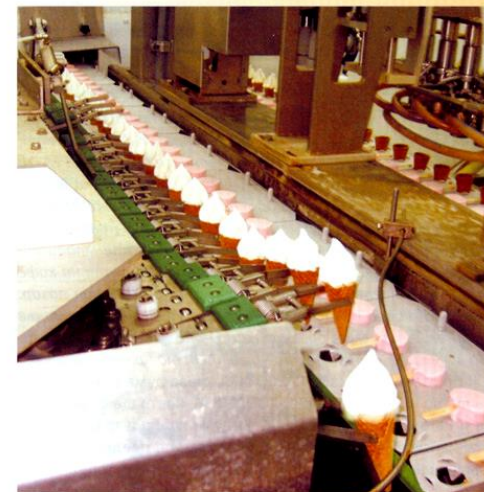
Както сами разбирате, сладкарят може да купува по-скъпо, но накрая HOPLA му струва по-евтино от всякаква друга сметана. Още повече, че сладкарят с HOPLA е сигурен, че няма да хвърли сладкишите, тъй като при нея никога не се появяват проблеми.

Впечатлени сме от производствената верига във вашия завод. Служителите в бюрата са повече отколкото в производството. Автоматизираните машини произвеждат 6 тона сладолед на час. Къде продават толкова много сладолед и защо точно с растителната сметана HOPLA?

Производствената верига е иновативна за балканските габарити и е резултат на нашия многогодишен опит в сектора, както и на разбирането ни за авангардни приложения. Производствената линия е автоматизирана с цел да имаме възможно най-добри хигиенни условия и едновременно с това да предлагаме високо качество на сладолед на пределно ниски цени. Нашите производствени възможности са 6 тона на час готов продукт от различни видове сладолед, като например семейни, МИНИ сладоледки, както и стандартни сладоледи.

Тези категории поглъщат най-големия процент от продукцията. Едно от предимствата на нашето производство е използването на млечна растителна сметана HOPLA. Установили сме, че тя е ненадмината и във връзка с техническите характеристики, и с това, че

HOPLA придава уникален вкус





Федерацията



Що се отнася до семейните сладоледи HOPLA, клиентите ни са ентузиасирани от новите опаковки, новите вкусове и новите артикули. В сладоледите от 1 литър освен класическата ванилия, ще имаме вече и какао с шоколадови парчета и такива с натурални ягоди. В двулитровите съществува пълна гама с артикули ванилия, ванилия-какао, ванилия-какао-ягода.

Изключителното сътрудничество на TORRE-COOPERLAT с фирмата ALMA LIBRE в България започна преди цели 15 години. Двете фирми наложихте в България много продукти, основно с името HOPLA. Растителни сметани HOPLA за сладкари, готвачи, бешамел HOPLA, спрей-сметана HOPLA и още много продукти. Сладоледът HOPLA може да бъде намерен в много вериги и в България. С какво ново смятате да ни изненадате? От групата на вашите млади кадри Янис Глазунис ни впечатли с новите продукти на кафе PASCOUCCI, което ще предложите и на българския пазар. Какво по-точно представлява кафе PASCOUCCI и по какъв начин може да бъде организирано едно заведение с марката PASCOUCCI, така както ни го представихте?

Като говорим за кафе PASCOUCCI, става дума за ново партньорство на групата TORRE-COOPERLAT, което ще се реализира и на българския пазар. Става дума за една традиционна италианска фирма за кафе, която може да предложи пълна гама, включваща кафе ESPRESSO, филтър кафе, топъл и студен шоколад, чай, сорбето и други впечатляващи питеиета, въз основа на които е създадено кафето, което само фирмата PASCOUCCI може да предложи.

Фирмата PASCOUCCI е първата италианска фирма, която създаде

Espresso bar

– тъй наречените Caffe pascucci shop, лансирани в повече от 200 точки по света. Тези заведения са чудесна симбиоза меж-



ду атрактивна архитектура на мястото и впечатляващ интериор, съчетани с уникални услуги за консуматора на автентичното ESPRESSO. Но повече информация можете да намерите в сайта на фирмата www.pascucci.it.

Господин Глазунис, като част от 150-те Ви гости бихме останали впечатлени от гостоприемството и професионализма във вашия завод и от високия професионализъм на всички кадри и работещите в предприятието. Знаете ли времето ви се разпределя между Солун, Атина, Италия? Знаем още нещо: че обичате много българската шопска лата и българската ракия. Ще намерите ли малко време за прием по една ракия в България? Каним ви...

Когато имам време, идвам често в България. Наистина обичам тази страна, защото хората там са много добри. Бира се, шопската и ракията ще бъдат още по-вкусни, когато изпитвам това удоволствие в компания на хора, които са направили честта и са ни посетили тук, в нашия завод. Благодаря ви много, добрият ден и аз!

Разговора води Георги ВАКО



