



DE BANDEJA

Nesta edição do mês de julho trazemos “De Bandeja” quais são as maiores redes da categoria chamada “bakery café” em atuação no mercado americano.

A categoria é caracterizada por modelos de negócio com base na panificação e que oferecem em seus cardápios produtos para todos os “day parts” (café da manhã, brunch, almoço, refeições rápidas a tarde e jantar).



PANERA BREAD

A rede americana fundada em 1987 no Missouri, pertence ao grupo JAB Holding Company e possui 2.160 unidades nos EUA e Canadá. É classificada como um “fast-casual” e ficou famosa em decorrência do seu ambiente e cardápio versátil, com produtos de ótima qualidade e conceitos atuais.



AU BON PAIN

Apesar do nome francês, a rede é americana e foi fundada em Boston em 1978. Possui unidades atualmente nos Estados Unidos, Índia e Tailândia e é da mesma empresa proprietária também famosa rede Panera Bread (JAB Holding Company). Possui atualmente 250 unidades sendo 170 delas nos EUA.



EINSTEIN BROS BAGELS

É uma rede americana especializada em bagels e café, fundada em 1995 na Flórida e opera 710 unidades. Seu cardápio possui uma grande oferta de sanduíches e bebidas que atendem a todos os gostos e horários de consumo.



CORNER BAKERY CAFÉ

A rede americana fundada em 1991 em Dallas, no Texas, é especializada em doces, pães, pratos de café da manhã, sanduíches gourmet, sopas caseiras, saladas e massas. É um dos conceitos mais completos do mercado. Possui 175 unidades.



GREAT HARVEST BREAD CAFE

Rede de franquias americana fundada em 1976 em Great Falls, Montana -EUA e possui atualmente 182 unidades. Seu cardápio é composto por sanduíches e refeições com foco na qualidade nutricional e no modo de preparo de seus produtos.



BRUEGGER'S BAGELS

Fundada em 1983 na cidade de Nova York, a Bruegger's Enterprises, Inc. é uma operadora de restaurantes e também subsidiária da JAB Holding Company. A rede possui 210 unidades no mercado americano e seu cardápio tem como item principal sanduíches montados nos famosos Bagels da marca.



PARIS BAGUETTE

A rede com sede na Coréia do Sul e de propriedade do Grupo SPC, foi fundada em 1986 em Seongnam, inspirada na tradicional "boulangerie" francesa, e é a maior franqueadora do segmento no mundo com mais de 4.000 unidades em operação sendo 81 delas no mercado americano.



LE PAIN QUOTIDIEN

A rede foi fundada em 1990 em Bruxelas, Bélgica por Alain Coumont que não gostava da qualidade dos pães vendidos em sua cidade. A rede chegou ao mercado americano em 1997 na cidade de Nova York onde possui atualmente a sua sede. Está presente em 20 países, entre eles o Brasil, e possui 90 unidades nos EUA.



LA MADELEINE FRENCH CAFE

A rede americana foi fundada em 1983 por Patrick Esquerré, um empresário francês nascido no Vale do Loire. Passou por diversos momentos e trocas de donos nos últimos anos. Ficou famosa pelo ambiente que procura lembrar estabelecimentos do interior da França, pela qualidade de suas refeições e pelo Pão Grátis que fornecia aos seus clientes. Possui atualmente 87 unidades nos EUA.



PRET A MANGER

É mais um dos negócios que atualmente pertencem ao grupo JAB Holding Company. Fundada em Londres em 1983, a rede está presente nos EUA com 95 unidades, e ficou famosa pela qualidade, diversidade e atualidade de seu cardápio, sempre com opções prontas para consumo no local ou para viagem. Seu nome em francês significa "pronto para comer" fazendo uma alusão à expressão francesa "Prêt-à-porter", utilizada no segmento da moda.

Por Reynaldo Zani

GRFS (GLOSSÁRIO REDE FOOD SERVICE) INCREMENTE SEU VOCABULÁRIO:

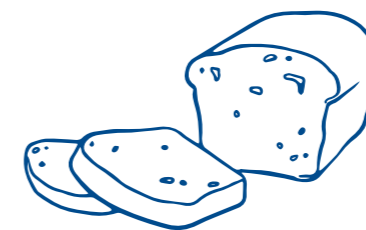
JÁ QUE O ASSUNTO É PANIFICAÇÃO, CONFIRA SEU CONHECIMENTO E ENRIQUEÇA SEU VOCABULÁRIO COM ALGUNS TERMOS UTILIZADOS NA PANIFICAÇÃO ARTESANAL E TRAZIDOS PELA PRÁTICA ESPECIALMENTE PARA A REDE FOOD SERVICE.

Prática

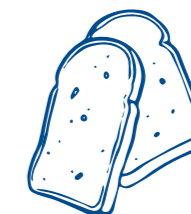
FERMENTAÇÃO NATURAL: É o processo de usar o fermento natural, chamado também de levain, massa lèveda ou massa azeda, para a fabricação de pães. Receitas feitas com essa técnica levam mais tempo para ficarem prontas, têm aspecto rústico, casquinha bem crocante, miolo com alvéolos bem irregulares e um sabor característico.



PONTO DE VÉU: O ponto de véu é alcançado quando se faz o trabalho de sova e desenvolvimento correto do glúten. É nesse ponto que a massa consegue reter o gás carbônico de modo mais satisfatório. Para saber quando a massa atinge o ponto de véu, basta esticá-la um pouco com os dedos, até ficar bem fina e quase transparente, mas sem arrebentar. O pão de qualidade precisa atingir esse ponto.



ÁGUA MOLE E ÁGUA DURA: A expressão faz referência à quantidade de sais presentes na água, principalmente o cálcio e o magnésio. Para os pães artesanais, o recomendado é que a água tenha uma dureza média de 50 a 100 ppm (partes por milhão).



BOLEAMENTO: Como o próprio nome sugere, é o processo de deixar a massa em formato de bola. Isso ajuda a fazer com que ela se despegue com mais facilidade da superfície, além de ficar lisa e homogênea. Essa etapa também facilita bastante na hora da moldagem.

