

Четкая линия, ясные цели

30 лет назад Сабине Вейт открыла в Торонто небольшую пекарню. Со временем пекарня превратилась в предприятие, осуществляющее поставки хлебобулочных изделий. В настоящее время оно делает ставку на многофункциональную производственную линию.



© f2m

+ Принцип «не распыляться» входит в число основных правил Сабине Вейт. Когда она произносит эту фразу, в ее речи слышится характерный швабский акцент.

У Сабине Вейт выгодная позиция. Хлебопекарное предприятие Veit реализует 60 % своего оборота через американских клиентов. Существует всего несколько конкурентов, которые придерживались строгих правил в вопросах ассортимента и производства и с такой же тщательностью ведут дела в течение трех десятилетий, позиционируя себя как поставщика рустикальных хлебов премиум-класса. Г-жа Вейт: «Мы – одно из немногих хлебопекарных предприятий среднего уровня, которые не были проданы. Мы ни от кого не зависим, и наш квалифицированный персонал все также работает со всей страстью, что находит выражение как в качестве, так и в гибкости производства».

Когда сейчас уже 54-летняя жительница Торонто в 1987 г. основала пекарню с полным ассортиментом, у нее не было специального образования. Ей служила примером родительская пекарня в Штутгарте, при организации которой были учтены определенные представления о качестве и все было проникнуто духом предпринимательства. Успех не заставил себя ждать, год за годом обороты росли; вскоре состоялся первый из трех переездов. Под девизом «не распыляться» молодая предпринимательница в 1993 г. полностью поменяла стратегию своего предприятия, по-прежнему делая ставку на качество, и сосредоточилась на

производстве хлеба, мелкоштучки и хлебобулочных изделий, погружаемых перед выпечкой в содовый раствор. Это были как полуфабрикаты, так и готовые изделия, все без исключения подвергаемые глубокой заморозке и продаваемые под частными торговыми марками торговым группам и оптовым покупателям в Канаде и США. Разумеется, на все изделия имеются сертификаты кошерности и BRC.

Область поставки продукции предприятия Bäckerhaus Veit Ltd в США простирается от юга Калифорнии до севера штата Мэн. Вейт: «Логистическое сообщение в Калифорнии организовано выгоднее, чем грузоперевозки через Скалистые горы на канадском западном побережье, так как грузовики на обратном пути с юга привозят овощи и фрукты для канадского рынка».

Североамериканский рынок хлебобулочных изделий поощрил ростом прямолинейность Сабине Вейт. В 2015 г. хлебопекарное предприятие в третий раз переехало, на этот раз в Миссиссога – местечко недалеко от аэропорта

Торонто. Там было приобретено два производственных здания площадью 14 000 м² (150 000 кв. футов). Помимо хлебобулочных изделий, предприятие Veit производит сухарики с различными вкусами под частными торговыми марками.

После переезда в новые помещения в эксплуатацию была введена линия непрерывного производства с компьютерным управлением. Г-жа Вейт: «Объемы настолько большие, что ручного труда уже недостаточно. Поэтому мы искали линию, которая была бы близка нашим корням, нашим



+++ Сабине Вейт

Bäckerhaus Veit Ltd, Миссиссога, Канада



+++ Рустикальный вид изделиям придает поверхность, надрезы на которой выполняются вручную



+++ Рустикальный хлеб поставляется вплоть до западного побережья США в замороженном и упакованном виде

**“Мы небольшие, но гибкие.
Мы печём хороший хлеб
со страстью !”**

Сабине Вейт



+++ На отдельном предприятии Сабине Вейт производит сухарики под частными торговыми марками



+++ Классические изделия предприятия Veit: Европейские булочки и батоны, погружаемые перед выпечкой в содовый раствор, употребляемые в качестве снеков



+++ Большие брецели изготавливаются вручную



Это статья из специализированного журнала Хлеб+выпечка, выходящего с периодичностью 4 раза в год.

Оформив подписку, вы будете получать журнал, содержащий практические очерки, отчеты о научно-исследовательских и опытно-конструкторских разработках, анализе рынка, а также презентации компаний, сразу после его выхода. Вы получите основательное и обширное представление о текущем уровне развития техники и о состоянии дел в хлебопекарной отрасли.

Заинтересовавшиеся могут бесплатно и без обязательств заказать пробный экземпляр журнала на сайте:

www.chlebiwipetschka.com

В нашем архиве на этом сайте вы найдете все статьи в формате PDF. Специализированные статьи отсортированы по годам выпуска; найти их можно, воспользовавшись текстовым поиском.

++ Издательское право, цитаты и использование текстов

Обратите внимание, что цитирование наших текстов допускается в тех случаях, когда объем цитируемого текста составляет не больше трех предложений. Убедительная просьба вставлять ссылку на наш текст. Если Вы хотите использовать цитируемый текст в качестве рекламы или передать третьим лицам в профессиональных целях, отправьте нам соответствующий запрос по адресу: info@foodmultimedia.de.

Более длинные цитаты или заимствование наших текстов разрешены только по согласованию с f2m. Использование фотографий из текстов, а также видеоматериалов разрешено только после выдачи лицензии правообладателем.

В остальном применяются стандартные положения издательского права. Издательство f2m multimedia gmbh сохраняет за собой права на статьи, размещаемые на нашем сайте.

++ Хотите задать вопрос? Обратитесь к нам.