

ПРЕСС-РЕЛИЗ

Портрет компании

С 1964 года компания backaldrin предлагает высококачественные ингредиенты и идеи для хлебопекарной отрасли по всему миру.

Международная компания backaldrin разрабатывает идеи по производству хлеба и высококачественные ингредиенты для хлебопекарной и кондитерской промышленности. Предприятие с 1000 сотрудниками успешно работает в более чем 100 странах мира. В ассортимент входят около 800 различных продуктов для изготовления хлебобулочных и кондитерских изделий.

Вскоре после основания компании в 1964 году помещение в Вене уже не вмещало постоянно растущий коллектив backaldrin. И с 1968 года главный офис компании находится в городе Астен в Верхней Австрии, где на сегодняшний день трудятся 300 сотрудников. Таким образом, предприятие является значимым работодателем в регионе. На протяжении пяти десятилетий компания расширялась и из небольшой фирмы выросло предприятие международного уровня. Доля экспорта составляет более 80%. Наряду с основной производственной площадкой в Австрии компания backaldrin насчитывает 7 других: в Аммане (Иордания), в Винтертуре (Швейцария), в Толуке (Мексика), в Кейптауне (Южная Африка), в Киеве (Украина), в Подмосковье (Россия), а с 2018 года еще и в Гуанчжоу (Китай). Кроме того, компания backaldrin успешно сотрудничает с дочерними предприятиями в 16 странах мира и деловыми партнерами на всех континентах.

Идеи для хлебопекарной отрасли по всему миру

Хлеб играет важную роль во всем мире и это одна из причин стремительного роста компании. «Нам всегда интересны рынки, где ценится хлеб, на которых мы можем достичь успеха и способствовать развитию культуры хлеба», - поясняет управляющий директор компании backaldrin Харальд Деллер. Предприятие, действующее на международном уровне, учитывает существующую разницу в отношении хлеба и выпечки и адаптирует свой ассортимент на местный спрос.

С любовью к хлебу

Ежедневно сотрудники работают с хлебом и выпечкой. Там, где в 1984 году был разработан рогалик Корншпиц®, кропотливо трудятся сегодня над новыми сортами хлеба и хлебобулочных изделий завтрашнего дня. «Мы являемся не только производителем высококачественного сырья, но и разрабатываем для наших клиентов новые сорта хлеба и хлебобулочных изделий», - говорит владелец компании backaldrin и изобретатель рогалика Корншпиц® Петер Аугендоплер. Основой для этого являются, кроме всего прочего, социальные изменения и тенденции в области питания, на которые и в пекарском деле нужно искать ответы. Помимо разнообразия, наслаждения и качества, основное внимание уделяется также обработке теста и современным методам производства. Постоянно создаются новые продукты, в которые технологи и кондитеры из компании backaldrin вкладывают свой опыт и знания.

Многообразие продуктов

Рогалик Корншпиц®, флагман компании, полюбился потребителями в более 70 странах мира. Динкеликс – спельтовый цельнозерновой хлеб, ПурПур – цельнозерновой хлеб, бездрожжевой хлеб – Вегипан® или цельнозерновой хлеб Актипан®, разработанный специально для спортсменов и людей, ведущих активный образ жизни – это только малая часть успешных продуктов международного производителя. Ассортимент продукции насчитывает более 800 наименований и включает в себя высококачественные хлебопекарные улучшители, закваски, специальные премиксы для хлебобулочных и кондитерских изделий, пряности, а также ароматизаторы и начинки. Они произведены из регионального сырья самым тщательным образом, многие продукты БИО-качества. Клиентами являются крупные хлебозаводы, пекарни и кондитерские по всему миру.

От ручного труда к высоким технологиям в «Доме Хлеба»

В 2003 году в Астене был открыт «Дом Хлеба», который является местом встречи специалистов со всего мира. В Москве, Варшаве, Праге, Будапеште и Аммане расположены следующие «Дома Хлеба». Все они являются исследовательскими, учебными и коммуникационными центрами, а также местом для развития отношений и обмена опытом. Поддержание партнерских отношений и профессионального обмена по-прежнему приобретает все большее значение. В связи с этим, в 2015 году в честь 50-летия компании backaldrin в Астене был заложен фундамент PANEUM – Хлебная сокровищница. Этот информационный

центр для клиентов и форум открыт для посещений с октября 2017 года, а прилегающая к нему выставка поведает увлекательную историю о хлебе.

Компания backaldrin, основанная в 1964 году, предлагает высококачественные ингредиенты и разрабатывает инновационные идеи для хлебопекарной отрасли по всему миру. В ассортимент входят около 800 различных продуктов для изготовления хлебобулочных и кондитерских изделий. Благодаря постоянному стремлению к инновациям и необыкновенной страсти к хлебу, backaldrin сотрудничает со своими клиентами - от небольших пекарен до промышленных предприятий и предлагает комплексные решения, ориентированные на потребителей. Семейное предприятие имеет 8 производственных площадок; головное предприятие расположено в г. Астен (Австрия). Здесь же расположен и **PANEUM - Хлебная сокровищница**, информационный центр для клиентов, форум для проведения мероприятий и выставка на тему хлеба. Художественные и культурные объекты с 9000-летней историей рассказывают о значимости ценного продукта питания в прошлом, настоящем и в будущем. Компания backaldrin постоянно раскрывает своим клиентам важность хлебопечения: от идеи до качества, разнообразия и прогресса. Подробная информация представлена на сайте www.backaldrin.com.

Контактное лицо:

Вольфганг Майер

Официальный представитель компании

backaldrin International The Kornspitz Company GmbH

Тел. +43 7224 8821 351, Моб. +43 664 811 01 83

wolfgang.mayer@backaldrin.com

www.backaldrin.com