

Технологии

**«Не требует оттайки
и расстачивания, в печь
можно ставить прямо
из морозильника...»**

**Появление в России Wolf ButterBack —
новый этап развития рынка замороженных
кондитерских полуфабрикатов**



«Партнер» продолжает разговор об актуальной сегодня теме замороженных хлебных и кондитерских полуфабрикатов. Сегодня мы предоставляем слово Евгению ГАЛУШКО, представителю известного поставщика хлебопекарного сырья и оборудования компании «Алитет», в ассортименте которой недавно появилось замороженные продукты класса премиум.

За последние 10 лет интерес к «заморозке» из сдержанного превратился в обвальное. Конечный потребитель все активнее приобретает замороженные кондитерские полуфабрикаты — торты, крауссаны с начинкой и пр. Как говорят эксперты, рынок замороженной пиццы в последние годы показывал самые впечатляющие темпы в хлебопекарной индустрии — 15 процентов в год. Очевидны экономическая эффективность производства, растущий спрос со стороны торговли, а также отелей, кафе и ресторанов, наличие малоконкурентных, но при этом высокомаржинальных ниш. Все это делает «заморозку» исключительно привлекательным продуктом в глазах пекарей и кондитеров России. Потребителей же — как конечных, так и владель-

цев торговых точек, гостиниц и предприятий общественного питания — привлекает прежде свежесть предлагаемого к потреблению готового продукта при отсутствии необходимости держать в штате квалифицированных пекарей.

И все же, несмотря на огромный интерес к «заморозке», рынок этот только раскачивается, его реальный объем незначителен. Появление в России немецкой фирмы Wolf ButterBack, которая с весны 2007-го является партнером компании «Алитет», способно принципиально изменить ситуацию. «Алитет» был выбран в качестве партнерской компании потому, что является не только поставщиком ингредиентов, сырья, но и оборудования, имеет штат профессиональ-





Визитная карточка

ЗАО «Алитет»

Крупный поставщик ингредиентов, оборудования, инвентаря, сырья, технологий для кондитерской и хлебопекарной промышленности. Компания представляет на российском рынке многие известные западные фирмы. «Алитету» принадлежат учебные демонстрационные центры в Москве, Санкт-Петербурге, Екатеринбурге, Саратове и Новосибирске, в которых регулярно проходят семинары для технологов, специалистов отрасли.

Поставки осуществляются со складов:

Санкт-Петербург, ул. Красуцкого, 1; тел./факс (812) 718-66-07, 368-01-31, 369-10-85.

Москва, ул. Енисейская, 42, тел./факс (495) 470-24-95, 185-13-51, 185-86-65. Екатеринбург: (343) 216-03-56, 216-03-57.

Саратов: (8452) 23-65-18, 55-67-69.

Новосибирск: (383) 275-96-90, 275-96-99.

Иркутск: (3952) 43-75-95, 43-76-05.

Сайт: www.alitet.com

ных специалистов, способных предоставить потенциальному покупателю «заморозки» квалифицированные консалтинговые услуги. Данная же товарная группа предполагает помимо налаженной системы поставок полуфабрикатов, консультации по технологии продаж и оборудованию.

Wolf ButterBack является признанным лидером немецкой кондитерской «заморозки». Чтобы понять почему — достаточно кратко перечислить технологические особенности выпускаемой ею продукции.

Wolf ButterBack- изделия делаются только на марочном сливочном масле, без использования маргарина, как у боль-



шинства зарубежным и российских производителей.

В производственном подразделении компании применяют длительную схему тестоведения.

Соблюдаются все традиции немецко-швейцарской слойки, притом, что речь идет не о ремесленном, а индустриальном производстве.

Идущий в продажу продукт уже расстоен. Покупателю не нужно приобретать расстойный шкаф, иметь специалиста, способного произвести не самую простую операцию — расстаивания. Кроме того, продукт не требует размораживания и даже оттайки. Его можно класть в печь прямо из глубокого холода. А если у покупателя стоят такие печи-автоматы как WIESHEU

с управлением IS, то квалифицированный персонал, вообще не требуется. Компания «Алитет» готова взять на себя задачу программирования WIESHEU под работу с «заморозкой» Wolf ButterBack. С этим у наших заказчиков проблем не возникнет.

Ассортимент Wolf ButterBack действительно огромен. Дрожжевая слойка со сладкими начинками. Дрожжевая и бездрожжевая слойка с пикантными начинками типа ветчины, сосисок, шпината или грибов. Мини-пицца. Выпечка во фритюре, в степени Convenience 5 — полностью готовый продукт. В каждой из этих товарных подгрупп — несколько видов, причем список все время пополняется.

Всю продукцию Wolf ButterBack можно можно уверенно разделить на две части. Первая — то, что предназначено для розницы, крупных пекарен — для выпечки и продажи в магазинах. Вторая — премиальная «заморозка» для сегмента HoReCa.

Впервые российские потребители попробовали выпеченный продукт от WBB на стенде «Алитета» на питерской выставке «Интерфуд-2007». В Москве «Алитет» первый раз представит Wolf ButterBack на ближайшей выставке «Современное хлебопечение». Прямо на стенде установим печи WIESHEU, будем вести выпечку и угощать посетителей.