

хлебопечение /

кондитерская сфера

3 (60) 2015

38

С 22 по 24 апреля в московском выставочном комплексе «Экспоцентр» с успехом прошла 21-я Международная специализированная выставка для специалистов хлебопекарного и кондитерского рынков России и стран ближнего зарубежья Modern Bakery Moscow. За три дня смотра с решениями, которые представили 180 экспонентов из 17 стран, смогли познакомиться 11 084 профессиональных посетителя. Среди участников было множество известных во всем мире производителей оборудования для крупных и малых хлебопекарных производств.

6

**Эволюция
доната.
Модные лакомства
покоряют Россию**

15

**Любимое
печенье
от «Любимого
Края»**

54

**Дмитрий
Костыгин:
«Каждый человек –
предприниматель!»**



44

Хлебопекарную и кондитерскую продукцию богатого традициями предприятия Max Rischart's Backhaus KG в Мюнхене, имеющего 14 собственных филиалов, приобретают ежегодно около 8 млн покупателей. Только в одной из торговых точек на знаменитой площади Мариенплац, которая считается самым посещаемым магазином-пекарней в Германии, покупают свежие хлебобулочные и кондитерские изделия около 1,4 млн человек в год.

года
чили
лада
ению
одом
года.

1.
2014 2015

Поставки какао-бобов в Россию в январе-феврале текущего года уменьшились в 3,7 раза по сравнению с аналогичным периодом 2014 года.

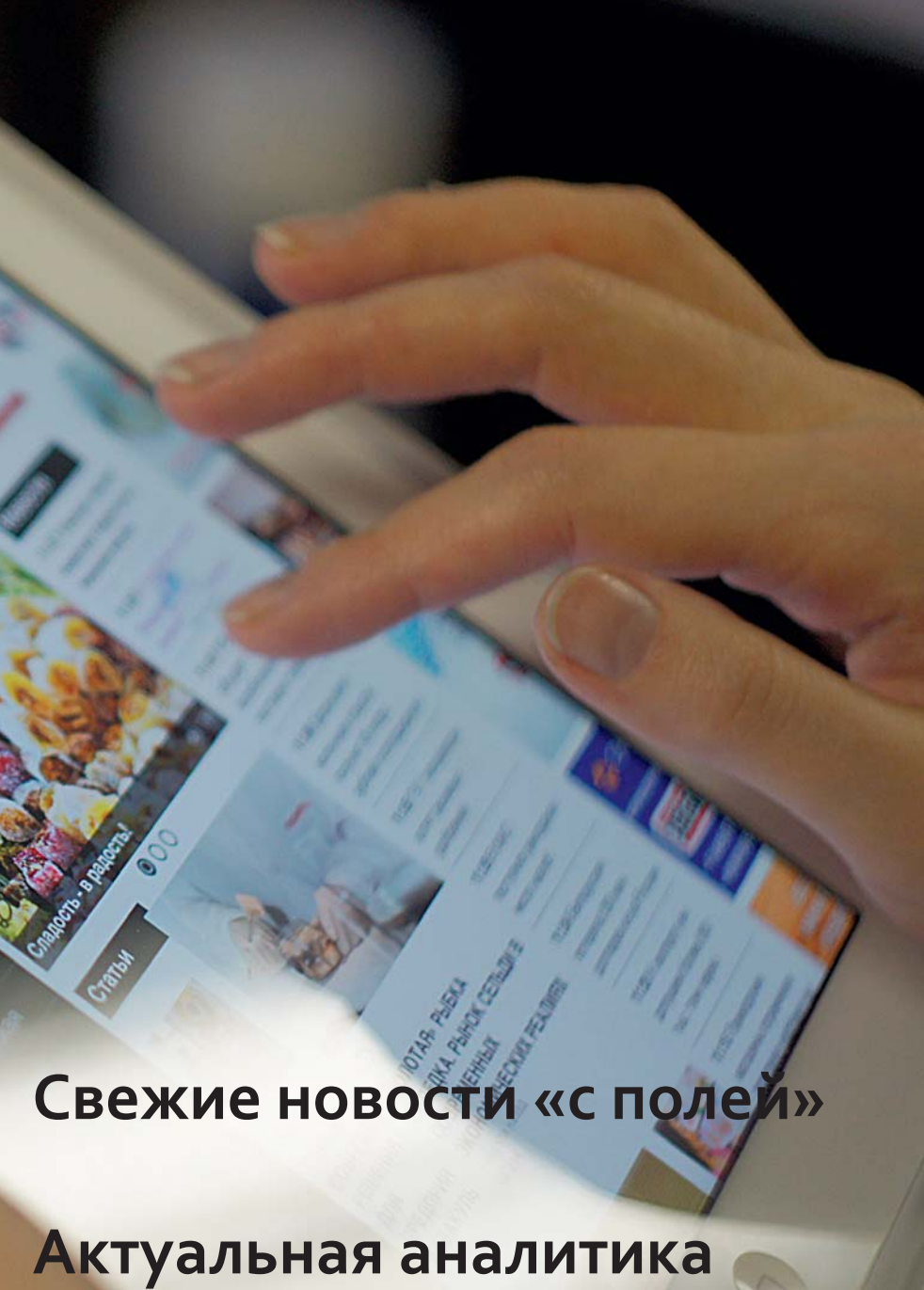
43%

Кондитерская фабрика «Рахат» в январе-марте 2015 года увеличила чистую прибыль на 43% по сравнению с тем же периодом 2014 года.



sfera.fm

food market news



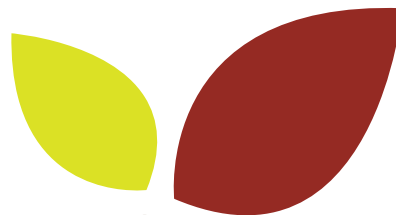
Свежие новости «с полей»

Актуальная аналитика

Публикации ведущих экспертов

Журналы Издательского Дома «СФЕРА» предоставляют важнейшую бизнес-информацию руководителям всех значимых пищевых производств России и по праву считаются одними из наиболее авторитетных печатных изданий в пищевой промышленности.

24-я Международная выставка
продуктов питания и напитков



worldfood

MOSCOW

14 – 17 сентября 2015

Россия • Москва • ЦВК «Экспоцентр»



За 11 месяцев 2014 года
производители увеличили
выпуск шоколада
на 4% по сравнению
с аналогичным периодом
2013 года.

Летом
2014 года рыночная
стоимость какао-
бобов достигла
пика за три года,
составив
3234 долл./т.



Поставки какао-бобов
в Россию в январе-
феврале текущего года
уменьшились в 3,7 раза по
сравнению с аналогичным
периодом 2014 года.



Кондитерская фабрика
«Рахат» в январе-марте
2015 года увеличила
чистую прибыль на 43%
по сравнению с тем же
периодом 2014 года.

содержание

От шоколада россияне не откажутся
фоторепортаж

отрасль

24
 36

Любимое печенье
 от «Любимого Края» 15



Традиционный донат представляет собой сдобное кондитерское изделие, обжаренное во фритюре и покрытое сладкой глазурью. Как правило, классический донат имеет форму полого внутри круга. Хотя изначально это был шар. Именно поэтому в США все еще считается нормой двойное написание этого лакомства: как более привычное для нас «donut», так и более раннее «doughnut» (орешек из теста).

6

тема номера	Эволюция доната. Модные лакомства покоряют Россию	6
фоторепортаж	Любимое печенье от «Любимого Края»	15
отрасль /события и факты	Новости	24
/стратегии	Управление кондитерской фабрикой	26

отрасль /экспертиза	Шоколадные конфеты – не сувенир, а продукт питания	29
/исследование	От шоколада россияне не откажутся	36
производство /оборудование	Решения для хлебопекарной промышленности на Modern Bakery 2015	38



Haas на выставке IBA
Мюнхен, Германия
12 - 17 сентября 2015 г.
зал А 6 стенд № 131

ЭФФЕКТИВНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПЕЧЕНЬЯ

Система отсадки, экструзии и струнной резки V60

Разработана для единичной, двойной или тройной отсадки, а также струнной резки и отсадки методом экструзии.

- ▶ экструзионная головка позволяет работать как с полужидкими, мягкими, так и очень плотными видами теста, с шоколадными начинками для конфет и даже с продуктами с низким содержанием жира
- ▶ сокращенное расстояние между запиточным роликом и насосами обеспечивает бережную обработку теста и точность веса продукта по всей рабочей ширине
- ▶ простота в управлении и быстрая перенастройка гарантированы благодаря сервоприводной системе зажимов для насосных групп

БОЛЬШЕ ИДЕЙ • БОЛЬШЕ ПРЕИМУЩЕСТВ • БОЛЬШЕ ГИБКОСТИ

www.haas.com



MEINCKE

содержание

производство	38
От кроната до тауни	48
ингредиенты	Начинки для выпечки 52



Компания «Любимый Край» под брендом «Посиделкино» выпускает как классическое овсяное печенье, так и с различными вкусами: с шоколадными кусочками, с миндалем, с лесным орехом, со вкусом топленого молока и т.д., а также разные виды глазированного печенья и пряники. Кроме того, в ассортименте овсяного печенья «Посиделкино» есть линейка продуктов на фруктозе.

15

производство /оборудование	Воздушные, легкие и безопасные с точки зрения гигиены	42	производство /ингредиенты	Премиум-сегмент хлебобулочных изделий	47
	Опыт успешной интеграции производства и торговых филиалов	44		От кроната до тауни	48
/события и факты	Новости	46	собственник	Начинки для выпечки	52
				«Каждый человек – предприниматель!»	54

хлебопечение/ кондитерская сфера

№3 (60) 2015

Информационно-аналитический журнал для специалистов кондитерской и хлебопекарной индустрии

Федеральная служба по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций (Роскомнадзор)

Свидетельство о Регистрации СМИ № ФСТ77-46400 от 31 августа 2011 г.

Адрес редакции: Россия, 199034, Санкт-Петербург, Большой проспект В. О., д. 18, лит. А, БЦ «Андреевский Двор», оф. 356, тел./факс: +7 (812) 70-236-70, www.sfera.fm

Издатель: ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ДОМ «СФЕРА»

Генеральный директор:
Алексей Захаров

Заместитель генерального директора по административным вопросам:
Лариса Цороева
l.tsoraeva@sfera.fm

Директор по продажам и маркетингу:
Ольга Паленова
o.palenova@sfera.fm

Арт-директор:
Павел Хан
pavelhan2009@gmail.com

Реклама:
Виктория Паленова
v.palenova@sfera.fm

Надежда Антипова
n.antipova@sfera.fm

Наталья Баранцева
n.baranseva@sfera.fm

Евгения Гненная
e.gnenная@sfera.fm

Анастасия Кочеткова
a.kochetkova@sfera.fm

Выпускающий редактор:
Елена Максимова
konditer@sfera.fm

Дизайн и верстка:
Анастасия Барина
a.barinova@sfera.fm

Корректор:
Анна Бойцева
korrektor@sfera.fm

Журнал распространяется на территории России и стран СНГ. Периодичность – 5 раз в год.

Использование информационных и рекламных материалов журнала возможно только с письменного согласия редакции.

Все рекламируемые товары имеют необходимые лицензии и сертификаты.

Редакция не несет ответственности за содержание рекламных материалов.

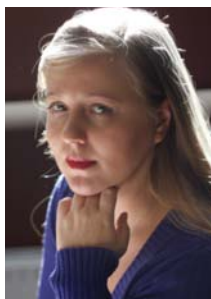
Материалы, отмеченные значком **P**, публикуются на коммерческой основе.

Мнение авторов не всегда совпадает с мнением редакции.

Отпечатано в типографии «ПремиумПресс».

Подписано в печать: 2.06.15. Тираж: 3000 экз.





Модные тренды в мире сладостей

Мода движет всем, в том числе рынком кондитерских изделий. Так, сегодня огромную популярность приобретают различные лакомства, которые подходят для потребления на ходу. Например, нередко можно встретить на улицах российских городов молодых людей, жующих донат и запивающих его ароматным кофе. Именно поэтому многие специалисты считают, что рынок этих продуктов в нашей стране имеет хорошие перспективы роста. И производителям, которые хотят быть в тренде, наверняка будет интересна наша тема номера, посвященная донатам и различным вариациям на их тему.

Однако, какой бы ни была мода, всегда есть неувядающая классика. На кондитерском рынке это шоколад. Исследования показывают, что его популярность в мире в целом и в России в частности остается высокой даже в периоды снижения покупательской способности потребителей. Кстати, с исследованием мирового и российского рынка шоколада мы также познакомим читателей этого номера. И, как всегда, номер насыщен новостями, в том числе об актуальных решениях для производства различных видов кондитерских и хлебобулочных изделий!

Редактор журнала
«Кондитерская сфера / хлебопечение»
Елена Максимова



Тема номера

ЭВОЛЮЦИЯ ДОНАТА.

Модные лакомства покоряют Россию



Автор:
Елена Максимова

Иллюстрация: Нина Кузьмина



года
чили
лада
ению
одом
года.

Традиционный донат представляет собой сдобное кондитерское изделие, обжаренное во фритюре и покрытое сладкой глазурью. Как правило, классический донат имеет форму полого внутри круга.

Функциональным свойствам муки для донатов уделяется особое внимание, поскольку именно этот ингредиент обеспечивает необходимую степень поглощения воды и жира, удельный объем, высоту, растекаемость теста и другие характеристики.

Содержание жира в готовых донатах, по данным специалистов, составляет обычно 20-25%. Из них 16-20% приходится на поглощенный фритюрный жир.

Донаты, пожалуй, – одно из самых популярных лакомств во всем мире. Наверное, практически в каждой стране в крупных кафе и магазинах можно встретить это лакомство. Более того, многие пекарни, в том числе российские, специализируются исключительно на выпечке донатов, причем производят их в очень широком ассортименте.

Классика жанра

Традиционный донат представляет собой сдобное кондитерское изделие, обжаренное во фритюре и покрытое сладкой глазурью. Как правило, классический донат имеет форму полого внутри круга. Хотя изначально это был шар. Именно поэтому в США все еще считается нормой двоякое написание этого лакомства: как более привычное для нас «donut», так и более раннее «doughnut» (орешек из теста).

Для того чтобы изготовить действительно вкусные классические донаты, необходимо использовать качественные ингредиенты и для приготовления теста, и для выпечки, и для глазировки, и в случае необходимости для наполнения изделия начинкой.

Многие производители во всем мире предпочитают для приготовления теста использовать специальные пекарские смеси. Как правило, смеси для до-

натов поставляют европейские и американские компании, имеющие большой опыт работы с данными изделиями. Готовые смеси позволяют производителю экономить свое время и пространство (не нужно складов для хранения сырья, площадей для его перемешивания и обработки). Кроме того, благодаря смесям изготовитель может получать изделия стабильного качества. Производители полуфабрикатов для выпечки донатов проводят тестовые испытания каждого ингредиента, входящего в смесь, особенно муки, чтобы с учетом результатов скорректировать рецептуру для обеспечения надлежащего качества донатов на химических разрыхлителях. Функциональным свойствам муки для этих изделий уделяется особое внимание, поскольку именно этот ингредиент обеспечивает необходимую степень поглощения воды и жира, удельный объем, высоту, растекаемость теста и другие характеристики. Количество шортенинга и эмульгаторов в смеси также контролируется, ведь оно влияет на впитываемость жира, наряду с дозировкой молока.

Однако есть производители, которые идут другим путем: используют полный цикл выпечки. В этом случае при более серьезных, чем в ситуации работы со смесями, временных и простран-

ственных затратах у изготовителей есть неоспоримое преимущество – возможность получить уникальный продукт, что, к слову, тоже очень ценят современные избалованные потребители во всем мире, в том числе в России.

Еще один важный аспект приготовления донатов – это собственно их обжарка. Традиционно данные изделия жарят во фритюре погружным способом. Содержание жира в готовых донатах, по данным специалистов, составляет обычно 20-25%. Из них 16-20% приходится на поглощенный фритюрный жир. Помимо улучшения вкуса и текстуры изделия, он выполняет и другую важную функцию – обеспечивает удержание на поверхности доната сахара и других сухих посыпок.

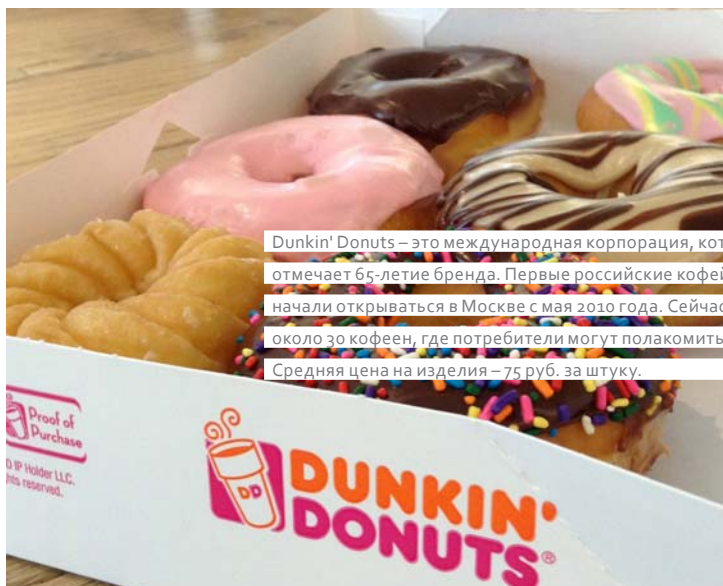
Хороший фритюрный жир должен иметь высокую устойчивость к пено- и дымообразованию, затемнению, окислению. Также важно, чтобы он выдерживал высокие температуры, не менял вкус продукта в процессе производства и хранения. Многие поставщики сейчас предлагают производителям продуктов питания жиры, которые препятствуют образованию нагара на оборудовании. А кто-то – и такую услугу, как вывоз и утилизация отработанного масла.

После выпечки донаты декорируют различными способами. Посыпают сахарной пудрой или глазируют – как полностью, так и частично. Для глазирования используют как готовые глазури, предлагаемые различными поставщиками ингредиентов, так и глазури собственного приготовления.

Некоторые производители, для того чтобы придать своим донатам особый вкус, используют при их производстве различные виды начинок: шоколадные, молочные, фруктово-ягодные и т. д.

Некоторые производители, для того чтобы придать своим донатам особый вкус, используют при их производстве различные виды начинок: шоколадные, молочные, фруктово-ягодные и т. д.

Для глазирования используют как готовые глазури, предлагаемые различными поставщиками ингредиентов, так и глазури собственного приготовления.



Dunkin' Donuts – это международная корпорация, которая в 2015 году отмечает 65-летие бренда. Первые российские кофейни этой сети начали открываться в Москве с мая 2010 года. Сейчас в столице около 30 кофеен, где потребители могут полакомиться донатами. Средняя цена на изделия – 75 руб. за штуку.

Донат превращается... в кронат!

Безусловно, ассортимент донатов разнообразить крайне легко: достаточно покрыть одно и то же изделие разными видами глазури, декорировать различными способами – кондитерской посыпкой, кокосовой или миндальной стружкой, шоколадной крошкой и т. д., использовать разные виды начинок – и у покупателя разбегутся глаза.

Однако даже такой ассортимент американским пекарям показался слишком скудным, да и потребители в США так часто покупали разные виды донатов, что успели ими пресытиться. Тогда один из французских кондитеров, работавших в пекарне в Сохо (США), сделал ход конем, предложив рынку новинку – кронат. Изделие представляет собой некий гибрид круассана и доната: выпечка из слоеного теста традиционной для доната формы, обжаренная во фритюре, заполненная кремом. Как и донаты, кронаты глазируются или декорируются различными видами посыпок.

Новинка, появившаяся на американском рынке в мае 2013 года, стала настолько популярной, что в кофейню,

где изготавливались кронаты, выстраивались огромные очереди. Владельцу пришлось даже установить ограничение по количеству продаваемых изделий в одни руки. И не зря: ведь появился даже черный рынок кронатов, на котором спекулянты продавали изделия по цене, в десятки раз выше рыночной.



Кулинар Доминик Ансел изобрел кронат – гибрид круассана и доната: выпечка из слоеного теста традиционной для доната формы, обжаренная во фритюре, заполненная кремом.



Актёр Уиллем Дефо в своем блоге впервые опубликовал рецепт нового продукта под названием Willem Dafoenut. Изделие представляет из себя подобие бургера, только вместо булочки в нем используется кронат с пармезаном.

А казалось бы, всего лишь пончик из слоеного теста!

И конечно, слух о популярности изделий быстро разнесся по всему миру. Кстати, российские кондитеры освоили производство кронатов достаточно быстро. Уже через несколько месяцев после появления этого лакомства на прилавках США некоторые столичные пекарни, в частности сеть кафе-пекарен «Булка», предложили потребителям кронаты собственного производства.

Однако стоит отметить, что процесс приготовления данных изделий очень непрост, себестоимость достаточно высокая, поэтому в России пока их изготавливают в очень малом количестве.

Кронат становится кронатбургером!

Через несколько месяцев после появления на американском рынке кронатов в блоге актера Уиллема Дефо появился рецепт нового продукта под названием Willem Dafoenut. Представляло изделие из себя подобие бургера. Только вместо булочки в нем использовался кронат с пармезаном. Таким образом, известный актер подал миру еще од-

WE LOVE



... идеальные конфеты



See us at



Мюнхен, Германия
12. – 17.09.2015

Павильон А6,
Стенд 331

SOLLICH



SOLLICH KG · фирма специализирующаяся в области
шоколадных и кондитерских изделий
Siemensstraße 17-23 · 32105 Bad Salzungen · Германия
тел.: +49 52 22 950 - 0 · факс: +49 52 22 950 - 300
E-Mail: info@sollich.com · www.sollich.com

SOLLFORMAT®

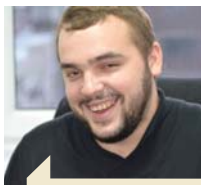
Самая гибкая система для пралиновых сортов конфет.
Надёжно · качественно · экономически выгодно

Представительство в России — ф.АНТОН ОЛЕРТ
1-ый Щипковский пер., 20; 115093 г. Москва
тел.: +7 495 961 20 - 61 · факс: +7 495 961 20 - 71
E-Mail: info@ohlert.ru · www.ohlert.com

Мнение эксперта

Настоящие пончики делать непросто и не быстро. Весь технологический процесс может занимать более двух часов.

Для популяризации продукции необходимы крупные сети и введение донатов в русскую культуру.



Михаил Шперлинг,
коммерческий директор
и соучредитель компании
«МакДонатс»:

«Мировую популярность донат получил, наверняка, по тем же причинам, что кола, гамбургеры или джинсы. Агрессивная модель маркетинга и экспансия мирового рынка со стороны США, где, собственно, и появилось данное лакомство. Также немаловажную роль сыграла медиасфера».

ну бизнес-идею – использовать донаты и кронаты в сегменте несладкого фаст-фуда. Однако насколько реально воплотить ее в жизнь, представить сложно.

Донаты на российском рынке

В России донаты изготавливаются как крупными хлебопекарными предприятиями, так и небольшими пекарнями. В первом случае они производятся по полному циклу и в замороженном виде поставляются в рестораны и кафе. Небольшие пекарни предпочитают работать с пекарскими смесями и выпекать сразу готовый продукт, продают его через собственные небольшие кафе или доставляют покупателю на дом или в офис по заказу через Интернет.

Можно выделить несколько крупных производителей донатов в нашей стране. Один из них – Dunkin' Donuts. Это международная корпорация, которая в 2015 году отмечает 65-летие бренда.

Первые российские кофейни этой сети начали открываться в Москве с мая 2010 года. Россия стала 33-й страной на международном рынке, где появились кофейни Dunkin' Donuts. Сейчас в столице около 30 кофейен, где потребители могут полакомиться донатами. Средняя цена на изделия – 75 руб. за штуку.

Еще один московский поставщик донатов российскому потребителю, также появившийся на нашем рынке в 2010 году, – компания «Пышка Доната». В сети пока всего две кофейни, однако пекарня принимает заказы на свои донаты онлайн и по телефону и доставляет лакомства потребителю на дом. Кстати, покупатели, которые приходят попробовать донат непосредственно в кофейню сети «Пышка Доната», могут сами наблюдать за процессом изготовления изделий, средняя цена которых – около 70 руб. за штуку.

В Санкт-Петербурге крупным производителем донатов является предприятие «МакДонатс». Среди клиентов компании – крупные сетевые кафе. О производимом ассортименте рассказал **коммерческий директор и соучредитель компании «МакДонатс» Михаил Шперлинг:**

– В нашем ассортименте есть донаты классические и с начинкой. Мы используем разные начинки и глазури – их много, и ассортимент постоянно увеличивается. Специалисты «МакДонатс» изготавливают кремовые начинки на основе заварного крема, а также джемовые на основе фруктовых и ягодных джемов и топпингов.

Украшаются пончики тоже разными способами. Это может быть штриховка контрастными глазуриями, дробленый орех, шоколад, карамель и другие декоративные кондитерские посыпки.

Если же говорить о технологиях, то классический донат – это пончик, приготовленный из дрожжевого теста во фритюре. Настоящие пончики делать

непросто и не быстро. Весь технологический процесс может занимать более двух часов.

Рецептуру теста мы особо не меняем – важно сохранять ее стабильность. А вот глазури и посыпки дают кондитерам огромное поле для фантазии. Кто-то использует жировые помадки, а кто-то, как мы, варит фруктовые и шоколадные глазури. Декор пончиков тоже зависит от фантазии производителя. В «МакДонатс» донаты выпекаются по полному циклу. При этом при производстве мы стараемся минимизировать количество сахара и жира в продукте за счет частичной замены сахара натуральным заменителем – экстрактом стевии.

Мировую популярность донат получил, наверняка, по тем же причинам, что кола, гамбургеры или джинсы. Агрессивная модель маркетинга и экспансия мирового рынка со стороны США, где, собственно, и появилось данное лакомство. Также немаловажную роль сыграла медиасфера. Есть множество мультфильмов и кино, где донаты появляются в кадре.



Среди клиентов компании «МакДонатс» – крупные сетевые кафе.

Кстати, в одной очень известной сети по продаже данных изделий когда-то работала певица Мадонна. Что же касается России, то здесь рынок донатов будет зависеть от игроков на нем, а точнее от их интереса и серьезности намерений. Для популяризации продукции необходимы крупные сети и введение донатов в русскую культуру.



Фраза «мы – отличный производитель» –
лишь предположение.
Когда же Вы произносите ее,
то претворяете ее в реальность.



HEBENSTREIT – синоним выдающихся разработок. Мы показали наши возможности в бесчисленных проектах по всему миру. Ключевым фактором нашего успеха является богатый опыт ноу-хау, основанный на интенсивном глубоком анализе требований наших клиентов. Таким образом, бренд HEBENSTREIT не только олицетворяет высокотехнологичное оборудование для изготовления вафель и закусок, но и видит себя в качестве Вашего надежного партнера. Мы стараемся разрабатывать наилучшие из возможных решений как в техническом, так и в экономическом плане – в тесном сотрудничестве с Вами. Мы измеряем успех нашего бизнеса Вашим удовлетворением нашими продуктами и услугами, тем самым создавая наилучшую основу для значимых профессиональных рекомендаций. В результате мы снова и снова доказываем тот факт, что HEBENSTREIT – отличный производитель.



HEBENSTREIT

ENGINEERED WAFERS AND SNACKS

Мнение эксперта

Безусловно, у российских и американских потребителей немного разные вкусы, поэтому нет смысла четко копировать рецептуры донатов, изготавливаемых в США.

Классический пончик (донат) – это дрожжевое изделие, обжаренное в масле и покрытое глазурью, также он может иметь начинку.



Анастасия Ким,
совладелец кофейни
«Глазурь и кофе»:

«Рынок пончиков уже находится в стадии стремительного развития. Об этом свидетельствует появление множества конкурентов, при том что 2,5 года назад, когда мы только начинали заниматься изготовлением этой продукции, конкурентов и российских производителей с аналогичным предложением на рынке Петербурга не было вообще».



Продукцией петербургской компании «Глазурь и кофе» потребители могут угоститься как в кофейне, принадлежащей компании, так и заказав доставку изделий на дом.

Еще один изготовитель донатов в городе на Неве – компания «Глазурь и кофе». Потребители могут угоститься продукцией данного поставщика как в кофейне, принадлежащей компании, так и заказав доставку изделий на дом. **Анастасия Ким, совладелец кофейни «Глазурь и кофе»**, рассказала нам о продукции компании, а также поделилась своим видением развития спроса на донаты в России.

– Анастасия, расскажите о вашем ассортименте.

– В ассортименте нашей кофейни два классических вида пончиков с белой и шоколадной глазурью и 14 видов с различными начинками. Используем как кремообразные начинки, так и джемы. Большой популярностью пользуются пончики с начинками «чизкейк», «лесные ягоды», «яблоко-корица».

– Какой он, классический донат? Существует ли вообще такое понятие?

– Главное понимать отличие пышек от пончиков – донатов, как их принято называть. Классический пончик (донат) – это дрожжевое изделие, обжаренное в масле и покрытое глазурью, также он может иметь начинку.

– Почему именно донаты стали пользоваться такой популярностью во всем мире, а не похожие продукты – пышки, берлинеры?

– Изделие, которое вы называете донатом, мы называем пончиком. Берлинер – это пончик без внутреннего отверстия. По сути, разница только во внешнем виде. Популярность на данную категорию продуктов возрастает, так как это отличная альтернати-

ва надоевшим пирожным и булочкам, при этом внешне такая выпечка выглядит очень аппетитно и ярко. У нее нежное мягкое тесто и сладкая глазурь, которую любят как взрослые, так и дети.

– Где вы берете рецептуры?

– Мы прорабатывали множество вариантов приготовления теста и выбрали именно тот, который позволяет получать необходимое нам качество.

– Как, по-вашему, будет развиваться рынок донатов в России в ближайший год? Любовь наших потребителей к ним будет расти или наоборот?

– Думаю, рынок пончиков уже находится в стадии стремительного развития. Об этом свидетельствует появле-

В Санкт-Петербурге крупным производителем донатов является предприятие «МакДонатс». Среди клиентов компании – крупные сетевые кафе.

Внесение собственного колорита (наполнение изделий начинками из натуральных лесных ягод, не сладкими овощными начинками) может стать отличной идеей для привлечения новых потребителей.

ние множества конкурентов, при том что 2,5 года назад, когда мы только начинали заниматься изготовлением этой продукции, конкурентов и российских производителей с аналогичным предложением на рынке Петербурга не было вообще.

Пончики стали заказывать на дни рождения, мероприятия. Мы производим много специальных заказов – брендируем изделия, делаем их в корпоративных цветах, декорируем съедобными буквами и текстами. Думаю, развитие рынка данной продукции продолжится, и ассортимент будет радовать сладкоежек и не только.

Перспективы сегмента

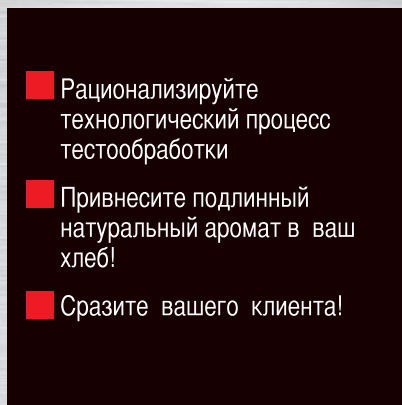
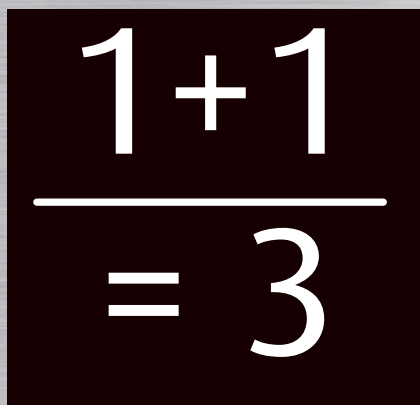
Донаты – продукт для нашей страны достаточно новый, с одной стороны, и достаточно известный, с другой. Недаром сейчас в моде шутка про хитрых маркетологов, которые назвали обычный пончик донатом и продают его втридорога.

И все-таки вряд ли кто-то из нас вспомнит более замысловатый декор традиционного советского пончика, чем обильная обсыпка сахаром. О начинке даже и говорить не стоит!

Можно предположить, что в России донаты только начинают набирать популярность, ведь данный продукт может быть не только лакомством, но

и вариантом перекуса на ходу. Учитывая, что ритм жизни становится все стремительнее, спрос на подобные продукты будет и впредь достаточно высоким.

Безусловно, у российских и американских потребителей немного разные вкусы, поэтому нет смысла четко копировать рецептуры донатов, изготавливаемых в США. Можно предположить, что внесение собственного колорита, например, наполнение изделий начинками из натуральных лесных ягод, а возможно, и несладкими, в частности овощными, начинками может стать отличной идеей для привлечения новых потребителей. **КС**



Ферментатор для жидких заквасок

TradiLevain

Делитель-формовщик

TradiForm

WWW.JAC-MACHINES.COM



Фоторепортаж

Компания «Любимый Край» демонстрирует, что понятие «русское» может стать синонимом слова «лучшее». Не менее важно и то, что предприятие даст жителям Санкт-Петербурга и Ленинградской области хорошо оплачиваемые рабочие места – на новой фабрике в Горелово будет работать около 350 сотрудников производства.

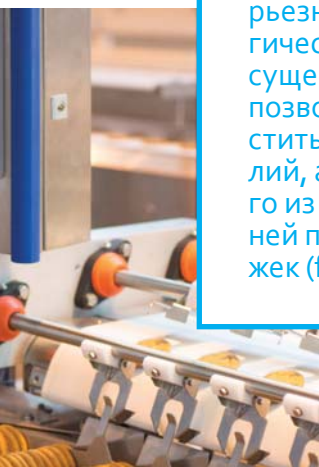


Досье
Компания:
КО «Любимый Край»
Событие:
**презентация
новой фабрики**
Место:
**Ленинградская область,
промзона Горелово**
Площадь производственного
участка:
3,5 га
Дата посещения:
15.04.2015





Новую фабрику оснастили лучшим оборудованием от всемирно известных производителей из России, Германии, Италии, Дании, Нидерландов и других стран. В оборудовании применяется ряд эксклюзивных решений, что серьезно улучшит технологические характеристики существующих продуктов, позволит компании выпустить новые виды изделий, а также достичь одного из самых низких уровней постоянных издержек (fixed costs) в отрасли.



Подготовила:



Елена Максимова

Фото:



Татьяна Путинцева

Любимое печенье от «Любимого Края»

В апреле кондитерское объединение «Любимый Край» презентовало под Санкт-Петербургом в промышленной зоне Горелово новую фабрику по производству печенья и пряников.

На торжественном мероприятии выступили генеральный директор КО «Любимый Край» Дмитрий Байков, акционер компании Дмитрий Костыгин, а также ныне и. о. губернатора Ленинградской области Александр Дрозденко.

Выступив с приветственными речами, спикеры... нет, не перерезали красную ленточку, что традиционно делается на любой церемонии открытия. Вместо этого они совместно высыпали в дежу шоколад, муку и сахар – только натуральные ингредиенты, ведь продукция «Любимого Края» изготавливается именно из таких.

Факты и цифры

Площадь участка, на котором располагается новое производство, составляет 3,5 га. Благодаря новой фабрике суммарные производственные мощности «Любимого Края» выросли на 25%, и компания теперь может выпускать в общей сложности до 1,6 тыс. т продукции в месяц. И это при условии запуска только первых двух новых линий в 2015-2016 гг. (в среднесрочной перспективе планируется удвоить эти мощности). Наибольшая доля в производстве (65%) отведена флагман-



Завоевать сердца лишь российских покупателей для компании «Любимый Край» недостаточно: ее задача – стать № 1 во всем мире. В компании «Любимый Край» внедрена и успешно действует система менеджмента качества по международным стандартам ISO. В ближайшее время на новой фабрике компания планирует внедрить одну из самых серьезных международных систем менеджмента качества – FSSC 22000.





скому продукту компании «Любимый Край» – овсяному печенью «Посиделкино».

Несомненное достоинство производственной площадки в Горелово – удобная логистика: фабрика находится рядом с несколькими федеральными трассами, а до аэропорта Пулково от производства – всего 10 минут езды.

Российское значит лучшее!

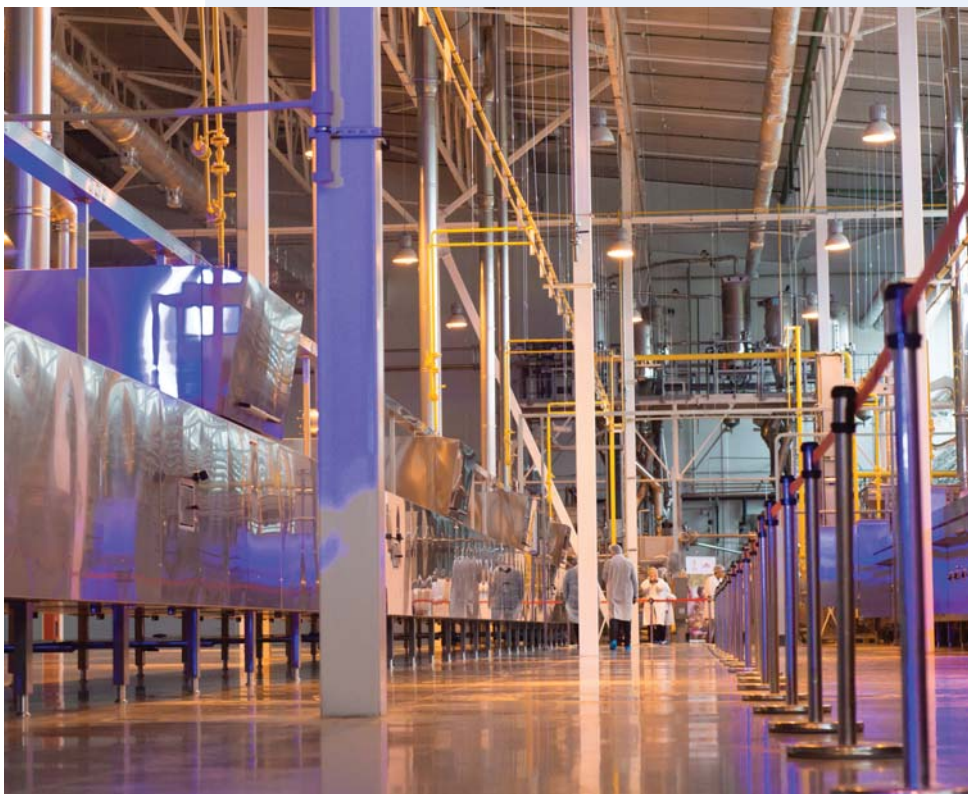
В отличие от многих российских компаний, руководство «Любимого Края» не стало откладывать запуск новой фабрики даже в непростой с экономической точки зрения период. Дмитрий Байков объяснил, что компания создавалась и развивалась вне зависимости от экономической стабильности в стране, благодаря грамотно выстроенной стратегии управления внутри предприятия, а также не без поддержки Правительства Ленинградской области.

Наиболее популярная продукция «Любимого Края» – овсяное печенье и пряники «Посиделкино», которые уже давно любят по всей России.

«Компания «Любимый Край» демонстрирует, что понятие «российское» может стать синонимом слова «лучшее». Не менее важно и то, что предприятие дает жителям Санкт-Петербурга и Ленинградской области хорошо оплачиваемые рабочие места – на новой фабрике в Горелово будет работать около 350 сотрудников производства, а также, являясь ответственным налогоплательщиком, положительно влияет на бюджет области. За стабильность в работе и желание развиваться мы уже несколько лет предоставляем «Любимому Краю» ряд стандартных преференций, в числе которых льготы по налогообложению», – отметил Александр Дрозденко. Кстати, в ходе мероприятия глава Правительства Ленобласти признался, что из всех видов печенья больше всего он любит именно овсяное, поэтому лично для него открытие новой фабрики – это двойное торжество.









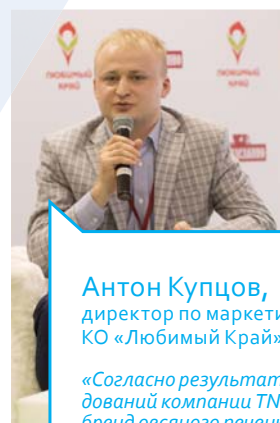
» Качество в ассортименте

В России немногие кондитерские предприятия могут похвастаться широким ассортиментом именно овсяного печенья. И одно из них – «Любимый Край». Под брендом «Посиделкино» компания выпускает как классическое овсяное печенье, так и с различными вкусами: с шоколадными кусочками, с миндалем, с лесным орехом, со вкусом топленого молока и т. д., а также разные виды глазированного печенья и пряники. Кроме того, в ассортименте овсяного печенья «Посиделкино» есть линейка продуктов на фруктозе. При таком разнообразии, рассчитанном на различные вкусы и пищевые пристрастия, одно остается неизменным – качество продукции и ингредиентов. Ведь все сырье контролируется как собственной, так и независимыми аккредитованными лабораториями.

Новую фабрику оснастили лучшим оборудованием от всемирно известных производителей из России, Германии, Италии, Дании, Нидерландов и других стран. В оборудовании применяется ряд эксклюзивных решений, что серьезно улучшит технологические характеристики существующих продуктов, позволит компании выпустить новые виды изделий, а также достичь одного из самых низких уровней постоянных издержек (fixed costs) в отрасли.

К тому же, по мнению специалистов компании, потребителю важно, чтобы каждое печенье, находящееся в упаковке, было целым, чтобы все изделия были одинакового размера. Оборудование, установленное на новом предприятии, строго контролирует размер готового изделия, а на упаковочной линии товар бережно фасуется в упаковки-коррексы, которые защищают его от ломкости.

«К выбору оборудования для оснащения новой фабрики мы подошли основательно. Для нас было важно, чтобы оно позволяло сохранять гибкость в ассортименте и увеличивать объемы выпуска продукции при снижении ее себестоимости. Еще одним критерием стала безопасность производства при



Антон Купцов,
директор по маркетингу
КО «Любимый Край»:

«Согласно результатам исследований компании TNS-Россия, бренд овсяного печенья «Посиделкино» лидирует как по знанию марки, так и по потреблению и покупке. «Посиделкино» вызывает доверие у российских потребителей, и большинство из них, попробовав один раз «Посиделкино», покупает его снова.»



работе этого оборудования и, соответственно, полная безопасность продукции, на нем выпускаемой», – отметил в ходе пресс-конференции, прошедшей после презентации новой фабрики, **директор по производству КО «Любимый Край» Денис Сморогов.**

Амбициозные планы

«В свое время, открывая фабрику в Отрадном (Кировский р-н Ленинградской области), мы ставили перед собой задачу создать два национальных продукта – овсяное печенье и пряники. И частично свои планы мы реализовали. На данный момент овсяное печенье «Посиделкино» – уже № 1 в России (по данным TNS-Россия, декабрь 2014 г.). Наши пряники тоже уверенно завоевывают любовь потребителей», – рассказал Дмитрий Костыгин.

То, что «Посиделкино» – бренд овсяного печенья № 1 в России – не просто слова. **Директор по маркетингу КО «Любимый Край» Антон Купцов** в ходе пресс-конференции отметил, что, согласно результатам исследований компании TNS-Россия, бренд овсяного печенья «Посиделкино» лидирует как по знанию марки, так и по потреблению и покупке. «Посиделкино» вызывает доверие у российских потребителей, и большинство из них, попробовав один раз «Посиделкино», покупает его снова.

Однако завоевать сердца лишь российских покупателей для компании «Любимый Край» недостаточно: ее задача – стать № 1 во всем мире. И в эту сторону компания уже делает уверенные шаги. В компании «Любимый Край» внедрена и успешно действует система менеджмента качества по международным стандартам ISO. В ближайшее время на новой фабрике компания планирует внедрить одну из самых серьезных международных систем менеджмента качества – FSSC 22000. Это, как говорят сами сотрудники предприятия, пропуск в высшую лигу производителей. Наличие данного стандарта гарантирует, что компания обеспечивает максимальный уровень безопасности и качества на своем производстве. **КС**

ТРИЭР ИРЕКС

ГРУППА КОМПАНИЙ

«ХЕФЕФРИ» – для производства бездрожжевых изделий

Специалистами компании IREKS разработан уникальный продукт «ХЕФЕФРИ» для производства изделий без использования дрожжей.

Основной особенностью его применения является то, что во время производства изделий отсутствует процесс брожения, и формирование структуры мякиша происходит за счет разрыхлителей, вступающих в химическую реакцию, в результате которой образуется CO₂. Комплекс разрыхлителей, входящий в состав ХЕФЕФРИ, позволяет добиться оптимальной скорости газообразования, подобной скорости газообразования при использовании дрожжей.

На основе данного решения специалисты компании разработали рецептуры изделий типа куличей, булочек, батонов, а также сдобной бездрожжевой выпечки. Готовые изделия не уступают по качеству традиционным, приготовленным с применением дрожжей. Благодаря отсутствию стадии броже-

ния значительно сокращается время производства бездрожжевых изделий на основе ХЕФЕФРИ по сравнению с традиционным процессом. Кроме того, технология производства очень проста и не требует дополнительных затрат, при условии запуска на существующих линиях. Использование ХЕФЕФРИ не только позволит вам значительно расширить ассортимент производимых изделий без существенных инвестиций в оборудование, но и предоставит возможность занять абсолютно новую нишу на рынке. **Р**

ООО «ТРИЭР»
115516, Москва,

Кавказский бульвар, д. 59, стр. 1
Тел.: +7 (495) 648-07-90,
+7 (495) 980-70-90
Факс: +7 (495) 648-07-91
E-mail: trier_msk@trier.ru
www.trier.ru



«Нестле» выпустил ограниченную серию конфет After Eight

Бренд After Eight компании «Нестле» представил ограниченную серию шоколада с помадной начинкой со вкусом мяты – Finest Mint Pralines Selection.

Три вида конфет в форме листочков из темного, молочного и белого шоколада с начинкой со вку-

сом мяты упакованы в изящную коробку зелено-золотого цвета. Каждая конфета имеет индивидуальную упаковку, что делает новинку удобной для совместного потребления в компании близких и друзей.

Первыми попробовать After Eight Finest Mint Pralines Selection смогли гости мероприятия British Beauty Bar, состоявшегося 21 апреля в Резиденции Посла Великобритании и объединившего вместе британские бьюти-марки.

sweetinfo.ru

Шоколадный остров Mulate

Известная в шоколадном мире литовская компания Chocolate Naïve выпустила новую линейку под названием Mulate. Шоколад высочайшего качества оформлен фантазийными рисунками и подается с красивой легендой.



«Где-то между тропиками Козерога и Рака затерялся маленький загадочный остров, омываемый теплыми морскими волнами. Горячий тропический бриз обдувает спящие пальмы, под листьями которых прячутся яркие невиданные создания. Только самый смелый отважится ступить на пески острова, войти в джунгли, забраться на горы и пересечь воды. Сокровища острова – это зерна какао. Добро пожаловать в земли Mulate – остров богов какао», – так пишут о новом бренде в компании.

Chocolate Naïve – один из 200 мировых производителей шоколада, которые охватывают все процессы, от выбора бобов до выпуска готового продукта на рынок. Компания первой в странах Балтии получила наивысший рейтинг в престижном конкурсе International Chocolate Awards.

unipack.ru

«Сладкая Сlobода» наращивает производство вафельной продукции

Кондитерская фабрика по производству мучных кондитерских изделий «Сладкая Сlobода» наращивает производство. Компания установила новую современную технологическую линию по выпечке вафельной продукции ведущей немецкой компании.

На линии применены самые современные технологии выпечки и обеспечения качества продукции. Кроме того, оборудование оснащено современной электронной системой управления – полная автоматизация производственного процесса практически предотвращает риски негативного влияния человеческого фактора.

Благодаря запуску новой вафельной линии фабрика сможет

расширить ассортимент и увеличить объемы производства вафель в разы. Высокая технологичность линии позволит вырабатывать большой объем продукции, и фабрика сможет предложить своим потребителям вафли отличного качества по доступной цене.

Установка нового оборудования – важное событие как для компании, так и для региона в целом. Благодаря развитию производства создаются новые рабочие места, отчисляются миллионы рублей налогов в бюджет, стабилизируется социально-экономическая ситуация в регионе.

Установка вафельной линии – не предел развития фабрики «Сладкая Сlobода». У компании множество планов, которые обязательно будут реализованы.

candynet.ru

«Бискотти» представляет печенье в новой упаковке

В 2015 году компания «Бискотти плюс» (Нижний Новгород) предложила своим покупателям новую, оригинальную упаковку для шести видов ТМ «Бискотти».



Теперь в упаковке флоу-пак с бандажом представлены печенье сдобное «Бискотти десертное», «Бискотти фитнес», «Бискотти миндальное с шоколадом», «Бискотти кофе с молоком», «Печенье с фундуком и шоколадом» и «Бискотти постное с льняной семечкой».

unipack.ru

Тулская кондитерская фабрика выпустила пряники, посвященные 70-летию победы

Тулская кондитерская фабрика «Ясная поляна», входящая в Холдинг «Объединенные кондитеры», к празднованию 70-летия Победы в Великой Отечественной войне выпустила ограниченную серию пряников.

В юбилейной коллекции представлено шесть тематических вариантов оформления медового лакомства в разных весовых категориях – 350, 500, 650 и 950 г. А для особых торжественных случаев можно выбрать пряник весом 5 кг. Сувенирные пряники – это



полностью ручная работа, начиная от подготовки резной деревянной формы и заканчивая упаковкой изделия.

Памятные пряники от фабрики «Ясная поляна» стали достойным и запоминающимся подарком ветеранам и труженикам тыла ко Дню Победы, поддерживая атмосферу этого великого праздника.

unipack.ru

Кондитерская фабрика «Рахат» увеличила чистую прибыль на 43%

Согласно консолидированной финансовой отчетности кондитерской фабрики «Рахат» по МСФО в январе-марте 2015 года компания получила чистую прибыль в размере 505,2 млн тенге против 353,4 млн тенге, которые прибыли за такой же период 2014 года.

Таким образом, чистая прибыль компании в отчетном периоде выросла на 42,9%. Выручка кондитерской фабрики в первом квартале уменьшилась на 4% – до 7,2 млрд тенге, валовая прибыль увеличилась на 7,8% – до 1,547 млрд тенге, прибыль до налогообложения увеличилась на 46% – до 657,8 млн тенге.

Активы компании с начала нынешнего года выросли на 1%, достигнув 21,899 млрд тенге, обязательства, напротив, снизились на 10% – до 2,138 млрд тенге. Собственный капитал вырос на 2,4% – до 19,760 млрд тенге, уставный капитал не изменился и составил 900 млн тенге.

Основной акционер фабрики «Рахат» – южнокорейская LOTTE Confectionery (доля акций – 92,44%). Фабрика открылась в 1942 году. Производит в общей сложности 250 наименований кондитерских изделий. Экспортирует продукцию во многие страны ближнего и дальнего зарубежья, в том числе в Россию, Германию, Монголию, Таджикистан, Китай и Афганистан.

Lotte Confectionery входит в Lotte Group, основанную в 1967 году в Сеуле. Ее фабрики располагаются в Сеуле, Тэджоне, Янсане, Пхентхэке и Сихыне. Компания произво-

дит более 200 наименований продуктов. Является третьим по величине производителем жевательной резинки в мире. *kapital.kz*

Laima отвоевала права на бренд «Мишка косолапый»

Рижский окружной суд удовлетворил иск кондитерской фабрики Laima в отношении российских предприятий Krasniy oktyabr («Красный Октябрь») и Russian Sweet касательно прав на бренд «Мишка косолапый».

Фабрика Laima требовала лишить российские предприятия права на бренд «Мишка косолапый» на территории Латвии. Причина в том, что Laima выпускает продукт под названием Lācītis ķepainītis, что переводится на русский язык как «Мишка косолапый».



Российские предприятия, в свою очередь, также предлагают на латвийском рынке конфеты под таким названием только на русском языке. Представители Laima утверждают, что такая ситуация может ввести в заблуждение покупателей.

delfi.lv

Томская «САВА» выпустит новую продукцию на основе кедрового ореха

Как сообщил генеральный директор томской производственной компании (ТПК) «САВА» Андрей Никитин, специалисты компании начали разработку новой продукции на основе кедрового ореха – сливочного сиропа, которые, как и кедровое молочко, должны стать на рынке сибирской «изюминкой».

С 2008 года «САВА» работала над рецептурой кедрового молочка. В 2013 году продукция была признана Томским инновационным брендом. Осенью 2014 года во время визита в Томск губернатор Токио заявил, что диетическая продукция на основе ке-

дровых орехов может заинтересовать токийских девушек. По словам Андрея Никитина, сейчас молочко реализуется не только на территории России: первые партии отправлены в Германию.

«Номер один по переработке на предприятии – конечно, сибирский кедр. Полгода назад мы запустили производство кедрового молочка с шоколадной и медовой добавками. Сейчас у нас разработан и натуральный сироп из кедрового ореха. Его еще нужно доработать, потребуется пара месяцев на это. Он должен стать таким же популярным, как для Канады кленовый сироп», – рассказал Никитин.

«По сути он может применяться и в качестве лечебного сиропа, например, так же, как сироп шиповника. В России производят кедровый сироп, но это очень дорогой продукт, и его производство широко не распространено», – отметил руководитель компании.

Андрей Никитин подчеркнул, что также специалисты «САВА» работают над созданием кедровых сливок. «Их можно будет в кофейнях применять. Но пока еще не добились той консистенции, чтобы они взбивались и образовывали необходимую пенку», – добавил он.

В апреле ТПК «САВА» стала одним из кандидатов на получение гранта Фонда Бортикана, средства которого будут направлены на развитие производства фруктовых и жировых кондитерских начинок на основе природных гидроколлоидов.

riatomsk.ru

«Красный пищевик» выпустит новое драже CHOCONEL

Белорусский производитель знаменитого бонбурского зефира анонсировал скорое появление новинок – драже ядрового CHOCONEL.



Пока «Красный пищевик» не балует подробностями, доступны только изображения упаковки, исходя из которых можно предположить, что новое драже будет представлено покупателям с тремя вкусами – фундук в шоколаде с ванилином, миндаль в шоколаде с ванилином и кешью в шоколаде.

candynet.ru



CSB-System

Отраслевое IT-решение для управления Вашим предприятием



Успех – вопрос системы

НАШ КЛИЕНТ - НАСК АГ

Быстрее
Надежнее
Эффективнее

Предприятия хлебопекарной и кондитерской отраслей во всем мире успешно используют IT-решение CSB-System, в том числе, НАСК АГ: **«Какова отличительная черта нашего сотрудничества с компанией CSB-System? Это доверие. Доверие надежному IT-партнеру, поддерживающему нас в оптимальном достижении наших целей»**,

Петер Хак, председатель правления НАСК АГ

CSB-System в России:

115054 г. Москва, ул. Пятницкая 73, офис 8
Тел.: +7 (495) 641-51-56 ■ Факс: +7 (495) 953-31-16

197342 г. Санкт-Петербург,
ул. Белоостровская 2, офис 423
Тел.: +7 (812) 449-42-63 ■ Факс: +7 (812) 449-42-64

e-mail: info@csb-system.ru ■ www.csb.com



Чем крупнее компания, тем сильнее ей необходима грамотно разработанная и уже успешно протестированная «коллегами по цеху» система управления предприятием.

КО «Любимый Край» / Фото: Татьяна Путинцева, ИД «Сфера»

Подготовила: **Светлана Карельская**

При подготовке материала использовалась информация из электронной версии книги «Стратегии бизнеса: Аналитический справочник»

Управление кондитерской фабрикой

Кондитерская отрасль отличается высокой конкуренцией. Поэтому руководителям предприятий необходимо постоянно расширять и изменять ассортиментную матрицу, искать выгодные каналы реализации и продвижения продукции, отбирать поставщиков, контролировать качество сырья и готовых изделий.

Если в небольшой фирме собственник зачастую является одновременно генеральным директором, главным бухгалтером, руководителем отдела закупок и продаж, а иногда и главным технологом, то на крупном предприятии совмещать все эти должности не получится. Соответственно, чем круп-

нее компания, тем сильнее ей необходима грамотно разработанная и уже успешно протестированная «коллегам по цеху» система управления предприятием. Она позволит повысить эффективность производственных процессов, конкурентоспособность продукции и услуг.

Сегодня существует достаточно много различных моделей управления предприятиями, и правильно выбрать ту или иную из них крайне важно для успешной деятельности компании.

Стратегия менеджмента является комбинацией таких аспектов, как тип управления, организационная и управленческая структура, механизм принятия решений в компании.

Виды управления

Под типом менеджмента понимается обобщенная характеристика управления. Их существует несколько.

Один из видов управления – стратегическое, которое подразумевает способность руководителя предвидеть результаты деятельности, предотвратить неблагоприятные события и попадание в рискованные ситуации.

Другой вид менеджмента, оперативный, предполагает мобильность, немедленное вмешательство руководителя в ход работы компании и мгновенную реакцию на это вмешательство управляемых. Для данного типа управления характерны быстрота реакции, гибкость производственных и хозяйственных процессов.

Выделяют также тактический вид менеджмента, занимающий промежуточное положение между оперативным и стратегическим. Он ориентирован одновременно как на краткосрочную реакцию и подвижки во внутренней или внешней среде предприятия, так и на мероприятия, рассчитанные на длительный период.

Организационно-управленческие структуры

Реализация выбранного типа управления зависит от существующих на предприятии организационно-управленческих структур. В специальной литературе организационная структура определяется как деление предприятия на относительно самостоятельные подразделения, для членов которых функциональные и неформальные связи в целом сильнее, чем для членов различных подразделений.



Дмитрий Байков,
генеральный директор КОО «Любимый Край»:

«Правильно организовать систему управления и принятия решений очень важно. В нашей компании решения принимаются там, где они могут быть приняты максимально быстро и эффективно. У нас нет жесткой иерархии. Каждый сотрудник может внести предложение по улучшению работы как собственного отдела, так и предприятия в целом.

На предприятии очень активная внутренняя коммуникация: каждый специалист знает как о результатах деятельности всей компании, так и об успехах ее отдельных подразделений, а также о своих собственных.

Для того чтобы каждый сотрудник развивался и старался добиться хороших результатов не только для себя, но и для компании в целом, а также ставил во главу угла интересы потребителей, мы разработали определенную систему премирования. Помимо стандартных зарплат и премий, специалисты, которые работали на предприятии 10 лет, получают швейцарские часы. А текучка кадров у нас очень небольшая. Мы ценим своих сотрудников и стараемся делать все, чтобы они оставались с нами как можно дольше, развиваясь вместе с компанией».

Эксперты различают несколько типов организационных структур: линейные, функциональные, линейно-функциональные, дивизиональные, адаптивные.

Линейная структура характеризуется тем, что во главе каждого подразделения стоит руководитель, сосредотачивающий в своих руках все функции управления и осуществляющий единоличное руководство подчиненными ему работниками. Такая структура используется, как правило, малыми и средними предприятиями.

Функциональная структура предполагает специализацию выполнения отдельных функций управления. Для их осуществления выделяются отдельные подразделения либо функциональные исполнители. Такая организация управления базируется на горизонтальном разделении управленческого труда и обычно применяется на крупных предприятиях.

При линейно-функциональной структуре назначение функциональ-

ных служб состоит в подготовке данных для линейных руководителей для принятия компетентных решений или возникающих производственных и управленческих задач. Линейно-функциональные структуры управления используются в большинстве предприятий.

Дивизиональная (или отделенческая) структура управления – наиболее распространенная форма организации управления современной промышленной фирмы. Смысл ее состоит либо в том, что самостоятельные подразделения практически полностью отвечают за разработку, производство и сбыт однородной продукции (дивизионально-продуктовая структура управления), либо в том, что они полностью отвечают за хозяйственные результаты на определенных региональных рынках (дивизионально-региональная структура управления).

Сегодня организации стали разрабатывать и внедрять более гибкие типы

Типовые варианты организационных механизмов принятия стратегических решений

- Авторитарный – единоличное принятие решений руководителем, без консультаций с другими работниками предприятия
- Демократический – открытость процесса обсуждения проблем, совместный выбор и принятие решений
- Стратегический – деперсонификация процесса принятия стратегических решений, коллегиальность принятия текущих решений сводится к вопросу соответствия их комплексной стратегии предприятия либо к необходимости пересмотра стратегии
- Реактивный – реализуется в условиях отсутствия комплексной стратегии, предполагает быструю, но не всегда последовательную реакцию на поступающие сигналы

Варианты целевой структуры системы принятия решений

Чьи интересы в наибольшей степени учитываются в ходе процесса принятия решений?

эгоистический

коллективистский

экстернальный

функциональный

организационных структур, которые в сравнении с перечисленными лучше приспособлены к быстрой смене внешних условий и появлению новой наукоемкой технологии. Такие структуры называются адаптивными, поскольку их можно быстро модифицировать в соответствии с изменениями окружающей среды и потребностями самой организации.

Способы принятия решений

Еще одна составляющая управления предприятием – механизм принятия важнейших решений. Он может рассматриваться как совокупность трех составляющих: организационного механизма принятия решений, определяющего порядок инициации, подготовки, обсуждения и принятия решений на предприятии; системы интере-

сов людей, связанных с предприятием (работников, собственников, представителей деловой и административной среды и др.) и их учета в процессе подготовки и принятия решений; информационного обеспечения процесса принятия решений.

Специалисты выделяют несколько типовых вариантов организационных механизмов принятия стратегических решений. Авторитарный – единоличное принятие решений руководителем, без консультаций с другими работниками предприятия. Демократический – открытость процесса обсуждения проблем, совместный выбор и принятие решений. Стратегический – деперсонификация процесса принятия стратегических решений, коллегиальность принятия текущих решений сводится к вопросу соответствия их комплексной стра-

тегии предприятия либо к необходимости пересмотра стратегии. Реактивный – реализуется в условиях отсутствия комплексной стратегии, предполагает быструю, но не всегда последовательную реакцию на поступающие сигналы.

В значительной степени организационный механизм принятия решений определяет и учет интересов в системе их принятия. В зависимости от того, чьи интересы в наибольшей степени учитываются в ходе процесса принятия решений, можно выделить эгоистический, коллективистский, экстернальный и функциональный варианты целевой структуры системы принятия решений.

Ряд экспертов считают, что степень коллегиальности поиска и принятия решений зачастую зависит от числа сотрудников предприятия: чем оно больше, тем чаще решения принимаются совместно, а не единолично.

Оплата труда и премирование

Управление предприятием – это не только организация рабочего процесса, но также система оплаты труда и вознаграждений.

Традиционно существует два основных способа оплаты труда: за количество произведенной работы (сдельный) и за время, затраченное на произведенную работу (повременный). Сдельная оплата труда, по мнению специалистов, заставляет работников трудиться более интенсивно, чем повременная. Сотрудники различных производственных предприятий, как правило, получают фиксированную зарплату – за количество отработанных дней. Для большей дополнительной мотивации работников применяется премирование – материальное вознаграждение за наиболее значимые результаты.

Наряду с денежными вознаграждениями некоторые предприятия используют другие методы премирования: предоставление путевок в санатории сотрудникам или в летние лагеря – их детям, обучение, тренинги, повышение квалификации и т. д. Одно из кондитерских предприятий, например, в качестве дополнительной премии ежеквартально всем работникам выдает комплект кондитерских изделий по себестоимости, а для рабочих вторых и третьих смен организовано бесплатное питание. **КС**

Планирование

Один из самых основных и важных этапов управления – стратегическое планирование. Как правило, оно подразумевает составление бизнес-плана и заключается в основном в определении главных целей деятельности предприятия и конечных результатов с учетом средств и способов достижения поставленных целей и обеспечения необходимыми ресурсами.

Бизнес-план кондитерского предприятия обычно содержит информацию об этапах его развития, затратах на закупку необходимого оборудования, ассортименте производимой продукции, маркетинговой стратегии, сроках окупаемости.



Контроль Качества



Эксперт:
Всеволод Вишневецкий,
председатель СПб ООП
«Общественный контроль»



Информация предоставлена Санкт-Петербургской
общественной организацией потребителей
«Общественный контроль»

190103, г. Санкт-Петербург, пер. Лодыгина, д. 1, лит. А
Тел./факс: +7 (812) 324-25-88
E-mail: okk@petkach.spb.ru
www.petcach.spb.ru

Шоколадные конфеты – не сувенир, а продукт питания

Рынок шоколадных конфет настолько разнообразен, что сориентироваться в их выборе достаточно сложно. Причем большинство потребителей, приобретая конфеты, выбирают именно яркую упаковку, а не сам продукт, что в результате приводит к разочарованию. Стоит помнить: конфеты, в первую очередь, – продукт питания, а не сувенир.

Иллюстрация: Нина Кузьмина



Известно, что первые шоколадные конфеты начали производить в Бельгии – их случайно изготовил обычный аптекарь в попытке получить средство от кашля. Его жене пришла идея оборачивать полученные сладости в золотую бумагу, и новый продукт пошел нарасхват.

Сладкий рейд

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» совместно с аккредитованной испытательной лабораторией «ПЕТЭКС», подразделением СПб ГБУ «Центр контроля и качества товаров (продукции), работ и услуг», решили выяснить, какие конфеты скрывают красивые упаковки и на что обращать внимание при их выборе.

Для независимой экспертизы были приобретены десять образцов шоколадных конфет в коробках в различных магазинах города: шоколадные конфеты «Ассорти» ТМ «Бабаевский» (ОАО «Кондитерский концерн Бабаевский», Москва), ассорти шоколадных конфет «Тайна искушения» (ОАО «Концерн «Шоколадница», Московская область), конфеты из молочного шоколада с цельным лесным орехом в светлом креме «А. КОРКУНОВ» (ООО «Одинцовская кондитерская фабрика», Московская область), конфеты шоколадные «Элитный трюфель классический» (ООО «Кондитерское объединение Золотой трюфель», Москва), набор шоколадных конфет с начинками ассорти «Третьяковская Галерея» (ОАО «Красный Октябрь», Москва), набор конфет «Ассорти» ТМ «Фабрика имени Крупской» (ОАО «Оркла Брэндс Россия», Санкт-Петербург), конфеты ассорти «Альпен Гольд Композишн» из молочного и темного шоколада (ООО «Мон`дэлис Русь», Новгородская область), шоколадные кон-

феты O`Zera «Вкус радостного утра» с цельным фундуком (ОАО «Кондитерский комбинат «Озерский сувенир», Московская область), шоколадные конфеты из молочного шоколада с цельным лесным орехом «Сладкий остров» (ООО «Кондитерская фабрика «Верность качеству», Рязанская область) и набор шоколадных конфет «Конфэшн Ассорти» (ЗАО «Кондитерская фабрика «Саратовская», г. Саратов).

Азбука ГОСТов и ТУ

Как оказалось, почти все исследуемые конфеты были выпущены по техническим условиям, за исключением набора конфет «Ассорти» ТМ «Фабрика имени Крупской», которые были сделаны по ГОСТ 4570-93 «Конфеты. Общие технические условия».

– Я больше доверяю конфетам, сделанным по ранее разработанным и ныне действующим государственным стандартам, – говорит **доцент кафедры сестринского дела и социальной работы, преподаватель курса «Диетология» СЗГМУ им. И.И. Мечникова Лариса Лавут**. – Во-первых, такую продукцию можно проверить, а во-вторых, рецептура этих конфет отличается качественной простотой, прозрачностью и исключает наличие в составе чрезмерного количества добавок, которые сегодня активно применяются кондитерская промышленность.

– С моей точки зрения, выпуск конфет по современным ТУ все-таки оправдан. Дело в том, что в последние

Мнение эксперта

Лариса Лавут,
доцент кафедры сестринского
дела и социальной работы,
преподаватель курса
«Диетология» СЗГМУ
им. И.И. Мечникова:

«Я больше доверяю конфетам, сделанным по ранее разработанным и ныне действующим государственным стандартам. Во-первых, такую продукцию можно проверить, а во-вторых, рецептура этих конфет отличается качественной простотой, прозрачностью и исключает наличие в составе чрезмерного количества добавок, которые сегодня активно применяет кондитерская промышленность».

Справка

При реализации проекта «Общественный контроль качества» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 8 мая 2010 года №300-рп.

годы в производстве кондитерских изделий стали использовать множество новых ингредиентов, появились сложные рецептуры и усовершенствованные технологии изготовления конфет. Для всех этих нововведений необходимы новые нормативные документы, – комментирует **начальник испытательной лаборатории «ПЕТЭКС» Людмила Гамова**. – Если требования по безопасности являются общими и обязательными для всех видов конфет и регламентированы в единичных документах, то провести независимую проверку качества продукции, изготовленной по ТУ, в части опреде-



Контроль Качества



Но все-таки суть шоколадных конфет вовсе не в золотистой обертке. Шоколад, из которого создается корпус конфеты, прежде всего, должен быть натуральным. В его составе должны быть такие ингредиенты, как какао-продукты, в частности какао-масло. Чем выше процентное содержание какао-продуктов в шоколадных конфетах, тем они вкуснее и полезнее. При этом наличие в составе тертого какао гораздо лучше, чем какао-порошка, который производят из того, что остается после отжима масла из какао-бобов.

– Для формирования наименования наших конфет мы руководствуемся ГОСТ Р 53041-2008 «Термины и определения» (раздел 2, п. 24), – объясняет PR-менеджер компании «Оркла Брэндс Россия» **Ольга Агафонова**. – В соответствии с этим документом шоколадной конфетой может называться конфета, содержащая не менее 25% отделяемой составной части шоколада от общей массы изделия или не менее 9% общего сухого остатка какао-продуктов, в том числе не менее 4,5% какао-масла. К отделяемой составной части шоколада относят шоколад, молочный шоколад, несладкий шоколад, горький шоколад, темный шоколад, белый шоколад или их сочетания.

Если верить данным, указанным на маркировке исследованных конфет, все образцы имеют в своем составе какао-продукты. Но только кондитерский концерн «Бабаевский» указал количество данных продуктов в про-

ления органолептических и физико-химических показателей в полной мере мы не всегда имеем возможность. Многие ТУ разработаны самими предприятиями-изготовителями и являются их собственностью. Компании вносят ТУ в раздел коммерческой тайны и в обязательном порядке должны предоставлять свою документацию только при проверках государственными надзорными органами. Поскольку ТУ на продукцию не были предоставлены, то органолептические и физико-химические показатели нам удалось исследовать лишь фактически. Порадовало, что мы не обнаружили ничего, явно характеризующего конфеты как нестандартную продукцию. Например, не выявили наличия

признаков «поседения», посторонних вкуса и запаха. На упаковках всех десяти образцов указана полная информация, включающая дату изготовления, сроки годности, условия хранения, и предоставлен подробный компонентный состав конфет.

Секрет шоколадных конфет

Известно, что первые шоколадные конфеты начали производить в Бельгии – их случайно изготовил обычный аптекарь в попытке получить средство от кашля. Его жене пришла идея оборачивать полученные сладости в золотую бумагу, и новый продукт пошел на расхват.

Чем выше процентное содержание какао-продуктов в шоколадных конфетах, тем они вкуснее и полезнее. При этом наличие в составе тертого какао гораздо лучше, чем какао-порошка, который производят из того, что остается после отжима масла из какао-бобов.

центах (54,7%). Сколько процентов какао-продуктов в других конфетах, остается только гадать.

Какао-масло: есть или не есть

Кроме натурального какао-масла в отечественном производстве шоколадных конфет разрешено использование и его заменителей, к которым относятся растительные масла (при условии, что их содержание не превышает более 5% от общего содержания какао-продуктов). В этом случае производитель в обязательном порядке должен предупреждать потребителя о том, что в продукте, кроме или вместо какао-масла, присутствуют растительные эквиваленты.

– Действительно, иногда некоторые изготовители осуществляют частичную, а случается, и полную замену какао-масла пальмовым, кокосовым, другими растительными жирами, причем далеко не всегда оповещают об этом потребителя при указании состава конфет, – отмечает Людмила Гамова. – Часто содержание какао-масла оказывается заниженным. Но здесь нужно четко отделять ситуацию, когда идет замена какао-масла, предусмотренного рецептурой, от ситуации, когда рецептурой наряду с какао-маслом предусмотрено использование других растительных жиров. При грубой фальсификации конфет, заявленных как шоколадные, какао-масло в их составе и вовсе отсутствует. В та-

ких случаях для обнаружения подмены не нужно никаких сложных приборов. Все и так ясно.

О наличии в составе исследуемых упаковок конфет некоторых растительных жиров честно предупредили такие производители, как ООО «Мон`дэлис Русь» – в маркировке их продукции заявлен жир специального назначения (на основе пальмового масла), кондитерская фабрика «Саратовская» – их конфеты содержат эквивалент масла какао (пальмовое масло, масло ши...), жир специального назначения (рафинированный фракционированный растительный жир на основе пальмового масла...) и заменитель молочного жира (рафинированные дезодорированные растительные масла: пальмовое и его фракции, подсолнечное, кокосовое...). Кондитерский концерн «Бабаевский» и фабрика «Красный Октябрь» указали жир кондитерский (модифицированные и немодифицированные растительные масла), а кондитерское объединение «Золотой трюфель» коротко и ясно сообщило о наличии в конфетах растительного жира.

Несмотря на то, что использование пальмового масла в России официально разрешено, специалисты считают его употребление вредным и рекомендуют свести к минимуму или вовсе исключить из рациона питания продукты, в состав которых входит этот компонент.

– Попадая в организм человека, пальмовое масло образует нераство-

Мнение эксперта

Людмила Гамова,
начальник испытательной
лаборатории «ПЕТЭКС»:

«С моей точки зрения, выпуск конфет по современным ТУ все-таки оправдан. Дело в том, что в последние годы в производстве кондитерских изделий стали использовать множество новых ингредиентов, появились сложные рецептуры и усовершенствованные технологии изготовления конфет. Для всех этих нововведений необходимы новые нормативные документы».

Мнение эксперта

Ольга Агафонова,
PR-менеджер компании
«Оркла Брэндс Россия»:

«Для формирования наименования наших конфет мы руководствуемся ГОСТ Р 53041-2008 «Термины и определения» (раздел 2, п. 24). В соответствии с этим документом шоколадной конфетой может называться конфета, содержащая не менее 25% отделяемой составной части шоколада от общей массы изделия или не менее 9% общего сухого остатка какао-продуктов, в том числе не менее 4,5% какао-масла. К отделяемой составной части шоколада относят шоколад, молочный шоколад, несладкий шоколад, горький шоколад, темный шоколад, белый шоколад или их сочетания».



Контроль Качества



коладные конфеты содержат антиоксиданты, укрепляющие иммунную систему. Один из самых главных козырей шоколадного лакомства – содержание в его составе аминокислоты триптофан, при участии которой в головном мозге вырабатывается серотонин, знаменитый «гормон счастья».

– Исключать конфеты из рациона (особенно детского) не стоит. Другое дело, что детям и пожилым людям я бы порекомендовала употреблять пастилу, зефир и мармелад – правда, при условии, что они сделаны на натуральной основе. Этой категории потребителей я не советую шоколадные конфеты, в первую очередь, из-за того, что сам по себе шоколад вызывает возбуждение центральной нервной системы, поскольку в нем содержится кофеин, – говорит Лариса Лавут. – Что же касается остальных людей, даже тех, кто озабочен снижением веса, то исключать шоколадные конфеты из рациона им не стоит. Полный запрет на какие-то продукты отрицательно отражается на психике, настроении и, как следствие, на обменных процессах. Так что можно смело съедать в день одну-две конфеты. При этом лучше выбирать наиболее простые. Чем больше компонентов (варенье, орехи, букет добавок и т. д.) в продукте, тем сложнее организму их усваивать.

И еще один диетический нюанс, связанный с сахаром. Замечено, что большинство конфет финского производства, в отличие от отечественных, не имеют такого приторного привку-

римые комплексы, которые не всасываются и практически не выводятся, значительно повышая уровень холестерина в крови, что в дальнейшем приводит к возникновению и развитию таких заболеваний, как тромбоз сосудов, атеросклероз, и прочих нарушений сердечно-сосудистой системы, – говорит Лариса Лавут. – Кроме того, пальмовое масло обладает сильнейшим канцерогенным действием. Основываясь на этих и других данных, подтвержденных многими научными трудами, я категорически не рекомендую злоупотреблять продуктами питания, содержащими пальмовое масло, особенно это касается беременных женщин и детей.

Конфеты есть можно и нужно

Если о сладостях, в составе которых находится пальмовое масло, медики и диетологи даже слышать не хотят, то к шоколадным конфетам с более менее натуральным составом специалисты относятся достаточно лояльно. Конечно, они постоянно подчеркивают, что большое количество жиров и углеводов, содержащихся в конфетах, провоцирует у сладкоежек лишний вес, а сахар является причиной возникновения кариеса.

С другой стороны, те же специалисты отмечают, что шоколадные конфеты – важный источник углеводов, которые поддерживают жизнедеятельность организма. Кроме того, шо-

Кроме натурального какао-масла в отечественном производстве шоколадных конфет разрешено использование и его заменителей, к которым относятся растительные масла (при условии, что их содержание не превышает более 5% от общего содержания какао-продуктов).

са, забивающего всю остальную вкусовую гамму. Это связано с тем, что финны в их производстве стараются использовать фруктозу, которая воздействует на организм не так агрессивно, как сахароза. И хотя негативное влияние сахара на организм несколько преувеличено, все-таки если есть выбор между конфетами с сахарозой или фруктозой, лучше отдать предпочтение второму варианту.

Техника безопасности конfectionного удовольствия

Выбирая шоколадные конфеты, не забывайте, что вы покупаете не коробку, а конфеты. В очень красивой дизайнерской упаковке могут оказаться невкусные конфеты, сделанные из некачественных, дешевых ингредиентов. Не лишним будет обратить внимание и на массу нетто – бывает, что в огромной коробке находится всего несколько конфет.

Шоколадные конфеты – очень капризное лакомство, требующее особых условий хранения, нарушение которых способствует превращению шоколадного произведения искусства в испорченный продукт. Поэтому при выборе таких конфет обязательно обратите внимание на срок годности, указанный производителем. Например, наборы шоколадных конфет, приобретенные для экспертизы «Общественным контролем», имеют сроки хранения от 9 до 12 месяцев. Когда заветная коробка наконец откры-

та, стоит внимательно рассмотреть ее содержимое.

– Качественные конфеты, покрытые шоколадной глазурью, или шоколадные конфеты с начинкой должны иметь блестящую поверхность – ровную или с четким рисунком, – объясняет Людмила Гамова. – Конечно, лакомство должно аппетитно пахнуть шоколадом, причем его аромат должен быть сильнее запаха начинки. Шоколадные конфеты должны оставлять приятное послевкусие. Те, что изготовлены из натуральных ингредиентов, во рту тают, а не «мылятся» или прилипают к зубам, как пластилин. «Поседение» конфет говорит о том, что они хранились в неправильных условиях – обычно данный признак появляется из-за температурных перепадов и повышенной влажности, а также при истечении срока годности конфет. При этом у конфет ухудшается не только внешний вид, но и вкус.

Часто мы откладываем красивую коробку конфет для подарка. Чтобы не оказаться в неудобной ситуации, когда придет время вручить этот подарок, обязательно убедитесь, что срок годности продукта не истек.

Если вам предстоит какое-то время хранить конфеты в домашних условиях, имейте в виду, что шоколадные конфеты «не любят» холодильник. Лучше всего их хранить при комнатной температуре (+18°C), в месте, защищенном от прямого попадания света, и отдельно от других продуктов питания. **КС**

Мнение эксперта

Лариса Лавут,
доцент кафедры сестринского дела и социальной работы, преподаватель курса «Диетология» СЗГМУ им. И.И. Мечникова:

«Исключать конфеты из рациона (особенно детского) не стоит. Другое дело, что детям и пожилым людям я бы порекомендовала употреблять пастилу, зефир и мармелад – правда, при условии, что они сделаны на натуральной основе. Этой категории потребителей я не советую шоколадные конфеты, в первую очередь, из-за того, что сам по себе шоколад вызывает возбуждение центральной нервной системы, поскольку в нем содержится кофеин».

Мнение эксперта

Людмила Гамова,
начальник испытательной лаборатории «ПЕТЭК»:

«Качественные конфеты, покрытые шоколадной глазурью, или шоколадные конфеты с начинкой должны иметь блестящую поверхность – ровную или с четким рисунком. Конечно, лакомство должно аппетитно пахнуть шоколадом, причем его аромат должен быть сильнее запаха начинки. Шоколадные конфеты должны оставлять приятное послевкусие. Те, что изготовлены из натуральных ингредиентов, во рту тают, а не «мылятся» или прилипают к зубам, как пластилин. «Поседение» конфет говорит о том, что они хранились в неправильных условиях».



EXPOFORUM

АГРОРУСЬ

**XXIV МЕЖДУНАРОДНАЯ
АГРОПРОМЫШЛЕННАЯ ВЫСТАВКА-ЯРМАРКА**

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ • ЛЕНЭКСПО

ВЫСТАВКА
25-28
АВГУСТА 2015

559 УЧАСТНИКОВ

14 150 СПЕЦИАЛИСТОВ АПК

49 РЕГИОНОВ
РОССИИ

19 СТРАН

ЯРМАРКА
22-30
АВГУСТА 2015

52 456 КВ. М

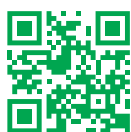
117 307 ПОСЕТИТЕЛЕЙ

535 ФЕРМЕРСКИХ
(КРЕСТЬЯНСКИХ)
ХОЗЯЙСТВ

ИМПОРТОЗАМЕЩЕНИЕ •
ТЕХНИКА. ТЕХНОЛОГИИ. ОБОРУДОВАНИЕ •
РАЗВИТИЕ СЕЛЕКЦИОННЫХ СТАНЦИЙ •
И ПЛЕМЕННЫХ ХОЗЯЙСТВ

**НОВОЕ
2015**

• ЖИВОТНОВОДСТВО. КОРМА. ВЕТЕРИНАРИЯ
• РАСТЕНИЕВОДСТВО ЗАЩИЩЕННОГО ГРУНТА
• УДОБРЕНИЯ
• РЫБОВОДСТВО



ВК «ЛЕНЭКСПО», СПб, Большой пр. В. О., 103
тел. +7 (812) 240 40 40, доб. 231, 234, 235, 188, 254
farmer@expoforum.ru
www.agrorus.expoforum.ru

ГЕНЕРАЛЬНЫЙ МЕДИАПАРТНЕР



0+

*ЭКСПОФОРУМ

Подготовила:



Елена Максимова

От шоколада россияне не откажутся

Конец минувшего и начало текущего года в России были достаточно непростыми. Но, несмотря на это, спрос на сладости, в том числе на шоколад, в нашей стране сохранился.



Шоколадные кондитерские изделия отличаются более высокие цены, по сравнению с мучными или сахаристыми. Так, килограмм натуральных конфет обойдется российскому покупателю в 457 рублей, а килограмм шоколада – в 545 рублей.

В отличие от большинства видов кондитерской продукции, которая у нас может изготавливаться на собственном сырье, для производства шоколадных изделий необходимы импортные какао-бобы, которые в России не выращиваются.

По данным Росстата, поставки какао-бобов в нашу страну в январе-феврале текущего года уменьшились

в 3,7 раза по сравнению с аналогичным периодом 2014 года, а шоколада и прочих готовых пищевых продуктов, содержащих какао, – в 1,7 раза. При этом, по данным специалистов компании «Маркет Аналитика», российский рынок кондитерских изделий сохраняет положительную динамику, хотя и сталкивается с рядом трудностей.

Мировой рынок какао-бобов

Как уже отмечалось, какао-бобы, из которых производится шоколад, – это импортное сырье, поставляемое в основном из стран Африки. Летом 2014 года рыночная стоимость какао-бобов выросла на 18% и достигла пика за три года: тонна сырья стоила 3234 доллара. Осенью стоимость какао-бобов взлетела до 3371 доллара за тонну. Причина тому – распространение в Африке лихорадки Эбола. Крупнейшие мировые производители шоколада даже пожертвовали 600 тыс. долларов на борьбу с вирусом, опасаясь распространения Эболы в странах-производителях какао-бобов – Кот-д'Ивуаре и Гане.

Цена на фьючерсы какао-бобов стабилизировалась только к весне текущего года: тонна сырья на бирже стала стоить 2,8 тыс. долларов.

Тем не менее, по прогнозам, цены на какао-бобы будут расти и дальше, ведь последние годы их производство во всем мире сокращается из-за уменьшения количества плантаций, засух и ряда других факторов. Так, по данным крупнейших производителей кондитерских изделий Mars и Barry Callebaut, к 2020 году спрос на бобы будет превышать его производство на 1 млн т, а к 2030 году этот разрыв увеличится до 2 млн т.

Структура российского шоколадного рынка

В структуре кондитерского рынка сегмент шоколадных изделий занимает второе место по объему, постепенно наращивая свою долю. По

оценкам экспертов Ассоциации предприятий кондитерской промышленности (АСКОНД), сегмент шоколадных кондитерских изделий в основном представлен категорией весовых конфет, на долю которых приходится 60% рынка в натуральном выражении.

Шоколадные кондитерские изделия отличаются более высокие цены, по сравнению с мучными или сахаристыми. Так, килограмм натуральных конфет обойдется российскому покупателю в 457 рублей, а килограмм шоколада – в 545 рублей.

По данным экспертов исследовательского агентства «Маркет Аналитика», за 11 месяцев 2014 года производители увеличили выпуск продукции на 4% по сравнению с аналогичным периодом 2013 года – до 1560 тыс. т. И это несмотря на то, что рост цен на шоколадные изделия в 2014 году составил 13%.

Основным регионом производства шоколадных изделий по итогам 11 месяцев 2014 года традиционно стал Центральный ФО, на долю которого приходится 56% общего объема производства. Далее расположились Приволжский и Северо-Западный регионы – их доли составили, соответственно, 18% и 8%.

По итогам 11 месяцев 2014 года, в производстве шоколадных изде-



Крупнейшие мировые производители шоколада пожертвовали 600 тыс. долларов на борьбу с вирусом Эбола, опасаясь его распространения в странах-производителях какао-бобов – Кот-д'Ивуаре и Гане. Режим карантина мог бы существенно ограничить экспорт.

лий наметились такие тенденции, как рост производства шоколада с добавлением зерен, фруктов и орехов – до 40 тыс. т (+4%) и снижение производства шоколадных конфет, содержащих алкоголь, – до 45 тыс. т (-13%).

Стратегии российских производителей шоколада

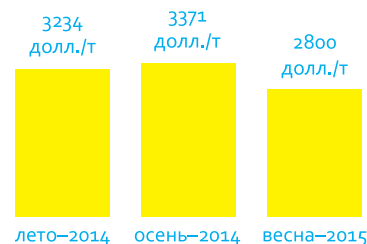
Эксперты отмечают, что изготовители шоколадной продукции в нашей стране могут приобретать какао-сырье двумя способами. Первый – закупка какао-бобов непосредственно в Африке. Плюсы такой стратегии очевидны: цены на какао-бобы ниже, чем на продукты их переработки. Однако этот путь ведения бизнеса подразумевает закупку дорогостоящего оборудования для обработки какао-бобов. Поэтому по полному циклу могут себе позволить работать лишь крупные фабрики. Например, кондитерский концерн «Бабаевский», «Рот фронт», «Красный Октябрь», «Славянка». Большинство региональных предприятий производят шоколад из какао-порошка, какао-масла или тертого какао. Это сырье, как правило, закупается у европейских производителей. И компании, выбравшие данную стратегию, вынуждены были значительно поднять цену на свою продукцию из-за роста курса валют и сокращения числа европейских компаний, желающих работать с Россией из-за нестабильной экономической ситуации.

Тенденции рынка

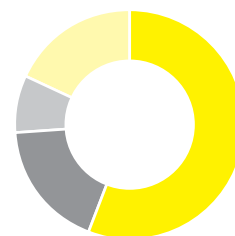
Можно выделить несколько наиболее ярких тенденций, которые прослеживались на российском рынке кондитерских изделий в 2014 году. В первую очередь, специалисты агентства «Маркет Аналитика» отмечают, что несмотря на негативные явления в экономике, в 2014 году отечественные производители смогли нарастить выпуск продукции, а потребление шоколадных изделий в России (5,3 кг на человека в год) приближается к уровню потребления западноевропейских стран (8 кг).

Еще один яркий тренд – повышение интереса россиян к здоровому образу жизни, в том числе к здоровому питанию. Поэтому производство натуральных и полезных лакомств – одно из наиболее перспективных направлений на кондитерском рынке. И шоколадные изделия с такими полезными ингредиентами, как ягоды годжи, кусочки цельных какао-бобов, зеленый чай, потребители готовы покупать даже по достаточно высокой цене. **КС**

Динамика цен на какао-бобы в 2014–2015 гг.



Основные регионы производства шоколадных изделий в РФ по итогам 11 месяцев 2014 г.



Доля в процентах от общего объема производства шоколада:

- Центральный ФО – 56%
- Приволжский – 18%
- Северо-Западный – 8%
- Остальные регионы – 18%



Шоколадные изделия с такими полезными ингредиентами, как ягоды годжи, кусочки цельных какао-бобов, зеленый чай, потребители готовы покупать даже по достаточно высокой цене.

Подготовила: **Елена Максимова**

Фото: modern-bakery-moscow.ru

Информация предоставлена организаторами
выставки Modern Bakery Moscow

Решения для хлебопекарной промышленности на Modern Bakery 2015



21-я Международная специализированная выставка для специалистов хлебопекарного и кондитерского рынков России и стран ближнего зарубежья Modern Bakery Moscow

Дата и место проведения:
22-24 апреля 2015 года, Москва, ЦВК «Экспоцентр»

Организаторы:
ООО «Мессе Франкфурт РУС»,
OWP Ost-West-Partner GmbH

Масштаб:
180 экспонентов из 17 стран,
11 084 профессиональных
посетителя из 42 стран

С 22 по 24 апреля в московском выставочном комплексе «Экспоцентр» с успехом прошла 21-я Международная специализированная выставка для специалистов хлебопекарного и кондитерского рынков России и стран ближнего зарубежья Modern Bakery Moscow. За три дня смотра с решениями, которые представили 180 экспонентов из 17 стран, смогли познакомиться 11 084 профессиональных посетителя. Среди участников было множество известных во всем мире производителей оборудования для крупных и малых хлебопекарных производств.

В этом году свои решения на выставке продемонстрировали 110 российских и 70 международных компаний из Австрии, Бельгии, Германии, Испании, Италии, Португалии, Турции, Франции, Чехии, Швеции и других стран. Успех выставки был очевиден. Российские специалисты кондитерской и хлебопекарной отраслей интересовались как новинками, так и уже проверенными установками, представленными на стендах участников. Многие экспоненты демонстрировали свои машины в действии, чтобы производители конечной продукции могли выбрать оптимальное для себя реше-

ние. Поэтому зачастую контракты заключались непосредственно на стендах.

«Modern Bakery Moscow – лидирующая выставка для хлебопекарного и кондитерского рынков России. Она охватывает весь спектр решений, необходимых для производства конечной продукции, и отражает одну из наиболее экономически сильных отраслей промышленности в России», – отметил **генеральный директор компании-организатора выставки «Мессе Франкфурт РУС» Ойген Аллес.**

В свою очередь **генеральный директор OWP Ost-West-Partner GmbH г-н Бернд Д. Фихтнер** объясняет попу-



Ярким событием выставки стал Конкурс кондитерского искусства, который прошел в этом году во второй раз при поддержке Школы шоколада и Sweet Art.

лярность выставки среди ведущих мировых производителей оборудования тем, что мероприятие проводится в самой большой стране мира.

Традиционно выставку сопровождала насыщенная деловая программа, отражающая актуальные потребности производителей хлебобулочных и кондитерских изделий. В рамках выставки прошли семинары «Пекарня XXI века: развитие концепта и бизнеса» и «Новейшие технологии и оборудование в производстве глазури для мороженого», последний был организован в сотрудничестве с Союзом мороженщиков России, а так-

же пленарное заседание «Хлебопекарная и кондитерская промышленность: проблемы и перспективы развития».

В дни выставки был проведен VII Международный хлебопекарный форум, в программу которого вошли Всероссийский конкурс «Лучший Хлеб России – 2015», а также симпозиумы «Хлеб – основа здорового питания» и «Практика применения технических регламентов при производстве хлебобулочных изделий».

Совместно с Союзом Производителей Пищевых Ингредиентов был организован семинар «Пищевые ингредиенты: вкусно, полезно и технологично», при поддержке МГУПП – курс повышения квалификации «Школа современного хлебопека и кондитера», при поддержке ФГБНУ ВНИИ кондитерской промышленности и НИИ питания – семинар «Маркировка кондитерских изделий».

В этом году в пятый раз состоялся семинар «Технологии глубокой заморозки в современном хлебопечении». Докладчики из компаний MIWE, Revent, «Кома», Wachtel, Wiesheu проинформировали о последних технологиях данного перспективного сегмента отрасли.

В рамках выставки прошел Третий Евразийский форум «Хлеб и здоровье планеты», на котором в том числе обсуждались вопросы инновационных технологий хлебопечения в решении проблем импортозамещения.

Впервые совместно с НИИ хлебопекарной промышленности была организована научно-практическая конференция «Формирование конкурентного потенциала хлебопекарных предприятий в условиях экономических вызовов». Мероприятие прошло в современном формате – с привлечением по skype международных экспертов.

Ярким событием выставки стал Конкурс кондитерского искусства, который прошел в этом году во второй раз при поддержке Школы шоколада и Sweet Art. Призы победителям предоставила компания Dawn Foods, предлагающая широкий ассортимент качественных ингредиентов, смесей и готовых замороженных продуктов. Спонсором номинации «Лучшее изделие из шоколада» выступила компания «МЕТРО Кэш энд Керри».

На протяжении всех трех дней выставки проходили обучающие семинары специалистов ведущего в Швейцарии Центра повышения квалификации по хлебопекарному и кондитерскому мастерству Richemont.

Совместно с Санкт-Петербургским институтом управления и пищевых техно-

Антипригарные покрытия – нанесение и восстановление

Листы волнистые и плоские перфорированные:



- любые размеры
- различное число желобов
- усиление каркаса

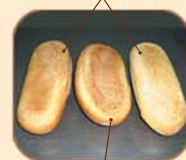
Тостовые формы



Формы «лодочки» перфорированные



Выпечка в «лодочках»



Выпечка на листе



Тележки печные и транспортировочные

Санкт-Петербург
Евпаторийский пер., д.7 лит. А
(812) 244-05-30, 244-05-31
info@tehlen.ru, www.tehlen.ru

ДОВЕРИЕ НАДЕЖНОСТЬ ЧЕСТНОСТЬ



Многие экспоненты демонстрировали свои машины в действии, чтобы производители конечной продукции могли выбрать оптимальное для себя решение.

логий был организован Деловой клуб «Лучшие региональные практики национального хлебопечения России», который открыли член Комитета Совета Федерации по экономической политике Игорь Фомин и заместитель директора Департамента экономики и государственной поддержки АПК Министерства сельского хозяйства РФ Михаил Лосев.

В итоге большинство участников выставки осталось довольно качеством и количеством посетителей на Modern Bakery Moscow 2015, несмотря на непростую экономическую ситуацию. Многие экспоненты подчеркивают, что российский рынок даже в те-

кущих условиях является важным для них. Так, **экспорт-менеджер компании Polen Ильхан Ватасев** утверждает, что российский рынок очень важен для компании, так как на территории Российской Федерации проживает порядка 150 млн человек. «Россияне любят сладости и пробуют все новинки. Каждый год мы демонстрируем нашим клиентам новейшую продукцию. В следующем году мы планируем снова участвовать в выставке Modern Bakery Moscow», – сообщил он.

Следующая выставка Modern Bakery Moscow будет проводиться с 14 по 16 марта 2016 года, Экспоцентр. **КС**

Мнения

◇
Екатерина Ильг,
финансовый директор
компании Riehle Rus:

«Мы полностью удовлетворены посещаемостью нашего стенда. Довольны тем, какие посетители к нам подходили, квалификацией клиентов, общением с ними».

◇
Ганс-Юрген Пэслер,
генеральный директор
компании SchrutkaPeukert:

«Охват аудитории и география посетителей очень широкие. На выставку приехали посетители со всей России: с юга и востока страны. На стенд подходили представители Челябинска, Магнитогорска, Белгорода, Санкт-Петербурга, Москвы и Московской области, а также стран СНГ».

◇
Ирина Аржанова,
ведущий менеджер
корпоративного направления
компании «Петербургский
мельничный комбинат»:

«За три дня выставки сотрудникам компании удалось завязать более 200 новых деловых контактов в разных направлениях – с дистрибьютерами, представителями сферы HoReCa, крупными оптовиками. На выставке посетители проявляли повышенный интерес к продукции нашей компании. Видимо, это связано со стремлением наших производителей к импортозамещению».

◇
Вальдемар Зелих,
экспорт-менеджер
компании MIWE:

«Видно, что рынок уже достаточно оправился от последствий подъема курса валют. Для компании MIWE Россия всегда была и остается важным партнером. От российского рынка мы отказываться не собираемся, для нас это стратегическое направление. Будем работать здесь дальше».



18–20 ноября 2015 года, Санкт-Петербург, ЭКСПОФОРУМ

XXIV Международная Продовольственная ВЫСТАВКА «ПЕТЕРФУД»



ЗАКУПЩИКИ 40 СЕТЕЙ НА ВАШЕМ СТЕНДЕ

Участвуя в выставке, Вы:

- Проведете дегустацию всей линейки собственных брендов для закупщиков 40 региональных и федеральных сетей.
- Узнаете конкретные требования к ассортименту в Вашей категории из «первых рук»

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ СПИСОК СЕТЕЙ НА ВЫСТАВКЕ «ПЕТЕРФУД»

Семишагофф,
7Я Семья,
X5 Retail Group,
Адепт (сеть фирменных магазинов),
Азбука Вкуса,
Ассоциация Торговых предприятий «Союз»,
Ашан,
Бородинский,
Великолукский мясокомбинат (сеть фирменных магазинов),

Верный,
Вкусный дом,
Гастроном 811,
Гирлянда,
Дикси ГК,
Евророс ТД,
Квартал,
Командор,
Крошка-Картошка,
К-Руока,
ЛЕНОБЛПОТРЕБСОЮЗ,
Лотос ТХ,

ЛЭНД, ЛЭНД ТД,
Metro C&S,
Магнит,
Меркурий (Петрович),
Минута Маркет,
НЕТТО,
О'Кей,
Оптотек РЯДЫ,
Петровский,
Пловдив,
Полушка,
Пчелка, Империял,

Пятачок,
Роснефть,
СантаМаг,
Сезон (ТД Менахем),
Сетка,
Система ТЗС,
ТД Реаль,
Фа-маркет (заправки Фазтон),
Хорошие новости,
Чудославские (сеть фирменных магазинов).

ОФОРМИТЕ УЧАСТИЕ НА САЙТЕ www.peterfood.ru

Организатор:



Тел./факс: (812) 327 49 18, (495) 730 79 06
E-mail: imperia@imperiaforum.ru



Компания:

АО «ШАЛЛЕР»

Россия, 115054, г. Москва,

Павелецкая пл., д. 2, стр. 2

Тел.: +7 (495) 797-63-33

Факс: +7 (495) 797-63-44

E-mail: office.moskau@schalleraustria.com

www.schalleraustria.com

Воздушные, легкие и безопасные с точки зрения гигиены



Для производства пастилы, зефира, жевательных конфет, муссов и йогурта используются инновационные системы аэрации.

Вот уже на протяжении многих лет системы аэрации успешно используются в кондитерской и молочной отраслях. SCHALLER SOLUTIONS предлагает лучшие комплексные решения для различных нужд.

Что общего у пастилы, зефира, жевательных конфет, взбитых сливок, муса или йогурта? Для производства этих вкусных продуктов используются инновационные системы аэрации. По сравнению с традиционными приемами современные высокотехнологичные системы аэрации получили широкое развитие. Эти ультрасовременные установки обеспечивают производителям продуктов огромный потенциал роста, поэтому спрос на них непрерывно растет.

«Использование систем аэрации в кондитерской и молочной промышленности позволяет получить более нежную консистенцию продуктов и дает безграничные возможности для расширения ассортимента», – считает директор по продажам компании SCHALLER Кристиан Ундойч.

Системы аэрации продуктов и области их применения

Установки для аэрации используются в производстве таких сладостей, как па-

стилы, зефир или воздушный шоколад. Модификации систем такие же разнообразны, как и области применения. Независимо от вида производимого продукта, преимущества использования технологий аэрации налицо: они помогают добиться оптимальной текучести продукта, а также улучшить его вкусовые качества. Насыщенный воздухом продукт становится особенно нежным на вкус и приобретает более аппетитный внешний вид. В некоторых случаях, например, если речь идет о воздушном шоколаде, калорийность конечных изделий при том же самом объеме существенно снижается. Это – один из трендов современного потребительского рынка, где наибольшим спросом пользуются вкусные и одновременно низкокалорийные продукты, которые невозможно получить при использовании устаревших производственных процессов.

Процесс аэрации

Множество преимуществ говорят в пользу применения систем аэрации в кондитерской промышленности. Прежде всего, стабильная, однородная и однородная консистенция продукта, которую обеспечивает правильно организованный процесс. Он же позволяет контролировать образование пенной

структуры в продукте. Аэрация – процесс непрерывный, и с помощью инновационных систем его можно легко автоматизировать. Еще одно преимущество применения систем аэрации в минимизации использования эмульгаторов и стабилизаторов. Все это положительно влияет не только на качество продукта, но и на рыночный успех производителя.

Качество и гигиена на высшем уровне

Важнейший приоритет в пищевой промышленности – соответствие продукта самым высоким критериям качества и гигиены. Это еще один аргумент в пользу систем аэрации. Прежде чем готовый продукт попадет в холодильник потребителя, он проходит через тщательно продуманный комплекс процессов, отвечающих за гигиену и качество.

Как известно, важнейший фактор на производстве – стерильность. Поэтому компания SCHALLER предлагает только такие установки, в которых в обязательном порядке предусмотрено наличие функций SIP (Sterilization-In-Place) и CIP (Cleaning-In-Place), обеспечивающих высокий уровень гигиены во время производства и позволяющих эффективно предотвращать размножение бактерий в благоприятной для них среде – как раз там, где много жира, сахара и белков. При использовании функций CIP и SIP можно быть спокойным даже за самые чувствительные продукты. Высокотехнологичные установки ведущего мирового производителя в сочетании с ноу-хау SCHALLER SOLUTIONS – оптимальное решение для обеспечения высоких стандартов гигиены и качества. Сюда же стоит добавить тщательное планирование и компоновку каждой производственной линии.

Индивидуальные решения

Для экспертов SCHALLER SOLUTIONS объемный список потребностей заказчиков не составляет никакой проблемы. Разрабатывая комплексные решения, SCHALLER SOLUTIONS всегда исходит из индивидуальных особенностей каждого предприятия. Предлагаемое оборудование может интегрироваться в существующую производственную линию или быть отдельным проектом. Технологи и технические специалисты SCHALLER SOLUTIONS делают ставку только на варианты, которые могут принести заказчику реальную прибыль. Каждый проект – это индивидуальное решение, разработанное для конкретной отрасли и предприятия. **Р**

Solutions

Масштабное мышление и индивидуальный подход

**SCHALLER**

Ваш партнер для эффективных решений

Специалисты направления SCHALLER® Solutions в сотрудничестве с компаниями-партнерами разработают для Вас инновационные высокотехнологичные решения для кондитерской промышленности. По последнему слову техники и с учетом индивидуальных потребностей.

От планирования до ввода в эксплуатацию мы окажем Вам поддержку и предоставим решения, услуги и консультации высочайшего качества.

Наша команда обладает знаниями, ноу-хау и многолетним опытом реализации проектов в сфере производства кондитерских и хлебопекарных изделий.

Убедитесь сами!

NORBERT SCHALLER GESMBH
Адрес Тауер, Донау-Сити-Штрассе 11
1120 Вена, Австрия
suesswaren@schalleraustria.com, www.schalleraustria.com



Excellence in Food
Совершенство в каждом продукте



Компания: **ООО «ЦСБ-Систем»**
115054, г. Москва,
Пятницкая ул., д. 73, оф. 8
Тел.: +7 (495) 641-51-56
Факс: +7 (495) 953-31-16
E-mail: info@csb-system.ru
www.csb.com

Авторы:



Адам Стех,
директор по продажам
CSB-System AG направления
«Хлебопекарная и кондитерская отрасли»



Сергей Бувич,
менеджер по продажам
ООО «ЦСБ-Систем»



Опыт успешной интеграции производства и торговых филиалов

Хлебопекарную и кондитерскую продукцию богатого традициями предприятия Max Rischart's Backhaus KG в Мюнхене, имеющего 14 собственных филиалов, приобретают ежегодно около 8 млн покупателей. Только в одной из торговых точек на знаменитой площади Мариенплац, которая считается самым посещаемым магазином-пекарней в Германии, покупают свежие хлебобулочные и кондитерские изделия около 1,4 млн человек в год.

Использование IT-решений CSB-System обеспечивает предприятию Rischart's Backhaus, кроме прочего, оптимальную коммуникацию между центральным производством и торговыми филиалами. Благодаря этому информационный и материальный потоки организованы максимально эффективно.

Каждый филиал делает свои заказы продукции централизованно в системе CSB-System, причем весь ассортимент хлебобулочных и кондитерских изделий визуализируется на мониторе компьютера. Заказы-ваемые объемы создаются на основе сравнительных показателей продаж за предыдущую неделю или с помощью календаря заказов. Этот календарь представляет заказанное количество продукции в определенные дни предыдущих лет, например, на Рождество и Пасху. Эти данные служат ориентирами, чтобы избежать избыточных заказов, однако руководители филиалов вправе принимать решение самостоятельно.

После регистрации заказа продукции филиалом в CSB-System данные автоматически передаются в систему комплектации заказов. Одновременно с этим рассчитываются объемы производства и создается производственное задание. Таким образом каждый отдел пред-

приятия имеет точную информацию о количестве продукции, которая будет произведена в ночную смену для следующего дня. Теперь с использованием программного обеспечения могут быть созданы соответствующие производственные партии и запущен технологический процесс. Для обеспечения максимальной гибкости до определенного времени могут быть приняты дополнительные заказы от филиалов.

Готовые изделия комплектуются в заказы и отгружаются. Стоит отметить, что эти процессы выпол-

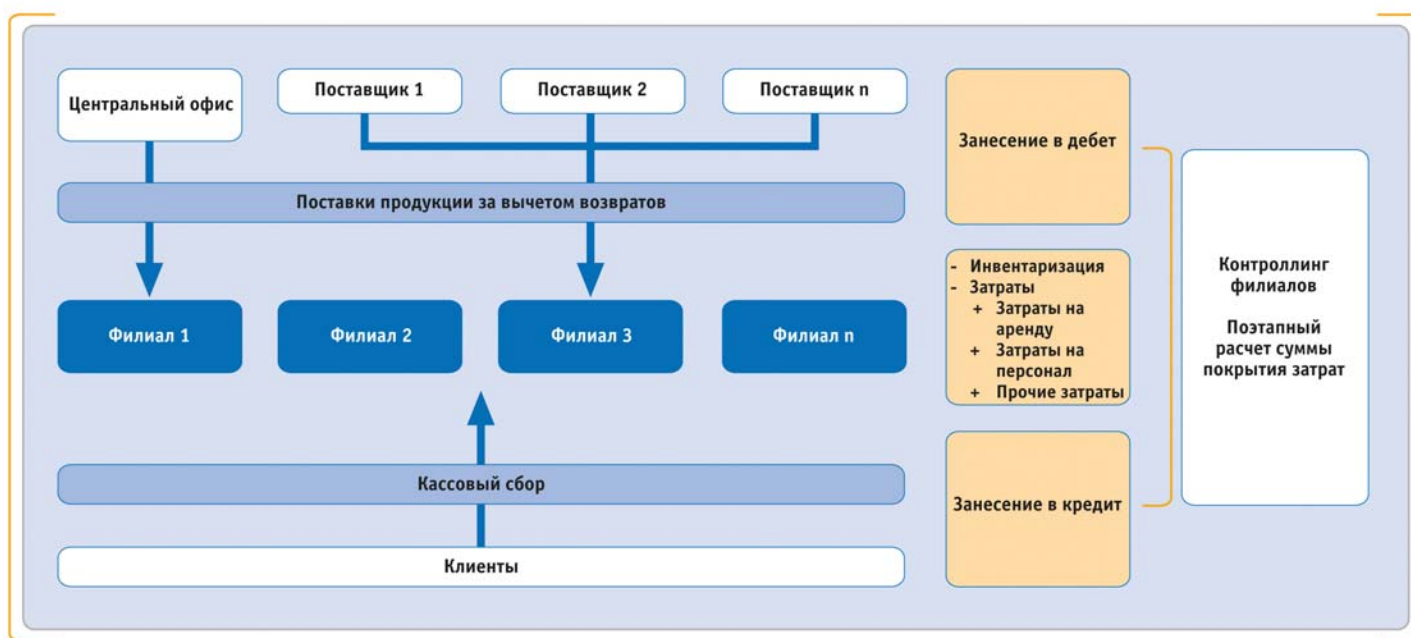
няются без использования бумаги как носителя информации. Сроки доставки продукции в филиалы Rischart's Backhaus очень гибкие, каждый магазин может выбрать семь различных сроков поставки между 5.00 и 17.00.

Прочие составляющие IT-решения CSB-System на Rischart's Backhaus: Снабжение, Склад, Производство, Сбыт, Управление качеством, Прослеживание, Управление пищевой ценностью, Управление документами, Управление техническим обслуживанием и Управление маршрутами. ■

Справка

Один из важных каналов сбыта продукции для предприятий хлебопекарной и кондитерской отраслей – продажа через собственные торговые филиалы. Такой вид организации сбыта напрямую связан с необходимостью быстрого получения, сохранения, обработки и передачи актуальной информации. Используемые для этого IT-решения зачастую состоят из отдельных, не взаимосвязанных между собой программ, что на практике приводит к сбоям в работе, ошибкам и сложностям в управлении предприятием. Для компании, имеющей сеть собственных филиалов, сбой в работе IT несут за собой существенное уменьшение выручки. В этом случае владельцам необходимо рассмотреть возможность расширения функциональных возможностей используемого IT-решения или полной его замены на систему, которая быстро, просто и надежно интегрирует филиалы.

Управление филиалами с использованием решения CSB-System





Универсальная производственная линия от DEALER4YOU

Фирма DEALER4YOU предлагает вашему вниманию линию для производства сразу нескольких типов печенья. Установка подойдет для изготовления печенья типа «Арлетка», «Пегуски», а также пряников с начинкой. Средняя производительность линии – 400 кг продукции в час. Изделия могут быть глазированные шоколадом или посыпаны орехами, кунжутом, маком.



В ассортименте DEALER4YOU, помимо упомянутого оборудования, представлены как линии, так и отдельные машины для изготовления любого вида печенья, сладких и соленых снегов, батончиков, грильяжа и многого другого. Это и формирующее, и тестомесильное, и выпечное оборудование, в том числе туннельные и термомалярные печи.

Тестомесильное оборудование, представленное в нашем ассортименте, производится фирмой IBIS, хорошо зарекомендовавшей себя на рынке.

Линии для соломки, брецелей, батончиков мюсли

и многого другого – наша компания может предложить как стандартное, так и выполненное по индивидуальному заказу оборудование. Наши специалисты предложат клиентам технологическую поддержку и во время запуска, и после него.

Приглашаем к сотрудничеству партнеров и представителей из России. **Р**

DEALER4YOU
Czackiego 15

85-138 Bydgoszcz, Polska

Моб.: +48 731 31-24-24

Тел.: +48 52 561-07-55

info@mashiny.eu

skype mashiny.eu

www.mashiny.eu

Кондитерская фабрика «Саратовская» реализует программу импортозамещения

На протяжении четырех лет саратовские кондитеры ведут системную работу по переходу на отечественные ингредиенты на натуральной основе с применением российского сырья.

Вместе с экспертами ведущих предприятий пищевой отрасли технологи работают над повышением качества и оптимизацией затрат при производстве кондитерских изделий. Совместными

усилиями саратовской кондитерской фабрики и жирового комбината, входящего в холдинг «Солнечные продукты», были разработаны ингредиенты для вафельных начинок. В результате в 2014 году при производстве саратовских сладостей вместо компонентов, импортируемых из стран Юго-Восточной Азии, стали использоваться продукты российского происхождения. Работа по замене импортных составляющих на фабрике будет продолжена.

В ближайшей перспективе планируется перейти с кондитерских жиров производства Голландии и Дании на отечественные продукты.

unipack.ru



FRANZ HAAS ■ MEINCKE ■ MONDOMIX ■ STEINHOFF

Больше продуктов и идей для вашего бизнеса!

С 12 по 17 сентября 2015 года на ярмарке IBA в Мюнхене группа компаний «Хаас» будет представлять мощь всех своих четырех фирм: «Хаас-Майнке», «ЦФТ Хаас Конвипмент», «Хаас Мондомикс» и «Франц Хаас Ваффель».

Посетите наш стенд (зал А6, стенд №131) и получите свою порцию вдохновения, познакомившись с нашим уникальным ассортиментом из 120 готовых продуктов. Рассмотрите, потрогайте и почувствуйте запах свежей выпечки!

Специалисты ГК «Хаас» на своем стенде проведут по-настоящему интересное и уникальное событие – демонстрационное выпекание пирожных с начинкой! Пришедшие к нам из Азии пирожные с начинкой полюбили все, особенно детям. Эти лакомства делаются из воздушного бисквитного теста в специальных формах в виде животных или яблок с добавлением вкуснейших наполнителей.

Готовое пирожное может весить до 45 г, а это значит, что его следует воспринимать не только в качестве сладости, но и как энергетически ценный и здоровый продукт, которым можно перекусить. Эти изделия могут быть выпечены в любых формах специально для промоакций – вариантов бесконечно много.

Технологические линии компании «Франц Хаас» для изготовления таких пирожных отличаются от других линий подобного типа разнообразием возможностей. Они позволяют производить продукцию с двумя видами начинок или продукцию из теста разных цветов.

Также специалистам кондитерской индустрии будет интересно посмотреть живую демонстрацию выпекания на оборудовании ГК «Хаас» полых вафельных рулетиков (с черничными полосами, в цвет ярмарки IBA), а также вафельных подушечек со

взбитым кремом. Линии, изготовленные нашей компанией, позволяют выпекать хрустящие вафельные рулетики с цветными полосами (до трех разных цветов), а также с разными вкусами. Изделия могут быть покрыты шоколадом, наполнены кремом, частично или полностью отделаны глазурью. Вафельные подушечки – это те же рулетики, только закрытые с двух сторон, со сладкой или соленой начинкой. Они могут быть самых разнообразных форм, даже скрученные в петельку.

Еще одна деталь, демонстрирующая превосходство секции компании «Хаас», – это наш «поток идей» (ideation tunnel). Поделись в ходе посещения нашего стенда своими идеями, связанными с производством острой, сладкой и соленой продукции. И ознакомьтесь с широким разнообразием идей, уже воплощенных в производстве более чем 120 продуктов со всего мира!

Как видите, группа компаний «Хаас» предоставляет массу возможностей, которые вдохновят вас. Не упустите шанс пообщаться на ярмарке с представителем компании в вашем регионе для более эффективного сотрудничества.

Больше продукции и больше идей для вашего бизнеса – вот что ожидает вас на стенде группы компаний «Хаас» на ярмарке IBA 2015 (зал А6, стенд №131). Мы с нетерпением ждем вас с 12 по 17 сентября в Мюнхене! **Р**

Автор: Ирена Капаун,
маркетинговые
коммуникации ГК «Хаас»
Тел.: +43 676 8922 4118
E-mail: irene.kapaun@haas.com

Компании: ООО «ТРИЭР» и ООО «ИРЕКС»

ПРЕМИУМ-сегмент хлебобулочных изделий

Цена забывается, качество остается.
Фредерик Генри Ройс

Текущий год для хлебопекарной отрасли не самый простой: санкции, кризис, неурожай. Все эти факторы не могли не сказаться на стоимости хлебобулочных изделий. Стоит отметить, что подорожание хлеба было незначительным, но неизбежным, иначе хлебопекарные предприятия не смогли бы сохранить рентабельность своего производства без ущерба качеству готовой продукции.

По данным РОССТАТа, объем рынка хлеба и хлебобулочных изделий в денежном выражении увеличивается. Прежде всего, это обусловлено ростом рынка высокоприбыльных сортов хлеба. В выпуске и реализации такого вида продукции заинтересованы, в первую очередь,

сами хлебопекарные предприятия. Связано это с тем, что существовать на рынке без развития невозможно, поэтому необходимо запускать новые линии, которые окупаются только при производстве высокомаржинальных сортов хлебобулочных изделий, или переключаться на изготовление продуктов премиум-сегмента на имеющемся оборудовании, выводить на рынок новинки, становиться более узкоспециализированными.

Если завод специализируется на выпуске каких-либо изделий, повышает качество и при этом сохраняет существующий уровень рентабельности, то и финансовые показатели такого производства будут положительными. Это позволяет сделать и другой товар данного предприятия более популярным среди населения, так как стабильное качество будет привлекать покупателей.

С помощью продукции компании «ИРЕКС» предприятие может создать узнаваемую торговую марку и производить товар под уникальным брендом – товар, вызывающий доверие у конечного потребителя. Впоследствии, когда торговая марка станет узнаваемой, под ней можно выпускать и другие изделия, которые будут привлекать покупателей.

Мы разработали оригинальные рецептуры для изготовления высокоприбыльных изделий на основе закваски «НАТУРАЛЬ», смеси «БОРОДИНО», «ПУМПЕРНИКЕЛ», «СПОРТИВНАЯ» и пр. Это и ароматные кисло-сладкие изделия с использованием семян подсолнечника, льна с добавлением фундука, изюма или чернослива на натуральной закваске, и хрустящие ржано-пшеничные багеты, и рустикальный подовый хлеб с добавлением грецкого ореха, и формовой хлеб с высоким содержанием ржаного зерна.

Мы предлагаем предприятиям помощь в разработке рекламных акций для конечного покупателя. Наша маркетинговая поддержка позволит вам стратегически планировать вывод продукта на рынок и наиболее эффективно воздействовать на целевых потребителей. ■



ТРИЭР
ГРУППА КОМПАНИЙ

ООО «ТРИЭР»
115516, Москва
Кавказский б-р, д. 59, стр. 1
РОССИЯ
тел.: +7 495 648-07-90
980-70-90
факс: +7 495 648-07-91
trier_msk@trier.ru
www.trier.ru

Группа Компаний ТРИЭР:
Санкт-Петербург: +7 812 371-61-28
Новосибирск: +7 383 292-17-41
Нижний Новгород: +7 831 217-02-70
Ростов-на-Дону: +7 863 273-26-51
Воронеж: +7 473 246-22-26
Казань: +7 843 570-00-75
Хабаровск: +7 4212 42-90-25

ООО «ИРЕКС»
115093, Москва
ул. Щипок, д. 18, стр. 3
РОССИЯ
тел.: +7 495 959-71-39
959-71-40
факс: +7 495 959-71-38
ireks@ireks.ru
www.ireks.ru

ИРЕКС

Stable Micro Systems

Компания: **Stable Micro Systems**
GU7 1YL, UK (Великобритания)
Тел.: +44 (0)1483 427 345
Факс: +44 (0)1483 427 600
E-mail: sales@stablemicrosystems.com
www.stablemicrosystems.com

Автор: **Джо Смевинг**,
коммерческий директор
компании Stable Micro
Systems (SMS)

От кроната до тауни



Тестирование текстуры тауни с TA.XT Texture Analyser

Технология анализа текстуры для гибридной выпечки

Традиционные сладкие лакомства приобретают современный облик благодаря огромному интересу потребителей к новым кулинарным экспериментам. Создание новой текстуры для растущего ассортимента гибридной выпечки – это ключ к успеху таких изделий. В этой статье рассмотрим подроб-

нее передовые методы анализа текстуры мучной продукции.

Драма начинается

Мода на гибридную выпечку появилась в Нью-Йорке, когда французский шеф-кондитер Доминик Ансель придумал знаменитые сейчас кронаты – гибрид круассана и доната (пончика). Эта идея была настолько исключительной, что стала сенсацией – в результате с ве-

чера у пекарни выстраивались огромные очереди, а на черном рынке образцы, как сообщалось, уходили по 100 американских долларов за штуку. С тех пор пекари стали еще более изобретательными. Они пытались поразить воображение жаждущих нового потребителя и добиться исключительно важного конкурентного преимущества.

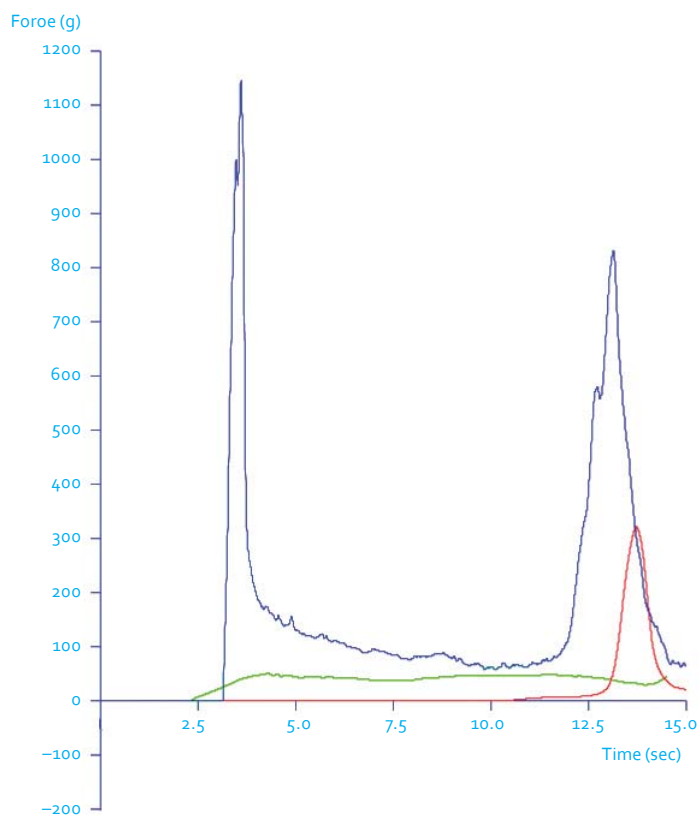
Стали постоянно появляться необычные виды выпечки, в которых давние фавориты превращались в нечто новое. Например, даффин соединяет в себе пончик и маффин, тауни – гибрид тарта и брауни. Особо отметим бруки – гибрид брауни и печенья (кукис), который приобрел огромную популярность после того, как его одобрила гурзу американского образа жизни Марта Стюарт. В этой категории также появились «дитя любви» печенья «Орео» и круассана, известное под названием «круки», и маканат – слияние миндального пирожного и пончика.

На самом деле, именно благодаря такому позитивному восприятию этих новых изделий идея, изначально возникшая в отдельной пекарне, вышла на массовый рынок, а некоторыми видами продукции заинтересовались крупные розничные компании. Британская сеть пекарен Greggs сделала безусловный комплимент Доминику Анселю, запустив в производство подражающий его изобретению греггснат, а многочисленные британские супермаркеты Waitrose усилили эту тенденцию своими глазированными ямдоу – слоеными пончиками с кармашками, наполненными помадкой.

Новые текстуры

Как и для любого нового изобретения, для каждого гибридного изделия должны быть установлены четкие параметры желаемых свойств его текстуры. В большинстве пекарен есть оборудо-

Рис.1 Результаты анализа текстуры тауни



Справка

Компания Stable Micro Systems – ведущий разработчик и производитель оборудования для анализа текстур. Эти приборы уже используются в лабораториях по всему миру для выполнения тестов в пищевой, упаковочной, фармацевтической промышленности, в производстве средств личной гигиены, красок и покрытий, а также в других отраслях обрабатывающей промышленности.

дование для анализа данного показателя в отделах контроля качества, но стандартные тесты нуждаются в пересмотре, и часто применяются новые методы измерения, чтобы обеспечить постоянный контроль производства и качества. Какие же методы анализа текстуры эффективны для данной расширяющейся категории гибридных изделий?

Тестирование тауни

Чтобы удачно соединить тарт и брауни, необходимо успешно воспроизвести и интегрировать характеристики текстуры каждого из этих продуктов таким образом, чтобы потребители приняли это сочетание. Рекомендованный метод анализа текстуры заключается в следующем. Три тестовых образца помещают на блюдо с отверстиями и выдвигают цилиндрическим зондом диаметром 2 мм. Зонд проходит через всю «ткань» образцов, получая все необходимые данные о структуре его верхнего, внутреннего и нижнего слоев. Каждый слой имеет совершенно разную текстуру (Рисунок 1).

- Брауни: относительно однородная структура, демонстрирует сравнительно плавную кривую, подчеркивая однородность изделия и отсутствие сложности.
- Тарт с джемом: при прохождении зонда через мягкий джем отмечается очень небольшая сила сопротивления, но она значительно возрастает, когда зонд доходит до хрустящей основы изделия.
- Тауни: сила сопротивления резко возрастает при прохождении зонда через его уникальную хрустящую поверхность, прежде чем начнут повторяться характеристики изделий, которым он обязан своим появлением; плавная кривая, характеризующая его внутреннюю структуру, повторяет специфику мягкого брауни, а увеличение силы сопротивления основы изделия отражает свойства тарта с джемом.

Создание даффина

Поскольку даффин обязан своим появлением пончику и маффину, он должен иметь четко определенные текстурные характеристики, которые отражают его «наследственность». Используя



Слева направо: пончик, даффин и маффин



Круки

Рис.2 Результаты анализа текстуры даффина

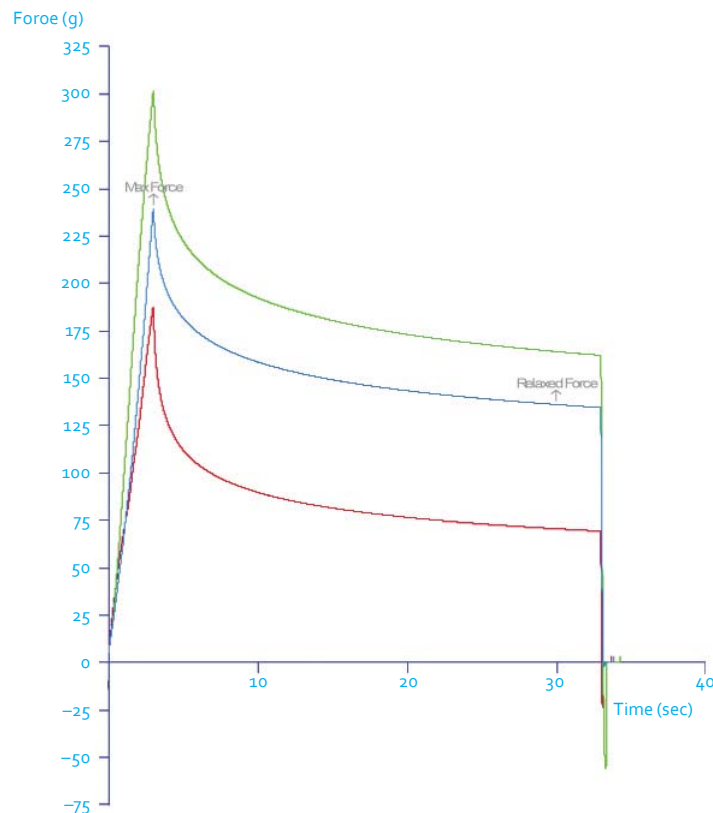
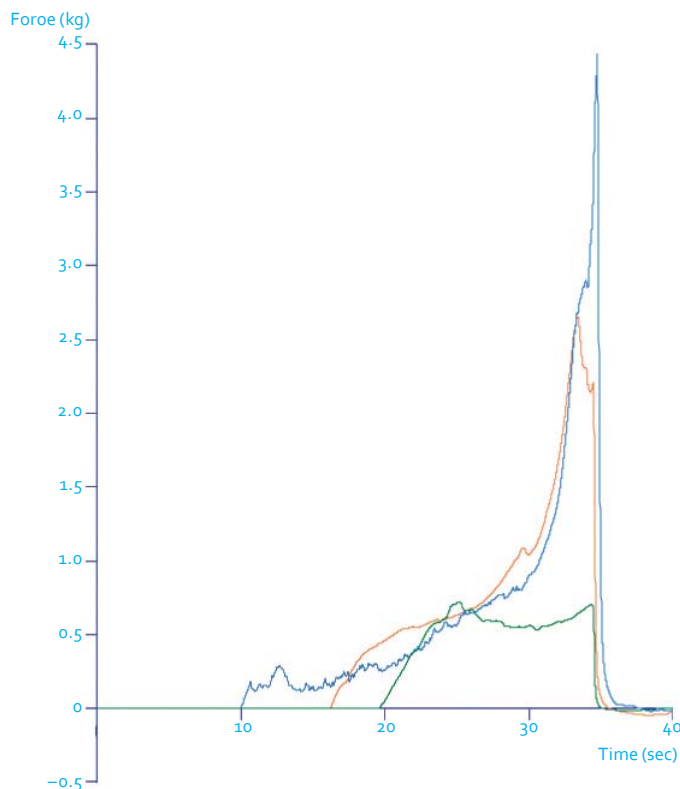


Рис.3 Результаты анализа текстуры кродоу



сферический зонд, имитирующий легкое протыкание продукта пальцем, можно проанализировать такие его параметры, как плотность и упругость (способность восстанавливать форму).

Этот метод, известный под названием «испытание на релаксацию», можно использовать для оценки следующих параметров даффина:

- плотность – измеряется как максимальная сила (g);
- упругость, способность восстанавливать форму после того, как зонд удерживался на заданном расстоянии сжатия в течение 30 секунд – рассчитывается путем деления силы релаксации (спустя 30 секунд) на максимальную силу. Отличный показатель упругости – 100%.

Как показано в таблице (Рисунок 2), пончик имеет самую мягкую (наименее плотную) текстуру, но также и наименьшую способность восстанавливать форму (упругость). С другой стороны, требуемая текстура даффина (с разрешения изобретателя продукта – компании Bea's of Bloomsbury) с точки зрения плотности и упругости наиболее похожа на текстуру выбранного протестированного маффина.

Рекомендации кродоу

При создании кродоу – гибрида круассана и пончика – наиболее эффективно использовать выдвижной нож, чтобы выполнить тест на разрезание для имитации откусывания. Благодаря тонкому острому лезвию таким ножом можно аккуратно прорезать нежные структуры и, таким образом, получать данные о слоистых структурах, содержащихся в этих трех видах выпечки. Результаты этого теста показывают, что кродоу представляет собой совершенное воплощение обоих своих «родителей» (Рисунок 3).

С одной стороны, при разрезании острым ножом круассана обнаруживается несколько прорезаемых слоев, отображаемых на графике зубчатой кривой, что во рту ощущается как хрусткость и слоистость. С другой стороны, кривая показывает, что требуется значительно меньшая сила для разрезания и что профиль силы относительно равномерный; это подчеркивает его более мягкую и более однородную текстуру, характерную для пончика. В итоге профиль кривой для кродоу не является зубчатым, как у круассана, и поэтому отсутствует ощущение хрусткости (что соответствует менее слоистой структуре). Это показывает, что он плотнее, чем пончик, но мягче, чем круассан.

Будущие сочетания

Предполагается, что тенденция сочетания различных видов сладкой выпечки сохранится в течение всего текущего года, и дальновидные пекари заново будут переделывать любимые классические лакомства и получать прибыль от бума на гибридную выпечку. Возможности кажутся безграничными благодаря потенциалу фрекл – удачного соединения фруктовой булочки и эклсской слойки. Или даже комбинации ву-пай (бисквита с кремом). Но сегодня возможность пекарен действительно чем-то выделяться, кажется, зависит лишь от бесконечного воображения, стремления к разнообразию вкусов и способности постоянно создавать интересные текстуры. **Р**



ПЕТЕРБУРГСКИЙ
Мельничный Комбинат

ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ СМЕСИ

- ЛЁГКИЙ СПОСОБ ОБНОВИТЬ АССОРТИМЕНТ

ГРЕЙНМИКС

КОНЦЕНТРИРОВАННАЯ СМЕСЬ ДЛЯ
МНОГОЗЕРНОВОГО ХЛЕБА С СЕМЕНАМИ
ТЫКВЫ, ПОДСОЛНЕЧНИКА И ЛЬНА

САНФЛЕКС

КОНЦЕНТРИРОВАННАЯ СМЕСЬ
ДЛЯ БЕЛОГО МНОГОЗЕРНОВОГО
ХЛЕБА

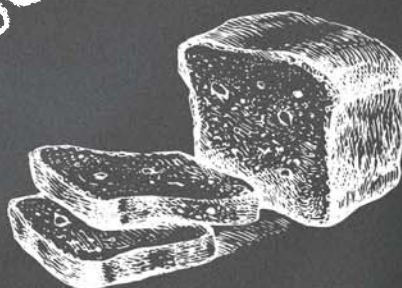
КУКУРУЗНАЯ

КОНЦЕНТРИРОВАННАЯ СМЕСЬ
ДЛЯ СВЕТОГО ХЛЕБА
С ДОБАВКАМИ КУКУРУЗЫ

FITNERGY

КОНЦЕНТРИРОВАННАЯ
СМЕСЬ ДЛЯ ОВСЯНОГО
ХЛЕБА

ПРОСТО! БЫСТРО!
А ГЛАВНОЕ - ВКУСНО!
ВЫГОДНО!



ЗВОНИТЕ (812) 413-66-84

ПАО "Петербургский мельничный комбинат"
196240, Санкт-Петербург, 4-й Предпортовый проезд, 5
E-mail: arzhanova@mill.ru

и вы получите:

- Образцы новых смесей
- Квалифицированное технологическое сопровождение на этапе внедрения
- Широкий ассортимент концентрированных смесей для хлеба



Наиболее разнообразную группу составляют начинки на основе фруктов и ягод. Они могут изготавливаться как из натуральных свежих, замороженных или сушеных плодов, так и из их экстрактов или заменителей.

ОАО «КАРАВАЙ» / Фото: Татьяна Путинцева, ИД «Сфера»

Подготовила: **Светлана Карельская**

Начинки для выпечки

Начинку называют «сердцем» пирога. И не зря. Ведь каким бы вкусным и ароматным ни было тесто выпечного изделия, неудачная начинка за просто может испортить впечатление о продукте. Вкусная же начинка из качественных ингредиентов дополнит качественное тесто, создав незабываемое сочетание, к которому захочется возвращаться снова и снова.

Сытные и сладкие

Все начинки для выпечки принято делить на две большие категории – сытные и сладкие. Выпечка с сытной начинкой – мясом, рыбой, овощами, сыром, крупами или смесью каких-либо из перечисленных компонентов – чаще всего используется для быстрого перекуса. Поэтому в основном данный вид начинки

присутствует в пирогах, которые делаются на порции непосредственно перед употреблением, а также в порционных пирожках весом, как правило, от 60 до 120 г.

Сытные начинки обычно готовятся из натуральных компонентов по традиционной технологии: ингредиенты нарезают, смешивают, обжаривают, отваривают или бланшируют, до-

бавляют соль и специи при необходимости.

Сладкие начинки используются гораздо более часто, чем сытные. Они применяются как в пирогах и пирожках, так и в различных кексах, булочках, пончиках, слоеных изделиях. Выпечка со сладкими начинками традиционно считается дополнением к чаепитию.

Видов и способов приготовления сладких начинок достаточно много, также как и технологических нюансов, на которые стоит обратить внимание при изготовлении наполнителей данного типа.

Виды сладких начинок

Сладкие начинки, в свою очередь, тоже можно разделить на несколько групп. Пожалуй, наиболее разнообразную группу составляют начинки на основе фруктов и ягод. Они могут изготавливаться как из натуральных свежих, замороженных или сушеных плодов, так и из их экстрактов или заменителей. Безусловно, в зависимости от натуральности ингредиентов, из которых изготавливается начинка, в значительной степени будет зависеть себестоимость выпечки в целом. По консистенции данные начинки могут быть однородные (однородной структуры) или с вкраплениями натуральных фруктов и ягод.

Еще одна достаточно большая группа – кремовые начинки. Их основная особенность в однородности структуры и содержании в своем составе жиров – животных или растительных. Данный вид наполнителей, также как и фруктово-ягодные, может содержать в своем составе и натуральные компоненты, и их замени-

тели. Наиболее популярные кремовые начинки для выпечки – сливочная, ванильная, карамельная, йогуртовая, шоколадная, кофейная, ореховая, вареная сгущенка. Могут быть и смешанные виды начинок: со вкусом клубничного йогурта, шоколада и орехов и т. д.

Сладкие начинки могут быть различной степени термостабильности: нетермостабильные, с ограниченной термостабильностью и термостабиль-



Термостабильные начинки добавляются в тестовый полуфабрикат перед его выпеканием.

ные. Нетермостабильные начинки добавляются уже в готовую выпечку с помощью дозатора. Начинки с ограниченной термостабильностью также добавляются в продукт после завершения выпечки теста и как правило, используются для изготовления открытых пирогов. Термостабильные начинки добавляются в тестовый полуфабрикат перед его выпеканием.

Потребительские предпочтения

По наблюдениям экспертов, российские потребители все же предпочитают выпечку с фруктово-ягодными классическими начинками. При этом, несмотря на разнообразие представленных на рынке фруктово-ягодных наполнителей, наиболее востребованный вкус – клубника.

Также специалисты отмечают рост популярности фруктово-ягодных наполнителей с мюсли и злаками, например, клубника-мюсли, персик-злаки. Данная тенденция обусловлена все большей ориентацией на здоровый образ жизни и, соответственно, здоровое питание.

Наконец, по словам экспертов, в последнее время отмечается рост спроса заказчиков на наполнители с крупными кусочками фруктов и с целыми

ягодами, так как их наличие говорит о том, что производитель действительно использует в своем продукте натуральные компоненты.

Выбор поставщика

Большинство производителей выпечки в нашей стране покупают готовые начинки у поставщиков ингредиентов – мало, кто из пекарей изготавливает ее самостоятельно, так как это процесс достаточно трудоемкий. Готовые же начинки, значительно ускоряющие и упрощающие технологический процесс приготовления кондитерских изделий, могут являться вкусовой и ароматической добавкой для приготовления различных кремов, десертов и использоваться в качестве украшений сладостей.

При выборе готовых начинок необходимо обратить внимание на соответствие их стандартам качества. Кроме того, важно подобрать наполнитель в соответствии с имеющимся на предприятии оборудованием, а также учитывать заданные сроки реализации готовой продукции, установленные предприятием-изготовителем.

Кроме того, выбирая фруктово-ягодную начинку, важно помнить, что фрукты и ягоды – незаменимый источник витаминов, пектинов, клетчатки. Поэтому стоит отдавать предпочтение тем наполнителям, при производстве которых применялись технологии, позволяющие максимально сохранить полезные свойства свежих ягод и фруктов.

На отечественном рынке среди производителей наполнителей конкуренция ужесточается с каждым днем, так как кондитеры становятся все более требовательны как к их качественным характеристикам и вкусу, так и к сервисному сопровождению со стороны поставщиков. В таких условиях производителям фруктово-ягодных наполнителей приходится совершенствовать технологические услуги, а именно, разрабатывать рецептуры с новыми вкусами и с новыми качественными характеристиками.

Индивидуальная работа с каждым клиентом и создание оригинальных рецептур под заказ – политика практически всех компаний. Поэтому при выборе поставщика начинок стоит обратить внимание на степень его клиентоориентированности, а также на репутацию компании на рынке. **КС**



По наблюдениям экспертов, российские потребители все же предпочитают выпечку с фруктово-ягодными классическими начинками. Наиболее востребованный вкус – клубника.



собственник

Гость:

Дмитрий Костыгин,
основной акционер
компании «Любимый Край»

Беседовала:

Елена Максимова



Дмитрий Костыгин: «Каждый человек – предприниматель!»

– Дмитрий, как у вас возникла идея создать компанию?

– Если говорить именно про «Любимый Край», то идея ее создания появилась весной 1998 года. Фактически это был один из проектов компании «Петроимпорт» (позднее – Промышленная Группа «Петросоюз»), и по изначальному замыслу на новом предприятии планировалось изготавливать бисквитные рулеты. Кроме этого, рассматривалась возможность производства пиццы, мороженого, плавленого сыра и еще нескольких видов продуктов питания. Однако «чер-

ный» август 98-го внес в наши планы определенные корректировки.

– Почти у каждой компании есть своя пиар-легенда. Когда вы рассказываете о своем предприятии, пользуетесь ли вы легендой или рассказываете все, как есть?

– Рассказываем то, что было в реальности.

– В какой момент вы поняли, что компания действительно достигла успеха на рынке? Что стало тому показателем?

– В апреле этого года, когда запустили новую кондитерскую фабрику в промзоне Горелово, оснащенную самым современным оборудованием.

– А бизнес-решения принимаете интуитивно или вы рациональный человек?

– Жизнь, по определению, – это неполная индукция, и, на мой взгляд, если нужно слишком много считать, то считать не нужно. Вера в «золотого лебедя» помогает.

– Где вы находите бизнес-идеи?



досье

Имя, фамилия:

Дмитрий Костыгин

Название компании, должность:

«Любимый Край»,
основной акционер

Дата рождения:

04.05.1972

Место рождения:

Арзамас

Семейное положение:

женат,
воспитывает четверых детей

Жизнь, по определению, – это неполная индукция, и, на мой взгляд, если нужно слишком много считать, то считать не нужно. Вера в «золотого лебедя» помогает.

– В общении с людьми и в мысленных экспериментах.

– **Что является стимулом для вашего развития – профессионального и личного?**

– Любовь.

– **Какие перспективы для своего бизнеса вы видите в ближайшем будущем?**

– В ближайшей перспективе планируем вывести «Любимый Край» на полную проектную мощность. Сейчас предприятие работает в две смены, но мы планируем, что вскоре заработает в три.

– **Что вы думаете делать со своим бизнесом в будущем: продадите, передадите по наследству или что-то еще?**

– Пока об этом не думал.

– **Многие успешные в бизнесе люди делают карьеру в политике. У вас нет такого желания?**

– Нет, в политику не хочу. А вот написать книгу, в которой будут изложены мои взгляды на бизнес, планирую. Есть у нее уже и рабочее название – «Жамевю» (в переводе с французского – никогда не виденное). Поэтому много размышляю о том, является ли предпринимательство одной из форм познания наряду с религией, наукой, искусством и т. д., а если является, то методы познания те же самые или свои особенные?

Кстати, литературный опыт у меня уже есть. В 1992-1997 годах я перевел на русский и издал три основ-

Много размышляю о том, является ли предпринимательство одной из форм познания наряду с религией, наукой, искусством и т. д.

ные работы американской писательницы Айн Рэнд.

– **А в принципе из бизнесмена получился бы хороший политик?**

– Смотря в какой стране. Мне, наверное, ближе всего швейцарская модель государства. Там все депутаты федерального собрания продолжают работать на прежнем месте и после избрания в Правительство, в том числе заниматься предпринимательством. В России, безусловно, для политиков действуют совсем другие правила и законы.

– **Что собираетесь делать, когда выйдете на пенсию?**

– Присматривать за многочисленными праправнучками и праправнучками.

– **Вы бы хотели, чтобы ваши дети занялись бизнесом?**

– Каждый человек – предприниматель. У всех свои «вызовы». А дети у меня пока еще не в том возрасте, чтобы зарабатывать. Поэтому приехали пока не приносят. Только душевную радость.

– **Как вы любите проводить отпуск? Какой отдых предпочитаете: летний или зимний?**

– Я вырос в Нижегородской губернии, с детства стою на лыжах... А Карибский дух мне чужд. Поэтому предпочитаю зимний отдых.

– **Какие дальнейшие планы у вашей компании?**

– Будем продолжать баловать наших потребителей качественной и вкусной мучной продукцией все больше и больше.

– **Как бы вы охарактеризовали себя одним словом?**

– Это сделали за меня. До того, как я занялся проектом «Любимый Край», работал генеральным директором Ярославского шинного завода. И одна из бывших моих коллег, Алина Смелянская, написала книгу под названием «Реформатор», прототипом главного героя которой я стал. **КС**

ГЛАВНАЯ РОССИЙСКАЯ ВЫСТАВКА ПИЩЕВОГО ОБОРУДОВАНИЯ И ИНГРЕДИЕНТОВ*

20-я МЕЖДУНАРОДНАЯ ВЫСТАВКА «ОБОРУДОВАНИЕ,
МАШИНЫ И ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ПИЩЕВОЙ
И ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»

www.agroprod mash-expo.ru

АГРО ПРОД МАШ

20 ЛЕТ

ВМЕСТЕ
К УСПЕХУ



5—9
октября 2015

САЛОН КОНДИТЕРСКОГО
И ХЛЕБОПЕКАРНОГО
ОБОРУДОВАНИЯ

Приглашаем участвовать!

12+



Реклама



Организатор:

 **ЭКСПОЦЕНТР**
МОСКВА

При поддержке:

• Министерства сельского хозяйства РФ
• Министерства промышленности
и торговли РФ

Под патронатом

Торгово-промышленной палаты РФ

Генеральный
информационный
партнер:

ПРОДИНДУСТРИЯ

Информационный
партнер:

 **МИНИСТЕРСТВО ПИЩЕВАЯ
ПРОМЫШЛЕННОСТЬ**

Официальный
интернет-партнер:

 **oborud.info**
ОРГАНЫ ОБОРУДОВАНИЯ

* Согласно Общероссийскому рейтингу. Подробнее — www.exporating.ru

ЛЮБОВЬ К ТЕСТУ

ГЛАВНАЯ СОСТАВЛЯЮЩАЯ НАШЕГО ОБОРУДОВАНИЯ

Мы работаем для воплощения Ваших идей: индивидуальные решения от планирования до установки.



iba 2015
12.-17.9.

Посетите нас в
выставочном зале A2, стенд 111
Мы рады встрече с Вами.

ВАШ ПАРТНЕР ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ШОКОЛАДА, ГЛАЗУРЕЙ И ЖИРОВЫХ НАЧИНОК.

В компании Caotech мы знаем своих заказчиков и понимаем их потребности. Особенно, когда речь идет о качестве продукта и надежности, что является важными факторами для достижения успеха при производстве шоколада.

Сотрудничая с нашими клиентами, мы разрабатываем наиболее эффективные линии для производства шоколада, глазурей и жировых начинок, тем самым, делая возможным производство лучших продуктов для Ваших потребителей. Используя шаровые мельницы CAOTECH, наши заказчики успешно работают в кондитерской отрасли, удовлетворяя самые строгие требования рынка.

Производительность наших установок составляет от 10 до 2000 кг/час, как для порционного, так и для непрерывного производства. Уникальная конструкция мельниц гарантирует оптимальную эффективность измельчения масс. Это позволяет использовать данное оборудование для производства



таких теплочувствительных масс, как молочный шоколад, шоколад без содержания сахара, белый шоколад.

Предлагаем Вашему вниманию основные преимущества нашего оборудования:

- Малая занимаемая площадь
- Эффективное потребление электроэнергии
- Низкие эксплуатационные расходы
- Превосходное качество конечного продукта
- Оптимальное распределение частиц в массе
- Более длительный срок хранения конечного продукта

Послепродажная поддержка клиентов – один из наиболее важных критериев в деловых отношениях. Мы поддерживаем регулярную связь с нашими заказчиками, оказывая им всестороннюю поддержку при первой необходимости. Благодаря партнерским отношениям с клиентами и гибкости нашей компании, мы достаточно быстро развивались в последние годы. Сейчас компания Caotech является мировым лидером в области технологий измельчения для кондитерской промышленности.



caotech
grinding technology