

Высшее качество – часть нашей ДНК

По собственным данным, **The Bread Factory** – одна из ведущих пекарен Лондона. 2000 клиентов ежедневно заказывают хлебобулочные изделия и получают заказанную продукцию. Произвести ежедневно вручную 150 000 хлебобулочных изделий и затем отправить их потребителю – наивысший логистический пилотаж.



© The Bread Factory

+++ Хлеб Boul De Meule из смеси пшеничной и обойной муки на выходе из печи. Хлеб удостоился многочисленных наград, в частности, на дегустационном конкурсе The Great Taste Awards

+ Офис, где принимают заказы, набит до отказа. За каждым письменным столом в главном офисе хлебопекарного предприятия The Bread Factory до 14:30 телефоны не умолкают. Здесь принимают заказы от именитых шеф-поваров, владельцев фулд-траков и рыночных палаток, сетей кафе, авиалиний, пятизвездочных отелей, таких как Dorchester, и ресторанов, например, от Джейми Оливера и от других клиентов. Заказы принимаются не только по телефону, но и через сайт, а также по почте в любой день без исключения.

«В число основных покупателей входит сеть GAIL's, имеющая 27 филиалов на Кингс-роуд, в Ноттинг-Хилле, Южном Кенсингтоне, Уимблдоне и Сохо», – поясняет директор по производству Дэнни Левицкий. За названиями GAIL's и The Bread Factory стоят бизнесмены Ран Авидан и Том Молнар. Ран Авидан родился в Тель-Авиве и в 2000 г. переехал в столицу Соединенного Королевства для работы в консалтинговой компании McKinsey. Он обратил внимание на то, что в Лондоне

было невозможно найти место, где можно купить свежий и качественный хлеб. Ран Авидан изучил ситуацию в хлебопекарной отрасли и начал искать партнера по бизнесу. Он нашел единомышленника в лице своего коллеги из компании McKinsey Тома Молнара. Американец Молнар был также убежден, что качество хлеба в Лондоне оставляет желать лучшего.

В процессе изучения хлебопекарной отрасли они познакомились с Гэйлом Мейя, владельцем компании The Bread Factory. Он основал предприятие в 1993 г. и сделал ставку на естественное сырье и исключительно ручной труд. Его клиентами в то время были некоторые известные рестораны, и бизнес-идея хлебопекарного предприятия отвечала представлениям Рана Авидана и Тома Молнара. И так как их философия совпадала, им удалось договориться.

Благодаря участию бизнесменов на предприятии наметился стремительный рост. Кроме того, была организована аффилированная компания GAIL's. В настоящее



+++ У каждого изделия свой индивидуальный вкус. При производстве используются только свежие продукты, например, клубника

время сеть кафе является основным потребителем хлебобулочных изделий.

Непрерывный рост

На предприятии наблюдается непрерывный рост. Основная задача – сохранение высокого качества хлебобулочных изделий. В 2011 г. на предприятии работало 380 сотрудников, и его оборот составил 21 млн фунтов стерлингов. В этот период у предприятия появился новый партнер: компания Risk Capital Partners Люка Джонсона инвестировала 10,5 млн фунтов стерлингов в предприятие The Bread Factory и сеть GAIL's. Затем последовали прибыльные заказы от супермаркетов Ocado и Waitrose. В 2012 г. в районе Блумсберри был открыт первый ресторан компании – Gail's Kitchen.

«Мы хотим предложить нашим клиентам идеальный продукт в сочетании с качественным сервисом», – объясняет стратегию роста Изабель Келли, руководитель службы исполнения заказов. Поэтому срок обработки заказов на некоторые хлебобулочные изделия, в частности, Boul De Meule, хлеб из смеси пшеничной и обойной муки, получивший две золотых звезды на дегустационном конкурсе The Great Taste Awards, и сан-францисканский хлеб из теста на закваске составляет 48 часов. Более быстрая доставка невозможна в



+++ Хлебопекарное предприятие предлагает различные виды багетов. Заказы выполняются в течение 48 часов, изделия весом 125 и 280 г.

связи с длительным временем созревания и брожения. В противном случае может пострадать качество изделий. Поэтому важно слаженное взаимодействие между службой приема заказов и производственными командами.

Производство

В настоящее время на предприятии The Bread Factory работают 650 сотрудников. Производство поделено на подразделения, производящие хлеб и мелкоштучку, изделия для завтрака, например, бриоши, английские маффины и круассаны, а также пирожные и печенье. «В случае с сырьем все определяется не ценой, а качеством и происхождением», – утверждает Дэнни Левицкий. Так, мука привозится частично из Франции, точно также как масло. Для производства изделий используются только свежие яйца, пряности и травы, в частности, тимьян и розмарин. «Высшее качество – часть нашей ДНК», – утверждает директор по производству г-н Левицкий. Сюда можно отнести сотрудничество с известными шеф-поварами и высокие требования к качеству хлебобулочных изделий.

Большая часть хлебобулочных изделий производится в три смены и только в свежем виде. Изделий глубокой заморозки в ассортименте практически нет. «Поставка точно в срок – одна из важнейших задач», – утверждает



+++ Основной продукцией является хлеб. На предприятии также производятся вручную брауни и круассаны



+++ Специальное решение фирмы toolbox - Pack & Label. Готовые хлебобулочные изделия упаковываются в картонную упаковку, наклеиваются этикетки, после чего изделия отправляются потребителю

Дэнни Левицкий. В этой связи при комплектации продукции вот уже на протяжении трех лет предприятие использует систему фирмы toolbox Software GmbH из Эшвайлера.

Раньше сотрудники заполняли накладные вручную, и в случае большого числа изделий и клиентов легко закрадывались ошибки. «Благодаря безбумажной комплектации нам удалось сократить частоту появления ошибок, повысить эффективность и сократить маршруты движения», – утверждает г-н Левицкий. Кроме того, процессы распределения стали намного прозрачнее. Их теперь легко отследить.

Особенность хлебопекарного предприятия заключается в том, что выпечка поставляется преимущественно в одноразовой картонной упаковке. Чтобы ее можно было распознать, сотрудники экспедиции печатают соответствующие наклейки и наклеивают их на коробки. Для этого разработчики фирмы toolbox создали специальное решение. «Наше специальное решение получило название «Pack & Label», – поясняет менеджер по работе с ключевыми клиентами Никлаас Вольтерс. При этом все готовые хлебобулочные изделия упаковываются в картонные коробки. Затем на них наклеивается этикетка, после чего продукция отправляется покупателю. Весь процесс регулируется и оптимизируется фирмой dispotool.

Порядка двух недель после установки система работала бесперебойно, утверждает директор по производству г-н Левицкий. Для сотрудников распределение продукции также стало проще и быстрее.

Комплектация изделий начиналась в 2 часа. К этому моменту были готовы упакованные картонные коробки, которые приземлялись в одном из 70 грузовиков,

принадлежащих хлебопекарному предприятию. До 4 часов загрузка грузовиков полностью завершалась, а до 9 часов изделия оказывались у клиентов.

«Возвратов продукции практически нет», – утверждает Дэнни Левицкий. Транспортные средства оснащены GPS-передатчиком для непрерывной оптимизации маршрутов. Вместе с тем, при производстве продукции уделяется минимум внимания технологии и автоматизации. Во-первых, чтобы сохранить «деревенский» характер изделий. Во-вторых, такое большое количество хлебобулочных изделий невозможно произвести в автоматическом режиме. В камере с управляемым микроклиматом для производства слоеного теста установлена не одна большая машина, а четыре ручных раскаточных установки. Кроме того, используется большое количество печей. При этом используются всевозможные модели различных размеров, чтобы обеспечить высокую гибкость производства.

«Несмотря на наш рост, мы никогда не отказывались от ручного труда. Каждый хлеб и каждый круассан производится вручную», – подчеркивает директор по производству г-н Левицкий. Вместе с тем, традиционные методы производства не означают, что хлебопекарное предприятие должно отказываться от современных систем, в частности, при распределении продукции.

Концепция уникальности хлебобулочных изделий постепенно завоевывает Лондон. В следующие четыре-пять лет предприятие The Bread Factory планирует развиваться дальше и создавать по возможности новую продукцию. Кроме того, ассортимент постоянно расширяется и пополняется, в частности, безглютеновыми изделиями или булочкам для гамбургеров. +++

TROMP GROUP

TOTAL BAKERY SOLUTIONS

A Markel Food Group Company



Реализация
проектов
«ПОД КЛЮЧ»
Технологические
линии для
производства:

Кексов и пирогов
Вафель
Слоеных изделий
**Пиццы и основ
для пиццы**
Хлеба и хлебобулочных
изделий

TROMP
BAKERY EQUIPMENT

VANDERPOL
WAFFLE SYSTEMS

DEN BOER
BAKING SYSTEMS

WWW.TROMPGROUP.NL

TROMP GROUP РОССИЯ 125040 г. Москва, 3-я ул. Ямского Поля, д. 2, к. 13, оф. 214
Тел. +7 495 107-08-08, e-mail: info@trompgroup.ru



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.