

ФИНСКИЙ ХЛЕБ ОСТАЕТСЯ СВЕЖИМ

Стартовал новый проект компаний Fazer и Prisma сразу в двух супермаркетах Петербурга.

Финские компании значительно изменили существующий формат пекарни в розничной торговле, представив на рынке концепцию Fazer Baker's Market. «Отделом свежеспеченного хлеба искушенного покупателя уже трудно удивить. Мы переосмыслили этот формат, оттолкнувшись от желаний и образа жизни современного покупателя, которые мы долго и очень пристально изучали», — говорит Владимир Калявин, генеральный директор компании «Фацер» в России. Оказывается, примерно семьдесят процентов покупателей считают покупку хлеба рутинным делом и хотели бы получать от этого процесса больше удовольствия. Специалисты Fazer исследовали «хлебные» привычки покупателей в России, Финляндии, Швеции и определили основные предпочтения.

«Обычно утром в понедельник мы покупаем круассаны и сладкую выпечку, в обеденное время багеты и сэндвичи, вечером в пятницу хлеб для всей семьи, — считает Юлия Ломако, вице-президент Fazer по развитию замороженных продуктов. — Благодаря детальному исследованию мы теперь точно знаем, что и когда предложить покупателю».

Концепция Fazer Baker's Market впервые реализована в России в супермаркетах Prisma на Петергофском шоссе и на площади Александра Невского.



Fazer Baker's Market, по идее создателей формата, напоминает европейскую пекарню и магазин для гурманов одновременно. Покупатель видит на электронном дисплее график выпечки, рецепты и рекомендации по сочетаемости с другими продуктами. Новый ассортимент хлебов, разработанный специально для Fazer Baker's Market, делается по технологии SoFresh, запатентованной Fazer. Она позволяет сохранить хлеб свежим долгое время без использования консервантов. Новая концепция Fazer Baker's Market готовится к внедрению в Финляндии и Швеции.

СО ВКУСОМ РОЗЫ И ФИАЛКИ



В кондитерских «Бизе» появилась новая коллекция десертов под названием «Цветы» со вкусом и ароматом лепестков розы и фиалки из Прованса.

Засахаренные лепестки цветов в Европе поставляли к императорскому двору, сейчас лакомство стало популярным и оригинальным сувениром. Сахарные лепестки фиалки, розы и вербены похожи на разноцветные леденцы. Снаружи — хрустящая тонкая корочка сахара, а внутри — нежный лепесток. Такое лакомство теперь можно попробовать в кондитерских «Бизе». Появились и специальные весенние десерты — легкие пирожные-суфле тоже со вкусом цветов. Говорят, мода на нежное суфле появилась во времена Людовика XVI — якобы он требовал его каждый раз на завтрак. У новой коллекции десертов есть свой «свадебный выход» — это торт с цветочным декором, увенчанный розовым букетом.

ПАСХАЛЬНЫЕ ПОДАРКИ ИЗ «ЕВРОПЫ»

В этом году шоколадная фабрика гранд-отеля «Европа» разработала новые праздничные сладости — шоколадные куличи и пасхи.

Куличи выполнены в трех размерах — для богатого и скромного домашнего пасхального застолья. Для детей — шоколадные фигурки: кролики, цыплята, а еще шоколадные яйца и шоколадно-свекольный торт со сметаной.

20 апреля в ресторане «Европа» гранд-отеля пройдет праздничный пасхальный бранч. Здесь представлены блюда в духе европейских кулинарных традиций, блюда русской и паназиатской кухни, подают устриц, икру, шампанское. Бранч проходит под звуки «живого» джаза. В этом году православная и западная Пасхи совпадают, поэтому пасхальные блюда будут отражать традиции разных христианских культур. Столы будут украшены греческими пасхальными хлебами, традиционными английскими булочками с крестом, шоколадными яйцами, разнообразными сладостями и конфетами от шоколадной фабрики отеля.

Для детей 20 апреля шеф-кондитер Паскаль Галетт проведет мастер-класс по росписи пасхальных яиц и приготовлению кулича. В специально отведенном месте в эти дни поселят живых кроликов — дань западной традиции. А в витрине кафе «Мезонин» поселятся шоколадные зайцы.

