



GoodMills
България



Каталог Услуги

За нас



ГудМилс България ЕООД е една от най-големите и модерни мелници на Балканския полуостров. Мелницата започва да функционира през 1986 година. През май 2009 година австрийското дружество LLI Euromills придобива 100% от капитала на дружеството. През 2012 година едноличният собственик на капитала се преименува на GoodMills Group.

Предприятието има своя модерно оборудвана лаборатория, в която се окачествяват приеманото зърно, произвежданите млевни продукти и готовите брашна. Това дава възможност ГудМилс България ЕООД да предлага на пазара продукти с гарантирано високо качество.



Много важен сектор за дейността на фирмата е връзката с клиентите. С тази цел е създаден отдел "Техническа поддръжка на клиентите". В него работят екип технолози, които подпомагат клиентите както в технологичен аспект, така и в решаването на възникнали при тях въпроси в сферата на хлебопроизводството и сладкарството.



През 2023 г. отвори врати модерният демонстрационен център на ГудМилс България. Мултифункционалното пространство е съобразено със съвременните изисквания в строителството и високите технологични потребности на бизнеса. Центърът разполага със зала за събития с площ над 200 кв. м, като в нея е изградена част за практически кулинарни занятия, снабдена с професионално оборудване. Новият център предлага изключително комфортна и впечатляваща с дизайна си среда, която е подходяща за конференции, тимбилдинги, дегустации, кулинарни курсове, семинари и др. За повече удобство пространството може функционално да се разделя чрез автоматична стена.

ЗАЛА „СОФИЯ МЕЛ“

Зала „София Мел“ е мястото, където Академия „Изпечи с любов“ се провежда. Също така, тук се организират и професионални обучения и се предоставят допълнителни услуги за клиенти и партньори на дружеството. Залата може да бъде наемана за външни събития. Тя е с капацитет до 90 души за конференнтната част и до 20 души в частта за практически кулинарни дейности.



ЛОКАЦИЯ

Зала „София Мел“ се намира в близост до Сточна гара, на ул. „Павлина Унуфриева“ 4.



КОНФЕРЕНТНА ЧАСТ

Залата разполага с модерна озвучителна система, мултимедия, екран, както и за онлайн предаване в реално време. Помещението предлага разнообразни възможности за подредба, в зависимост от нуждите и броя на посетителите, както и от характера на събитието.

КУХИЕНСКА ЧАСТ



Частта за демонстрационно печене и тематични кулинарни обучения има професионално оборудване: конвектомат с 500 програми, фурна, охладител, миксери, ледогенератор, ламинатор, ферментационна и всички необходими прибори и посуда, които да улеснят обучаващите се в усвояването на нови умения в пекарството.

Услуга 1

ПРОФЕСИОНАЛНИ ОБУЧЕНИЯ ЗА ХЛЕБАРИ И ПЕКАРИ

Желаете да се преквалифицирате или да обучите нов персонал за вашата пекарна, фурна или баничарница?

ГудМилс България създаде професионални курсове за обучение на хлебари и пекари.

Курсовете се провеждат в рамките на 10 работни дни и са с продължителност 100 учебни часа. Темите и практиките, които обхващат са:

Модул Хлебарство

Модул Закуски

Модул Сладкарство



ПРОГРАМА

Ден 1	Суровини за производството на хляб, хлебни и сладкарски изделия – основни и спомагателни (теория)	Ден 6	Технология на хлебните изделия (практика) – банично тесто
Ден 2	Теоретични основи на производството на хляб и хлебни изделия (теория)	Ден 7	Технология на хлебните изделия (практика) – чабата, фокача, фугас, пица
Ден 3	Приготвяне на хляб и хлебчета (практика)	Ден 8	Технология на сладкарските изделия (теория)
Ден 4	Технология на хлебните изделия (практика) – козуначени и кифлени изделия	Ден 9	Сладкарските изделия (практика) – пандишпаново тесто, тесто с набухвател
Ден 5	Технология на хлебните изделия (практика) – гевречени изделия, милинки и тутманици	Ден 10	Сладкарските изделия (практика) – маслено и медено тесто

Минимален брой участници – 5 души

Старт: Всяко 1-во и 15-то число от месеца (професионалните обучения ще се обявяват в сайта www.goodmills.bg)

Обученията може да се адаптират по желание и спрямо нуждите на юридически лица, партньори и корпоративни клиенти.

Услуга 2

УВЕЛИЧАВАНЕ НА ПОРТФОЛИОТО ВИ ОТ ГОТОВИ ПЕЧИВА

С цел повишаване на конкурентоспособността Ви на пазара и разнообразието от готови продукти, ние от ГудМилс България сме разработили, тествали и одобрили над 100 рецепти, които могат да станат част от вашия асортимент и да увеличат клиентите и доходите Ви спрямо конкуренцията.

За тази цена вие получавате:

- Оригинална рецепта, тествана в професионални условия;
- Дегустация на рецептата в зала „София Мел“;
- Себестойност на печивото и препоръчителна цена;
- Адаптация на рецептата – рецептата може да се промени, ако искате някои от съставките да бъдат заменени – напр. масло с маргарин, шунка с колбас и т.н.
- Обучение във вашето производство на място от наш технолог, за да се постави началото на правилното производство и отличен краен продукт.





ХЛЯБ И ХЛЕБЧЕТА

ЦАРЕВИЧНО ХЛЕБЧЕ – I ВИД



ЦАРЕВИЧНО ХЛЕБЧЕ – II ВИД



ЦАРЕВИЧНО ХЛЕБЧЕ – III ВИД



ЧАБАТА



ФРАНЗЕЛИ



ФУГАС



ХЛЕБЧЕТА С РЪЖЕНО БРАШНО



ХЛЯБ С ПОДПРАВКИ



ХЛЯБ ТРАДИЦИОНЕН



МЛЕЧНИ ХЛЕБЧЕТА



ПЪРЛЕНКА



МЛЕЧНО ХЛЕБЧЕ



ПОГАЧА



МНОГОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ



РЪЧЕН ХЛЯБ



ХЛЕБНИ МИКСОВЕ



Многозърнест хляб



Хляб от еднозърнест
лумец

СМЕСИ ЗА ХЛЯБ 30%



Картофен хляб



Царевичен хляб



Хляб от спелта



Ръжен хляб



ЗАКУСКИ



ГЕВРЕЧЕТА



ТУРСКИ ГЕВРЕЧЕТА



ГЕВРЕК НЕВАРЕН



ГРИЗИНИ



БАНИЦА



ВИТА БАНИЦА



ТУТМАНИК



МИЛИНКИ



КАШКАВАЛКА



КРЕНВИРШКИ



ПИЦА



МИНИ ПИЦИ





ЗАКУСКА С КОЛБАС



КОЗУНАК



РУЛО КОЗУНАЧЕНО



КИФЛИ



КИФЛА С ЯБЪЛКИ



КИФЛИ ИСПАНСКИ



МИЛИНКА С ПУДРА ЗАХАР



ЗАКУСКА С ХАЛВА



ЗАКУСКА С ЯБЪЛКА



ПОНИЧКИ





**СЛАДКАРСКИ
ИЗДЕЛИЯ**

БИСКВИТИ МАСЛЕНИ



БИСКВИТИ С ОБЕСЕНИ ЯДКИ



ЕКЛЕРИ



КУРАБИИ ОБИКНОВЕНИ



КУРАБИИ ПАНДЕЛКИ



МИНИ МАСЛЕНИ БИСКВИТИ



КЕЙК



КЕЙК С ГЛАЗУРА

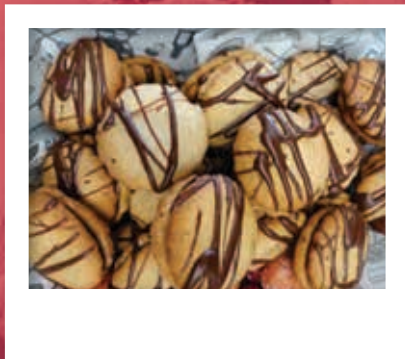
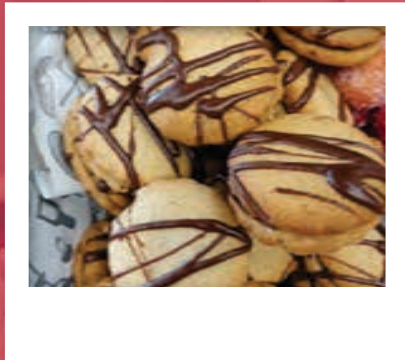
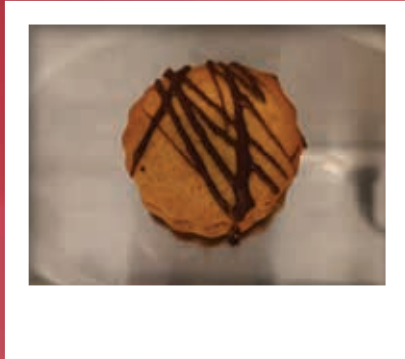


КОКОСКИ

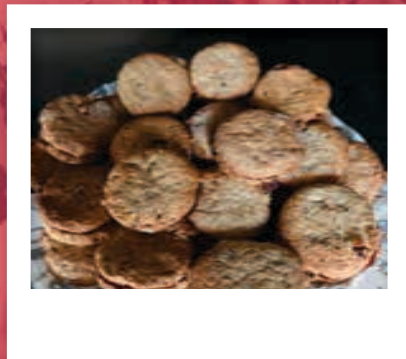
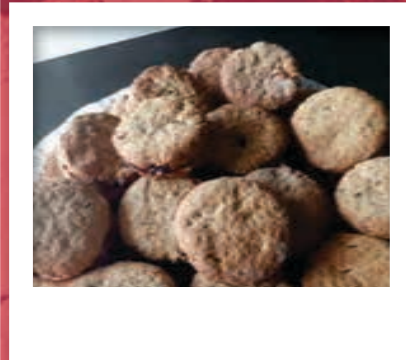
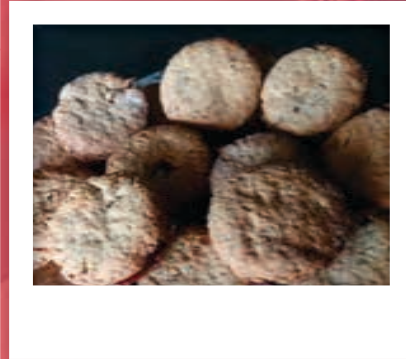




МЕДЕНКИ



ОВЕСЕНИ БИСКВИТИ



ПАЙ



ПАНДИШПАНОВО РУЛО



РАЗРАБОТВАНЕ НА РЕЦЕПТА ПО ЗАДАНИЕ НА КЛИЕНТА

Вие вече знаете от какъв вид краен продукт има нужда вашата фурна/пекарна/баничарница, но нямате възможност да разработите продукта сами? ГудМилс България може да помогне и да разработи рецепта за готови печива по Ваше задание!

Само споделете с нас:

- Наименование и основни характеристики на продукта – например: сладка кифла с крем от шам фъстък, занаятчийски хляб с квас и семена, соленки с пармезан;
- Максимална стойност на продукта – колко очаквате да ви струва 1 брой от тази рецепта, за да изчислите правилно вашата печалба и за да може ние да изберем продукти, отговарящи на тези финансови параметри;
- Грамаж на единица продукт.

Ние ще:

- Ви предоставим 3 вида готови печива за дегустация, от които вие да изберете рецепта победител (дегустацията ще се осъществи в Зала „София Мел“);
- Ще ви предоставим детайлна рецепта с финансови параметри по продукти;
- Ще направим обучение на производството във вашата база.



Услуга 4

ПОДОБРЕНИЕ НА НАСТОЯЩО ПОРТФОЛИО НА КЛИЕНТА

Имате рецепта, но всеки път нещо се обърква в производството ѝ! Ние може да ви помогнем и да подобрим тази рецепта така, че всеки път да получавате отличен краен резултат и клиенти, които се връщат отново и отново при вас!

Само споделете с нас:

- Вашата рецепта;
- Какво не се получава;
- Какво очаквате да се получи;
- технологичният процес.

Ние ще:

- Тестваме рецептата и я подобрим, спрямо Вашите очаквания. Ще ви предоставим готови крайни продукти за дегустация (дегустацията ще се осъществи в Зала „София Мел“);
- Ще ви предоставим детайлна рецепта с финансови параметри по продукти и насоки за производството;
- Ще направим обучение за производството във вашата база.

Не се колебайте да се свържете с нас или наш търговски представител!





ГудМилс България ЕООД
София 1510, ул. Павлина Унуфриева 4
тел.: 02/81 32 700, e-mail: info@goodmills.bg

