

1927

מאפיית אנג'ל מוקמת בשכונת בית וגן בירושלים.

1956

מאפיית אנג'ל משיקה את הלחם הפרוס והארוז הראשון בישראל.

1984

הקמת קונדיטוריה במאפייה בירושלים ובעקבותיה הקמת רשת חנויות ארצית.

2014

הקמת המאפייה בניו ג'רזי, ארה"ב.

2015

השקת לחם 'פשוט מלא' לילדים.

2017

השקת לחמניות 'פשוט מלא' לילדים ולחם 'אנג'ל חיטה מלאה'.



מאפיית אנג'ל השיקה השנה שני מוצרים חדשים, המותאמים לשינויי הרגלי הצריכה של קהלי היעד השונים. לחם אנג'ל חיטה מלאה - עשיר בתוספות גרעינים ודגנים ובעל צורת פרוסה גדולה וייחודית, שיכול להוות ארוחה שלמה, ולחמניות 'פשוט מלא', העשויות 100% קמח מלא ומיועדות לילדים.

ההסעדה ובשוק המקצועי. הצרכן אינו מודע לכך, אבל ברכות מרשתות המזון המהיר, בתי הקפה, ומגוון מלונות ומסעדות ברחבי הארץ, מוגשים למעשה מוצרי מאפיית אנג'ל. ערוץ זה דורש מהמאפייה פיתוח נרחב של מוצרים חדשים ויעדיים ללקוחות ספציפיים, וכמובן עמידה בסטנדרטים הגבוהים ותקני האיכות הנדרשים על ידי רשתות המזון הבינלאומיות.

לפיתוח הייחודיות של מאפיית אנג'ל יצא שם דבר בקרב מסעדים וצרכנים רבים, ולאחר שנים רבות של ייצוא אל מעבר לים על מנת לספק את הביקוש הרב, חתרה מאפיית אנג'ל את האוקיינוס, והקימה בשנת 2014 מאפייה בניו ג'רזי, ארה"ב.

המאפייה גדלה והתרחבה תוך שיווק מצארה בירושלים ומחוצה לה, עד שבשנת 1993 הוחלט לצאת אל מחוץ לגבולות ירושלים ולהקים מאפייה חדישה בלוד, וזו החלה לייצר ב-1995. צעד זה, יחד עם רכישות לאורך השנים של מספר מאפיות קטנות יותר ברחבי הארץ, הגדיל משמעותית את יכולות הייצור וההפצה של המאפייה, אשר התבססה כמאפייה הגדולה והמוכילה בישראל.

כיום, בבעלות מאפיית אנג'ל ארבע מאפיות לחם ומוצרי (בירושלים, בלוד, בנתיבות ובכפר החרוש), מפעל עונות בכית שמש, רשת חנויות לחם ומאפים המונה 19 חנויות, רשת פינות אפייה בסניפי רשתות השיווק ומאפייה בארצות הברית.

בשנים האחרונות מתרחבת המאפייה ומשקיעה בשוק

הסביבה התחרותית

שוק הלחם והמאפיות הישראלי כולל שחקנים רבים, בהם מאפיות גדולות ובינוניות, פינות אפייה ברשתות השיווק, רשתות בתי לחם ומאפה, וכן מאפיות בוטיק ומאפיות שכונתיות. כשחקנית המובילה בקטגוריה, נדרשת מאפיית אנג'ל לעמוד בתחרות יומיומית מול כל אותן מאפיות, שיתרונו טמון באפייה במקום ובניהול מלאים על פי דרישה. על מנת לעמוד גם בכך הזה של התחרות, משקיעה בשנים האחרונות המאפייה בפיתוחם של מוצרים קפואים ואכילים למחצה, אשר אפיינם הסופית מתבצעת בנקודות המכירה עצמן. כך למעשה מגדילה המאפייה את בסיס לקוחותיה - בתי קפה, פינות אפייה ועוד.

אחד האתגרים המרכזיים בענף הלחם והמאפים הוא הקפדה על טריות המוצרים ואספקה יומיומית לנקודות המכירה השונות. כדי לעמוד באתגר, מפעילה מאפיית אנג'ל מערך הפצה הפרוס מצפון ועד דרום, הכולל למעלה מ-200 קווי חלוקה. מדי יום לפנות בוקר יוצאות המשאיות מחמשת אתרי הייצור, המשמשים גם אתרי הפצה, לכ-4,000 לקוחות מדי יום ועד אילת. על גבי המשאיות מגוון רחב של לחמים, לחמניות ושאר מוצרים טריים העושים דרכם לצרכנים החפצים בלחם טרי עם פתיחת החנויות.

האתגרים השיווקיים הסביבה התחרותית הצפופה והמודעות הגוברת לתזונה נכונה ולאורח חיים בריא מייצרים אתגר משמעותי לחברה, המשווקת מוצרים העולים על שולחנם של מאות אלפי צרכנים מדי יום.

בעוד שצריכת הלחמים המלאים חווה בשנים האחרונות צמיחה בקרב הצרכנים הבוגרים, עולם הילדים נשאר נאמן ללחם האחיד ולקמח הלבן. בשנתיים האחרונות מובילה מאפיית אנג'ל שינוי תפיסתי בקרב הורים להגברת צריכת לחמים מקמח מלא, תוך פיתוח מוצרים שיתאימו לטעמם של ילדים ויעשירו את מזונם בדגנים מלאים ובסיבים תזונתיים.

לחם 'פשוט מלא'. לפני כשנתיים זיהתה מאפיית אנג'ל צורך בפיתוח לחם מקמח מלא המתאים במיוחד לילדים, אשר יהיה שונה במרקמו וברכיביו ממגוון הלחמים המלאים הקיים על המדף. החברה פיתחה את לחם 'פשוט מלא', העשוי מ-100% קמח מלא, הנתחן מגרעין החיטה השלם, ועשיר יותר בסיבים תזונתיים, ויטמינים ומינרלים. מרקמו החלק של הלחם, שאינו מכיל תוספות של דגנים וגרעינים שבוךר כלל מרתיעות ילדים, היוו בשורה בשוק הלחמים המלאים, ואפשרו להורים להרגיל את ילדיהם לאכילת לחם מלא כבר בגיל צעיר.

המוצר החדש והמהלך השיווקי שליווה אותו, הוכיחו את עצמם, ומאות אלפי ילדים החלו לאכול לחם מלא ומזין יותר, אשר נושא גם את המלצת משרד הבריאות - תו אפשריבריא.

המוצר אף זיכה את החברה בפרס החדשנות הבינלאומי של 'מוצר השנה - בחירת הצרכנים' בשנת 2016. בעקבות ההצלחה השיקה השנה מאפיית אנג'ל מוצר נוסף - 'לחמניות פשוט מלא', העשויות 100% קמח מלא ומיועדות לילדים. עבור ההורים, שכבר הרגילו את ילדיהם לקמח המלא, מדובר באפשרות לגוון בהכנת הכריכים לילדים - ולשלב גם לחמניות מזינות בתפריט היומיומי. בשנה החולפת המשיכה מאפיית אנג'ל בפיתוח המהלך החינוכי והתפיסתי, והפצת בשורת הלחם המלא והלחמניות המלאות להורים לילדים באמצעות שורה של קמפיינים ופעילויות ברשתות החברתיות, על ידי הצעות הגשה לארוחות ערב וכריכים המתאימים לאורך היום כולו, מהלכים בשיתוף דיאטניות ועוד.

אנג'ל חיטה מלאה. כמסגרת מהלך החדשנות המוצרית השיקה מאפיית אנג'ל לחם עשוי 100% קמח מלא בתוספת גרעינים ודגנים, בצורה ייחודית המאפשרת הכנת כריכים גדולים ומשביעים יותר. המוצר החדש פונה לקהל הצרכנים הבוגר, ומבסס את הכריך, לא רק כארוחת ביניים. זאת בשל גודלה הייחודי של פרוסת הלחם המהווה בסיס לכריך משביע, שביחד עם תוכן מתאים מספק ארוחה שלמה ומזינה.

דברים שלא ידעת על מאפיית אנג'ל

- במאפיית אנג'ל מייצרים למעלה מ-600 מוצרים שונים.
- קילומטר אחד - זה המרחק אותו עושה כיכר לחם בתוך המאפייה, משלב לישית הבצק ועד לארירתה והעמסתה על גבי משאית ההפצה.
- מאפיית אנג'ל הינה ספקית הלחמניות של רשת מקדונלד'ס בישראל.
- חמשת אתרי הייצור של מאפיית אנג'ל פעילים 24 שעות ביממה - מצאת השבת ועד כניסתה.
- קליעת החלות והלחמניות במאפיית אנג'ל מתבצעת בשיטה המסורתית - באופן ידני בלבד.