

ПРЕСС-РЕЛИЗ

Астен и Особая экономическая зона «Ступино Квадрат»

бакальдрин открывает производство в России Кульминация 20-летней истории успеха на крупнейшем рынке мира

Со строительством нового производственного предприятия мировой производитель ингредиентов для хлебобулочных изделий, компания бакальдрин Интернациональ Корншпиц ГмбХ, продолжил расширение своего бизнеса на российском рынке. АРВАЛУС является 100%-ым дочерним предприятием компании бакальдрин с местонахождением в ОЭЗ «Ступино Квадрат», расположенной в 75 км южнее Москвы. 13 октября 2017 г. состоится торжественное открытие завода.

Компания бакальдрин начала освоение российского рынка в 1995 г. В 2007 г. был открыт хлебопекарный центр на окраине Москвы. «Дом хлеба» - это центр продаж для России, а также Армении, Азербайджана, Грузии, Казахстана, Киргизии, Таджикистана и Узбекистана. Через 10 лет совершается новый шаг: существующее представительство дополняется заводом АРВАЛУС в Особой экономической зоне «Ступино Квадрат», недалеко от Москвы. *«Имея собственное производство, мы сможем еще лучше удовлетворять растущий спрос наших клиентов в России и соседних странах»*, - заявляет управляющий компании бакальдрин Харальд Деллер и добавляет: *«В самой большой стране мира традиция хлебопечения и хлеб имеют еще большее значение, чем у нас»*. По состоянию на январь 2017 г. в России проживало 144 миллиона человек.

История успеха в России

Предпосылкой вхождения на рынок России послужила уверенность найти культуру хлебопечения, близкую к австрийской. *«Пекари и потребители ценят австрийское качество»*, - уверен владелец холдинга Петер Аугендоплер. Доказательство тому он получил из личного опыта: молодая женщина, оказавшаяся рядом с ним в московском супермаркете, сделала заказ: «Два корншпица, пожалуйста». Так было принято решение в пользу открытия «Дома Хлеба»: *«Здесь мы создадим новое представительство»*. Сказано – сделано: через почти 15 месяцев строительства юго-западнее границы города Москвы был открыт «Дом хлеба» площадью 2 500 кв. м. В него было проинвестировано 8 миллионов евро. Хлебобулочные ингредиенты, которые производятся на головном предприятии компании бакальдрин в Астене, расположенном в Верхней Австрии, доставляются на склад, где и хранятся. Так было до настоящего момента.

АРВАЛУС – «Центр в евразийском экономическом пространстве»

13 октября 2017 г. открывается новое производственное предприятие, возводившееся около года, на котором отныне продукция компании бакальдрин будет производиться рядом с местом продажи. *«Инвестиции, выраженные двухзначной миллионной суммой, окупятся. Построив завод АРВАЛУС, мы приблизились к российским клиентам и, таким образом, стали конкурентоспособнее. Тем самым мы создали свой центр в евразийском экономическом пространстве»*, - заявляет руководитель компании бакальдрин Харальд Деллер.

«Мы очень гордимся тем, что компания бакальдрин выбрала нашу молодую и единственную частную промышленную особую экономическую зону. Ведь это первый австрийский инвестор во всех российских ОЭЗ! И мы постарались оправдать доверие: год назад заложили первый камень - и вот завод готов!» - говорит управляющий партнер ОЭЗ «Ступино Квадрат» Екатерина Евдокимова.

Еще одним преимуществом является также менее значительный валютный риск. На новом производственном предприятии, которое находится в 75 км к югу от Москвы, уже на момент начала работы занято около 50 человек.

Экономика России на подъеме

После распада СССР и краха плановой экономики в конце 80-х годов совокупное производство в России в период с 1990 по 1996 годы сокращалось из года в год. В целом, валовой внутренний продукт сократился примерно на 40 %. Финансовый кризис достиг своего пика летом 1998 года, когда произошла девальвация рубля. Однако благодаря экономическим реформам российская экономика восстановилась после этого быстрее, чем ожидалось. С 1999 года российский валовой внутренний продукт увеличивается ежегодно на 5 - 10%. С 2004 по 2008 гг., в частности, стабильный мощный рост цен на нефть повлиял на общее экономическое развитие России. По данным АНК (российско-германской внешнеторговой палаты) в 2017 г. снова наблюдается рост российской экономики. МВФ ожидает увеличение ВВП на 1,1 %. Инфляция снижается, а рубль снова стабилизируется.

Индивидуальные предложения вместо стандартных решений

Спрос на международных рынках зависит от тенденций, которые действуют и в отношении российского рынка. Одна из них требует индивидуальных предложений, а не стандартных решений. *«В настоящее время бесчисленное множество тенденций существуют бок о бок. От органических продуктов, чудо-пищи и регионального производства до веганства и исключения нежелательных компонентов... В принципе, спрос на продукты, которые обещают сделать здоровым и подтянутым, является чрезвычайно высоким»*, - говорит Вольфганг Майер, руководитель отдела коммуникации компании бакальдрин. Наряду с «постоянным фаворитом» - корншпицем, благодаря которому, компания сделала себе имя и в России при оказании спонсорской поддержки спорта, пользуются высоким спросом продукты Wellbeing.

Хлебобулочные изделия для здорового образа жизни

Цельнозерновой хлеб Актипан специально разработан с учетом диетических потребностей спортсменов и людей, ведущих активный образ жизни. Богатый источник углеводов и энергии обогащен ростками зерновых и зернобобовых культур и содержит большое количество витаминов и минералов, микроэлементов и полиненасыщенных жирных кислот. Наряду с другими цельнозерновыми продуктами, такими как ржаные хлеба, в рационе российских покупателей присутствует типично русский хлеб «Бородинский». Для него была специально разработана смесь специй, создающая ароматный, сладковатый солодовый вкус. Кориандр придает хлебу характерную нотку.

«Мамма Миа» – здоровое питание для женщин

Булочные изделия содержат ценные зерновые продукты, такие как пшеничный и ржаной шрот, а также ряд масличных культур, таких как семена подсолнечника, кунжута и льна. Они оптимально сбалансированы и приспособлены к потребностям женщины: всего лишь одна булочка (80 г) «Мамма Миа» обеспечивает потребление витамина D и фолиевой кислоты, превышающее 15% от рекомендуемой суточной дозы, а также потребление кальция, магния и железа, превышающее 20% от рекомендуемой суточной дозы.

Пиршество для глаз

Особенно высоким спросом пользуются смесь с куркумой. Российские потребители с удовольствием покупают такие хлебобулочные изделия, так как специи приписывают свойства, способствующие пищеварению, а также противовоспалительное действие. Интенсивный ярко-желтый цвет уже привлекает внимание россиян. Потому что они

любят нечто особенное. Чем заметнее, тем лучше. То же касается пирожных и тортов. Превзойти блестящие глазури, которые получаются при использовании зеркальной глазури на основе Саниссимо®, может только их обсыпка золотой пудрой в качестве хайлайтера.

Спонсорская поддержка спорта

Надежный (хлебный) партнер в спорте

Компания бакальдрин приобрела известность в России не только благодаря высококачественной продукции, но и оказывая поддержку спорту. Так, международный производитель ингредиентов для хлебопекарной промышленности стал хлебным партнером Федерации хоккея России. *«Мы считаем себя надежным партнером, который оптимально поддерживает спортсменов в долгосрочной перспективе. Спорт и питание – это идеальное сочетание»*, - объясняет руководитель и генеральный директор ООО «Бакальдрин РУС» Харальд Деллер. В августе 2017 г. подписано спонсорское соглашение со сроком действия три года.

Сегодняшние звезды

Один из лучших российских хоккеистов Артемий Панарин является официальным послом бренда и лицом, рекомендуя цельнозерновой хлеб Актипан. Его прозвище «хлебушек» очень кстати. Партнерство было оформлено в сентябре 2017 года. В «Спортивной команде Корншпица» находятся также звезды биатлона: олимпийский чемпион Антон Шипулин и чемпионка мира Екатерина Юрлова.

Завтрашние звезды

Компании бакальдрин интересен не только спорт высоких достижений, но и продвижение юных талантов. С продажей каждого цельнозернового хлеба Актипан в фонд молодежной команды Федерации хоккея России поступает один рубль: «Мы хотим продвигать и поддерживать тех, кто мечтает о профессиональной карьере, сделать их звездами завтрашнего дня», - говорит г-н Деллер, который между тем стал заядлым фанатом России: «Наша компания представлена во многих регионах России, от Санкт-Петербурга до Владивостока. Я много езжу по стране и должен сказать, что мое сердце принадлежит России».

Изображения/Тексты к изображениям: © backaldrin, перепечатка бесплатна

Куркума: Хлеб и хлебобулочные изделия с куркумой радуют глаз великолепным зрелищем.

Актипан: Цельнозерновой хлеб Актипан специально разработан с учетом диетических потребностей спортсменов и людей, ведущих активный образ жизни

Мамма Миа: Булочки «Мамма Миа» оптимально сбалансированы с учетом потребностей женщин.

Зеркальное покрытие: Блестящие глазури и золотая пудра на тортах нравятся российским потребителям.

Компания бакальдрин Интернациональ Корншпиц ГмбХ, основанная в 1964 г., разрабатывает инновационные идеи изготовления хлеба и высококачественные индивидуальные ингредиенты для хлебопекарной отрасли во всем мире. Силой инноваций и чрезвычайной страстью к выпечке хлеба бакальдрин поддерживает своих клиентов, от небольших пекарен до промышленных предприятий, предлагая им ориентированные на клиента решения. Международная компания, управляемая пекарской семьей в третьем поколении, успешно работает в более чем 100 странах и имеет семь производственных площадок. Головной офис находится в г. Астен (Австрия), компания также представлена в

Иордании, Мексике, России, Швейцарии, Южной Африке и в Украине. Ассортимент включает около 700 различных продуктов для изготовления хлебобулочных и кондитерских изделий. Компания бакальдрин также известна как изобретатель рогалика Корншпиц.

Контактные данные:

Вольфганг Майер, руководитель отдела коммуникации

Бакальдрин Интернациональ Корншпиц ГмбХ

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

wolfgang.mayer@backaldrin.com

www.backaldrin.com