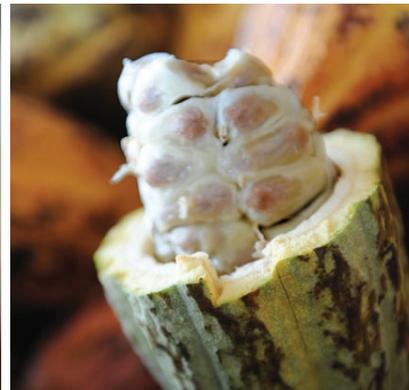


WHERE MAGIC HAPPENS

焙乐道传奇

FOOD
Innovation for
GOOD



 **puratos**
Food Innovation for Good



培乐道为世界各地的面包、糕点和巧克力行业的客户提供全方位的尖端服务和原料。

130 多个国家有售



83

个国家设立子公司
总部位于比利时

在50个国家
设立72个生产基地



115

个创新中心遍布全球

创立于1919年



10,100+

名员工遍布世界各地

1,100+
名研发人员和技术顾问



4.5亿

的收入投资于研究和开发

Health & Well-Being 健康乐活

食品的生产方式对消费者的健康和我们的地球都有影响。这就是为什么自20世纪20年代以来,健康乐活一直是培乐道研发工作的重心和方向。培乐道致力于提供具有最佳营养价值的产品和食品解决方案,同时不影响美味、质构、质量和安全。

我们系统地优化现有产品和新产品的营养价值。我们添加了公认的对健康有益的成分(如水果、膳食纤维和全麦),并减少了盐、特定油脂和糖等成分。我们追求的“健康”有科学的支持,而“乐活”则与消费者的看法有关,即消费者认为这些东西对他们来说是更好的。



减糖

减糖

培乐道通过其减糖甜点和减糖巧克力全系列产品来降低糖分添加。此外,我们还对现有的配方进行重新设计,以减少糖的含量。任何去掉、减少和/或替代糖的措施都不应该影响产品的味道和质构。



肠道健康

肠道健康

肠道健康与整体健康之间的联系在消费者心中已非常明确:健康的肠道对身体和心理都有积极的影响。培乐道“肠道健康”系列的烘焙产品都含有促进肠道健康的化合物,如特定类型的膳食纤维,有益于消费者的肠道健康。



谷物与种子

谷物与种子

我们在产品中增加谷物与种子的含量。此外,我们倡导使用更多全谷物类原料,以提升富含谷物种子的烘焙食品的消费。帮助世界各地的消费者达到每日推荐的膳食纤维摄入量。



减油

减油

我们的目标是减少或去除油脂,尤其是营养价值低的油脂,或者用营养价值高的油脂进行替代。我们也致力于去除反式脂肪酸,用更健康的油脂来代替它们。



减盐

减盐

我们提供减少烘焙食品中盐含量的解决方案,以帮助消费者遵守世界卫生组织建议的每天5克盐的标准。



更多水果

更多水果

我们尽可能增加馅料中的水果含量或最终应用中的水果含量。



清洁标签

清洁标签

越来越多的消费者希望减少摄入对健康无益的成分,如添加剂、人工色素和香料。培乐道提供清洁标签食品解决方案,使食品的成分表更简单,透明。



有机食品

有机食品

为了满足人们对更多天然食品的需求,培乐道尽可能提供有机食品,并且不会影响食品的味道、质构和整体功能。



无麸质食品

无麸质食品

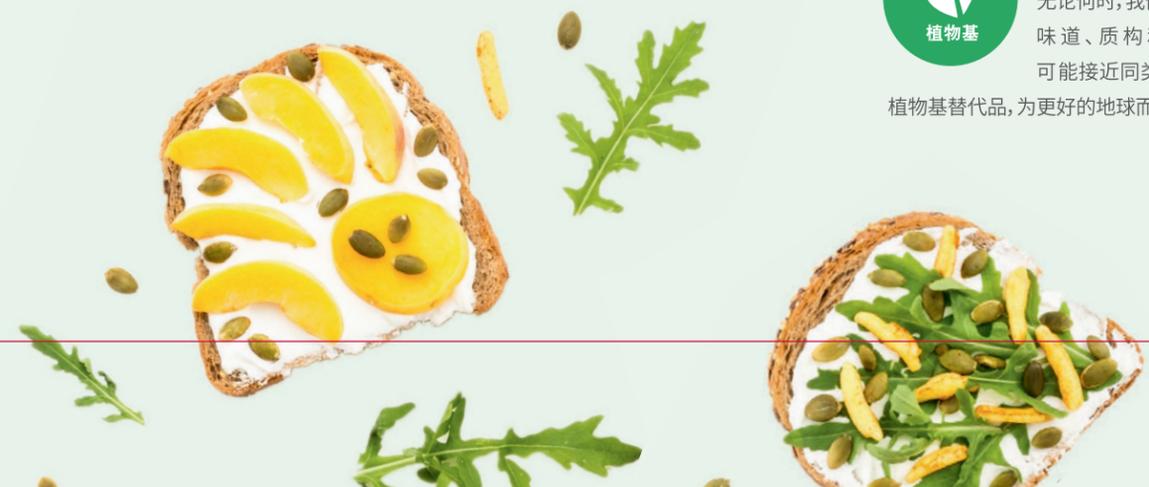
由于越来越多的消费者倾向于避免食用麸质食品,培乐道尽可能提供营养均衡的无麸质食品,并且不会影响食品的味道和质构。



植物基

植物基

无论何时,我们通过提供在味道、质构和功能上尽可能接近同类传统产品的植物基替代品,为更好的地球而做出贡献。



WHO WE ARE

我们是谁？

焙乐道

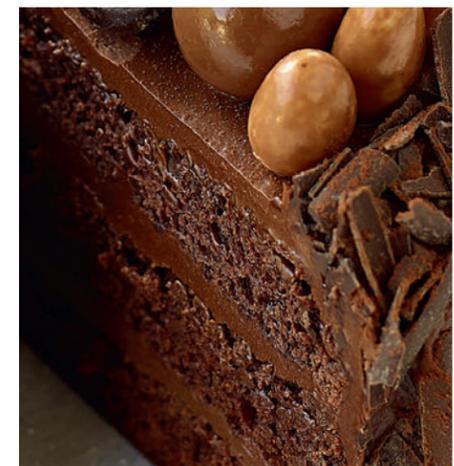
专注于烘焙原料领域、拥有食品科技基础研发能力及百年历史传承的全球性企业，致力于通过消费者洞察、烘焙市场研究和持续创新，为**面包、糕点及巧克力**行业客户提供健康乐活、可持续的全方位解决方案，以帮助客户最大化满足消费者对美好食品的向往，推动社会与地球持续向前发展。

我们的服务遍及全球100多个国家和地区。其中，亚洲、非洲和中东是焙乐道全球的三大新兴增长区域。

我们的使命

在焙乐道，我们通过将来自世界各地饮食文化的技术和经验转化为新机遇，帮助客户在业务上取得成功。同时，我们致力于改善人们的生活，保护地球。





BAKERY

面包原料产品线

自100多年前成立伊始，焙乐道就专注于面包领域的技术研发，对面包的核心技术 - 酶制剂有着丰富经验与技术沉淀，我们可以独立研发和生产面包制作中关键的功能性原料，并藉由遍布全球各地的资深研发人员，以及最现代化的创新烘焙体验中心，开发出符合世界各地各类烘焙客户所需的，高质量的产品与解决方案。



“对酶制剂和酸面团两大核心功能原料的研发和生产，使焙乐道集团实现了面包原料生产的垂直一体化”



酶制剂
ENZYME



酸面团
SOURDOUGH



S500 面包改良剂

T500是世界第一款全功能的改良剂，而其改进版S500，自1975年上市至今仍然是这一领域无可争议的引领者。



O-tentic 欧坦得

2004年，焙乐道推出了欧坦得系列，一款拥有活性的，基于天然发酵的风味物。这款全新系列的产品将传统味道和现代技术完美揉合在一起。



2013年，焙乐道再次为烘焙领域带来革命性的创举，世界唯一的酸面团博物馆，于风景优美的比利时小镇圣维特成立，以此来保护酸面团的生物多样性，以及保护酸面团的传承。我们遍访世界各地，不遗余力的寻找拥有独特风味，具有传承价值的酸面团。至今为止，酸面团博物馆内收藏了来自世界各地的115个拥有独特地区风味的酸面团，其中64号酸面团则来自于中国河北。

PATISSERIE

糕点原料产品线

只有精湛的手艺和专业的技术,同时深入理解各种原料间的化学反应,才可以做出既造型精致、又充满美味诱惑的糕点。培乐道作为业内糕点原料产品线最广泛的生产商,深谙如何让蛋糕底、馅料与装饰物之间完美适配之道。



puratos
每个甜品创造
都有它的故事

经典
Classic

创新
Creative

可持续
Sustainable

健康乐活
Health &
Well-being

CHOCOLATE

巧克力原料产品线

焙乐道是巧克力口味专家，我们特别热衷于寻找世界各地稀有的可可豆原料，通过科学配比，制作最美味的巧克力原料。

焙乐道于1988年推出贝可拉这个有着比利时传承的巧克力品牌。它迅速成为纯比利时巧克力的标志性产品。

BELCOLADE
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

我们还提供其他在世界各地本土生产的高品质纯巧克力、代可可脂巧克力以及应用于各种烘焙原料的巧克力馅料。



贝可拉原产地系列取材自全球顶级可可种植产地，每一款原产地巧克力都可引领您开启惊喜独特的风味之旅，激发专业人士的无限灵感，助力制作出独一无二的美味。



2015年，最能体现焙乐道集团对可持续发展及下一代承诺的项目诞生：

Cacao-Trace 可可溯源。

尽管巧克力的受欢迎程度与日俱增，许多可可种植户的生计仍然面临着来自环境、社会以及经济等方面的挑战，包括来自环境、社会以及经济等方面的挑战，阻碍着可可种植的发展。我们都爱巧克力，因此我们需要一个关于可可种植的可持续未来，让美味的巧克力可以世代永续。

Cacao-Trace 巧克力的制作过程处处体现了我们对于可可豆、环境以及可可种植户的关怀。这个项目的独特之处主要体现在两个方面。

首先，就如发酵之于酿酒，发酵是每一颗可可豆风味形成的必不可少的步骤。在**Cacao-Trace** 项目中，我们投资设立了独有的可可收成处理中心，对发酵进行了严格把控。只有高品质的可可豆方能被筛选制成**Cacao-Trace** 认证巧克力。



其次，独有的巧克力津贴确保了可可种植户可以凭借他们的辛勤付出更好地获益，与此同时，巧克力爱好者可以无忧无虑地畅享更美味的巧克力。

OUR HISTORY

我们的历史

赛鸽拯救公司

上世纪40年代,因二战导致的社会动荡仍在持续,油脂与糖的配给被严格控制,以此为重要原料的焙乐道公司因此受到重创,公司面临前所未有的危机。然而转机发生在当时流行的赛鸽运动中,人们发现食用焙乐道面包的鸽子更加健康,飞行成绩更加优秀,随之大量的订单涌入,使战争重创下的焙乐道走出了困境。

机遇总是降临于有准备的人

如果说「赛鸽」订单是焙乐道发展之初的「机遇拐点」,那么焙乐道从1919年创立至今,正是对「健康」和「创新」的不断追求和坚持,成就了如今焙乐道传承与发展的百年传奇。

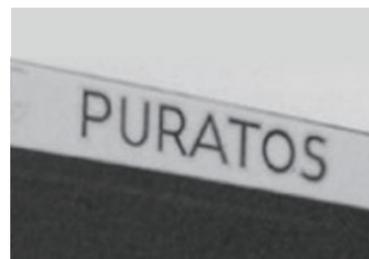
20世纪

1919年 焙乐道从车库起家

焙乐道诞生于亨利·格鲁特(Henri Groot)先生位于比利时的自家车库。

20年代 创新的DNA

亨利·格鲁特及其儿子从一开始便投资研究和创新领域。对新产品的不懈追求镌刻在公司的DNA之中。



30年代 「健康&乐活」的重要理念

在公司的创新产品不断获得成功之后,一款适合减脂人士使用的Pan'Or面包组合应运而生。



50年代 伴随技术突破的客户服务

1953年,焙乐道突破性的T-500的面包改良剂在比利时及临近国家得到应用,为了推广并帮助客户解决不同地区使用产品的操作问题。

70年代 面包改良的新高度

70年代中期,同行与焙乐道展开了技术层面的激烈竞争,1975年,S500的诞生又将焙乐道送上行业领先的地位。



80年代 真正意义上的比利时巧克力——贝可拉诞生

焙乐道走遍全球,分别在中美洲和南美洲、中非和太平洋部分地区发现了心怡的可可豆,并以此为原料,加以其拥有的感官分析工具,推出了贝可拉Belcolade巧克力。



90年代 自主掌握整个生产过程

到二十世纪末,焙乐道成为业内唯一的,能够完全自主生产用于制作高性能改良剂或面包预拌粉的烘焙原料公司。进入21世纪,不仅在技术创新上领域持续发展,还通过一系列举措优化对客户、消费者的服务。

21世纪

2004年 推出欧坦得,并进一步扩展产品组合

O-tentic

2011年 推出品味来 Taste Tomorrow

首次针对面包、糕点和巧克力的全球消费者开展调研。



2012年 推出感官巴士

在巴士上设立进行感官分析的烘焙实验室。

2013年 全球唯一的酸面团博物馆开幕

自2014年起 先后在印度孟买、菲律宾、南非等地开设烘焙学校,未来将有更多学校在不同国家落成



2015年 推出可可溯源项目

一个改变游戏规则的可持续采购方式。



2016年 新股东加入董事会,强化我们下一代的承诺

2019年 焙乐道100周年,开启「太空烘焙」探索

焙乐道的研发团队已经投入到「太空烘焙」的探索之中,为未来人类移民火星创造更多食物可能的同时,先进的技术还可以促进地球烘焙原料的生长与可持续发展。



2022年 焙乐道品牌焕新出发, food innovation for good!



HISTORY OF PURATOS CHINA 焙乐道在中国

1.0时代

1995年,焙乐道进入中国市场,随后于广州番禺设立第一家生产工厂,以生产销售为主,进入了1.0的开拓时代;

2.0时代

2012年,于广州南沙开发区投资置地,建立第一家自动化新工厂,进入2.0的本土创新时代;

3.0时代

深耕中国市场二十年余年,焙乐道迈向高速发展的快车道,随着中国第二工厂在浙江湖州的投建落成,标志着焙乐道进入全新的3.0发展时代。



Always On Consumer Insights

品·味来

快节奏的食品工业大环境下，了解消费者需求，开发更具市场竞争力的产品变得尤为重要。在焙乐道，我们一直致力于将焙乐道百年基础研发经验与前沿的创新趋势相结合，给烘焙消费市场带来更多潮流选择。十多年前，我们创办了焙乐道专属的消费者调研“品·味来”。

品·味来是基于全球范围帮助消费者了解面包、糕点和巧克力前沿趋势的生态体系。通过深入了解全球和当地消费者的行为、态度和选择，为我们的客户带来极具价值的市场洞察和趋势分享，助力客户成功。



健康



可持续



创新



CHOOSE US

选择焙乐道

国际化视野

INTERNATIONAL
VISION

通过100多年的发展,公司在前瞻性愿景和理念的指导下,拥有全球多元化的烘焙人才库和前沿知识共享平台。这将有利于公司以国际化的视野,站在更高维度,看到未来烘焙行业的大趋势与方向,引领行业的潮流。

前瞻性愿景

创新、健康乐活、可持续发展是焙乐道始终坚持的三大理念。焙乐道关注人类子孙后代的福祉,希望在获得卓越的商业回报以外,一方面通过焙乐道全球平台的前沿趋势、最佳实践、创新突破等知识分享,更高效的满足客户定制化需求赋能;另一方面,用长期主义的做事方式,在所有运营地区做出有益贡献,最终能推动社会与地球持续向前发展。

- 我们正在逐步实现工厂的碳中和、高效而环保地用水,以及减少资源浪费。
- 我们的原材料来源透明可追溯,我们的目标是确保农民安全稳定的收入。
- 我们与我们所在的社区和谐相处,我们投资各地的烘焙学校以提供改变当地生活的教育机会。
- 我们致力于为我们的员工创造充满爱心的工作环境,拥抱多元化并促进个人发展。



100多年来,焙乐道坚持酸面团发酵工艺,在比利时总部建有全球唯一的“酸面团博物馆”。



多元化行业顶尖人才

“以人为本”是焙乐道百年发展中始终坚持的重要信条,焙乐道所拥有的东西方、各个地区多元化行业人才,从全球最顶尖的烘焙行业专家,到面包、蛋糕和巧克力各个产品线的资深产品经理等,为焙乐道提供了持续创新的“最强大脑”。

CHOOSE US

选择焙乐道

技术创新与 基础研发实力

TECHNOLOGICAL
INNOVATION
& BASIC R & D
STRENGTH

焙乐道拥有扎实的食品科技基础研发实力,这不仅是公司专注在烘焙领域,不断有能力推广大受市场欢迎、创新烘焙产品的基石,也是这家百年企业始终屹立不倒的动力引擎。

基础研发实力强大

- 焙乐道在全球烘焙行业中,为数不多的拥有基础研发实力的公司。在全球研发和推广的战略性产品,均在行业内拥有先进独特的技术优势。
- 焙乐道坚信“面包的未来在于它的过去”,传递传统、传承和历史信息,才能见证面包的未来。在传承的基础上,不断进行基础研发与技术创新。
- 焙乐道坚持酸面团发酵工艺,并在比利时总部建有全球唯一的“酸面团博物馆”。

覆盖最全面的核心产品

焙乐道基础研发团队专注于健康食品原料研发,独立研发的酶制剂以及发酵技术和产品,始终在市场中占据无法取代的地位,也为后期下游应用产品的创新提供了最全面的原料来源。

- 到二十世纪末,焙乐道成为业内唯一一家能够完全自主生产用于制作高性能改良剂或面包预拌粉的关键功能性成分(酸面团)的公司。
- 焙乐道基础研发的原料例如在南极、中国张家界、美国黄石发现的酶制剂,均来自于大自然的灵感及启发,形成我们独特的酶制剂的应用技术。

围绕健康乐活,持续开发创新烘焙产品

- 从最早的面包改良剂T500,到现在的S500,同一款产品的不断升级和演变,代表着焙乐道用创新技术手段,不断追求健康乐活烘焙产品的理念。
- 焙乐道是烘焙行业里,第一家针对降糖、无糖烘焙原料进行深度研究的公司。



全方位 解决方案

COMPREHENSIVE
SOLUTION

创新中心

通过过去100多年对研发的不断投入,我们拥有了全球上百项的专利技术,通过我们全球100多个创新中心,我们不断的将这些专利技术转化为高质量产品,服务我们在全球的客户与消费者。



全球化供应链服务为行业客户提供一站式原料服务,通过健康美味食品的全面解决方案,助力客户满足消费者对美好食品的向往。

一站式原料服务

焙乐道的烘焙原材料产品覆盖面包、蛋糕和巧克力等全品类,为客户提供方便、快捷的一站式服务。

全球化视野与本土化方案

掌握全球烘焙资源,与客户分享焙乐道的知识和专长的同时,结合客户的需求,提供专业化、有针对性的本地化解决方案、营销方案和品类管理等。

全方位的服务

利用焙乐道的产业链资源,为客户提供从基础到后端全链条的服务,贯穿大客户研发新产品的全过程。

- 从配方调整与升级、定制化技术提供,以及生产线的调试等全流程。
- 利用资源贯穿不同渠道的协作,从工厂到门店到消费者的三方协作的跨渠道与资源。



OUR VALUES

公司价值观



团队合作 COLLABORATION

是我们走向成功的关键。当具有不同背景、经验和特长的人员紧密合作在一起时，我们才能取得更大的成功。

勇气 COURAGE

意味着在面对挑战时乐观自信地行事。它推动我们去寻找新的解决方案，去创新，去持续改进。

勇气使我们在追求理想的路上，愿意承担可预计的风险。



愿景 VISION

定义了我们的未来，它联结了我们的战略与目标，为我们团队的卓越执行铺平了道路。愿景让我们理想远大，排除万难，不断挑战未来。



热情 PASSION

激发我们对于面包、蛋糕和巧克力的灵感，激励我们和不同文化背景的人们，客户及社群进行交流。

热情让我们拥有更高的追求，让我们在完成当下工作的同时，着眼未来；让我们完成看似不可能完成的任务，从而愉悦我们的客户。



质量 QUALITY

是衡量我们所有工作行为的标准。我们在按时按质按量完成工作的基础上，并不断追求进步与提升。因为我们力争达到最高标准和持续改善我们的工作方式，所以质量是我们每个人的责任。

正直 INTEGRITY

是我们的道德品行。我们一直用正确的价值观和道德规范来指引行动。我们对不道德行为零容忍。



OUR WAY OF ACTING

我们的工作原则

多年以来，我们以信任的基础上，逐步形成“培乐道传奇”的工作模式。

信任给了我们创造和创新的力量。它激发了我们的行动，使我们的客户能够信任我们的公司和员工。信任意味着能够相互尊重，能够相互依赖；信任是我们与团队、客户、供应商、股东建立关系的基础。

我们信任我们的员工，并相互依靠。

互相尊重，是信任的基础。我们欢迎多样性。相互尊重彼此、我们要爱护公司财产、保护地球、尊重我们所在的社区、我们的供应商和客户以及我们的员工。

协作共赢，我们认为，整体大于部分之和。通过相互依存的合作和发展彼此的优势来激励创新解决方案，推动企业、人员和地球向前发展。

持续进步，我们被不断改进和产生积极影响的不懈追求所驱动。我们充满好奇，积极主动，不断学习。我们一直在寻找创新的方式，为我们的客户和员工提供创新的解决方案。



启发灵感，我们受到了世界各地文化的多样性的启发。我们用想法相互激励。将灵感转化为行动，推动我们的公司和行业完成看似不可能的事情。

达成一致，我们将我们的人员团结在一个目标之下，并在共同目标上保持一致。我们支持授权，推动卓越执行。

激发才能，我们鼓励并授权我们的人员以一种具有企业家精神和自律的方式充分发挥其潜力。我们不断学习，并致力于传播我们的专业知识和技能。



多元化与包容性

我们所做的一切都以员工为核心。我们深信优秀的员工能成就一个伟大的企业。

我们致力于为员工创造充满爱心的工作环境，拥抱多元化并促进个人发展。我们相信员工的多元化是我们集团最宝贵的财富之一，也是我们公司运营的一个重要组成部分。我们力求在公司各层级更多元化和包容，员工能真正感受到他们的价值得到珍惜，他们的想法得到尊重，他们为公司带来的贡献得到认可，从而提高员工的敬业度，并营造创新的工作氛围。

培乐道致力于成为最佳雇主，因此我们：

- 营造一个拥抱多元化和具公平性的全球工作环境。
- 发扬以公司价值观为基础的“培乐道传奇”工作原则。
- 在充分考虑与培乐道文化的契合度和个人发展潜质的前提下，广泛招募具胜任力的多元人才。
- 创造良好的工作条件，提高员工敬业度，并照顾员工的身心健康。
- 为员工在当前岗位提供具有挑战性的任务，帮其提高绩效，同时也为他们进一步发展提供机会。
- 促进跨职能和跨地域的通力协作以推动业务发展。
- 鼓励不断学习和持续改进。

我们的人员章程

在我们追求愿景和使命的过程中，优秀的员工会让我们脱颖而出！

培乐道指导员工行为的准则：

我们深信优秀的员工能成就伟大的企业。

- 致力于为员工创造充满爱心的工作环境，拥抱多元化并促进个人发展。
- 我们把培乐道的胜任力素质作为所有人才管理的基础。
- 我们支持员工个人能力的发展并鼓励所有相关人员为其不断提供反馈。
- 我们把发展团队和营造健康的多元化工作氛围作为考核公司管理者的一项重要指标。
- 我们帮助表现不佳的个人在合理的时间内达到预期的绩效水准。
- 我们珍惜长期服务关系在实现公司目标中的重要性。
- 对于工作机会，我们优先考虑业绩突出/稳定、有高潜质和进取心的员工。
- 我们重视职业发展的多样性。
- 我们引导员工保持健康、持续的工作和生活平衡。
- 我们根据员工的职责、绩效和潜力的不同，为他们支付公平、有竞争力的薪酬。
- 我们的股东承诺按一个约定的模式把未来的业绩增长所带来的收益和利润与员工分享。
- 我们遵守所有适用的地区及国际性的劳动法律和法规。

安全与健康

我们将提供一个健康的工作环境，并提供相应的培训，同时让员工、分包商、供应商和客户将安全铭记于心。培乐道鼓励其员工在工作与生活之间取得良好的平衡，坚持健康乐活。

CEO SPEECH 集团总裁寄语



与合作伙伴的共同努力,以及对客户需求的专注是焙乐道一直以来取得成功的关键,在未来,这些同样是我们最为关注的中心。在焙乐道,我们相信食物具有非凡的力量——哺育、滋养、庆贺、抚慰和团结来自不同地域、拥有不同文化背景人们的能力。Food innovation is energy for good,因此我们不断提升积极的影响力,打造创新的食物解决方案,以实现我们未来宏大的目标、推动「健康与乐活」理念,并稳步促进企业、客户、人类和地球的可持续发展。

—— 皮埃尔·托苏 (Pierre Tossut)
焙乐道首席执行官



作为一家全球性的比利时创新食品解决方案企业,焙乐道始终致力于为中国市场带来「健康与乐活」的食品理念。我们立足中国市场需求,携手广大合作伙伴,不断为我们的客户和消费者提供高品质烘焙产品。在未来,我们将继续投资,一如既往的为中国烘焙行业的可持续发展赋能。

—— 方诚保 (Eddie Hng), 焙乐道中国区总裁

我们的荣誉

2019年获评为AAA质量诚信企业 (证书编号GDCSA-ZS-0036-2019)

2020年获得国家高新技术企业认定 (证书编号GR202044012610)

2021年申报“广东省烘焙科学与功能发酵食品工程技术研究中心”, 荣获广东省科学技术厅认定

广州焙乐道食品有限公司于2021年纳入广州市“两高四新 (专精特新)”企业库

2021年焙乐道比利时荣获杰出雇主调研机构 (Top Employers Institute)颁发的最佳雇主奖项





广州培乐道食品有限公司

地址：广州市南沙区榄核镇顺河街道1号自编
电话：(020) 39228888
邮编：511480

北京分公司

地址：北京市朝阳区十里河大羊坊路89号
新华国际广场D座1001室
电话：(010) 67600160
邮编：100080

上海分公司

地址：上海市黄浦区局门路550号8号桥3期6206室
电话：(021) 6308 6113
邮编：200023

成都烘焙中心

地址：成都市高新区吉泰路666号福年广场T2写字楼
2209室
电话：(028) 6394 6593
邮编：610000



微信公众号



抖音



视频号



小红书