

پیام‌گذار

۱۰۶
صفحه ۵۲

سال نوزدهم - تیرماه ۱۴۰۰

نشریه تخصصی نان، شیرینی و شکلات



www.golnanpuratos.com

دکوفوندانت

۳۲

سافت گرین

۱۶

کارفرمای برتر

۸

سال‌های اخیر



ما آنکه العبر و أقل الأعتبار!
چه فراوان است عبرت ها و چه
اندکاند عبرت گیران



صاحب امتیاز: شرکت گلنان
مدیر مسئول: دکتر پروانه خضرابی نیا
مدیر اجرایی: نگار صحتی
زیر نظر هیات تحریریه
گرافیست و صفحه آرا: صابر انجم شعاع
پیام گلنان آمادگی خود را برای انتشار مقالات علمی و نظرات
شما در زمینه این صنعت اعلام می‌دارد.
نقل و اقتباس از مطالب پیام گلنان با ذکر منبع بلامانع است.
نقل و چاپ مطالب در پیام گلنان، الزاماً به معنی تایید آن
مطلوب نیست.

نشانی: تهران، بزرگراه آزادگان جنوب، احمدآباد مستوفی،
میدان پارسا، صنایع چهارم شمالی، کوی شهید غلامی، پلاک ۴
کد پستی: ۱۴۰۴۵۹۳ تلفن: ۰۲۱ - ۴۸۳۳۴۶۴
فکس: ۰۲۱ - ۴۸۳۴۳۰۰
پست الکترونیک: payamgolnan@golnanpuratos.com

چاپ: نامی نقش - تهران، خیابان جمهوری، بعد از چهارراه مخبر الدوله،
کوچه محمودی، کوچه سالار قافح، پلاک ۳ تلفن: ۰۲۱ ۱۴۳۶۳

Golnan Puratos
Reliable partners in innovation
گلنان پوراتوس

واحد تحقیقات و آموزش
شرکت گلنان پوراتوس



اولویت در امر نان و نانوایی

کسب و کار نانوایی در کشور ما حال و روز خوشی ندارد و دخل و خرچش باهم نمی‌خواند دست نانوا زیر سنگ بزرگ دولت است. اختیار از خودش ندارد و بهدلیل فقدان همین آزادی عمل، قادر به برنامه ریزی دراز مدت برای کسب و کارش نیست، براستی در این شرایط نانوایان و دل سوزان چه باید بکنند و در مقام مطالبه گری برای تغییر این وضع ناسامان چه اولویتی را باید مطالبه کنند؟ از نظر ما اولویت آزاد سازی این کسب و کار از قید و بند دولت است، تا زمانیکه کار نانوایی به حرfe ای آزاد و رها از گرفت و گیرهای دولتی تبدیل نشود آش همین است و کاسه همین و در مقایسه با این درخواست هر اقدامی تلف کردن وقت است. اینکه دولت بعد از چند سال مهار قیمت نان چند ریالی روی قیمت نان بگذارد یا اینکه در حدی از هزینه آب، برق و بیمه نانوا خانه را چند صباحی تقبل کند اقداماتی روبنایی و زود گذر و کم اهمیت اند. دلسوزان این صنف یکصدا باید عطای آرد سوبسیده و ارزان را به لقایش ببخشند و از دولت بخواهند که این کسب و کار شریف و با اهمیت را مثل سایر صنوف آزاد کند. دولت می‌خواهد نان ارزان به مردم بدهد چرا از حیثیت و عمر و در آمد نانوا مایه می‌گذارد، برود برای جبران قدرت خرید مردم به آن‌ها سوبسید بدهد و دست از سر این کسب و کار بردارد. آنچه در این کسب و کار در شرایط حاضر اولویت است این در خواست است و عقل حکم می‌کند که درخواستی غیر از این اولویت مطالبه نشود. مطالبه مسائل جزئی تلف کردن وقت و عمر است، بیائید بخاطر امروز و فردای خودمان و فرزندانمان و کشورمان همه یکصدا این اولویت را مطالبه کنیم.

سرافراز باشید | سردبیر

مصاحبه با آقای آرش اصفهانی

مدیر واحد نان استاپ

۱ لطفاً خودتان را برای خوانندگان نشریه گلنان پوراتوس معرفی بفرمایید؟

آرش اصفهانی هستم، متولد ۱۳۵۹ از شهر تبریز، دارای مدرک فوق لیسانس MBA و عضو اتاق بازرگانی شهر تبریز

۲ از چه سالی شروع به کار کردید و چطور با این حرفه آشنا شدید؟

از سال ۹۵ با پیشنهاد یکی از دوستان و با کمک استاد کارانی از کشور ترکیه در این حوزه شروع به فعالیت نمودم.

۳ چطور شد که به این حرفه علاقه مند شدید؟

به مدت چهار سال در مجموعه نشاسته و گلوکز شرکت گلوکزان آذر به عنوان مدیر تولید و سپس به عنوان مدیر کارخانه فعالیت کرده و به همین علت نسبت به غلات و آرد گندم اطلاعات داشتم. در سال ۹۵ به دلیل یک اتفاق تجاری به پیشنهاد دوستان با کمک استاد کارانی اولین فروشگاه خود را در شهر تبریز راه اندازی نمودم.



بعد از دو سال فعالیت در شهر تبریز در سال ۹۷ بنا به درخواست مشتریان، شعبه دوم نان استاپ را در شهر اصفهان راه اندازی نمودیم. با توجه به نزدیکی فرهنگ بازار دو شهر تبریز و اصفهان و با تکیه بر تجربیات قبلی، نتیجه بسیار خوبی حاصل شده و با استقبال زیادی در این شهر تاریخی و فرهنگی مواجه شدیم، به صورتیکه بعد از شش ماه فعالیت در اصفهان مجبور به توسعه شعبه شدیم. سرانجام در بهمن ماه سال ۹۸ بعد از بررسی‌های بسیار، شعبه سوم نان استاپ را در شهر تهران و منطقه هروی، راه اندازی کردیم، که متأسفانه افتتاح فروشگاه در تهران هم زمان با شیوع ویروس کرونا در ایران شد که این امر در ابتدای شروع کار ضرر بزرگی به جمله بسته بندی‌های بهداشتی، رعایت پروتکل‌های بهداشتی، اطلاع رسانی و توجیه مشتریان توانستیم این تهدید را به فرست تبدیل کرده و در عرض دو ماه مجموعه تهران را به سودآوری برسانیم.

۴ هر چند کار مشکلی است لیکن دوست داریم از زبان شما تحولات و تفاوت‌هایی که در کسب و کارتان از زمانیکه جنابعالی به این کار مشغول شدید، را بشنویم.

در مجموعه نان استاپ همواره سعی کرده‌ایم با بهره‌گیری و پرورش نیروهای جوان و بدون سابقه و ذهنیت قبلی، با استفاده از جدیدترین متدهای رایج در اروپا، تحولی نوین در این صنعت ایجاد کنیم. شعار مجموعه همیشه این بود که تولید صنعتی نان را با روش سنتی ادغام کنیم. با این روش هم توانستیم ارزش غذایی محصولات را بالا ببریم و هم میزان ضایعات نان را کاهش دهیم و پاسخ‌گوی علاقه مندی مردم به نان‌های سنتی باشیم. عامه مردم همواره دوست دارند که نان تازه و گرم سر سفره داشته باشند و ما توانستیم این نان را به صورت گرم با حداقل دور ریز و با ارزش غذایی بالا تولید کنیم.

۵ از چه سالی با شرکت گلنان پوراتوس آشنا شدید و دلیل تداوم دوستی شما چه بوده است؟

از همان ابتدای سال ۹۵ که شروع به کار کردم با بررسی شرکت‌های مختلف با شرکت گلنان پوراتوس آشنا شدم. از آن جاییکه در مجموعه نان استاپ از استاد کاران کشور ترکیه و آذربایجان استفاده می‌کردیم، تنها برنده که توانست نظرشان را جلب کند گلنان پوراتوس بود که علاوه بر کیفیت بالای محصولات، پیگیری‌های مداوم این شرکت در مورد کیفیت محصولات ارسالی، کمک به ارتقاء کیفیت، نظم شرکت در ارسال محصولات درخواستی، دلایل هستند که تا به امروز با این مجموعه ادامه همکاری داده ایم.

۶ در طی این سال‌ها آیا گلنان پوراتوس توانسته نیازهای شما و مشتریانتان را برآورده کند؟ لطفاً در این باره برای خوانندگان ما توضیح دهید؟

سرعت و کیفیت دو فاکتور مهم در ارائه محصول، چه خدماتی و چه تولیدی می‌باشد. هیچ کدام از این موارد نباید فدای دیگری گردد، نباید به خاطر بالا بردن سرعت، کیفیت محصول خود را پایین ببریم و همچنین افزایش زمان در ارائه هر محصول، یکی از عوامل بالا رفتن هزینه نهایی است.



۷ گلنان پوراتوس را چه اندازه در ایجاد این تغییرات موثر می دانید؟

یکی از نقاط قوت محصولات شرکت گلنان پوراتوس ارتقا کیفیت محصولات، هم زمان با کاهش زمان تولید می باشد. این پارامتر بسیار حائز اهمیت است، چراکه معمولاً ما مجبوریم برای بالا بردن کیفیت هر محصول، چه خدمات و چه تولید، زمان بیشتری صرف این محصول کنیم، ولی شرکت گلنان پوراتوس با بهره گیری از دانش فنی بالا توانسته است این معضل مهم را به زیبایی حل نماید.

۸ آینده کسب و کار کافه نان را چگونه می بینید؟

به دلیل اهمیت زمان در زندگی‌های کلان شهری، مردم به دنبال محصولاتی هستند که در عین تامین نیازهای اولیه، در زمانشان هم صرفه جویی نمایند. کافه نان‌ها می‌توانند با استفاده از این موضوع، خواسته مردم را فراهم کنند، به عنوان مثال با ارائه صباحانه آماده با مواد مغذی هم انرژی لازم برای شروع یک روز کاری را فراهم کنند و هم زمان صرف صباحانه در خانه را برای مردم کاهش دهند، البته کیفیت پاسخ‌گویی به نیاز مشتریان از اهمیت ویژه‌ای برخوردار است. همچنین با ایجاد محیط‌های زیبا، مکان مناسبی برای صباحانه‌های کاری می‌توان ایجاد کرد.

۹ پیشنهادتان برای افراد علاقه مند در این حوزه چیست؟

پیشنهاد من استفاده از دانش روز دنیا و بهره گیری از بهترین و با کیفیت ترین مواد اولیه می‌باشد.

۱۰ با توجه به شرایط کرونا مشکلات و سختی‌های این کار چیست؟

مطمئناً پاندمی کرونا در همه کسب و کارها تاثیر داشته است مخصوصاً تعطیلی مدارس یکی از بزرگترین بازه مشتریان را حذف نموده است.

با توجه به اینکه شما برخلاف روال معمول از خارج از تهران شروع به فعالیت کردید و سپس به بازار تهران وارد شدید نظرتان در مورد کسب و کارهایی که مایل به گسترش فعالیت در تهران هستند چیست، آیا این کار موضع و مزایایی دارد؟



مطمئناً قبل از شروع هر فعالیت اقتصادی باید بررسی کامل انجام شود، شناخت بازار مولفه بسیار مهمی است که قبل از بازاریابی باید به آن توجه شود. از این میان فرهنگ بازار هر منطقه، از اهمیت ویژه‌ای برخوردار است. مناطق مختلف بازار تهران، فرهنگ‌های مختلفی دارند که بسته به منطقه‌ای که مورد هدف ماست باید کاملاً نسبت به آن، شناخت داشته باشیم.

دو فاکتور قیمت و کیفیت دو پارامتر اصلی هستند که در مناطق مختلف تهران ممکن است یکی بر دیگری مقدم باشد، همچنین زیاد بودن تعداد رقبا در بازار بزرگی مثل تهران، تهدیدی است که اگر درست مدیریت شود، می‌تواند تبدیل به فرصت شود و رقبا تبدیل به شرکا شوند، این بسته به استراتژی ما و نحوه برخورد ما با مسائل دارد. در حال حاضر تعدادی از کسانی که قبل از ما در این صنف مشغول به کار بوده‌اند، تبدیل به مشتریان خوب ما شده‌اند که این امر باعث افزایش فروش ما شده است.



۱۲ فعالیت به شکل یک مجموعه زنجیره ای در زمینه کافه نان را چطور ارزیابی می کنید؟

مجموعه ما به صورت زنجیره ای بوده و در شهرهای تبریز، اصفهان و تهران دارای شعبه هستیم. مجموعه های زنجیره ای نیازمند مدیریت دقیق و بهره گیری از مدیران شایسته با دانش مدیریتی بالا می باشد. با وجود سختی هایی که مدیریت مجموعه های زنجیره ای دارد، ولی این کار درست مانند این است که همه تخم مرغ ها را در یک سبد نگذیده ایم. ما بارها در صورت تضعیف یکی از شعبات توانسته ایم چه از لحاظ مالی و چه از لحاظ نیروی انسانی به کمک شعبه تحت فشار رفته و مشکل را حل نماییم.

۱۳ همکاری با گلنان پوراتوس چقدر در بهبود کیفیت خدمات به مشتریان شما موثر بوده است؟

تولیدات مجموعه گلنان پوراتوس باعث افزایش کیفیت محصولات ما بوده است، به طوریکه در صورت فراموشی در سفارشات یک محصول یا عدم موجود بودن محصولی در این شرکت، ما از محصولات مشابه استفاده نمی کنیم و حاضر هستیم محصولات مرتبط با آن را تولید نکنیم تا ذهنیت مشتریان نسبت به کیفیت محصولاتمان عوض نشود.

۱۴ آموزش های مجموعه گلنان پوراتوس چقدر در افزایش کیفیت و بهره وری کسب و کار شما موثر بوده است؟

یکی از نقاط قوت گلنان پوراتوس آموزش های رایگانی است که این شرکت چه به صورت حضور در فروشگاه و چه در محل شرکت، برگزار می نماید. ما همیشه در مجموعه نان استاپ از آموزش ها استقبال کرده و این امر کمک شایانی در تولید محصولات جدید و ارتقاء کیفیت داشته است.

۱۵ در پایان اگر صحبتی با خوانندگان ما دارید بفرمایید.

پیشنهاد من برای افرادی که تمایل به فعالیت در این راستا دارند این است که باید به دنبال نوآوری و تولید محصولات با کیفیت بالا باشند. به دلیل افزایش قیمت مواد اولیه در حال حاضر همه مردم به دنبال محصولات با کیفیت، با ارزش غذایی بالا هستند.

مطمئنا یکی از معضلات نان های سنتی ماندگاری پایین و ضایعات زیاد آن می باشد و در آینده مردم مجبور به استفاده از نان هایی هستند که در عین ماندگاری بالا، طعم و ارزش غذایی بالا داشته باشند، پس به فکر نوآوری و متد جدید باید بود.

کارفرمای برتر ۲۰۲۱

پوراتوس برای سومین سال متوالی توسط موسسه "کارفرمایان برتر" به عنوان کارفرمای برتر شناخته شده است و به دلیل برتری در ایجاد شرایط کاری عالی برای کارمندان در بلژیک مورد تقدیر قرار گرفته است.

سازمان‌هایی که به عنوان کارفرمای برتر شناخته می‌شوند، در فراهم کردن بهترین شرایط محیط کاری با اولویت قرار دادن کارکنان از طریق روش‌های پیشرو منابع انسانی، تلاش می‌کنند.

این برنامه صدور گواهینامه جهانی از زمان ایجاد، بیش از ۱۶۹۱ سازمان را در ۱۲۵ کشور در پنج قاره جهان مورد بررسی قرار داده و به آن‌ها گواهینامه اعطا کرده است.

این برای کارکنان پوراتوس چه معنایی دارد؟

گواهینامه کارفرمای برتر تعهد ما را برای کمک به ایجاد دنیای شغلی بهتر از طریق اجرای بهترین روش‌های منابع انسانی نشان می‌دهد.

در دوره همه گیری کرونا، تمام همکاران پوراتوس در ساختن حس تعلق به سازمانشان مشارکت داشته‌اند و علیرغم وجود شرایط سخت، برای دلپذیر و ایمن نگه داشتن محیط کار، نهایت تلاش خود را کردند.

کمپین **#RelyOnUs** نمونه بسیار خوبی از ابتکاراتی است که در این زمینه انجام شده و کاملاً منطبق با معیارهای منابع انسانی است که شرکت پوراتوس برای کسب عنوان کارفرمای برتر ۲۰۲۱ بر اساس آن ارزیابی و شناخته شده است.

برای اطلاعات بیشتر در مورد گواهینامه و برنامه موسسه "کارفرمایان برتر"، لطفاً به وبسایت شرکت پوراتوس سر بزنید.



هفته اسب تک شاخ (Unicorn) و تقدير از کارتيمى

اسب تک شاخ در لوگوی گروه پوراتوس نشان شجاعت و بینش است که از ارزش های اصلی گروه پوراتوس به شمار می رود و هرسال، هفته ای را در فروردین ماه با موضوعی متفاوت به خود اختصاص می دهد. امسال نیز همکاران گلنان پوراتوس همراه با ۷۵ کشور دیگر زیرمجموعه گروه پوراتوس، این هفته را با موضوع کارتيمى جشن گرفتند.

در سال سختی که گذشت ما قدردان تلاش فوق العاده همکارانمان و موفقیت هایی هستیم که همه در کنار هم در گذر از بحران ناشی از همه گیری کرونا داشتیم. در این دوران بیش از هر زمان دیگری احساس می کنیم که جادوی پوراتوس به خوبی زنده است و روحیه شجاعت و بینش در تمام سطوح سازمانی و تیم های مختلف گلنان پوراتوس موج می زند.

در گلنان پوراتوس، یکی از اولویت های اصلی کارکنان هستند. این موضوع در فعالیت هایی که در سال گذشته برای اطمینان از تامین مالی و حمایت از سلامتی کارکنان شرکت انجام شد نمایان بود. با همین رویکرد، امسال نیز این هفته، پس از یک دوران سخت ولی با چشم اندازی مثبت به زمانه ای بهتر در پیش رو، برای جشن گرفتن و سپاسگزاری از این روحیه تیمی فوق العاده اختصاص یافت.

We Trust Each Other

به هم اعتماد
داریم!

We Work Together

در کنار هم
قدرتمندیم!

We Align & Share Responsibilities

هم سو و پاسخگو
هستیم!

We Have a Growth Mindset

به فکر رشدیم!

We Have Each Other's Back

حوالمنون به
همدیگه هست!

نقاط قوت تیم موفق ما چیست؟

- با هم کار می کنیم و درکنار هم قدرتمندیم: کار تیمی و همکاری رمز موفقیت ما است. چون معتقدیم $1 + 1 = 3$ است و با هم می توانیم با انرژی بیشتر هم افزایی ایجاد کنیم.
- به یکدیگر اعتماد داریم: وقتی بین اعضای تیم اعتماد وجود داشته باشد، هر یک از اعضای تیم توانمند می شوند و می توانند با هم به اهداف معنادارتری برسند.
- هم سو و پاسخگو هستیم: در صورت همسو بودن اعضای تیم و احساس مسئولیت هریک از اعضا نسبت به اهداف تیم و تعهدات فردی، غیر از اینکه کارها انجام می شود، مهارت‌ها و ویژگی‌های افراد هم بهتر، بروز می کند.
- حواس مان به یکدیگر هست: ما اعتقاد داریم حمایت از هم تیمی‌ها معجزه می کند. این حمایت می تواند به تقویت خلاقیت، کاهش استرس و کمک به توسعه مهارت‌های هر یک از اعضای تیم کمک کند؛ موضوعی که بخش جدایی ناپذیری از روحیه خانواده بودن ما را می سازد.
- ما به فکر رشد هستیم: سوال پرسیدن، پذیرش بازخورد، استقبال از توسعه و پیشرفت مداوم، ایجاد ارتباطات موثر و مثبت اندیشی به ما کمک می کند عملکرد بهتری داشته باشیم. زمانی که این رویکرد به صورت مشترک وجود داشته باشد، تیم‌ها بیش از هر زمان دیگری رشد می کنند.





امسال، برای تقدیر از تیم فوق العاده گلنان پوراتوس به صورت مجازی دور هم جشن گرفتیم، در مورد خصوصیات یک تیم موفق صحبت کردیم و در طول یک هفته، فعالیت‌هایی را با این موضوع انجام دادیم.

مدیر منابع انسانی | گلناز یقینی

تفاهم نامه و بازدید

از مرکز سازمان فنی و حرفه ای استان همدان

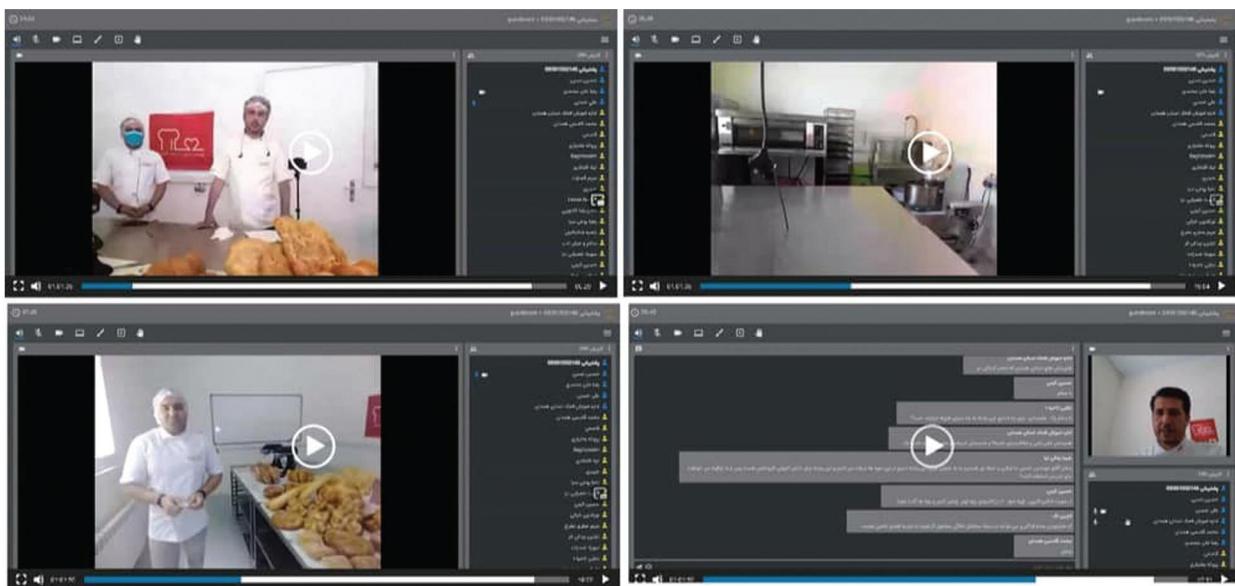
در تاریخ اسفند سال ۱۳۹۹ ضمن بازدید مهندس حداد مدیر عامل محترم شرکت گلنان پوراتوس از تجهیزات راه اندازی شده مرکز آموزش نان، شیرینی و شکلات در یکی از مراکز سازمان فنی حرفه ای استان همدان، شرکت گلنان و اداره کل آموزش فنی و حرفه ای استان همدان و اداره کل آموزش و پرورش استان همدان در یک تفاهم نامه سه جانبه مقرر نمودند که تجهیزات کارگاهی رشته نان، شیرینی و شکلات که به صورت مشترک بین شرکت گلنان و اداره کل سازمان فنی و حرفه ای ایجاد گردیده در اختیار هنرجویان هنرستان های معین قرار گیرد.

در این جلسه که به همین منظور در استان همدان تشکیل شد، مهندس حداد ضمن سخنرانی در رابطه با اهمیت و جایگاه نان و کاهش ضایعات نان در کشور و نقش و فراهم آوردن بسترهای لازم جهت ایجاد اشتغال و آموزش مهارت های لازم در حوزه صنعت نان تاکید نمودند و در همین راستا اعلام نمودند که شرکت گلنان آماده است تا با کمک به فرآیند مهارت آموزی هنرجویان هنرستان ها سهم خود را با ارائه تجربیات و محتوا در این زمینه ایفا نماید.



در این تفاهم نامه سه جانبی مقرر گردید شرکت گلنان و اداره کل آموزش فنی و حرفه ای استان همدان که به اتفاق کارگاههای مجهزی را در سالیان گذشته ایجاد نموده اند در اختیار هنرستانهای استان همدان قرار دهند و در سال تحصیلی ۱۴۰۵-۱۴۰۶ اداره کل آموزش و پرورش استان همدان در دو هنرستان یکی پسران و دیگری دختران رشته نان، شیرینی و شکلات را ایجاد نموده و نسبت به جذب هنرجویان اقدام نماید و سازمان فنی و حرفه ای به اتفاق شرکت گلنان مهارت آموزی هنرجویان را طی توافق نامه ای به صورت برونو سپاری بر عهده خواهند گرفت.

برگزاری وبینار برای کارشناسان و مدیران هنرستانهای استان همدان



هنرستان نان، شیرینی و شکلات گلنان در تاریخ ۱۱ اردیبهشت ۱۴۰۰ برای اولین بار با هماهنگی اداره آموزش‌های فنی و حرفه ای و کارداشی اداره کل آموزش و پرورش استان همدان برای ۳۵ نفر از کارشناس، مسئولان و مدیران مدارس پایه نهم در مسیر هدایت تحصیلی و شغلی دانش آموزان و همچنین مدیران هنرستانهایی که مایل بودند که رشته نان، شیرینی و شکلات در آنها ایجاد گردد و وبینار آنلاینی را در موارد ذیل برگزار نمود که مورد استقبال همگان واقع گردید:

- تشریح اهمیت و جایگاه صنعت نان در کشور و آشنایی با رشته نان، شیرینی و شکلات توسط مهندس حسنی مدیر هنرستان گلنان
- نمایش تجهیزات کارگاهها به صورت آنلاین و تشریح تجهیزات و ایمنی و بهداشت کارگاه توسط مهندس خانمحمدی
- نمایش محصولات و توضیحات جامع درخصوص نانهای صنعتی و سنتی توسط مهندس نسبی
- پرسش و پاسخ آنلاین با کارشناسان و مدیران مدارس و هنرستانها توسط مدیر و هنرآموزان هنرستان گلنان





غلات و دانه ها

سافت گرین

غلات سالم، نان پر طعم

امروزه مصرف کنندگان به اهمیت سلامت و نقش غذای سالم کاملاً واقفند. از آنجا که دانه های کامل که جزو سالم ترین مواد طبیعی هستند حاوی فیبرها، ویتامین ها، مواد معدنی، آنتی اکسیدان ها، پروتئین ها، کربوهیدرات ها و ترکیبات سلامتی بخش دیگری هستند، ارزش غذایی را بالا می بردند، در نتیجه مصرف کنندگان به صورت فزاینده ای تمایل به مصرف غلات کامل نشان می دهند.

در راستای پاسخگویی به نیاز مصرف کنندگان ما محصول ساپوره سافت گرین را تولید کرده ایم تا بتوانیم غلات کامل را از طریق مصرف نان و محصولات نانوایی وارد سبد غذایی مردم کنیم. امید است سهمی در بهبود سلامت ایرانیان داشته باشیم. در این مقاله به صورت اجمالی به معرفی این محصول می پردازیم.

سافت گرین چیست؟

سافت گرین مخلوطی از غلات و دانه های کامل فرآوری شده با خمیرترش (ساپوره) است که با تکنیک های استاندارد و استفاده از خطوط تولید پیشرفته، تولید می شود. با این روش استاندارد کیفیت، بافت، طعم و سایر مشخصات محصول همیشه یکسان می باشد. ساپوره باعث می شود دانه ها خوش طعم، پراز مزه و نرم شوند.

سافت گرین
محصولی آماده مصرف
است و می تواند مستقیماً به
خمیر اضافه شود.

شناخت





ایده سافت گرین از کجا آمد؟

قرن هاست که کشورهای شمال اروپا غلات و دانه‌ها را به صورت سنتی فرآوری کرده و در نان مصرف می‌کنند تا نرمی بیشتری داشته باشند. امروزه ما این روش قدیمی را با روش‌های مدرن و تکنولوژی‌های جدید خمیر ترش (قدیمی ترین ماده نانوایی) ترکیب کرده و محصول سافت گرین را تولید کرده ایم.

آنچه سافت گرین را متمایز می‌کند....

• طعم ممتاز

غلات و دانه‌ها با خمیر ترش‌های ساپوره ترکیب می‌شوند و طعم بسیار عالی و قدیمی را پدید می‌آورد.

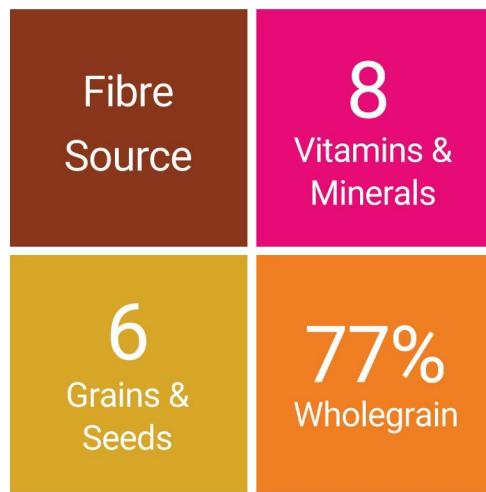
• تازگی شگفت انگیز

بعد از پخت نان، رطوبت دانه‌ها به تدریج در داخل مغز نان، آزاد می‌شود و نان مدت طولانی تری تازگی خود را حفظ می‌کند. مغز نان هم ریزش ندارد.

• گزینه سلامت

سافت گرین حاوی غلات کامل و دانه‌های سنتی، بنایراین منشا فیبرها، ویتامین‌ها و مواد معدنی محسوب می‌شود.

شكل زیر مربع تغذیه را برای ۱۰۰ گرم سافت گرین مولتی نشان می دهد. این محصول منبع فیبر است، حاوی ۸ نوع ویتامین و ماده معدنی (ویتامین B1، ویتامین E، منیزیم، مس، منگنز، کلرین، فسفر و سلنیوم)، ۶ نوع غله و دانه روغنی (گندم، جو، چاودار، آفتابگردان، کتان، کنجد) و ۷۷٪ دانه کامل (براساس وزن خشک) می باشد.



مربع تغذیه برای ۱۰۰ گرم سافت گرین مولتی سی ال

چه سافت گرین‌هایی در گلنان پوراتوس تولید می شوند؟



ساپوره سافت گرین مولتی سی ال

سافت گرین مولتی سی ال، حاوی ۳۵٪ غلات و دانه‌های روغنی شامل چاودار، گندم، جو، کنجد، آفتابگردان و کتان است و به دلیل استفاده از خمیر ترش این سافت گرین طعم تخمیری طبیعی دارد و برای تهیه نان‌های کراست استفاده می شود. هیچ گونه نگه دارنده‌ای در این محصول به کار نرفته است به همین دلیل به آن سی ال یا (CL) یا لیبل پاک گفته می شود.

ساپوره سافت گرین گلدن سی ال

سافت گرین گلدن سی ال حاوی ۳۵٪ دانه روغنی شامل آفتابگردان، گندم، کتان و چیا است. طعم شیرینی ملایمی دارد. به دلیل استفاده از خمیرترش طبیعی، طعم ویژه لذت بخش و بافت بسیار خوبی را ایجاد می کند. بیشتر برای نان‌های نرم، کیک و کوکی، کروسان، مافین و شیرینی‌های لایه‌ای استفاده می شود. در این سافت گرین نیز هیچ نگه دارنده‌ای استفاده نشده است.



غلات و دانه ها

سافت گرین پاسخی به چالش های مشتریان

- در سافت گرین دانه ها و غلات با دقت انتخاب شده و فرآیند انبار داری و فرآوری آنها با رعایت اصول انجام می شود.
- محصول به صورت منظم از لحاظ کیفی بررسی می شود در نتیجه ریسک آلودگی وجود ندارد.
- به دلیل ارزش افزوده و ایجاد طعم متمایز باعث سودآوری مشتریان می شود.
- غلات کاملاً نرم هستند و دانه سختی در آن مشاهده نمی شود.
- از خشکی سریع مغز نان جلوگیری می شود.
- از ایجاد پس طعم در دانه ها و غلات جلوگیری می شود.
- در نوآوری و تمایز تولید نان های جدید همگام با آخرین روندهای بازار به مشتریان کمک می کند.
- این محصول راحتی استفاده و آماده مصرف بودن را برای مشتریان فراهم می کند ضمن اینکه نیازی به تغییر در فرایند تولید نیست.
- به دلیل PH مناسب و رطوبت کافی ماندگاری نان را افزایش می دهد.
- به دلیل امکان تنوع در کاربردهای مختلف و حتی ترکیب کردن چند نوع سافت گرین، خلاقیت بی پایان برای مشتریان به ارمغان می آورد.

پرنگ نیک مرام | کارشناس تحقیق و توسعه

"سافت گرین"
سلامتی دانه های کامل
همراه با تازگی طبیعی و
طعم عالی"

تکنولوژی نان نیم پز (Par Bake) فریزنشده

در شماره‌های قبل روش‌های مختلف تولید انواع نان نیمه پز (Par Bake) و مراحل آن، عوامل موثر در زمان ماندگاری، عوامل میکروبیولوژی، راه حل‌های جلوگیری از آسودگی میکروبیولوژی را خواندیم و دانستیم که با کاهش آب آزاد و کاهش PH و استفاده از نگهدارنده‌ها در طی تهیه خمیر در نان‌های صنعتی می‌توان از رشد کپک‌ها و مخمرها جلوگیری کرد و یا رشد آن‌ها را به تاخیرانداخت. همچنین در ارتباط با نحوه بسته بندی (Packaging) و تاثیر آن بر روی ماندگاری نان صحبت کردیم.

در این شماره راه حل‌های جلوگیری از آسودگی‌های میکروبی بعد از پخت، مراحل بیات شدن نان و چگونگی به تاخیر انداختن بیاتی و حفظ تازگی، حجم، شکل، رنگ و طعم نان بعد از پخت دوم بررسی می‌گردد.

راه حل‌های جلوگیری از خطر آسودگی‌های میکروبی بعد از پخت

نور اولترا ویوله (UV light): امواج نوری با طول موج ۴۸۰-۱۹۰ نانومتر بدون ایجاد گرما سبب تخریب DNA اجرام میکروبی می‌شوند.



اشکالات:

- به عمق نفوذ نمی‌کند و تنها سطوح صاف را ضد عفونی می‌نماید.
- در صورتی که بسته بندی و یا سیل کردن محصول مناسب نباشد امکان آسودگی و کپک زدن محصول وجود دارد.
- با توجه به شیشه‌ای بودن لامپ‌های UV خطر شکسته شدن و آسودگی محصول با شیشه خورد شده وجود دارد (Glass policy).

استفاده از امواج مادون قرمز

اشکالات:

- قیمت بالا
- در صورتی که بعد از بسته بندی استفاده شود امکان خراب شدن پلاستیک بسته بندی در اثر تابش وجود دارد.



استفاده از دمای ماکروویو ۹۱۵-۲۴۵۰ megacycles/sec



اشکالات:

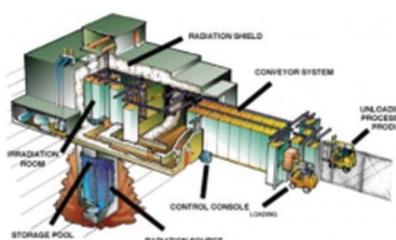
- تراکم شدید آب (Severe condensation) در زیر پلاستیک بسته بندی
- گرمایش غیر یکنواخت



میدان الکتریکی پالسی، روش جدیدی است.

اشکالات:

- در دسترس نبودن
- ایجاد حباب و سیستم تعليق ذرات جامد (تیمار غیر یکنواخت)



امواج گاما با مقادیر کم این روش در امریکا معمول است.

اشکالات:

- مراحل رادیوتراپی براساس FDA Food additive (FDA) باید رعایت شود.



تکنولوژی استفاده از پالس نوری، فلش امواج نوری (nm ۲۰۰-۱۰۰۰) که روش جدیدی است و گرمایش ندارد.

اشکالات:

- عدم نفوذ به عمق، فقط در سطح عمل می‌کند.



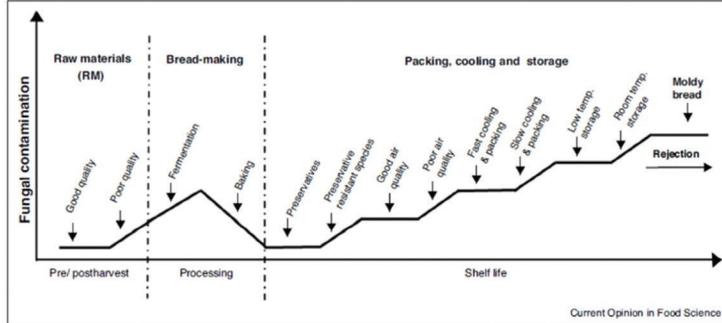
تکنولوژی فشار زیاد (High pressure technology) ۱۰۰-۱۰۰۰ مگاپاسکال که روش جدیدی است و سبب صدمه به جدار رویشی عوامل میکروبی می‌شوند.

اشکالات

- هزینه زیاد
- غیر معمول است و چندان در دسترس نیست.

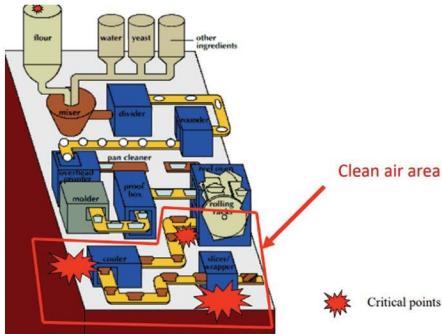
سایر روش‌های جلوگیری از آلودگی‌های میکروبی پس از پخت

آلودگی‌های کپک و مخمر و باکتریایی بعد از پخت و قبل از بسته بندی در نتیجه آلودگی هوای سالن، آلودگی وسایل مثل دستگاه برش نان (اسلایسر) میز و غیره و افرادی که در خط تولید حضور دارند اتفاق می‌افتد.



تصویر شماتیک از آلودگی به عوامل قارچی (کپک) در مراحل پخت در تصویر مشخص می‌شود که در مراحل تخمیر آلودگی افزایش می‌یابد و در طی پخت کم می‌شود و بعد از پخت بسته به شرایط مجدد افزایش می‌یابد.

برای جلوگیری از آلودگی‌های بعد از پخت باید اقدامات زیر را انجام داد



- جریان هوای پاک با استفاده از فیلتر در محل بسته بندی
- رعایت مقررات بهداشتی GMP
- مدیریت مواد زائد و توقف خط

تکنولوژی اتاق تمیز (Clean-room technology)

- کنترل غلظت ذرات معلق در هوا و به حداقل رساندن آن‌ها
- کنترل سایر عوامل مانند دما، رطوبت و فشار هوا
- پیدا کردن نقاط بحرانی آلودگی
- کنترل آلودگی در مرحله بسته بندی که نیاز به طراحی مناسب محل بسته بندی و توجه به نکات بهداشتی دارد.

Cleanroom: ISO 14644-1 standards

ISO classification	Maximum concentration limits (particles/m³ of air) for particles equal to and larger than the sizes shown below					
	0.1 μm	0.2 μm	0.3 μm	0.5 μm	1 μm	5 μm
ISO Class 1	10	2				
ISO Class 2	100	24	10	4		
ISO Class 3	1 000	237	102	35	8	
ISO Class 4	10 000	2 370	1 020	352	83	
ISO Class 5	100 000	23 700	10 200	3 520	832	29
ISO Class 6	1 000 000	237 000	102 000	35 200	8 320	293
ISO Class 7				352 000	83 200	2 930
ISO Class 8				3 520 000	832 000	29 300
ISO Class 9				35 200 000	8 320 000	293 000

Bread packaging

مقررات 1 ISO 14644-1 در ارتباط با ذرات معلق در هوا



بیاتی نان نیم پز در شرایط مختلف نگهداری:

نان نیم پز در فریزر دیرتر بیات می شود.
نان نیم پز در یخچال زودتر بیات می شود.
بیاتی نان نیم پز در شرایط محیط از شرایط
فریز سریعتر و در مقایسه با نگهداری در
یخچال دیرتر است.

تئوری مراحل بیات شدن نان



مرحله نگهداری نان

سفت شدن مغز نان
مهاجرت آب از نشاسته
به گلوتن



مرحله سرد شدن نان

تمیل ژلاتینه شدن نشاسته
تشکیل کامل بافت نان
و سفت شدن بافت



مرحله پخت نان

افزایش ویسکوزیته
تبییت حباب‌های گاز
شروع تشکیل بافت نان

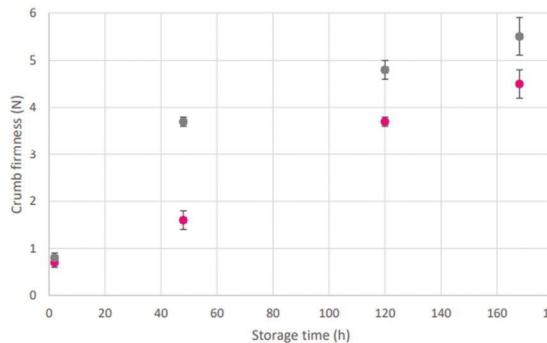


میکس خمیر

خیس و متورم شدن
گرانولهای نشاسته



اثر دما در بیاتی نان



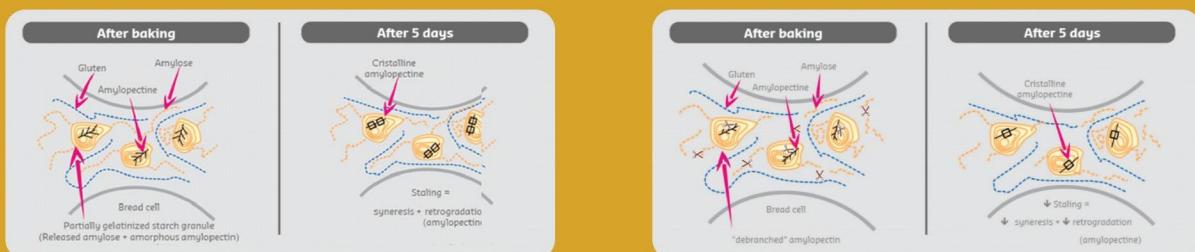
نقاط قرمز رنگ میزان بیاتی را در دمای ۲۵ درجه سانتی گراد در زمان‌های مختلف بعد از پخت نشان می‌دهد.

نقاط سیاه رنگ میزان بیاتی را در دمای ۴ درجه سانتی گراد در زمان‌های مختلف بعد از پخت نشان می‌دهد.

در دمای یخچال به دلیل سرعت کریستاله زودتر بیات می‌شود.

بعد از پخت مجدد (Bake off) تمام کریستالهای تشکیل شده نشاسته در زمان نگهداری، ذوب می‌شوند. مغز نان نرم و نان دوباره تازه می‌شود.

راه حل به تاخیر انداختن بیاتی و ماندگاری بیشتر نان استفاده از Intens cold است.



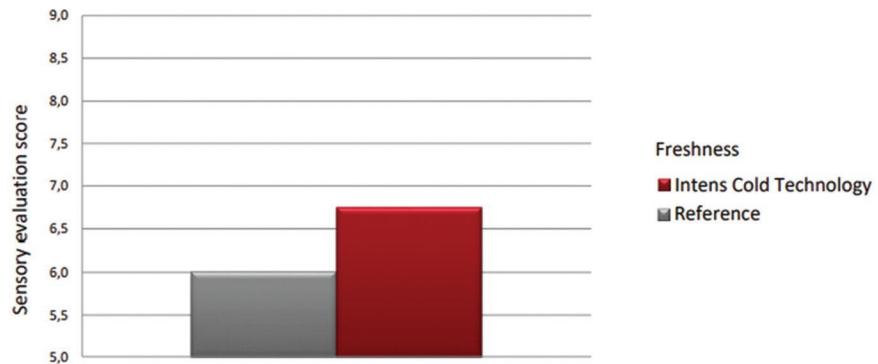
درست بعد از پخت نان آب در فاز نشاسته قرار دارد و نان تازه است اما به تدریج نشاسته کریستاله می‌شود و آب از آن خارج و به طرف گلوتون می‌آید و نان بیات می‌شود.

با استفاده از Intens cold زنجیره‌های نشاسته کوتاه می‌شوند، در نتیجه کریستالهای نشاسته کمتر می‌شوند مقدار بیشتری آب در نشاسته می‌ماند و بیاتی به تاخیر می‌افتد.



اثر استفاده از Intens cold در تازگی نان بعد از ۱۴/۵ ساعت

Freshness 4h30 after bake-off
for parbaked chilled breads



برای حل مشکل حجم و مقاومت خمیر در مقابل میکس کردن از Intens strength استفاده می شود.

اثر بعیوب بر روی شکل ظاهر نان، برش های روی نان، حجم، رنگ و طعم دارد.

Intens Strength

Optimizes the dough development during the mixing

Development from the early stages

Relative dough activity (%)

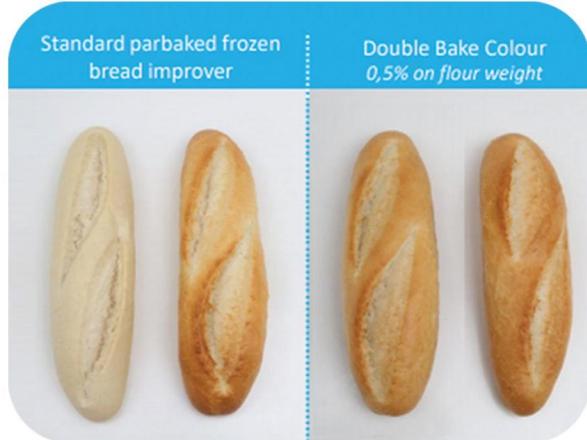
Dough phase

Temperature (°C)

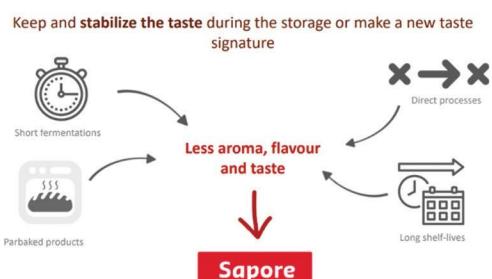
Ram 11 Day Ram 8 Day

The advertisement features a background image of a snowy mountain landscape. Overlaid on the left is a graph titled "Intens Strength" showing "Relative dough activity (%)" on the y-axis and "Temperature (°C)" on the x-axis. The graph displays two curves: a green curve peaking at approximately 25°C labeled "Dough phase" and a grey curve peaking at approximately 60°C labeled "Ram 11 Day" and "Ram 8 Day".

برای بهتر شدن رنگ نان در نان نیم پز از تکنولوژی Intens Crust Color استفاده می شود.



با استفاده از Intens Crust Colour زمان پخت مرحله دوم به نصف یا کمتر کاهش می یابد.



معمولًا نانهای نیم پز (پاربیک)، نانهای با ماندگاری بالا، با تخمیر کوتاه مدت و روش مستقیم تهییه خمیر طعم کمتری دارند. برای حل این مشکل از ساپوره استفاده می کنند که هم طعم مطلوبی به نان می دهد و هم می تواند طعم تخصصی و امضا هر برند نانی باشد.

در مجموع نان پاربیک مزایای زیر را دارد:

- دسترسی به نان تازه در هر زمان
- کاهش ضایعات
- ثبات کیفیت
- صرفه جویی در وقت
- صرفه جویی در هزینه
- برای پخت مجدد نیاز به مهارت خاصی نیست
- برای پخت مجدد نیاز به امکانات خاصی نیست
- تنوع محصول



مدیر تحقیق و توسعه | دکتر خضرابی نیا

خمیر ترش چیست و چگونه در نان استفاده می شود ؟



خمیر ترش، ترکیبی از آرد و آب است که به نان طعم و ساختار خاصی می بخشد و همچنین با نام های دیگری مانند: lievito naturale, levain, masa madre, bread starter و یا Sauerteig شناخته می شود . میکرو ارگانیسم های خمیر ترش با استفاده از نشاسته و مواد معدنی موجود در آرد موجب تخمیر و افزایش حجم نان می شود در حالی که مولکول های طبیعی هم زمان طعم خاصی را در نان ایجاد می کنند .

منشا خمیر ترش به مصر باستان باز می گردد و روش های تهیه و دستورات پخت هزاران سال سینه به سینه از نسلی به نسل دیگر منتقل شده است. این ترکیب فرم اصلی خود را تا زمان قرون وسطی حفظ کرد و هم اکنون هم یکی از محبوب ترین نان های دنیاست .

مزیت استفاده از خمیر ترش چیست ؟

امروزه شمار قابل توجهی از مصرف کنندگان به دنبال محصولات سنتی با ترکیبات پاک و طبیعی هستند. زمانی که این انتخاب به محصولات نانوایی محدود می شود، کیفیت، تازگی و طعم به فاکتورهای اصلی تصمیم گیری برای خرید مشتری تبدیل می شود.

الخمیر ترش یک ترکیب طبیعی است که باعث افزایش طعم و ارزش های غذایی محصولات پخته شده می شود. بدین شکل، رضایت مشتریانی که به دنبال نان خوشمزه تر، سالم و حاوی ترکیبات طبیعی هستند را جلب می نماید و همچنین خمیر ترش این توانایی را به نانواها می دهد که با استفاده از خمیر ترش های مختلف نان با کیفیت و طعم های متفاوت پخت کنند .



راز آینده نان در گذشته آن نهفته است

ما در گلنان پوراتوس اعتقاد داریم، راز آینده نان در گذشته آن نهفته است. در طی سالیان، ما روش‌های تخمیر طبیعی، علم و فرهنگ پخت نان را در سراسر دنیا توسعه دادیم.

گستردگی دنیای نان‌ها به دلیل تنوع بافت با کیفیت، دستور پخت و سنت‌ها است. اما در اصل همه این ویژگی‌ها ریشه ساده‌ای دارند که با تخمیر ساده به همراه خمیر ترش و غلات شروع می‌شوند. هیچ نشانه‌ای از کاهش تقاضای مشتریان به ترکیبات سنتی دیده نشده و برخلاف این دیدگاه مصرف کنندگان بیشتر از هر زمان دیگری برای مصرف نان‌های سالم و طبیعی اشتیاق و تمایل دارند.

ادامه دارد...



منبع: Puratos.com/product-categories/bakery-ingredients/sourdough

کافه نان

در کشور ما زمانی که صحبت از نانوایی می شود نا خود آگاه مردم خاطرات نانوایی های سنتی در یادشان زنده می شود که از دیرباز در فرهنگ ما ریشه داشته اند، با توجه به سرعت پیشرفت تکنولوژی و پدید آمدن تکنیک های جدید نانوایی به ناچار این کسب و کار هم دچار تغییرات عمدی شده است، جدیدترین جریان در این صنعت، ظهور **bakery café** یا همان کافه نان است که سعی داریم در این مقاله راجع به این صنعت رو به رشد بیشتر صحبت کنیم.

کافه نان چیست؟

کافه نان، محلی است که علاوه بر فروش و عرضه نان دارای فضای شبیه به کافه برای نشستن، گذراندن اوغات فراغت و لذت بردن برای مشتری است. افتتاح کافه نان همراه با محل نشستن و استراحت مشتری می تواند گزینه جذاب تری نسبت به نانوایی ساده باشد زیرا شما به نیاز بیشتری از مشتریان پاسخگو خواهید بود و رفاه بیشتری را برای مراجعه کننده فراهم می نمایید.

اغلب کافه نان ها علاوه بر نان، غذا و نوشیدنی هم ارائه می کنند برای مثال ممکن است شما در زمینه کوکی، مافین ها و کیک ها متخصص باشید ولی در کنار این اقلام ساندویچ، چای یا قهوه سرو کنید که تمامی این اقلام منجر به فروش بیشتر و متعاقبا سود چشمگیرتر می گردد.





کافه نان‌ها در زمینه محصولات پخت شده، بسیار متنوع تر از نانوایی‌های سنتی هستند و در این مراکز سعی می‌شود انواع نان‌ها با ارزش غذایی و استاندارد بالا به مشتریان ارائه گردد. مضافاً در این مراکز همانطور که گفته شد می‌توان از میل کردن انواع دونات‌ها، کروسان‌ها، کوکی‌ها و ... به همراه نوشیدنی‌های مختلف و به ویژه قهوه لذت برد. تفاوت اصلی کافه نان با کافی شاپ وجود انواع مختلف نان و شیرینی در آن‌هاست. امروزه در بسیاری از کشورهای دنیا کافه نان یکی از مکان‌هایی است که برخی از مردم به صورت روزانه به آن سر می‌زنند. آن‌ها می‌توانند نان مورد نیاز خود را تهیه کنند و در هر ساعتی که به آنجا مراجعه نمایند، از منوی مخصوص استفاده کنند. در کشورهای اروپایی و آمریکا، کافه نان مکانی بسیار مناسب برای صرف صبحانه است. مردم علاوه بر خوردن و نوشیدن، کافه نان را به عنوان مکانی برای قرارهای دوستانه و حتی کاری انتخاب می‌کنند.

کافه نان در میان مردم محبوبیت زیادی دارد. یکی از جذابیت‌های کافه نان برای مردم، بوی نان و شیرینی تازه‌ای است که در حال پخت است. البته در برخی از کافه نان‌ها، محصولات در جای دیگری پخته شده و به مغازه انتقال داده می‌شود، اما به گفته صاحبان کافه نان‌ها، پختن نان در مغازه مشتریان بیشتری را به دلیل تازگی نان جذب می‌کند.

مهترین بخش موجود در کافه نان، نان‌هایی است که ارائه می‌شود. بنابراین تنوع نان‌ها به جذب بیشتر مشتریان کمک می‌کند. در کافه نان‌ها اسنک‌هایی که با نان سرو می‌شوند، بسیار پرطرفدار هستند. انواع سالاد، ساندویچ و سوپ نیز معمولاً در کافه نان‌ها ارائه می‌شوند. معمولاً منوی این کافه‌ها شامل نان‌ها، غذاهای بدون گلوتن، کم کالری و همچنین غذاهای مناسب برای گیاه خواران نیز می‌باشد.

آینده روشن پیش رو

تغییر فرهنگ در جنبه‌های مختلف انکار ناپذیر است لذا صاحب نظران معتقد هستند فرهنگ مصرف نان نیز در کشور ما در حال تغییر است و این موج تغییر با راه اندازی تعدادی کافه نان در ایران شروع شده است لذا راه اندازی کافه نان به جای واحد های سنتی و ماشینی می تواند کلید موفقیت کسب و کار صنعت نان آینده باشد . در این مقاله صرفاً درصد معرفی این کسب و کار جدید کوشیدیم و در شماره‌های بعدی به صورت موشکافانه تر به این موضوع خواهیم پرداخت.

مدیرمحصول نانوایی | سعید سرخانی

ادامه دارد...





قناڈی

دکوفوندانت؛ به لطافت ابریشم

همانطور که می دانید دکوفوندانت های زرد، کرم، قهوه ای و سرمه ای در بسته بندی ۱ کیلوگرمی از مرداد ۱۳۹۹ به بازار عرضه شد و خوشبختانه از نظر کیفیت به انتظارات مشتریان بطور کامل پاسخ داد. اکنون نیز جهت تکمیل این پالت رنگی زیبا، رنگ سبز روشن، سبز تیره، آبی روشن، آبی و بنفش را به سبد محصولات برنده دکوفوندانت اضافه کردیم. این خمیر فوندانت آماده مصرف برای پوشش کیک، گل سازی، مجسمه سازی و سایر طرح های تزیینی بسیار مناسب می باشد.

ازین رو می توانید به راحتی با استفاده از فوندانت های رنگین کمان گلنان پوراتوس کیک های متنوع رنگی تهییه نمایید.

از ویژگی های برجسته این محصول می توان به موارد زیر اشاره نمود:



- کشسانی و استحکام بالا هنگام کار کردن
- بافت مناسب جهت ایجاد طرح و فیگورهای فانتزی و پوشش دهی عالی سطح کیک و شیرینی
- بافت نرم به لطافت ابریشم
- طعم فوق العاده
- برخورداری از رنگهای مجاز خوراکی



با دکوفوندانت می توانید:

- ویترین خود را با روندهای رو به رشد بازار همگام کنید.
- به راحتی کار کنید و از کیفیت ثابت آن لذت ببرید.
- در کنار قابلیت های کاربردی آسان، طعم و مزه فوق العاده ای در محصول خود ایجاد کنید.

شرایط نگهداری:

- بعد از هر بار مصرف درب ظرف را ببندید.
- در محیط خشک و خنک، دور از تابش مستقیم آفتاب نگهداری کنید.



دسر اسپرسو شکلاتی

کارشناس فنی قنادی | علی جبلی

اسپونج ساده

روش تهیه

تمامی مواد را با مفتول به مدت ۵ الی ۷ دقیقه میکس کنید و به ضخامت ۰.۵ سانتیمتر پهن کرده و در دمای ۲۲۰ درجه، به مدت ۱۴ دقیقه پخت نمایید.

تگرال اسپونج ساده	۵۰۰ گرم
تخم مرغ	۳۵۰ گرم
آب	۱۰۰ گرم



موس قهوه

خامه صبحانه	۶۲۰ گرم
پودر قند	۴۵ گرم
دانه قهوه	۴۵ گرم
ژلاتین مس	۵۰ گرم
خامه قنادی	۱۰۰ گرم

روش تهیه

۲۷۰ گرم خامه صبحانه، قهوه و پودر قند را روی حرارت قرار داده تا به دمای جوش برسد. روی آن را بپوشانید تا دم بکشد. پس از ۱۵ الی ۱۵ دقیقه ژلاتین مس را در آن حل کرده و کل ترکیب را به خامه قنادی نیمه فرم گرفته و ۳۵۰ گرم خامه صبحانه اضافه کنید و داخل قالب سیلیکونی طبق توضیحاتی که در نکات کلیدی ذکر شده، عمل نمایید.

نکته: برای تهیه ژلاتین مس کافیست ۴۲ گرم آب را با ۸ گرم پودر ژلاتین مخلوط نمایید.



مغزی شکلات قهوه

خامه صبحانه ۲۵۰ گرم	دانه قهوه ۶۵ گرم
ژلاتین مس ۲۱ گرم	شکلات کاولوکس شیری ۱۲۵ گرم

روش تهیه

خامه صبحانه را گرم کرده و دانه قهوه را به آن اضافه کنید. وقتی به جوش آمد روی آن را پوشانده و ۱۵ الی ۱۵ دقیقه اجازه بدهید تا دم بکشد. پس از آن دوباره آن را گرم کنید و روی شکلات سکه‌ای و ژلاتین مس بریزید، هم بزنید تا کاملاً یکدست شود. سپس در قالب سیلیکونی نیمکره کوچک می‌ریزیم. قالب را در فریز بگذارید.
نکته: برای تهیه ژلاتین مس کافیست ۱۸ گرم آب را با ۳ گرم پودر ژلاتین مخلوط نمایید.

پاتاکروت-بیسکوییت‌شکلاتی

روش تهیه

تمامی مواد را با پنجه میکس کنید تا زمانی که یک خمیر یکدست بدست آید. مانند تصویر قالب زده و در دمای ۱۸۰ درجه، به مدت ۱۵ الی ۱۲ دقیقه پخت نمایید.

تگرال پاتاکروت ۴۷۵ گرم	مارگارین آریستوکروسان ۲۰۰ گرم
تخم مرغ ۵۰ گرم	پودر کاکائو ۲۵ گرم



گلیز (براق کننده)

شکر ۵۰ گرم	آب ۱۰۰ گرم	گلوکز ۳۵۰ گرم
کارات کاولوکس شیری ۵۰۰ گرم	ژلاتین مس ۹۰ گرم	بریلو کارامل ۵۰۰ گرم

روش تهیه

آب، شکر و گلوکز را بجوشانید و روی ترکیب شکلات و ژلاتین بریزید تا یکدست شود، سپس بریلو کارامل را اضافه کرده و با بلندر کل ترکیب را یکدست نمایید.

نکات کلیدی

- ۱ موس را تا نیمه داخل سیلیکون مورد نظر ریخته، سپس مغزی فریز شده را درون آن قرار دهید، دوباره موس بریزید و در نهایت یک لایه اسپونج روی آن قرار دهید و قالب را در فریزر بگذارید.
- ۲ پس از آماده شدن موس، گلیز را گرم کرده روی موس ریخته و دسر را روی بیسکوییت شکلاتی قرار دهید و با خامه یا شکلات دسر خود را دکور کنید.



Taste tomorrow

Taste Tomorrow بزرگترین برنامه تحقیقات بازار گروه پوراتوس، برای درک رفتار مصرف کننده، در بخش‌های نانوایی، قنادی و شکلات است. این برنامه با توجه عمیق به رفتارها، گرایش‌ها و انتخاب‌های مصرف کننده در سطح جهانی و محلی و همچنین دنبال کردن سیر تحولات با رونمایی از ایده‌های جدید در آینده، مسیر راه آینده را نشان می‌دهد.

پوراتوس از طریق Taste Tomorrow و با ترکیب فناوری‌های دیجیتال و تکنیک‌های هوش مصنوعی به طور مداوم روندهای موجود در بازار را زیر نظر دارد. در این نظر سنجی، دیدگاه‌های بیش از ۱۷۰۰۰ مصرف کننده در ۴۵ کشور، ۸۰ متخصص صنعت غذا، مشتریان و متخصصان این صنعت مورد بررسی قرار گرفتند.

این تحقیق با مشارکت پژوهشگران، دانشگاه‌ها و آزمایشگاه‌های تخصصی انجام گردید. برنامه تحقیقات بازار در مورد رفتار مصرف کننده باعث شد تا از طریق دیدگاه‌های جهانی بتوانند برنامه‌های آینده خود را برای صنعت غذا پیش بزنند.
• نتیجه این بررسی به درک تازه در مورد سلامتی، راحتی مصرف، تجربیات جدید، فناوری دیجیتال و نوآوری بیشتر در بخش‌های نانوایی، قنادی و شکلات منجر شد.

برای اطلاع از نتایج این نظر سنجی منحصر به فرد می‌توانید به وب سایت www.tastetomorrow.com مراجعه نمایید.



 TASTE/TOMORROW
From consumer insights to innovation

تغذیه و سلامت

نکاتی برای بهره بردن از سلامتی و تندرستی در جهت رشد فروش محصولات نانوایی شما

گسترش ویروس کوید ۱۹ تاثیر شگرفی بر روی مصرف کنندگان، تغییر سبک زندگی آنها، غذایی که می‌خورند و نحوه خرید کردن آنها گذاشت. اکنون مصرف کنندگان در سراسر جهان بیش از پیش به سلامتی خود اهمیت می‌دهند. در یک سبک زندگی سالم، غذای سالم سهم بسزایی دارد.

اما به نظر مصرف کنندگان، یک محصول سالم چه نوع محصولیست؟

در ارزیابی سال ۲۰۱۹، این موضوع فقط به حذف کردن مواد اولیه مضر از جمله شکر، چربی و نمک مربوط بود. اما امروزه تفسیر مصرف کنندگان در مورد سلامتی غذا پیشرفت کرده است و در نتیجه غذایی را سالم می‌دانند که هم‌زمان با حذف ترکیبات مضر، ترکیباتی که اثرات سلامتی بخش آنها مشخص شده است و در عین حال خوشمزه نیز هستند، به آن غذا اضافه شده باشند.

بر اساس دیدگاه برگرفته از برنامه مداوم تحقیقاتی Taste tomorrow، می‌دانیم که مصرف کنندگان در سراسر جهان به دنبال کیک‌هایی با میوه بیشتر، شکر کمتر و چربی کمتر و نیز نان‌هایی حاوی دانه‌ها و غلات بیشتر و فیبر بالاتر هستند. این موضوع باعث تقویت روند‌هایی می‌شود که پیش از بحران کرونا مشاهده شده بودند. این امر برای نانوایان، منجر به ایجاد فرصت‌هایی درجهت تقویت این روند بازار که مستلزم بازنگری در مورد محصولات و فرایند‌های تولید است می‌گردد.

از آنجاییکه عده‌ای معتقدند که پاسخگویی به این نیاز مصرف کنندگان، نیازمند آگاهی عمیقی در مورد تغذیه انسان است، ما تعدادی از این نکات را که به شما در این راه کمک می‌کند، به اشتراک می‌گذاریم:

اضافه کردن دانه‌ها



براساس نتایج ارزیابی Taste tomorrow ، %۶۰ از مصرف کنندگان معتقدند که اضافه کردن ترکیباتی نظیر دانه‌های کامل به غذاها، آنها را سالم تر می‌کند. حتی بیش از %۳۰ افراد در لیست ترکیبات غذا، به دنبال دانه‌ها می‌گردند. نان‌های سرشار از فیبر و غنی از دانه‌ها به عنوان سالم ترین محصولات پخته شده در نظر گرفته می‌شوند. برداشت مصرف کنندگان در مورد مزایای سلامتی بخش مصرف دانه‌های کامل، غیر قابل انکار است. دانه‌ها همچنین باعث بهبود طعم و بافت محصولات نانوایی می‌شوند. پس می‌توانید دانه‌ها را به محصولات شیرین نانوایی از جمله کروسان و مافین نیز اضافه کنید.

اضافه کردن میوه‌ها



اگرچه اهمیت به سلامتی برای مصرف کنندگان در سراسر جهان، روز به روز در حال افزایش است، اما این موضوع نباید منجر به افت طعم و مزه غذا گردد. مصرف کنندگان به دنبال محصولاتی هستند که هم خوشمزه و هم سالم باشند، حتی در شرایط زندگی نرمال فعلی، ۶۷٪ از مصرف کنندگان علیرغم شرایط مالی دشوار، تمایل بیشتری به خرید محصولات خوشمزه دارند. ما معتقدیم که اضافه کردن میوه‌ها به محصولات نانوایی شما، پاسخ مناسبی به این نیاز است. مصرف کنندگان می‌دانند که میوه برای سلامتی شان مفید است و ۷۶٪ معتقدند که مغزی‌های میوه‌ای، باعث ارتقاء سلامتی محصولات قنادی می‌گردند.

شفافیت

صرف کنندگان به دنبال شفافیت در مورد نحوه فرآوری غذاهای "از مزرعه تا چنگال" هستند. آن‌ها بیش از هر زمان دیگری در گذشته، علاقمندند که نه تنها در مرور یک محصول و ترکیبات آن، بلکه در مورد منشاء این ترکیبات، نحوه فراوری آن محصول و تکنیک‌های استفاده شده در مسیر فرآوری آن، اطلاعات داشته باشند. پس در مرور ترکیباتی که استفاده می‌کنید و نحوه تولید محصولات با مشتریانتان شفاف باشید.



نانهای تهیه شده با خمیر ترش



ما متوجه شدیم که مصرف کنندگان در طول بحران کرونا، از مصرف غذاهای کامل مثل نان لذت می‌برند. از زمان شروع پاندمی کرونا، تحقیق در گوگل در مورد واژه "خمیر ترش" پنج برابر شده است. توجه مصرف کنندگان به نانهای تهیه شده با خمیر ترش به این دلیل بیشتر شده است که نه تنها این نان‌ها مزه عالی دارند، بلکه سالم‌تر نیز هستند. آیا شما در حال حاضر در سبد محصولاتتان نان تهیه شده با خمیر ترش دارید؟

وعده‌های غذایی کوچک تر

سلامتی فقط شامل اضافه کردن ترکیبات مفید و حذف کردن ترکیبات مضر نیست، بلکه همچنین در مورد احساس تندrstی افراد است. از محصولات محبوب خود، محصولاتی نیز در سایزهای کوچک تر و یا تک نفره به مشتریان خود ارائه کنید تا پیشنهادی عالی برای بهبود احساسشان در زمان‌هایی که حال خوبی ندارند، باشد. با این راهکار، مصرف کنندگان مجبور نیستند خودشان را از احساس لذت مصرف محصولات خوشمزه محروم کنند.



محصولات با منشاء گیاهی

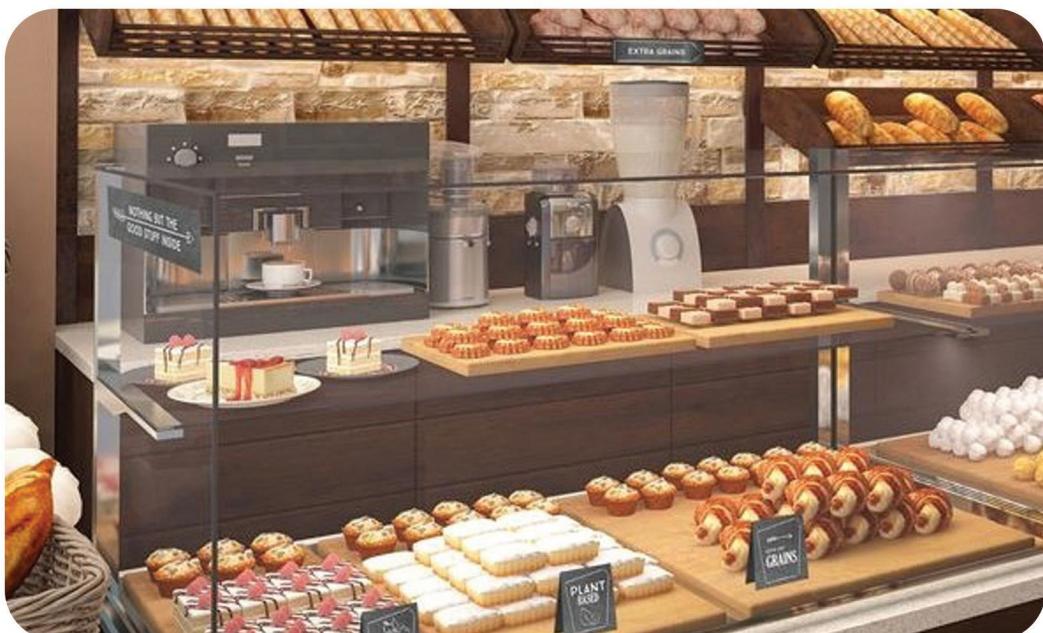


در طول اولین قرنطینه کوید ۱۹، IPSOS با ۲۸۰۰۰ مصرف کننده در سراسر جهان مصاحبه کرد: ۷۹٪ از این مصرف کنندگان بیان کردند که به دنبال محصولاتی سالم‌تر که برای محیط زیست نیز بهتر باشند، هستند. این موضوع باعث می‌شود که جایگزین‌های با منشاء گیاهی راه حل مناسبی برای انتظارات آن‌ها باشد. اضافه کردن محصولات با منشاء گیاهی به سبد محصولاتتان، پاسخ مناسبی به این روند بازار خواهد بود.

تعداد رو به افزایشی از مصرف کنندگان قصد دارند که محصولات نانوایی مورد نیازشان را از فروشگاه های نانوایی بخرند. این فروشگاه ها قابل اعتماد ترین محل خرید محصولات بهداشتی و سالم محسوب می شوند. مهم است که مشتریانتان بدانند که شما در فروشگاهتان گزینه های سالم تری نیز دارید. به مشتریانتان اطلاع دهید که کدام محصولاتتان حاوی دانه ها و غلات هستند. اجازه دهید مشتریانتان بدانند که شما فقط با بهترین و ساده ترین ترکیبات کار می کنید و همچنین از میوه ها نیز برای افزایش سطح سلامتی محصولاتتان استفاده می کنید.

چند راهکار برای اطلاع رسانی به مشتریان وجود دارد

- در فضاهای مجازی و در فروشگاه خودتان به مشتریان اطلاع رسانی نمایید که شما تلاش می کنید بدون تاثیر بر بافت و مزه محصولات، سلامتی و تندرستی مشتریانتان را بهبود ببخشید.
- یادداشت کوچکی به محصولات خاصتان که حاوی غلات و میوه بیشتر هستند اضافه کنید. از پرنگ تر جلوه دادن "محصولات مفید برای سلامتی" در فروشگاهتان نترسید.
- با استفاده از یادداشت های کوچک، مشخص کنید که کدام محصولاتتان منشاء گیاهی دارند.
- "محصولات مفید برای سلامتی" را در وبسایتتان و در فضای مجازی پرنگ تر کنید. این محصولات سزاوار توجه بیشتری هستند.



مردم در سراسر جهان تلاش می کنند که سالم تر زندگی کنند. به همین دلیل است که ما هر روز در پوراتوس برای نوآوری و ارائه راهکارهای سالم تر و حمایت از نانوایان برای انجام کارهایی مشابه، تلاش می کنیم.

"همراه با شما، ما می توانیم تاثیر بزرگتری ایجاد کنیم"
سفیر سلامتی و تندرستی | ساناز قربانی

گرامیداشت روز درختکاری در گلنان پوراتوس

مفهوم توسعه پایدار یکی از مباحث مهم و رایج در عصر جدید است و گروه پوراتوس برای تحقق برنامه کربن خنثی (Carbon-Neutral) به عنوان یکی از فاکتورهای مهم توسعه پایدار تا سال ۲۰۳۰، اقدامات ویژه‌ای را برنامه ریزی و در دست اقدام دارد. اقدامات این شرکت برای رسیدن به "انتشار صفر کربن" و ارتقا به عنوان شرکت Carbon Neutral بر پایه تمرکز بر سه اصل، استوار است که این اصول شامل استفاده از انرژی‌های تجدید پذیر، اجرای برنامه جبران کربن و افزایش بهره‌وری انرژی است.

اصل موازن و جبران کربن تولیدی در صنعت از طریق کاشت درخت یکی از مهمترین برنامه‌های در حال اجرا است و این به آن معنا است که از طریق کاشت درخت نسبت به جذب کربن و جبران اثرات زیست محیطی این پدیده اقدام می‌شود. به عبارت دیگر کاشت درخت یک روش بسیار کارآمد برای جذب کربن است.



مسئولیت اجتماعی

از آنجایی که در فرهنگ اصیل ایرانی نیز درختکاری دارای پیشینه تاریخی است و یک روز از تقویم ملی ما را به خود اختصاص داده است، برنامه درختکاری این مجموعه در روز پانزدهم اسفند هر سال و همزمان با سایر هموطنان عزیز برگزار و با کاشت نهال به استقبال بهار و سال جدید می‌رویم. در سال ۱۴۰۰ با توجه به شیوع همه گیری کرونا و اهمیت حفظ سلامت همکاران و مشتریان، برنامه روز درختکاری متفاوت تراز سال‌های گذشته و با رعایت تمامی دستورالعمل‌ها و اقدامات پیشگیری از ابتلا به کرونا و با حضور ریاست محیط زیست شهرستان ساوجبلاغ و تعداد محدودی از همکاران برگزار گردید. در این روز در ادامه برنامه درختکاری سال‌های گذشته، با کاشت تعداد ۷۵ اصله درخت مثمر و غیر مثمر در مسیر سبز ایجاد شده حد فاصل سایت‌های تولیدی گلنان پوراتوس این روز گرامی داشته شد.

کارشناس بهداشت | محبوبه بابایی

مدیر واحد تضمین کیفیت



تسلیت

اَنَا لِلّٰهِ وَإِنَا إِلَيْهِ رَاجِعُونَ

با کمال تاسف و دلی پر درد ، درگذشت ناگهانی همکار عزیز و دلسوز جناب آقای مهندس محمود عابد سلیمی را به خانواده محترم آن مرحوم و کلیه همکاران تسلیت عرض می نمائیم.

اندوه از دست دادن نا به هنگام هر عزیزی چنان تلخ است که هیچ عبارتی را در این مقام یارای مرهم نهادن نیست و چنان سنگین و جانسوز است که به دشواری به باور می نشیند .

باور کنیم که آن لبخندها و مهربانی‌ها دیگر خاطره اند...

باور کنیم که دیگر آن نگاه مهربان و آن محبت بیکران تنها در یادمان مرور می شود ...

باور کنیم که دیگر سلام‌های گرم و پر مهر را لمس نخواهیم کرد ...

باور کنیم که دیگر در میانمان نباشد ...

از خداوند متعال برای آن عزیز، رحمت واسعه و علو درجات و برای بازماندگان صبر جزيل را خواهانیم.

هیئت تحریریه پیام گلنان



در صبحگاه دوشنبه سیزدهم اردیبهشت ۱۴۰۰ برابر با بیستم ماه مبارک رمضان حقیر دوستی صمیمی را که سابقه یک ربع قرن رفاقت با وی داشتم از دست دادم؛ فقدان این عزیز بیگمان ضایعه‌ای بزرگ برای اینجانب و شرکت است. آقای مهندس محمود سلیمی دوستی وفادار و مخلص بود که علیرغم کهولت سن هرجا کاری صعب و سخت پیش می‌آمد به سرپنجه تدبیر، سخت کوشی و پیگیری او حل می‌شد، تجربیات وسیع، خیرخواهی، صمیمیت، سخت کوشی، از خصوصیات بارز آن عزیز بود.

غصه‌های را می‌خورد و در نهایت صمیمیت همچون پدری مهربان دوست داشت که راهنما و مشکل‌گشای همگان باشد. خیرخواهی و محبت او نسبت به اینجانب و سایر همکاران مثال زدنی بود. خدمات ارزنده ایشان در طول این بیست و پنج سال، در فراز و نشیب تحولات شرکت فراموش نشدنی است. در روزی عزیز به رحمت خدا رفت و در روز شهادت مولای متّقیان حضرت علی (ع) در قطعه ۱۵۲ و در جوار فرزند جوانش آرام گرفت. خداوند رحمن آن عزیز را با مقرّبین و اولیاء خودش محشور و به بازماندگان و خانواده محترمش صبر و اجر عنایت فرماید.

حبيب الله حداد | چهارشنبه ۱۵/۰۲/۱۴۰۰

از میان دست نوشه‌های شما

● مشیت الهی براین تعلق گرفته بود که دوست، همکار و پیش‌کسوت عزیزمان جناب آقای مهندس سلیمی در ایامی عزیز (ایام قدر در ماه مبارک رمضان) به دیار حق بشتاید و خانواده بزرگ گلنان پوراتوس را به غم و اندوه بشاند. به اعتقاد بندۀ اعتبار انسان‌ها به بودنشان نیست بلکه به دلتگی‌هایی است که بعد از نبودشان احساس می‌شود، که به حق این عزیز از دست رفته با توجه به آشنایی قریب به بیست ساله این حقیر با این شخصیت پرتلاش، مهربان، سخت کوش، خستگی ناپذیر و انژیتیک از آن زمرة بود .
روحشان شاد، یادشان گرامی

محمد باقیزاده

● خدا رحمت کند شادروان آقای مهندس سلیمی را با وجود کهولت سن، بدئی سالم، قلبی پر امید و دلی جوان داشتند. با محبت بودند و همیشه با واژه‌های زیبا، بی‌ریا به دیگران انرژی مثبت می‌دادند. درگذشت ایشان غم انگیز و غیرمنتظره بود.
روحشان شاد و در آرامش ابدی باشند.

دکتر پروانه خضرابی‌نیا

● مهندس سلیمی پیر زنده دل گلنان پوراتوس آسمانی شد.
او تا آخرین روز‌های حیات با برکت خود، سرزنه و پر نشاط در سرکار حاضر می‌شد و با جدیت مثال زدنی به پیگیری امور مربوطه می‌پرداخت. هیچگاه آثار خستگی یا کسالت را که معمول، سنین بالا می‌باشد، در آستانه ۸۸ سالگی در او نمی‌دیدیم. او مثبت اندیش بود و همیشه با سخنانش به جوان‌ها انرژی می‌داد و مثل همکاران جوان خود، در متن امور قرار داشت. این ویژگی‌های او باعث شده بود که هیچکدام از ما منتظر این حادثه نباشیم و رفتن او حقیقتاً همه ما را غافلگیر کرد.
روحش شاد و یادش گرامی

دکتر حمید رضا حدادزاده

محصولات جدید

بیک صنعت



دستگاه رول کن خمیر



دستگاه رول کن خمیر



دستگاه برش نان تست
(نیمه‌اتوماتیک)



برش نان همبرگری
و برش عرضی کیک

WWW.BAKESANAT.COM





فر طبقاتی برقی با ظرفیت
دو سینی ۶۰×۴۰



گرمخانه با ظرفیت
۱۶ سینی ۴۰×۶۰



فر کانوکشن برقی
۵ سینی



شک فریزر ۰ سینی

تهران، بزرگراه آیت الله هاشمی رفسنجانی (نیایش)، سردار جنگل شمالی، خیابان قاسمپور، کوچه زنبق
کوچه نیلوفر، پلاک ۲۴، طبقه چهارم
تلفن: ۰۲۱-۴۴۸۲۴۷۰۰۰-۲ فکس: ۰۲۱-۴۴۸۲۴۷۴۳

What is sourdough and how is it used in bread?

What is sourdough and how is it used in bread?

Sourdough is a natural leavening ingredient consisting of flour and water. Also known as bread starter, levain, masa madre, lievito naturale or Sauerteig, sourdough gives baked products their structure and taste. Micro-organisms within the sourdough use the starch and minerals found in flour to ferment and increase the volume of bread, while organic molecules create the flavours. Originating in ancient Egypt, sourdough methods and recipes were passed down from generation to generation for thousands of years. It remained the principal form of leavening until the Middle Ages, and is still a popular bread option today.



What are the advantages of using sourdough?

Many of today's consumers look for traditional products made out of natural, clean-labeling ingredients. When it comes to baked goods in particular, quality, taste and freshness are key factors in purchasing decisions. Sourdough offers a natural form of leavening that enhances the taste and nutritional value of baked bread products. In this way, it satisfies the demands

of customers looking for tasty, healthy breads made from natural ingredients. Sourdough also enables bakers to vary their breads, as different types of sourdough bring out different product qualities.

The Future of Bread Lies in its Past

The world of bread is endless, branching out into a wealth of textures, recipes and traditions. But its roots are quite simple. It all starts with natural fermentation. With sourdough and grains. Consumer demand for traditional ingredients shows no sign of slowing down. On the contrary: consumers crave natural, healthy breads more than ever before.



Puratos recognised as a Certified Top Employer 2021

Certified Top Employer 2021

Puratos has been officially recognised by the Top Employers Institute as a Top Employer for three years in a row, rewarding the excellence in employee conditions for Belgium.

Organisations certified as Top Employers dedicate themselves to providing the best working environment for employees through their progressive "people-first" HR practices.

Since its creation, this global Certification Programme has certified and recognised more than 1 691 organisations in 120 countries across five continents.

What does this mean for you?

The Top Employer Certification shows our commitment to contribute to a better world of work through the implementation of HR Best Practices.

In Covid-19 times, everyone at Puratos has participated to create a sense of belonging. Despite these circumstances, our colleagues did their very best to keep the working environment at Puratos as pleasant and as safe as possible.

The #RelyOnUs campaign is a very good example of all the initiatives taken and perfectly fits with the HR criteria on which the company was assessed for being appointed Top Employer 2021.



7 tips to ride on the Health & Well-Being wave and grow the sales of your bakery

The coronavirus outbreak has had a profound impact on consumers, changing how they live, what they eat, and how they purchase. Now, more than ever, consumers across the globe are getting more conscious about their health. And in a healthy lifestyle, healthy food plays a crucial part.

What is a healthy product, according to consumers? In the 2019 survey this was mainly about removing ingredients: less sugar, less fat, less salt. Today, healthiness has evolved. It's now simultaneously about removing undesirable ingredients and adding so-called power ingredients that are considered to be both healthy and tasty. Based on the insights coming from our always-on global research program, Taste Tomorrow, we know that consumers worldwide are looking for cakes with more fruits, less sugar and less fat, as well as breads with more grains and a higher fibre content. This reinforces pre-existing trends observed before the crisis.

For bakers, this creates an opportunity to leverage this trend, which implies the need to reconsider product offer and production processes. While some might think that answering this consumer trend requires a deep understanding of human nutrition, we gladly share a few tips that would help you in this journey:

Add grains

According to our Taste Tomorrow survey, 60% of consumers believe that adding ingredients such as wholegrain to food makes it healthier, while more than 30% even look for grains on the ingredient list. Breads that are high in fibre and rich in grains are considered as the #1 healthy baked good. Consumer understanding of healthy benefits associated with eating wholegrains is undeniable. What more, grains add extra flavour and texture to bakery goods. Why not add grain to your sweet baked goods such as muffins and croissants?



Add fruit

While health is of growing importance for consumers worldwide, it should never be at the expense of taste. Consumers want products that are both tasty and healthy for them. Even in the times of 'new normal', 67% of consumers tend to buy more small indulgent treats despite the difficult financial times. We believe that adding fruits to your bakery products is the answer and the sweet spot. Consumers know fruit is good for them and 76% believe that fruit filings bring sweet goods and pastries to a healthier level. Add an extra dollop of fruit to that cake or pie and turn it into a permissible indulgence.



Transparency

Consumers want transparency from field to fork. More than ever before, they want to be informed not only about a product and its ingredients, consumers are genuinely interested in where you get your ingredients, how you make your products and which techniques you use along the way. So be open about the ingredients you are using and share your true craftsmanship!



Sourdough bread

We see consumers everywhere enjoying wholesome staple foods like bread during the crisis. The trends report suggests there's been a 5-fold increase in Google search for the term "sourdough" since the beginning of pandemic. Consumers are rediscovering sourdough bread for various reasons: not only does it taste great, but it is also considered to be healthier. Do you already have a sourdough bread in your portfolio?

Smaller Portions

Health is not only about adding or removing ingredients, it's also about one's emotional well-being. Offer smaller portion or mini-portions of your popular sweet goods as a perfect remedy for feeling down. This way consumers do not have to deprive themselves from their indulgent moments!



Plant-based

During the first Covid-19 lockdown, IPSOS interviewed 28,000 people worldwide: 79% of those consumers stated they will seek out products that are healthier and better for the environment. This makes plant-based alternatives the solution to their wishes. Adding and highlighting your plant-based baked goods will be a great response to this trend.

Communication

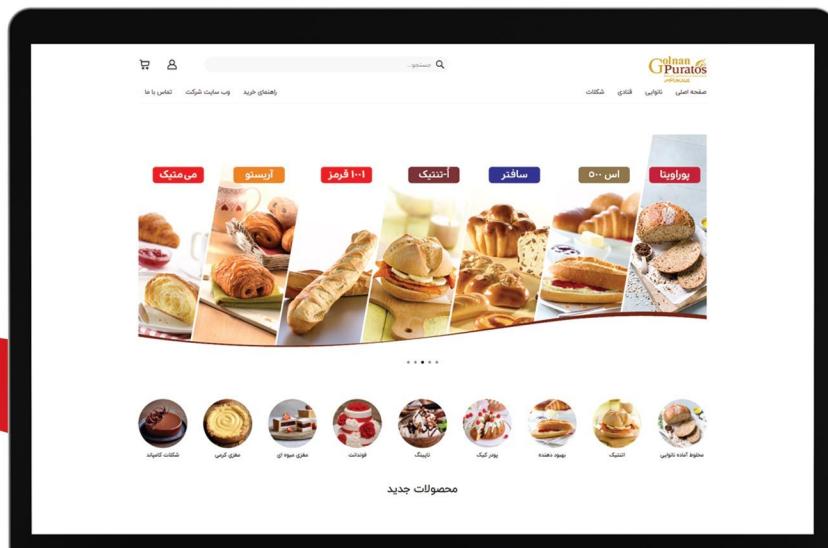
An increasing number of consumers plan to shop for their baked goods at an artisan bakery. Artisan stores are considered the most trusted shopping location for hygiene and food safety. It is important your customers know that you have healthier options available in your store. Let them know which of the baked goods are bursting with grains, let your customer know that you only work with the best and most simple ingredients, that you use some extra fruit to allow for permissible indulgence. There are a few ways of doing so:

- Communicate on your social media and in your store that you want to contribute to your customers health and well-being without compromising on the great taste and overall quality of your baked goods.
- Add a simple note to certain products that are bursting with grains or some extra fruit in the recipe. Don't be afraid of highlighting those baked goods that are better-for-you.
- Make clear which items are plant-based with a wobbler or a small note.
- Highlight those better-for-you products on your website and social media. They deserve some extra attention.



People around the world strive to live healthier. That is why at Puratos we strive to innovate to offer healthier solutions every day and support bakers in doing the same. Together with you, we can make a bigger impact.

www.golnanpuratos.shop



www.golnanpuratos.com



info@golnanpuratos.com