

ИП Барауля Составляющие успеха

Небольшие производства, выпускающие оригинальный ассортимент продукции европейского уровня, все чаще встречаются в российской глубинке. Они зорко отслеживают современные тенденции хлебопечения, активно ищут новые возможности качественного и количественного роста и, несмотря на более ограниченные возможности, не отстают от крупных производств по своему техническому оснащению.

ИП Барауля, а в самом ближайшем будущем «Бараулинские пекарни», работает в городе Бородино, что в 140 км от Красноярска, вот уже 20 лет. Предприятие выпускает продукцию трех основных направлений – хлебобулочное, слоеное, кондитерское кремовые. Всего в производстве и рознице занято 200 человек. Предприятие имеет 5 магазинов фирменной торговли, налажены поставки продукции в близлежащие населенные пункты, в радиусе до 150 км, включая центральный город региона Красноярск.

В последние годы ИП Барауля принимает активное участие в отраслевых ярмарках и выставках г. Красноярска. По словам Альбины Александровны Барауля, продукция предприятия сильно отличается от той, что предлагает рынок Красноярска,



благодаря чему она и получает признание. Сама директор компании никогда не останавливается на достигнутом: постоянно учится и перенимает опыт у своих друзей и партнеров, посещает семинары в Германии, Швейцарии и Прибалтике. Обмен знаниями, рецептурами и техноло-

гиями с коллегами – важная составляющая успешной работы компании. Длительное тестоведение на заказках и европейская продукция, выработываемая на современном оборудовании, – таковы плоды активной жизненной позиции и широкого кругозора руководства.

Одним из последних приобретений ИП Барауля стала печь немецкой фирмы DEBAG, которая была установлена на



оборудование, установленное в немецких пекарнях. Выбор в пользу надежного немецкого производителя оборудования



Доступная стоимость при отличных характеристиках выпекаемой продукции также стала одной из важней-



предприятию в январе 2015 года. О том, почему был сделан именно такой выбор и каковы его положительные последствия, нам рассказала директор предприятия. По ее словам, приятное знакомство с компанией DEBAG началось с приглашения посетить Германию и оценить в работе фирменное

оборудование, установленное в немецких пекарнях. Выбор в пользу надежного немецкого производителя оборудования

ших критериев выбора. «Сама продукция получается выше всяких похвал! Нет упека, продукция сочная, внешний вид очень аппетитный – образуется золотистая ровная горбушечка. Хлеб равномерно пропекается, нет упека, а значит, мы каждый раз выигрываем в весе 1-2%, так что за год набегают прилич-

ная дополнительная прибыль. Ну а сочный мякиш позволяет ощутимо увеличивать срок годности наших изделий: даже по истечении указанного срока изделия не теряют свой вкус и свежесть. Особенно заметно изменилось состояние мякиша у пшеничных хлебов». В настоящее время на печи DEBAG предприятие производит широкий ассортимент изделий: хлеба ржаные, ржано-пшеничные, пшеничные. Среди них хлеб «Бородинский», «Любительский», «8 злаков», «Баварский» (который, кстати, по традиции выпекался на поду), и другие.

«Для меня работать со специалистами компании DEBAG – большое удовольствие. Компания отвечает всем моим представлениям о надежности и порядочности. У нас была непростая ситуация с платежом, который мы изначально разделили на три части, последняя из которых пришлось на январь, когда курс евро подскочил с 46 до 70 рублей. И когда нам пошли навстречу, предложив оплатить по курсу последнего платежа, мы были приятно удивлены. Тогда я впервые поняла, что для DEBAG важно не только продавать свое оборудование, но и поддерживать в будущем партнерские отношения со своими клиентами».

Приятный опыт сотрудничества с компанией DEBAG заставил Альбину Александровну серьезно задуматься о приобретении в этом году еще одной печи – на сей раз для слоеных изделий, составляющих важную долю производства предприятия.



AUS LIEBE ZUM TEIG
ИЗ ЛЮБВИ К ТЕСТУ

FRITSCH



Посетите нас на выставке
«Современное
Хлебопечение», стенд 2286

Мы с удовольствием перемешиваем традиции

Долгое время даже представить себе было абсолютно невозможно, что машина сможет так же искусно, как опытный пекарь, плести крендели, только намного – намного быстрее. Пока мы не вывели на рынок линию FRITSCH MULTITWIST. Один единственный модуль плетет до 2.000 кренделей в час, на выбор в баварской конической, швабской выпуклой или простой цилиндрической манере. С простым или двойным узлом. При соответствующем соединении в линию здесь можно выпускать более 12.000

кренделей в час. И это в течение 24 часов в день, 7 дней в неделю. И к ним ведь не прикасался ни один пекарь. И тем не менее, они все словно сделаны рукой мастера – как на подбор. Типично FRITSCH ведь. Вы не находите, что это довольно веская причина, чтобы установить с нами тесную связь?

Более подробную информацию о линиях плетения кренделей фирмы FRITSCH Вы найдете по адресу:

E-Mail: sales@fritsch-russia.ru
телефон (495) 380 09 50

www.fritsch-russia.ru