

издается с сентября 2004 г.
www.sfera.fm

№3 (55) 2014

хлебопечение/

кондитерская сфера

Тень на вкуснотень.

Импорт сладкой выпечки? Сделаем сами!

6



14



38



40



54

SMARTEFFICIENCY компании Винклер унд Дюннебир Зюсваренмашинен - это наша концепция машиностроения для эффективного и энергосберегающего производства.

Цель концепции - обеспечение нашим Заказчикам наилучшего соотношения стоимости и прибыльности оборудования с момента его планирования и на протяжении всего жизненного цикла.

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ КОМПАНИИ ВИНКЛЕР УНД ДЮННЕБИР

- ▶ Могульные установки
- ▶ Установки для производства шоколадных изделий
- ▶ Установки для производства изделий из твёрдой карамели
- ▶ Установки для бескрахмального производства изделий из помадной массы, массы тоффи и желейной массы
- ▶ Экструдеры
- ▶ Лабораторные отливочные установки

SMARTCONSTRUCTION

например, исполнение „EasyClean“

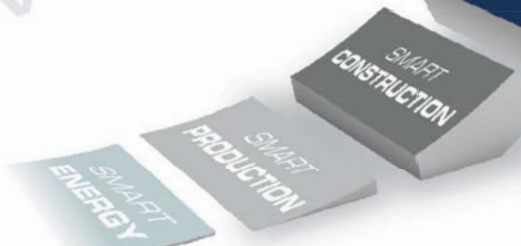
Для быстрой промывки оборудования и перехода от одного продукта к другому

interpack®

PROCESSES AND PACKAGING
LEADING TRADE FAIR

Узнайте больше о концепте **SMARTEFFICIENCY** компании WDS на выставке **interpack 8 - 14 мая 2014 г.**
Messe Düsseldorf, павильон 3 / стенд C07

SMARTVISION



Ringstraße 1
56579 Rengsdorf · Germany
Тел. +49 2634 9676-200
Факс +49 2634 9676-269
sales@w-u-d.com

www.w-u-d.com

WDS
WINKLER und DÜNNEBIER
Süßwarenmaschinen



ИНГРЕДИЕНТЫ: ИННОВАЦИОННЫЕ ИДЕИ, ЭФФЕКТИВНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ВЫСОЧАЙШЕЕ КАЧЕСТВО

Рецепты эффективности

Необычные формы, удивительные комбинации различных ингредиентов и новые вкусы обеспечивают Ваше конкурентное преимущество. „Хаас“ объединяет лаборатории, технологии и обширный опыт в рецепте успеха, „компоненты“ которого мы адаптируем под ваши индивидуальные потребности.

Мы знаем: за этим стоит многое.
Ждем Ваших запросов!



„ХААС“ на выставке „ИНТЕРПАК“ | ДЮССЕЛЬДОРФ, ГЕРМАНИЯ
8 - 14 МАЯ, 2014г. | ЗАЛ 3 | СТЕНД № B22 / B46

БОЛЬШЕ ИДЕЙ · БОЛЬШЕ ПРЕИМУЩЕСТВ · БОЛЬШЕ ГИБКОСТИ
www.haas.com



FRANZ HAAS ■ MEINCKE ■ MONDOMIX ■ STEINHOFF

содержание

отрасль	14
Мне повезло с профессией!	14
крупным планом	Спецодежда: приобретать или брать в аренду? 20



Люди с утонченным вкусом с удовольствием приобретают круассаны, багеты и штрудели, молодежь активно потребляет донатсы и маффины на ходу, сладкоежки частенько заходят в кафе, чтобы угоститься захером, чизкейком, кухеном или морковным тортом. Все перечисленные изделия в большом количестве поставляются в нашу страну в замороженном виде зарубежными производителями: немецкими, французскими, голландскими и американскими.

6

тема номера	Тень на вкуснотень. Импорт сладкой выпечки? Сделаем сами!	6	производство /оборудование	Сладкая сдоба от «Сладкой страны»	30
отрасль /крупным планом	Мне повезло с профессией!	14		Эксперт в бесстрессовой раскатке и обработке теста	32
	Спецодежда: приобретать или брать в аренду?	20		Рынок промышленно- хлебопекарного оборудования	34
отрасль /события и факты	Новости	23		Как резко увеличить производительность на той же заводской площади?	38
	Участники продовольственного рынка демонстрируют достижения	26		Безопасность пищевой продукции на современном предприятии	40

РОССИЙСКИЙ МЕГАПРОЕКТ ВСЕХ ОТРАСЛЕЙ ПИЩЕПРОМА

800 ФИРМ ИЗ 36 СТРАН МИРА, 18 780 ПОСЕТИТЕЛЕЙ, 65 000 КВ. М

АГРО ПРОД МАШ

www.agroprod mash-expo.ru

19-Я МЕЖДУНАРОДНАЯ ВЫСТАВКА
«ОБОРУДОВАНИЕ, МАШИНЫ
И ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ПИЩЕВОЙ
И ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ
ПРОМЫШЛЕННОСТИ»



**ПРИГЛАШАЕМ ПРИНЯТЬ УЧАСТИЕ
В САЛОНЕ
«КОНДИТЕРСКОЕ И ХЛЕБОПЕКАРНОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ»**

ВРЕМЯ И МЕСТО ВСТРЕЧИ:

**6–10 октября 2014
Павильон №3**



Организатор:
ЭКСПОЦЕНТР
МЕЖДУНАРОДНЫЕ ВЫСТАВКИ И КОНГРЕССЫ
МОСКВА

При содействии:
Министерства сельского хозяйства РФ
Под патронатом:
Торгово-промышленной палаты РФ
Правительства Москвы



12+

Реклама

содержание

производство	30
Альтернативы сахару	46
фоторепортаж	Вафельный рай 54



Производитель снеков испанская компания Velarte существенно увеличила свои мощности за счет реорганизации предприятия. Важную роль в этом сыграло компактное оборудование Ishida для упаковки снеков.

38

производство /оборудование	Решения в области гигиены стальных лент для кондитерского производства	42	производство /ингредиенты	Технологичность и функциональность маргаринов «СолПро» – гарантия качества кондитерских изделий	50
/крупным планом	Итальянская гостя в России – как дома	44	/упаковка	Хрупкая и воздушная пастила нуждается в надежной упаковке	52
/ингредиенты	Альтернативы сахару	46	фоторепортаж	Вафельный рай	54
	«М-м-м, молочный шоколад!»	47			
	Крахмалы и крахмалопроизводные	48			

хлебопечение/ кондитерская сфера

№3 (55) 2014

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 2011г.

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.baranitseva@sfera.fm
Анастасия Кочеткова
a.kochetkova@sfera.fm

Выпускающий редактор:
Елена Максимова
konditer@sfera.fm

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

Корректор,
литературный редактор:
Анна Войцева
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.

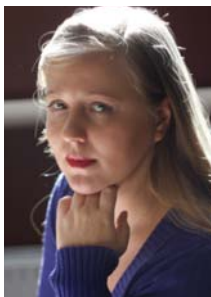
Все рекламируемые товары имеют необходимые лицензии и сертификаты. Редакция не несет ответственности за содержание рекламных материалов.

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

Мнение авторов не всегда совпадает с мнением редакции.

Отпечатано в типографии «ПремиумПресс». Подписано в печать: 21.04.14. Тираж: 5000 экз.





Качество важнее цены!

По мнению ряда специалистов, российские потребители, особенно в крупных городах, все чаще предпочитают приобретать свежую выпечку, нежели упакованную. При этом цена – это отнюдь не основной критерий выбора продукции: покупателям важнее качество, и они готовы за него платить.

Однако это вовсе не значит, что наши соотечественники будут приобретать за большие деньги изделия сомнительного качества. К производителям, которые вводят потребителя в заблуждение, моментально пропадает доверие, и их продукция перестает пользоваться спросом.

Особенно велик соблазн «наживы» в сегменте иностранной выпечки. К сожалению, на нашем рынке до сих пор есть предприниматели, которые под трендовыми зарубежными названиями реализовывают совершенно другую продукцию из более дешевого сырья. Наиболее распространенный пример – когда под названием «чизкейк», основным компонентом которого является дорогой мягкий сорт сыра, предлагается продукт, в котором данный сыр заменяется творогом.

Тем не менее, иностранная выпечка, особенно свежая и качественная, пользуется у российских потребителей высоким спросом. А значит, производить ее выгодно. В центральной теме этого номера мы вместе с ведущими специалистами отрасли попытаемся разобраться, какие виды иностранной выпечки наиболее популярны в нашей стране и каким образом организовать рентабельное производство изделий данной категории.

Кроме того, в этом номере журнала можно будет найти исследование по рынку хлебопекарного оборудования, обзор актуальных тенденций отрасли, интервью со специалистами по производству кондитерских изделий.

Редактор журнала
«Кондитерская сфера/хлебопечение»
Елена Максимова



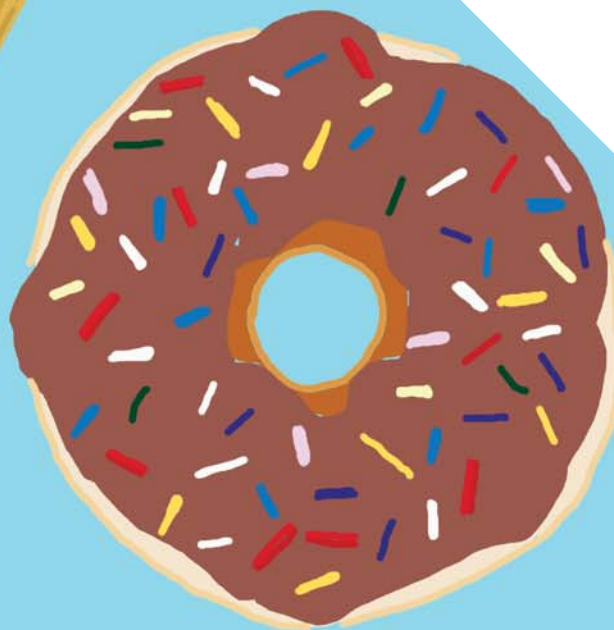
Тема номера

Т Е Н Ь Н А В К У С Н О Т Е Н Ь .

Импорт сладкой выпечки? Сделаем сами!



Автор:
Елена Максимова



Российский рынок уже достаточно давно – один из наиболее привлекательных для зарубежных производителей продуктов питания в целом и кондитерских изделий в частности.

Организация производства и освоение технологий изготовления иностранной выпечки может стать весьма привлекательным направлением для инвестиций. А с учетом высокой рентабельности данного сегмента и достаточно быстро окупаемым.



«Сложилась непростая экономическая ситуация, и из уст некоторых западных политиков звучат предложения об ужесточении экономических санкций против Российской Федерации. И если это произойдет, у российских товаропроизводителей появится хорошая возможность занять этот рынок».

Российский рынок уже достаточно давно – один из наиболее привлекательных для зарубежных производителей продуктов питания в целом и кондитерских изделий в частности. И это не удивительно: наши потребители очень любят заморскую выпечку. Люди с утонченным вкусом с удовольствием приобретают круассаны, багеты и штрудели, молодежь активно потребляет донасы и мафины на ходу, сладко-ежки частенько заходят в кафе, чтобы угоститься захером, чизкейком, кухеном или морковным тортом. Все перечисленные изделия в большом количестве поставляются в нашу страну в замороженном виде зарубежными производителями: немецкими, французскими, голландскими и американскими.

Однако сегодня представителям бизнеса становится все сложнее

спрогнозировать развитие сотрудничества с иностранными компаниями. Во-первых, курс рубля по отношению к доллару и евро сильно упал, а это значит, что цены на импортную продукцию, особенно пищевую, заметно вырастут, равно как и размер таможенных пошлин.

Получается, что вскоре владельцам точек общественного питания, которые работают с зарубежными поставщиками выпечки, придется существенно поднять цены на побившиеся нашим соотечественникам заморские лакомства. Другой вариант – менять поставщиков – обращаться к российским производителям или же изготавливать продукцию самостоятельно.

Санкции: наказание или карт-бланш?

К сожалению или к счастью, любой бизнес всегда ощущает на се-

бе политические и экономические кризисы. Одни могут на этом заработать, а другие продают компании, чтобы не разориться. И сейчас как раз ситуация достаточно непростая. За рубежом негативно отреагировали на российскую политику, обвинив в нарушении территориальной целостности Украины после вхождения Крыма в состав нашей страны. В связи с этим ряд зарубежных государств объявил о санкциях против России, в числе которых – замораживание банковских счетов и ограничение финансовых операций.

В связи с таким положением дел владельцы счетов в иностранных банках не уверены в надежной защите своих средств, поэтому многие из них ищут перспективные, легко окупаемые проекты, в которые можно было бы вложить деньги.

В одном из своих выступлений **заместитель Председателя Комитета Государственной Думы Российской Федерации по аграрным вопросам Сергей Доронин** отметил: «Сложилась непростая экономическая ситуация, и из уст некоторых западных политиков звучат предложения об ужесточении экономических санкций против Российской Федерации. И если это произойдет, у российских товаропроизводителей появится хорошая возможность занять этот рынок».

Безусловно, вряд ли кто-то захочет начинать в такой непростой ситуации бизнес с нуля, а вот развить в правильном направлении уже существующее производство гораздо проще и выгоднее.

Таким образом, организация производства и освоение технологий изготовления иностранной выпечки может стать весьма привлекательным направлением для инве-



Самый популярный иностранный десерт, полюбившийся нашим соотечественникам – тирамису. Этот итальянский торт можно встретить в каждом ресторане и кафе, но не везде он получается таким, каким должен быть в оригинале

Производство отдельных категорий иностранной выпечки в нашей стране освоено очень хорошо.

Российские производители мучных изделий подхватывают западные тренды по-разному. Один из способов, который мы уже обозначили – освоение иностранных технологий выпечки.

стиций. А с учетом высокой рентабельности данного сегмента и достаточно быстро окупаемым.

Степень освоенности сегмента

Производство отдельных категорий иностранной выпечки в нашей стране освоено очень хорошо. Крупные хлебопекарные предприятия предлагают рынку широкий ассортимент багетов, круассанов, штруделей и порционных европейских цельнозерновых хлебов – как замороженных, так и свежевыпеченных.

А вот такие лакомства, как маффин, донатс, морковный пирог и чизкейк все еще по большей части ввозятся зарубежными поставщиками в замороженном виде, хотя технологию выпечки данных изделий наши производители тоже начинают осваивать.

Не так давно **ведущий российский шеф-кондитер Александр Селезнев**, отвечая на мой вопрос о степени освоения технологии приготовления иностранной выпечки российскими специалистами ответил: «Большинство российских



Александр Селезнев, ведущий российский шеф-кондитер:

«Большинство российских кондитеров сейчас могут выпекать европейскую выпечку, по качеству и вкусу не уступающую оригиналу. В России очень много кондитерских, изготавливающих действительно вкусную и качественную продукцию данного сегмента. И если еще пять-десять лет назад уровень освоения российскими специалистами кондитерских изделий мировых кухонь был очень низким, то сейчас нашим кондитерам есть, у кого учиться, и они с удовольствием совершенствуют свое мастерство на различных семинарах и мастер-классах, быстро впитывают новые знания и успешно применяют их на практике».

кондитеров сейчас могут выпекать европейскую выпечку, по качеству и вкусу не уступающую оригиналу. В России очень много кондитерских, изготавливающих действительно вкусную и качествен-

ную продукцию данного сегмента. И если еще пять-десять лет назад уровень освоения российскими специалистами кондитерских изделий мировых кухонь был очень низким, то сейчас нашим кондитерам есть, у кого учиться, и они с удовольствием совершенствуют свое мастерство на различных семинарах и мастер-классах, быстро впитывают новые знания и успешно применяют их на практике». Однако при этом ведущий кондитер признал, что не все десерты у российских специалистов получаются одинаково хорошо: «Самый популярный иностранный десерт, полюбившийся нашим соотечественникам – тирамису. Этот итальянский торт можно встретить в каждом ресторане и кафе, но не везде он получается таким, каким должен быть в оригинале. А вот австрийский штрудель и американский чизкейк в большинстве случаев у наших кондитеров получаются очень удачными».

Генеральный директор компании Dawn Foods Борис Нотариус, рассуждая о качестве иностранных мучных изделий, производимых в России, отмечает: «Как ни странно, изделия, достаточно сложные в технологическом плане, например, различные виды тортов, нашим кондитерам удаются. А вот, казалось бы, простые продукты, такие как кукис или маффины, получаются похожими на оригинальные далеко не везде, даже если это достаточно дорогие заведения». Возможно, такой феномен связан с тем, что технологию приготовления сложнорецептурных тортов приходится разрабатывать с нуля, закупать необходимые, новые для технологов ингредиенты, а маффины и кукис в сознании наших специалистов – нечто близкое к кек-

WE L LOVE



...идеальную выпечку



CONBAR®

Прекрасно зарекомендовавшая себя система формования сахарных, фруктовых и зерновых батончиков.

Надёжно · качественно · экономически выгодно

Посетите нас



Дюссельдорф,
Германия
08.-14.05.2014

Павильон 3
Стенд 3B07

SOLLICH



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

Представитель в России: ANTON OHLERT

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



сам и овсяному печеню, и поэтому велик соблазн перенести отработанную технологию и рецептуру на заморские лакомства.

Пекарня по западному стилю

Есть и еще один аспект. Как отмечают специалисты, очень многие российские производители иностранной выпечки выбирают неправильный путь развития: они считают, что главное для продукта – это невысокая цена, и снижают себестоимость изделия за счет качества, чтобы не пугать потребителя дороговизной. В итоге покупатель получает не тот продукт, за который он заплатил. Не обман ли это? Скорее всего, люди согласятся платить больше, но получить при этом качественное изделие.

Еще одна особенность российских изготовителей выпечки, иностранной в том числе, – выпускать продукцию длительного срока хранения, в то время как большинство пекарей западных стран выпускают свежеспекавшиеся мучные изделия, которые изготавливаются ночью и к обеду распродаются, а залежавшийся дольше, чем до полудня товар реализуется с хорошими скидками. Безусловно, последние несколько лет технологии заморозки завоевали весь мир, и пекарни их используют, но в результате конечный потребитель все равно получает свежеспекавшийся аппетитный продукт.

Россияне, особенно жители мегаполисов, все чаще хотят приобрести свежеспекавшиеся изделия. Однако получается у них это не всегда. Во многих пекарнях товар хранится несколько суток, а некоторые производители, как утверждают специалисты, и вовсе изготавливают выпечку, которая (в не-

замороженном виде!) может храниться более полугода, причем выдают данную продукцию за свежую. Такой путь, безусловно, губителен для бизнеса. Особенно в связи с тем, что на нашем рынке работает много сетевых иностранных пекарен, которые делают скидки на выпечку, не распроданную в первой половине дня. И нашим



Борис Нотариус,
генеральный директор
компании Dawn Foods:

«Как ни странно, изделия, достаточно сложные в технологическом плане, например, различные виды тортов, нашим кондитерам удаются. А вот, казалось бы, простые продукты, такие как кукис или маффины, получаются похожими на оригинальные далеко не везде, даже если это достаточно дорогие заведения».

производителям либо придется работать по тем же правилам, либо искать другие пути развития.

Модные «перепевы»

Российские производители мучных изделий подхватывают западные тренды по-разному. Один из способов, который мы уже обозначили – освоение иностранных технологий выпечки. Есть и еще один способ – приготовление схожего изделия с традиционным для другой страны, но при этом изменение рецептуры под российского потребителя. Именно так появилась

В последнее время активно развивается сегмент перекуса на ходу: на улицах российских мегаполисов все чаще можно встретить людей со стаканом кофе в одной руке и маффинном или донатом – в другой.

Очень важно не экономить на сырье, в данном случае цена не должна быть выше качества, ведь производство конкурентоспособной западной выпечки невозможно без осознания западных бизнес-ценностей.

русская интерпретация немецкого брецеля.

Все, кто был в Германии, знают, что эта страна, кроме всего прочего, славится своей пивной выпечкой, причем это именно сдоба, а не сухие ржаные или пшеничные снеки. Самой популярной выпечкой к пиву считается брецель – крендель, смоченный в содовом растворе, который придает продукту коричневый цвет, и посыпанный солью.

В России же пивная выпечка в новинку, а вот пивные снеки – дело вполне привычное. На этом и решили сыграть некоторые наши производители мучных изделий. Они изготавливают печенье небольшого размера, по форме и цвету схожее с немецким «пивным хитом» и продают его потребителю под модным названием «брецель». Таким образом, получается, что на рынке появился трендовый продукт с модным европейским названием, но по своей сути мало общего, помимо внешнего вида, имеющий с оригиналом.

К слову, на российском рынке есть производители, готовые предложить потребителям оригинальные брецели – четыре российские компании не так давно закупили немецкое оборудование для их изготовления.

Тенденции и тренды

По мнению специалистов, во всем мире бизнес стремится к укрупнению. Маленькие пекарни, торгующие свежей выпечкой с прилавка, вымирают, остаются те, которые относятся к крупным точкам продаж либо работают на несколько каналов реализации. Динамично развиваются сетевые предприятия общественного питания.



ТОНЧАЙШИЙ ИНЖИНИРИНГ ДЛЯ РЕЗУЛЬТАТОВ, КОТОРЫЕ ИМЕЮТ ВКУС.

У интеллектуальных решений есть один простой рецепт: творчество, коллективная работа и высокий профессионализм. Именно поэтому наша цель – своевременное интегрирование в ваш запланированный проект, для обеспечения всеобъемлющей поддержки посредством нашего ноу-хау. И это, в любом конце земного шара. С превосходным инженерным искусством и комплектными производственными установками Made in Germany, от Хебенштрайт для результатов, которые имеют вкус!

Представитель в России:
ANTON OHLERT
1-й Щипковский пер., 20;
115093, г.Москва
Тел.: +7 495 9612061
Факс: +7 495 9612071
E-Mail: riabinin@ohlert.ru
www.ohlert.com



HEBENSTREIT

ENGINEERED WAFERS



Самой популярной выпечкой к пиву считается брецель – крендель, смоченный в содовом растворе, который придает продукту коричневый цвет, и посыпанный солью.

На российском рынке есть производители, готовые предложить потребителям оригинальные брецели – четыре российские компании не так давно закупили немецкое оборудование для их изготовления.

Если же говорить об иностранной продукции, пользующейся наибольшим спросом, то, по мнению специалистов, это американская выпечка.

Дело в том, что в последнее время активно развивается сегмент перекуса на ходу: на улицах российских мегаполисов все чаще можно встретить людей со стаканом кофе в одной руке и маффином или донатом – в другой.

Иностранными тортами и пирожными, которые потребляются при помощи приборов, так перекусить невозможно, однако они – неотъемлемый атрибут посиделок в кафе.

Будущее – за выбором правильных партнеров

Таким образом, для российских производителей мучных изделий освоение технологий изготовления иностранной выпечки может стать перспективным направлением развития. И для того чтобы разработать правильную рецептуру, не обязательно отправлять технологов учиться за рубеж или привлекать на предприятие иностранного специалиста, отдавая в обоих случаях немалые деньги.

Достаточно правильно выбрать партнеров – поставщиков оборудования и ингредиентов, которые не только снабдят всем необходимым, но и помогут с разработкой технологий или предложат уже готовую, а также проведут обучение персонала и аудит производителя.

И конечно, очень важно не экономить на сырье, в данном случае цена не должна быть выше качества, ведь производство конкурентоспособной западной выпечки невозможно без осознания западных бизнес-ценностей. А важнейшая из них – потребитель, который должен получать только лучшее.

Немецкая выпечка на российском рынке

О том, что такое французская, американская и венская выпечка потребители знают довольно хорошо. А вот о немецких мучных изделиях представление у наших соотечественников достаточно слабое (помимо уже упомянутой категории выпечки к пиву). Между тем, российская и немецкая традиции потребления выпечки несколько похожи. Подробнее о сегменте мучных изделий Германии и возможности продвижения данного направления на российском рынке рассказывает директор по маркетингу ООО «ТРИЭР» Алексей Свешников.

– Алексей, французская, американская и венская выпечка – нечто привычное современному российскому потребителю. Пользуется ли таким же спросом немецкая выпечка в нашей стране?

– Немецкие традиции употребления хлеба и выпечки во многом подобны российским. В Германии, как и в России, хлеб едят много и часто и подают практически к любым блюдам.

Отмечу, что в широком смысле этого слова немецкая выпечка – это не только известные по всему миру брецели и пряники. Это, в первую очередь, традиция обогащения хлеба злаковыми культурами. Таким образом, в отличие от французской или американской выпечки, под которой как правило подразумеваются десерты, немецкие мучные изделия – это обогащенные продукты для здоровья.

В России мультизлаковая выпечная продукция тоже пользуется популярностью. Сейчас в любом крупном магазине нашей страны можно найти обогащенные злаками сорта хлебов, которые пользуются заслуженной популярностью.

– Какие предложения на рынке оборудования существуют для желающих открыть производство немецкой выпечки?

– Для производства основной массы немецкой выпечки не требуется какое-либо специальное оборудование. Возможно использование тех же линий, на которых изготавливаются традиционные сорта хлеба. Главное здесь – правильно подобранные ингредиенты и рецептура.

– Насколько может быть рентабельно работать в данном направлении? Какие факторы могут повлиять на рентабельность?

– Производство немецкой выпечки, как и любой другой, может быть очень успешным бизнесом.

Организация не только производства, но и собственной розницы может быть фактором, влияющим на успех. Инвестиции в брендинг продукта, создание не только функциональных, но и эмоциональных характеристик также является важной составляющей успеха.

– Могут ли производители оборудования и ингредиентов помочь желающим открыть производство немецкой выпечки организовать ассортимент и разработать рецептуры?

– Производители оборудования, как правило, готовы отладить все производственные процессы. А вот ассортимент, рецептура – это неотъемлемая часть клиентского сервиса который оказывают поставщики ингредиентов, такие как наша компания.

– Каковы перспективы сегмента немецкой выпечки в России? Насколько выгодно вкладываться в такое производство?

– Немецкая выпечка как традиция обогащения хлеба злаковыми культурами, безусловно, находится в тренде здорового и функционального питания.

Покупатели все чаще хотят приобретать не только вкусный, но и по-настоящему полезный хлеб. **КС**

Fondant

PROCESS
ORIENTATED

HYGIENIC
DESIGN

CIP
INTEGRATED

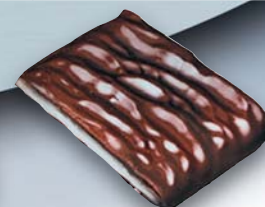
with Ecograv®
≥ 50%
Energy saving

Посетите нас



Дюссельдорф,
Германия
08.-14.05.2014

Павильон 3
Стенд 3A07



Представитель в России: **ANTON OHLERT**
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

CHOCOTECH

CHOCOTECH GmbH · Dornbergsweg 32 · 38855 Wernigerode · Германия · тел.: +49 3943 5506-0 · факс: +49 3943 5506-22 · E-Mail: info@chocotech.de · www.chocotech.de



Фото: Нина Слесарева

Гость:



Александра Иудина,
руководитель проекта «Фуд Маркет»

Беседовала:



Елена Максимова

Мне повезло с профессией!

Потребителя нужно уважать и предлагать ему только качественные и вкусные продукты – таково профессиональное кредо руководителя проекта «Фуд Маркет» Александры Иудиной.

— Расскажите об истории вашей компании.

– Компания «Фуд Маркет» существует на рынке Санкт-Петербурга третий год. Создавая проект, мы сразу решили работать только на натуральном, качественном сырье и за все время работы никогда не отступали от этого принципа. Наши взгляды на ассортимент и принци-

пы ведения бизнеса оказались близки владельцам известной сети ресторанов Санкт-Петербурга, и уже достаточно длительное время мы работаем вместе.

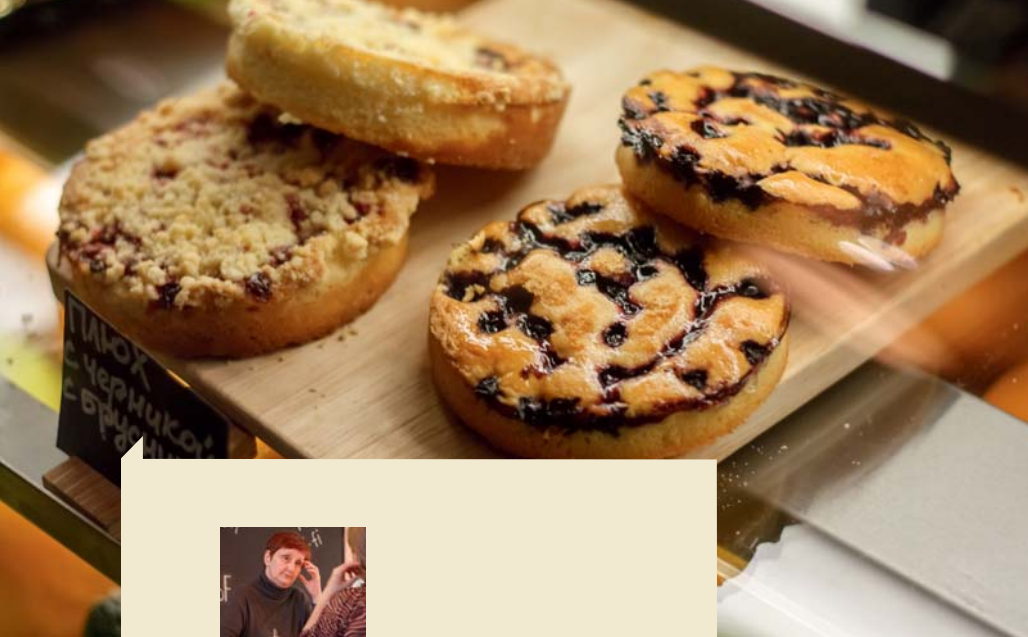
– Помимо данной сети, работаете ли с другими клиентами?

– Да, в нашей клиентской базе несколько кафе и ресторанов. Интерес-

но то, что мы не занимаемся поиском покупателей, они сами нас находят. Причем много заказов нам делают те поставщики, которые продают нам сырье.

– В каком виде вы поставляете продукцию заказчикам?

– В сегмент HoReCa продукция поставляется в замороженном виде. Использование камер шоковой заморозки позволяет хранить изделия длительное время при температуре -18°C без использования консервантов. При соблюдении температурных режимов и технологий перевозки, разгрузки и хранения, продукция может храниться до полугода. Одна-



Александра Иудина,
руководитель проекта
«Фуд Маркет»:

«Если люди настолько любят круассаны, как утверждают некоторые маркетологи, то почему так популярны пироговые? Дело в том, что пирог, в отличие от десерта, может заменить полноценное самостоятельное блюдо».



ко я рекомендую своим клиентам хранить продукцию не более двух месяцев, так как российские предприятия сектора HoReCa не всегда могут идеально соблюсти все перечисленные выше условия.

– На вашем производстве много ручного труда. Планируете ли вы автоматизировать процесс?

– Пока мы к этому не готовы. У автоматизации процесса много плюсов, но это серьезные инвестиции и необходимость выходить на большие объемы, которые, в свою очередь, предполагают работу с сетями, но мы не хотим зависеть от отсрочек платежей, которые зачастую практикуют ритейлеры.

– Кто поставляет вам сырье?

– Мы работаем только с иностранными поставщиками. Отечественное сырье, к сожалению, не отличается стабильностью качества. Фруктовое пюре и шоколад покупаем у французских производителей, масло и сливки – у финских. В производстве мы не используем маргарин и искусственные ароматизаторы. В некоторые изделия добавляем дробленую ваниль, которая отличается от ванильного порошка черным цветом, благодаря чему у изделий появляется особая текстура. Отмечу, что на российском рынке ситуация с сырьем непростая: скачки цен, закрытие зарубежных рынков – все это, конечно, несколько усложняет работу.

– Что делаете в ситуациях, когда происходят скачки цен или закрывают рынки для поставщиков, с которыми вы привыкли работать?

– У нас всегда есть в запасе поставщики аналогов необходимого нам сырья. К тому же, у нас очень хорошие отношения с партнерами, они заранее нам сообщают об изменении цен, и мы делаем закупки с запасом.

– Что вы можете сказать о российских поставщиках оборудования?

– Порой складывается ощущение, что мы – их потенциальные клиенты – совсем им не интересны, они будто бы не хотят с нами работать. Иногда доходит до смешного: нам приходится их уговаривать, чтобы они подобрали нам то или иное оборудование под наши требования. Часто специалист, с которым приходится работать, вовсе не разбирается в продукции, предлагаемой компанией.

Менеджеры, даже работающие на данном рынке давно, не могут дать четких характеристик того или иного оборудования, сравнить одно с другим и сказать, что нам подходит больше. Они пытаются продать то, что подороже, и то, что вовсе нам не нужно, не понимая, что, только получив качественную услугу, клиент захочет обратиться в компанию снова. Складывается ощущение, что в длительный бизнес в России никто не верит, все гонится за сиюминутным заработком.



Александра Иудина,
руководитель проекта
«Фуд Маркет»:

«У автоматизации процесса много плюсов, но это серьезные инвестиции и необходимость выходить на большие объемы, которые, в свою очередь, предполагают работу с сетями, но мы не хотим зависеть от отсрочек платежей, которые зачастую практикуют ритейлеры».



Сервисное обслуживание у нас тоже хромает. Мастера, бывает, не могут вовремя и качественно осуществить необходимый ремонт. Однажды нам установили очень дорогую, качественную линию. Монтажом занимался сотрудник российского представительства иностранной компании. И когда приехал французский специалист, непосредственно представитель производителя, он сказал, что установка абсолютно некорректна – начиная от подводки и заканчивая вентиляцией. Хотя, конечно, есть специалисты, которые могут дать грамотный совет, отвезти на производство и дать возможность поговорить с клиентами, которые уже используют это оборудование.

– Насколько насыщен российский сектор HoReCa качественной кондитерской продукцией?

– Я считаю, что рынок Санкт-Петербурга в плане качественных кондитерских изделий практически пустой. Большинство сетевых кафе торгуют заморозкой – итальянской или американской, которая содержит множество консервантов. После того как люди сравнивают данную продукцию с натуральной, изготовленной из высококачественного сырья, они чувствуют разницу. В Москве ситуация другая: у жителей столицы больше выбора. К тому же, все лучшие поставщики ингредиентов находятся в Москве, а вот с Питером некоторые не работают.

– Почему?

– Моя гипотеза в том, что московские шеф-кондитеры лучше умеют отстаивать интересы производства и свое персональное профессиональное мнение, а наши специалисты скорее выполняют задачи, которые им ставит руководство.

– То есть, по сути, в Москве скорее принимает решения кондитер, а у нас – собственник предприятия?

– Вообще принимает решение всегда директор. Но настоящий шеф-кондитер – не просто исполнитель. Его нанимают как раз для того, чтобы получить профессиональную помощь, поэтому свое мнение надо не

ВАШ ПАРТНЕР ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ШОКОЛАДА, ГЛАЗУРЕЙ И ЖИРОВЫХ НАЧИНОК.

Посетите нас



Дюссельдорф,
Германия
08.-14.05.2014
Hall 3, 3C24

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 всяческую 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.





Александра Иудина,
руководитель проекта
«Фуд Маркет»:

«Экзотику – французские или испанские десерты – потребитель может приобрести в ресторане лишь один раз, только для того чтобы попробовать. А вот домой люди все-таки покупают лакомства, к которым привыкли с детства: сметанник, медовик».

просто высказывать, порой его приходится доказывать. Нужно уметь убедить руководителя в своей правоте.

– А вы умеете убеждать?

– Да. Но иногда это сложно. Важно быть профессионалом своего дела. Все руководители понимают, что вкусно, а что – нет, могут отличить качественный продукт от некачественного. И надо в цифрах доказать, что продукт будет хорошо продаваться и будет востребованным.

– Что вы можете сказать о потребительских предпочтениях? Изменились ли они в последние годы?

– За последние 10 лет предпочтения практически не изменились. Я сделала следующий вывод. Экзотику – французские или испанские десер-

ты – потребитель может приобрести в ресторане лишь один раз, только для того чтобы попробовать. А вот домой люди все-таки покупают лакомства, к которым привыкли с детства: сметанник, медовик. Я замечала, что потребители, которые говорят, что не хотят бисквитных изделий, к торжеству заказывают именно бисквитные торты или пирожные.

– У вас нет ощущения, что сегодня зарубежная выпечка стала пользоваться большим спросом, чем несколько лет назад?

– Если люди настолько любят круассаны, как утверждают некоторые маркетологи, то почему так популярны пирожные? Дело в том, что пирог, в отличие от десерта, может заменить полноценное самостоятельное блюдо.

– Чем отличается российский сегмент HoReCa от Европейского? Чему бы нам следовало поучиться у иностранных коллег?

– Уважению к конечному потребителю. Я отношусь к покупателю как к конкретному человеку, который обладает хорошим вкусом и должен за деньги, которые он платит, – неважно, большие или маленькие – получить качественный продукт.

– А вы к какому ценовому сегменту себя относите?

– Мы работаем на дорогом сырье, как лучшие рестораны нашей страны, но цены наши при этом рассчитаны на среднего потребителя.

– Делаете ли вы сезонную выпечку?

– Да, например, в Великий Пост мы изготавливаем постные пироги, пирожные и десерты, на Пасху радуем потребителей «правильными» куличами, изюм для которых несколько часов вымачивается в роме.

Иногда сезонные позиции настолько нравятся покупателям, что приходится их вводить в регулярный ассортимент. Так у нас было с постным вишневым пирогом. После Великого Поста мы его убрали из ассортимента, однако потребители сами стали просить, чтобы мы его вернули. В итоге он вошел в регулярный наш ассортимент и до сих пор пользуется колоссальным спросом.

– Откуда еще приходят идеи для пополнения ассортимента?

– Иногда попадаетается интересное сырье, с которым хочется поработать. Так мы «познакомились» с темным французским сахаром, и в нашем ассортименте получились пирожные с необычным, благородным вкусом. Кроме того, мы часто ездим на мастер-классы и выставки, как российские, так и международные, где можно тоже почерпнуть множество идей.

– Какое ваше любимое лакомство?

– Медовик и «Наполеон».

– В чем для вас показатель успеха?

– В постоянстве клиентов. Мои клиенты от меня не уходят, это говорит о том, что их устраивает качество. **КС**



Некоторым продуктам

очень нужна



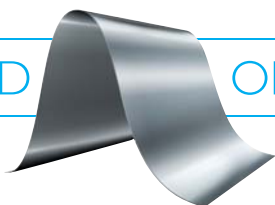
стальная лента Sandvik



Благодаря плоской, гладкой поверхности и идеальным тепловым свойствам стальная лента Sandvik для тоннельных печей обеспечивает превосходную выпечку печений, крекеров, тортов, хлеба и многое другое. Добавьте исключительную простоту чистки для максимальной гигиены и несравненную долговечность, что дает высокую окупаемость, и Вы получите гарантированный рецепт Вашего успеха.

- Сплошные и перфорированные ленты для различных видов выпекаемых продуктов
- Только ленты или комплектные системы, включающие компактные узлы центровки ленты и графитовые планки
- Для легкой чистки плоской и гладкой поверхности есть приспособление Sandvik QuickCleaner
- Глобальная сервисная сеть бизнес класса, включающая консультирование и обучение

QUALITY BAKED



ON A SANDVIK STEEL BELT



Посетите наш стенд
на Interpack 2014
Дюссельдорф/Германия,
8-14 мая
Павильон 4, стенд C54



Автор:



Елена Максимова

Спецодежда: приобретать или брать в аренду?

Работа на пищевом производстве подразумевает выполнение определенных санитарных требований. При этом необходимо уделять внимание не только гигиене предприятия, но и аккуратности сотрудников, поэтому крайне важно, чтобы работники в цеху находились в чистой и удобной спецодежде.

Не роскошь, а необходимость

К сожалению, сегодня многие предприятия, изготавливающие продукты питания, все еще не осознали важность предоставления сотрудникам качественной спецодежды. Некоторые до сих пор ограничиваются выдачей простых халатов, которые быстро приобретают непрезентабельный внешний вид и очень не нравятся работникам, для которых они предназначены.



Очень важно выяснить, из каких тканей выполнены модели одежды, насколько качественная фурнитура используется. Компании, профессионально занимающиеся услугой аренды спецодежды, знают, какие ткани обеспечат комфортную работу сотрудников на том или ином участке, подбирают материалы, способные выдержать необходимые режимы дезинфекции.

Не так давно мы побывали на одном из наших хлебозаводов. Нас встретили две сотрудницы компании в качественных брючных рабочих костюмах. Мы сразу обратили внимание, что спецодежда у людей разная. Мой вопрос: «А у вас для каждого отдела предусмотрена своя спецодежда?» был встречен ироничным смешком. Дамы объяснили, что те костюмы, которые на них, они приобрели сами, за свой счет, так как халаты, которые предоставляются предприятием в качестве униформы, крайне неудобны и не презентабельны. «А ведь мы на работе существенную часть жизни проводим, хочется выгля-

деть красиво и аккуратно, вот и приходится самим себе форму покупать», – сказали работницы предприятия.

Однако удобная и аккуратная спецодежда – отнюдь не прихоть сотрудников компании. О том, насколько руководителям производственных участков в современных условиях важно следить за чистотой и аккуратностью спецодежды работников, постоянно говорят представители контролирующих органов.

Существует несколько способов обеспечения работников спецодеждой. Можно самостоятельно закупать форму или заказывать ее пошив, а можно

взять спецодежду в аренду, доверив ее обслуживание специалистам. Рассмотрим различные варианты.

Собственная спецодежда

Безусловно, приобретение собственной спецодежды имеет ряд преимуществ. На закупленные типовые костюмы для работников можно нашить логотипы предприятия, а некоторые владельцы компаний идут еще дальше: заказывают пошив формы с учетом фирменных цветов собственного лейбла. Специалисты по подбору или пошиву спецодежды могут порекомендовать качественную ткань и удобный дизайн.

Однако стоит понимать, что собственная спецодежда требует обслуживания: регулярных стирок и ремонта. На некоторых предприятиях для таких целей есть прачечные и сотрудники, которые осуществляют обслуживание униформы, однако большинство компаний пользуется услугами профессионалов, которые забирают грязные комплекты, стирают их и привозят чистые.

Аренда

Услуга аренды спецодежды становится все более популярной. И не случайно. Вступая в ВТО, мы должны соответствовать стандартам не только качества конечного продукта, но и производственной гигиены. В частности, на западных предприятиях сотрудники, работающие в зоне упаковки, никогда не пересекаются с работниками, имеющими дело с сырьем. На отечественных же производствах, построенных еще в советские времена, предусмотрена общая раздевалка для людей, работающих в разных зонах. При этом соблюдение всех остальных мер гигиены на предприятии практически сводится к нулю.

Таким образом, вопрос разграничения потоков и санитарной одежды стоит сейчас весьма остро, а при переходе на

аренду спецодежды помещения, вывозимые из-под собственных постирочных, можно использовать для разделения потоков и обеспечения более высокого санитарно-гигиенического уровня на предприятии.

Услуга аренды подразумевает, что затраты на приобретение, содержание, обслуживание, забор, доставку, ремонт, складирование, покупку новых комплектов взамен старых и утилизацию берет на себя компания, предоставляющая услугу аренды спецодежды. При этом предприятие получает кредитную систему расчетов, экономит на закупке, пошиве, доставке и складировании спецодежды, а постоянная стоимость услуг позволяет легко спрогнозировать затраты и учесть их в бюджете заранее.

К слову, ряд компаний, предоставляющих услуги по аренде спецодежды, может осуществлять обслуживание уже имеющейся у клиента униформы. «В этом случае промышленные прачечные осуществляют забор грязной и доставку чистой спецодежды, ее обслуживание. Однако заказчик должен сам заниматься подбором моделей и тканей в соответствии с нормативными требованиями. Вся спецодежда находится на балансе предприятия клиента. Обязанности по обновлению, утилизации и учету также возложены на заказчика. При этом про-

мышленные прачечные гарантируют качественную стирку в соответствии с маркировкой, указанной на спецодежде. Для некоторых компаний это был первый шаг при переходе на арендное обслуживание: заказчики имели возможность заранее оценить качество стирки или химчистки и клиентоориентированность поставщика услуги», – рассказывает **директор по маркетингу и PR компании Blesk InCare Ольга Машкова**.

Выбирая поставщиков спецодежды, необходимо ознакомиться с отзывами о компании других специалистов отрасли, а также выяснить, как давно данный поставщик услуг находится на рынке. «Лучше всего посетить предприятие поставщика услуги и лично увидеть оснащение, убедиться, ведется ли сортировка одежды по материалу, цвету и уровню загрязнений, проверить, пересекаются ли потоки спецодежды», – советует Ольга Машкова.

Наконец, очень важно выяснить, из каких тканей выполнены модели одежды, насколько качественная фурнитура используется. Компании, профессионально занимающиеся услугой аренды спецодежды, знают, какие ткани обеспечат комфортную работу сотрудников на том или ином участке, подбирают материалы, способные выдержать необходимые режимы дезинфекции.

Комментарий

Наталья Пугачева,

директор производства компании «Австралийский торговый дом»:

Работая в пищевой промышленности с 1980 года, я видела много способов использования спецодежды. На предприятиях часто были собственные прачечные, а компании, которые таковых не имели, позволяли работникам брать спецодежду для стирки домой. Однако оба эти способа оказывались не самыми эффективными: вещи могли быть плохо простираны, а иногда сотрудники и вовсе забывали свой комплект рабочей одежды дома.

Поработав некоторое время с компаниями, предоставляющими услуги аренды спецодежды, мы поняли, насколько это выгодно и удобно.

Признаюсь, «своего» поставщика данной услуги мы нашли не сразу. С одной из фирм нам пришлось расторгнуть договор, так как с ее стороны не всегда поставлялся полный комплект одежды – специалисты могли забыть положить в комплект куртку, привезти только брюки. Да и качество стирки порой оставляло желать лучшего.

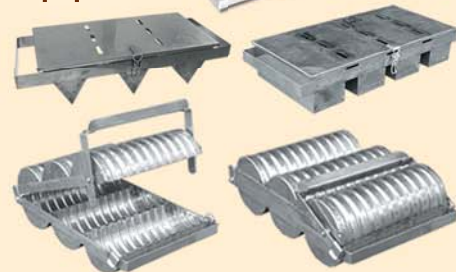
В итоге мы обратились к специалистам другой компании и почувствовали существенную разницу. Сотрудники фирмы были мобильны: в ситуациях, когда нам необходимо было выпустить в цех нового работника, которому в сжатые сроки нужно было привезти униформу, нам всегда шли навстречу. Качество стирки, построение логистики, мобильность – те критерии, по которым мы выбирали поставщика услуги по аренде спецодежды. **КС**

Листы волнистые и плоские перфорированные:

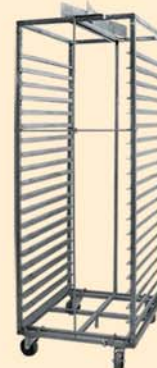


- любые размеры
- различное число желобов
- усиление каркаса

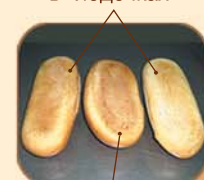
Тостовые формы



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

САММИТ ИНДУСТРИИ RETAIL BUSINESS RUSSIA & CIS 2014

25–26 сентября, Центр Международной Торговли



РЕКЛАМА

ХIII МЕЖДУНАРОДНЫЙ САММИТ ПЕРВЫХ ЛИЦ РОЗНИЧНОЙ ИНДУСТРИИ В РОССИИ

2014: ВСЕ ЧТО НЕ УБИВАЕТ, ДЕЛАЕТ НАС!

стратегии, решения и люди, которые сделают наш бизнес

СИЛЬНЕЕ!

АКОРТ
АССОЦИАЦИЯ КОМПАНИЙ
РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛИ

**МИНПРОМТОРГ
РОССИИ**

BBCG
B2B Conference Group

ПРИ ПОДДЕРЖКЕ:



ORACLE

87,5 BUSINESS FM
первое деловое радио



16+

На правах
рекламы

Новая серия темного шоколада «Бабаевский»

Не секрет, что при производстве шоколада почти всегда используется несколько сортов какао-бобов (купаж). Но при изготовлении этой серии специалисты компании «Объединенные кондитеры» использовали только чистый моновкус какао-бобов определенного сорта, выращенных и собранных в конкретном регионе.



Открывают новую серию три вкуса настоящего темного шоколада: «Бабаевский»® Côte d'Ivoire с целым карамелизированным миндалем, «Бабаевский»® Uganda с целым карамелизированным фундуком и «Бабаевский»® Venezuela с кунжутом. Для каждого вида используются лучшие какао-бобы из разных стран мира, передавая неповторимый аромат, насыщенный вкус и нрав региона. «Бабаевский»® Côte d'Ivoire с целым карамелизированным миндалем – это эталон настоящего шоколада с удивительно сильным характером, который подарили ему какао-бобы из Кот-д'Ивуара. Благодаря климату Уганды шоколадные нотки в «Бабаевском»® Uganda с целым карамелизированным фундуком заиграли теплыми цветочными оттенками. А «Бабаевский»® Venezuela с кунжутом полон благородных фруктовых ароматов и оставляет легкую терпкость послевкуссия благодаря какао-бобам из Венесуэлы.

Производители уверены, что удобный формат и оригинальная квадратная форма нового изделия обязательно понравятся ценителям настоящего шоколада.

unipack.ru

Кондитеры и холодильщики получают господдержку

Власти Новосибирской области окажут господдержку в строительстве трех заводов: по производству холодильного оборудования, кондитерских изделий и строительных смесей.



Соответствующее решение было принято 15 апреля на заседании совета по инвестициям. Об этом сообщили в областном правительстве.



Проекты представили их инициаторы – руководители компаний «Арнег», «Мондэлис Русь» и «Хенкель Баутехник». По словам финансового директора компании «Арнег» Андреа Деллавецкья, инвестиционный проект предполагает строительство фабрики на 9 тыс. м² на территории Промышленно-логистического парка. Там будет производиться продукция для продуктовых магазинов и супермаркетов. Инвестор рассматривает Новосибирскую область как перспективный регион для расширения своего присутствия на других территориях – удобное транспортное расположение региона позволит снизить транспортные расходы. Строительство фабрики планируют завершить к 2015 году. Ожидается, что ежегодная мощность нового производства составит 3–5 тыс. прилавков, годовой оборот – от 350 до 500 млн рублей.



BAUTECHNIK

Компания «Мондэлис Русь» планирует построить в регионе мультикатегорийный завод по производству кондитерских изделий: плиточного шоколада, пирожных, крекеров, печенья. В рамках реализации инвестиционного проекта предусматривается создание автоматизированного складского распределительного центра. Он будет использоваться для продаж всей продукции компании на территории Уральского региона, Сибири, Дальнего Востока, государств Средней Азии и Монголии. Объем инвестиций оценивается в 3,52 млрд рублей, срок реализации проекта – три года. Место реализации проекта выбрано также на территории Промышленно-логистического парка.

Regnum

20 ЛЕТ ИЗО ДНЯ В ДЕНЬ МЫ ПЕЧЬЕМСЯ О ВАШЕМ УСПЕХЕ!

1994–1998

Основана фирма и выкуплен патент TMS. С конвейера сошли первые печи PPP – хлебопекарная, кондитерская, двухэтажная.

1999–2003

Покорены новые рынки: первые печи поставлены в Африку, Южную Америку, Азию. Первая печь марки PPP запущена в России. Выпущена первая высокотемпературная печь типа HT.



4 - ПЯТИЛЕТКИ J4

2004–2008

Открыта тестировочная площадка и Представительство в РФ. Внедрена технология STIR. Победа в номинации «Экспортер года». Первая поставка через Представительство в РФ.

2009–2013

Выпущена самая большая печь PPP (S пода135 м²), первая печь прямого нагрева, гибридная печь. Освоен рынок США. И вновь J4 – «Экспортер года».



www.j4.cz

BIZERBA

Bizerba на выставке Interpack

Ведущий немецкий производитель и поставщик весового и контрольного оборудования Bizerba на своем стенде на выставке Interpack 2014 готов представить весь спектр систем для автоматического взвешивания, нанесения этикетки и контроля готовой продукции.

В числе экспонатов выставки – самый быстрый в мире весовой этикетировщик Bizerba GLM-I evo, способный наносить переменную информацию на продукт со скоростью до 200 упаковок в минуту. Прибор оснащен встроенной системой видео-контроля упаковки BVStmaxh.

Также в действии можно будет посмотреть систему рентген-детектирования XRE, контрольные весы (чек-вейеры) для отдельных упаковок CWF и групповой тары CWL eco с прибором для нанесения этикетки GLM-B. И конечно же, на тащ-скрин-

мониторах можно будет увидеть функциональные возможности программного обеспечения Bizerba семейства BRAIN.

Компания Bizerba ждет вас на выставке Interpack в Дюссельдорфе с 7 по 14 мая в павильоне 14, стенд B14. **P**

«Бицерб Рус»
107113 РФ г. Москва
ул. 3-я Рыбинская,
д. 18, стр. 22
БЦ «Буревестник»
тел.: +7 (499) 270-09-62
e-mail: russia@bizerba.com
www.bizerba.com

Пончики в промо-упаковке

Агентство Brandiziac разработало промо-упаковку пончиков на вынос для кафе «Donut's Club».



На первый взгляд, это обычный пейзаж, но при подробном рассмотрении становится ясно, что основа – это сами пончики, а мелкие детали созданы из глазури, посыпки и сахарной пудры. В получившемся сложносочиненном пространстве моменты перетекания одного предмета в другой стали почти неуловимы, благодаря чему упаковку хочется разглядывать даже после употребления продукта.

Промо-упаковка получилась яркой, интересной и повышает лояльность покупателей к продукции кафе «Donut's Club».

Upakovano.ru

торая продолжает рассказывать свою сладкую историю.

Как и все продукты бренда, глазированный зефир в картонной коробке подарит сладкоежкам только хорошее настроение и эмоционально-положительный настрой, поможет расслабиться и насладиться отдыхом.

Объединенные кондитеры

Шоколадные таблетки от инсультов и инфарктов?

В США стартует масштабное тестирование пилюль с полезными веществами темного шоколада, призванных помочь в профилактике сердечных приступов и инсультов.



В эксперименте примут участие 18 тыс. мужчин и женщин по всей стране, которые будут принимать «шоколадные» таблетки с высокой концентрацией флавонолов на протяжении четырех лет. Некоторым участникам вместо настоящих капсул будут давать «пустышки» – при этом ни добровольцы, ни сами исследователи не будут знать, кто какие таблетки принимает, сообщает Daily News. Отмечается, что капсулы с флавонолами не имеют вкуса.

Эта работа станет первым большим исследованием, тестирующим действие флавонолов какао. Предыдущие небольшие исследования показали, что эти вещества способны улучшать артериальное давление, показатели холестерина, использование организмом инсулина, здоровье артерий, а также благотворно сказываются на прочих факторах, связанных с сердечно-сосудистой системой.

Одним из спонсоров исследования выступает известный производитель шоколадных батончиков. Он запатентовал метод по извлечению флавонолов из какао в высокой концентрации и размещению их в капсулах. К слову сказать, эта и другие компании уже продают капсулы с экстрактом какао, однако в них содержатся менее активные ингредиенты, чем те, которые будут протестированы в исследовании. А обычные конфеты содержат их еще меньше, поскольку при обработке какао флавонолы часто разрушаются.

sweetinfo.ru

Новые продукты в линейке «Сладкие истории»

Торговая марка, запущенная Холдингом «Объединенные кондитеры» в 2012 году, пополнилась новыми «историями» – глазированным зефиром в картонной упаковке.

Бренд «Сладкие истории»® уже хорошо знаком покупателям и любим ими, но «Объединенные кондитеры» всегда стараются приятно удивить и в преддверии весны порадовали сладкоежек воздушным зефиром в шоколадной глазури. Полюбившиеся вкусы клубники, ванили и крем-брюле в сочетании с шоколадной глазурью сделали новый продукт утонченным и изысканным. Все изделия бренда «Сладкие истории»® разработаны по оригинальной рецептуре. В них используются только натуральные ингредиенты: фруктовое пюре, кусочки ягод и орехов.

Новинка выпускается в картонной упаковке и в новом подарочном дизайне. Для сохранения аппетитного вида и свежести продукта изделия упаковываются в специальный коррекс с крышечкой, что позволяет избежать ломкости глазури во время транспортировки. Лицом линейки по-прежнему осталась девушка в популярном стиле Pin Up, ко-



WWW.RUSSKAYAEDA.RU

Ленинградская обл., Всеволожский р-н,
Янино -1, корп. 102, лит. 31,
e-mail: rfmt2011@bk.ru

Тел./факс: +7 (812) **647-09-98**
+7 (81370) **78-152**

Мы производим

ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЕ И КРИОСТАБИЛЬНЫЕ:

Конфитюры и наполнители для мучных кондитерских изделий, мороженого, творога, йогуртов (гомогенные и с кусочками фруктов).

Натуральные низкокалорийные десерты без консервантов.





Ревизия валов для шоколадных мельниц

На сервисной станции компании «Бюлер» в пос. Беседы 20 марта состоялась презентация новых услуг ООО «Бюлер Сервис».

Крупным производителям шоколада продемонстрировали этапы восстановления валов для шоколадных мельниц: проверку валов, внутреннюю очистку, шлифовку и балансировку. Участники увидели в работе шлифовальный станок для шлифовки наружной поверхности вала, токарный станок для обработки внутренней поверхности вала, обработки цапф и подрезки валов и балансировочный станок.

Также гости ознакомились с полным перечнем, предоставляемых компанией услуг. В их числе демонтаж валцов и контроль сопутствующих деталей, монтаж валов и ввод машины в эксплуатацию. К числу сервисных услуг, предоставляемых специалистами ООО «Бюлер Сервис», относятся и ревизия валов на заводе, которая включает в себя сразу несколько процессов. Это – визуальный и ап-

паратный контроль поставленных валов и замер наружного диаметра, демонтаж и контроль цапф, а также удаление загрязнений внутри вала путем растачивания. К ним же относится замер внутреннего диаметра для определения оставшейся толщины стенки (важно для последующей процедуры бомбировки) и монтаж цапф с последующей изоляцией, шлифовка вала с индивидуальной процедурой бомбировки и отрезка кромок вала. А также динамическая балансировка валов и контроль уплотнения путем опрессовки с водой, контроль бомбировки валов специальным измерительным устройством, зубчатых колес и приводных ременных шкивов. **Р**

Бюлер АГ,
Представительство в Москве,
тел./факс: +7 (495) 786-87-63
office.moscow@buhlergroup.com,
www.buhlergroup.com

Возможности импортозамещения украинского производства

Минпромторгу поручили проанализировать ситуацию с украинским импортом и на всякий случай определить, чем его можно заменить. Конечно, никто не собирается отказываться от сотрудничества с Украиной, но ввиду нестабильной ситуации, все же стоит перестраховаться.



Украина – третий по значимости импортер в Россию после Китая и Германии, ее доля импорта составляет около 5%. У нас особые экономические отношения. Тем не менее на Россию по-прежнему приходится четверть украинского экспорта, и по этому показателю наша страна в несколько раз опе-

режает других внешнеторговых партнеров Украины – Турцию, Египет, Польшу, Италию, Казахстан, Индию и Белоруссию. Причем наиболее «завязаны» на Россию промпредприятия юго-востока Украины.

Зависимость России от украинского импорта касается в основном продукции машиностроения. Товары, ориентированные на потребительский рынок (главным образом продовольствие), легко могут быть замещены по всей номенклатуре, считает заместитель директора Института народнохозяйственного прогнозирования РАН Александр Широв. Случись что, место украинских товаров в наших магазинах займут либо отечественные, либо товары других наших партнеров, прежде всего, по Таможенному союзу. Эксперт напоминает, что в результате девальвации белорусского рубля в 2011 году производители из Белоруссии сильно потеснили украинских конкурентов на российском рынке.

Российская газета

у нас есть ...



пастеризация.



расстойка.



охлаждение.



замораживание.

«... инженерный опыт – это то, что отличает решения идеальные от решений обычных!»

Манфред Прокоп (63), 34 года в Heinen

ОПЫТ.



www.heinen.biz



Встретимся на выставке?

Interpack 2014
Дюссельдорф / Германия

08 – 14 мая 2014
павильон 3, стенд 3F09



«ПРОДЭКСПО-2014»

10–14 февраля 2014 г.

Москва
Центральный выставочный комплекс
на Красной Пресне

Участники продовольственного рынка демонстрируют достижения

Традиционно XXI Международная выставка продуктов питания, напитков и сырья для их производства «Продэкспо-2014» стала знаковым событием для производителей продуктов питания и напитков. Смотр проходил с 10 по 14 февраля 2014 года в Центральном выставочном комплексе на Красной Пресне.

Впечатляющий масштаб

На церемонии официального открытия **генеральный директор ЗАО «Экспоцентр» Сергей Беднов** отметил: «Экспозиция этой выставки стала крупнейшей за всю историю существования проекта. По масштабу участия транснациональных брендов и зарубежных компаний «Продэкспо» – абсолютный лидер на выставках продовольствия не только в России, но и в ряде ведущих экономических держав». Судите сами, на выставочной площади 48 733 м² продемонстрировали свои новинки и возможности 2 288 участников из 64 стран, в том числе на уровне 35 националь-

ных экспозиций. Выставку «Продэкспо-2014» посетили 52 717 человек, из них 94% – специалисты отрасли. Общее количество посещений составило 122 514.

На церемонии официального открытия «Продэкспо-2014» выступил **заместитель министра сельского хозяйства РФ Андрей Волков**, который назвал «Продэкспо» крупнейшим в России и Восточной Европе форумом предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности. Заминистр выразил уверенность, что «конструктивное общение в рамках форума послужит не только появлению на свет перспективных идей, но и поспособствует их успешному воплощению в жизнь». Накануне открытия выставки состоялась посвященная ей пресс-конференция, на которой выступили **генеральный директор компании ЭКО БИО Центр Лилия Ле Гло-нек**, а также представители национальных экспозиций. Все участники пресс-конференции отметили актуальность и социальную значимость

Отличительная черта
«Продэкспо» – большое число
национальных экспозиций.



этого крупного форума для отечественного продовольственного рынка и укрепления позиций национальных производителей сельхозпродукции, а также реализации приоритетных национальных проектов, направленных на повышение качества жизни российских потребителей.

Национальные экспозиции

Отличительная черта «Продэкспо» – большое число национальных экспозиций. В этом году на государствен-

ном уровне были представлены компании из 35 стран. Традиционно многопрофильные национальные стенды сформировали Германия, Испания, Италия, Австрия и Венгрия. Франция на «Продэкспо-2014» организовала юбилейную, 20-ю экспозицию с участием около 60 компаний. Были и премьеры: впервые с национальным стендом участвовала Южно-Африканская Республика. Существенно увеличили свое присутствие Польша, Китай, страны Прибалтики и Парагвай. В 2014 го-

ду вновь привезли национальные экспозиции Армения, Марокко и Черногория, дебютировавшие на государственном уровне в 2013 году. После продолжительного перерыва на «Продэкспо» вернулся национальный стенд Турции. В числе участников снова оказались Япония, Бразилия и Болгария.

В этом году на государственном уровне в выставке «Продэкспо-2014» участвовала Македония. Оценивая выставку, **Президент Республики Македония Георге Иванов** выразил уверенность, что «Продэкспо» внесет вклад в развитие дальнейших отношений между Россией и Македонией.

«Сделано в России» звучит гордо

Все же самой представительной на «Продэкспо-2014» была российская экспозиция. Свою продукцию продемонстрировали 1 375 отечественных предприятий пищевой промышленности из всех регионов страны. Производители Псковской, Смоленской, Тульской и Кировской областей участвовали в выставке коллективными

Готовое решение для внедрения на Вашем предприятии. Свяжитесь с менеджером «СОЮЗСНАБ».

Миндальная булочка «Кремлевская»

Натуральный вкус миндального ореха!



Срок годности булочки значительно увеличен, по сравнению со сдобными изделиями, и составляет до 60 суток в упаковке при температуре +15...+25 °C и относительной влажности воздуха не более 75%.



Наличие в рецептуре миндальной муки DENFAI обеспечивает изделию натуральный вкус и аромат миндального ореха, гармонично сочетающийся с творожной начинкой.



Ускоренный способ производства за счет сокращения технологического цикла.



Ингредиенты ГК «СОЮЗСНАБ», решающие задачу:

- Мука DENFAI Миндальная
- Улучшитель DENFAI 10.03 (для сдобных изделий)
- Улучшитель DENFAI 10.01 (свежесть)
- Улучшитель DENFAI 06.00 (экстра)
- Ароматизатор Горький миндаль Del'Ar 11.02.145
- Наполнитель Классика Нежный Т 231

ГК «СОЮЗСНАБ»

www.ssnab.ru

+7(495) 937 8772 e-mail: mail@ssnab.ru

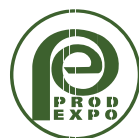


Эффективные решения
задач производства

Рецептура эффективного решения доступна на сайте info.ssnab.ru

СОЮЗСНАБИНФО
ИНФОРМАЦИОННЫЙ РЕСУРС ДЛЯ КЛИЕНТОВ ГК «СОЮЗСНАБ»

для зарегистрированных клиентов СОЮЗСНАБ



«ПРОДЭКСПО-2014»

2 288 участников из 64 стран

Выставку «Продэкспо-2014»
посетили 52 717 человек,
из них 94% – специалисты отрасли.
Общее количество посетителей
составило 122 514

стендами. Позитивная тенденция создания региональных экспозиций, наметившаяся в последние годы, свидетельствует о развитии выставочной деятельности в России. А также о том, что власти на местах все чаще начинают использовать выставки как наиболее эффективный маркетинговый инструмент для продвижения продукции региональных компаний, что в конечном итоге способствует развитию экономики региона.

На «Продэкспо-2014» продолжилась реализация проекта «Экспоцентр» – за выставки без контрафакта», направленного на уменьшение случаев демонстрации контрафактных товаров на выставках.

Премьеры «Продэкспо-2014»

Новинкой «Продэкспо-2014» стал видео-дневник смотра, который собрал отзывы участников смотра, посетителей и потенциальных клиентов.

Премьерой 2014 года стал и I Международный ЭкоБиоСалон, который представил органическую продукцию, сертифицированную по официальным международным и национальным стандартам. В экспозиции ЭкоБиоСалона около 30 российских и зарубежных компаний продемонстрировали продукцию более 200 биопроизводителей из разных стран.

В Информационном бюро I Международного ЭкоБиоСалона каждый посетитель мог узнать подробнее о биопродуктах, представленных во всех разделах выставки «Продэкспо-2014», ознакомиться с экспозицией презента-

ционной зоны салона, получить профессиональные консультации. Гости салона побывали на Дне органического фермера, поучаствовали в презентациях, дегустациях и эко-акциях.

«Продэкспо-2014» отличала масштабная и разнообразная деловая программа, в которую вошли конференции и форумы, семинары и конкурсы, презентации и дегустации. В рамках мероприятий об-



Андрей Волков,
заместитель министра
сельского хозяйства РФ:

«Продэкспо» – крупнейший в России и Восточной Европе форум предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности. Конструктивное общение в рамках форума послужит не только появлению на свет перспективных идей, но и поспособствует их успешному воплощению в жизнь».

суждались тенденции и ключевые проблемы развития отрасли.

Говоря о ситуации в продовольственной индустрии, **сопредседатель Рабочей группы, председатель Комитета ТПП РФ по качеству, президент Всероссийской организации качества Геннадий Воронин** подчеркнул, что качество все больше становится нравственной категорией, характеризующей ответственность бизнеса перед потребителем.

Лучшие в хлебопечении и кондитерском производстве

В рамках выставки состоялся XXI Международный конкурс для изготовителей продовольственных товаров «Лучший продукт-2014», на котором были представлены 1428 образцов продукции 496 предприятий. По итогам конкурса лучшим из них вручили 50 золотых, 40 серебряных и 19 бронзовых медалей.

За высокий показатель качества в номинации «Кондитерские изделия» из представленных 175 образцов 64 предприятий Гран-при удостоились ОАО «Кондитерский комбинат «Озерский сувенир» и ЗАО «КОНТИ-РУС». Золотые медали получили 25 образцов, серебряные – 24, бронзовые – 17.

В номинации «Хлебобулочные изделия» было представлено 31 образец 16 предприятий. Золотые медали получили 5 образцов, серебряные – 5, бронзовые – 6.

Также на «Продэкспо-2014» были подведены итоги IX Международного конкурса на лучшую упаковку и этикетку для пищевой продукции «ПродЭкстраПак-2014». В категории «Кондитерская упаковка» номинации «Упаковка для продовольственных товаров и напитков» победителями стали ЗАО «ВМС-ПРИНТ», ООО «Триарий Арт», ООО «Полиграфическая Компания «Европринт», ООО «Полиграфоформление-Флекс», ООО «Объединенные Кондитеры», ЗАО «Полипак», TM SOLDIS Communications.

Следующий смотр «Продэкспо» состоится с 9 по 13 февраля 2015 года. **КС**

**Лучшие аэрационные установки
от компании Hansa Mixer,
Германия.**



**COMPACT-MIX
Food**

**MULTI-MIX
станция дозации**



Наше оборудование предназначено для аэрации, смешивания и дозирования различных ингредиентов при производстве кондитерских изделий.

Фирма Hansa Industrie-Mixer расположена в г. Бремен (Германия) и является ведущим производителем аэраторов, предназначенных для принудительного взбивания в потоке различных компонентов, используемых при изготовлении кондитерских изделий:

Суфле
Суфле типа «Птичье молоко»
Зефир
Пастила
Взбитые начинки
Бисквитные массы
Крема
Конфеты «Поцелуй негра»
Сливки для кондитерских изделий
Вафельные и конфетные наполнители

Будем рады предоставить Вам более подробную информацию по нашему оборудованию, оказать Вам содействие в решении Ваших технических задач.

Краткий обзор оборудования



TOP-MIX

лабораторная, пилотная и производственная машина для холодных и горячих масс в кондитерской промышленности.



ECO-MIX

идеально подходит для производства изделий из теста в хлебобулочной промышленности.



FOOD-MIX

любые продукты молочной промышленности - шоколадные муссы, йогурты, питьевые йогурты, мягкий сыр, масло и др.



UNI-MIX / UNI-MIX 2K

предназначена для сложных рецептов с добавлением красителей, ароматизаторов и т.д., в кондитерской промышленности, например маршмеллоу.



**HANSA INDUSTRIE-MIXER
GmbH & Co. KG**
тел.: +49 (0)4206/4160-0
info@hansamixer.de
www.hansamixer.de

Контактное лицо в Вашем регионе
Максим Панфилов
тел.: +49 (0)4206 4160-19
моб.: +7 967 2244 902 / +38 050 603 86 88
panfilov@hansamixer.de

Interpack в Дюссельдорфе
8 – 14 мая 2014
в зале 04 на стенде 4 E 21



Компания: **ЗАО «ШАЛЛЕР»**
Россия, 115054, Москва,
Павелецкая площадь, д. 2, стр. 2
Тел.: +7 (495) 797-63-33
Факс: +7 (495) 797-63-44
e-mail: office.moskau@schalleraustria.com

NORBERT SCHALLER GESMBH
Donau-City-Strasse 11, 1220 Wien, Austria
Tel.: +43-1-368 65 05
fax: +43-1-368 66 36
e-mail: office@schalleraustria.com
www.schalleraustria.com

Сладкая сдоба от «Сладкой страны»

Компания «Шаллер» (SCHALLER®) вместе с местным проектным институтом осуществляет строительство полностью автоматизированного комплекса по изготовлению выпечки для предприятия «Сладкая страна». Совместно были разработаны проект нового производственного комплекса, технологический процесс и конечный продукт. Выход первой партии сладких изделий запланирован на июль текущего года.

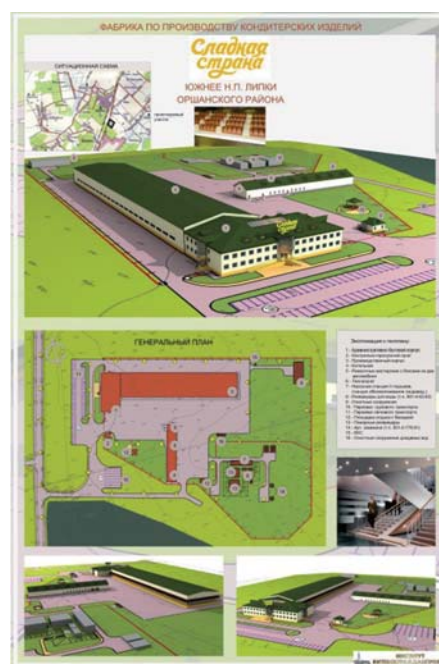
Большинство сдобных продуктов, представленных на полках белорусских супермаркетов, – импортные. Это значит, что в большинстве случаев в данном сегменте представлены изделия, содержащие не самые полезные ингредиенты, увеличивающие сроки хранения. Однако в будущем эта проблема может быть решена. Молодое предприятие «Сладкая страна» поставило себе цель удовлетворить потребности отечественных покупателей в сладкой выпечке за счет производимой внутри страны продукции. Летом 2014 года с конвейера нового предприятия начнут выходить швейцарские рулеты, миди- и мини-рулеты, а также слоеные пироги.

За первый год при работе в одну смену планируется произвести около 25,6 тыс. швейцарских рулетов или 175 тыс. мини-рулетов. В долгосрочной перспективе – увеличение мощности за счет перехода на трехсменный режим работы. Это позволит существенно потеснить на рынке импортную продукцию.

Убедительный аргумент для будущего успеха – производство в соответствии с европейскими стандартами качества. Готовый продукт, бесспорно, сможет порадовать покупателей своим составом и вкусом.

Весь комплекс для «Сладкой страны» был спроектирован с учетом индивидуальных потребностей заказчика командой «Шаллер» при сотрудничестве с местными институтами и поставщиками. Благодаря положительным откликам в профессиональных кругах компания «Шаллер» получила от «Сладкой страны» приглашение на участие в тендере, который затем выиграла, предложив качественный и продуманный проект. С того времени внимание всех участников команды сфокусировано на разработке оптимального решения, которое обеспечит успех новому кондитерскому предприятию.

Сложной задачей в процессе планирования оказалось, кроме всего прочего, координирование поставщиков. Что, кем и когда должно быть поставлено? А также какие компоненты и на каком этапе должны быть интегрированы в процесс? Довольно обширная задача, особенно для молодого предприятия. К этому нужно добавить необходимость соблюдения предписаний, связанных с монтажом и запуском производства в эксплуатацию. Однако совместно с командой «Шаллер» и органами местной власти «Сладкой стране» удалось справиться со всем.



Весь комплекс для «Сладкой страны» был спроектирован с учетом индивидуальных потребностей заказчика командой «Шаллер» при сотрудничестве с местными институтами и поставщиками.

Проектирование производственных линий компании «Шаллер» производила в сотрудничестве с различными партнерами, среди которых ключевыми стали HAAS-Meincke и HAAS-Mondomix. «Шаллер» выбрала лучшие решения для всех этапов производства, начиная с доставки сырья, приготовления теста и начинки, выпечки и сворачивания рулета, заканчивая глазировочной машиной и упаковкой продукции. И все эти компоненты будут согласованно работать на успех «Сладкой страны» уже в самом ближайшем будущем! **Р**

Solutions

Масштабное мышление и индивидуальный подход



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
Арес Тауер, Донау-Сити-Штрассе 11
1120 Вена, Австрия
suesswaren@schalleraustria.com, www.schalleraustria.com



Excellence in Food
Совершенство в каждом продукте



Компания: **Rademaker**
Тел.: +7 (964) 765-52-25
E-mail: officeru@rademaker.ru
www.rademaker.ru

Эксперт в бесстрессовой раскатке и обработке теста



СПРАВКА

В этом году на РУПП «Витебскхлебпром» запущена в эксплуатацию новая технологическая линия по производству двухцветных сухариков и сдобных формовых тостовых хлебобулочных изделий. Формовку теста в новом проекте доверили осуществить компании Rademaker. И нужно сказать, что специалисты компании с успехом справились с поставленной задачей.

«Тесторазделочное оборудование для новой технологической линии голландской компании Rademaker полностью соответствует современным гигиеническим требованиям и позволяет выпускать высококачественную продукцию в широком ассортименте. Месяц назад мы освоили выпуск двухцветного тостового хлеба «Дуэт». Поначалу покупатели присматривались, а теперь заявка на этот вид продукции растет практически ежедневно. Здесь же мы выпускаем очень вкусные двухцветные хрустящие сухарики под новой торговой маркой Tostini, не уступающие по качеству итальянскому собрату Fetto Biscottate. Мы очень довольны результатами работы с компанией Rademaker», – сообщил нам **главный инженер РУПП «Витебскхлебпром» Александр Королев.**

Компания Rademaker смогла воплотить традиции хлебопечения прошлого в передовых промышленных линиях по производству хлебобулочных изделий, которые соответствуют и опережают требования заказчиков по всему миру.

Основанная в 1977 году компания Rademaker была одной из первых в мире, специализирующихся на проектировании, разработке и поставке инновационных решений для хлебопекарной промышленности. Сегодня она относится к числу лидеров хлебопекарной отрасли, представлена во всех регионах мира и отличается обслуживанием, которое выходит далеко за рамки доставки и установки линии. Высококвалифицированные и опытные профессионалы применяют новейшие инженерные технологии для предоставления заказчикам решений, позволяющих им с уверенностью смотреть в будущее. Инженеры Rademaker сочетают инновации, разработанные с учетом потребностей клиента, с новейшими технологическими стандартами, в результате чего появляются гибкие производственные линии и решения «под ключ».

Приготовление высококачественного теста для Rademaker не секрет. Решения компании направлены на производство теста и продукции для конкретного заказчика. Разработка начинается

в Центре технологических исследований Rademaker, где производственные процессы тестируются в оптимальных условиях.

Портфолио компании содержит широкий спектр машин по обработке теста. Rademaker реализовала свое хлебное ноу-хау в гибкой хлебопекарной линии Crusto, которая позволяет ее пользователям предвосхитить будущие требования своих рынков. Предназначенная для производства широкого спектра хлебобулочных изделий машина позволяет осуществлять быструю смену продукции и расширять ассортимент с помощью дополнительных сменных устройств. Производственная линия Rademaker Flatbread способна изготавливать большое разнообразие высококачественных тонких хлебов и основ для пицц.

Линии по производству круассанов были пионерами в линейке оборудования Rademaker. Сегодня компания лидирует в изготовлении гибких высокопроизводительных линий по выпуску круассанов.

Качество теста для круассанов и мучных кондитерских изделий зависит

от правильности процесса слоения. Rademaker – эксперт в бесстрессовой раскатке теста его обработке. Специалисты компании вывели четыре различных метода слоения теста. Машин Rademaker Laminators гарантируют высокую производительность и наилучшее качество. Они могут быть разработаны как в виде модульной машины, так и в виде полностью автоматизированной линии для слоения теста. Благодаря универсальной линии Rademaker для разделки теста можно произвести большое количество разнообразной продукции.

Компания также предлагает производственные решения для пирогов и пирожков с начинкой, воплощенные в линии Pie.

Уникальное сочетание зарекомендовавших себя новых технологий и внимания к деталям и требованиям заказчиков гарантирует вам отличного партнера в лице компании Rademaker, высоко зарекомендовавшего себя в сфере мирового машиностроения для хлебопекарной промышленности. **Р**

100% КОНТРОЛЬ

BVS



Bizerba Interactive



Система видеоконтроля BVS

Многофункциональная система BVS автоматически осуществляет контроль положения этикетки, текста, цвета упаковочной пленки, размера упаковки и штрих-кода.

www.bizerba.com



Узнайте больше

Многообразие решений и различные варианты конфигураций

BIZERBA

closer to your business

Bertrand

puma

Тестомесильная машина



Холодильное оборудование



CFI Pavaiiler

Ротационная печь



Подовая электрическая печь



Модулируемая комбинированная печь



Тестоделитель Divitrad



Ферментационная машина Fermentolevain

Оборудование для пекарен



+33 475 575 500

contact@pavaiiler.com

<http://www.pavaiiler.com/russe/index.html>

Автор:



Валерий Скобелев,
начальник аналитического отдела
Credinform

Credinform
информационное агентство

Рынок промышленно- хлебопекарного оборудования

Главная цель обеспечения продовольственной безопасности России – стремление государства за счет имеющихся ресурсов гарантировать населению страны и каждому гражданину продовольствие по медицинским требованиям.

Продовольственная безопасность России, например, по зерну – сырью, из которого в конечном итоге производят хлеб и хлебобулочные изделия, как считают специалисты, обеспечена с запасом. Так в 2013 году был собран урожай в 91 млн тонн, при этом общее потребление насе-

лением России зерна в год составляет 32 млн тонн. Проблема здесь в том, что само производство хлеба и хлебобулочных изделий в нашей стране все больше и больше происходит на зарубежном оборудовании.

Эксперты информационного агентства Credinform, изучив рынок

промышленно-хлебопекарного оборудования, кроме печей (далее хлебопекарное оборудование), рассчитали, что в 2013 году импортные поставки данной категории в денежном выражении превысили объем 2012 года более чем в 1,3 раза и достигли почти 4 млрд рублей. Если сравнивать объемы ввезенного зарубежного и произведенного российского хлебопекарного оборудования, то по результатам прошлого года соотношение будет выглядеть следующим образом: 84,19% – доля импортного оборудования и 15,81% – доля произведенного в России.

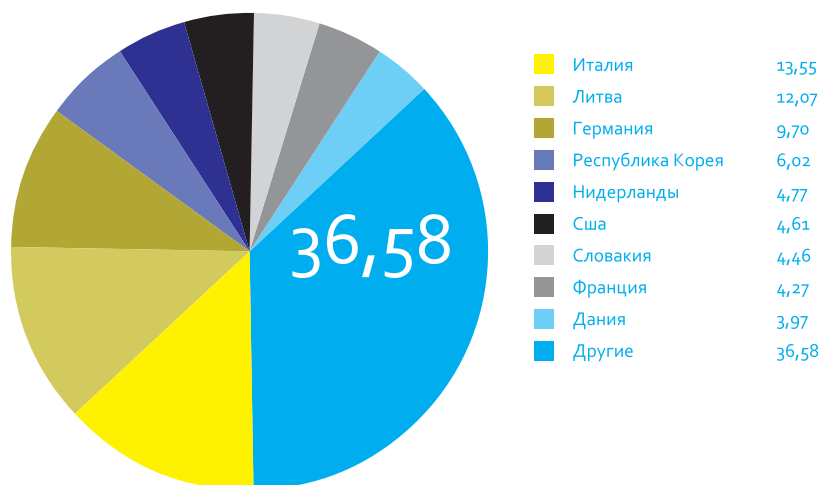
Наибольший объем поставок хлебопекарного оборудования в Россию в стоимостном выражении по итогам 2013 года пришелся на Италию (Диаграмма 1). Доля данной страны отмечена на уровне 13,55%. Вторую и третью позиции заняли Литва (12,07%) и Германия (9,70%). Суммарная доля тройки лидеров в стоимостном выражении равна 35,32%.

География поставок хлебопекарного оборудования в Россию в натуральном выражении отличается кардинальным образом. Крупнейшими поставщиками в 2013 году стали Китай (35,80% от всего объема поставок аналогичного оборудования), Литва (25,82%) и Италия (11,14%). Их суммарная доля составила 72,76%. Такое различие объясняется ценовой политикой, так как стоимость оборудования из Китая существенным образом ниже, чем из Италии.

В первую тройку импортной продукции в стоимостном выражении по итогам 2013 года входят: линия по производству и упаковке печенья – 16,00% от всего объема поставленного хлебопекарного оборудования, тестомесильная машина – 11,40% и тестоделительная машина – 2,99% (Диаграмма 2).

Самым дорогим из поступившего в Россию хлебопекарного оборудования оказалась установка дозировки сырья для производства теста. В Россию была поставлена лишь одна такая машина, ее стоимость составила более 100 млн рублей. Достаточно дорогими оказались также линии для производства печенья, сушек и кренделей, те-

Диаграмма 1. Долевая структура стран-поставщиков хлебопекарного оборудования в Россию в стоимостном выражении в 2013 г., %



AUS LIEBE ZUM TEIG
ИЗ ЛЮБВИ К ТЕСТУ

FRITSCH

Приглашаем посетить
нас на выставке
Interpack 2014
Холл 3, Стенд E28

Мы с удовольствием перемешиваем традиции

Долгое время даже представить себе было абсолютно невозможно, что машина сможет так же искусно, как опытный пекарь, плести крендели, только намного – намного быстрее. Пока мы не вывели на рынок линию FRITSCH MULTITWIST. Один единственный модуль плетет до 2.000 кренделей в час, на выбор в баварской конической, швабской выпуклой или простой цилиндрической манере. С простым или двойным узлом. При соответствующем соединении в линию здесь можно выпускать более 12.000

кренделей в час. И это в течение 24 часов в день, 7 дней в неделю. И к ним ведь не прикасался ни один пекарь. И тем не менее, они все словно сделаны рукой мастера – как на подбор. Типично FRITSCH ведь. Вы не находите, что это довольно веская причина, чтобы установить с нами тесную связь?

Более подробную информацию о линиях по плетению кренделей фирмы FRITSCH Вы найдете по адресу:

E-Mail: sales@fritsch-russia.ru
телефон (495) 380 09 50

www.fritsch-russia.ru

Диаграмма 2. Долевая структура стран-поставщиков хлебопекарного оборудования в Россию в стоимостном выражении в 2013 г., %



стоформовочная линия для изделий из слоеного теста и др. (Таблица 1).

Крупнейшие поставщики оборудования хлебопекарного в Россию в 2013 году по стоимостному выражению – сами производители: Orion Corporation (Республика Корея), AT-Engineering Spol. S.R.O. (Словакия), Reading Bakery Systems (США), Diosna Dierks & Sohne GMBH (Германия), HAAS Meincke A/S (Дания) и другие.

Крупнейшими получателями хлебопекарного оборудования стали производители сухих хлебобулочных изделий и мучных кондитерских изделий длительного хранения ООО «Орион Фуд Ново» (Новосибирск), ООО Группа компаний «Дарница» (Санкт-Петербург), поставщики оборудования для переработки продуктов питания ООО «Верона» (Московская обл.) и ООО «Астра Трейд Сервисес» (Санкт-Петербург), производитель хлебобулочной продукции в Центральном регионе ОАО «Владимирский хлебокомбинат» (Владимир) и др.

Следует также отметить, что Россия осуществляет экспортные поставки хлебопекарного оборудования за ру-

Таблица 1. Средние импортные цены на топовое хлебопекарное оборудование в 2013 г.

Наименование продукции	Количество поставок, ед.	Средняя импортная цена, \$/ед.	Средняя импортная цена, руб./ед.
установка дозирования сырья для производства теста	1	3 130 521,8	100 114 087,8
линия по производству и упаковке печенья	6	2 856 261,2	91 343 234,7
линия для изготовления сухеш и кренделей	1	2 789 094,0	89 195 226,1
тестоформовочная линия для изделий из слоеного теста	1	2 352 563,9	75 234 992,9
линия для производства блинов с начинкой	1	2 011 913,4	64 340 989,7
линия на базе депозиторов для производства пирогов, мини-тортов и маффинов	1	1 943 822,3	62 163 436,2
линия для производства прямо экспандированных снеков (колечки, шарики, палочки)	1	1 564 886,5	50 045 069,0
машина для нарезки	146	13 727,4	439 001,2
тестоделительная машина	486	6 580,5	210 444,2
тестозакаточная машина	87	5 117,6	163 659,4

Примечание. Средний курс за 2013г. - 31,98 руб. за 1 доллар США

беж. Так в 2013 году в денежном выражении наибольшие объемы были поставлены в Грецию (32,65%), Италию (16,83 %) и Украину (16,81%).

География стран-получателей хлебопекарного оборудования в натуральном выражении из России в 2013 году выглядит несколько иначе. Наибольшая доля принадлежит Узбекистану (34,74%), вторую и третью позицию занимают Украина и Таджикистан с долями 16,49% и 6,67% соответственно.

Крупнейшими поставщиками хлебопекарного оборудования из России в 2013 году были ООО «Чипита Санкт-Петербург» (Санкт-Петербург), ЗАО «НПП фирма «Восход» (Саратов), ООО «Ист Болт Рус» (Москва), ОАО «Шебекинский машиностроительный завод» (Белгородская область), ООО «Ролл-Лайн» (Санкт-Петербург) и др.

В 2013 году за рубеж было поставлено следующее оборудование: тестомесильная, хлеборезательная, тестоделительная и формовочная машины, тестоокруглитель, тестозакаточная установка, пресс для теста, миксер планетарный и пр.

Данное оборудование было изготовлено на предприятиях ОАО «Пензмаш» (Пенза), ЗАО «НПП фирма «Восход» (Саратов), ООО «Профессиональное кухонное оборудование «Атеси» (Московская область), ООО ПТП «Станкостроитель» (Республика Марий Эл), ОАО «Шебекинский машиностроительный завод» (Белгородская область) и др.

Определенные компоненты хлебопекарного оборудования производят, например, в Пермском крае ООО «Завод «Торгмаш» (тестомесильные машины), в Твери ООО «Тагро» (расстойные шкафы), в Саратове ОАО «Завод «Проммаш» (мини-хлебопекарни и дополнительное оборудование), в Воронежской области ОАО «Эртильский литейномеханический завод» (тестомесильные машины), в Москве ОАО «Ремонтномеханический комбинат» (оборудование для хлебозаводов) и др.

Из выше сказанного видно, что на российском рынке представлено как зарубежное, так и отечественное хлебопекарное оборудование. Конечно, успех в производстве хлеба и хлебобулочных изделий во многом зависит от правильного выбора профессионального оснащения.

Качественное надежное оборудование позволит максимально автоматизировать производство, облегчить работу персонала, ускорить процесс выполнения заказов и т. п. Стоит отметить, что отечественное оборудование на сегодня уже не уступает зарубежным аналогам ни по качеству, ни по надежности.

Кроме того, на российском рынке представлены различные по своему роду деятельности компании: и производители, и поставщики. Они предлагают индивидуальный подход к оснащению производств, в частности, поставку отдельных элементов оборудования и автоматических линий по производству хлеба, монтаж их в имеющуюся технологическую цепочку. А также комплексный подход к оснащению хлебопекарных предприятий, начиная от подачи сырья к пуску в производство до выхода и упаковки готовой продукции.

При этом эксперты рекомендуют обращаться к надежным компаниям, известным на рынке и предлагающим комплексный пакет услуг: от проектирования до гарантийного, послегарантийного ремонта и технологического сопровождения. **КС**



Ржаной зерновой хлеб с немецкой историей!



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
info@trier.ru
www.trier.ru

Группа Компаний ТРИЭР:
Санкт-Петербург: +7 812 371-61-28
Новосибирск: +7 383 292-17-41
Нижегород: +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



ИРЕКС

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



Компания: **Ishida Europe, Россия и СНГ**
129164, Россия, Москва,
Ракетный бульвар, д. 16
тел.: +7 (499) 272-05-36
факс: +7 (499) 272-05-37
www.ishidaeurope.ru
info@ishidaeurope.ru

Канал Ishida на YouTube:
[IshidaeuropeLtd](https://www.youtube.com/IshidaEuropeLtd)



Снеки

Как резко увеличить производительность на той же заводской площади?



1,2. Верхняя часть (мультиголовочный весовой дозатор) системы Ishida ITPS на фабрике Velarte играет важную роль в достижении высокой скорости работы (260 упаковок в минуту).

3. Двойной упаковщик в пакеты Atlas системы ITPS. Качество швов и короткое время, требуемое для перенастройки, – производственные характеристики, получившие очень высокую оценку представителей Velarte.

4. При упаковке заданного веса в диапазоне 30,2-30,5 грамма потери продукта составляют около 0,75%.

ся вполне здоровым продуктом благодаря тому, что запекаются, а не обжариваются.

Упаковка – главная трудность производственного процесса

Компания располагает необходимым оборудованием для производства 400 килограммов продукции в час. Растущая популярность небольших порций привела к решению сместить акцент на упаковку в небольшие пакеты типа «подушка» (30 граммов). После этого стало ясно, что три существующие системы «весовой дозатор/вертикальный упаковщик в пакеты» не способны справиться с новыми запросами.

Решением проблемы стало приобретение оборудования ITPS (комплексная упаковочная система Ishida), со-

Производитель снеков испанская компания Velarte существенно увеличила свои мощности за счет реорганизации предприятия. Важную роль в этом сыграло компактное оборудование Ishida для упаковки снеков.

Компания Productos Velarte начала свою деятельность в 1969 году

как маленькая семейная пекарня. Сегодня это – один из важнейших поставщиков хлебобулочных изделий в Испании, первым в своем секторе получивший сертификаты ISO, IFS и BRC. Хлебные палочки Velarte можно найти на прилавках магазинов в Китае, Японии, США, Франции и Италии. Мучные снеки успешно завоевывают рынок, так как считают-

стоящего из 18-головочного весового дозатора, установленного над двойным вертикальным упаковщиком в пакеты Atlas.

Куплено «прямо со стенда»

«Мы увидели систему ITPS на выставке Interpack 2011 и были впечатлены скоростью и точностью ее работы, – объясняет **директор фабрики Сантьяго де ла Гардия Рикарт (Santiago De La Guardia Ricart)**. – Как раз тогда мы строили планы по увеличению производственных площадей, чтобы разместить оборудование для упаковки и ароматизации продуктов, способное успешно работать в условиях климата Валенсии, а он отличается высокой температурой и влажностью».

Уникальный овально-изогнутый весовой дозатор

Ishida CCW-R-218WB-D – это уникальный весовой дозатор, специально созданный для работы с двумя вертикальными упаковщиками Atlas. Он представляет собой два 9-головочных весовых дозатора, образующие овально-изогнутую конструкцию. Подобная геометрия гарантирует максимально эффектив-

Кроме того, он высоко оценил те возможности, которые открывает использование сенсорного экрана и скорость переоснащения на новый продукт с почти мгновенным выходом на прежние темпы работы. Система способна с заданной скоростью упаковывать до 260 па-



Сальвадор Матозес, глава отдела техобслуживания на фабрике Velarte

«Система Ishida ITPS помогла претворить в жизнь планы по увеличению производительности без увеличения производственных площадей».

продукта в 2-3 грамма и количестве 10-15 штук в упаковке это очень высокая точность.

Как осуществлять переход на новый продукт без остановки машины?

Еще одна из привлекательных особенностей системы ITPS – возможность не прерывать производственный процесс при перенастройке на новый продукт. Одна сторона конструкции останавливается для снятия и чистки контактных частей вручную или сматы пленки, в то время как другая продолжает работать со скоростью 130 упаковок в минуту. После чего перенастроенная сторона практически немедленно способна возобновить производство нового продукта, а другая может быть остановлена для чистки и перенастройки.

Чистка осуществляется путем снятия контактных частей вручную, промывки, сушки и установки на место. Весь процесс занимает не более полчаса, при этом дольше всего продолжается чистка после работы с продуктами, содержащими шоколад. Корпус оборудования чистится сжатым воздухом.

Фабрика Velarte работает в три восьмичасовые смены. Переход на новую систему в два раза сократил время, требуемое для взвешивания и упаковки, что позволяет задействовать освободившийся персонал для других операций.

Крайне успешный проект

Сантьяго де ла Гардия Рикарт отмечает, что благодаря установке системы ITPS удалось достичь значительной экономии производственного времени и площади.

«Отдел маркетинга нашей компании очень быстро реагирует на рыночные изменения, что обычно вызывает сложности для типичной международной компании. Меньшее, что мы могли сделать – это обеспечить быстрый производственный ответ на резкое изменение рыночной ситуации, несмотря на ограниченные производственные площади, – говорит он. – Мы верили, что сможем упаковывать эти продукты только с помощью системы Ishida ITPS, а те скромные требования к занимаемой им площади идеально вписались в наши планы». **Р**



Компания Productos Velarte начала свою деятельность в 1969 году как маленькая семейная пекарня. Сегодня – это один из важнейших поставщиков хлебобулочных изделий в Испании.



ную упаковку компактных продуктов на высокой скорости.

Скорость и точность

Сальвадор Матозес, глава отдела техобслуживания на фабрике Velarte, доволен работой вертикальных упаковщиков Atlas, которые гарантируют высокое качество верхних, нижних и боковых швов.

кетов в минуту. Даже продукты с содержанием шоколада могут обрабатываться с впечатляющей быстротой благодаря кожухам, контролирующим температуру и влажность весового дозатора.

При упаковке заданных весов в диапазоне 30,2-30,5 грамма потери продукта составляют около 0,75%. При весе каждой единицы

BIZERBA
closer to your business

Компания: **ООО «Бицерба Рус»**
107113 РФ г. Москва
ул. 3-я Рыбинская, д. 18, стр. 22
БЦ «Буревестник»
Тел.: +7 (499) 270-09-62
e-mail: russia@bizerba.com
www.bizerba.ru

Безопасность пищевой продукции на современном предприятии

Обеспечение безопасности пищевой продукции приобретает все большее значение для российских производителей. Существует целый комплекс факторов, который можно разделить на две части: факторы, лежащие вне конкретного предприятия, и факторы, формирующиеся внутри самого производства.

«Снаружи» любое производственное предприятие испытывает настоящее давление торговых сетей, которые формулируют очень жесткие требования по различным параметрам работы. Это касается ассортиментной и ценовой политики, регулярности и комплектности отгрузок и, конечно, требований к безопасности поставляемой продукции. Если покупатель повредит зуб из-за того, что в продукте

был какой-то посторонний предмет, то отвечать будет как производитель, так и торговая сеть. А имидж, как известно, зарабатывается крайне долго, хотя потерян может быть довольно быстро. Поэтому в ходе регулярных аудитов торговые сети требуют установки контрольных приборов для исключения подобных случаев.

Требования к безопасности пищевой продукции предъявляет также и законодатель.

В вышедшем не так давно Техническом регламенте Таможенного Союза 021/2011 напрямую говорится о том, что производитель обязан внедрить и поддерживать такие процедуры, как «проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля» (Глава 3, статья 10.3).

Проверка продукции на ее безопасность – неотъемлемая часть принципов НАССР, которые со временем, видимо, станут основой для любого пищевого производства в нашей стране.

Существуют и внутренние факторы, заставляющие предприятия заниматься обеспечением безопасности продукции. Это, в первую очередь, желание любого производителя максимально долго находиться на рынке, поддерживая свой имидж надежного поставщика; стремление выигрывать в конкурентной борьбе.

Немецкая компания Bizerba, европейский лидер в производстве и установке систем для контроля производственных процессов, предлагает решать задачи, связанные с безопасностью продукции, устанавливая различные системы контроля: металлодетекторы, как отдельно стоящие, так и интегрированные в линии с чеквейерами, системы рентген-детектирования и видео-идентификации.

Использование металлодетекторов – наиболее распространенная технология конт-



1. Система рентген-детектирования
Bizerba XRE



2. Система видео-идентификации
Bizerba BVS



3. Комбинированный прибор контроля
чеквейер с металлодетектором CWF-MD

роля. Современные металлодетекторы, имеющиеся в программе поставок Bizerba, гарантируют определение металлических включений (железа, нержавеющей стали, цветного металла) с максимальной возможной точностью для конкретного продукта. Выбор модели зависит от изделия, вида его упаковки, условий работы. Точность определения металлических включений подтверждается тестами, по результатам которых составляется подробный отчет.

Как известно, использование металлодетекторов лишь отчасти решает задачу обеспечения безопасности продукции. Так, если продукт упакован в металлизированную фольгу, закрывается алюминиевой крышкой, имеет клипсы, металлодетектор становится недостаточно – посторонний металл невозможно отличить от «фонового». В этом случае на помощь приходят новые технологии детектирования, основанные на рентген-излучении.

Установка XRE от Bizerba позволяет определять практически любые посторонние включения в продукции. Помимо металла, система выявляет стекло, камень, резину, дерево, кость, пластик. Кроме того, при помощи рентген-детекторов можно контролировать вложения в групповую тару, деформации упаковки и лом продукта.

Принцип действия рентген-установки основан на поглощении лучей продуктом, которое зависит от его плотности. Если имеются посторонние включения, то поглощение будет осуществляться с различной интенсивностью. Оставшееся излучение преобразуется в электрический сигнал, который формирует итоговую картину, где визуально можно определить наличие посторонних частей или отличие от эталона. Специальное программное обеспечение позволяет визуализировать малейшую деталь, а допустимыми включениями, такими, например, как клипса, можно пренебречь.

Таким образом, прибор способен определить любую часть или частицу, отличающуюся по плотности, химическому составу или размерам от эталона. Производительность рентген-установки XRE – до 600 упаковок в минуту, и она легко интегрируется к конвейерным системам.

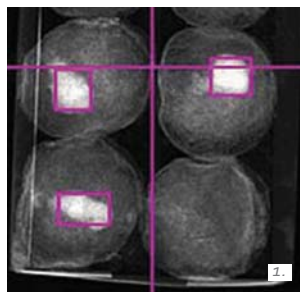
Технология рентген-детектирования в нашей стране вызывает большой интерес у производителей пищевой продукции, но они не всегда спешат ее внедрять. Это связано с расхожим мнением о небезопасности рентген-излучения как для самого продукта, так и для персонала, работающего с ним.

Необходимо сказать, что рентгеновские лучи представляют собой вид электро-

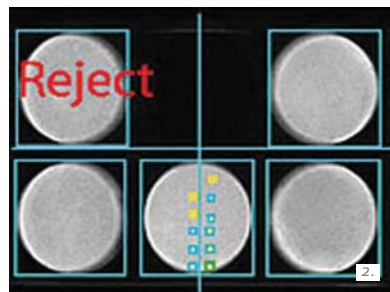
магнитного излучения, как свет или радиоволны. Длина волны рентгеновских лучей позволяет им проходить сквозь непрозрачные для видимого света материалы. Рентгеновские лучи, применяемые в системах контроля продуктов питания, не нужно путать с радиоактивными материалами, которые являются физическими источниками непрерывного излучения. Рентгеновские лучи, применяемые для контроля продукции, совершенно другие, – их можно включать и выключать. Кроме того они имеют узкую направленность пучка.

Дозы облучения, которые используются при промышленном рентгеновском излучении, очень малы – так, при прохождении через систему детектирования продукт поддается облучению не более 250 миллисекунд. Получаемая доза не вызывает каких-либо изменений свойств и качественных характеристик продукта.

Еще один прибор Bizerba для контроля безопасности и качества продукции – конвейерная система видео-идентификации Bizerba Vision System (BVS). В ее задачи входит внешний контроль упаковки на соответствие заданным параметрам, к которым может относиться герметичность



1. Контроль наличия начинки в продукте при помощи XRE



2. Контроль вложения при помощи XRE

О КОМПАНИИ BIZERBA

Немецкое предприятие Bizerba представляет своим клиентам из различных отраслей промышленности и торговли уникальный пакет решений, основанных на центральном понятии «вес». Наши продукты и решения охватывают такие операции, как взвешивание, контроль, коммиссионирование, этикетировка, переработка и нарезка.

С 1866 года Bizerba задает тенденции технологического развития в области взвешивания и на сегодня присутствует в 140 странах мира. Наши клиенты – глобальные промышленные концерны, международные и региональные предприятия торговли, локальные производители пищевой продукции.

Штаб-квартира концерна находится в г. Балингене на юге Германии, а производственные предприятия расположены в Германии, Швейцарии, Италии, Китае и США, на которых трудятся более 3 тыс. человек.

В 2013 году Bizerba организовала собственную дочернюю структуру в России – ООО «Бизерба Рус».

сварки швов упаковки, правильность нанесения штрих-кода, этикетки, определение цвета пленки, контроль вложения (если упаковка прозрачна).

Все инспекционное оборудование Bizerba интегрируется со специализированным программным обеспечением для анализа данных – _statistics.BRAIN. Программа позволяет в режиме online накапливать статистику и представлять ее в любых разрезах руководителям различного уровня. Так, начальника смены может интересовать статистика сбоев и время простоев, директору производства нужны данные по выпуску продукции с различных линий и сравнение эффективности их работы, а владельцам бизнеса важно получать информацию по общему выпуску продукции и величине потерь. Все эти данные могут адресно рассылаться получателям в виде индивидуальных отчетов в заданное время по электронной почте или в виде распечаток на принтер. Точность результатов достоверна, так как они поступают непосредственно с точки их сбора – контрольной точки производственного процесса. Именно таким образом предприятие может гарантировать своим покупателям качество и безопасность своей продукции. **Р**



Компания:

Sandvik Process Systems

Представительство в СНГ:

127018, Москва, ул. Полковая, д. 1

Тел.: +7 (495) 689-83-86

Факс: +7 (495) 689-71-24

e-mail: SPS.CIS@SANDVIK.COM

www.processsystems.sandvik.com/ru

Решения в области гигиены стальных лент для кондитерского производства

Стальные ленты Sandvik уже более 100 лет представляют собой идеальную основу технологического оборудования для изготовления шоколада, конфет, выпечки и других кондитерских продуктов. Они не исчерпали свой потенциал по части универсальности, долговечности и, что важнее всего, качества очистки.

Плоская поверхность предполагает отсутствие стыков или трещин, в которых могут оседать микробы, что делает стальную ленту более гигиеничной, чем другие виды транспортерных устройств. Ее гладкость обеспечивает более качественную легкую выгрузку в конце конвейерной или технологической линии. Прочность и устойчивость позволяют применять к ней различные методы очистки – паром, давлением, растворителями, щетками, химикатами, а для максимального снижения уровня бактерий даже жесткими скребками.

Если же говорить о безопасности продуктов, то стальная лента, которую легко чистить, гигиеничнее той, что сконстру-

ирована из более трудноочищаемых материалов. Нержавеющую сталь уже давно используют для любых инструментов в условиях, где высоки требования по санитарии – от кухонных ножей до хирургических приборов.

Такая простота очистки дает и другие преимущества, в числе которых уменьшение затрат в обслуживании благодаря низкому расходу воды, чистящих средств и сокращению времени на обслуживание.

Многообразие областей применения

Еще одна причина широкого распространения стальных лент в пищевой промышленности – их исключитель-

ное разнообразие. Они могут быть практически любой длины и ширины, из разных марок стали для различных областей, сплошными и перфорированными, составляя более долговечную и удобную альтернативу сетчатым лентам.

Стальные ленты также обеспечивают широкий спектр тепловых свойств. Они могут работать при температурах от -80°C до +750°C, что делает их в равной степени подходящими как для заморозки и выпечки, так и для прямолинейных транспортеров.

Ассортимент кондитерской продукции, выпекаемой на стальных лентах Sandvik, включает брауни, сдобу, печенье, батончики мюсли, меренги, пирожные и бисквиты. На них же делают и замороженные десерты.

Охлаждение – это еще одна ведущая область применения, где у фирмы Sandvik есть проверенные технологические решения, включающие не только ленты, но и устройства подачи, охлаждения и системы управления. Эти системы используются для охлаждения и отверждения таких продуктов, как шоколад, сахар-сырец, карамель, желатин, леденцы, нуга и грильяж.

Компания также изготавливает Rotoform FD – эффективный гранулятор на базе стальной ленты для гранулирования большого ассортимента пищевых продуктов, включая шоколад, эмульгаторы и жиры.

Хотя для многих все же основной областью применения остается прямолинейное транспортирование таких продуктов, как сахар и шоколадная масса, и Sandvik может поставить конвейеры на замену в существующие системы, стальные ленты для машиностроителей или комплектные установки, включая барабаны, опоры, системы центровки и очистные скребки.

Во всех этих областях долговечность нержавеющей стали обеспечивает отличную окупаемость. В то время как первичные затраты на стальную ленту выше, чем на альтернативные решения, эти инвестиции окупаются за счет срока службы, большей производительности и более надежной эксплуатации.

В дополнение к выше сказанному, отметим, что все ленты Sandvik получают сервисную поддержку со стороны глобальной сети офисов по продажам и сервису, где монтаж осуществляется опытным персоналом, а техническое обслуживание доступно круглосуточно и ежедневно. ■

ИНТЕРВЬЮ СО СПЕЦИАЛИСТОМ

НА ПРАВАХ РЕКЛАМЫ

Инновационный подход к расширению ассортимента сбивных кондитерских изделий



На вопросы пресс-службы отвечает
Черникова Наталья Львовна,
отраслевой технолог кондитерского
направления ГК «СОЮЗСНАБ».

Наталья Львовна, вы разработали интересное решение по расширению ассортимента сбивных кондитерских изделий с помощью мармеладных шариков. Расскажите, что представляет собой данный продукт?

Н.Л.: Мармеладные шарики — собственная разработка ГК «СОЮЗСНАБ», которая выпускается производственным подразделением компании ООО «Зеленые Линии» под торговой маркой Del'Ag. Это мармелад шарообразной формы диаметром 10 мм на пектиновой основе, обладающий фруктово-ягодными вкусами и цветом, соответствующим наименованию.

Чем суфле с мармеладными шариками отличается от традиционных видов суфле, например, от того же суфле с кусочками мармелада?

Н.Л.: Мармеладные шарики в массе суфле сохраняют свою шарообразную форму и упругую консистенцию. Они смотрятся и ощущаются в составе изделия как цельные ягодки, а насыщенный фруктовый или ягодный вкус и цвет дополняют это впечатление. В результате, суфле получается не только вкусным и привлекательным на вид, но еще и необычным по своей структуре.

Для каких видов сбивных кондитерских изделий подходят мармеладные шарики?

Н.Л.: Мармеладные шарики могут быть использованы в производстве суфле, пастилы, нуги.

Какова технология использования мармеладных шариков в данных видах кондитерских изделий?

Н.Л.: Мармеладные шарики вносятся на медленной скорости работающей сбивальной машины непосредственно в сбивную массу, либо в смеситель, куда поступает масса перед подачей в головку отсадочной машины. Никакого дополнительного оборудования не требуется.

Каков возможный ассортимент суфле с мармеладными шариками?

Н.Л.: Мы отработали на производстве суфле с нежным сливочным вкусом пломбира и кисло-сладкими мармеладными шариками со вкусом малины. Но возможный ассортимент сбивных изделий, конечно, намного шире и ограничен только фантазией производителя!

Комбинируя различные вкусы суфле и мармеладных шариков, можно создать много оригинальных вкусоароматических сочетаний в готовом изделии. На сегодняшний день в ассортименте ГК «СОЮЗСНАБ» присутствуют мармеладные шарики

- с популярными фруктово-ягодными вкусами: клубника, яблоко, апельсин, банан, вишня, лимон, черника, слива;
- с оригинальными необычными вкусами, которые позволят удивить «избалованного» изобилием кондитерских изделий потребителя: клубника-кактус, «дайкири», «мохито» и т.п.

Кроме того, производственные возможности ГК «СОЮЗСНАБ» позволяют изготовить мармеладные шарики с любыми вкусами под заказ клиента.

Получается, мармеладные шарики — больше, чем просто наполнитель для кондитерского суфле. Этот продукт может стать мощным маркетинговым инструментом в руках современного производителя, стремящегося выделить свой ассортимент в условиях высоко конкурентной среды и повысить его потребительские характеристики?

Н.Л.: Совершенно верно! И ГК «СОЮЗСНАБ», используя свои научно-исследовательские и производственные возможности, готов оказать помощь производителям в создании актуального для современных потребителей ассортимента кондитерских изделий!

Пресс-служба ГК «СОЮЗСНАБ»



Эффективные решения

задач
производства

Готовое решение для внедрения на Вашем предприятии.
Свяжитесь с менеджером «СОЮЗСНАБ».

Суфле «Фестивальное»

Нежная сбивная масса
с мармеладными шариками!

ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЕ СВОЙСТВА



- Яркий привлекательный внешний вид.
- Популярные фруктово-ягодные вкусы.

РАСШИРЕНИЕ АССОРТИМЕНТА



- Комбинируя разные вкусы суфле и мармеладных шариков можно создать неограниченное количество оригинальных вкусоароматических сочетаний в готовых изделиях.

ПОЛЕЗНОСТЬ



- Повышение пищевой ценности изделий за счет включения в рецептуру пектина и натуральной клетчатки, содержащейся в яблочном пюре.

Рецептура эффективного решения
доступна на сайте info.ssna.ru

СОЮЗСНАБИНФО

ИНФОРМАЦИОННЫЙ РЕСУРС ДЛЯ КЛИЕНТОВ ГК «СОЮЗСНАБ»

для зарегистрированных клиентов

ГК «СОЮЗСНАБ»

+7(495) 937 8772

www.ssna.ru

e-mail: mail@ssna.ru



Многофункциональность начиночной станции достигается за счет оснащения широким спектром аппликаторов и насадок для нанесения начинки. Модульная конструкция обеспечивает гибкость производственного процесса и высокую скорость прохождения цикла.

Гость:



Марк ван Роойен,
специалист по маркетингу
и коммуникациям компании Rademaker

Беседовала:



Елена Максимова

Итальянская гостья в России – как дома

Именно так можно сказать о пицце. Российские потребители полюбили это итальянское блюдо. Многие заказывают пиццу на дом или в кафе во время посиделок компанией, кто-то приобретает ее замороженной и готовит в микроволновке или в духовке. Другие просто покупают в магазинах порционный кусочек на обед.

Пицца – отличный способ повышения рентабельности хлебопекарного производства. Сам продукт – не из самых дешевых, а его производство достаточно простое и мало затратное. Именно так мне казалось. Но чтобы убедиться или разувериться в своей правоте, я задала вопросы, касающиеся нюансов организации площадки для изготовления пиццы, эксперту – **специалисту по маркетингу и коммуникациям компании Rademaker Марку Ван Роойену.**

– **Марк, какие участки включает линия по производству пиццы?**

– В целом линию по производству пиццы можно разделить на две части. Первая – лента для изготовления основы. Например, отличным вариантом

было бы выбрать тестовую ленту с пониженным напряжением и регулируемой рабочей шириной, с разными уровнями производительности в зависимости от типа продукции и толщины теста. И конечно, линия должна быть сконструирована таким образом, чтобы обеспечить доступ к каждому из элементов для очистки и максимальную простоту в обслуживании.

Второй участок – установка для нанесения начинки. Здесь я бы рекомендовал выбирать автоматизированные системы, позволяющие получить пиццу с разными начинками, например, томатным соусом, овощами, сыром, ветчиной или колбасой пепперони и проч.

При этом и тестовая, и начиночная станции должны быть максимально

гибкими, чтобы при желании производители могли менять или расширять ассортимент. Такая возможность достигается путем оснащения линий широким спектром аппликаторов и насадок для нанесения начинки и за счет модульной конструкции, которая обеспечивает гибкость производственного процесса и высокую скорость прохождения цикла.

– **Достаточно ли просто организовать производство пиццы в условиях хлебопекарного предприятия? Что необходимо учесть?**

– Если линию для производства пиццы заказывает хлебобулочное предприятие, необходимо определиться с видом пиццы, которую оно собирается выпускать. Их существует великое множество. Американцы предпочитают раскатывать тончайшее тесто и выкладывать на сковороду отштампованные заготовки-основы. После этого пиццу пропускают через шахту стальной ленточной плиты. Пицца европейского типа, испытавшая на себе воздействие традиционной итальянской кухни, изготавливается в трех вариантах. Первый – раскатывание теста,

штамповка заготовки и формовка основы путем прессования с образованием тонкой корки-ободка. Второй – раскатывание теста, нарезка, формирование круглых основ после прессования и получения заготовок нужной формы. И наконец, третий – классическая нарезка теста и его заливка в формы с помощью тестотормующих машин для тестовых заготовок – с ободками или без, из тестовых шариков.

После того, как предприниматель определился с видом или видами пиццы, которые он собирается производить, ему предстоит ответить на следующий вопрос – какова желаемая производительность будущей линии. На основании информации о продукте и производительности мы в тесном взаимодействии с заказчиком разработаем конструкцию линии. Кроме этих вопросов, предприятию-заказчику придется ответить еще на целый ряд других, связанных с производством пиццы.

Тесто для основы получают с помощью тестомесилок, которые интегрируются в состав линии. Необходимо решить, нужен ли на линии расстойный шкаф. Это скажется на консистенции теста, а значит, и на консистенции самой

пиццы и ее вкусе. Расстойку можно произвести во время приготовления теста или после того, как основа для пиццы была порезана или раскатана. После обработки основа для пиццы может сразу запекаться или отправляться на заморозку – опять же по желанию клиента.



Марк ван Роойен,
специалист по маркетингу
и коммуникациям компании Rademaker:

«На основании информации о продукте и производительности поставщика оборудования в тесном взаимодействии с заказчиком разработают конструкцию линии».

На готовую основу для пиццы можно нанести разнообразные начинки. Овощи, мясо, рыбу, сыр. После нанесения начинки пиццу, как правило, замораживают, а затем отправляют на упаковку.

Таким образом, при оснащении производства пиццы необходимо учесть мно-

жество факторов. И важно найти действительно надежного поставщика, который сможет помочь с выбором. Отмечу, что опыт компании Rademaker в этой сфере достаточно большой, и наши клиенты, которым мы помогали реализовывать проекты по организации производства пиццы, остались очень довольны.

– Много ли на российском рынке предложений по оборудованию для производства пиццы?

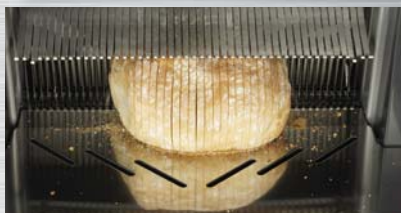
– Сегодня пицца менее популярна среди российских потребителей, чем среди жителей Европы или США. Поэтому большинство заказов на оборудование для производства пиццы нам поступает именно из этих регионов. Однако сейчас мы как раз работаем над несколькими проектами для России.

Как правило, пиццу в Россию завозят из других стран, что влияет и на цену, и на степень свежести продукта. И тут, несомненно, у российских компаний, планирующих открыть собственное производство пиццы для российских потребителей, есть хорошие перспективы. А сотрудничество с правильно выбранным поставщиком оборудования еще больше увеличит шансы на успех. **КС**

+
еще
убедительнее



- Меньше шума и вибрации
- Более мощная и эффективная
- Сверхстильная и эргономичная



JAC



Автоматическая хлеборезка

Eco+

WWW.JAC-MACHINES.COM



Фото Юрий Божков

В качестве альтернативы сахару изготовители кондитерских изделий используют аспартам, стевию и мед.

Альтернативы сахару

Современные потребители все больше не только задумываются о качестве потребляемых продуктов, но и обращают внимание на их состав, наличие полезных функциональных ингредиентов. Для многих сегодня сахар стал олицетворением чего-то вредного, плохо влияющего на фигуру, зубы и сосуды. Поэтому зачастую наши соотечественники выбирают изделия с пониженным содержанием сахара.

Производители выпечки и кондитерской продукции, в свою очередь, стараются следовать тенденциям спроса и предлагать рынку изделия с пониженным содержанием сахара или вообще заменять традиционный подсластитель альтернативными.

И все же, несмотря на доказанное негативное влияние сахара на жизненно важные системы организма, многие по-прежнему считают, что это – единственный безопасный способ сделать вкус продукта сладким, а все без исключения заменители наносят вред.

Попробуем выяснить, какие альтернативы сахару существуют на рынке и насколько выгодно и удобно их применение в условиях кондитерского и пекарского производства. В числе заменителей сахара – различные натуральные и синтетические подсластители.

Аспартам

Долгое время широкой популярностью пользовался аспартам – этот синтетический водорастворимый подсластитель использовался для изготовления диетических и диабетических конфет, напитков, шоколада, а также жевательной резинки.

Однако ввиду того, что в СМИ все чаще говорится о негативном влиянии данного подсластителя на организм, потребители все же относятся к продукции, содержащей его, с осторожностью.

Стевия: натуральная и полезная?

Достаточно популярно сегодня использовать в качестве сахарозаменителя экстракт стевии – вещество натурального происхождения, которое мо-

жет изготавливаться как в сухом, так и в жидком виде (сироп).

Производители сахарозаменителей на основе стевии утверждают: в состав данного подсластителя входят различные минеральные соединения, витамины, эфирные масла, аминокислоты и пектины. Однако если мы говорим не о растении, а о полученном из него экстракте для изготовления сахарозаменителя, то вряд ли можно считать данный ингредиент функциональным. К тому же исследования ученых показали, что вещества, содержащиеся в стевии, отрицательно влияют на плодотворность животных.

Тем не менее, для того чтобы сделать продукцию сладкой, необходимо совсем немного экстракта, поэтому данный подсластитель большинство специалистов считают безопасным и относительно бюджетным.

Изомальт

Данный сахарозаменитель зачастую называют альтернативой сахару нового поколения. Он производится из свекловичного сахара – добавления искусственных сахарозаменителей, консервантов, ароматизаторов, красителей и улучшителей вкуса. Изомальт имеет такой же вкус, как сахар.

По мнению специалистов, данный подсластитель безвреден для зубов, так как не является источником питания для бактерий, которые вырабатывают вредную кислоту во рту.

Внешне изомальт выглядит как мелкоперемолотый сахар, однако его калорийность и гликемический индекс значительно ниже.

При использовании данного сахарозаменителя для изготовления кондитерских изделий, относящихся к сегменту диетического питания, важно знать, что он не вызывает быстрого увеличения содержания глюкозы в крови (как при приеме сахара). Дело в том, что организм усваивает изомальт в значительно меньших количествах и более медленно по сравнению с сахаром. Соответственно, уровень сахара и инсулина не изменяются так быстро, как это происходит при приеме сахара.

Изомальт относится к классу пребиотиков, обладает свойствами растительной клетчатки и работает как балластное вещество, создавая чувство сытости и заполнения желудка. Он действует на пищеварительную систему подобно диетической клетчатке, стимулируя активную работу кишечника и постепенно усваиваясь, обеспечивает прилив сил и равномерную подпитку организма энергией.

Важно также отметить, что этот ингредиент получил одобрение Объединенного комитета по пищевым добавкам (JECFA)

Ноу-хау отечественных специалистов

Не так давно российские технологи разработали комплексную пищевую добавку для замены сахара на основе лактулозы и сукралозы.

Лактулоза относится к классу пребиотиков, не усваивается в желудке и расщепляется только в кишечнике, становясь питательным субстратом для полезной микрофлоры – бифидо- и лактобактерий.

Сукралоза – вещество, синтезированное из сахара, в 600 раз слаще сахарозы (1,7 грамма = 1 килограмм сахара). Биологически инертно, не усваивается в организме и выводится за короткий промежуток времени в неизменном виде: 85% выводится практически сразу, 15% абсорбируется и выводится в течение суток. За счет инертности и крайне малых доз калорийность вещества оказывается нулевой.

Комплексная пищевая добавка, которую уже активно используют некоторые производители, универсальна и может применяться в различных областях пищевой промышленности.

Старый, добрый... мед

С давних времен во многих странах в приготовлении сладостей неизменным ингредиентом являлся мед. Множество таких блюд пользуются популярностью и в настоящее время. Мед в большом количестве содержит фруктозу и сахарозу, благодаря чему может послужить заменителем вредного сахара. Мед обладает нежным цветочным ароматом, что придает кондитерским изделиям особый вкус. При этом мед не только вкусен, но и полезен, поэтому изделия, содержащие его в своем составе, можно смело относить к сегменту полезной продукции.

У таких лакомств есть свои особенности: благодаря свойству натурального меда задерживать жидкость выпечка долго остается свежей и мягкой. Единственный его недостаток – это высокая калорийность и цена, однако за качественный натуральный продукт современные потребители готовы платить по справедливости. **КС**



Компания: **ГК «Союзоптторг»**
www.soyuzoptorg.ru
office@soyuzoptorg.ru
 тел. 8-800-333-00-89
 /бесплатно для всех регионов России/

«М-м-м, молочный шоколад!»



Шоколад и шоколадные конфеты – одни из самых популярных в России видов кондитерских изделий. По данным исследований, в 2013 году наши соотечественники съели около 143 тонн шоколада (для сравнения, 133 тонны карамели, 115 тонн зефира, 110 тонн мармелада). Средний объем потребления шоколада в год составляет более 9 килограммов на одного человека. Другими словами, россияне хорошо знают этот продукт, а значит, требовательно подходят к его выбору. Тем более, рынок насыщен, и имеется множество предложений.

В подобной ситуации производителям следует сосредоточиться, прежде всего, на качестве своих шоколадных изделий и в первую очередь – на их вкусе! Только так можно гарантировать, что покупатель снова и снова будет приобретать именно ваш товар.

Качественный молочный шоколад – это глубокий молочный вкус. И молоко в представлении обывателей – одна из главных составляющих настоящего молочного шоколада. Не зря образ коровы часто встречается и в рекламных роликах, и в дизайне упаковки.

Чтобы сделать шоколад действительно молочным, придать ему яркую сливочную ноту, технологи ГК «Союзоптторг» рекомендуют вам использовать обезвоженный молочный жир. Это высококачественный продукт, получаемый из сливок при удалении воды, молочного белка и молочного сахара путем сепарирования и концентрирования.

В составе шоколада обезвоженный молочный жир служит для гармонизации вкуса, обеспечивает более мягкую структуру продукта, делает его более нежным, содействуя лучшему таянию во рту (что является еще одним из показателей высокого качества). Не зря крупнейшие мировые производители кондитерских изделий, в частности Mars, Fazer, Lindt и Ferrero, традиционно используют данный ингредиент. Его применение также позволяет снизить количество цельного молока в рецептуре. При этом продукт – молочный или белый шоколад – будет соответствовать ГОСТу, что для взыскательных потребителей очень важно.

Удобное преимущество – асептическая упаковка: обезвоженный молочный жир имеет долгий срок хранения. Соблюдения особых температурных режимов не требуется.

Технологи ГК «Союзоптторг» рекомендуют добавлять обезжиренный молочный жир в шоколадную массу на этапе разбавления шоколада в количестве 1,5-3,5% к общему объему.

Для получения дополнительной информации, базовых рецептов, а также образцов ингредиента обращайтесь, пожалуйста, в удобный вам филиал ГК «Союзоптторг». **Р**

transfoodservice
bringing pleasure to food

Компания: **ООО «ТФС»**
127087, Москва, ул. Барклая,
д. 6, стр. 5, офис 423
Тел./факс: +7 (495) 775-65-00 в Москве,
+7 (383) 363-06-56 в Новосибирске
e-mail: info@transfoodservice.com
www.transfoodservice.com

Крахмалы и крахмалопродукты

Примерно 6 тыс. лет назад человек научился выпекать лепешки и другие виды хлебных изделий из теста, разрыхленного брожением, которое вызывают находящиеся в продукте бродильные бактерии. После этого прошло не одно тысячелетие прежде, чем приготовление хлеба и хлебобулочных изделий получило незыблемые основы и стало основательно изученным.

Современное хлебопечение и кондитерское производство – это динамично развивающаяся система, функционирование которой сопряжено с решением ряда задач:

- развитие торговли обуславливает необходимость перевозки изделий на большие расстояния, что требует продления сроков хранения;
- создание продукции, отвечающей повышающимся требованиям потребителя к качеству и ассортименту, при сохранении невысокой стоимости;
- создание новых видов изделий, отвечающих современным требованиям спроса и науки о питании;
- совершенствование технологии производства традиционных и новых хлебобулочных и кондитерских изделий;
- внедрение прогрессивных ресурсосберегающих технологий с целью производства конкурентоспособной продукции.

Решить многие из перечисленных задач нам позволили современные технологии переработки пяти основных типов сырья – кукурузы, пшеницы, картофеля, тапиоки и гороха, благодаря которым стало возможно получить функциональные ингредиенты, способствующие достижению гибкого и одновременно стабильного технологического процесса производства высококачественных хлебобулочных и кондитерских изделий. В этот перечень ингредиентов входят натуральные и модифицированные крахмалы, полиолы, пшеничная клейковина, пищевые волокна, мальтодекстрины и сухие глюкозные сиропы.

На российском рынке они применяются достаточно широко и обладают рядом полезных свойств, которые можно наблюдать на примере ингредиентов французской компании Roquette Freres – мирового лидера в производстве крахмалов и крахмалопродуктов.

Крахмалы горячего и холодного набухания Clearam® Pregeflo®

- широкий ассортимент позволяет подобрать крахмал с заданными технологическими параметрами, именно тот, который подходит для Вашего производства.

Подсластитель мальтит Sweet Pearl®

- улучшает пищевую ценность;
- подчеркивает органолептические свойства злаковых;
- придает правильную текстуру и мягкость хлебобулочным изделиям;
- образует гладкую нежную текстуру шоколада, создавая великолепный баланс сладости и оригинального шоколадного вкуса.

Влагоудерживающий агент сорбитовый сироп Neosorb®

- снижает общую сладость и калорийность изделия;
- предотвращает кристаллизацию сахарозы в процессе хранения, сохраняет мягкость и эластичность продукта.

Растительные растворимые волокна Nutriose®

- позволяют снизить содержание сахара и калорийность изделия, сохраняя великолепный вкус;

- обогащают пищевыми волокнами до оптимального рекомендуемого уровня;
- способствуют постепенному выделению энергии;
- имеют низкие гликемический (25%) и инсулиновый (13%) индексы.

Мальтодекстрины и сухие глюкозные сиропы Glucidex®

- частично или полностью могут заменять желирующие агенты и загустители;
 - снижают сладость в изделиях, улучшают вкус;
 - тормозят процесс изменения цвета продукта в процессе термической обработки;
 - обеспечивают более гладкую поверхность печеня и пирожных.
- Декстроза Моногидрат ST®**
- используется при производстве диетических сладостей;
 - придает сладость, мягкость, сохраняет и усиливает вкус;
 - в хлебопекарной промышленности используется в качестве стимулятора брожения и создания ровной аппетитной корочки хлеба.

Органические кислоты Глюконо-Дельта-Лактон (ГДЛ) Lysactone®

- применяются в хлебобулочных изделиях в качестве разрыхлителя;
- регулируют кислотность и увеличивают срок хранения изделий.

Пшеничная клейковина Viten®

- в хлебопекарной промышленности: увеличивает газодерживающую способность;
- улучшает формоустойчивость;
- повышает выход и срок хранения готовых изделий.

Более подробную информацию о вышеперечисленных ингредиентах Вы можете получить у официального дистрибьютора компании Roquette Freres – компании «Транс Фуд Сервис», которая специализируется на поставках и продаже высококачественных ингредиентов для пищевой промышленности уже более 10 лет.

Стабильность поставок и сохранность товара, а также быстрое и качественное обслуживание по доставке заказов в любую точку страны гарантируется действующими складами ответственного хранения в Москве, Санкт-Петербурге и Новосибирске.

Мы заботимся о долгосрочных партнерских отношениях с нашими клиентами, руководствуясь принципами нравственной и профессиональной этики. **П**

transfoodservice

bringing pleasure to food

Крахмал
ROQUETTE



Декстроза
Мальтитный сироп
Сорбитол
Глюкозный сироп
ROQUETTE

Нутриоза
Гороховые
волокна
Водорослевая
мука
ROQUETTE



Функциональные
кондитерские
смеси
TATE&LYLE



Частичная
замена соли -
Хлорид
Калия
KALISEL



Сухая молочная
сыворожка
VARIOLAC 855



**MODERN
BAKERY
MOSCOW**



Узнайте больше! Приглашаем посетить
наш стенд 23С1, павильон 2, зал 3
23-26 апреля на выставке MODERN BAKERY 2014
в "ЭКСПОЦЕНТРЕ" на Красной Пресне, Москва



Профессиональные
решения

Компания: **Холдинг «Солнечные продукты»**
109518, Россия, г. Москва,
1-й Грайвороновский проезд, д. 3
тел.: +7 (495) 777-55-01
www.solpro.ru

Автор: **Тамара Духу,**
руководитель группы
по разработке
кондитерских изделий,
Холдинг «Солнечные продукты»



Технологичность и функциональность маргаринов «СолПро» – гарантия качества кондитерских изделий

Перед производителями хлебобулочных и кондитерских изделий всегда стоит сложная задача выбора жировых продуктов, соответствующих их требованиям, так как маргарины и жиры влияют на структуру, вкус, сроки хранения, органолептические характеристики и товарный вид готовых продуктов.

Полное понимание функций и свойств различных масложировых продуктов – основной ключ к созданию рецептуры продукта с желательными свойствами, который обеспечивает его высокую технологичность.

Модификация жиров производится для получения масложировых продуктов, имеющих функциональные характеристики, недоступные для натуральных масел и жиров; для повышения устойчивости к окислению; улучшения органолептических показателей; разработки продуктов повышенной пищевой ценности.

Важнейшие характеристики жировых продуктов, которые необходимо учитывать при производстве любого изделия, – стабильность вкуса и запаха, физические свойства, пищевая ценность, пищевые добавки.

Холдинг «Солнечные продукты» представляет маргарин «СолПро» для кремов 84% марки МТК ГОСТ Р 52178-2003.

Маргарин «СолПро» для кремов предназначен для приготовления кремов и начинок для тортов, рулетов, пирожных, суфле и других сахаристых и мучных кондитерских изделий. Маргарин изготовлен из высоко-



Рисунок 1. Структура слоеного изделия в разрезе

качественных жиров в натуральном и отвержденном виде.

Способность маргарина для кремов к аэрированию – одно из основных качеств при производстве кремовых масс. Во время взбивания мелкие кристаллы жира концентрируются вокруг газовых пузырьков и удерживают воздух в массе на протяжении всего процесса взбивания и во время приготовления крема.

Грамотно подобранная жировая основа и входящая в состав специаль-

ная композиция эмульгаторов обеспечивают:

- высокую кремообразующую и формоудерживающую способность;
- хорошее связывание сиропов при производстве кремов с сахарным сиропом;
- получение кремов и начинок с однородной консистенцией, белого или слегка кремового оттенка;
- гладкую и блестящую поверхность, хорошую устойчивость объемным и рельефным формам изделий при декорировании.

Важные характеристики маргарина – температура плавления, содержание твердых триглицеридов (ТТГ) и пластичность (Таблица 1). Содержание ТТГ при 35 °С в размере от 1 до 4% позволяет готовому крему практически полностью расплавиться во рту, оставив приятное сливочное послевкусие.

Однородная, пластичная консистенция за счет мелкокристаллической структуры маргарина позволяет применять его при производстве кремовых масс при температуре +16 °С.

Технологами инновационного центра холдинга были проведены испытания маргарина на способность связывать и удерживать жидкость при производстве крема. Испытания с внесением сиропа в разных соотношениях 1:2 (одна часть маргарина на две части сиропа) и 1:3 проходили маргарин для кремов «СолПро» и сливочное масло.

На диаграмме видно, что при взбивании маргарина плотность массы уменьшается в 2,6 раза (соответственно увеличивается объем), у сливочного масла – в 1,8 раза.

При внесении сиропа в маргарин для кремов в соотношении 1:2 и 1:3 крем сохраняет устойчивую форму и пышную консистенцию. При внесении сиропа в сливочное масло в соотношении 1:2 крем получается жидким, а рисунок на изделии – нечетким.

Для кремов на основе маргарина «СолПро», в отличие от сливочного масла, отсутствует опасность перевзбивания массы, что увеличивает технологичность данного маргарина.

Наличие в составе маргарина для кремов эмульгаторов способствует сохранению формы при плюсовых температурах более длительный период времени.

Еще одной эксклюзивной разработкой холдинга «Солнечные продукты» является маргарин «Сол-

Про» для слоеных изделий марки МТС ГОСТ Р 52178-2003.

Данный маргарин рекомендуется использовать при производстве бездрожжевых и дрожжевых слоеных изделий, круассанов, слоеного печенья и др.

К функциональным преимуществам специализированного маргарина «СолПро» для слоеных изделий относится высокая пластичность и устойчивость к механическим воздействиям, что обеспечивает раскатку в слоеном тесте до толщины в десятые доли миллиметра без опасности разрыва. Благодаря этому маргарин изолирует слои теста друг от друга, не дает им слипнуться при раскатке и нарезке. При этом выпеченное изделие имеет большой объем, привлекательный внешний вид и хо-

рошо разделенные однородные слои с хрупкой и очень нежной структурой (Рисунок 1).

Необходимо отметить, что маргарин «СолПро» для слоеных изделий выпускается в калиброванных пластах по 2 килограмма, упакованных в пергамент, что обеспечивает удобство применения. Органолептические и физико-химические показатели маргарина «СолПро» для слоеных изделий приведены в Таблице 2.

Холдинг «Солнечные продукты» готов к сотрудничеству с предприятиями, заинтересованными в разработке специализированных жировых продуктов, для претворения в жизнь новых идей. Наша компания практикует индивидуальный подход к каждому потребителю. **Р**

Таблица 1

Показатель	Методика определения	Значение
Вкус и запах	ГОСТ Р 52179-2003	Вкус и запах чистые, сливочные
Цвет	ГОСТ Р 52179-2003	От светло-желтого до желтого, однородный по всей массе
Консистенция при +20 (±2) °С и внешний вид	ГОСТ Р 52179-2003	Пластичная, плотная, однородная; поверхность среза блестящая, сухая на вид
Температура плавления жира, выделенного из маргарина, °С	ГОСТ Р 52179-2003	Лето: 33–36 Зима: 30–34
Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более	ГОСТ Р 52179-2003	16
Массовая доля жира, %, не менее	ГОСТ Р 52179-2003	84
Температура, °С	ТПГ, %	Методика определения
20	Лето 20–24 Зима 18–22	ГОСТ Р 53158-2008

Массовая доля твердых триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, %

Температура, °С	ТПГ, %	Методика определения
10	56–65	ГОСТ Р 53158-2008
20	39–45	
30	20–25	
35	12–17	

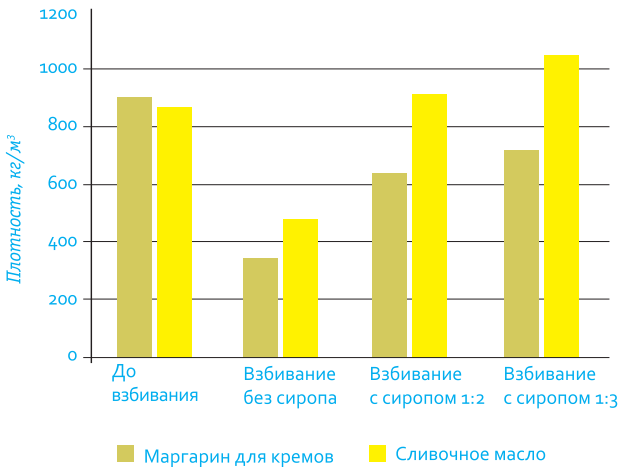


Таблица 2

Показатель	Методика определения	Значение
Вкус и запах	ГОСТ Р 52179-2003	Вкус и запах чистые, сливочные
Цвет	ГОСТ Р 52179-2003	От светло-желтого до желтого, однородный по всей массе.
Консистенция при +20 (±2) °С и внешний вид	ГОСТ Р 52179-2003	Пластичная, плотная, однородная; поверхность среза блестящая, сухая на вид
Температура плавления жира, выделенного из маргарина, °С	ГОСТ Р 52179-2003	39–43
Массовая доля поваренной соли, %, не более	ГОСТ Р 52179-2003	1
Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более	ГОСТ Р 52179-2003	17,7
Массовая доля жира, %, не менее	ГОСТ Р 52179-2003	82

Подготовила:



Елена Максимова

При подготовке материала
использовалась информация
портала candynet.ru

Хрупкая и воздушная пастилла нуждается в надежной упаковке

Пастилла – одно из любимых российскими потребителями кондитерских изделий. Она легкая, натуральная и вкусная. А еще это достаточно хрупкий продукт, поэтому его упаковка должна быть надежной.

Пастилла – царица чайного стола

Родина пастилы – Россия. Первоначально лакомство изготавливали исключительно из яблок, позже стали делать и из различных кислых ягод, богатых пектином. Современная пастилла содержит в своем составе яичный белок или его заменители, которые придают изделию воздушную текстуру. Но данный ингредиент в рецепт пастилы стал входить только сейчас. Раньше воздушность лакомства достигалась путем длительного взбивания яблочной массы. Готовность же пенного продукта определяли так: выкладывали на руку столбик пены, если он стоял, значит, можно было отправлять «пастильное тесто» на сушку.

Современная пастилла делится на заварную и клеевую. Последнюю делают с использованием желеобразователей: агара, пектина, фуцелларана и желатина. По своему составу она похожа на зефир, однако в рецептуре меньше сахара, желеобразователя и больше яблочного пюре. Пастильная масса насыщена воздухом до плотности 600 кг/м³, а зефирная – до 400 кг/м³. Таким образом, пастилла менее калорийна, чем зефир.

Особенности упаковки пастилы определяются ее свойствами – в первую очередь, повышенной чувствительностью к перепадам влажности и хрупкостью. Таким образом, основные требования к упаковке – высокая герметичность и устойчивость к повреждениям при транспортировке.



Пастилла – достаточно хрупкий продукт, ее упаковывают в коррек с заверткой на спайку в различные виды пленок.



Нефасованные изделия

Таких на российском рынке все меньше, однако в небольших магазинах все же можно встретить пастилу наразвес. В этом случае ее фасуют в коробки из картона. Дно коробок и поверхность размещенных в них пастильных изделий застилают оберточной бумагой, пергаментом, подпергаментом, парафинированной бумагой и целлофаном.

Картон, из которого изготавливаются коробки, может быть разной плотности. Как правило, используется трехслойный или пятислойный гофрокартон.



Пример сувенирной упаковки пастилы – по-старорусски с сургучом

Фасованная продукция

Сегодня требования к потребительской упаковке становятся все жестче, и производители это понимают. Из-за того, что пастилла – достаточно хрупкий продукт, ее упаковывают в коррек с заверткой на спайку в различные виды пленок.

Один из современных упаковочных материалов для пастильных изделий в сахарной пудре – трехслойный ламинат с хорошими барьерными свойствами. Этот материал предохраняет упаковку от механических разрывов и защищает ее от проникновения внутрь световых лучей и воздуха, не позволяя продукту окислиться.

Натуральному продукту – натуральная упаковка

На рынке пастильных изделий неким особняком стоит белевская заварная пастилла, которую с конца XIX века производят в городе Белеве Тульской области. Изделие готовится из взбитой с сахаром и яичным белком мякоти печеных яблок

сорта антоновка. Ее производители считают, что натуральный продукт должен быть упакован только в натуральные, экологически чистые материалы. Поэтому белевскую пастилу заворачивают в пергамент, потом фасуют в картонные коробки. В такой упаковке белевская пастила может храниться до года, что объясняется и качеством продукции, и свойствами пергамента: он долговечен, не пропускает влагу и жир, позволяет пастиле «дышать», при этом она не впитывает посторонние запахи и сохраняет все свои органолептические свойства.

Маркетинговые стратегии

Пастила включена Институтом питания РАМН в перечень продуктов, рекомендованных для питания в детских садах и школах. Это лучшее доказательство того, что данное изделие относится к сегменту полезных сладостей. И позиционировать его стоит именно с такой точки зрения.

Так как упаковка не только защищает продукт, но и рекламирует его, некоторые производители пастилы грамотно используют ее как маркетинговый носитель.



СПРАВКА

Слоеную и воздушную белевскую пастилу, признанную во многих странах мира, изобрел знаменитый купец Амвросий Прохоров.

В семье Прохоровых бытовало предание, будто бы еще три века назад их далекий предок из Белева возил лыко в будущий Санкт-Петербург. За усердие выдал ему Петр Первый пять тысяч серебром. На эти деньги купил Прохоров землю по берегам Оки под строительство пакгаузов и под закладку яблоневых садов – посадку тысячи антоновок. Именно из данного сорта яблок изготавливается традиционная белевская пастила.

Наиболее распространенный прием – изображение на обертке фруктов и ягод, из которых изготовлено изделие. При этом специалисты рекомендуют для подчеркивания легкости и воздушности продукта не использовать на упаковке яркие цвета, оставлять много свободного матового светлого фона.

Еще один способ привлечения внимания к пастиле на полке – использование того факта, что она – традиционно русский продукт, который изготавливается по оригинальной рецептуре. Это можно подчеркнуть использованием старых шрифтов и написанием слов с ятем и твердым знаком на конце. Также можно сочинить красивую короткую легенду, которая рассказывает о сохранении традиционной рецептуры, и разместить ее на упаковке.

И наконец, можно поиграть с тем, что пастила – продукт, рекомендованный для детского питания. Детям были бы интересны изделия необычной формы, чтобы она содержала всего несколько штучек пастилы. Тогда родители охотно купят ребенку такой продукт, не переживая, что он может съесть слишком много лакомства. **КС**

Del'ar cream

26%

КРЕМ НА РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЛАХ

1л

26%

Крем на растительных маслах

ВКУСНОЕ РЕШЕНИЕ для производителей тортов и пирожных

- Нежный чистый ванильно-сливочный вкус – лучший среди аналогов на отечественном рынке по результатам оценки независимых экспертов.
- Высокая взбиваемость: объем взбитого крема может достигать 350–450%.
- Легкая воздушная и пластичная структура.
- Стабильность в продукте: не растрескивается, не оседает, не створаживается, выдерживает цикл заморозки и дефростации.
- Оптимальное соотношение цены и качества.
- Универсальность: может использоваться как сам по себе, так и в сочетании с жировыми начинками на безводной основе, вареной сгущенкой, фруктово-ягодными наполнителями и глазурями.

упаковка

1л 10л

Нежный чистый ванильно-сливочный вкус

Декор

Начинка

Прослойка

ГК «СОЮЗНАБ» | +7 (495) 937 87 31 | WWW.SSNAB.RU | MAIL@SSNAB.RU

143405, Россия. МО, г. Красногорск, Ильинский туп., 6. Тел: +7 (495) 937 87 37 (многоканальный)

Контакты филиалов на сайте www.ssnab.ru в разделе «Контакты»



В ассортимент входят изделия с разными вкусами на основе светлых и темных вафельных листов. Мы изготавливаем вафли с одной и двумя начинками. Кроме того, на предприятии изготавливаются вафельные торты – как в глазури, так и без нее.



Событие:

**экскурсия на
ОАО «Пензенский
хлебозавод № 4»**

Дата:

15 декабря 2013 года

Информационный повод:

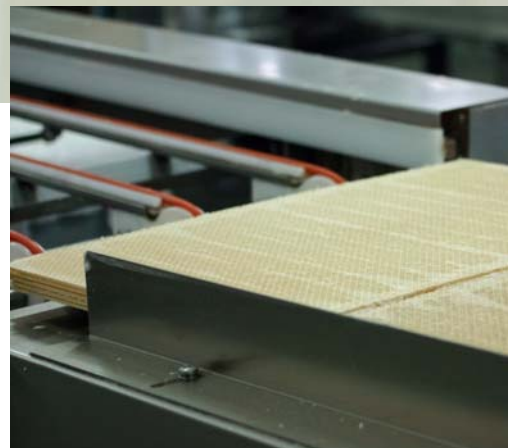
55-летие завода

Продукция:

более 50 наименований
хлебобулочных изделий,
кукурузные палочки,
сухарные изделия,
вафельная продукция

Бренды вафельных изделий:

«Улыбка», «Славный пир»





Гость:



Сергей Дужников,
исполнительный директор
ОАО «Пензенский хлебозавод № 4»

Беседовала:



Елена Максимова

Фото:



Нина Слюсарева



Вафельный рай

Именно такое словосочетание нам пришло в голову, когда мы попали на производство ОАО «Пензенский хлебозавод № 4». Конечно, предприятие, помимо вафельной продукции, изготавливает и другие виды мучных изделий, но именно завесу вафельного производства приоткрыл перед нами его **исполнительный директор Сергей Дужников**.

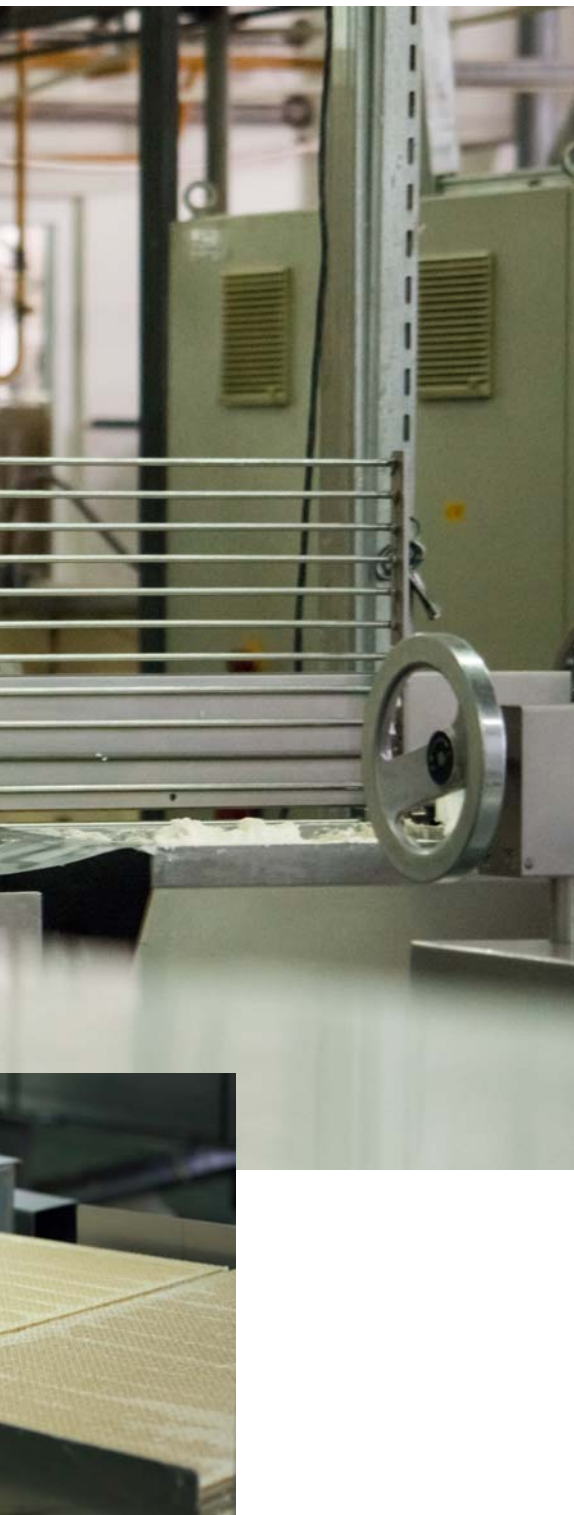
Сергей, расскажите о вашем ассортименте.

– Вафли сливочные, шоколадные, с ароматом лесного ореха, топленого молока. При этом в ассортимент входят изделия на основе светлых и темных с какао-порошком вафельных листов. Мы изготавливаем вафли с одной и двумя начинками. Последние мы называем «цветными вафлями», так как попеременно начинки в них укладываются слоями. Кроме того, мы производим вафельные торты – как в глазури, так и без нее.

– Для того чтобы выпускать вафли с двумя начинками, необходима специальная линия или достаточно изменить настройки стандартной?

– Не так давно в рамках модернизации производства мы приобрели вафельную линию, которая позволяет выпускать продукцию как с одной, так и с двумя начинками. Она оснащена двумя намазочными головками, в каждую из которых начинка поступает независимо.

– Расскажите об особенностях технологического процесса.







При изготовлении вафельного теста необходимо следить за его консистенцией. Слишком «крутое» будет плохо растекаться по плитам. Если же тесто будет слишком жидким – вафельный лист будет хрупким, начнет шелушиться.

– Ввиду того что все три линии имеют свои технологические особенности, тесто для каждой из них готовится отдельно. Однако в любом случае для изготовления вафельного теста подбирается мука с пониженным содержанием сырой клейковины, чтобы тесто не затягивалось и равномерно растекалось по плитам.

– Каков суточный объем производства вафельных изделий на вашем предприятии?

– У нас установлено три вафельных линии, которые за сутки в общей сложности производят от 10 до 11 тонн продукции.

– В какие торговые сети поставляется продукция Пензенского хлебозавода № 4?

– Мы поставляем нашу продукцию во многие федеральные сети, в числе которых «Дикси», «Лента», «SPAR», «Билла» и «Ашан».









Вафельное производство оснащено современным оборудованием. Однако специалисты предприятия считают, что даже на самых лучших линиях невозможно произвести качественный вкусный продукт без четкого соблюдения технологий.

– Изготавливаете ли вы вафельную продукцию для сетей под собственными торговыми марками?

– Да, мы производим продукцию под СТМ сетей «Лента», «Ашан», «SPAR» и «Билла». Для каждой из этих сетей свой ассортимент и своя маркировка. Например, для «Ленты» мы изготавливаем вафельные торты «Шоколадный», «Изюмный» и «Арахисовый».

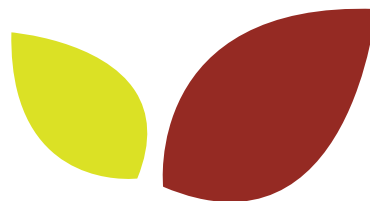
– Вы выпускаете только упакованные изделия?

– В основном, да. Мы по большей части работаем с сетями, для них продукцию упаковываем. Весовую продукцию выпускаем, но процент незначителен.

– Расскажите, насколько строгий контроль качества на вашем предприятии.

– Очень строгий. Осуществляется сплошной контроль, от контроля сырья и до готовой продукции.^{КС}

23-я Международная выставка
продуктов питания и напитков
23rd International Food & Drinks Exhibition

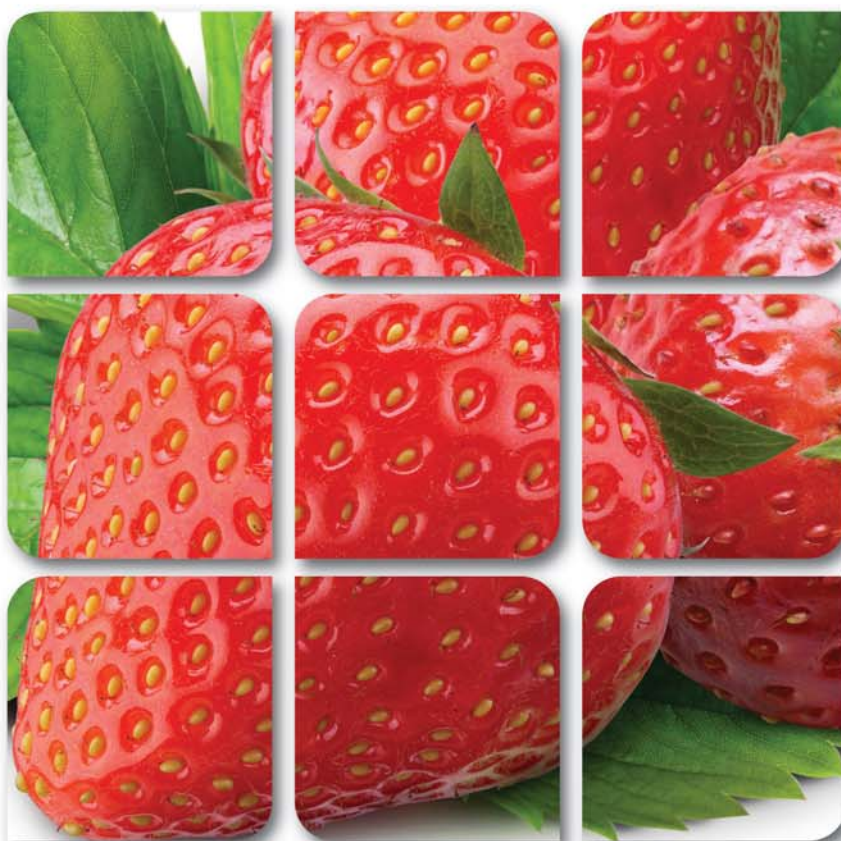


worldfood

MOSCOW

15 – 18.09.2014

Россия • Москва • ЦВК «Экспоцентр»
Russia • Moscow • Expocentre



реклама

ВСЕЬ МИР ПИТАНИЯ
WHERE THE FOOD INDUSTRY MEETS RUSSIA



www.world-food.ru

19-я международная выставка упаковочной индустрии



RosUpack

RUSSIA

17–20 июня 2014

Москва, МВЦ «Крокус Экспо»

www.rosupack.com



Реклама

Организатор:



В составе группы компаний ITE

Тел.: +7 (495) 935 81 00

E-mail: rosupack@ite-expo.ru

Генеральный
медиа-партнер:



XXIII МЕЖДУНАРОДНАЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ ВЫСТАВКА

www.peterfood.ru

Санкт-Петербург



11-13
НОЯБРЯ 2014

peterfood



ЗАКУПЩИКИ

50 СЕТЕЙ



НА ВАШЕМ СТЕНДЕ

Организатор



Конгрессно-Выставочная Компания «Империя»

Тел./факс: (812) 327 49 18 (многоканальный)

E-mail: imperia@imperiaforum.ru

www.peterfood.ru

ВЫСТАВКА №1 В РОССИИ*

ПРОД ЭКСПО

9–13
февраля 2015

22-Я МЕЖДУНАРОДНАЯ
ВЫСТАВКА ПРОДУКТОВ
ПИТАНИЯ, НАПИТКОВ
И СЫРЬЯ ДЛЯ
ИХ ПРОИЗВОДСТВА



www.prod-expo.ru



Вместе к успеху!

При поддержке Министерства сельского хозяйства РФ

* Согласно Общероссийскому рейтингу
выставочных мероприятий 2012–2013 гг.
Подробнее о рейтинге – на сайте www.exporating.ru



Организатор

ЭКСПОЦЕНТР
МЕЖДУНАРОДНЫЕ ВЫСТАВКИ И КОНГРЕССЫ
МОСКВА



18+

Реклама



Профессиональные
решения



Маргарин высокожирный SolPro

СТОЛОВЫЙ МОЛОЧНЫЙ TRANS FREE

Марка МТ, жирность 82%



специализированные жиры и маргарины

www.solpro.ru