

хлебопечение /

кондитерская сфера

4 (61) 2015

16

Диетические продукты – одна из сфер производства, в которой особенно актуальна задача импортозамещения. В силу разных причин, иностранные продукты стали недоступны именно для тех, кто в них более всего нуждается – для людей с индивидуальной непереносимостью глютена, диабетиков и аллергиков, а также для людей, склонных к ожирению или страдающих иными нарушениями обмена веществ. Известно, что эти «группы риска» становятся год от года все более многочисленными.

8

Хлебобулочные изделия: тенденции российского рынка



20

Передовые технологии для успешного бизнеса

18

42

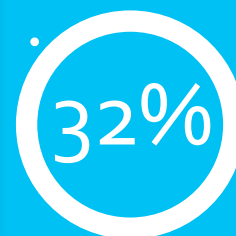
Технические новшества из Германии

ЧНЫХ елий 2015 оаза, ТОНН ении



2014 2015

Украинские предприятия в январе–июле 2015 года произвели шоколада и готовых пищевых продуктов, содержащих какао, на 29,6% меньше, чем за аналогичный период прошлого года



В мае 2015 года относительно 2014-го более чем на 32% увеличились цены на шоколад

Изготовление шоколада в России не менее чем на 60% зависит от импортных ингредиентов.

Из-за девальвации рубля стоимость какао-продуктов для производящих шоколад предприятий за год выросла более чем на 50%. На себестоимости изготовления шоколада сказалось и введенное в августе минувшего года продовольственное эмбарго, которое затронуло поставки орехов и сухофруктов из стран Евросоюза, США, Канады, Австралии и Норвегии.



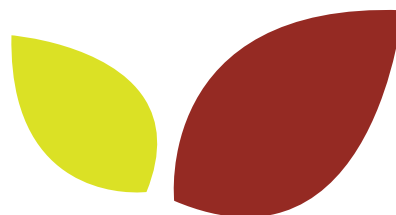
**ПРОИЗВОДСТВО И ПОСТАВКА
СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ЖИРОВ
ДЛЯ КОНДИТЕРСКОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

Официальный дистрибьютор - ООО «КРЦ «ЭФКО-Каскад»,
тел./факс: +7 47234 44959

www.efko.ru



24-я Международная выставка
продуктов питания и напитков



worldfood

MOSCOW

14 – 17 сентября 2015

Россия • Москва • ЦВК «Экспоцентр»



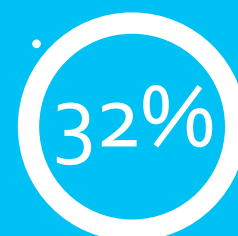
www.world-food.ru

Импорт мучных кондитерских изделий в Россию в начале 2015 года упал в 3 раза, до 5,9 тыс. тонн в натуральном выражении

Продовольственная дефляция в РФ в июне в месячном выражении составила 0,4% против инфляции в 0,1% в мае



Украинские предприятия в январе–июле 2015 года произвели шоколада и готовых пищевых продуктов, содержащих какао, на 29,6% меньше, чем за аналогичный период прошлого года



В мае 2015 года относительно 2014-го более чем на 32% увеличились цены на шоколад



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

реклама



ГЛОБАЛЬНЫЕ ВЫЗОВЫ СОВРЕМЕННЫЕ РЕШЕНИЯ

XVII РОССИЙСКАЯ АГРОПРОМЫШЛЕННАЯ ВЫСТАВКА

ЗОЛОТАЯ ОСЕНЬ

8-11 ОКТЯБРЯ 2015

МОСКВА,

МВЦ КРОКУС ЭКСПО



WWW.GOLDENAUTUMN.MOSCOW

6+

содержание

отрасль	20
Всем ли хватит шоколада?	20
компания	«Умные сладости»
	конкурируют по-умному 16



Практически не охвачено направление полезных, но доступных продуктов. Например, сдоба с натуральными подсластителями вместо сахара или йодированный хлеб. Такие ингредиенты, как йодированная соль или экстракт стевии, не сильно поднимут себестоимость продукции, а вот своих потребителей завоюют обязательно.

8

тема номера	Хлебобулочные изделия: тенденции российского рынка	8	отрасль /события и факты	Новости	28
компания /стратегии	«Умные сладости» конкурируют по-умному	16	производство /оборудование	Новинки оборудования и лучшие технологии для упаковочной индустрии	32
	Передовые технологии для успешного бизнеса	18		Sollich на международной выставке	34
отрасль /исследование	Всем ли хватит шоколада?	20		В России появится производство безглютеновых макаронных изделий	35
industry /research	Will we have enough chocolate for everyone?	20		Качественный хлеб не терпит спешки	36
инфографика	Импорт печенья в Россию упал в три раза	24		Новая фабрика бисквитных изделий в Беларуси	38
отрасль /технологии	Секреты печенья с предсказаниями	26		Стальные конвейерные ленты для хлебопекарной промышленности	40
события и факты	Новинки от Jас	27			

ЛЮБОВЬ К ТЕСТУ

ГЛАВНАЯ СОСТАВЛЯЮЩАЯ НАШЕГО ОБОРУДОВАНИЯ

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



iba 2015
12.-17.9.

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

производство	34
Деловой завтрак	56
ингредиенты	Пробиотические культуры AiBi® 52



Основной продукт Sandvik Process Systems – конвейерные ленты из нержавеющей и углеродистой стали, которые широко используются в пищевой промышленности, где гигиена и простота очистки очень важны. Диапазон применения стальных лент варьируется от простой транспортировки продукции и заготовок до процессов, где способность стальной ленты проводить тепло и работать при экстремальных температурах является ключевой.

40

производство <i>/оборудование</i>	Технические новшества из Германии	42	производство <i>/ингредиенты</i>	Кулинарное путешествие: сочиняйте вашу историю!	53
	Лидер на рынке сэндвичей в России «KDV Групп» достигает целей вместе с оборудованием от ISHIDA	44	<i>/стратегии</i>	ГК «ЭФКО»: новые реалии на рынке потребителей масложировой продукции	54
<i>/ингредиенты</i>	Рынок после ввода в действие поправок Роспотребнадзора	48	<i>/крупным планом</i>	Kathi управляет производственными процессами с использованием CSB-System	56
	Пробиотические культуры AiBi®	52		Modern Bakery Moscow 2016	58

хлебопечение/ кондитерская сфера

№4 (61) 2015

Информационно-аналитический журнал для специалистов кондитерской и хлебопекарной индустрии

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

Свидетельство о Регистрации СМИ № ФС77-46400 от 31 августа 2011 г.

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

Издатель:
ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ДОМ «СФЕРА»

Генеральный директор:
Алексей Захаров

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

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

Арт-директор:
Павел Хан
pavelhan2009@gmail.com

Реклама:
Виктория Паленова
v.palenova@sfera.fm

Надежда Антипова
n.antipova@sfera.fm

Наталья Баранцева
n.baranseva@sfera.fm

Евгения Гненная
e.gnenная@sfera.fm

Анастасия Кочеткова
a.kochetkova@sfera.fm

Выпускающий редактор:
Елена Максимова
e.maxимова@sfera.fm

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

Корректор:
Галина Матвеева
korrektor@sfera.fm

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

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

Все рекламируемые товары имеют необходимые лицензии и сертификаты.

Редакция не несет ответственности за содержание рекламных материалов.

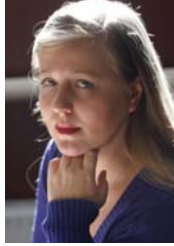
Материалы, отмеченные значком **P**, публикуются на коммерческой основе.

Мнение авторов не всегда совпадает с мнением редакции.

Отпечатано в типографии «ПремиумПресс».

Подписано в печать: 21.08.15. Тираж: 3000 экз.





Для одних сложности, для других – возможности!

Кризис для многих предпринимателей – период очень напряженный. Особенно «несладко» в непростые экономические времена приходится производителям дорогостоящей продукции. Если говорить об изготовителях кондитерских изделий, то в первую очередь во время кризиса потребители отказываются от дорогих сладостей, в числе которых – шоколад, некоторые виды печенья, конфет и мучной продукции. Пытаясь сэкономить, потребители с данных товарных категорий переходят на более дешевые кондитерские изделия.

И вполне логично, что производители дорогих лакомств в кризис пытаются либо снизить объемы производства, либо ввести в ассортимент более дешевые изделия, которые будут доступны потребителям с любым доходом. Однако пока одни предприниматели пытаются переждать непростую экономическую ситуацию, сводя к минимуму риски, связанные с нереализованной продукцией, другие активно занимают освободившиеся ниши. Так, в конце августа компания Transmar Group, один из крупнейших мировых производителей какао-продуктов, объявила о планах по открытию фабрики в Подмоскowie. Завод, по информации портала Sandynet.ru, будет построен в подмосковном городе Озеры. Предприятие будет заниматься переработкой какао-продуктов для российских производителей шоколада. Приняв решение об открытии завода, компания сделала ставку на долгосрочный спрос в России. Даже несмотря на то, что в 2014 году объемы его продаж в нашей стране снизились, руководство компании Transmar Group надеется, что они вернуться на прежний уровень.

Получается, в то время как одни предприниматели видят в кризисе сложности, а другие – возможности! И конечно, для бизнеса лучше быть именно «другими».

А найти и воплотить в жизнь новые идеи для бизнеса нашим читателям помогут гости и эксперты номера. И безусловно, в поиске идей не стоит забывать про намечающиеся специализированные отраслевые выставки. Кстати, информация о них тоже есть в этом номере!

Редактор журнала
«Кондитерская сфера / хлебопечение»
Елена Максимова

Тема номера

ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ: *тенденции российского рынка*



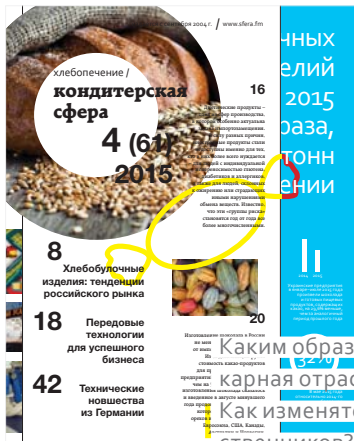
Автор:
Елена Максимова

Иллюстрация: Тимофей Яржомбек



После революции, в советский период, стало развиваться индустриальное хлебопечение, при этом главной задачей отрасли было накормить страну хлебом в необходимом количестве, а не создать уникальный продукт.

К началу 2000-х годов на хлебопекарном рынке нашей страны уже остались только достаточно сильные предприятия, готовые осваивать новые технологии, вкладывать инвестиции в модернизацию и производства, следить за потребительскими предпочтениями, работая с ассортиментом.



Каким образом будет развиваться хлебопекарная отрасль в ближайшем будущем? Как изменятся предпочтения наших соотечественников? И есть ли свободные ниши для производителей хлеба?

В России всегда было особое отношение потребителей к хлебу. Именно этот продукт считался обязательной составляющей любой трапезы. Так было и во времена, когда хлеб выпекался непосредственно хозяйкой дома в русской печи и не нарезался во время трапезы, а отламывался; и в советское время, когда хозяйки покупали хлеб в булочной, стараясь попасть сразу после привоза, чтобы хлеб был еще теплым, а после нарезали цельные буханки и батоны самостоятельно; и сегодня, когда практически в любом магазине можно приобрести нарезанный хлеб, причем в очень широком ассортименте.

А каким образом будет развиваться хлебопекарная отрасль в ближайшем будущем? Как изменятся предпочтения наших соотечественников? И есть ли свободные ниши для производителей хлеба?

Прежде чем ответить на все эти вопросы, необходимо вспомнить историю производства хлеба в нашей стране. Ведь только вспомнив, что происходило с данной индустрией в разные годы, мы сможем понять, на каком этапе развития она находится сейчас.

От Филиппова до наших дней

До Революции, когда об индустриальном хлебопечении еще было неиз-

вестно, каждый пекарь старался привнести в свой продукт кусочек души, отдать ему теплоту рук. В то время существовало несколько известных пекарских династий, самая известная из которых – династия булочников Филипповых.

После революции, в советский период, стало развиваться индустриальное хлебопечение, при этом главной задачей отрасли было накормить страну хлебом в необходимом количестве, а не создать уникальный продукт. В итоге ассортимент предприятий по стране был унифицирован до нескольких товарных позиций, все хлебозаводы работали по единой ГОСТовской рецептуре.

В годы перестройки хлебопекарная промышленность России претерпела значительные изменения. По словам экспертов, за 1990–1997 годы производство хлебобулочных изделий в целом по России значительно сократилось. Среди причин сильного снижения объемов производства – резкое сокращение покупательской способности российского населения и, соответственно, уменьшение заявок от торговли. Сказалось на снижении объемов производства и нарушение прежних хозяйственных связей, стремительное удорожание всех основ-

ных факторов производства (сырья, электроэнергии, рабочей силы), дефицит финансовых ресурсов у предприятия, устаревшее и изношенное оборудование на крупных хлебозаводах. Возможность закупить новое оборудование была далеко не у всех предприятий. Причина тому – изменение форм собственности. После него приватизированные предприятия перестали получать бюджетную поддержку, а иностранные инвестиции, на которые рассчитывали владельцы хлебозаводов, начиная приватизацию, у многих компаний так и не появились.

Те же предприятия, которым удавалось приспособиться к новым экономическим реалиям, старались разнообразить свой ассортимент, вводя в него сдобные изделия, багеты, хлеба с различными вкраплениями и посыпками, такими как мак, тмин, кунжут.

К началу 2000-х годов на хлебопекарном рынке нашей страны уже остались только достаточно сильные предприятия, готовые осваивать новые технологии, вкладывать инвестиции в модернизацию и производства, следить за потребительскими предпочтениями, работая с ассортиментом.

Иностранные производители повышают планку

Тогда как наши производители в постсоветское время только осваивали бизнес-процессы и новые технологии хлебопечения, иностранные компании, зная о том, что такое бизнес и конкуренция, следящие за растущими и потенциально выгодными рынками, осознали, что в России нужны крупные хлебозаводы, которые позволили бы производить та-

У российских потребителей, при всем их интересе к новой, более дорогой продукции, все равно пользуются спросом изделия из советского прошлого.

Одна из основных тенденций – укрупнение бизнеса. Судите сами: поданным на начало прошлого года, в России в общей сложности насчитывалось 10 тыс. хлебозаводов (в том числе 1,5 тыс. крупных) и пекарен.



1.



2.



1. Филипповская булочная, Москва, Тверская, 10
2. Талант Ивана Филиппова был оценен по заслугам. В 1855 году пекарь получает звание поставщика Его Императорского Величества

кой низкорентабельный продукт, как хлеб в крупных объемах, чтобы получить приличную прибыль. Одной из первых иностранных компаний – производителей хлебобулочных изделий стало предприятие «Хлебный дом», владелец которого – финский концерн Fazer – в 1995 году купил мощности «Хлебозавода Московского района». Продукция «Хлебного дома» сразу стала пользоваться спросом не только в Санкт-Петербурге, где находилось производство предприятия, но и в других регионах Северо-Запада. Благодаря используемой рецептуре и надежной упаковке, хлеб данного производителя мог долго сохранять потребительские свойства. Постепенно «Хлебный дом» начал вводить в свой ассортимент неизвестную российскому потребителю продукцию: ржаные краюшки, тостовый хлеб, многозерновые хлеба.

Российским производителям, чтобы выдержать конкуренцию с таким гигантом, тоже пришлось искать новые технологии, собственные ниши и продукты, перенимая опыт иностранных коллег, приглашая специалистов к себе или посещая иностранные предприятия.

В итоге за последние 15–20 лет российская хлебопекарная промышленность достигла немалых успехов. На нашем рынке появились несколько крупных игроков, в числе которых – хлебозаводы Fazer (торговая марка «Хлебный дом», Санкт-Петербург), «Каравай» (Санкт-Петербург), «Черемушки» (Москва). Кроме того, в каждом регионе нашей страны есть хлебозаводы, обеспечивающие потребности его жителей в хлебобулочных и кондитерских изделиях.

Все эти предприятия производят как традиционный для нашего потребителя ассортимент, такие изделия, как хлеб «Ржаной», «Столичный», «Бородинский» и батон «Нарезной», так и современную продукцию: тостовые хлеба, порционные булочки для бутербродов, многозерновые изделия и т. д.

Чем больше, тем лучше?

Одна из основных тенденций – укрупнение бизнеса. Судите сами: по данным на начало прошлого года, в России в общей сложности насчитывалось 10 тыс. хлебозаводов (в том числе 1,5 тыс. крупных) и пекарен. При

этом на 990 предприятиях сосредотачивалось до 90% мощностей.

Для сравнения: в большинстве европейских государств производится около 50% продукции крупными хлебозаводами и столько же – мини-пекарнями. И это неудивительно. Ведь в Европе сильны семейные традиции бизнеса, когда собственная небольшая пекарня передается по наследству, с каждым поколением развиваясь и превращаясь в более крупное предприятие.

Кроме того, чем больше предприятие, тем проще ему удержаться на плаву в непростой экономической ситуации. А в России очень часто случаются экономические кризисы или коллапсы, которые, как правило, влекут за собой закрытие малых и средних предприятий. Ведь если крупный хлебозавод может получать прибыль, даже производя социальные сорта хлеба в больших объемах, которые пользуются спросом и в самые сложные экономические периоды, то у малых и средних пекарен, изготавливающих продукты с высокой добавленной стоимостью, в такие моменты выручка сильно уменьшается из-за снижения платежеспособности населения.

Неудивительно, что случившийся недавно мировой финансовый кризис повлек за собой массовое закрытие ресторанов и кафе. Люди, стараясь экономить, стали обращать внимание на недорогие продукты и демократичные форматы.

При этом у такой формы бизнеса, как мини-пекарня, тоже есть свои преимущества. Именно поэтому они ежегодно появляются в крупных и малых городах в достаточно больших количествах. В первую очередь, частная пекарня может определять сама для себя ассортиментную и ценовую политику, производственный план, форму деятельности. Оснащаются небольшие пекарни современным функциональным оборудованием

Посетите нас



Мюнхен, Германия

12.–17.09.2015

Павильон А6,
Стенд 331

WE LOVE



... идеальную выпечку



SOLLICH 

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

SOLLCOCAP®/SOLLCOFILL®

Самая гибкая система для наполнения бисквитов и сэндвичей.
Надёжно · качественно · экономически выгодно

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



Одной из первых иностранных компаний – производителей хлебобулочных изделий стало предприятие «Хлебный дом», владельцем которого – финский концерн Fazer – в 1995 году купил мощности «Хлебозавода Московского района».

При успешном развитии пекарни у ее владельца есть возможность как расширяться и открыть собственные филиалы не только в городе основания, но и в других регионах России, так и подготовить предложение по франшизе и получать прибыль за использование разработанной и отработанной бизнес-модели.



В большинстве европейских государств производится около 50% продукции крупными хлебозаводами и столько же – мини-пекарнями. И это неудивительно. Ведь в Европе сильны семейные традиции бизнеса, когда собственная пекарня передается по наследству, с каждым поколением развиваясь и превращаясь в более крупное предприятие.

ем, позволяющим производить разнообразную выпечку, регулярно обновлять и дополнять меню. Кроме того, при успешном развитии пекарни у ее владельца есть возможность как расширяться и открыть собственные филиалы не только в городе основания, но и в других регионах России, так и подготовить предложение по фран-

ше к хлебопекарным предприятиям, независимо от размера, производят как «социальные» сорта хлеба (которые, к слову, у мини-пекарен, как правило, продаются вовсе не по цене социальных), так и широкий ассортимент изделий с высокой добавленной стоимостью. Отметим тот факт, что у российских потребителей, при всем их

За последние 15–20 лет российская хлебопекарная промышленность достигла немалых успехов. На нашем рынке появились несколько крупных игроков, в числе которых – хлебозаводы Fazer (торговая марка «Хлебный дом», Санкт-Петербург), «Каравай» (Санкт-Петербург), «Черемушки» (Москва).

шизе и получать прибыль за использование разработанной и отработанной бизнес-модели.

Потребительский спрос

Как уже было отмечено, большинство присутствующих на нашем рын-

интересе к новой, более дорогой продукции, все равно пользуются спросом изделия из советского прошлого.

Как правило, традиционные сорта хлеба покупают люди, привыкшие к данным продуктам за многие годы, – то есть те, кому от 30 и старше. И чем

старше покупатели, тем они более консервативны, тем реже они приобретают появляющиеся на прилавках новинки, в том числе хлебные.

В то же время, по данным экспертов, все больше потребителей от 25 до 45 лет следят за своим здоровьем, готовы не экономить на качестве, поэтому они выбирают более дорогую хлебную продукцию – например, с добавлением клетчатки или цельного зерна, обращают внимание на отсутствие в составе продукта консервантов и улучшителей. Безусловно, такие изделия дороже традиционных по цене и меньше по объему, а значит, реализовывать их выгоднее. Однако, в первую очередь, для их успешной продажи необходимо четко определиться с целевой аудиторией, а во-вторых, в случае снижения платежеспособности покупателя таких изделий легко откажутся от них и перейдут на массовые сорта хлеба или вовсе заменят их другими продуктами.

И все же, по мнению ряда экспертов, на российском рынке главенствует спрос на натуральную и полезную продукцию. В связи с этим, по мнению специалистов, сокращается выпуск хлеба и мучных изделий из замороженного теста и пекарных порошков, разрабатываются рецептуры диетического хлеба, булочек, сдобы, слоек с начинками и без. Отмечается востребованность выпечки с натуральными ягодами и фруктами: круассанов, штруделей.

Формирование ассортимента

Российским хлебопекарным предприятиям – как малым, так и крупным – свойственна многопрофильность. Даже небольшие пекарни, имея скромные производственные мощности, изготавливают одновременно различные виды хлеба, мелкоштучные изделия, пироги, пиццу, торты, пирожные, печенье.

Если же говорить о крупных хлебозаводах, то их ассортимент еще более



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



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



HEBENSTREIT

ENGINEERED WAFERS AND SNACKS



В последние годы наметилась тенденция сокращения россиянами потребления хлебобулочных изделий. В первую очередь это связано с некоторыми растражированными в соцсетях принципами здорового питания.

Традиционные сорта хлеба покупают люди, привыкшие к данным продуктам за многие годы, – то есть те, кому от 30 и старше.



Российским хлебопекарным предприятиям – как малым, так и крупным – свойственна многопрофильность. Даже небольшие пекарни, имея скромные производственные мощности, изготавливают одновременно различные виды хлеба, мелкоштучные изделия, пироги, пиццу, торты, пирожные, печенье.

широк, причем сами хлебобулочные изделия у многих предприятий занимают лишь незначительный процент от общего объема производства. И это неудивительно, ведь, как показывает практика, изготовление недорогих кондитерских изделий длительного срока хранения (таких как вафли, печенье, сухари, бараночная продукция) по-

стоимостью, но менее длительного срока хранения, дают производителю возможность формировать лояльность потребителя.

А социальная продукция, в свою очередь, в ближайшие годы будет пользоваться стабильным спросом.

Еще одна причина такого широкого ассортимента нашего хлеба-

На российском рынке главенствует спрос на натуральную и полезную продукцию. В связи с этим, по мнению специалистов, сокращается выпуск хлеба и мучных изделий из замороженного теста и пекарных порошков, разрабатываются рецептуры диетического хлеба, булочек, сдобы, слоек с начинками и без.

зволяет изготовителю максимально загрузить свободные производственные мощности и осуществить крупную поставку сразу по нескольким торговым точкам. Изделия же премиального качества, с более высокой добавленной

базовых в том, что сети, выбирая себе поставщика, хотят получить от него все, сразу и в достаточных объемах. Именно поэтому с данным каналом реализации работают в основном крупные производители.

Перспективы отрасли

В последние годы наметилась тенденция сокращения россиянами потребления хлебобулочных изделий. В первую очередь это связано с некоторыми растражированными в соцсетях принципами здорового питания.

Однако это не значит, что хлебопекарной промышленности в нашей стране некуда развиваться. В частности, практически не охвачено направление полезных, но доступных продуктов. Например, сдоба с натуральными подсластителями вместо сахара или йодированный хлеб. Такие ингредиенты, как йодированная соль или экстракт стевии, не сильно поднимут себестоимость продукции, а вот своих потребителей завоюют обязательно.

Кроме того, большинство наших производителей работает в формате уменьшения веса продукта. Это вполне логично: семьи в России становятся меньше, много одинокой молодежи. Но ведь есть и другая целевая аудитория – мигранты из Средней Азии, которые, кстати, являются сегодня одними из основных в нашей стране потребителей хлеба социальных сортов. Причем они, как правило, приобретают сразу несколько буханок. Да и в каждом городе нашей страны есть и российские семьи, живущие в одном доме или квартире несколькими поколениями. Возможно, для таких категорий потребителей целесообразно не уменьшать, а, наоборот, увеличивать вес продукта? Ведь затраты на упаковку в таком случае будут меньше, а следовательно, и цену продукта можно будет немного снизить.

Уверены, следя за тенденциями рынка и потребителями, можно найти еще много не охваченных ниш, заняв которые производитель сможет не только получить свою прибыль, но и порадовать покупателя своей заботой. **КС**



ВАШ ПАРТНЕР ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ШОКОЛАДА, ГЛАЗУРЕЙ И ЖИРОВЫХ НАЧИНОК.



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 одним из мировых лидеров в области технологий измельчения для кондитерской промышленности.



«Умные сладости» конкурируют по-умному

Диетические продукты – одна из сфер производства, в которой особенно актуальна задача импортозамещения. В силу разных причин иностранные продукты стали недоступны именно для тех, кто в них более всего нуждается, – для людей с индивидуальной непереносимостью глютена, диабетиков и аллергиков, а также для людей, склонных к ожирению или страдающих иными нарушениями обмена веществ. Известно, что эти группы риска становятся год от года все более многочисленными.

Тем не менее ряд популярных товарных наименований сегодня «вымывается» из торговых сетей не только в силу внесения их в санкционные списки, но и по сугубо экономическим причинам. В этих условиях компания Di & Di («Ди энд Ди»), ведущий российский производитель диетических продуктов, представляет рынку линейку инновационных диетических лакомств «Умные сладости». Именно эти продукты призваны заменить недоступные импортные аналоги. Причем качество российских изделий находится на достаточно высоком уровне – в основном за счет использования современных технологических решений. Сохраняя свои диетические свойства, сладости не уступают по органолептическим и вкусовым показателям традиционным.

В линейке «Умные сладости» широко используется экстракт стевии – натуральный подсластитель нового поколения, по ряду свойств превосходящий популярную фруктозу (далеко не безвредную, особенно для диабетиков). Сравнение стевии с традиционными синтетическими сахарозаменителями (ксилитом, сорбитом и уже упомянутой фруктозой) оказывается не в пользу последних, в том числе по соотношению цены и качества, а также по медицинским показателям. «Мы добавляем стевию в подушечки, конфеты, пастилу, сухие завтраки, достигая при этом двойного эффекта: пища насыщается необходимыми



Линейка инновационных диетических лакомств «Умные сладости» призвана заменить недоступные импортные аналоги

микроэлементами, при этом ее вкус остается сладким, – отмечает **Артем Брунов, генеральный директор ООО «Корпорация Ди энд Ди»**. – Огромный плюс стевии в том, что ее полезные свойства не исчезают при высокотемпературной обработке на пищевых производствах, как это бывает со всеми витаминами и со многими минеральными веществами».

Среди абсолютно новых наименований под торговой маркой «Умные сладости» – сироп из топинамбура, диетические конфеты и шоколад, пастила и варенье, мармелад и зефир. На данный момент компания выходит с этой продукцией в сети и планирует в ближайшее время увеличить производство «Умных сладостей» до 30–40% от числа общего производственного объема предприятия.

Почему новая продуктовая линейка названа «Умные сладости»? Именно в силу своей инновационности. По словам Артема Брунова, в течение последнего года немалые средства были инвестированы именно в технологическое (и техническое) перевооружение производства. При этом инвестиции в развитие предприятия делаются исключительно за счет собственных (и заемных) средств. Никаких преференций или льгот российский производитель не имеет. «Действительно, продукция компании Di & Di конкурирует по цене с импортными, в том числе финскими диетическими и диабетическими продуктами, не уступая им по качеству, – говорит Артем Брунов. – Тем не менее ни о каком включении нас в «программы поддержки импортозамещения» пока не было и речи. За год обороты компании возросли с 3 до 10 млн руб. в месяц, но, честно сказать, нет ощущения, что это произошло благодаря действиям государства или же санкциям, на которые многие уповали, как на панацею. Нет. Наши успехи достигнуты скорее благодаря грамотным управленцам, а также коллективу, который хочет работать и зарабатывать. Поэтому слово «умный» в названии нашей новой товарной линейки имеет более широкий смысл: наша рыночная стратегия – это умные решения и умная конкуренция». **КС**

СУШЕНАЯ КЛЮКВА США

СУШЕНАЯ КЛЮКВА США — ПОЛЕЗНЫЙ И ВКУСНЫЙ ИНГРЕДИЕНТ ДЛЯ МЮСЛИ, СНЕКОВ, КАШ, КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ И ВЫПЕЧКИ.

Сушеная Клюква США придает продукту пикантный вкус и добавляет диетическую ценность. Сушеная Клюква США — продукт, доступный потребителю круглый год, не требующий особых условий хранения.

В настоящее время на российском рынке Клюква США доступна в трех видах: **сушеная, пюре** и **клюквенный концентрат**.



ПРИГЛАШАЕМ ВАС ПОСЕТИТЬ НАШИ СТЕНДЫ:

- **WorldFood Moscow.** 14—17 сентября 2015. Экспоцентр, Москва. Стенд F135
- **PIR.** 5—8 октября 2015. Крокус Экспо, Москва. Стенд 3E70
- **Beviale.** 6—8 октября 2015. Крокус Экспо, Москва. Стенд C10

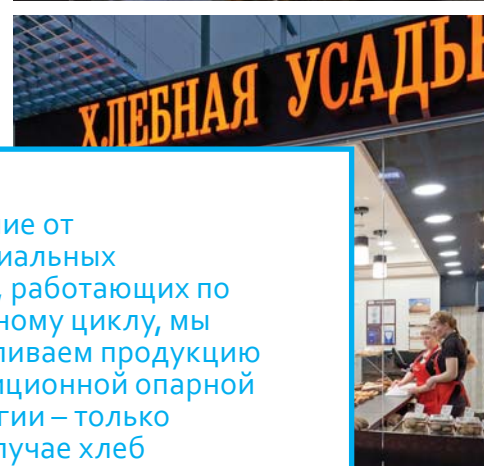
Комитет по продвижению клюквы США (The U. S. Cranberry Marketing Committee) — это ассоциация, представляющая интересы производителей и переработчиков клюквы США. Ассоциация была основана в 1962 году и с тех пор проводит мероприятия по продвижению клюквы в США и в других странах.

www.us-klukva.ru
www.uscranberries.com

Телефон: +7 (812) 702-7151
E-mail: info@crispconsulting.ru



**КЛЮКВА
США**



«В отличие от индустриальных заводов, работающих по ускоренному циклу, мы изготавливаем продукцию по традиционной опарной технологии – только в этом случае хлеб получается по-настоящему вкусным и ароматным».

Автор:



Надежда Антипова

Передовые технологии для успешного бизнеса

Как известно, в хлебопекарном бизнесе в России конкуренция очень высока. И одним из наиболее сложных в плане конкуренции регионов нашей страны является Ленинградская область. В сетевых магазинах Санкт-Петербурга и его пригородов представлена достаточно широкая ассортиментная линейка хлебобулочных изделий нескольких крупных игроков рынка.

Казалось бы, в такой ситуации средним и малым предприятиям очень непросто предлагать свою продукцию. Однако же есть компании, которым,

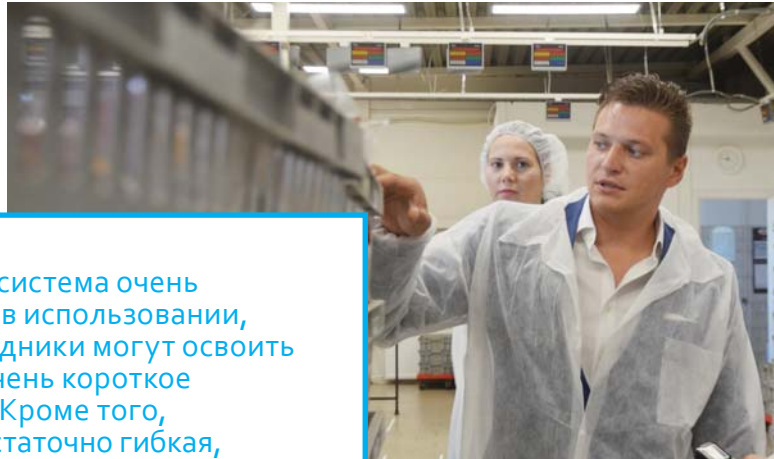
несмотря на жесткую конкуренцию, удается успешно развиваться. Одна из них – «Хлебная усадьба», производство которой находится в деревне Бегунцы Ленинградской области. И секрет успеха этой компании – в сочетании хлебопекарных традиций с последними техническими достижениями.

«В отличие от индустриальных заводов, работающих по ускоренному циклу, мы изготавливаем продукцию по традиционной опарной технологии – только в этом случае хлеб получается по-настоящему вкусным и аромат-

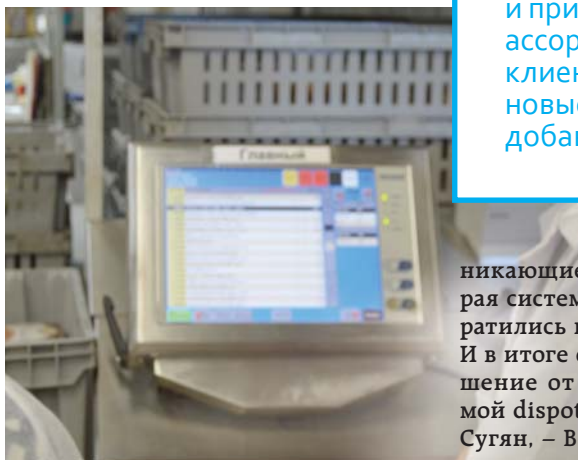
ным», – рассказывает **владелец «Хлебной усадьбы» Хачатур Сугян.**

И практика показывает, что хлеб, выпеченный по традиционной технологии, действительно пользуется спросом: из небольшой сельской пекарни, основанной в 1995 году, «Хлебная усадьба» переросла в серьезное предприятие с 12 магазинами в различных населенных пунктах Ленинградской области, в том числе, в Санкт-Петербурге.

«Помимо 12 собственных магазинов, у нашего предприятия еще около 200 сторонних клиентов. Среди них –



«Наша система очень проста в использовании, и сотрудники могут освоить ее за очень короткое время. Кроме того, она достаточно гибкая, и при расширении ассортимента или числа клиентов соответствующие новые пункты легко добавляются в систему».



мелкорозничные торговые точки, сетевые кофейни, рестораны, отели – рассказывает Хачатур Сугян. – И для нас очень важно предоставить заказчикам не только качественный продукт, но также организовать своевременную и правильно укомплектованную доставку. И в этом вот уже два года нам помогает компания toolbox Software GmbH из Германии.

Каждое хлебопекарное производство, имеющее обширную клиентскую базу и широкий ассортимент, знает, что укомплектовать отгрузку, особенно несколько сразу, достаточно непросто. Некоторые предприятия для выполнения данной задачи используют ручной труд: часть сотрудников ходит по складу и каждый готовит поставку для одного или нескольких распределенных на него клиентов.

«Два года назад мы решили автоматизировать систему комплектации, чтобы, с одной стороны, облегчить работу нашим сотрудникам, а с другой – исключить возможные ошибки, воз-

никающие при распределении. Выбирая систему для сбора заказов, мы обратились к нескольким поставщикам. И в итоге определились на лучшее решение от компании toolbox с системой dispotool, – рассказывает Хачатур Сугян, – Во-первых, система dispotool нам показалась достаточно удобной, а во-вторых, сервисная и техническая поддержка от специалистов компании toolbox доступна ежедневно и круглосуточно».

«Благодаря внедрению выбранного решения удалось значительно упростить процесс комплектации заказов: если раньше в нем участвовало восемь человек, причем по времени процедура занимала шесть часов, то теперь с задачей справляются три человека за пять часов», – отмечает **начальник производства компании «Хлебная усадьба» Иван Глазков**.

Система dispotool от компании toolbox управляет распределением заказов более чем на 750 хлебопекарных предприятиях в разных странах. Ей доверяют как малые производства, так и крупные хлебозаводы с огромным ассортиментом и широкой логистической сетью. «Наше решение действительно помогает хлебопекам быстро и эффективно компоновать поставки для каждого клиента. За каждым сотрудником, работающим на площадке комплектации, закреплен свой цвет. Нажимая его на сенсорном дисплее,

он видит, какие позиции и в каком количестве необходимо собрать для того или иного клиента. При этом сотруднику не приходится держать в одной руке распечатку с заказом, а другой – осуществлять комплектацию, как это делается на предприятиях, не оснащенных специальными системами», – рассказывает **Виталий Кухарь, менеджер по продажам компании toolbox**.

Важным преимуществом dispotool является автоматическое определение программы, в каком порядке необходимо формировать отгрузку клиентам. Это требуется в случае если партия выпеченной продукции меньше, чем необходимо для распределения всех заказов одновременно.

«Наша система очень проста в использовании, и сотрудники могут освоить ее за очень короткое время. Кроме того, она достаточно гибкая, и при расширении ассортимента или числа клиентов соответствующие новые пункты легко добавляются в систему», – отмечает Виталий Кухарь.

На российском рынке toolbox работает сравнительно недавно – однако система dispotool от компании toolbox Software GmbH уже успешно используется известными производителями хлебобулочных изделий, в числе которых не только «Хлебная усадьба», но также ООО «ГК Дарница», АО «Смоленский хлебокомбинат» и ряд других успешных предприятий. ■



Из-за девальвации рубля стоимость какао-продуктов для производящих шоколад предприятий за год выросла более чем на 50%.

фото: www.foter.com

Всем ли хватит шоколада?

Производители шоколада в России оказались в тяжелых условиях из-за падения курса рубля и ограничений импорта сырья, некоторым предприятиям грозит приостановка производства.

Специалисты рынка отмечают, что изготовление шоколада в России не менее чем на 60% зависит от импортных ингредиентов. Из-за девальвации рубля стоимость какао-продуктов для производящих шоколад предприятий за год выросла более чем на 50%. На себестоимости изготовления шоколада сказалось и введенное в августе прошлого года продовольственное эмбарго, которое затронуло поставки орехов и сухофруктов из стран Евросоюза, США, Канады, Австралии и Норвегии, отмечают специалисты.

Will we have enough chocolate for everyone?

Chocolate producers in Russia have found themselves in difficult conditions due to ruble devaluation and restrictions on import of raw materials, some enterprises may face suspension of production.

Market experts say that chocolate production in Russia depend no less than 60% on imported ingredients. Due to ruble devaluation cost of cocoa products for chocolate producers grew by more than 50% during the last year. The prime cost of chocolate production was

Credinform
ИНФОРМАЦИОННОЕ АГЕНТСТВО

Автор:

Антон Щербаков,
эксперт
Информационного
агентства «Крединформ»

Author:

Anton Shcherbakov,
analyst of IA Credinform

Кроме того, одновременно выросла цена на другое сырье, используемое для производства шоколада. Речь, в частности, идет о сахаре и молочных продуктах, доля которых в структуре себестоимости занимает 14 и 25% соответственно.

Средняя потребительская цена 100 грамм шоколада в России за год выросла на 38% – с 49,1 руб. (март 2014 года) до 62,1 руб. (март 2015 года).

В феврале 2015 года «Красный Октябрь» и «Бабаевский» уже объявляли о возможном повышении цен на свою продукцию из-за роста цен на импортное сырье. В ноябре минувшего года «Бабаевский» допускал остановку производства некоторых сладостей из-за введенного продуктового эмбарго.

Сегодня наибольшие значения коэффициента рентабельности продаж* среди крупнейших по выручке шоколадных производств России показали следующие фирмы: ОАО «Кондитерский концерн «Бабаевский» (17,9%), ООО «Марс» (15,5%) и ЗАО «Ферреро Руссия» (15,3%).

«Кондитерский концерн «Бабаевский» – старейшее предприятие России, входящее в холдинг «Объединенные кондитеры», выпускает хорошо известные сорта конфет и шоколада, такие как «Белочка бабаевская», «Мишка», «Визит», «Вдохновение».

Компания Mars начала бизнес на российском рынке в 1991 году и в 1995-м открыла свою первую фабрику – завод по производству шоколада в подмосковном Ступино. Однако, помимо производства шоколада, жевательной резинки и прочих кондитерских изделий, в четырех регионах России компания Mars также осуществляет производство кормов для домашних животных. За два десятилетия Mars, Incorporated инвестировала в российский рынок более 1 млрд долл. США.

ЗАО «Ферреро Руссия» является российским подразделением Группы компаний Ferrero. Компания Ferrero вышла на российский рынок в 1995 году, представив потребителям пять ведущих брендов: Raffaello, Kinder Chocolate, «Kinder Сюрприз», Nutella и Tic Tac. Продукция компании присутствует более чем в 100 российских городах. В России совокупная доля Ferrero в денежном выражении составила 15,7% в сегментах рынка, где присутствует продукция Ferrero (эти сегменты включают упакованный шоколад, бисквиты, охлажденные сэндвичи, шоколадную пасту и освежающие драже).

* Рентабельность продаж (%) показывает долю операционной прибыли в объеме продаж фирмы, иначе говоря – долю прибыли в каждом заработанном рубле. Обычно рассчитывается как отношение чистой прибыли (прибыли после налогообложения) за определенный период к выраженному в денежных средствах объему продаж за тот же период.

Due to ruble devaluation cost of cocoa products for chocolate producers grew by more than 50% during the last year.

influenced by food embargo introduced in August of the last year, which affected supply of nuts and dried fruits from the European Union, the USA, Canada, Australia and Norway, experts say.

Moreover, at the same time the price of other raw materials used for chocolate production increased. In particular, on the sugar and dairy products, which share in the prime cost structure is 14% and 25%, respectively.

In Russia the average consumer price of 100 grams of chocolate increased by 38% in the last year – from 49,1 rub. (March 2014) to 62,1 rub. (March 2015).

In February 2015 Russian confectionery factories "Krasny Oktyabr" and "Babaevsky" announced possible increase in prices for its products due to the rise in prices for imported raw materials. In November of the last year "Babaevsky" admitted possible suspension of production of some sweets because of the imposed product embargo.

Today among the largest chocolate production facilities in Russia the following companies showed the highest value of return on sales revenue*: joint stock company "Group of confectionery companies Babaevsky" (17,9%), LLC "Mars" (15,5%) and private limited company "Ferrero Russia" (15,3%).

* Return on sales (%) – shows the share of operating profit in the sales volume of the company, in other words – share of the profit for each earned ruble. Usually, it is calculated as the ratio of the net profit (profit after taxing) for a certain period to the volume of sales for the same period expressed in money terms.

Крупнейшее предприятие в нашей стране по выручке – ООО «Нестле Россия» – имеет относительно низкую рентабельность продаж (4,8%).

Средняя потребительская цена 100 грамм шоколада в России за год выросла на 38% – с 49,1 руб. (март 2014 года) до 62,1 руб. (март 2015 года).

Крупнейшее предприятие в нашей стране по выручке – ООО «Нестле Россия» – имеет относительно низкую рентабельность продаж (4,8%). Это обусловлено разноплановым характером бизнеса компании, которая выпускает не только шоколад, но и кофе, готовые завтраки, детское питание, торты, корма для животных и другую продукцию.

Что касается ООО «Рошен», то фабрика этого концерна в Липецке испытывает серьезные трудности, которые обусловлены не только ухудшением ситуации на рынке шоколада, но и значительным осложнением торговых и политических связей с соседней страной.

По суммарной годовой выручке (до всех потрясений на Украине), ООО «Рошен» занимало пятое место в России с показателем 14,7 млрд руб. (2013), тем самым входя в топ крупнейших участников рынка.

Производственные площадки Roshen в Липецкой области 1 апреля 2015 года заблокировал ОМОН. Силовики провели обыски в помещениях, занимаемых руководством фабрики. Позже стало известно, что в отношении Roshen возбуждено уголовное дело о мошенничестве с возмещением НДС из бюджета на 180 млн руб. Также кондитерскую фабрику подозревают в заключении серого договора на 1 млрд руб. с нижегородской строительной компанией «Металлимпресс». Руководство фабрики эти обвинения полностью отрицает.

Корпорация Roshen 28 апреля сообщила, что следователи арестовали имущество липецкой фабрики компании на 2 млрд руб. **КС**

"Group of confectionery companies Babaevsky" – one of the oldest enterprises in Russia, part of the group "United confectioners", produces well known sorts of sweets and chocolate such as: "Belochka babaevskaya", "Mishka", "Visit", "Vdokhnovenie".

Company Mars started its business in Russia in 1991 and in 1995 opened its first confectionery fabric – factory of chocolate production in Stupino, near Moscow. However, apart from production of chocolate, chewing gum and other confectionery products in 4 regions of Russia, the company also produces pet food. In two decades Mars Incorporated invested in Russian market more than 1 billion US dollars.

Private limited company "Ferrero Russia" is a Russian branch of Group of companies Ferrero. Company Ferrero came into the Russian market in 1995 introducing to the consumers 5 leading brands: Raffaello, Kinder Chocolate, Kinder Surprise, Nutella and Tic Tac. Production of this company is presented in more than 100 Russian cities. In Russia the total share of Ferrero in monetary terms reached 15.7% in the market segments where Ferrero's production is presented (these segments include packaged chocolate, biscuits, chilled snacks, chocolate paste and refreshing dragees).

The largest enterprise in our country in terms of revenue – LLC "Nestle Russia" has a relatively low return on sales (4.8%). This fact is due to diversified nature of company's business, which includes not only chocolate, but also coffee, breakfast cereals, baby food, cakes, animal feed and other products.

Regarding company "Roshen", the factory of this concern in Lipetsk is experiencing serious difficulties that are caused not only by deterioration of the situation in the chocolate market, but also by serious complication of trade and political ties with neighboring country.

According to the total annual revenue (before all shocks in Ukraine), LLC "Roshen" occupied the 5th place in Russia, with the index of 14.7 billion rub. (2013), thereby entering the top list of the largest market participants.

On April 1, 2015 OMON blocked Roshen manufacturing facilities in Lipetsk. Security forces searched premises occupied by the factory administration. Later it became known that against Roshen was initiated a criminal case of fraud with 180 million rubles of VAT refund from the budget. Also the confectionery is suspected in signing "gray" contract for a billion rubles with construction company "Metallimpress" from Nizhny Novgorod. Factory administration denies all allegations.

On April 28 the corporation Roshen informed that investigators seized Lipetsk factory's property of 2 billion rubles. **СБ**

In Russia the average consumer price of 100 grams of chocolate increased by 38% in the last year – from 49,1 rub. (March 2014) to 62,1 rub. (March 2015).

The largest enterprise in our country in terms of revenue – LLC "Nestle Russia" has a relatively low return on sales (4.8%).



● С 2015 года содержание транс-изомеров в спредах и ЗМЖ не может превышать **8%**, с 2018 года – **2%**
 Постановлением Правительства РФ от 27 июня 2013 г. N539 контроль за исполнением Технического регламента Таможенного союза "На масложировую продукцию" (ТР ТС 024/2011) возложен на Роспотребнадзор

● Вы становитесь участниками мирового движения **TRANS FREE** и получаете возможность использовать знак «TRANS FREE» («БЕЗ ТРАНС-ИЗОМЕРОВ»), который является мощным инструментом формирования лояльности потребителей к Вашей продукции



**Что нужно знать
 об опасности трансжиров**

www.soyuzcorp.com/ru/main-news/2015/471/

Импорт сладостей в Россию упал в три раза

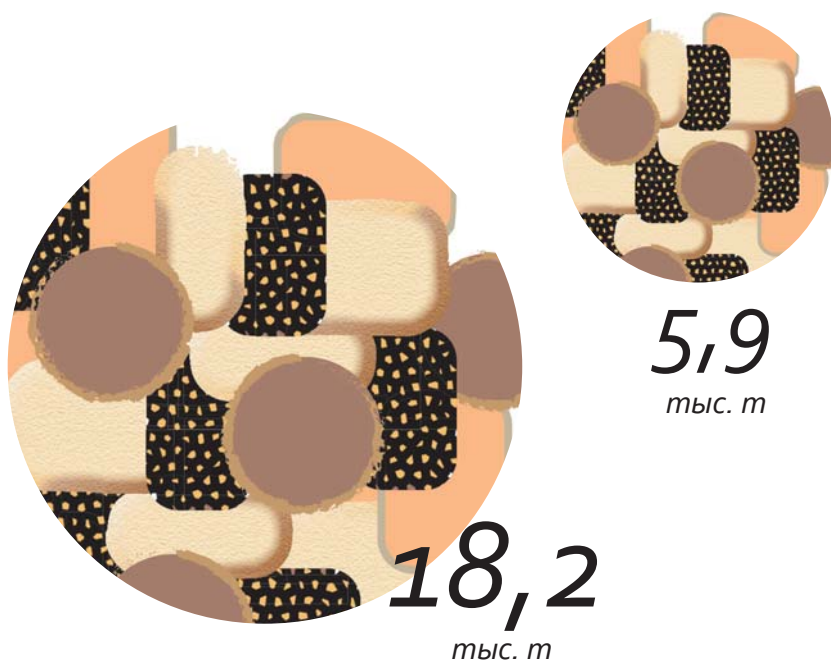
Поставки кондитерских изделий в Россию уменьшились до 5,9 тыс. тонн в первой трети 2015 года. В аналогичный период прошлого года в страну было импортировано 18,2 тыс. тонн, что почти в три раза больше.

Импорт кондитерских изделий в январе – апреле 2014 к первой трети 2015-го, тыс. тонн

В период с января по апрель нынешнего года в нашу страну из-за границы поступило 5,9 тыс. тонн кондитерских изделий. Для сравнения: в прошлом году за те же месяцы импорт был в три раза больше – 18,2 тыс. тонн. В денежном выражении разница составила 62,5% (18,6 млн долл. против 49,6 млн).

По словам **исполнительного директора Центра исследований кондитерского рынка Елизаветы Никитиной**, россияне теперь чаще приобретают товары отечественного производства, так как из-за девальвации рубля цены на кондитерские изделия импортного производства быстро растут.

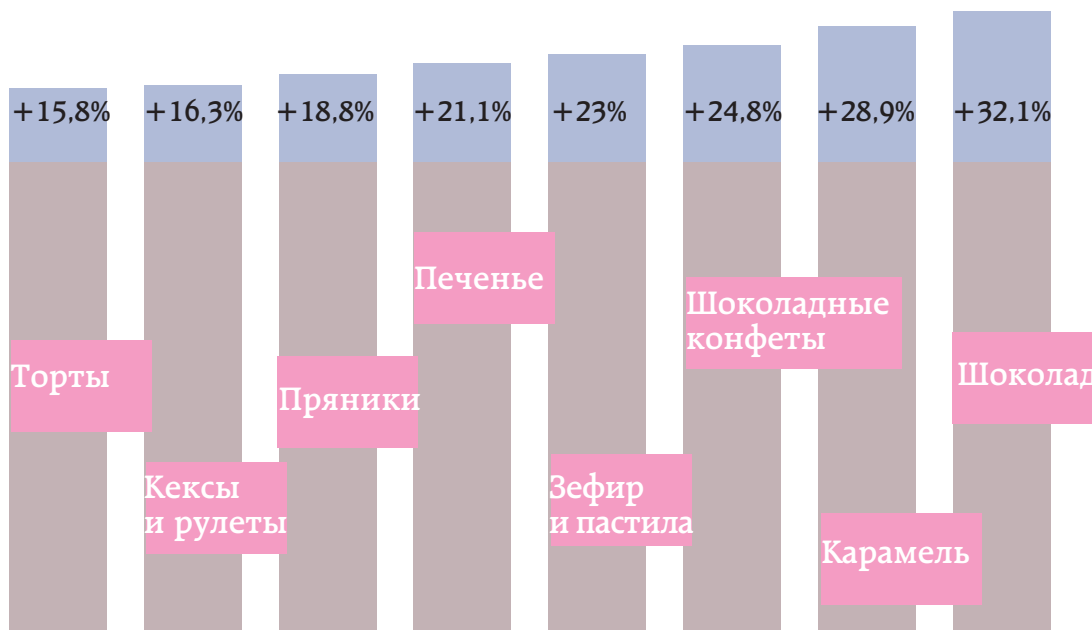
Ввозить стали в 3 раза меньше



Прогноз занятости на кондитерских предприятиях

Как прогнозируют эксперты ЦИКР, почти каждый пятый рабочий кондитерских предприятий может быть уволен. Иными словами, занятость граждан в этой сфере производства может сократиться на 10–20%. Сейчас в стране с выпуском кондитерской продукции связаны более шести сотен предприятий, на которых работают около 400 тыс. человек. Это позволяет сделать вывод, что занятости могут лишиться до 80 тыс. граждан.

Кондитерские изделия подорожали



Сравнение прироста стоимости кондитерских изделий в мае 2015 года относительно 2014-го, %

Сотрудники ЦИКР сравнили цены на популярные кондитерские изделия в мае 2015 года с ценами в том же месяце годом ранее. Согласно полученным данным, менее всего увеличилась стоимость тортов (на 15,8%). Кексы и рулеты подорожали на

16,3%, пряники – на 18,8%, а печенье – на 21,1%. Цена на зефир и пастилу поднялась на 23%, шоколадные конфеты – на 24,8%, а стоимость карамели стала выше на 28,9%. Самое сильное изменение коснулось шоколада: цены на него увеличились на 32,1%.

Более чем на 32% увеличились цены на шоколад

1 из 5 работников может быть уволен





FRANZ HAAS

Компания: **ООО CFT Haas**
Franz Haas Strasse, 2100
Leobendorf, Austria

Авторы: **Барбара Стефан**
E-mail: barbara.stephan@haas.com
Андреас Мозер
Тел.: +43 2262 600 7201, +43 2262 600 4117
E-mail: andreas.moser@haas.com



Секреты печенья с предсказаниями

А вы знаете, каким образом афоризмы попадают в печенье с предсказаниями? ООО CFT Haas, производитель оборудования для производства готовых к употреблению продуктов, представляет новую линию Fortune Cookie для приготовления печенья с предсказаниями.

Приблизительно 7200 штук печенья с предсказаниями в час выпускаются с конвейера и проходят через трехполос-

ное формующее устройство, и каждое печенье должно отвечать строгим требованиям качества. Идеальное лакомство-предсказание имеет диаметр 78 мм, толщина теста в изделии составляет 2,6 мм и весит 6 грамм – возможно лишь минимальное отклонение от нормы.

Обычно для производственной линии печенья с предсказаниями используются противни для выпекания, которые не

закрепляются, для того чтобы они могли свободно перемещаться при поднимании теста, гарантируя, таким образом, равномерную его толщину. Тесто таких изделий содержит большое количество сахара, предназначенного для сохранения мягкости в процессе производства. Масса наносится на противни для выпекания с углублениями и формируется, попадая в эти углубления, которых по шесть на каждом противне. Благодаря новому распылителю смазки, чтобы изделия не прилипли к противням, требуется лишь небольшое количество жира, а значит, производитель может позволить себе снизить расходы, а потребитель – калории.

После запекания в течение трех минут печенье достают из печи и отправляют на окончательное формование, где в изделие вкладывается предсказание, и его складывают в форме полукруга. Затем края снизу обрезаются.

В течение всего процесса приготовления печенья с предсказаниями должна сохраняться оптимальная температура, чтобы тесто оставалось мягким после формования. Потом печенье охлаждают до комнатной температуры, чтобы оно стало хрустящим, после чего помещают в индивидуальную цветную упаковку.

Кстати, вы знали, что печенье с предсказаниями придумали в Америке? Нет?

А узнать еще больше интересного о новой линии оборудования Fortune Cookie от ООО CFT Haas вы сможете, если обратитесь напрямую к специалистам нашей компании – производителю оборудования для приготовления готовых к употреблению продуктов. **Р**

О КОМПАНИИ CFT HAAS

ООО CFT Haas, компания, доля экспорта продукции которой составляет 90%, имеющая более 100 клиентов по всему миру, является одним из ведущих поставщиков машин, производящих стаканчики для мороженого и готовые к употреблению продукты питания. В ассортименте компании – установки как для малых и средних, так и для крупных производителей. CFT Haas отличается приверженностью техническим инновациям, а также общей ориентированностью на клиента. Соблюдение традиций в рамках группы компаний в течение 110 лет, высокая заинтересованность в создании ориентированных на пользователя разработок и доступность для клиента позволили предприятию стать ведущим поставщиком свежей выпечки и стаканчиков для мороженого. Последовательное использование тесного взаимодействия в области исследований и развития, сети продаж и производства, а также в области логистики и поставок позволяют добиться максимальной гибкости и индивидуальности в сочетании с высокой ориентацией на клиента. Компания уделяет большое внимание высококвалифицированному персоналу – от учеников до руководителей – и постоянно финансирует их обучение и непрерывное образование. В настоящее время 82 специалиста работают в главном офисе в Леобендорфе рядом с Корнойбургом, в Австрии, для лучшего удовлетворения потребностей клиентов. www.haas.com

Новинки от Jас

На крупнейшей выставке *iba* 2015 компания Jас продемонстрирует свои инновационные решения для специалистов хлебопекарной отрасли. Остановимся подробнее на самых интересных из них.



Хлеборезка с регулируемой толщиной нарезки Jас Slim

Если нас спросят, сколько места требуется для нарезки буханки длиной 42 см на хлеборезке с регулируемой толщиной нарезки ломтя, мы ответим: «60 × 60 см». Посмотрите, как это происходит на нашем стенде.

Убедительно выдержав все тесты, Jас Slim будет представлена в ходе всемирного предварительного показа на *iba*. Она является первой автоматической хлеборезкой с регулируемой толщиной нарезки ломтя с площадью поверхности 60 × 60 см и, несмотря на такую компактность, может нарезать буханки размером 42 × 28,5 см.

В наличии имеются экономичная и эксклюзивная версии – в любом случае вы найдете решение, которое подходит для вашей хлебопекарни.

Jас Slim будет для хлеборезок с циркулярным ножом тем, чем была Jас Face для хлеборезок с рамками: новым стандартом!

Хлеборезки Varia 800 и Varia 1000

На *iba* компания Jас представит свое новое поколение хлеборезок с циркулярным ножом Varia.

Компания Jас в первый раз представит версию своих знаменитых хлеборезок Varia из нержавеющей стали, при этом сохраняется возможность поставлять окрашенную версию.

Оптимизируя геометрию своих машин, Jас не только увеличила количество нарезок на своих машинах с регулируе-

мой толщиной ломтя, но также повысила качество нарезки.

Новая Varia 1000 может теперь нарезать буханки 42 × 28,5 × 16 см. Более того, нарезка горячего хлеба является вполне убедительным аргументом.

В сочетании с новым управлением нарезкой новая рама обеспечивает исключительную устойчивость и бесшумную работу машины. Таким образом, она стала одной из самых бесшумных хлеборезок на рынке.

И наконец, изысканный дизайн и сенсорный экран усиливают впечатление от новой Varia из нержавеющей стали как о качественной и солидной машине.

Тестообработка с Clic & Cut: сверхбыстрая замена решетки

Учитывая тенденцию к работе с влажным тестом с медленной ферментацией, наши делители-формовщики находятся в авангарде аккуратного обращения с тестом и качества формовки.

При наличии каталога, насчитывающего более 70 решеток, и возможности предлагать решения с учетом индивидуальных особенностей

на этот вопрос дает ответ наша система Click & Cut («защелкните и режьте»), которая будет представлена на предварительном показе на *IBA* 2015.

Когда замена решетки становится необычайно простой, без каких-либо дополнительных условий, то возрастает ваша креативность и гибкость.

Расстойка с Proline

На *iba* компания Jас представит свою новую линию для промежуточной расстойки теста Proline. Она завершает серию непрерывных решений по предрасстойке, которые предлагает Jас.

Перед линией устанавливается один из весовых тестоделителей, за шкафом предварительной расстойки следует тестоформовочная машина с отводящей лентой. Линия Proline сочетает в себе эргономику и очень убедительные технические характеристики.

Расположенная на ограниченной площади, высотой менее 2,3 м и оснащенная всеми необходимыми аксессуарами для идеального управления процессом (посыпатель муки, вытяжка воздуха, антибактериальная лампа), новая линия Proline позволяет координировать все операции по тестообработке с помощью кончиков пальцев.

Посетите стенд компании на выставке *iba* 2015 с 12 по 17 сентября. **Р**



Jас

Вертэ Вуа 49-51

В-4000 Льевеж [Liege] Бельгия

Тел.: +32 42349888

Моб.: +32 498879709

s.zjukovitsj@jac-machines.com

www.jac-machines.com



Посетите нас на Павильон А2, стенд 441

Антипригарные покрытия – нанесение и восстановление

Листы волнистые и плоские перфорированные:



- любые размеры
- различное число желобов
- усиление каркаса

Тостовые формы



Формы «лодочки» перфорированные



Выпечка в «лодочках»



Выпечка на листе



Тележки печные и транспортировочные

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

RONDO
Dough-how & more.

Новое поколение промышленных систем для производства круассанов на выставке *iba* 2015

Оставаясь верной своему девизу Dough-how & more, компания RONDO представит новые технологии для производства премиальной выпечки – хлеба, булочек, пиццы и мелкостручных изделий, круассанов на стенде 111 в павильоне A1 на выставке *iba* в Мюнхене с 12 по 17 сентября 2015 года.

Швейцарский производитель машин и систем для обработки теста расположится на стенде площадью более чем 1 тыс. кв. метров, где покажет множество инноваций и усовершенствований как для небольших пекарен, так и для крупных промышленных производств. Впервые на стенде RONDO будет представлено новое подразделение промышленных решений – RIS (RONDO Industrial Solutions), созданное для нахождения решений в сложных промышленных проектах, в том, что касается промышленных технологий и процессов, разработки и продажи технологических решений и оборудования.

Для промышленного производства круассанов на выставке *iba* RONDO представит новую разработку – RONDO CS. Эта модульная система для производства круассанов предлагает стандартизованные решения в различных вариантах компоновки, подходящих для каждого конкретного производства по производительности и гибкости. «Сердце» RONDO CS – инновационное двойное пово-

ротное устройство, поворачивающее два ряда круассанов одновременно. Таким образом, на установке RONDO CS можно достичь производительности более чем в 150 тыс. круассанов в час (при 17-рядном производстве). При этом качество скручивания и внешний вид изделий останутся на неизменно высоком уровне.

Помимо RONDO CS, подразделение RIS покажет обновленные формовщики тестового полотна MIDOS для загрузки хлебных линий. Они созданы для работы с мягким и предварительным расстойным тестом.

И конечно, все промышленные новинки от RONDO будут представлены в исполнении ASTec (Advanced Sanitary Technology), то есть в соответствии с новейшими гигиеническими нормами. **Р**

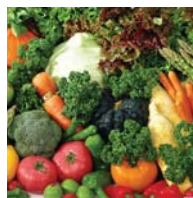
Rondo
127411, г. Москва, Дмитровское шоссе, д. 157, стр. 4
Тел.: +7 (495) 665-67-93
Факс: +7 (495) 665-67-94
E-mail: info@rondo-online.ru
www.rondo-online.com



Впервые с августа в России зафиксирована продовольственная дефляция

Продовольственная дефляция в РФ в июне в месячном выражении составила 0,4% против инфляции в 0,1% в мае; в годовом выражении рост цен на продукты замедлился до 18,8 с 20,2% в мае, следует из отчета Росстата.

В последний раз продовольственная дефляция в месячном выражении наблюдалась в России в августе прошлого года. При этом в июне дефляция в последний раз отмечалась в 2011 году. Без учета плодоовощной продукции цены на продовольствие в июне этого года выросли на 0,2%. Непродовольственные товары подорожали на 0,3%.



В прошлом месяце отмечалось снижение цен на большинство наблюдаемых видов продовольственных товаров. В группе плодоовощной продукции огурцы подешевели на 39,2%, белокочанная капуста и помидоры – на 27,5 и 23,1 соответственно, репчатый лук – на 12, бананы – на 7,5%.

Вместе с тем цены на свеклу выросли на 15,5%, на лимоны – на 11,6%. Морковь подорожала на 9,3%; сухофрукты, апельсины, виноград и картофель – на 2,3–4,1%. В целом же плодоовощная продукция в июне подешевела на 5% по сравнению с маем.



Снижение цен зафиксировано на все виды крупяных изделий. Кроме того, на 1,8% подешевели сычужные твердые и мягкие сыры, на 0,5–0,8% – пшеничная мука.

Одновременно на ряд продовольственных товаров цены выросли. Так, на 2,5% подорожал шоколад, на 1–1,9% – кофе, карамель, шоколадные конфеты, кексы, рулеты, варенье, джем, повидло, а также сливочное мороженое.

РИА «Новости»



Италия хочет ввести лицензию на пиццу по всему миру

Ассоциация итальянских производителей пиццы, крайне обеспокоенная качеством приготовления «королевы» местной кухни, предлагает ввести специальную лицензию на ее изготовление.

По мнению итальянских изготовителей пиццы (пиццайоло), настало время взять под контроль процесс выпекания знаменитого «пирога с сыром» – львиная доля той продукции, которая поступает сегодня в продажу под гордым именем «пицца», не имеет абсолютно никакого отношения к главному национальному блюду страны, прославившему Италию на весь мир.

Во избежание дальнейших посягательств на доброе имя пиццы итальянские повара уже направили предложение властям страны с просьбой ввести на законодательном уровне обязательные к выполнению стандарты по ее изготовлению под знаменитой маркой «Сделано в Италии» в Европе и по всему миру.

Чтобы получить вождевленную лицензию, пиццайоло должен будет прослушать специальный курс минимальной продолжительностью в 150 часов, во время которого будут проходить практические занятия по изготовлению пиццы, лекции по науке питания, гигиене и безопасности в области питания. Однако в поддержке местных властей, которым они дали время на раздумье до осени, итальянские пиццайоло, похоже, все-таки немного сомневаются.

Retail.ru

Внесение шоколада в список санкционных товаров не обсуждается

Глава Минсельхоза Александр Ткачев заявил, что радикальных изменений списка подсанкционных товаров не будет.

«В настоящее время вносятся все предложения. Их, естественно, надо смотреть. Я ду-

маю, радикальных решений по изменению списка не будет. Он и так достаточный», – сказал А. Ткачев.

Отвечая на вопрос, рассматривается ли внесение в список подсанкционных товаров из шоколада, он ответил, что не обсуждается.



Предложения по продлению ответных санкций России в отношении Евросоюза прорабатываются в Кремле и будут приняты «весьма оперативно», сообщил ранее пресс-секретарь президента РФ Дмитрий Песков.

TACC

Кондитеры России попросили отменить пошлины на какао-продукты

Ассоциация предприятий кондитерской промышленности (АСКОНД) направила в Минэкономразвития письмо, в котором просит отменить ввозные пошлины на какао-продукты – какао-масло, какао-пасту, какао-порошок, которые в необходимом количестве не производятся в России.



В 2014 году кондитерская промышленность произвела 3 млн 422,4 тыс. тонн кондитерских изделий, из которых 35% (1,2 млн тонн) пришлось на шоколад и кондитерские изделия с какао. «Основным сырьем для производства шоколада и кондитерских изделий с какао являются какао-продукты: какао-масло, какао-паста (какао тертое) и какао-порошок, которые получают путем переработки бобов какао. Имеющиеся на российских предприятиях

мощности по переработке какао-бобов не в состоянии обеспечивать отрасль в полной мере какао-продуктами собственного производства», – говорится в письме.

В 2014 году из общего объема произведенной шоколадной продукции (1,2 млн тонн) около 400 тыс. тонн выработано на предприятиях, которые частично обеспечивают свою потребность в какао-продуктах за счет собственного производства, и порядка 800 тыс. тонн (65%) шоколадных изделий произведено из какао-продуктов, закупленных по импорту.

В 2014 году кондитерская отрасль России импортировала более 116 тыс. тонн какао-продуктов. Кроме того, было ввезено 60,89 тыс. тонн какао-бобов для переработки. «Таким образом, при общей потребности отрасли в закупках какао-продуктов в пересчете на какао-бобы в объеме 206,15 тыс. тонн только 29,5% (60,89 тыс. тонн) было ввезено в виде какао-бобов, остальные 70,5% – в виде какао-продуктов», – поясняется в письме.



Импорт какао-продуктов облагается пошлиной в 3–5%. Авторы письма сообщают, что обвал рубля, инфляция и ограниченное предложение ряда ингредиентов существенно ухудшили положение кондитеров. Большинство из них прогнозируют в этом году снижение продаж более чем на 15% и высокую вероятность получения убытков. Совокупная прибыль до налогообложения в отрасли может упасть более чем на 20 млрд руб., подсчитали в ассоциации.

В связи с этим АСКОНД просит рассмотреть возможность отмены ввозных таможенных пошлин на какао-продукты, что снизит затраты на производство, позволит предприятиям находиться в пределах положительной рентабельности, укрепить позиции на экспортных рынках и расширить долю на рынке отечественной продукции.

В мае этого года цены на шоколад в России повысились на 32,1%, шоколадные конфеты – на 24,8%. Сырье для производства кондитерской продукции подорожало от 30 до 60% в зависимости от его вида (молоко, сахар, какао-продукты).

Казах-Зерно



Пензенская кондитерская фабрика выпустила новые конфеты «Степашка» с кукурузными хлопьями

Пензенская кондитерская фабрика, входящая в состав Холдинга «Объединенные кондитеры», объявляет о расширении линейки конфет, выпускающихся под торговой маркой «Степашка»®.

Вниманию сладкоежек предлагаются конфеты «Степашка»® с кукурузными хлопьями. В составе конфеты – кремовое пралине, кукурузные хлопья и соленый арахис.

Согласно маркетинговому исследованию, современные потребители готовы открывать для себя новые оригинальные вкусы. Особенно хорошо эта тенденция заметна в категории «весовые конфеты». Именно поэтому технологи предприятия разработали и предложили покупателям конфету с необычным составом и оригинальной текстурой. Специалисты фабрики уверены, что взрослые потребители по достоинству оценят вкусовые характеристики, а детей порадует яркая веселая этикетка с изображением символа торговой марки «Степашка»® – веселого зайчика.



Конфеты уже поступили в продажу в магазины г. Пензы.

Candydet.ru



CSB-System

Отраслевое IT-решение для управления Вашим предприятием

Успех – вопрос системы



Посетите нас на выставке **iba 2015!**

12-17 сентября 2015

Германия, Мюнхен

Павильон В4, стенд 310



Быстрее Надежнее Эффективнее

Ведущие предприятия хлебопекарной и кондитерской отраслей во всем мире успешно сотрудничают с CSB-System. Повысьте конкурентоспособность Вашего предприятия с нашим IT-решением!

Преимущества:

- оптимально настроенные процессы
- учет всех требований отрасли
- быстрая окупаемость инвестиций благодаря короткому сроку внедрения

CSB-System в России:

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

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

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

В сентябре начнутся продажи новогодних подарков холдинга «Объединенные кондитеры»

В сентябре «Объединенные кондитеры» начнут продажу новогодних подарков. В этом году кондитерские фабрики, входящие в холдинг, представят более 40 наименований сладких подарков для взрослых и детей на любой вкус.



В праздничные наборы вошли как традиционные кондитерские изделия от любимых брендов: «Аленка», «Вдохновение», «Бабаевский», «Любимые с детства», «Felicita», «Сладкие истории», так и новинки известных фабрик: «Красный Октябрь», «Кондитерский центрн Бабаевский», «Рот Фронт» и др.

Ежегодно, разрабатывая новогодний ассортимент, кондитеры холдинга стараются подготовить сладкие подарки на любой вкус и бюджет: это и оригинальные жестяные коробки, которые можно подарить коллегам, партнерам и друзьям, и яркие картонные подарки, наполненные кондитерскими изделиями для детей, а в наборах «Любимые с детства!» взрослые и дети найдут свои любимые сладости. Есть в новогоднем ассортименте и разноцветные мягкие игрушки в виде рюкзачков, фигурки Деда Мороза, забавные животные и обезьянки из мультфильма «38 попугаев», которые принесут много радости маленьким непоседам в наступающем году Обезьяны. Вскоре подарочные наборы, изготовленные на предприятиях холдинга «Объединенные кондитеры», появятся в магазинах по всей стране. В ярком разнообразии каждый найдет подарок по вкусу для родных и близких!

Весь ассортимент сладких новогодних подарков размещен на сайтах компании. Также можно изготовить праздничные наборы для корпоративных поздравлений с символикой заказчика. В разделе «Корпоративные подарки» представлена вся необходимая информация.

Новый год – особенный праздник с атмосферой волшебства и счастья. Его хочется встретить в кругу родных и близких и порадовать их сладкими подарками. Именно поэтому «Объединенные кондитеры» уделяют особое внимание подготовке новогодних набо-

ров, разрабатывая красочный дизайн упаковок, тщательно отбирая лучшие изделия, а главное – делают все с душой, для того чтобы праздник стал незабываемым!

Uniconf.ru



На комбинате «КДВ Яшкино» запущено производство томского зефира

Холдинг «КДВ Групп» в августе запустил на кондитерском комбинате «КДВ Яшкино» в Кузбассе производство популярного зефира, которое ранее располагалось на томской фабрике «Красная звезда».

Первая партия на этой неделе уже поступила в торговые точки Томска, а также отправилась в магазины других регионов. Зефир производят по той же технологии, что и ранее в Томске. Это классическая рецептура, где в составе только натуральные ингредиенты.

Вахтовым методом на линии по производству зефира в Кузбассе работают те же специалисты, которые раньше трудились на «Красной звезде», где также делали зефир. Продукт по-прежнему изготавливается с применением ручного труда – в частности, именно вручную мастера соединяют две половинки зефира.

Мощность линии составляет 180 тонн глазированного и неглазированного зефира в месяц. Около 35 тонн – ежемесячная потребность Томской области, остальная продукция будет продаваться по всей РФ.

Candy.net.ru



Фабрика «Рахат» увеличила показатели прибыли

Выручка кондитерской фабрики в первом полугодии снизилась на 7,7% – до 14,744 млрд тенге, валовая прибыль – на 7,8%, до 2,937 млрд тенге, операционная прибыль увеличилась на 4,1%, до 1,296 млрд тенге, прибыль до налогообложения выросла на 15,3%, до 1,367 млрд тенге.

Активы компании за отчетный период выросли на 4,5%, достигнув 22,635 млрд тенге, обязательства, напротив, снизились на 3%, до 2,305 млрд тенге, собственный ка-

питал вырос на 5,4%, до 20,330 млрд тенге, уставный капитал не изменился и составил 900 млн тенге.

Объем краткосрочных обязательств сократился на 22,6%, до 1,188 млрд тенге, в том числе торговая кредиторская задолженность – на 15,4%, до 349 млн тенге. Объем долгосрочных обязательств увеличился на 32,4%, до 1,116 млрд тенге, в том числе долгосрочные займы составили 273 млн тенге.

Finance.nur.kz

«Мондэлис Русь» представила новый TUC Sandwich

TUC Sandwich – это два хрустящих крекера и нежная сырная начинка, которая тает во рту. Он прекрасно подойдет для вкусного перекуса дома, на ходу или на работе, придаст сил и поможет сделать все намеченное.



Каждый сэндвич индивидуально упакован и поделен на части, которые удобно отламывать, поэтому новым TUC Sandwich так легко делиться с друзьями, а благодаря упаковке «мультипак» его легко брать с собой куда угодно. TUC Sandwich – идеальное сочетание хрустящего и тающего!

Для запуска в России выбраны два популярных вкуса: «Сыр и лук» и «Копченый сыр». TUC Sandwich производится на фабрике «Большевик» в Собинке (Владимирская область). В поддержку запуска кредитивное агентство DRAFTFCB ADV создало яркий и заметный в информационном потоке ТВ-ролик, который рассказывает об уникальном формате новинки. За воплощение замысла отвечал режиссер Дэвид Желлисон, а оригинальная аранжировка хита группы Therr Maitz позволила добавить ролику характера, движения и отлично передать настроение вечеринки.

Candy.net.ru

«Конфи» сосредоточится на производстве мучных кондитерских изделий

Фабрика «Славянка» откладывает производство шоколадных конфет на городском предприятии «Конфи».

По словам главы совета директоров «Славянки», на фабрике сосредоточено производство мучных изделий. Производство шоколадных конфет было приостановлено

еще до того, как «Славянка» приобрела этот бизнес в Екатеринбурге. Прежний владелец – норвежская компания Orkla – сделал упор на производстве мучных изделий.

«Осталась технология по производству вафельных изделий и вафельных конфет. В настоящее время ведется реконструкция линии», – отметил глава совета директоров «Славянки» Сергей Гусев, также подчеркнув, что после покупки фабрики было создано новое юридическое лицо в Екатеринбурге: «Бренд «СладКо» сохранили, фабрике возвращено историческое название – «Конфи». Коллектив оформлен в Екатеринбурге, соответственно, налоги рассчитываются по городу. Это теперь полностью городское предприятие».

Кроме того, «Славянка» планирует принять на фабрику дополнительно 200 работников: рабочие места, по словам Гусева, создаются за счет технической реорганизации и открытия регионально-го центра по продажам. Кроме того, сейчас рассматривается вопрос строительства распределительного центра на предприятии, идет техническая реорганизация.

«На этот год перед нами стоит задача привести бизнес к безубыточности и структурировать взаимоотношения. На следующий год мы уже планируем увеличить продажи на 20–30% по сравнению с 2015 годом», – сообщил Сергей Гусев.

Следует отметить, в январе 2015 года Orkla закрыла сделку по продаже «Славянке» своей дочерней структуры Orkla Brands, в которую входят екатеринбургская кондитерская фабрика «СладКо», ленинградское ОАО «Кондитерская фабрика им. Н. К. Крупской» и другие предприятия. Сделка была одобрена антимонопольной службой России 29 декабря 2014 года.

Ekb.dk.ru

На полное импортозамещение продовольствия России потребуются 10 лет

Об этом в одном из недавних выступлений заявил министр сельского хозяйства РФ Александр Ткачев.



«Если будем идти такими же темпами прироста по объемам, не только в денежном, но, естественно, и в товарном производстве, то по одной дорожной карте, если средства будем тратить исходя из наших возможностей, экономия, конечно, и, безуслов-

но, считаясь с кризисом и с той ситуацией, которая есть сегодня в мире и в стране, то 10 лет – и мы решим эту задачу», – сказал А. Ткачев.

«А если поднапряжемся, если действительно мы сможем найти дополнительные резервы, прежде всего финансовые, то мы можем через пять или максимум семь лет решить эту задачу. И производить абсолютно все у себя в России. Кроме, наверное, цитрусовых, бананов, фиников, того, что у нас по определению не растет», – добавил глава Минсельхоза.

Candynet.ru

Интервенции зерна стартовали с площадки в Крыму

Зерновые интервенции в отношении зерна урожая 2015 года начались 19 августа с биржевой площадки в Крыму, а 20 августа торги стартуют и на Национальной товарной бирже в Москве, сообщили РИА «Новости» в Минсельхозе РФ и на сайте биржи.

«19 августа... заместителем министра сельского хозяйства Сергеем Левиным проводится селекторное совещание... о начале биржевых торгов на площадке АО «Крымская биржа» в отношении зерна урожая 2015 года», – говорится в сообщении министерства.

Кроме того, Национальная товарная биржа во вторник утром опубликовала график проведения биржевых торгов в рамках закупочных интервенций зерна в 2015 году. Согласно расписанию, торги начнутся 20 августа.

Ранее Минсельхоз планировал начать интервенции 11 августа, однако в тот день министерство сообщило о переносе начала интервенций на 18 августа. Ведомство объяснило это недостаточным количеством аккредитованных участников. Крымская площадка биржи для проведения интервенций была организована летом текущего года для проведения торгов на полуострове.

Агентство «АгроФакт»

Газировка, печенье и соусы подорожают вслед за ростом цен на сахар

За год цены на сахар выросли на 33%, и велика вероятность, что осенью, в сезон приготовления домашнего варенья, за килограмм песка придется отдать еще больше.

По данным Росстата, в июле пакет сахара в среднем стоил 51,85 руб., а за август он оказался в лидерах роста и подорожал еще на 4,1%. С декабря баловать себя сладким товаром все накладнее, так как он есть в составе не только варенья и шоколада,

но и практически во всех готовых продуктах, в том числе в кукурузных хлопьях, кетчупе и газировке.

В то же время производство свекловичного сахара в России в 2015–2016 годах, вероятно, будет более высоким, чем в прошлом. Если погода и экономика в августе – декабре сыграют на руку, то можно ждать 4,6 млн тонн и более. Проблем на внутреннем рынке нет. Еще около миллиона – оставшийся объем до уровня потребления – россиянам поставят Белоруссия и Бразилия. Южноамериканские фермеры обеспечивают россиян сырцом, который перерабатывают на заводах в нашей стране. А калининградцев благодаря режиму беспошлинного импорта кормят сахаром страны Евросоюза – Польша и Литва.



В Международной организации по производству сахара уверены, что потребление его вырастет из-за увеличения населения в мире и отказа производителей шоколада заменять сахар подсластителями.

Российская газета

За полгода Украина сократила производство шоколада на 30%

Украинские предприятия в январе – июле произвели 89,3 тыс. тонн шоколада и готовых пищевых продуктов, содержащих какао. Это на 29,6% меньше, чем за аналогичный период прошлого года, свидетельствуют данные Государственной службы статистики.

В июле было произведено 11,5 тыс. тонн этой продукции, что на 18,1% больше, чем в июне этого года, но на 22,6% меньше, чем в июле прошлого.

Производство сладкого печенья и вафель в январе – июле сократилось на 23,5% и составило 138 тыс. тонн. В июле текущего года украинские предприятия произвели 22,3 тыс. тонн данной продукции, что на 9,6% больше объема производства в июне этого года, но на 8,6% меньше, чем было произведено в июле 2014-го.

Производство сахарных кондитерских изделий, не содержащих какао, за отчетный период возросло на 3,4% по сравнению с январем – июлем прошлого года. В абсолютных цифрах объем производства составил 108 тыс. тонн. В июле было произведено 16,6 тыс. тонн данной продукции, что на 4,1% больше, чем в июне этого года, и на 7,3% больше, чем в июле прошлого.

Candynet.ru



без болтовни.
мы работаем.

... до идеального
результата!

HEINEN FREEZING



www.heinen.biz

Встретимся
на выставке?

IBA 2015
Мюнхен / Германия

12 – 17 сентября 2015
Павильон A1, стенд A1.171



 RosUpack

Досье

Событие:

20-я юбилейная Международная выставка упаковочной индустрии RosUpack

Международная выставка оборудования, технологий и материалов для печатного и рекламного производства Printech

Место и дата проведения:

16–19 июня 2015 года
МВЦ «Крокус Экспо»



Новинки оборудования и лучшие технологии для упаковочной индустрии

С 16 по 19 июня 2015 года в МВЦ «Крокус Экспо» состоялась 20-я юбилейная Международная выставка упаковочной индустрии RosUpack, крупнейшее отраслевое событие в России и Восточной Европе.

Впервые на одной площадке с выставкой RosUpack состоялась Международная выставка оборудования, технологий и материалов для печатного и рекламного производства Printech. На церемонии открытия выставок RosUpack и Printech выступили почетные гости: **первый заместитель председателя Комитета по аграрно-продовольственной политике и природопользованию Совета Федерации РФ Сергей Лисовский, президент Национальной конфедерации упаковщиков (НКПак) Владимир Чуйков, председатель Комитета по лесному комплексу, полиграфической промышленности и упаковке Торгово-промышленной палаты Российской Федерации Евгений Тюрин, президент Российского союза химиков Виктор Иванов.**

В своей приветственной речи Сергей Лисовский затронул вопрос о добросовестных и недобросовестных производителях упаковки. Он сообщил, что Министерство здравоохранения Российской Федерации и Роспотребнадзор в настоящее время работают над новым техническим регламентом упаковки, которая контактирует с продуктами питания. По словам Сергея Лисовского, новый технический регламент станет хорошим стимулом для добросовестных производителей упаковки и поможет убрать с рынка недобросовестные компании. Владимир Чуйков в свою очередь отметил, что 20 лет назад был среди участников самой первой выставки RosUpack. По его словам, она за это время значительно изменилась: «Первая выставка – очень скромный опыт, когда мы все, российские, можно сказать, советские производители, участвовали со стендами у себя в стране, но исключительно в окружении западных фирм. Сегодня мы можем видеть, какой прогресс выставки произошел за это время». Участниками RosUpack 2015 стали более 500 компаний из 29 стран мира, включая Великобританию, Германию, Италию, Испанию, Финляндию, Швейцарию, Турцию, США, Францию и Бельгию. Свои экспозиции на выставке представили ведущие компании и лидеры упаковочного рынка.

Ассоциация итальянских производителей упаковочного оборудования UCIMA организовала коллективное участие итальянских компаний. С предложениями предприятий упаковочной индустрии Республики Казахстан посетители могли ознакомиться на коллективном стенде Национального агентства по экспорту и инвестициям KAZNEX INVEST.

Почти 50 компаний остаются постоянными участниками выставки уже более 10 лет, а 89 стали участниками выставки впервые.

Выставку посетили 18 028 человек из 55 стран мира и 78 регионов Российской Федерации. Среди посетителей – руководители и специалисты предприятий различных сфер деятельности: пищевой, фармацевтической и химической промышленности, складского хозяйства, оптовой и розничной торговли. Участники RosUpack 2015 признались, что, несмотря на сложные экономические условия, большое число специалистов из российских и транснациональных компаний посетили выставку с целью заключения контрактов. Так, **Олег Ковардаков (ГК «РЕПРОПАРК»)** отметил, что, по его наблюдениям, за последние 10 лет участия в выставках в этом году значительно увеличилось количество заинтересованных посетителей по сравнению с прошлыми годами. RosUpack 2015 для многих компаний-участников стала площадкой для демонстрации новинок оборудования.

По традиции в рамках выставки состоялись мероприятия деловой программы, которая была сформирована при поддержке профессиональных ассоциаций и ведущих компаний индустрии. Конференция «Полимерная упаковка в России», организованная Российским союзом химиков, прошла 17 июня. Среди тем, которые обсуждались экспертами на конференции, – регулирование отрасли полимерной тары, экономика и технологии производства полимерной упаковки, зарубежные и российские тенденции в области сырьевого обеспечения, сохранение конкуренции на рынке полипропиленовой упаковки.

В этот же день состоялась специализированная конференция – VII Международная конференция компании TOSAF «Практика применения добавок для пластика» и конференция «Некоторые аспекты управления затратами на гибкую упаковку в период импортозамещения». Для специалистов, заинтересованных в оптимизации работы склада, 18 июня была организована конференция «Рынок логистики в России. Эффективные решения в условиях кризиса». С докладами на мероприятии выступили **генеральный директор Logistic Systems Василий Зачинский, директор по развитию «Экспо Медиа Групп» Антон Мизунов, директор компании «Севко» Александр Цагарейшвили** и другие эксперты отрасли. В этот же день Национальная конфедерация упаковщиков собрала специалистов для обсуждения состояния упаковочного рынка в России в рамках конференции «Российский упаковочный рынок в новых экономических и геополитических условиях». Рабочий день выставки 18 июня завершился еще одним мероприятием деловой программы выставки – конференцией «Прямое лазерное гравирование. Оптимизация печатного процесса при помощи гильз прямого гравирования».

В рамках выставки уже в четвертый раз проходил конкурс на лучшую упаковку PART Awards (Packaging, Art, Research, Technology), в котором ежегодно участвуют производители готовой упаковки для всех отраслей промышленности, производители тары, дизайнерские агентства, производители этикеточной продукции и студенты профильных вузов. Церемония награждения лауреатов конкурса состоялась 18 июня. Награды вручались победителям в трех номинациях: «Производитель года» (категории «Продовольственные товары», «Косметика», «Транспортная тара», «Бытовая химия»), «Концепт года» и «Этикетка». Среди победителей – такие известные в отрасли компании, как ГК «ГОТЭК», ЗАО «Конфлекс-СПб», ООО «Одинцовская фабрика «КОМУС-упаковка» и др.

В 2016 году 21-я Международная выставка упаковочной индустрии RosUpack состоится 14–17 июня в павильоне 1 МВЦ «Крокус Экспо». **КС**

Успешные хлебопекарные производства...

... оптимизируют используемые площади



Зал В4
Стенд В4.320

Многочратное использование сборочных мест увеличивает возможности комплектации заказов, выводя качество распределения на новый уровень. dispotool является лидером в безбумажном распределении и увеличивает Вашу продуктивность работы до 100%.

www.toolbox-software.com

toolbox
PICK'N TRACK

Sollich на международной выставке



1.

1. Система прослаивания
Sollcofill / Sollcosap

2. Глазиривочная машина
Enromat M5
/Темперирующая машина
Turbotemper Top
/Охлаждающий тоннель
Thermo-Flow plus



2.

Компания Sollich планирует участвовать в выставке с 12 по 17 сентября этого года в Германии, в Мюнхене. Предприятие сделает стенд в павильоне А6 (№ стенда – А6.331) и продемонстрирует новые интересные продукты.

Расскажем коротко о технических решениях, которые будут представлены на выставке.

На стенде производителя будет продемонстрировано автоматическое устройство для украшения Decormatic® DC4 с лентой шириной 820 мм в комплекте с декоративной лентой и агрегатом для темперирования Minitemper® MT 100. Decormatic® DC4 имеет разные настраиваемые режимы, благодаря чему смена продукции может осуществляться очень просто.

Еще один экспонат – высокоэффективная глазиривочная машина модели Enromat® M5-1300 Magnum с лентой шириной 1300 мм. Машина оснащена двумя секциями с перегородкой и двумя вентиляционными приборами, а также разными аксессуарами. Модель Enromat® M5 Magnum отличается высокой производительностью при глазировании сложных шоколадных изделий. За Enromat® M5 Magnum идет охлаждающий шоколад тоннель, часть Thermo-Flow® plus модели KSK 1050, с гибкой лентой подачи. Тоннель оснащен прибором охлаждения воды на дне и новыми направляющими полиуретановыми крышками для лучшей проходимости холодильной камеры.

Также Sollich продемонстрирует устройство Turbotemper® моде-

ли TT 1500 D, которое снабжает сырьем глазиривочную машину модели Enromat® M5 Magnum. Turbotemper® включает автоматический термометр модели Tempergraph.

Посетители стенда смогут увидеть и малогабаритное устройство Turbotemper® модели TT 100 В Airo, оснащенное резервуаром с нагревателем и насосом подачи, специально созданное для более высококачественного темперирования в меньших емкостях. Интегрированная система вентиляции позволяет осуществлять вентиляцию массы.

Гости стенда смогут также увидеть прибор для покрытия шоколадом модели Minicoater™ MC 420 с лентой шириной 420 мм, вместе с охлаждающим тоннелем Thermo-Flow® plus модели LSK 420. Данное устройство хорошо подходит для использования на небольших и средних предприятиях, устанавливая новые стандарты в секторе технологии мини-глазирования.

Также среди экспонатов стенда будет представлено специальное устройство модели CA 1050 с лентой шириной 1050 мм для покрытия вафель или печенья карамелью, а после небольшой регулировки – еще и сахарной глазурью. Можно будет увидеть и устройство Clusterformer модели CF 420 для производства сэндвичей, состоящих из смеси шоколада, орехов, хлопьев, а также других ингредиентов.

Наконец, Sollich продемонстрирует новую систему прослаивания Sollcosap для улучшения процесса украшения печенья липкими начинками, такими как карамель, помадка, или тертым орехом, желе, молоком, или йогуртовым кремом, или шоколадом. Улучшенное исполнение систем нанесения позволяет достичь более эффективного производства печенья с начинками или многослойного печенья. ■

В России появится производство безглютеновых макаронных изделий

Петербургская корпорация Di & Di всерьез намерена развивать направление импортозамещения. В сентябре предприятие планирует запустить линию по производству безглютеновых макарон. Для этого компания приобрела специализированную линию и переоборудовала цех.



Корпорация Di & Di, уже несколько лет работающая на рынке функциональных продуктов питания, решила освоить новую для себя нишу. По словам заместителя генерального директора по производству ООО «Корпорация «Ди энд Ди» Александра Герасимова, после запрета импорта безглютеновой продукции данный сегмент рынка остается незаполненным. «Сейчас импортные безглютеновые макароны стоят 200–250 рублей за 250 грамм. В основном их производители – компании из Германии и Италии. Но осталось их на полках отечественных магазинов не так много, и скоро возникнет дефицит. В рамках импортозамещения мы открываем собственное производство безглютеновых макаронных изделий – вермишель, рожки, спираль. Наши изделия будут стоить в разы дешевле импортных. Недавно мы выпустили пробную партию. Производство запустим в сентябре, а вскоре после этого начнем поставлять продукцию в одну из крупнейших федеральных сетей», – сказал А. Герасимов.

Представитель компании также отметил, что, помимо перспективного бизнес-направления, это еще и социальный проект. Далеко не новость, что часть населения страны страдает целиакией – хроническим аутоиммунным заболеванием, при котором развивается непереносимость глютена (белка некоторых злаковых культур). Заболевание обнаруживается обычно в раннем детстве, а единственным способом лечения является строгое пожизненное соблюдение диеты, то есть употребления продукции без глютена.

По словам генерального директора ООО «Корпорация «Ди энд Ди» Артема Брунова, в данный момент россий-

ские компании только начинают осваивать производство безглютеновой продукции. Ранее она по большей части поставлялась из-за границы. После санкций торговые сети стали обращать внимание на российских производителей, которых пока не так уж и много. «У России большой потенциал в этой сфере, объем продаж безглютеновых продуктов оценивается здесь примерно в 64 млн долларов, что далеко до уровня продаж в странах Северной Америки и Европы – лидерах потребления. Di & Di за пару лет увеличила объем продаж в три раза. В планах – увеличение объема производства вдвое до конца 2015 года и выход на ежемесячный товарооборот в несколько десятков млн рублей» – сообщил Артем Брунов.

Помимо макаронных изделий, Di & Di выпускает и другую продукцию без содержания глютена и сахара. Летом корпорация запустила новую линейку кондитерских изделий «Умные сладости», рассчитанную на диабетиков и людей, ведущих здоровый образ жизни. Здесь применяются натуральные ингредиенты – стевия, амарант, сироп и порошок из топинамбура. Корпорация уже выходит с этой продукцией в торговые сети и планирует в ближайшее время увеличить производство «Умных сладостей» до трети от общего объема выпускаемой продукции.



Александр Герасимов признался, что корпорация Di & Di успешно развивается – разрабатываются новые линейки продукции, увеличивается количество рабочих мест, растет зарплата. Планы компании предусматривают активное расширение производства и каналов сбыта продукции.

Информация
предоставлена пресс-службой
компании Di & Di

Успешные хлебопекарные производства...

... гарантируют качественные поставки



**Зал В4
Стенд В4.320**

Численный учёт и обработка данных при комплектации обеспечивают высокий уровень точности. **dispotool** является лидером в безбумажном распределении и заботиться о том, чтобы Вы смогли точно и в срок осуществлять Ваши поставки.

www.toolbox-software.com



iba 2015
Munich
12. – 17.9.
www.iba.de

Реклама

toolbox

PICK'N TRACK

подготовила:



Елена Максимова

Качественный хлеб не терпит спешки



Современные расстоечные шкафы имеют электронную панель управления, при помощи которой задаются режимы для разного вида продукции

Именно такого мнения придерживаются некоторые производители хлебобулочных изделий. Ведь перед выпечкой тесто должно «созреть», чтобы вкус и аромат конечного продукта раскрылись в полной мере.

Процесс «созревания» теста называется расстойкой. Что происходит с тестом во время расстойки и какое оборудование необходимо, чтобы осуществить этот процесс?



При помещении заготовки в формы расстойка длится дольше, так как стенки формы ограничивают расплывание теста

О расстойке

Расстойка – один из важнейших технологических этапов подготовки теста к выпечке. Дело в том, что в процессе формирования заготовок нарушается пористость структуры теста и из него практически полностью удаляется углекислый газ (оксид углерода).

Перед выпечкой в заготовке остается лишь 8–14% оксида углерода от необходимого количества. Во время же расстойки происходит интенсивное брожение заготовок, которое сопровождается образованием основной части оксида углерода (86–92%). Таким образом, в процессе расстойки восстанавливается клейковинный каркас, нарушенный при формировании, происходит образование пористой структуры теста, верхний слой заготовок становится газонепроницаемым, эластичным и гладким.

Образование углекислого газа должно происходить интенсивно, иначе свой-

ства теста ухудшаются. Поэтому для того чтобы ускорить процесс расстойки, необходимы температуры значительно выше комнатной – 40–45 °С и относительная влажность 70–80%, в таких условиях газообразование в тесте будет происходить достаточно интенсивно. Кстати, влажность воздуха при расстойке играет большую роль. Так, повышенная влажность предотвращает заветривание верхнего слоя заготовки, который становится эластичным и может растягиваться под воздействием образующихся в мякише газов. Недостаток влажности, наоборот, способствует образованию сухой пленки на поверхности, которая разрывается под действием газов, образуя на корке хлеба разрывы и трещины.

Для того чтобы тесто при расстойке не прилипло к форме, необходимо поддерживать влажность воздуха не выше 85%.

Помимо температуры и влажности, на процесс расстойки оказывают влияние и другие факторы.

Так, расстойку можно ускорить, если увеличить количество дрожжей или активизировать их при достаточном содержании сахара в тесте. При использовании слабой муки (с низким содержанием клейковины) расстойка происходит быстрее, чем при использовании сильной муки.

При помещении заготовки в формы расстойка длится дольше, так как стенки формы ограничивают расплывание теста.

Ржаное тесто имеет свои особенности расстойки. Благодаря тому, что способность газообразования ржаной муки выше, а способность газодержания значительно ниже, чем у пшеничной, расстойка теста из ржаной муки происходит быстрее.

Продолжительность расстойки можно увеличить за счет большой дозировки жира, сахара. Рекомендуется расставлять заготовки для сдобных изделий 50–100 минут, а заготовки из булочного теста той же массы – 35–50 минут.

Быстрее происходит расстойка более влажного и теплого теста, а также более выброженного.

Для ускорения газообразования во время расстойки применяют улучшители. Для задержки расстойки используют вещества, благодаря которым можно укрепить клейковину. Расстойка может несколько замедлиться при дополнительной раскатке кусков или двукратном округлении, так как при этом тесто уплотняется и достаточно большое количество оксида углерода удаляется.

В некоторых случаях продолжительность расстойки зависит от температуры в печной камере. Если в камере высокая температура, то процесс брожения закончится быстрее и образуется корка, которая закрепит форму изделия.

В процессе расстойки заготовки увеличиваются в объеме на 50–70% от исходного, при окончании процесса они достигают максимального объема. Есть такие понятия, как недостаточная и избыточная расстойки. И обе они оказывают отрицательное влияние на качество хлеба.

Результат недостаточной расстойки – чересчур выпуклая верхняя корка хлеба, с подорванной одной или двумя сторонами, неэластичный мякиш. Такой результат объясняется тем, что в первые минуты выпечки происходит бурное брожение газов внутри заготовки, что в конечном итоге приводит к разрыву корки в местах, где она слаба (например, сбоку).

При избыточной расстойке готовые изделия имеют расплывчатую и плоскую форму. Также присутствует характерная волнучесть верхней корки формового хлеба, а сдобные и фигурные изделия теряют рельефность рисунка.



Расстойку можно ускорить, если увеличить количество дрожжей или активизировать их при достаточном содержании сахара в тесте. При использовании слабой муки (с низким содержанием клейковины) расстойка происходит быстрее, чем при использовании сильной муки

Технологии и оборудование

Для того чтобы при расстойке поддерживать необходимые температуру и влажность, используются различные виды расстоечного оборудования. Поставщики решений для хлебопекарной промышленности предлагают расстоечные шкафы, которые могут быть рассчитаны как на небольшие объемы продукции, так и на очень внушительные.

Принцип действия очень прост: готовые тестовые полуфабрикаты после тестоделительной машины, округляются вручную или с помощью специального оборудования, а затем попадают в расстоечный шкаф с плотно закрывающейся дверью. Процесс полной изоляции теста от внешних факторов необходим во избежание растрескивания поверхности будущих изделий. Процесс защиты теста от растрескивания поддерживается специальной климатической установкой, контролирующей высокую влажность и температурный режим внутри камеры. Современные расстоечные шкафы имеют электронную панель управления, при помощи которой задаются режимы для разного вида продукции.

Большинство современных расстоечных камер дают производителю возможность регулировки системы распределения температур и поддержания влажности, а специальные теплоизоляционные материалы позволяют поддерживать постоянную температуру внутри камеры. Кроме того, расстоечные шкафы могут быть оборудованы системой визуального автоматического контроля влажности и температуры внутри камеры. **КС**

Успешные хлебопекарные производства...

... ЭКОНОМЯТ
издержки



Зал В4
Стенд В4.320

Работа двумя руками обеспечивает минимальное количество ошибок при быстром распределении продуктов. **dispotool** является лидером в безбумажном распределении и экономит при этом минимум 30% издержек в отделе экспедиции.

www.toolbox-software.com

toolbox
PICK'N TRACK



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

«Сладкая страна». Новая фабрика бисквитных изделий в Беларуси



Осенью 2014 года в Республике Беларусь вблизи Орши состоялось открытие новой кондитерской фабрики – Коммунального унитарного производственного предприятия «Сладкая страна».

При выборе ассортимента для новой компании перед маркетологами ГУПП «Витебскпищепром» – головной организации, курирующей строительство фабрики, стояла непростая задача – найти продукт, мало представленный на местном рынке и способный конкурировать с аналогичными изделиями из соседних государств. После изучения нескольких альтернативных вариантов выбор был сделан в пользу развития бисквитного направления.

По результатам состоявшегося открытого государственного тендера в качестве поставщика комплексной технологической линии для выпечки бисквитных рулетов и пирожных для КУПП «Сладкая страна» была выбрана австрийская компания «НОРБЕРТ ШАЛЛЕР Гез.м.б.Х.» (Norbert Schaller GesmbH).

Состав линии предусматривал участие нескольких поставщиков оборудования из разных отраслей кондитерской промышленности. В этой связи разработка проекта была поручена подразделению Schaller Solutions, отвечающему за реализацию проектов под ключ.

Для участия в проекте «Шаллер» пригласил компании, занимающие лидирующие позиции на международном рынке оборудования. Так, за подачу и дозирование сырья отвечала итальянская фирма «Чепи», для глазирование выпеченной продукции было выбрано оборудование германской компании «МФ-Гамбург», для упаковки – еще один итальянский партнер – компания «Евросикма». Для реализации основной технологической части проекта (приготовления бисквитного теста, выпечки бисквита, нанесения начинки, скручивания рулетов и формирования пирожных) был выбран давний и основной партнер компа-

нии «Шаллер» в кондитерском направлении деятельности – группа компаний «Хаас», а именно ее датское предприятие «Хаас-Майнке» и голландская компания «Хаас-Мондомикс».

Результатом слаженных действий объединенной команды профессионалов стала высококачественная бисквитная продукция «Сладкой страны», занимающая все больше полок в белорусских торговых сетях.

Хотелось бы особо отметить коллектив «Сладкой страны»: далеко не все сотрудники новой фабрики пришли из пищевой отрасли. Однако большая заинтересованность персонала в короткие сроки овладеть новым сложным оборудованием, а также высокая квалификация специалистов «Шаллер» и ее партнеров позволили осуществить ввод линии в эксплуатацию в штатном режиме.

С июля 2015 года кондитерское предприятие «Сладкая страна» является филиалом еще одного флагмана белорусского рынка – кондитерского комбината «ВИТЬБА». В новом статусе предприятие продолжит свое успешное развитие, а компания «НОРБЕРТ ШАЛЛЕР Гез.м.б.Х.» будет рада дальнейшему плодотворному сотрудничеству и с удовольствием поучаствует в реализации новых смелых проектов! **Р**



С июля 2015 года кондитерское предприятие «Сладкая страна» является филиалом кондитерского комбината «ВИТЬБА»

Solutions

Масштабное мышление и индивидуальный подход



Приглашаем Вас
на наш стенд
на выставке
АГРОПРОДМАШ-2015
5-9 октября 2015 г.
Москва, ВК „Экспоцентр“
пав. 2, зал 1,
стенд 21B10

 SCHALLER

Ваш партнер для эффективных решений

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

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

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

Убедитесь сами!

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



Excellence in Food
Совершенство в каждом продукте



Компания: **Sandvik**
 Представительство в СНГ
 127018, г. Москва, Полковая ул., 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

Стальные конвейерные ленты для хлебопекарной промышленности

Компания Sandvik Process Systems, производитель первой в мире стальной ленты, установленной в тоннельную печь в 1925 году, представит в октябре на Выставке «Агропродмаш-2015» весь спектр современных решений, основанных на данной 90-летней технологии, а также технологическое оборудование, которое компания предлагает наряду со стальными конвейерными лентами.

Основной продукт Sandvik Process Systems – конвейерные ленты из нержавеющей и углеродистой стали, которые широко используются в пищевой промышленности, где гигиена и простота очистки очень важны. Диапазон применения стальных лент варьируется от простой транспортировки продукции и заготовок до процессов, где способность стальной ленты проводить тепло и работать при экстремальных температурах является ключевой. Например, при заморозке, охлаждении, сушке или выпечке.

Исключительная износостойкость стальных лент означает, что срок службы более 20 лет не является чем-то необычным. Это делает инвестиции в данное решение окупаемыми, а следовательно, очень привлекательными.

Модернизация линий для выпечки

Упомянутые качества стальной ленты привели к увеличению количества предприятий, которые принимают решение модернизировать свои тоннельные печи и устанавливают на них стальные конвейерные ленты. Это открывает новые возможности для расширения ассортимента, например позволяет про-

изводить курабье, в рецептуру которого входит натуральное сливочное масло, и поэтому оно может выпекаться только на сплошной ленте, а также бисквиты, хлеб, злаковые батончики, основы для пиццы, шоколадные брауни, пирожные и т. д.

Компания Sandvik имеет большой опыт в сфере модернизации печных линий и сотрудничества с изготовителями тоннельных печей, что сводит к минимуму любые сбои в производственном процессе. Компания также предоставляет ряд конвейерных компонентов, среди которых, например, автоматическое устройство центровки ленты, компактное устройство центровки ленты, графитовые планки, которые наносят графит на обратную сторону стальной ленты для уменьшения трения и увеличения срока службы.

Устройства центровки обеспечивают надлежащее движение ленты и удерживают ее в определенных боковых преде-



Основной продукт Sandvik Process Systems – конвейерные ленты из нержавеющей и углеродистой стали

лах. Благодаря им можно контролировать ситуацию в тех случаях, когда рабочие условия не постоянные, например неравномерная загрузка продукции на ленту, изменение температуры, неоднородный поток и т. д.

Эти и другие конвейерные компоненты будут представлены на стенде фирмы Sandvik на выставке «Агропродмаш-2015». Компания продемонстрирует свои возможности в области разработки, производства и установки готовых решений для транспортировки продуктов практически во всех сферах пищевой промышленности.

Охлаждение и гранулирование с помощью технологии Rotoform

Стальные конвейерные ленты широко применяются в пищевой промышленности, начиная с систем транспортировки и сортировки до заморозки, формовки, охлаждения, грануляции и сушки.

Наряду с тем, что Sandvik является основным поставщиком стальных лент для других изготовителей оборудования, компания также сама производит ряд готовых технологических систем. Одна из них Rotoform 4G FD, гранулятор на основе конвейера со стальной лентой, который применяется для гранулирования широкого спектра пищевых продуктов, включая шоколад, эмульгаторы и жиры.

Процесс гранулирования проходит быстро и эффективно, и это дает возможность превращать продукты и их ингредиенты в гранулы одинакового размера, что удобно для обработки, измерения, смешивания и последующей переработки. А применение средств непосредственного охлаждения исключает риск загрязнения конечного продукта.

Вращающийся узел рассеивания для создания логотипов, рисунков и т. д.

Относительно новой сферой деятельности компании Sandvik является система рассеивания с помощью барабана. Вращающийся узел рассеивания – TPS Rotary Screen Scattering (RSS) – это технология, которая использует перфорированный барабан для точного и равномерного распределения таких продуктов, как мука, сахарная пудра, кунжут и другие семена, а также пищевые украшения. Это дает возможность создавать логотипы и декоративные рисунки на хлебобулочных, кондитерских изделиях и других пищевых продуктах. ■



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



АГРОПРОДМАШ

Ждем вас на выставке **Агропромаш-2015**
на нашем стенде 3С30 в павильоне №3

Представительство в СНГ: 127018, Москва, ул. Полковая, 1
Тел.: +7 495 689 83 86 · факс: +7 495 689 71 24
www.processsystems.sandvik.com/ru



www.sandvik.com/steelbelts



Компания: **ООО Фрич, Россия**
 127055, Москва, ул. Лесная, д. 43, оф. 353
 Тел. +7 (495) 380-09-50, +7 (499) 978-69-73
 E-mail: natalia.buslaeva@fritsch-russia.ru
 www.fritsch.info

Технические новшества из Германии

Фирма Fritsch GmbH в очередной раз представит свои инновационные изделия для хлебопекарной и кондитерской отраслей на ведущей Международной выставке хлебопеков и кондитеров *iba* 2015.

Каждые три года мировой салон *iba* собирает специалистов по выпечке, кондитерским изделиям и закускам. В этом году мероприятие пройдет с 12 по 17 сентября, и в его рамках будут представлены последние инновации и технические новшества.

Компания Fritsch GmbH, лидер рынка в области технического оборудования для хлебобулочных изделий, представит там широкую программу на более чем 900 кв. метрах в зале A2, стенд 111.

Для ремесленного производства: классическая машина с большим будущим

Тестораскаточная установка ROLLFIX 700 с сенсорным дисплеем, USB-портом и удобно расположенными кнопками управления покоряет пользователя простотой обслуживания. Все варианты комплектаций имеют чрезвычайно прочную конструкцию и могут выдерживать даже самые большие нагрузки.

Для удовлетворения современных стандартов гигиены и удобной очистки используется механизм быстрого ослабления ленты. Встроенный в раскатывающее устройство мукопосыпатель можно откинуть в сторону для более легкой чистки, что экономит время работников. Уникальным является и стол, окантованный по всей длине ленточным транспортом. Лента надежно лежит на большой поверхности, благодаря чему снижается до минимума ее износ.

Новые возможности предприятий малого и среднего бизнеса

В дополнение к тестораскаточной машине компания FRITSCH производит удобную в обслуживании линию с ин-

туитивным дисплеем для широкого ассортимента выпечки. С ней становится возможным автоматическое и полуавтоматическое производство нарезанных, сложенных, с наполнением или штампованных мучных изделий.

Надежность машины гарантирует стабильная конструкция с компонентами из прочных материалов. Необходимые гигиенические стандарты обеспечиваются благодаря гладкой поверхности и использованию нержавеющей стали.

Другими достоинствами машины являются увеличение производительности и энергоэффективности благодаря электроприводу гильотины с низ-



Машина Fritsch MULTITWIST была разработана компанией в 1998 году с целью полностью автоматизировать изготовление плетеных изделий

ким уровнем шума и не требующему техобслуживания. Широкий выбор дополнительных компонентов и принадлежностей обеспечат производство широкого спектра продукции.

Лауреат премии Food Tec Award 2015


До сих пор плетение на хлебобулочных изделиях могло делаться только вручную, что требовало больших затрат труда. Компания Fritsch представит на выставке *iba* мировую новинку:

полностью автоматизированное изготовление плетенок в различных вариациях. Результат не уступает ручной работе.

Машина Fritsch MULTITWIST была разработана компанией в 1998 году с целью полностью автоматизировать изготовление плетеных изделий. Первые инструменты были созданы для плетения кренделей. С 2004 года можно было автоматически производить крендели любых размеров, формы и веса – от самых маленьких до самых больших. Помимо классического дрожжевого, к тому времени на установке можно было обрабатывать и сдобное тесто. Сейчас, благодаря системе гибкой смены инструментов, на MULTITWIST можно производить также продолговатые и круглые изделия.

В 2009 году было разработано многофункциональное плетение. Теперь машина может использоваться и для промышленного производства простых или плетеных косичек. Именно за это машина MULTITWIST получила в нынешнем году Международную премию Food Tec Award.

В настоящее время MULTITWIST имеет до 100 инструментов, которые контролируются RFID-модулями (с радиочастотной идентификацией), что исключает неправильное обслуживание и гарантирует безопасность процесса. Кроме того, смену инструментов, то есть смену стола и головки для изготовления плетенок, можно производить в течение трех минут без специальных инструментов. Рама соответствует всем гигиеническим требованиям к дизайну, ее можно легко открыть для очистки. Вся система, включая крупные установки с производительностью до 16 тыс. кренделей и соответствующим уровнем автоматизации, может обслуживаться одним человеком.

Компания Fritsch на протяжении многих десятилетий славится высококачественными и высокопроизводительными системами для формовки и разделки теста и предлагает решения для изготовления хлебобулочных изделий как для небольших пекарен, так и для крупных предприятий. «*iba* является для нас одной из наиболее важных международных специальных выставок, поэтому мы, как лидер рынка, покажем все наши ноу-хау и инновации», – подчеркивает генеральный директор компании Fritsch д-р Ульрих Брамс. 

Rademaker

Специалист по перерабатывающему
оборудованию



Пища для размышлений, вот как мы это называем. Когда бы Вы не посетили Технологический Центр Rademaker, мы будем рады предложить Вам кусочек острой инновации наших самых последних разработок, оптимального гибкого дизайна и надежного оборудования. Почувствуйте вкус элитарного качества нашей основы для пиццы и линий для украшения изделий – или любой из наших линий для производства хлебов, пирогов, пирожных, круассанов или линий для украшения или для наполнения начинкой – и мы Вам объясним, как это может помочь Вам производить продукты высочайшего качества наиболее эффективным и гибким способом.

Позвоните: +7 964 765 52 25 специалисту по перерабатывающему оборудованию и промышленным пекарным системам. Или посетите нас по адресу: www.rademaker.ru



info@rademaker.ru

www.rademaker.ru

Инновационные
технологии
Бюлер

+7 (495) 786-87-63
www.buhlergroup.com

Павильон 3
Стенд 3Е70

Швейцарское оборудование и технологии для подработки зерновых и масличных культур; мукомольно-крупяной, комбикормовой, хлебопекарной и кондитерской промышленности; спиртовых, пивоваренных и солодовенных заводов; производства макаронных изделий, сухих завтраков и снеков.

Innovations for a better world.

BUHLER



Компания: **Ishida Europe, Россия и СНГ**
129090, Россия, г. Москва, Олимпийский пр-т,
д. 16, стр. 1, СК «Олимпийский»
Тел.: +7 (499) 272-05-36
Факс: +7 (499) 272-05-37
E-mail: info@ishidaeurope.ru
www.ishidaeurope.ru

Канал Ishida на YouTube:
Ishidaeuropeltd



Лидер на рынке снэков в России «KDV Групп» достигает целей вместе с оборудованием от ISHIDA



Специализированное оборудование для упаковки снэков от Ishida обеспечивает надежность работы на предприятии «KDV Групп» – крупнейшем в России производителе снэков и кондитерских изделий.

История компании «KDV Групп» началась 20 лет назад – с покупки кондитерского комбината, расположенного в поселке Яшкино Кемеровской области. В результате серьезных инвестиций – полной технической модернизации предприятия – компания KDV под торговой маркой «Яшкино» начала выпуск вафель, печенья и пряников.

За несколько лет продукция от KDV стала любимой и узнаваемой во многих регионах России, а «Яшкинские вафли» – нарицательным словосочетанием.

На сегодняшний день в активе холдинга «KDV Групп» 11 предприятий, которые производят более 350 наименований снэков и кондитерских изделий.

«KDV Групп» владеет 15 торговыми брендами. Среди них широко известны:

- «Бабкины семечки» (под этой маркой компания производит подсолнечные и тыквенные семечки);
- «Яшкино» (вафли, печенье, пряники, зефир, конфеты, шоколад);
- «Компашки», «Кириешки», «Три корочки» (сухарики);
- ВЕЕРка (морепродукты, орешки и сырокопченое мясо).

Стабильно высокий спрос на продукцию подтолкнул компанию к строительству новых производственных мощностей. Так, в 2008 году в «KDV Групп» решили увеличить существующее производство чипсов (бренд «Хрустящий картофель»).

Планировалось, что новая дополнительная линия для производства 1 тонны продукции в час будет смонтирована во Владимире. Но в результате переговоров в «KDV Групп» решили, что она должна удовлетворять потребности в большем объеме – 2 тонны продукции в час. На площадке Владимира такую линию разместить оказалось невозможным из-за отсутствия резерва производственного и земельного пространства. В «KDV Групп» стали искать альтернативный вариант для монтажа оборудования.

Свой выбор руководство холдинга остановило на производственной площадке поселка Яшкино, где работает одна из кондитерских фабрик компании. Преимущество территории – резерв земельного участка. Именно здесь



1.



2.



3.



4.



5.



6.

1, 2. На предприятии в «Яшкино» глобальный партнер Ishida, компания Heat & Control отвечает за процессинг и специрование картофельных чипсов

3, 4. Знаменитые бренды «KDV Групп», упакованные Ishida

5, 6. В «Яшкино» установлено 4 упаковочные линии Ishida

появилась возможность с нуля построить цех по производству чипсов. А неподалеку от производства самостоятельно выращивать картофель, тем самым закрыв потребность в сырье.

В итоге, в одном лице являясь поставщиком сырья и производителем чипсов «Хрустящий картофель», «KDV Групп» имеет уникальную возможность контролировать полный производственный цикл.

Тем не менее важную роль в обеспечении качества продукции играет оборудование. В этом вопросе «KDV Групп» опирается на ведущих про-

изводителей: к примеру, компаний Heat & Control и Ishida.

Сотрудничество KDV и Ishida началось в начале 2000-х годов, когда холдинг «KDV Групп» приобрел фабрику по производству снежков во Владимире, где уже работало оборудование Ishida (линии по упаковке сухариков и картофельных чипсов). Точность и надежность работы этих машин убедило представителей KDV и в дальнейшем делать ставку на оборудование этого производителя.

Частью совершенно новой линии, разработанной для совместной работы с перерабатывающим оборудованием Heat & Control, стали полностью интегрированные упаковочные системы Ishida. Система включает в себя мультиголовочные весовые дозаторы и вертикальные упаковщики, способные обеспечить максимальную производительность до 95 упаковок в минуту.

В результате установки упаковочные системы Ishida продемонстрировали свою универсальность и эксплуатаци-

онную гибкость. Уже на этапе монтажа представители KDV внесли коррективы: производитель решил ввести другой целевой вес продукта, который при заказе линии не планировался и в техническом задании не значился.

Инженеры Ishida успешно справились с поставленной задачей, предложив применять специальные формовочные трубы для различных видов пакетов, что в дальнейшем дало KDV возможность без дополнительных крупных инвестиций наладить производство новых типов пакетов и расширить линейку предлагаемой продукции.

Упаковочная линия Ishida включает в себя 16-головочный весовой дозатор Ishida, объединенный со сдвоенным вертикальным упаковщиком экономкласса Atlas ECO, который способен обеспечивать высокую скорость даже при работе с таким сложным продуктом, как картофельные чипсы.

Шестнадцатиголовочный дозатор работает по принципу «два в одном»:



1, 3. Полностью интегрированные упаковочные системы включают в себя мультиголовочные весовые дозаторы и двойные вертикальные упаковщики в пакеты

2. 16 головочный дозатор работает по принципу «два в одном», как два независимых друг от друга дозатора

4, 5, 9. Сдвоенный вертикальный упаковщик экономкласса Atlas ECO обеспечивает скорость до 95 упаковок в минуту

6, 8. Меню оборудования полностью русифицировано

7. Запаянный блок поточной запайки герметично сваривает швы пакета, не образуя морщин в швах даже при высокоскоростной эксплуатации

единица оборудования – это два независимых друг от друга дозатора. Скорость работы, обеспечиваемая каждым набором, – до 95 упаковок в минуту.

Вертикальный упаковщик в пакеты Ishida Atlas оснащен одинарным ножом для поточной запайки пакетов и технологией контроля оборудования, которая минимизирует потери продукта, расходы упаковочной пленки и время простоя оборудования, вызванного необходимостью замены пленки.

Инновационный запаянный блок герметично сваривает вертикальный и горизонтальные швы пакета, не образуя морщин в швах даже при высокоскоростной эксплуатации. Кроме того, Atlas эффективно контролирует расход продукта, удаляет попавшие крошки из области шва и предотвращает выдувание из пакета продукта. Общая эффективность упаковочной линии Ishida – около 98%.

Такие параметры, как давление, температура и время запайки, удобно задаются с пульта дистанционного управления на русском языке, позволяя идеально синхронизировать скорость работы с характеристиками используемой пленки и обеспечивая оптимальное качество запаянных швов.

Несложная в эксплуатации и техобслуживании конструкция легко и быстро настраивается, проста в управлении, а уникальная функция автоматической склейки пленки сокращает время переналадки на новый продукт до 10%.

На данный момент установленные на фабрике «KDV Яшкино» четыре вертикальных упаковщика Ishida успешно упаковывают различные виды чипсов – бренды «Хрустящий картофель», «PRO-чипсы» и FAN – в пакеты весом от 22 до 160 грамм.

Четыре линии параллельно упаковывают 20 тонн продукта за смену, при этом потери не превышают 2% от за-



данного веса. Например, для пакетика весом 65 грамм отклонения составляют от 0,5 до 0,7 грамма, что ведет к существенной экономии сырья.

Благодаря удобству управления вертикальными упаковщиками в пакеты и простотой их чистки время переналадки на новый вид продукта не превышает 15 минут. Еще одним преимуществом сдвоенной конструкции является то, что одна сторона весового до-

затора продолжает работать, в то время как на другой заменяется упаковочная пленка. Таким образом, производство продолжается непрерывно.

«Вне всякого сомнения, главными преимуществами вертикальных упаковщиков Ishida являются их надежность и высочайшая производительность, – поясняет **Владимир Гранкин, главный инженер «KDV Групп»**. – Немаловажный фактор, что вертикальные упаковщики

просты и в техническом обслуживании, и в эксплуатации».

«Ishida производит оборудование, отвечающее техническим требованиям, которые наша компания предъявляет к упаковке», – подводит итог господин Гранкин.

Сейчас руководство «KDV Групп» ведет переговоры с Ishida о целом ряде проектов для упаковки снежков и кондитерских изделий. **Р**

3X

совершеннее

- Высшей марки
- Более практичная
- Более полифункциональная

Тестоформовочная машина

WWW.JAC-MACHINES.COM

2013-100-03-RU



Иллюстрация: Тимофей Яржомбек

Рынок после ввода в действие поправок Роспотребнадзора

Вы все еще выпускаете продукт с техническим пальмовым маслом? Тогда мы идем к вам! Какие нововведения подготовил Роспотребнадзор для тех, кто не хочет добровольно отказываться от дешевой технической «пальмы».

Недавно в интервью программе «Вести» **Андрей Даниленко, председатель правления Национального союза производителей молока**, признал существование в отрасли серьезных проблем: «Если вы видите на упаковке коровку, то это не

ворят, что это обычное растительное масло», – не устает повторять представителям СМИ **главный государственный санитарный врач России Анна Попова**. А **премьер-министр Дмитрий Медведев** в своем недавнем интервью признался,

технических нужд, оказывается на нашем обеденном столе, как убрать «лазейки» в законе, позволяющие недобросовестным импортерам наживаться на нашем здоровье, – эти вопросы требуют скорейших ответов.

«Белый» налив

Около 90% пальмового и других тропических масел в нашу страну импортируются наливом морским транспортом. Поскольку перевозка осуществляется в том числе в танкерах, в которых ранее доставлялись непищевые продукты, в мировой практике закреплено требование очистки (рафинации, дезодорации) пищевых масел (список документов находится в редакции). Данное требование является частью процедуры обеспечения безопасности пищевой продукции и позволяет избавиться ее от остаточного количества предшествующих грузов.

Российские реалии

В 2010 году Институтом питания РАМН при поддержке Роспотребнадзора, Минздрава и широ-

Роспотребнадзор предлагает гармонизировать нормы Технического регламента на масложировую продукцию ТР ТС 024/2011 с международными правилами. Эта необходимость вытекает из взятых на себя Российской Федерацией обязательств при вступлении во Всемирную торговую организацию, а именно п. 4 Марракешского соглашения от 15.04.94 и п. 3 Приложения А Соглашения по санитарным и фитосанитарным мерам.

гарантия, что данный продукт сделан из молока. Часто бывает, что в состав входит так называемое техническое пальмовое масло, которое обычно используют, допустим, для производства мыла».

Специалисты и чиновники уверены – само по себе пальмовое масло не опасно для здоровья. «Ученые го-

что, на его взгляд, весь ажиотаж вокруг «пальмы», цитируем, – «в большей степени страхи и фантомы» и «никакой угрозы оно не создает».

Опасным пальмовое масло делает не его происхождение, а его реальная дальнейшая «биография». Почему продукт, предназначенный для

кого круга общественных организаций был разработан и принят национальный стандарт на пальмовое масло рафинированное дезодорированное для пищевой промышленности. Позже он получил статус межгосударственного – ГОСТ 31647-2012. Именно тогда впервые были определены физико-химические параметры масла, пригодного для

Около 90%

пальмового и других тропических масел в нашу страну импортируются наливом морским транспортом.

использования в производстве продуктов питания. В частности, разработчики стандарта основывались на показателе перекисного числа как критерия, применяемого в мировой практике для пищевого пальмового масла. Однако в настоящее время в России, как и в других странах ЕАЭС, стандарты имеют статус добровольного документа.

Чтобы исправить эту ситуацию, Роспотребнадзор совместно с ФБГУ «НИИ питания» около года назад выступил с инициативой о внесении изменений в техрегламент Таможенного союза. Эти дополнения призваны определить требования к качеству пальмового масла, используемого в производстве продуктов питания, и законодательно отделить пищевое масло от технического.

«Мы нашли поддержку у Министерства здравоохранения, Министерства экономического развития и ряда других ведомств... Нас поддержала Госдума, Совет Федерации. Мы надеемся, что сегодня этот проект завершает согласование в федеральных органах исполнительной власти, и мы считаем, что с его принятием эта проблема будет решена

кардинально», – в одном из своих недавних интервью прокомментировала ситуацию Анна Попова.

Широкий общественный резонанс вызвало обнародование в средствах массовой информации данных о том, что растительные масла перевозятся в емкостях из-под нефти. Беспределом называют ситуацию с пальмовым маслом российские парламентарии. «У нас вообще нет подразделения, как во всех других странах, на пищевое и техническое пальмовое масло, поэтому техническое пальмовое масло приходит к нам. Например, оно может прийти в цистернах из-под гудрона и бензина. Нефть является растворителем тропических масел и вызывает онкологические заболевания», – рассказала журналистам депутат Государственной думы Мария Кожевникова.

Роспотребнадзор предлагает гармонизировать нормы Технического регламента на масложировую продукцию ТР ТС 024/2011 с международными правилами. Эта необходимость вытекает из взятых на себя Российской Федерацией обязательств при вступлении во Всемирную торговую организацию, а именно п. 4 Марракешского соглашения от 15.04.94 и п. 3 Приложения А Соглашения по санитарным и фитосанитарным мерам.

Механика контроля

Как проверить, что масло прошло очистку после транспортировки наливом? В качестве критерия переработки будет использоваться показатель перекисного числа. Согласованная позиция Роспотребнадзора и Минздрава России об установлении верхней границы критерия переработки для рафинированных дезодорированных тропических масел и их фракций на уровне 0,9 мэкв/кг направлена в Комиссию Таможенного союза. Именно этот показатель был заложен в стандартах ГОСТ Р 53776 и ГОСТ 31647, прошел проверку временем и был апробирован масложировыми предприятиями – переработчиками тропических масел.

Такое значение даже с учетом погрешности измерений гарантированно отличает его от сырого пальмового масла по Малазийскому стандарту, в котором перекисное число регламентировано на уровне

не менее 1,0 мэкв/кг. Согласно стандартизированным методам контроля (ГОСТ 26593-85 «Масла растительные. Метод определения перекисного числа»; СТБ ГОСТ Р 51487-2001 «Масла растительные и жиры животные. Метод определения перекисного числа»; ГОСТ ISO 3960-2013) ошибка метода определения в интервале менее 3,0 ммоль активно-кислорода / кг (мэкв/кг) составляет не более 8%. В этой связи установление критерия на уровне «не более 0,9 мэкв/кг» с учетом ошибки метода определения гарантирует, что его реальная верхняя граница не превысит 0,97 мэкв/кг.

Как проверить, что масло прошло очистку после транспортировки наливом? В качестве критерия переработки будет использоваться показатель перекисного числа. Согласованная позиция Роспотребнадзора и Минздрава России об установлении верхней границы критерия переработки для рафинированных дезодорированных тропических масел и их фракций на уровне 0,9 мэкв/кг направлена в Комиссию Таможенного союза. Именно этот показатель был заложен в стандартах ГОСТ Р 53776 и ГОСТ 31647, прошел проверку временем и был апробирован масложировыми предприятиями – переработчиками тропических масел.

Какие последствия ждут рынок после принятия поправок

По мнению экспертов, принятие данных поправок поможет урегулировать оборот тропических масел на территории стран ЕАЭС и решит главную задачу: пищевой потребительский рынок будет гарантированно защищен от технического пальмового масла. **КС**

ГЛАВНАЯ РОССИЙСКАЯ ВЫСТАВКА ПИЩЕВОГО ОБОРУДОВАНИЯ И ИНГРЕДИЕНТОВ*

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

www.agroprod mash-expo.ru

АГРО ПРОД МАШ

5–9
октября 2015

САЛОН КОНДИТЕРСКОГО
И ХЛЕБОПЕКАРНОГО
ОБОРУДОВАНИЯ

Приглашаем участвовать!

20 ЛЕТ
ВМЕСТЕ
К УСПЕХУ



12+



Реклама



Организатор:



При поддержке:

· Министерства сельского хозяйства РФ
· Министерства промышленности
и торговли РФ

Под патронатом
Торгово-промышленной палаты РФ

Генеральный
информационный
партнер:



Информационный
партнер:



Официальный
интернет-партнер:



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



Компания:
ГК «СОЮЗСНАБ»
143405, Россия, МО,
г. Красногорск,
Ильинский тупик, д. 6
Тел.: (495) 937-87-37
(многоканальный)
Факс: (495) 937-87-20
E-mail: mail@ssnab.ru
www.ssnab.ru



Гость:
Елена Ярошенко,
отраслевой технолог кондитерского
направления ГК «СОЮЗСНАБ»



Беседовала:
Ольга Паленова

Пробиотические культуры AiBi® Перспективно и технологично для производителя, полезно для потребителя

Тема обогащения пробиотиками кондитерских и мучных изделий сегодня активно обсуждается специалистами пищевой промышленности. Однако она не получила до сих пор массового распространения в производственной практике.

О причинах такого явления и перспективах обогащения пробиотиками кондитерских изделий мы расспросили **Елену Ярошенко – отраслевого технолога кондитерского направления ГК «СОЮЗСНАБ»**. Кстати, «СОЮЗСНАБ» является единственным в России производителем промышленных лиофилизированных пробиотических культур не только для молочной, но и для других отраслей пищевой промышленности: масложировой, напиточной, продуктов быстрого приготовления и мороженого, а также для кондитерских и мучных кондитерских изделий.

– Елена, почему тенденция обогащения пробиотиками кондитерских изделий до сих пор не получила широкого распространения?

– Для кондитерской отрасли это направление новое, требующее тщательного подбора свойств пробиотических культур и формы их выпуска с учетом особенностей выживания микрофлоры в составе сахарных и мучных изделий.

Иными словами, для реализации данного направления необходимо предоставить производителям пробиотические культуры в такой форме, чтобы их удобно было использовать в кондитерской отрасли, и с такими свойствами, чтобы они сохраняли свое полезное действие до конца срока годности продукта. Разработчикам ГК «СОЮЗСНАБ» удалось создать такие пробиотические

культуры. Они выпускаются под торговой маркой AiBi®.

– Расскажите о пробиотических культурах AiBi®, разработанных для кондитерской отрасли. В чем их особенность?

– Культуры выпускаются в лиофилизированной форме, что обеспечивает удобство их внесения в любые кондитерские массы, будь то жировая начинка, глазурь,

Результаты испытаний пробиотических культур AiBi® в Российском государственном медицинском университете им. Пирогова

Пробиотическая культура AiBi 3.10 B (Lactobacillus casei) обеспечивает рост числа грамположительных и грамотрицательных анаэробных симбионтов, непатогенных кишечных палочек, способствует значимому нарастанию численности кишечных лактобацилл.

Пробиотическая культура AiBi 3.20 B (Lactobacillus acidophilus) обеспечивает рост числа анаэробов.

Пробиотическая культура AiBi 3.30 B (Lactobacillus plantarum) обеспечивает рост числа бактероидов, грамположительных анаэробных симбионтов, способствует значимому нарастанию численности кишечных лактобацилл.

Пробиотическая культура AiBi 6.10 B (Bifidobacterium sp.) обеспечивает рост числа анаэробов.

суфле или кремы для мучных кондитерских изделий. Для лучшей выживаемости в продуктах мы наладили выпуск культур в инкапсулированной форме – активная микрофлора помещается в специальную защитную капсулу, которая разрушается только при непосредственном употреблении готового продукта.

Пробиотические культуры AiBi® полностью состоят из микроорганизмов, специфичных именно для человеческого организма – Bifidobacterium и Lactobacillus. Они обладают выраженными антагонистическими свойствами в отношении условно-патогенной микрофлоры кишечника, высокой устойчивостью к агрессивным условиям ЖКТ, имеют отличные адгезивные свойства к клеткам кишечного эпителия.

Безопасность, функциональность и физиологическая польза пробиотических культур AiBi® доказаны в ходе ограниченных плацебо-контролируемых испытаний, проведенных на базе Российского государственного медицинского университета им. Пирогова. Данные микроорганизмы являются не только безопасными и функциональными для человека, но и технологичными в продуктах питания.

Исходя из полученных результатов, специалистами медицинского института сделан вывод: пробиотические культуры AiBi® могут быть рекомендованы для производства продуктов функционального назначения, в том числе кондитерских изделий.

– А какова степень сохранности активной микрофлоры в кондитерских изделиях? Ведь они, как правило, имеют больший срок годности, чем кисломолочные продукты?

– Выживаемость пробиотических культур AiBi® в кондитерских изделиях достаточно высокая, чтобы позиционировать продукты как полезные для здоровья. В Инновационно-технологическом центре ГК «СОЮЗСНАБ» мы провели на эту тему комплексные исследования, результаты которых представлены в таблице. Дозировка внесения пробиотических культур AiBi® – 100 грамм на 100 килограмм готовой продукции.

При этом пробиотические культуры AiBi® не влияют на вкус кондитерских изделий.

– Насколько рентабельно производство кондитерских изделий с пробиотиками AiBi®?

– Наличие собственного высокотехнологичного производства позволяет нам установить оптимальные цены на пробиотические культуры. Учитывая перспективность позиционирования обогащенных пробиотиками кондитерских изделий как полезных для здоровья, такая продукция должна буквально «выстрелить» на отечественном рынке продуктов питания. ■



Кулинарное путешествие: сочиняйте вашу историю!

Современный рынок предлагает потребителям очень широкий выбор продуктов питания. И сплошь и рядом недостаточно уже просто высокого уровня качества вашего товара, чтобы обеспечить его продажу.

В том числе это касается кондитерских изделий. Все чаще производители используют оригинальные маркетинговые решения, работают с упаковкой, позиционируют свои конфеты, печенье, торты в неожиданном ключе, подобным образом привлекая внимание покупателей.

Один из выигрышных ходов повышения привлекательности кондитерского изделия – создание истории, легенды, концепции, дополнительно подчеркивающей необычные ингредиенты в составе продукта. Чаще всего акцент делается на вкусе – оригинальных нотах в привычных сладостях.

В качестве темы для истории технологи ГК «Союзоптторг» предлагают вам актуальную в любое время года тему путешествий – использование вкусов, характерных для кулинарных традиций разных стран.

Недавно в ассортименте компании появилась новая коллекция ароматизаторов Sumrise (Германия) для кондитерского направления с очень необычными «региональными» сочетаниями. Например, кокос и лимонграсс. С помощью этих вкусов можно связать ваш продукт с Латинской Америкой, рассказать историю о древних цивилизациях майя и ацтеков, используя красочные образы и живописные кадры, например, в оформлении упаковки, при продвижении в местах продаж.

Сторонникам смелых экспериментов предлагаем включать в состав кондитерских изделий острые гастрономические вкусы. С их помощью снова перенесем наших покупателей в Латинскую Америку: пиканья (популярный в Бразилии стейк из крестца) и бекон, красная сальса (популярный мексиканский соус), харисса (острый пастообразный соус красного цвета из перца чили). Такие вкусы подойдут для мучных кондитерских изделий. Несладкое пече-

нье воспринимается потребителями как менее калорийное, поэтому спрос на него растет вместе с интересом к здоровому питанию.

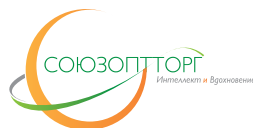
Еще один вкус для создания «географической» истории – карамель, очень популярная в Северной Америке. Используйте этот вкус и отправьте потребителей в кулинарное путешествие вдоль Гранд-Каньона или к Ниагарскому водопаду.

В ассортименте ГК «Союзоптторг» имеется целый ряд ароматизаторов, передающих вкус карамели, в том числе и в сочетаниях:

– Карамель и поп-корн: история вашего продукта может иметь отношение к кино и Голливуду.

– Карамель и запеченное яблоко: позиционирование ваших кондитерских изделий будет связано с американскими праздниками и традиционным десертом – яблоком в карамели на палочке.

Как видите, оригинальных вкусов и идей для создания продукта с историей на тему путешествий множество. Необходимо только выбрать оптимально подходящие именно вашей целевой аудитории. В этом помогут технологи ГК «Союзоптторг». Для организации кулинарных путешествий всегда можно обратиться в любой удобный вам филиал компании. **В**



ГК «Союзоптторг» является эксклюзивным дистрибьютором ароматизаторов Sumrise в России.

ГК «Союзоптторг»
Тел. 8-800-333-00-89

(бесплатно для всех регионов России)

www.soyuzopttorg.com

E-mail: office@soyuzopttorg.com



*Р / Чери,
РРР - Р / Урюжские
Р / Урюжские!*

- быстрая окупаемость инвестиций
- привлекательные условия финансирования сделки
- экономия трудовых и энергоресурсов
- достижение высокого объема производства
- новое – однородное и стабильное качество изделий
- срок службы печей – от 25 лет



Наши дилеры:

ГК «Алитет»
+7 (812) 718-66-07
www.alitet.com

«СЭМЗ»
+7 (343) 37-37-171,
37-37-121

ООО «Нижегородский Хлеб»
+7 (831) 248-18-48,
273-98-46, 273-98-47

ООО «УК Меркурий»
+7 (903) 794-76-91

«DVORAK»
+7 (495) 926-10-92

Оконт & К
+7 800 505-10-97

Представительство J4 в РФ и странах СНГ

4-я Тверская-Ямская 33/39,
125047, Москва
+7 (499) 978 71 95
+7 (926) 522 42 66, +7 (926) 522 42 33
moskva@j4.cz
www.j4.cz
www.j4.eu

Наши партнеры:



www.j4.cz



ГК «ЭФКО»: новые реалии на рынке потребителей масложировой продукции

С 27 по 29 мая ГК «ЭФКО» провела научно-практический семинар «Новые реалии на рынке потребителей масложировой продукции». Три крупных семинара – кондитерский, хлебопекарный и молочный, проводимые компанией ежегодно, – объединились в этом году в одну масштабную научно-практическую конференцию.

Мероприятие проходило в одном из лучших отелей побережья Черного моря в шаговой доступности от Олимпийского парка, что было очень удобно и для деловой программы семинара, и для культурного досуга.

В семинаре приняли участие более 250 представителей из Москвы, Санкт-Петербурга, Кабардино-Балкарии, Татарстана, Чувашии, Адыгеи, Белгородской, Брянской, Волгоградской, Воронежской, Ивановской, Калининградской, Калужской, Кемеровской, Курской, Ленинградской, Московской, Ни-

жегородской, Омской, Пензенской, Пермской, Ростовской, Рязанской, Тамбовской, Тверской, Томской, Тульской, Самарской, Свердловской, Саратовской, Челябинской и Ярославской областей, Алтайского, Ставропольского, Краснодарского краев, а также партнеры компании из Беларуси, Украины, Узбекистана, Азербайджана.

В первый день работала секция «Тенденции рынка и нормативное регулирование», в ходе которой прозвучало восемь докладов ведущих специалистов из ГК «ЭФКО», ФГБНУ «НИИ питания», Все-

российского научно-исследовательского института сертификации, Малайзийского совета, Ассоциации производителей и потребителей масложировой продукции и др. А благодаря корпоративному фильму компании «ЭФКО» под названием «Энергия жизни» участники смогли больше узнать о своем партнере.

Программа этого дня была рассчитана на широкую аудиторию: директоров, маркетологов, технологов.

На второй день семинар продолжил работу в секциях по трем отраслям – кондитерской, хлебопекарной и молочной, каждая из которых проходила в отдельном зале и имела свою особенность.

«Участие в мероприятии для нас очень полезно, – говорит **Ирина Боровик, руководитель направления отдела хлебо-булочных и кондитерских изделий компании «Палсгаард Р».** – Во-первых, у нас есть возможность познакомиться с новыми разработками «ЭФКО», так как нам необходимо лучше ориентироваться в ассортименте для решения различных технологических задач. Во-вторых, это повод близко и плодотворно пообщаться с производителями, при этом происходит обмен опытом и понимание реальных потребностей. В-третьих, это позволяет расширить профессиональный кругозор, поскольку на семинаре всегда выступают специалисты с интересными информативными лекциями. Хочется отметить удачный эксперимент в объединении трех отраслей в один семинар, так как есть компании, работающие в двух или даже трех отраслях одновременно. Также приятно осознавать постепенно растущий интерес в области производства безглютеновых изделий, для разработки ассортимента которых ГК «ЭФКО» провела большую исследовательскую работу».

Секция молочного направления затрагивала две основные темы – это «Аспекты производства и реализации молочкосодержащих продуктов и спредов» и «Технологические аспекты использования ЗМЖ в производстве продуктов масложировой и сыроделия». В ее рамках прозвучало 14 докладов, среди которых выступления ученых из ФГБНУ «ВНИМИ», ФГБНУ «ВНИИМС», а также ведущих специалистов ГК «ЭФКО» и других представителей отрасли. Технологи «ЭФКО» предложили производителям расширить ассортимент выпускаемой продукции, поделившись новыми разработками, направленными на совершенствование органолептических свойств спредов и сырных продуктов за счет применения новых пищевых ин-



гредиентов и регулирования технологических параметров производства. Доклады специалистов компании сопровождались дегустациями предложенных новинок. Кроме того, были продемонстрированы примеры упаковочных решений.

Ключевым событием секции стало подведение итогов конкурса качества «Инновации в традициях». На конкурс были представлены образцы растительно-жировых спредов и сырных полутвердых продуктов с использованием заменителей молочного жира ГК «ЭФКО». Дегустационная комиссия изучила зашифрованные образцы, оценивая органолептические свойства продукции, а также внешний вид упаковки и маркировку товара. **Председатель дегустационной комиссии, к. т. н., зам. директора по научной работе ФГБНУ «ВНИИМС» Елена Топникова** так подвела итог конкурса: «Любое производство – это сложный и «живой» процесс, поэтому качество одного и того же продукта день ото дня может отличаться. В этом и состоит задача технолога – добиться стабильности продукта, умело управляя рычагами воздействия на его качество в процессе производства».

В состав комиссии также вошли: д. т. н., зав. лабораторией стандартизации, метрологии и патентно-лицензионных работ ФГБНУ «ВНИИМ» Ирина Макеева, д. т. н., зав. отделом физической химии ФГБНУ «ВНИИМС» Ольга Лепилкина и ведущие технологи ГК «ЭФКО», имеющие квалификацию «Эксперт – дегустатор молочной продукции».

Победители конкурса были отмечены дипломами и ценными подарками, которые станут хорошим подспорьем в работе лабораторий предприятий-конкурсантов.

«Технологические аспекты производства мучных кондитерских и хлебобулочных изделий. Модернизация, современные технологии и ингредиенты» – так называлась секция для хлебопечков. Она также включала 14 лекций, среди докладчиков – представители ГК «ЭФКО», Евро-



Узнать о новинках жиров компании «ЭФКО», познакомиться с новыми рецептурами вафель и конфет можно было не только на лекциях, но и во время дегустаций, которые стали практическим подтверждением теоретического материала

пейского института упаковки, ученые ФГБНУ «НИИ питания» и др.

«Я встретила здесь такую человечность и заботу о каждой мелочи, которые создавали нам, участникам семинара, комфорт: начиная от организованного транс-

фера и заканчивая дождевиками, взятыми на всякий случай на экскурсию в Красную Поляну, – делится впечатлениями **Татьяна Федык, руководитель производственной службы АПК «Стойленская нива»**. – Несмотря на многолетний опыт работы, я узнала много нового о маргаринах во время лекций, об их разнообразии и различных свойствах, от которых зависит качество и выход продукции. Выступления Елены Улезько и Ольги Хлопониной (ГК «ЭФКО») мы слушали, затаив дыхание. Я очень благодарна этим специалистам за то, что они расширили наши познания и наше представление о маргаринах. Уже сейчас с уверенностью хочу сказать, что полученные на этом семинаре знания станут поводом для более тесной работы с компанией и расширения сфер нашего сотрудничества».

Для многих гостей конференции объединение работы трех семинаров одновременно было интересным и полезным – участники могли выбирать, на какую секцию или дегустацию пойти, какой доклад будет полезнее послушать.

«Мы привыкли называть друг друга клиентами, в результате неформального общения на таких мероприятиях происходит взаимное проникновение, клиенты становятся знакомыми, товарищами, друзьями, а через это – более открытыми, появляется большая ответственность за принимаемые решения. Есть возможность проконсультировать друг друга по вопросам, которые волнуют, которые необходимо решать с коллегами и единомышленниками. В целом это дает дальнейший импульс для развития», – отмечает **Газибег Магомедов, д. т. н., профессор, зав. кафедрой технологии кондитерского производства ВГУИТ**.

Узнать о новинках жиров компании «ЭФКО», познакомиться с новыми рецептурами вафель и конфет можно было не только на лекциях, но и во время дегустаций, которые стали практическим подтверждением теоретического материала. Кроме того, участники получили рекомендации, какой из жиров компании наиболее подходит для того или иного кондитерского изделия. Кульминацией работы секции стала дегустация конфет премиум-класса, а шоколадный фонтан, подготовленный организаторами, добавил мероприятию праздничного настроения.

Дополнительным источником приятных впечатлений от мероприятия стали экскурсии в горнолыжный курорт Красная Поляна и Олимпийский парк. **■**



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

Авторы:



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



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

Kathi управляет производственными процессами с использованием CSB-System



Рабочее место сбора палет с готовой продукцией, оборудованное промышленным компьютером CSB-Rack

История предприятия Kathi, основанного в ГДР в 1951 году, не проста, но успешна. Первые 40 лет с момента основания были отмечены становлением предприятия, переходом контрольного пакета акций в государственное владение (экспроприацию) и последующим возвратом в частную собственность в 1991 году с образованием Kathi Rainer Thiele GmbH.

Сегодня Kathi представляет собой современное производство сухих смесей для

выпечки, которое по собственным данным занимает в новых федеральных землях¹ ведущее место с 47,6% объема продаж и второе место на национальном рынке с 13,9%. «Именно в старых федеральных землях мы видим высокий потенциал для развития, но и в международном масштабе имеем успех. Нам уже удалось вывести на рынок первые продукты. Не без основания мы ожидаем в 2015 году дальнейшего увеличения объемов про-

даж и надеемся впервые реализовать товаров на 30 млн евро», – говорит **руководитель предприятия Марко Тиле**. С увеличением объемов производства на предприятии выросли затраты труда и требования в подразделениях. Использование современных информационных технологий в управлении новыми, постоянно меняющимися производственными структурами было только вопросом времени.

«Применяемое нами ранее программное обеспечение больше не соответствовало нашим требованиям в отражении процессов предприятия и предоставлении необходимых для управления фирмой анализов и отчетов», – поясняет **технический директор Штефан Хартелт**.

Результатом тщательного и продолжительного поиска нового программного обеспечения стало внедрение в 1999 году решения CSB-System. «Нашей целью было отображение в одном программном обеспечении всех процессов предприятия без (по возможности) островных решений. Это нам удалось сделать в сотрудничестве со специалистами CSB-System. Кроме того, многие наши деловые партнеры уже использовали решение CSB, и мы могли наблюдать рост эффективности их деятельности», – делится опытом Штефан Хартелт.

Эффективное производство благодаря IT

Ответственный за производство менеджмент предприятия Kathi совместно с отделом сбыта разрабатывает ориентировочный годовой производственный план. Этот план разбивается по месяцам и уточняется с учетом информа-

¹ Новыми федеральными землями называют присоединенные в 1990-х годах к ФРГ территории бывшей ГДР.

ции со склада о запасах товаров и данные об объемах продаж. После установления последовательности выполнения производственных процессов отделу закупок остается достаточно времени для приобретения требуемого сырья. Необходимое количество сырья рассчитывается по рецептурам и планируемыми объемам производимых продуктов и может передаваться системой напрямую поставщикам. Данные заказов при поставке сырья могут быть вызваны сотрудниками участка приемки товаров непосредственно на экран компьютера или на мобильное устройство. После проверки на количество и качество поступающее сырье получает внутреннюю этикетку с кодом EAN-128, считывание которого в последующих процессах на предприятии Kathi минимизирует затратную по времени регистрацию данных с использованием клавиатуры. При приемке упаковочных материалов и полуфабрикатов дополнительно генерируется номер транспортной единицы (NVE).

Регистрация основных сырьевых компонентов в хранилищах силосного типа выполняется через специально настроенный интерфейс с системой производителя оборудования Zerpelin. В соответствии с планом производства сырьевые компоненты для каждого заказа взвешиваются в установке Zerpelin, смешиваются и, наконец, расфасовываются. Все производственные этапы могут отслеживаться руководством на пульте управления в системе CSB, в том числе на CSB-Rack – промышленном компьютере, используемом для оборудования специальных рабочих мест. CSB-Rack отличается своей прочностью и долговечностью и предназначен для использования в жестких условиях производственного окружения.

Готовая продукция собирается на автоматической упаковочной линии в товарные единицы, которые, в свою очередь, укладываются на палеты. Палеты снабжаются внутренней этикеткой, транспортируются в расположенный поблизости логистический центр и там складываются.

Снижение до минимума количества ошибок

До конца 2006 года Kathi инвестировало 2,5 млн евро в имеющийся завод в городе Галле, переоборудовав его в новый логистический центр. Существующий склад был реконструирован и полностью оборудован в подразделе-

ние логистики в виде палетного склада с 2500 местами хранения. Палеты размещаются горизонтально и вертикально в несколько рядов и перемещаются по наклонным рольгангам, благодаря чему обеспечивается принцип FiFo². Ежемесячно со склада отгружаются до 3 тыс. палет, причем может осуществляться их индивидуальное этикетирование под клиента. Время поставки продукции составляет 3–5 дней с момента



Процесс комплектации заказов с использованием мобильных устройств для регистрации данных

заказа. Программный модуль регистрации производственных данных, а также модуль мобильной регистрации данных в логистическом центре позволяют Kathi эффективно регистрировать информацию. Регистрация информации осуществляется непосредственно на местах ее возникновения с целью избежать дублирования и ошибок при вводе данных, а также потерь информации.

«Используя решение CSB-System для комплектации заказов в режиме онлайн, нам удалось снизить до минимума количество ошибок. Кроме того, решение убеждает своей простотой, благодаря чему новые и неопытные в отношении IT сотрудники в самое короткое время обучаются и могут полноценно работать в отделе комплектации», – говорит руководитель технического и производственного отделов Штефан Хартелт.

Благодаря этому, значительно повышаются надежность и скорость процессов, что обеспечивает непосредственно в режиме онлайн и в одной рабочей операции прием и обработку в ERP-системе различных весовых, счетных и упаковочных единиц. Наблюдение за производственным процессом в режиме реального времени осуществляется посредством

онлайн-интеграции измерительных инструментов, таких как весы, работающие в режиме онлайн радиосканеры.

Мобильные устройства для ввода данных могут использоваться также и при инвентаризации. Сотрудникам склада выделяются различные группы артикулов, которые они должны инвентаризировать. С использованием мобильного устройства они регистрируют данные палет. Прибор визуализирует данные из системы (ожидаемые количественные данные), а сотрудник определяет фактические количественные данные и либо подтверждает, либо корректирует индицируемую системой информацию. Фактические количественные данные передаются обратно в CSB-System. С использованием решения CSB-System с большой производительностью осуществляется процесс проверки и подтверждения данных по складским остаткам.

Прямой доступ к важной информации

Руководство предприятия Kathi придает большое значение прямому доступу к важнейшим для бизнеса данным и информативным показателям, таким как финансовая статистика или плановые данные. Различные инструменты отчетности, интегрированная матрица диспозиции и планирования, предоставляемые CSB-System, позволяют руководству фирмы принимать обоснованные решения. Менеджмент имеет в любой момент времени возможность по нажатию кнопки получить обзор актуальной производственной ситуации на Kathi. Для того чтобы это стало возможным, данные всех функциональных областей и отдельных производств регистрируются непосредственно в процессе вдоль всей цепи создания добавленной стоимости. Это также обеспечивает максимальную прозрачность процессов. Получаемые данные анализируются под различными углами зрения, и результаты в соответствии с запросами предоставляются на различные уровни менеджмента предприятия Kathi.

«За счет интеграции отдельных модулей каждый сотрудник обеспечивается на своем рабочем месте актуальной информацией», – поясняет господин Хартелт. Руководитель предприятия дополняет: «Благодаря использованию высокоэффективных информационных технологий мы достигли поставленных перед проектом целей и отображаем все процессы предприятия на уровне, обеспечивающем нам высокую конкурентоспособность на рынке».

² Принцип FiFo (Fist In Fist Out) – «первым пришел – первым ушел».



Фото: www.modern-bakery.ru



Событие: **Modern Bakery Moscow**
www.modern-bakery.ru

Modern Bakery Moscow 2016

С 14 по 17 марта 2016 года в ЦВК «Экспоцентр» в Москве пройдет Modern Bakery Moscow – 22-я ведущая Международная специализированная выставка для хлебопекарного и кондитерского рынков.

Экспозиция

На выставке будет представлена вся цепочка производства продуктов хлебопекарного и кондитерского рынков – от ингредиентов и сырья до упаковки, включая оборудование для производства кондитерских изделий, жиры и масла, шоколад, муку, холодильную технику, дозировочное оборудование, оборудование для производства фаст-фуда, мороженого, макаронных изделий и пиццы, продукцию для оснащения кафе, магазинов и ресторанов, оборудование для профессиональной кухни и инвентарь и многое другое.

Традиционно Modern Bakery Moscow представляет масштабную экспозицию технологического оборудования для производства кондитерских и хлебобулочных изделий от крупнейших мировых поставщиков. На стендах ведущих производителей оборудования, таких как Debag, Mecatherm, Miwe, Revent, Rondo, Wachtel GmbH и многих других,

демонстрируется широкий модельный ряд современных машин. Практически все российские топ-предприятия по производству пищевого оборудования, такие как «Русская Трапеза», «Таурас-Феникс», «Восход», «Шебекинский Машиностроительный завод», «СЭМЗ», ежегодно принимают участие в Modern Bakery Moscow.

Помимо этого, на выставке широко представлены ингредиенты для производства кондитерских и хлебобулочных изделий. Участники выставки, такие как Dawn Foods, Fazer, Martellato, «Дальняя мельница», «Италика Трейдинг», «Лейпуриен Тукку», «Санкт-Петербургский мельничный комбинат», «Саф-Нева», «Унигра», демонстрируют на своих стендах трендовые продукты и актуальные решения для современного производства.

Деловая программа

При поддержке многочисленных партнеров на выставке организована

платформа для обмена опытом и повышения квалификации.

В 2016 году организаторы планируют уделить особое внимание мастер-классам и семинарам для профессионалов области, а также расширить спектр обсуждаемых тем. Швейцарский Центр повышения квалификации Richemont продолжит обучение всех желающих кондитерскому и хлебопекарному мастерству в дни работы Modern Bakery Moscow 2016. В третий раз профессиональные и начинающие кондитеры поборются за главный приз на Международном конкурсе кондитерского искусства в различных номинациях.

Цифры-2015

В 2015 году за три дня продукцию, представленную 180 экспонентами из 17 стран, смогли посмотреть 11 084 профессиональных посетителя из 42 стран. Среди участников – 110 российских и 70 международных компаний.

Выставка Modern Bakery Moscow дает возможность посетителям и участникам получить целостное представление о развитии отрасли, а также ознакомиться с тенденциями и новинками хлебопекарного и кондитерского рынков. **КС**



**MODERN
BAKERY
MOSCOW**

22^{-ая} Международная специализированная выставка
для хлебопекарного и кондитерского рынка

14 - 17 марта 2016

ЦВК «Экспоцентр»

Москва



www.modern-bakery.ru



messe frankfurt



O/W/P

EUROPAIN & INTERSUC

PARIS

МЕЖДУНАРОДНЫЙ
САЛОН ХЛЕБОПЕЧЕНИЯ,
МОРОЖЕНОГО, ШОКОЛАДНОГО
И КОНДИТЕРСКОГО
ПРОИЗВОДСТВА

5-9 ФЕВРАЛЯ 2016 | PARIS-NORD VILLEPINTE | ПАРИЖ, ФРАНЦИЯ

ВОЗМОЖНОСТЬ СОЗДАВАТЬ



▶ **804** экспонента и бренда

▶ Последние **ИННОВАЦИИ**

▶ Лучший **французский опыт**

▶ **2 международных** конкурса

- Международный кубок хлебопечения
- Международный кубок Arts Sucrés

▶ **Новые даты** салона:
С **пятницы** 5 февраля
по **вторник** 9 февраля

ПОЛУЧИТЕ ВАШ БЕСПЛАТНЫЙ БЕЙДЖ
на www.europain.com с кодом

PPKSH

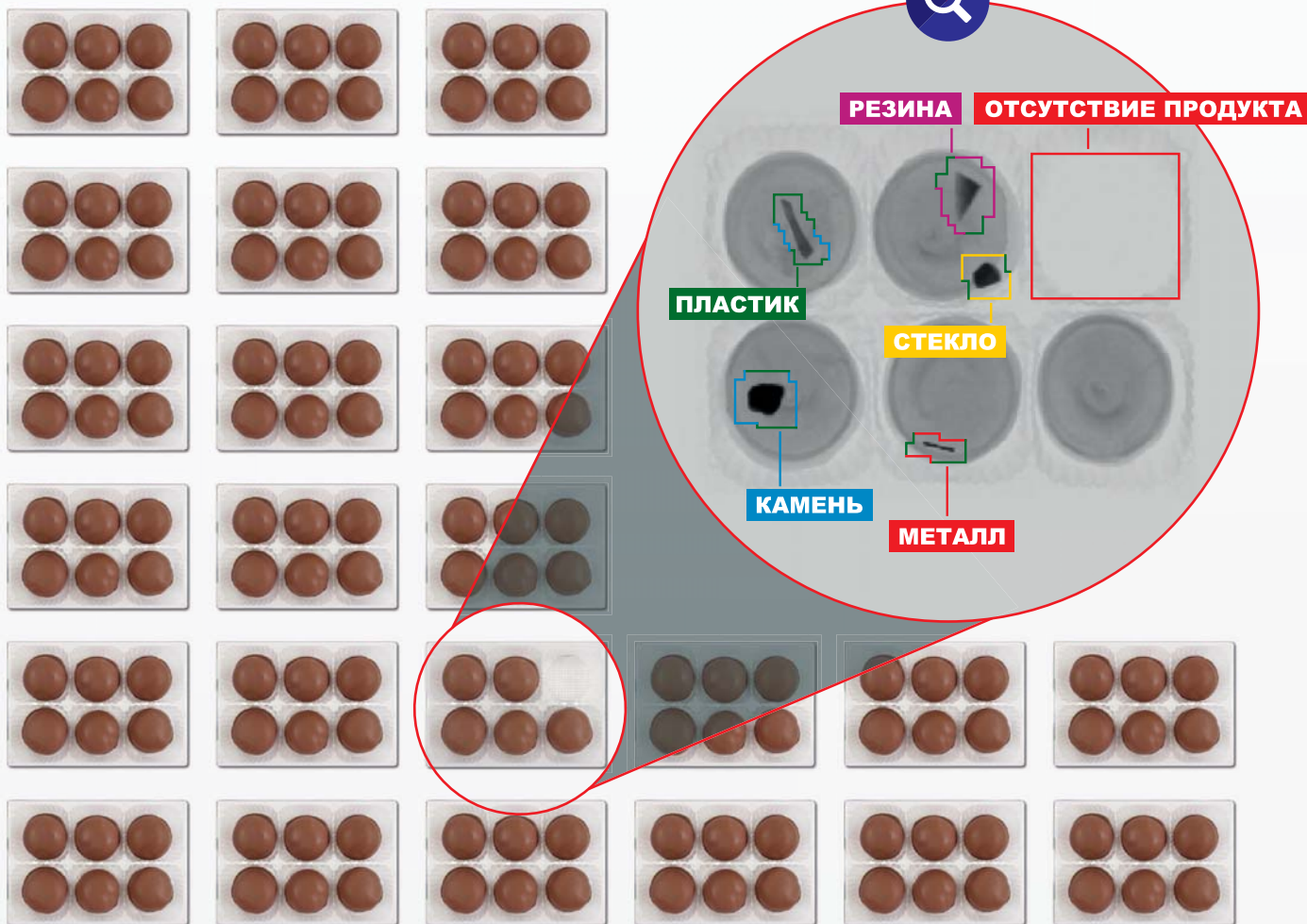


Официальный представитель салона
Промосалон:
+7 (495) 640 57 19
+7 (916) 692 85 29
e-mail: dbogdanov@promosalons.com

Будьте
с Europain



europain.com



ВИДИТ НЕВИДИМОЕ

Безопасность покупателей - это основа вашего бизнеса. Системы **рентген-контроля** Ishida позволяют избежать опасности нанесения вреда здоровью и защищают репутацию вашего бренда.

Что мы предлагаем:

- Улавливать посторонние включения в упаковке, такие как **металл, стекло, камни, кости, резину и пластик.**
- Распознавать недостающие части продукции и её повреждения.

Наше оборудование полностью безопасно и сертифицировано.

Для более подробной информации посетите www.ishidaeurope.ru

ПРОТЕСТИРУЙТЕ ВАШУ ПРОДУКЦИЮ В ДЕМО ЗАЛЕ ISHIDA В МОСКВЕ



Оборудование Ishida для контроля качества



Рентген-контроль



Контрольные весы



Тестеры качества запайки лотков



Визуальные системы

ISHIDA
Whatever you make, **make certain.**



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

ЭФФЕКТИВНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПЕЧЕНЬЯ

Система отсадки, экструзии и струнной резки V60

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

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

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

 **MEINCKE**