

ноември/
декември 2009

ХЛЯБ® *плюс*

Издание на Федерацията на хлебопроизводителите и сладкарите в България



ЗЛАТЕН МЕДАЛ
за торта МЕДИТЕРАНЕ



ЗЛАТНИ
ПРОДУКТИ
2009





Стелиос е убеден, че българите вече наистина имат нужда от качествени сладкарски и тестени продукти, защото ситуацията на пазара в това отношение е опрала дъното. Той залага на философията, че качествените продукти остават голи без съответната технология до, зад, пред и до тях, че към всяка суровина трябва да има адекватна калкулация, рецептурник, реклама и т.н.

Ето защо от момента, в който Янис, с неговата фирма „АЛМА ЛИБРЕ“, поема дистрибуцията на продукти за производство на сладкарски и хлебарски изделия за България, започва да работи по създаването, под шапката на Атинския и Солунския гастрономичен център, на на Консултантски център на фирмата край София.

Една дузина гръцки технолози всеки месец идват в „АЛМА ЛИБРЕ Консултантски център“ и безплатно донасят тук новите европейски идеи, суровини, представи за декорацията и рецепти в хлебарството и сладкарството. Така, заедно с Федерацията на хлебарите и сладкарите в България, „Алма Либре – Консултантски център“ непрекъснато разширява диалога с родните професионалисти в този бранш и предлага все нови и нови предложения и иновативни решения за качество и истинска наслада.

Канакис и Лиолиос развиват бъдещето както по хоризонтал /чрез разширяване обхвата в досегашните си дейности/, така и по вертикал /чрез предлагането на нови продукти на нашия пазар/. Истинска революция в сладкарството са новите им разработки: DE LUXE line, MAGIC pastry, TOP pastry - наречени

линии на успеха

Паралелно, под наслова „По пътя на традицията“, идват и хлебарските предложения за баварски хляб, италианският чабата, както и за няколко вида български хлябове като Струма, Дунав, Марица... Всъщност, това са и трамплините за този нов качествен скок, тук и сега.

Сериите „Сладки хлеботворения“ и „Солени хлеботворения“ са рецепти за печива, които ентусиазираха гостите на щанда на АЛМА ЛИБРЕ и ще се представят на пазара през 2010 г. Нови продукти, подходящи за продаване във всяка сладкарница и фурна, осигурявайки наслада на крайните клиенти и допълнителен оборот на търговските обекти.

В АЛМА ЛИБРЕ са убедени, че пред тях и продуктите им не стои един-единствен българин, а доста различни хора, които пътуват, виждат, вкусват, сравняват, търсят по-доброто. В това ги убеждават и проведените импровизирани анкети с





Българската стопанска камара; Н.Пр.посланикът на Аржентина; Н.Пр.посланикът на ЮАР; Председатели на браншови организации от хранително-вкусовата индустрия.

Отличията

11 фирми изложителки от БУЛПЕК, МЕСОМАНИЯ, СВЕТЪТ НА МЛЯКОТО, САЛОН НА ВИНОТО и ИНТЕРФУД и ДРИНК бяха наградени с грамоти за ПЪРВО ВПЕЧАТЛЯВАЩО УЧАСТИЕ, а 3 фирми получиха грамота за КОЛЕКТИВНО УЧАСТИЕ.

По време на изложението, в рамките на БУЛПЕК, се проведеха:

- **Ученически конкурс на тема "Медени сладки - в очакване на Коледа".** В него взеха участие деца от Професионална гимназия по хлебни и сладкарски технологии - София, Професионална Гимназия по Икономика и Туризъм „Алеко Константинов“ - Велинград, Професионална Гимназия по Туризъм „Д-Р Васил Берон“ - В. Търново. Победители в конкурса бяха учениците от Професионална гимназия по хлебни и сладкарски технологии - София. Наградният фонд бе осигурен от „Техра“ ЕООД, „Алма Либре“ ЕООД, „Пуратос България“ АД, „Бакалдрин България“ ЕООД, „Мавро войвода“ ЕООД, Българска национална асоциация на потребителите, „ОББ Асет Мениджмънт“ АД, „Топ Брандс“ ООД.

- **„Ден на потребителя“** - участваха „Салон“ ЕООД, „Къци – Кръстю Ефтимов“ ЕТ, Сладкарско ателие „Ради“, „Руци“ ЕТ, „Равик - Оля Рангелова“ ЕТ, „Ни-Кай“ ЕТ, „SP - Галина Влайчева“ ЕТ, „Росен Филипov“ ЕТ, „Елиаз“ ООД, „Симид А и Д“ ООД. Потребителите класираха на първо място в категориите **„Питки от маяно тесто“** - „Симид А и Д“ ООД, **„Милинки“** - „Салон“ ЕООД, **„Дребни сладки асортни“** - „Равик - Оля Рангелова“ ЕТ. Наградният фонд - погачи със знака на федерацията, бе предоставен от: РСХС - Добрич; „Алма Либре“ ЕООД; „Пуратос България“ АД и „Ни-Кай“ ЕТ.

- **Конкурс между фирми-изложителки**, предлагачи наложени на пазара готови храни и напитки. **Златни медали** получиха „Алма Либре“ ЕООД за торта „Медитеране – Делукс Лайн“, „Елиаз“ ООД за хляб „100 зърна“ и „Александра и Мадлен“ ООД за ковър кремове.

За първо впечатляващо участие на БУЛПЕК бяха раздадени грамоти на „Алма Либре“ ЕООД, „Агрифлекс България“ ООД и „Новаджел“ ООД.



Alma Libre

Участие на фирма АЛМА ЛИБРЕ на БУЛПЕК 2009

От 11 до 14 ноември, в дните на специализираното изложение БУЛПЕК, фирма АЛМА ЛИБРЕ представи над 2000 продукта от 32 световноизвестни фирми производители.

Бяха поканени демонстратори и технолози от "Атинския Гастрономичен Център" и "Алма Либре Консултански Център", които нагледно доказаха стратегическата позиция на фирмата:

"Предлагаме най-висококачествени суровини едновременно с технологии за правене на иноваторски, достъпни и съвременни сладкиши, сладки и солени хлебни изделия, съобразени с навичките, традициите и вкусовете предпочитания в България."

Всички заинтересовани посетители имаха възможност да опитат от продуктите и да получат презентационни материали и рецепти.

Над 4000 гости посетиха щанда на АЛМА ЛИБРЕ.

Фирмата беше отличена със следните награди:

- "ПЪРВА НАГРАДА за впечатляващо участие" от ФХСБ
- "ЗЛАТЕНИ МЕДАЛ за оригинален пазарен продукт" за торта "МЕДИТЕРАНЕ" от серията "Де лукс лайн"
- Първо място в потребителски конкурс на тема "Питки от маяно тесто" от Българската национална асоциация на потребителите.



Alma Libre
КОНСУЛТАНСКИ ЦЕНТЪР



Теми за обучение през декември:

8.12.2009 г. - Презентация на тема: „СЛАДКИ ХЛЕБОТВОРЕНИЯ“. Серията „Сладки хлеботворения“ са печива подходящи за продажба в сладкарници - иноваторски сладкиши-печива, които ще изненадат потребителите, осигурявайки допълнителен оборот. Презентатор : Ламброс Скуликас от „КОДА“ - Гърция

10.12.2009 г. Семинар-обучение: „СЛАДКИ ХЛЕБОТВОРЕНИЯ –коледни печива“. Ще се представят и дегустират американски кейкове, кукис, фуджи, берлини, германски гевреци и др. Презентатор : Ламброс Скуликас от „КОДА“ – Гърция

17.12.2009 г. Презентация на тема: „КОЛЕДНИ СЛАДКИШИ-КОЛЕДНА ПРИКАЗКА“. Ще се представят коледни украси за сладкиши. Идеи за коледни сладкиши и коледни продукти за сладкарници.

За повече информация и записване за участие:

Координатор: Нина Симеонова - тел. 02/9379961, 0878 690025

Технолог-сладкар: Бойко Владимиров - тел. 02/9379952, 0878 984887





(Например, балкански пити за закуска, италиански фукачи за обяд, сандвичи с хлебчета, гризини, флорентини, кракери, кислорени, казекухен за следобед, кейкове, печива и торти за десерт...). Не са за подценяване и личните контакти с клиентите, приятната атмосфера и домашен уют на фона на привлекателно подредената витрина, с леко уханье на токущо изпечени гризини или флорентини – задължителни условия за вдигане на продажбите. Дегустациите, промоциите, опаковките с лого на пекарната или кварталната фурна също би трябвало да са задължителни. Какво значи да се продава даден продукт без подпис от майстора (логото на обекта) и да се иска повтаряне на покупката?! Начините на продажби, като познатите в Европа „продукт на месеца“, „шоу-демонстрациите на тротоара“, „игри и анкети“, „продукти по възрастови или специални групи“, „промяна на символите в салона, осветлението“ и т.н. са само няколко от техниките за вдигане на продажби, които по-задълбочено ще представим в Солун по време на семинарите.

Всичко това, като

цялостна система, съобразена с „цикъла на живот“ на всеки продукт

определят стратегията и бъдещето на всеки обект, независимо дали е 4 или 74 квадрата. Ако дори и едно от изброените условия липсва, разпадът на системата в повечето случаи води до фалит.

Господин Кацупас, на изложението БУЛПЕК – 2009 г. в София., на щанда на „АЛМА ЛИБРЕ“, представихте серия хлябове под наименованието „По пътя на традицията“. Как тази тема импонира на новата серия, която представяте сега - гризини, кракери, балкански пити, фокаци и т.н. под шапката „солени хлеботворения“?

Всичко би трябвало да започва от нуждите на съвременния човек. Важно е да следим тенденцията и да предлагаме непрекъснато нови продукти, съобразени с все по-новите или развиващите се потребителски тенденции. Това е непрекъснат процес и затова никога не може да кажем „Ето, това е нашата витрина и вече продаваме.“

А какви са тези нужди на съвременния човек?

Всичко стартира и върви едновременно с появата на думата снэкове. Ще преброя няколко от важните характеристики: Съвременният човек има все по-малко и по-малко време. През целия ден човек няма време, за да седне на масата и да хапне любимия си сладкиш или закуска. Взима нещо на крак за из път или набързо го консумира. Това означава, че всичките фурни или сладкарници трябва да се насочат към

малки, удобни и функционални порции

Съвременният човек съзнателно и подсъзнателно търси все по-качествени, по-гурме, продукти. До традиционните сладкиши и хлябове, масово се налагат малки солени или сладки мераклийски хапки на майстора, подпечатани с бутиковия си характер, който логото на производителя върху опаковката задължително показва. Съвременният човек търси малко, но качествена и гарантирано здравословна храна. Големите индустрии произвеждат стотици видове снэкове със срок на годност над година и ги подреждат по рафтовете на супермаркети в красиви опаковки, за да задоволят нуждите на хората. Тези продукти са проверени, но не са пресни. Нямаат аромата на токущо изпечено, а Е-тата изкуствено съхраняват продукта. Съвременният човек търси разнообразие, а не еднообразие. Разнообразието винаги ентусиазира клиентите. Прави ги да се чувстват специални, индивидуални, а



появата на все по-нови и по-нови продукти по фурни и сладкарници сигнализира за клиента, че ТУК, във вашия обект, професионално, здравословно и с много високо качество ще се намерят продукти, които ги няма по рафтовете на супермаркетите.

Това, което описвате се отнася предимно за съвременния европейец, а за съвременния българин?

Абсолютно всичко, което ви описвам, важи и за съвременния българин. Питайте вашите колеги, които ще потвърдят, че всички те предлагат правилно иноваторски нови сладкарски и хлебни продукти, може би като обем продажби не стигат този на традиционните изделия, но делът им на пазара непрекъснато расте. Например, хлебчето с маслини, което представяме сега в АЛМА ЛИБРЕ или гризините и кракерите, са снэкове, които покриват напълно изброените аргументи за нуждите на съвременния българин.

Г-н Кацупас, думите ви звучат донякъде сложно и някак малко далеч от българската практика – изискват се инвестиции и промени...

Донякъде е така! Но ние, консултантите, технолозите и майсторите затова сме тук. Работата с избрани продукти от ново поколение, с нови и още по-нови рецепти, е задължителен елемент в описаната структура. Но един добър краен продукт, например „планинския хляб“ или „кейк с ром“, губи цялата си сила, когато липсва дори и един елемент от системата (mix marketing описана по-горе). Убеден съм, че на семинарите, които предлага ФХСБ и списанието на федерацията в Солун ще изясним повече въпроси, а сега ме извинете – чака ме представянето на „гризини пармезано“ от серията солени хлеботворения.



...Всичко стартира и върви едновременно с появата на думата снэкове...

По-високи от 1,5 м сватбени торти на

Дефиле „Дизайнерски торти“



Не отминавай никое "обичам те",
прошепнато от глас, с очи, с мълчание.
То идва от пустинни разстояния.
От неродена светлина изтича.

Със стихотворението „Заклинание“ на Николай Христов организаторите списание „Кафе пауза...“ и Асоциация за развитие на изкуствата и занаятите -7 (А.Р.И.3.-7) казахме на всички присъстващи „Добре дошли!“ на първото в България Дефиле на „Дизайнерски торти“ – тема „Декорация на Сватбени торти!“

Дефилето се проведе в рамките на специализираните изложения Сихре, Интерфуд и Дринк, Месомания, Светът на млякото, Булпек и Салон на виното от 7 до 10 ноември в Интер Експо Център – София, който бе основен партньор на проявата и за което изказваме своите благодарности на ръководството и на целия екип на Булгарреклама за цялото съдействие за безупречното провеждане. Искаме да благодарим и на всички фирми, които се включиха в този първи по рода си конкурс, на всички спонсори и рекламодатели, благодарение на които събитието стана възможно в този му вид.

Аз, като издател на списание „Кафе пауза...“, накрая искам да благодаря, но не по важност, на моя партньор в това начинание – шеф Пеньо Иванов - Ивита, представител на Асоциацията за развитие на изкуствата и занаятите-7, който явно повярва в мен, а и аз в него още при първата ни среща. Една между другото подхвърлена идея, вече е факт и ние всички сме свидетели на нейното осъществяване и превръщането ѝ в един прекрасен и романтичен празник! Понякога нещата просто се случват... Идеите ни се допълваха взаимно, не и без да се сръчкаме постоянно, но смятам, че точно това ни движеше напред...

Да, това, което трябва да се случи – то се случва. Всяко нещо си стои в пространството и си чака времето и мястото, за да се случи. Така се получи и с Дефиле „Дизайнерски торти“. От една идея, стояла непокътната почти две години, за няколко месеца се превърна в събитие и всички днес можем да се поздравим с това, което постигнахме. Да, всички ние. Защото всички ние вло-

жихме максималното от себе си това събитие да се превърне в истински празник. Вложихме много емоция, вероятно изхабахме и малко...или повечко нерви, но вярвам всички сме съгласни, че можем да се гордеем с постигнатия краен резултат.

Специален водещ на награждаването бе Вики Терзийска от група „Мастило“, на която благодарим за милото и сърдечно отношение!

Темата на Дефилето – „Сватбени торти“ допълнително предизвика интереса на всичките 24 фирми от цялата страна, защото всеки майстор-сладкар успя да покаже най-доброто от себе си, своята фантазия и вдъхновение. В конкурса се включиха фирми от София, Пловдив, Варна, Бургас, Попово, Карлово, Велинград, Шумен, Благоевград, Габрово, Севлиево, Стара Загора, Димитровград.

Според регламента на Дефилето фирмите участваха с макет на торта, декориран със захарна маса и айсинг, като се позволяше използването на различни техники – обличане със захарна маса; изработка на захарни цветя, фигури, декорации; изработка на детайли и декорации с айсинг, рисуване с четка, air brush и др., като максималната височина на експонатите трябваше да е до 1,5 м.

Петчленно жури в състав: Надежда Костадинова, Янис Лиолис, Силвия Петкова, Борислав Екзархов, Росица Рачева оцени анонимно експонатите по няколко критерия – използвани техники, сложност на изпълнение, креативност на композицията, прецизност на изработката, цветово съчетание (колоритност). Номерът на всеки участник бе определен по реда на постъпилите заявки на e-mail-а на списание „Кафе пауза...“. След приключване на гласуването на всеки експонат беше поставен надпис с фирмата и името на майстора или екипа, сътворили тортата.



Росица Рачева, преподавател в Софийска гимназия по хлебни и сладкарски технологии

Години наред съм член на жури в различни конкурси. Трудно се дава цифрова оценка за идея и мисъл, защото всеки участник влага максимално от себе си, от своя дух. За мен беше голяма отговорност в този конкурс да оценявам огромния труд на добри майстори.

Всяка от тортите си имаше своите достойнства. В много от макетите бяха използвани различни по сложност техники. Висока оценка получиха ръчно изработените и рисуваните елементи. Имаше тори с определен и силно подчертан стил, други издържани пестеливо в цветова гама, но с много голямо богатство на нюанси. Някои ме впечатлиха с фините и прецизно изработени детайли. Не познавах членовете на журито и се вълнувах до края, докато точките решиха окончателния резултат.

Искам да благодаря на организаторите, че реализираха идеята за това Дефиле, чрез която се утвърждава професията „Сладкар-декоратор“, защото това е една трудна професия, в която е необходимо да имаш умения да съчетаваш вкуса с естетиката, в нея присъства изкуство.

Нека това Дефиле да бъде трамплин за българските майстори към световните форуми!

Янис Лиолиос, директор на „Алма Либре“

Абсолютно всички изделия бяха на много високо ниво! Поздравления!

Организаторите, списание „Кафе пауза...“ и Асоциация за развитие на изкуствата и занаятите-7 с пълна дискретност до последния момент, не дадоха никаква възможност да се разбере кой от експонатите на кой участник в конкурса е.

Състезанието се проведе при пълна гласност, култура и прозрачност и спазване на всички процедури, както при международните конкурси. Членовете на журито, без да знаят коя торта на кого е за по-малко от два часа коментираха помежду си пред всеки експонат техническите и естетическите параметри. Всеки по отделно, за всяка торта даваше оценка от 1 до 10 по следните критерии: използвани техники, сложност на изпълнение, външен вид и композиция, прецизност на изработката, цветово съчетание – колоритност. В присъствието на всички членове на журито се събраха оценките за всеки експонат и се оформи крайното класиране.

Членовете на журито се затрудниха много, защото всеки



експонат имаше неговите предимства и качества! В крайна сметка, всеки от сладкарите-участници в конкурса имаше какво да покаже на другия и всеки имаше какво да научи!

Това е непрекъснат процес на развитие, който няма да спре никога в нашия бранш – безкрайно обучение и търсене!

Поздравления на списание „Кафе пауза...“ за инициативата и отличната организация, както и за всички участници!

Надежда Костадинова, управител на фирма „Надежда Костадинова“

Когато за първи път видях подредени макетите на тортите, изпитах силно вълнение. За мен това е сбъдната мечта – толкова много, толкова красиви и всичките направени от български сладкари. Голямо браво на всички участници!!! Благодаря за усилията и труда, който сте положили, за творчеството и уменията, за желанието и амбицията. За мен е гордост и удовлетворение, когато виждам плодовете и на своя труд, осъществени по такъв прекрасен начин.

Когато бях поканена да бъда член на журито, за мен беше отговорност и изпитание. Занимавам се със сладкарство от дете, а като професионален сладкар повече от 23 години. Майстор-сладкар съм и съм се обучавала в Германия и Англия. Участвала съм в международни състезания и съм печелила награди, както и първо място и златен медал през 2001 г. на национален конкурс по сладкарство. От няколко години провеждам обучения и демонстрации по сладкарство и декорация. Фактът, че ще оценявам своите колеги, беше отговорно задължение. Бях силно затруднена при оценката на много от тортите. Показаните различни техники на декорация и сложността и точността на изпълнение, творчеството и уникалността, бяха на високо ниво. Много е трудно да се даде цифрова оценка на различни по замисъл и изпълнение, но в една тематика, идеи. Според мен много от показаните модели могат да участват и в международни състезания. Ако можех бих наградила всички с първо място, но на състезание за жалост има само една първа награда. На тези от участниците, които не получиха награди бих казала, че ще има още състезания, на които да се изявяват и да доказват своето майсторство.

И накрая искам да кажа: Когато гледах всичката тази красота, труд и умения – сърцето ми беше пълно и душата ми се радваше на тази демонстрация на майсторство и професионализъм. Браво и най-големите ми уважения за този празник на българското сладкарство.



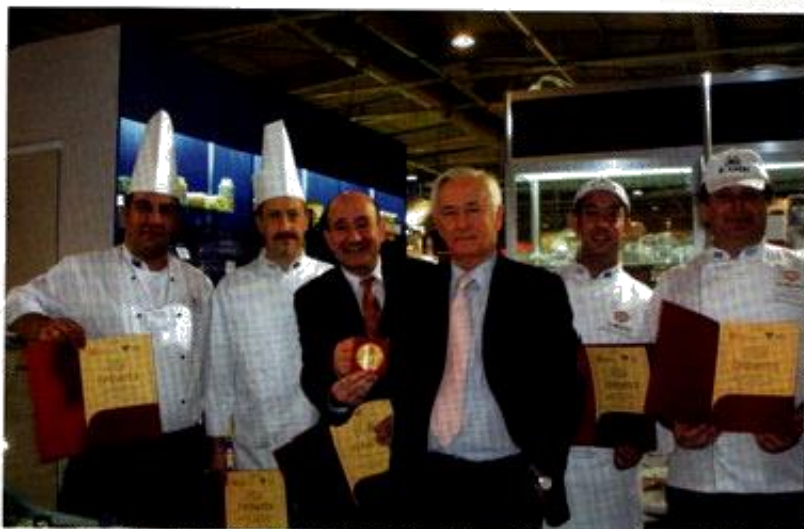
ΧΡΥΣΕΣ ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ ΚΑΙ ΤΗΝ ALMA LIBRE

Τρεις πολύ σημαντικές διακρίσεις κατέκτησαν η εταιρεία ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ και ο αποκλειστικός της αντιπρόσωπος στη Βουλγαρία, η εταιρεία ALMA LIBRE, στη διεθνή έκθεση αρτοποιίας & ζαχαροπλαστικής BULPEK, που πραγματοποιήθηκε στη Σόφια από τις 11 έως τις 14 Νοεμβρίου.

Στον τομέα της ζαχαροπλαστικής, η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ και η ALMA LIBRE βραβεύτηκαν με το Χρυσό Μετάλλιο στο διαγωνισμό με θέμα "Αυθεντικό Τελικό Προϊόν" για την τούρτα MEDITERANEE από τη σειρά Deluxe Line φτιαγμένη με Narrage Aparagna, μια δημιουργία του Γ. Κόστιουτσουκ, προϊστάμενου του τεχνικού τμήματος της ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ. Το βραβείο στην κατηγορία αυτή απένειμε η Πρόεδρος της Βουλγαρικής Ομοσπονδίας Αρτοποιών κα Μ. Kukushena.

Παράλληλα, στον τομέα της αρτοποιίας η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ και η ALMA LIBRE κατέλαβαν και πάλι την 1η θέση στην κατηγορία "ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ & ΖΥΜΕΣ" σύμφωνα με τη γνώμη της Βουλγαρικής Ένωσης Καταναλωτών για τα αρτοσκευάσματα που διέδεται στο περίπτερό της ALMA LIBRE, όλα παρασκευασμένα από το τεχνικό τμήμα της εταιρείας ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ και φτιαγμένα με τις α' ύλες της εταιρείας.

Τέλος, την 1η θέση κατέκτησε η ALMA LIBRE από την INTEREXPO, διοργανώτρια της έκθεσης BULPEK, για την οργάνωση του περιπέρου της.



Με τη συμμετοχή της αυτή η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ έδωσε την ευκαιρία στους Βούλγαρους επαγγελματίες να αποκτήσουν μια ολοκληρωμένη εικόνα των δυνατοτήτων που τους προσφέρουν τα υψηλής ποιότητας προϊόντα της καθώς και το δυναμικό της εταιρείας σε επίπεδο τεχνικής αλλά και εφαρμογών.

Διακρίσεις για την ΣΤ. ΚΑΝΑΚΗΣ

Τιμητικά βραβεία απονεμήθηκαν στην ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ και στον αντιπρόσωπό της στη Βουλγαρία, ALMA LIBRE, στην έκθεση BULPEK

Στα πλαίσια της διεθνούς έκθεσης αρτοποιίας-ζαχαροπλαστικής BULPEK που πραγματοποιήθηκε στη Σόφια, οι εταιρείες ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ και ALMA LIBRE τιμήθηκαν με σημαντικές διακρίσεις. Βραβεύτηκαν με το Χρυσό Μετάλλιο στο διαγωνισμό «Αυθεντικό Τελικό Προϊόν» για την τούρτα MEDITERANEE από τη σειρά Deluxe Line. Στον τομέα αρτοποιίας κατέλαβαν την 1η θέση στην κατηγορία «ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ & ΖΥΜΕΣ» ενώ την 1η θέση κατέκτησε η εταιρεία ALMA LIBRE για την οργάνωση του περιπέρου της.

