

хлебопечение /

**кондитерская
сфера**

3 (65)

2016

28

Уже в восьмой раз выставка ProSweets Cologne стала главным местом встречи лидеров кондитерской отрасли. 31 января – 3 февраля 2016 года мероприятие объединило на одной площадке 336 экспонентов и почти 17600 посетителей-специалистов, что на 4 % выше показателей предыдущей выставки. Доля посетителей из-за рубежа составила около 65%. Таким образом, выставка ProSweets Cologne 2016 еще раз подтвердила статус главного B2B мероприятия отрасли.



Всего в январе–октябре 2015 года объем экспорта ржи из РФ составил 119,2 тыс. т, что на 51,6% больше, чем за аналогичный период 2014 года.

6



66

**Евгения Черноглазова,
основатель кондитерского
бутика MontParnasse:
«Я люблю тебя, жизнь.
И надеюсь, что это взаимно»**

Традиционно самыми крупными производителями ржи в стране являются Башкирия и Татарстан. На эти две республики приходится 20% ее общих посевов и около 30% валового сбора. Для них характерна наивысшая урожайность озимой ржи. Они имеют и самый высокий коэффициент специализации, производя озимой ржи в расчете на душу населения в 5–6 раз больше, чем в среднем по стране.



По сравнению с предыдущим кварталом спрос на вакасии в хлебно-кондитерской отрасли в 2016 году снизился на 11%.



sfera.fm
food market news

10.07.2015 16:27:40



ЖУРНАЛ
«МЯСНАЯ СФЕРА»
№ 3 (54) 2015



Птицевод
планирую
полностью
интегрирован
в мировой рынок

президент
птицеводства



«Агата Роял Гринланд» выбирает современные технологии производства и финансирования

458

Статьи



Новости

11:50 Ученые: колбаса может спровоцировать рак кишечника

11:43 Индия построит в Башкирии завод по производству удобрений

11:35 В Новороссийск пытались ввезти 23 тонны турецких нектаринов с вредителями

11:10 Ученые: регулярное употребление капусты продлевает жизнь

10:25 Калининградский Россельхознадзор отправил обратно в Сербию 64 тонны опасной свинины

CPM Europe.

Ваш партнер в производстве

poly-clip
SYSTEM

Нашли ошибку?

Выделите ошибку и нажмите

Ctrl + Enter

Свежие новости «с полей»

Актуальная аналитика

Публикации ведущих экспертов

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



ГЛАВНАЯ РОССИЙСКАЯ ВЫСТАВКА ПИЩЕВОГО ОБОРУДОВАНИЯ И ИНГРЕДИЕНТОВ

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

www.agroprod mash-expo.ru



АГРО ПРОД МАШ

10–14
октября 2016

САЛОН КОНДИТЕРСКОГО И ХЛЕБОПЕКАРНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

ПРИЗНАНИЕ ОТРАСЛИ

По данным ВЦИОМ, посетители
отмечают широкий ассортимент:
кондитерского оборудования – **84%**,
оборудования для хлебопекарной
отрасли и переработки зерна – **82%**,
оборудования для производства
макаронных изделий – **79%**



12+

Рейтинг



20 650 ПОСЕТИТЕЛЕЙ ИЗ 59 СТРАН И 1 006 ГОРОДОВ РОССИИ

Организатор:



МОСКВА



При поддержке:

• Министерства сельского хозяйства РФ
• Министерства промышленности
и торговли РФ

Под патронатом Торгово-промышленной
палаты РФ

Генеральный
информационный
партнер:



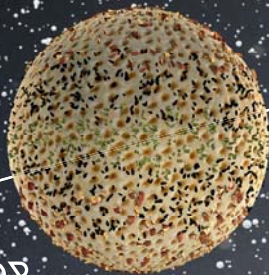
Информационный
партнер:



Официальный
интернет-партнер:



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



VIGOR

GLUTEN
FREE



SALUBRIOUS

THE SNACK BIG BANG

SCOOPER



NOSH



For more
information visit
www.haas.com



содержание

отрасль
Технологи ГК «ЭФКО» предложили
кондитерам новые разработки
фоторепортаж

12
26

Крымхлеб – с заботой о людях 36



Несмотря на полезность и качественность ржаного хлеба, в России (в отличие от соседней Финляндии, где его производство развивается) на полках магазинов его становится все меньше. Чем вызвано сокращение производства исконно русского и недорогого продукта питания?

6

тема номера	Ржаной хлеб перестает быть исконно русским продуктом	6	отрасль /события и факты	Технологи ГК «ЭФКО» предложили кондитерам новые разработки	26
	Лучшая прививка против роста цен – увеличение производства	10		ISM 2016 уверенно лидирует на рынке профессиональных мероприятий кондитерской отрасли	27
отрасль /зерновые культуры	Аркадий Злочевский: «Нам мешают чиновничьи интересы и интересы чиновничьего клана»	12		Выставка ProSweets в Кельне: масштабная экспозиция оборудования для кондитерской промышленности	28
	Овес: функциональные свойства и особенности использования	17	деловой завтрак	Юрий Кацнельсон: «Будущее хлебопечения за малыми форматами торговли»	30
/технологии	Ржаные закваски	18	регионы	Крым обеспечивает себя самостоятельно основными продуктами питания	34
/проблемы и решения	Целебная сила хлеба	20	фоторепортаж	Крымхлеб – с заботой о людях	36
/события и факты	«Лепешку мира» испекут в рамках всероссийского форума «Российское село–2016»	22	производство /проблемы и решения	Об «Аскании», росте цен на сырье и новых технологиях	48
	Новости отрасли	23			

caotech
 grinding technology


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.

caotech
 grinding technology

Handelsweg 3 - 1521 NH Wormerveer - The Netherlands
 phone +31 75 640 43 13 - info@caotech.com - www.caotech.com



содержание

производство
Кондитер – это гурман
и художник, химик и физик
качество и безопасность

48
50

Аспекты качества тортов и пирожных 60



«Крымхлеб» – крупнейшее в регионе предприятие, обеспечивающее хлебобулочной продукцией практически весь полуостров, – выпускает более 180 т изделий в сутки. Да и ассортимент немалый, порядка 60 наименований: это и хлеба, и сдоба, и всевозможные хлебобулочные изделия.

36

производство
/проблемы и решения

/ингредиенты

инфографика

/качество
и безопасность

Кондитер – это гурман
и художник, химик и физик 50

Чтобы спрос на кондитерские
изделия «не растаял» под жарким
летним солнцем! 54

Результаты мониторинга:
Потребление основных групп
пищевых продуктов населением
Российской Федерации 56

Санитарно-гигиенические основы
хлебопечения 58

производство
/качество
и безопасность

/кадры

женские правила

Аспекты качества тортов
и пирожных 60

Как готовят специалистов
для пищевой отрасли 62

Рынок труда
в хлебно-кондитерской отрасли 64

Евгения Черноглазова:
«Я люблю тебя, жизнь.
И надеюсь, что это взаимно» 66

хлебопечение/ кондитерская сфера №3 (65) 2016

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
№ ФЧ77-46400 от 31 августа 2011 г.

Адрес редакции:
Россия, 197101, Санкт-Петербург,
ул. Мира, д. 3, литер А, помещение 1Н,
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

Арт-директор:
Павел Хан
pavelhan2009@gmail.com

Реклама:
Ольга Паленова
o.palenova@sfera.fm

Виктория Паленова
v.palenova@sfera.fm

Надежда Антипова
n.antipova@sfera.fm

Наталья Баранцева
n.barantseva@sfera.fm

Анастасия Кочеткова
a.kochetkova@sfera.fm

Выпускающий редактор:
Светлана Клепикова
s.klepikova@sfera.fm

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

Корректор:
Лариса Торопова

Иллюстрация в номере:
Тимофей Яржомбек

Дизайн инфографики:
Нина Слюсарева

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

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

Все рекламируемые товары имеют
необходимые лицензии и сертификаты.
Редакция не несет ответственности
за содержание рекламных материалов.
Материалы, отмеченные значком **Р**,
публикуются на коммерческой основе.

Материалы, отмеченные значком **КС**,
являются редакционными.

Мнение авторов не всегда совпадает
с мнением редакции.
Отпечатано в типографии «ПреминумПресс».
Подписано в печать: 02.06.16. Тираж: 3000 экз.





Несмотря на нынешние экономические неурядицы, хлебопекарный и кондитерский рынок не только выживает, но и потихоньку растет. На смену закрывающимся по каким-то причинам производствам открываются новые – мобильные, небольшие. И это закономерно. Хлебо-булочные изделия – это продукты первой необходимости. От того, насколько эффективно развивается отрасль, зависит наличие хлеба на нашем столе.

Сегодня покупатель уделяет огромное внимание качеству продукта, проявляя интерес к его составу и срокам хранения. Помимо этого, все большую популярность набирают экологически чистые продукты. По мнению футуролога Моргана Гэй, спрос на натуральные простые продукты диктуется более широкими трендами макроэкономики, например несовершенством, сбоями и сдвигами на социальном уровне. Это означает, что производители больше не будут вынуждены выпускать однородные продукты, а слово «натуральный» будет наконец-то означать «органический», а не «гомогенный».

Сегодня уделяется внимание и продуктам, не содержащим добавок. В отчете, представленном группой компаний Ingredion, говорится, что по мере того как выбор и качество продукции будут увеличиваться, это станет нормой среди потребителей. Развитие рынка продукции, не содержащей добавок, станет положительной тенденцией.

Специалисты компании уверены, что натуральные ингредиенты останутся важной составляющей, но уже в рамках более обширного стремления к подлинности. Этот спрос на «настоящее» будет поддержан поколением подрастающих миллениалов, предпочитающих домашнюю продукцию, приготовленную из экологически чистых и знакомых ингредиентов.

Все эти факторы заставляют хлебопекарей – кондитеров заниматься расширением ассортимента продукции, поиском и разработкой новых рецептов, новых вкусовых гармоний – фудпейринг (foodpairing), – порой экстравагантных, таких как сочетание темного шоколада с красным перцем, беконом и зеленым луком. Многие производители обращаются и к старым бабушкиным рецептам.

Светлана Клепикова,
редактор журнала
«Кондитерская сфера / хлебопечение»



Тема номера

Ржаной хлеб перестает быть исконно русским продуктом



Автор:
Светлана Клепикова

Иллюстрация: Тимофей Яржомбек

Традиционно самыми крупными производителями ржи в стране являются Башкирия и Татарстан.

Производство ржаной муки в 2015 году снизилось незначительно – на 2,7% (специалисты связывают это с наличием запасов ржи прошлых лет), было намелено 0,7 млн т ржаной муки.



«Хлеб всему голова» – гласит народная пословица. Действительно, у наших предков хлеб считался основным продуктом питания. Да не просто хлеб, а ржаной – ароматный, сытный, полезный. Он присутствовал на столах как у знати, так и у крестьян. Существовало множество рецептов ржаного хлеба: заварной, бородинский, красносельский и др. Некоторые рецепты и по сей день пользуются спросом. По мнению многих ученых-диетологов, ржаной хлеб по питательной ценности превосходит многие другие продукты, а как элемент сбалансированного питания может служить для профилактики ряда заболеваний, связанных с обменом веществ.

лись от 1,8 до 3,8 млн га, а объемы ее производства – от 2,9 до 7,1 млн т. На долю посевов озимой ржи в структуре посевных площадей зерновых культур приходилось от 4,1 до 8,0%, а в производстве зерна ее удельный вес составлял от 2,7 до 8,2%.

Традиционно самыми крупными производителями ржи в стране являются Башкирия и Татарстан. На эти две республики приходится 20% ее общих посевов и около 30% валового сбора. Для них характерна наивысшая урожайность озимой ржи. Они имеют и самый высокий коэффициент специализации, производя озимой ржи в расчете на душу населения в 5–6 раз больше, чем в среднем по стране.

По данным BusinesStat, в 2015 году в России было собрано 2,086 млн т ржи, что составляет 2,0% от всего урожая. Всего же в закрома страны поступило 102,4 млн т зерновых культур, что на 0,7% меньше аналогичного показателя в 2014 году. При этом валовой сбор пшеницы составил 61,8 млн т (60,6% всего урожая), овса – 4,5 млн т (4,4% всего урожая). Сокращение валового сбора ржи обусловлено не только снижением ее урожайности, но и сокращением посевных площадей до рекордно низкого показателя для нашей страны – 1,291 млн га против 1,875 млн га в 2014 году. И это при том, что производство ржи обходится дешевле: полная себестоимость этой зерновой культуры составляет 409,3 рублей за центнер, а пшеницы – 464,1. «Однако цена реализации ржи всего 4467 рублей за тонну, в то время как пшеницы – 5929. Поэтому аграриям выгоднее производить пшеницу, и в результате площади под рожью сокращаются», – поясняет Анатолий Алтухов.

Но в условиях девальвации рубля усилились экспортные поставки ржи нового урожая. Так в сентябре–октябре 2015 года было экспортировано 31,0 тыс. т против 3,1 тыс. т за аналогичный период 2014 года (оценка экспертно-аналитического центра аг-

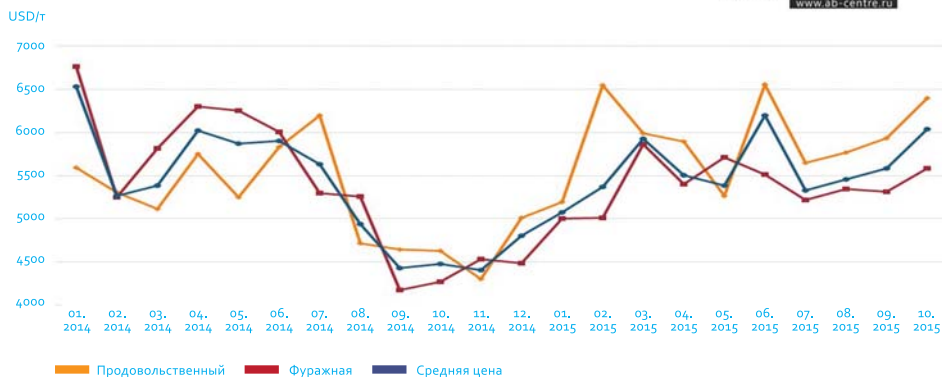
Да и сама рожь неприхотлива и обладает комплексом положительных свойств для универсального использования. «Среди зерновых культур она предъявляет самые низкие требования к плодородию почвы, внесению минеральных и органических удобрений, применению средств защиты растений от вредителей и болезней», – комментирует **Анатолий Алтухов, заведующий отделом территориально-отраслевого разделения труда в АПК ФГБНУ ВНИИ экономики сельского хозяйства, доктор экономических наук, профессор, академик РАН.** – Благодаря своим сравнительно низким требованиям к интенсивности возделывания, но высокой зимостойкости и засухоустойчивости

рожь является культурой низкого экономического риска, способной успешно произрастать на малоплодородных дерново-подзолистых кислых почвах», – уверен профессор.

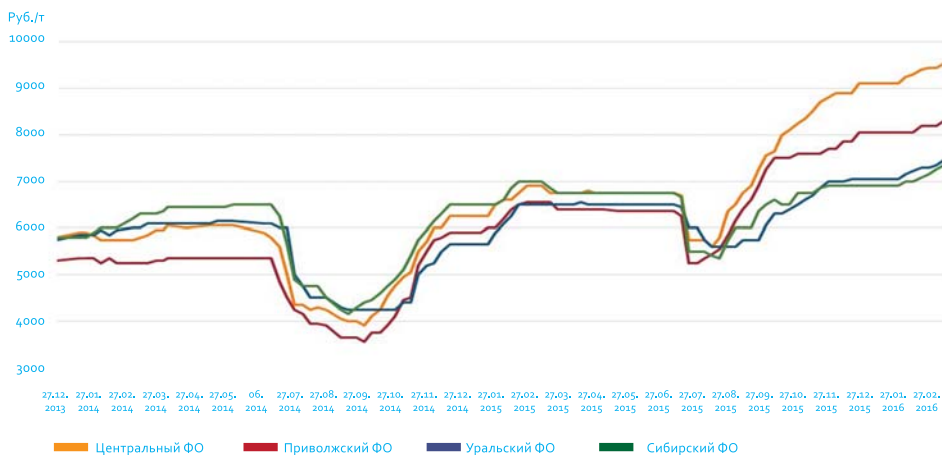
Несмотря на полезность и качественность ржаного хлеба, в России (в отличие от соседней Финляндии, где его производство развивается) на полках магазинов его становится все меньше. Чем вызвано сокращение производства исконно русского и недорогого продукта питания?

Как пояснили в ВНИИ экономики сельского хозяйства, в последние десятилетия посевные площади и валовой сбор озимой ржи имели неуклонную тенденцию сокращения. При этом посевные площади ржи в стране колеба-

Цены на рожь в России



Динамика цен на рожь в России в 2014-2016 гг. по федеральным округам, руб./т



Источник: составлено АБ-Центр на основе данных НСЗ

робизнеса). Всего же в январе–октябре 2015 года объем экспорта ржи из РФ составил 119,2 тыс. т, что на 51,6% больше, чем за аналогичный период 2014 года.

Всего же в 2015 году из России за рубеж ушло 30,4 млн т зерновых культур (данные BusinessStat) на сумму почти 6 млрд долларов. При этом по сравнению с 2014 годом натуральный объем экспорта незначительно вырос, а стоимостный объем экспорта сократился сразу на 21,6%. Причиной этого стало падение средней цены экспорта в долларовом эквиваленте.

Производство ржаной муки в 2015 году снизилось незначительно — на 2,7% (специалисты связывают это с наличием запасов ржи прошлых лет), было намелено 0,7 млн т ржаной муки. Всего

же в прошлом году в России произведено 9,1 млн т пшеничной и пшенично-ржаной муки. При этом большую часть муки составляют пшеничная мука высшего сорта (6,3 млн т) и пшеничная мука первого сорта (2,2 млн т).

Незначительное сокращение количества ржаной муки на рынке не повлияет существенно на ситуацию в стране, а отразится на количестве ржаного хлеба на полках магазинов и, как следствие, на наших столах.

Пример соседей

(рассказывает профессор Хану Саловара из Viki Food Science)

Более 20 лет назад в Финляндии, как сегодня в России, росло потребление белого хлеба, хотя в питании фин-

нов всегда был приоритетным ржаной хлеб. Еще в Средние века при присоединении Финляндии к Швеции пришельцы заметили, что финны гораздо крепче и здоровее их. Тайным оружием финнов был признан ржаной хлеб — основной продукт питания.

В XX веке о ржаном хлебе подзабыли. Но показатели здоровья населения Финляндии обеспокоили правительство и заставили задуматься над тем, что можно сделать, чтобы его укрепить на национальном уровне. Тогда был провозглашен новый национальный приоритет — здоровое питание, и началась его пропаганда.

В конце 1990-х в рамках национальной программы начали выделяться деньги на изучение свойств ржи и разработку продуктов из зерновых культур, в том числе таких, которые можно назвать инновациями и сейчас, а это ржаные смеси с заданными качествами. В настоящее время на прилавках финских магазинов можно найти хлеб с жирными кислотами, витаминами, семечками, сухофруктами, протеином и даже экзотические сорта хлеба с толчеными оленьими рогами.

Источник: блог «Удивительная Финляндия»

Может быть, и нам ради укрепления здоровья граждан России стоит пересмотреть взгляды на социальный продукт питания — хлеб и больше производить его из ржаного зерна, вспомнить и внедрить в производство старинные рецепты, присмотреться к финской инициативе? Медики и диетологи только спасибо скажут изменениям в рационе, меняющим национальное здоровье к лучшему. Чтобы ржаной каравай стал обычным в ассортименте торговли, нужны добрая воля производителей культуры и продавцов хлеба в торговых точках, запрос потребителя и, возможно, внимание государства к теме оздоровления нации. Как показывает опыт соседей, все это вполне осуществимо.

WE LOVE

... идеальное глазирование



SOLLICH



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

ENROMAT®

Прекрасно зарекомендовавшая себя система глазирования
для любой производительности.

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



Гость:
Сергей Доронин,
заместитель председателя
Комитета ГД по аграрным
вопросам



Беседовала:
Светлана Клепикова



Сергей Доронин,
заместитель председателя
Комитета ГД по аграрным вопросам:
«Лучшая прививка
против роста цен –
увеличение производства»

С начала 2016 года на внутреннем рынке подорожала продовольственная рожь. Так, средняя цена в Центральном федеральном округе в апреле 2016 года по данным НСЗ составила 9500–9900 руб./т, в Приволжском ФО – 8000–8500 руб./т, в Уральском ФО – 7400–7700 руб./т, в Сибирском федеральном округе – 7400–7600 руб./т.

Вслед за ростом цен на продовольственную рожь выросли цены и на ржаную муку. Можно ли сдержать рост цен, какие шаги необходимо предпринять, чтобы предотвратить дефицит продуктов питания, в интервью наше-

му изданию рассказал **Сергей Александрович Доронин, заместитель председателя Комитета ГД по аграрным вопросам.**

– Сергей Александрович, сегодня произошел рост цены на один из наших главных продуктов – ржаной хлеб. Как вы считаете, чем это вызвано?

– Давайте будем откровенны: сегодня дорожает практически всё. Мы все это ощущаем. В таких условиях – когда нужно оплачивать высоченные проценты по кредитам, покупать топливо, семена, удобрения для посе-

ной, готовить технику – крестьяне не вправе торговать в убыток. Иначе производство в АПК просто остановится, и страна столкнется с дефицитом.

– Какой урожай ржи был собран в 2015 году? Сколько гектаров занимают посевы этого года? Возможен ли дефицит на ржаной хлеб?

– Я уверен, что дефицита хлеба российские хозяйства не допустят. Кстати, в нынешнем году посевные площади под озимую рожь, согласно прогнозам, возрастут с 1,3 до 1,4 млн га, т. е. примерно на 7%. Так что у крестьян есть понимание долга перед страной. Жаль, государство, скажем аккуратно, далеко не всегда проявляет по отношению к селу ту же ответственность.

Но в целом вы ставите вопрос совершенно правильно. Посмотрите: еще в 2000 году посевные площади под рожь составляли 3,5 млн га. Иными словами, за 15 лет они сократились в 2,7 раза. Есть над чем задуматься.

– Не связан ли рост цен с ценовым заговором крупных игроков хлебного рынка?

– Боюсь, проблема гораздо сложнее. Хозяйства не заинтересованы, чтобы земля простаивала. Наоборот, они бы хотели, чтобы она приносила прибыль. А если посевные площади все же сокращаются – значит, в стране созданы такие условия, что заниматься производством элементарно невыгодно. И вот это – настоящая беда.

– Можно ли на законодательном уровне зафиксировать цены на основные продукты питания?

– Есть известный афоризм: «Всякая сложная проблема имеет простое, доступное для понимания неправильное решение». Боюсь, данный рецепт – из того же списка.

Смотрите: хозяйства полтора десятилетия сокращают площади, поскольку им невыгодно работать в таких условиях. Зафиксировать цены для них –

В нынешнем году посевные площади под озимую рожь, согласно прогнозам, возрастут: с 1,3 до 1,4 млн га, т. е. примерно на 7%.

Хозяйства не заинтересованы, чтобы земля простаивала. А если посевные площади все же сокращаются — значит, в стране созданы такие условия, что заниматься производством элементарно невыгодно.



значит, еще более ухудшить ситуацию. И уж тогда-то действительно может «запахнуть дефицитом».

В советские времена ведь такой «эксперимент» реализовали: цены были «заморожены». Хлеб, правда, и тогда в магазинах присутствовал, но вот все остальное... Полки абсолютно голые были. За колбасой люди на поездах в Москву ездили. Зачем на те же грабли второй раз наступать?

– Не произойдет ли рост цен вслед за ржаным хлебом и на другие сорта?

– Все будет зависеть от политики государства. Пока она, скажем честно, не

радует. На деле же необходимо увеличивать государственную поддержку АПК, повышая выгодность вложений в сельское хозяйство. Ведь сегодня, даже по официальным оценкам, село ежегодно недофинансируется из федерального бюджета минимум на 40 миллиардов рублей.

Также необходимо решать проблему огромной долговой нагрузки в отрасли. Сейчас в трети субъектов Федерации средств не хватает даже на плату процентов по кредитам. Т. е. работать там крестьянам совершенно невыгодно. Этим регионам нужны особые условия реструктуризации, спи-

сания долгов: разумеется, при условии, что высвободившиеся средства инвестируются в расширение производства.

Наконец, нужно поддержать потребителей, которым в кризис непросто. Я убежден, что необходима программа продовольственных сертификатов, помогающая представителям социально незащищенных слоев населения покупать отечественные товары, в том числе, разумеется, хлеб.

Все это будет вести к увеличению производства. А оно, как известно, — лучшая прививка против необоснованного роста цен. **КС**



Гость:
Аркадий Злочевский,
президент Российского
зернового союза



Беседовала:
Ксения Авдеева

Источник: Свободная пресса



Аркадий Злочевский: «Нам мешают чиновничьи интересы и интересы чиновничьего клана»

Еще 20 лет назад Россия закупала значительную часть хлеба за границей. Сегодня мы не только производим всю муку из нашего зерна, но и отправляем в другие страны зерновую продукцию. При этом наши крестьяне, наши герои, которые и обеспечили эту трудовую победу, живут не так хорошо, как хотелось бы. Очередной российский парадокс!

Сегодня мы беседуем с человеком, который стоял у подножия горы под названием «российский экспорт зерна». И взошел на эту гору. Его характер определил судьбу: он не сворачивает с выбранного пути, все оценивает холодной головой и предельно откровенен в высказывани-

ях. Открыто критикует чиновничество, в том числе Минсельхоз, пишет письма Путину и не пасует перед неудачами.

Он потрясающий фотограф, его работы можно найти в Интернете. Я увидела их на стенах в офисе Российского зернового союза. Взятые в рамки, вы-

ше меня, они поражают. Фотомоменты оригинальны и очень колоритны. Кстати, фотографирует он чаще страны Африки – ЮАР, Намибию, Ботсвану и т. д.

Итак, говорим с **Аркадием Злочевским, президентом Российского зернового союза.**

– Россия стала страной-экспортером зерна. Что происходит с этим рынком?

– Экспорт от нас никуда не денется. Вопрос только в объемах. В этом сезоне мы поставим исторический рекорд – ожидаем продать 34,5 млн т зерна. Это на 2 млн т больше прошлого года.

Я публично высказался об экспорте зерна на одном из американских форумов в 1993-м году, тогда Россия имела статус импортера. На меня посмотрели как на сумасшедшего. Мой прогноз по срокам был – через 10 лет. Ошибся всего на год. Россия стала экспортером через девять лет.

Так что с экспортом у нас все нормально. Другой вопрос, что не очень стимулирующей политикой по регулированию правительство может изменить структуру и позиционирование нашего экспорта. Например, в 2010 году вводилось эмбарго. Введение экспортной пошлины на зерно в 2008 году привело к бременю, которое легло на плечи экспортеров. Все это в свою очередь автоматически перекладывается на производителя и оплачивается исключительно из его кармана. Тем самым уничтожаются стимулы для выращивания зерновых. Так во всем мире, это не только наша практика.

В результате мы встали на путь Аргентины, которая также ввела экспортную пошлину, а потом ушла с мирового рынка со своей пшеницей. Обращаю внимание, что это долгий механизм, и маховик раскручивался в течение 10 лет. Только за последние три года они сократили площади под пшеницей в два раза, и больше Аргентину на мировом рынке пшеницы никто не видит. Сегодня Аргентина рискует начать завозить зерно, хотя была в рядах крупнейших экспортеров.

– Возможно, они направили свои усилия на переработку зерна?

– Пытались бороться с ценообразованием в интересах потребителей по принципу «хлеб дорогой». Наше правительство исходит из той же логики. Конечно, если мы не отменим пошлину, то останемся страной-экспортером. Но именно пшеницы будем производить меньше. Будем наращивать те зерновые, которые не ограничены пошлинами. Например, кукурузу, сою, масличный лен, семена горчицы, горох и другие бобовые.

– И все же пошлина действует давно, а в этом году вы увеличиваете экспорт еще на 2 млн т зерна?

– Механизм еще не сработал как маклов меч. Он раскручивается медленно, и потом ситуацию очень трудно вернуть назад. В свое время Америка дважды вводила эмбарго. Первый раз в 1973 году на сою. Тогда было большое наводнение, с урожаем плохо. И правительство Штатов решило не вывозить сою, исходя из логики, что надо самих себя сначала накормить. Второй раз США

Повысить конкурентоспособность можно двумя способами. Во-первых, можно поработать с себестоимостью продукции. Надо понизить все тарифы для сельхозтоваропроизводителей. Госпомощь должна компенсировать не ставки банковских кредитов, а затраты крестьян. С другой стороны, можно поработать с рынком сбыта. Надо выровнять условия конкуренции, потому что у нас сейчас импортная продукция имеет преференции по сравнению с отечественной.

вводили эмбарго в 1980 году на пшеницу. Это решение было основано на политической мотивации. Советский Союз ввел войска в Афганистан, а мы были тогда крупнейшими потребителями пшеницы в мире. И американцы решили подложить нам свинью, подорвать снабжение в Советском Союзе.

Переоценка этих эмбарго в 90-х годах привела к выводу, причем законодательному, что это были чудовищные ошибки американской власти. Почему? Итогом первого эмбарго стало рождение Бразилии как конкурента по сое. Итогом второго – рождение Евросоюза как конкурента по экспорту пшеницы. А Советский Союз вообще никак не пострадал. Он просто переориентировался на другие рынки. Теперь американское законодательство запрещает правительству ограничивать экспорт, за исключением случаев объявления чрезвычайной ситуации на всей территории США.

– Перескочу резко в сторону. Многие связывают экспорт пшеницы с экспортом нефти, мол, надо самим перерабатывать и т. п. Так экспорт или переработка? Какие экономические законы необходимы, чтобы глубокая переработка смогла победить конкурентов, в том числе недобросовестных. Речь идет о Турции. Как известно, они демпингуют на мировом рынке, чтобы быть впереди планеты всей в экспорте муки.

– Глубокое заблуждение, что переработка зерновых как-то мешает или перекрещивается с экспортом! Одно другому не помеха. Я за то, чтобы мы как можно больше перерабатывали. Но, поймите, это абсолютно разные рынки, к которым нужно относиться по-разному. Нельзя смешивать их и подменять одно другим.

Турецкая история очень показательна. Турки имеют перекрестное субсидирование на своей территории и вышибают демпингом конкурентов на рынке муки. Причем вся их экспортная мука – из российского зерна. Казалось бы, чего бы нам самим зерно не переработать и не занять это место?! Да с радостью! Только для этого нужны экономические условия по стимулированию.

Объясню: в Турции высокая ввозная пошлина на пшеницу. При этом на условиях экспорта муки для экспортера освобождается от пошлины двойной объем по ввозу пшеницы. В результате у них высокая цена на муку внутри страны. У мукомолов экономика резко улучшается. За счет объемов продаж на внутреннем рынке они демпингуют на внешнем. Схема именно такая.

– Неужели в Турции дорогая мука?

– Да, она дороже нашей на 30%. И это как раз тот диапазон цен, которым они играют на внешнем рынке.

– А мы муку закупаем?

– Нет, мы все делаем сами. Просто на внешнем рынке не можем предложить цену, которую предлагают турки. Наш внутренний рынок полностью обеспечен собственными ресурсами. Россия экспортирует немного муки, но в 10 раз меньше, чем турки. Если в этом сезоне мы 200 тыс. т муки «натянем», то это будет за счастье. А турки экспортируют больше 2 млн т муки.

– Каковы достаточные экономические условия для производства зерно-

вых (например, пшеницы), при которых посевы будут расти?

– Основное условие – обеспечить доходность. Нужно убрать все ограничения на развитие пшеничных посевов. Вот и все. Я говорю об экспортных пошлинах, о фитосанитарии и т. д. При чем нам не требуются господство или субсидии. Просто надо убрать все палки в колесах.

В нынешних экономических условиях чем меньше ты вложил в гектар, тем больше заработал. И наоборот, поскольку риски очень высоки, то рискуешь очень много потерять.

– Это странно. Юмор такой?

– Это не юмор, это факты нашей биографии. Так устроены государственные стимулы. Приведу пример. Погектарная поддержка у нас распределяется в связи с количеством площадей, которые засеивает крестьянин, и агроклиматикой. Исходя из такой кривой логики, помощь работает больше в районах, где хуже агроклиматика. Также технологическое производство дает такое количество товара, которое потом некуда девать. Это тоже неверно.

Получается, продуктивность наращивать не надо. А ты же получаешь за каждый гектар поддержку, поэтому в условиях плохой агроклиматикой это условие и работает на снижение технологичности. Мы предлагаем распределять поддержку в связи с вложениями, произведенными в каждый гектар. Чем больше вложил, тем больше получил. Тогда это будет стимулировать технологичность.

– Как вы предлагаете организовать технологическую революцию в производстве зерна?

– Сельское хозяйство должно стать рентабельным бизнесом. Когда мы финансируем какое-нибудь северное оленеводство – это замечательно и правильно. Только финансируйте это не как сельское хозяйство, а как социальные программы.

– Вы за бюджет беспокоитесь? Не хватает?

– Конечно! В результате не хватает на что-то более важное. Поэтому социальные программы должны под держиваться из бюджета. Потому что, когда случаются экономические катаклизмы, правительство начинает секвестр и урезает в первую очередь программы развития. Это «нестрате-

гично» как минимум. Поэтому давно предлагаем всю господдержку разделить на средства поддержки и средства развития. Причем средства развития сделать защищенной статьей, которая не может подлежать никаким секвестрам.

Также важно изменить постановку целей в сельском хозяйстве. Пока в госпрограмме, в Доктрине продовольственной безопасности у нас написано, что целью поддержки является не само сельхозпроизводство, а снабже-

Социальные программы должны поддерживаются из бюджета. Потому что, когда случаются экономические катаклизмы, правительство начинает секвестр и урезает в первую очередь программы развития. Это «нестратегично» как минимум. Поэтому давно предлагаем всю господдержку разделить на средства поддержки и средства развития. Причем средства развития сделать защищенной статьей, которая не может подлежать никаким секвестрам.

ние населения доступными продовольственными товарами. Целью должна стать доходность сельскохозяйственного производства, а средствами достижения – развитие инфраструктуры, сбыта продовольственных товаров, поддержание ликвидности рынка, программы спроса, программы поддержки малоимущих. Это то, что применяет весь мир. Также надо повышать конкурентоспособность российского производителя. А пока цены на сельскохозяйственные товары трамбуют на всех уровнях власти.

– Вы имеете в виду закупочные цены на продукцию сельского хозяйства? Мы же в магазинах наблюдаем иные цены, бешеные!

– Совершенно верно. Эти цены не имеют никакого отношения к прилавку. Более того, наше производство полностью зависит от конъюнктуры. Такие сезоны, когда рынок готов за-

купать продукты села по высоким ценам, случаются, и крестьянину удается заработать денег. Но – внимание! Эта прибыль не оседает у него как инвестиционный капитал, потому что все до копейки «вытаскивается» смежниками. Тут же начинают поднимать цены на топливо, на удобрения, на пестициды, на технику. В результате фермер даже в хороший сезон вечно сидит без денег и вынужден «кланяться» банку.

Я и не ожидал никакого импортозамещения. Я сразу сказал, что это будет «импортозамещение». Мы всего лишь сменили географию импорта, и ничего больше не произошло. В моем понимании импортозамещение должно быть естественным процессом вытеснения отечественным производством импортного на прилавках за счет повышения конкурентоспособности нашего производства. То, что сейчас подводят под импортозамещение, под антисанкции, на самом деле – следствие обвала рубля. К сожалению, обвал рубля – вещь временная. Экономика за два-три года адаптируется, и потеряем эту поддержку.

Повысить конкурентоспособность можно двумя способами. Во-первых, можно поработать с себестоимостью продукции. Надо понизить все тарифы для сельхозтоваропроизводителей. Госпомощь должна компенсировать не ставки банковских кредитов, а затраты крестьян. С другой стороны, можно поработать с рынком сбыта. Надо выровнять условия конкуренции, потому что у нас сейчас импортная продукция имеет преференции по сравнению с отечественной. Это ненормально и неправильно. Зачем мы даем иностранным товарам преференции?!

– Аркадий, вы не независимый человек. Вы – президент Союза, транслируете интересы входящих в ассоциацию производителей.

– У меня принципиально другие позиции, которые в некотором смысле уникальны. Безусловно, я слуга членов Союза. Но разница в том, что не только здесь работаю, а совмещаю. Я гораздо дольше нахожусь на должности председателя правления Российского зернового союза. Это законодательный орган, который формирует идеологию. Председателем правления я являюсь с 1994 года, с момента образова-



Аркадий Злочевский,
президент Российского зернового союза:

«Я публично высказался об экспорте зерна на одном из американских форумов в 1993-м году, тогда Россия имела статус импортера. На меня посматривали как на сумасшедшего. Мой прогноз по срокам был – через 10 лет. Ошибся всего на год. Россия стала экспортером через девять лет. Так что с экспортом у нас все нормально. Другой вопрос, что не очень стимулирующей политикой по регулированию правительство может изменить структуру и позиционирование нашего экспорта».

лее того, зарабатываю в этом кресле гораздо меньшую долю своего дохода. Избавился от всего аграрного бизнеса, будучи еще чиновником. Поэтому я чист перед народом.

– Агрокомплексы или малые формы хозяйствования на земле: что выбираете вы? Как удержать баланс?

– Есть две формы, с помощью которых поддерживается малый бизнес. С одной стороны – организация ниш в рынке. Это производство свежих продуктов: овощей, молока и т. д. С другой стороны, есть так называемая форма взаимодействия – аутсорсинг. И здесь малый бизнес более эффективен, чем крупный. В Европе и в Штатах очень многие компании работают по данному принципу. Например, так работает компания Tyson, крупнейший в мире производитель мяса птицы. Львиную долю своих производственных объемов они размещают на фермерских площадках. Для них фермер – рабочие руки, баш-

ния Союза. А в Союзе как президент работаю с 2002 года.

Кстати, в 1994 году я был избран председателем за скепсис, потому что единственный выступил против создания такого Союза. В то время я руководил агропромышленной компанией, одновременно формировал идеологию Союза. Когда стал чиновником, просился на волю и три раза подавал заявле-

ние об отставке с поста председателя. Мне было отказано.

– И повышена зарплата?

– Нет, на самом деле я много потерял... Когда уходил из чиновников, планировал вернуться в бизнес. Но уговорили сесть в кресло президента Зернового союза. Вот я в 2002 году осел здесь и не привязан к этому креслу. Бо-

ка и земля. Они обеспечивают фермера всем необходимым. Он выращивает им бройлера, которого перерабатывает и выбрасывает в рынок сама компания Tyson. Фермер просто заключает контракт с Tyson, идет в банк и получает кредит на строительство птичников. После строительства задача фермера только в одном – соблюсти технологичность производства.

– Какой хлеб покупаете?

– Я покупаю хлеб только в премиальном сегменте. Ну, во-первых, могу себе позволить есть качественные продукты.



Аркадий Злочевский – потрясающий фотограф. Фотомоменты оригинальны и очень колоритны. Фотографирует он чаще страны Африки – ЮАР, Намибию, Ботсвану и т. д.

– Добавки не смущают? Типа «Е» и пр.

– А что вы нашли в «Е» и иже с ним? Откуда взяли это зло? «Е» – это даже не химия, это продукт глубокой переработки сельскохозяйственной продукции. Пресловутый глутамат натрия, например, который обложился со всех сторон, получают либо из соевого, кукурузного или пшеничного белка, либо ферментацией с помощью бактерий. И чего его так загнобили? По пальмовому маслу та же история. В Советском Союзе пальмовое масло использовалось даже для кормления детей.

– Россия покорила новые рынки продуктами переработки. Как организовать экономические и политические инструменты?

– В первую очередь для развития нам мешает аграрная политика, которая сейчас осуществляется. Во вторую очередь мешают чиновничьи интересы и интересы чиновничьего клана. В руках чиновника власть, которую он применяет, исходя из двух ин-

тересов. Один интерес – это пополнение бюджета со всеми вытекающими. А второй – пополнение собственного кармана со всеми вытекающими. Другие интересы реализуются по остаточному принципу. Зачастую именно благодаря концентрации этих двух интересов гробятся и наши национальные интересы.

У нас президент сказал, и уже неоднократно, – оставить в покое бизнес. Что после этого произошло? У нас в секторе количество проверок выросло. Дополнительных обременений за это же время на 30% как минимум стало больше, то есть закру-

шей страны, заканчивались позитивно с точки зрения результатов нашего общения и понимания с его стороны постановки моих проблем. Как результат, он давал поручения, которые успешно не исполнялись. Поэтому я не могу предъявлять претензии президенту. Расскажу конкретный пример. Буквально сейчас я готовлю письмо и буду обращаться к президенту на тему о том, что его поручения не исполняются.

– Таких писем у Владимира Владимировича немало...

– Да, я понимаю. В 2013 году на одном из совещаний у президента я рассказал, что происходит в сфере агрострахования с господдержкой. Предупредил президента, что такой механизм учитывает интересы страховщиков, а не аграриев, что он превратится в схему «распиливания» бюджетных средств. Президент услышал, дал поручение и прописал в своем поручении: «Рассмотреть с участием Российского зернового союза». В прошлом году опять же на совещании у Владимира Владимировича я рассказал ему о том, что его поручение исполнено так: ни на одно совещание Российский зерновой союз приглашен не был, причем даже никаких обсуждений за прошедшее время не состоялось.

Я не понимаю этот юмор: как исполняются ваши поручения, Владимир Владимирович?! Президент дает еще раз поручение и уже пишет: «Совместно с отраслевыми союзами АПК». Дубль два, а воз и ныне не там. Было хоть одно совещание? Ни одного!

– Скажите честно, расстраиваетесь?

– Расстраиваются члены нашего Союза, они страдают от этого, мне жалуются. А скажите, вот чиновник расстраивается, когда его решения проваливаются? Нет, не расстраивается. Подобные вещи надо оценивать холодной головой. Я же практик. Моя задача добиваться конкретных результатов. Если в какой-то момент я чего-то не добился, для меня это повод для дальнейших действий. Получаю дополнительный инструмент для того, чтобы добиться желаемого. Поэтому сейчас в третий раз пишу письмо нашему президенту.

– Как говорится, «бог любит троицу»... Дай вам бог! КС



Автор:

Игорь Лоскутов,д. б. н., заведующий отделом генетических ресурсов овса, ржи, ячменя,
Федеральный исследовательский центр Всероссийский институт
генетических ресурсов растений им. Н.И. Вавилова (ВИР)

Овес: функциональные свойства и особенности использования

Овес – сельскохозяйственная культура универсального использования. В то же время использование ее в нашей стране ограничено исключительно зернофуражными целями как источника белка и лизина, хотя за рубежом овес довольно широко, особенно в последнее время, применяется для приготовления продуктов питания, в том числе диетических.

Процентное содержание белка у овса и его выход с единицы площади часто превышают эти показатели у других зерновых культур, а его аминокислотный состав лучше сбалансирован, что говорит о высокой питательной ценности этой культуры. Кроме белка, зерно овса богато другими химическими соединениями, в частности жирами, которые отличаются высокой переваримостью и хорошо усваиваются организмом. В среднем содержание свободных липидов в зерновке овса находится на уровне 7–9%.

Культурный овес обладает хорошо сбалансированным жирнокислотным составом относительно других зерновых культур. Важной характеристикой переваримости зерна является наличие в нем крахмала. Содержание амилозы в крахмале овса составляет 25–30%, и по своим физическим показателям он выгодно отличается от крахмала других зерновых культур.

Вязкость овсяных отваров обусловлена наличием в зерне повышенного количества β-глюканов, которые относятся к пищевым волокнам и благотворно влияют на важные функции желудочно-кишечного тракта, снижают уровень холестерина в крови и гликемический индекс пищи. Данные ком-



В 2013 году площади под овсом в нашей стране составили только 3,0 млн га при валовом сборе 4,9 млн т.

поненты активно применяют в качестве противоопухолевого средства при онкологических заболеваниях. В настоящее время β-глюканы широко используются в пищевой промышленности, их добавляют в молочные, мясные и кондитерские изделия для диетических и лечебных целей.

Другим компонентом, обладающим гипохолестериновым действием, является токотриенол – жирорастворимый изомер витамина Е, который играет важную роль в уменьшении концентрации холестерина в крови. По содержанию витамина Е овсяное масло приближается к маслу из пшеничных зародышей и вполне может быть использовано как источник для промышленного получения витамина Е. По содержанию витаминов группы В (тиамина, рибофлавина, ниацина и холина) овес имеет наивысшие показатели. По наличию витамина В1 овсяные продукты не уступают гречневой крупе и превосходят пшеницу и ячмень.

Зерно овса богато органическими соединениями железа, кальция, фосфора,

марганца, меди, молибдена и другими микроэлементами. В зерновках овса содержится значительное количество различных фенольных соединений, обладающих биологической активностью: антиоксидантной, противовоспалительной, антипролиферативной (профилактический эффект против раковых и сердечных заболеваний).

Недавно овес был включен в число безглютеновых ингредиентов, безопасных для людей с непереносимостью белка клейковины (глютена), который содержится главным образом в зерновке пшеницы, ржи и ячменя.

Употребление в пищу овсяных продуктов способствует уменьшению содержания в крови холестерина, в том числе низкой плотности, риска сердечно-сосудистых заболеваний, улучшению функционирования печени, снижению избыточной массы тела. В настоящее время зерно овса с набором ценных свойств является хорошим сырьем для производства широкого спектра пищевых продуктов (печенье, галеты, молоко, мороженое). Использование продуктов переработки овса (крупа, хлопья, мука, толокно и др.) в пищевой промышленности связано с хорошей усвояемостью питательных веществ и витаминов, что особенно важно для детского и диетического питания. Овсяную муку, ценную по химическому составу и не дающую клейковину при выпечке хлеба, добавляют к ржаной или пшеничной муке.

Российская Федерация обладает разнообразным набором районированных сортов овса, хорошо адаптированных для различных регионов нашей страны. В настоящее время в Государственный реестр селекционных достижений, допущенных к использованию, включено более 100 разнообразных сортов овса. Россия имеет все необходимые объективные условия для получения максимального и высококачественного урожая зерна овса. Путем улучшения процесса семеноводства и качества производственных посевов овса Россия могла бы значительно увеличить объем выращивания данной сельскохозяйственной культуры, так как ни в одной стране мира нет более благоприятных почвенно-климатических условий для этого. А значит, наша страна могла бы занять достойное место лидера не только по производству овса для удовлетворения внутреннего спроса, но и стать ведущим мировым экспортером данной зерновой культуры. **КС**



Автор:

Лина Кузнецова,директор Санкт-Петербургского филиала
НИИ хлебопекарной промышленности, д. т. н.

Ржаные закваски

В основе традиционных технологий хлебобулочных изделий, вырабатываемых с использованием ржаной муки практически на всех хлебопекарных предприятиях бывшего Советского Союза, лежат биотехнологические процессы, связанные с использованием разных видов ржаных заквасок.



1.



2.



3.

1. Бакконцентрат «Лактобактерин сухой»
2. Бакконцентрат «Вита»
3. Бакконцентрат «Биоконцентрат»

В старину на Руси для подкисления и разрыхления ржаного теста применяли «спелое» тесто или закваски спонтанного брожения. Начиная с конца 20-х гг. прошлого века, в связи с высокими темпами индустриализации значительно увеличилась численность населения в городах, что вызвало необходимость повышения объемов выпускаемого хлеба и привело к активному развитию промышленного хлебопечения. Для обеспечения стабильного технологического процесса и качества хлеба были проведены исследования в области микробиологии и биохимии хлебопечения.

Отечественными микробиологами и биохимиками были выделены чистые культуры микроорганизмов из производственных заквасок, обеспечивающих выработку хлебобулочных изделий высокого качества. Было установлено, что чистые культуры дрожжей и молочнокислых бактерий, выделенные из производственных заквасок с хорошими биотехнологическими свойствами, при внесении их в первую фазу разводочного цикла заквасок в достаточном количестве обеспечивают быструю, надежную стабилизацию доминирующей микрофлоры, нормальное брожение и гарантируют производство от случайностей.

Это особенно актуально в связи с тем, что микрофлора разных партий муки существенно отличается. Так, нашими исследованиями установлено, что в разных партиях муки присутствуют как спорообразующие, так и не споро-

образующие бактерии, плесени, пропионовокислые и маслянокислые бактерии и пр., количество которых колеблется в широких пределах. Это многообразие микроорганизмов может оказывать существенное негативное влияние на процесс брожения без применения чистых культур.

На сегодняшний день Санкт-Петербургским филиалом НИИ хлебопекарной промышленности (НИИХП) разработаны и внедрены в промышленность следующие виды заквасок: густая, жидкая с заваркой и без заварки, концентрированная молочнокислая (бездрожжевая). Они отличаются составом стартовых композиций микроорганизмов, технологическими параметрами культивирования (температура, продолжительность брожения), составом питательной смеси. Процесс приготовления заквасок включает разводочный и производственный циклы (см. рис.).

Так, большинство предприятий страны в разводочном цикле в качестве стартовых культур применяет бакконцентраты «Лактобактерин сухой» (трех видов), «Вита» (пять видов) и «Биоконцентрат» (пять видов), изготовленные из штаммов молочнокислых бактерий и дрожжей из коллекции микроорганизмов Санкт-Петербургского филиала НИИ хлебопекарной промышленности, входящей в перечень коллекций, депонирующих для государственных нужд непатогенные микроорганизмы.

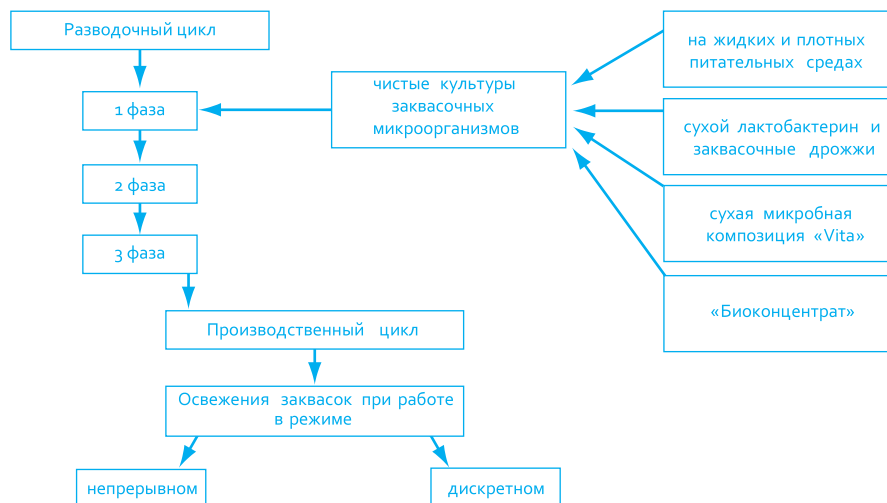
Сочетания видов и штаммов микроорганизмов в стартовых композици-

ях зависит от вида ржаной закваски. По полному развозочному циклу закваску обновляют от одного до четырех раз в год по установленному на каждом предприятии графику или по мере необходимости при ухудшении биотехнологических свойств закваски, смене партий муки, вынужденных простоях или нарушениях в работе установленного технологического оборудования.

Стабильность качества заквасок на протяжении довольно длительного ведения без обновления по развозочному циклу объясняется тем, что композиции микроорганизмов в бакконцентратах для разных заквасок составлены из характерных для них видов и штаммов, выделенных в виде чистых культур и поддерживаемых в активном состоянии в музейной коллекции филиала, и используются для производства «Лактобактерина сухого», «Виты» и «Биоконцентрата». Кроме того, стабильность качества достигается соблюдением оптимальных параметров заквасок (влажность, температура, продолжительность брожения), составом питательной смеси и ее соотношением с выброженной закваской при освежении и др.

Стартовые культуры заквасочных микроорганизмов, развиваясь в разных биологических заквасках, уже с первых фаз производственного цикла способствуют формированию физико-химических (кислотность, пористость) и органолептических (вкус, запах) по-

Схема приготовления ржаных биологических заквасок в развозочном и производственном циклах



рами плесневых грибов. Хлеб заражается при непосредственном контакте с загрязненными предметами (транспортные и упаковочные средства, руки, одежда персонала) или через воздух. При этом степень «микробиологического загрязнения» хлеба отражает общее санитарное состояние хлебозавода. Нарушение санитарного режима помещений и технологического оборудования предприятия, которое приводит к вторичной контаминации готовой продукции и упаковки, способствует развитию микробной порчи хлеба.

блюдали в течение семи суток роста. А на ломтике хлеба, произведенного на КМКЗ, рост плесени наблюдали через пять суток хранения, при этом количество закваски мукой, как густой, так и КМКЗ, было одинаковым – 25%.

Большая устойчивость к микробной порче, а именно к плесневению, хлеба, приготовленного на густой и жидких заквасках, по сравнению с хлебом на КМКЗ, очевидно, связана с разным содержанием в заквасках и хлебе уксусной и молочной кислот. Так, в густой и жидких (с заваркой и без заварки) заквасках и в хлебе, приготовленном с их использованием, содержание уксусной кислоты в три раза и в пять–десять раз соответственно больше, чем в КМКЗ и хлебе, приготовленном на ней. Таким образом, уксусная кислота, накопленная в процессе брожения и обладающая более сильным консервирующим действием по сравнению с молочной кислотой, играет важную роль в замедлении процесса плесневения хлебобулочных изделий, а соотношение этих кислот влияет на формирование вкуса и запаха хлеба.

Поэтому, выбирая ту или иную технологию заквасок с направленным культивированием микроорганизмов, можно обеспечить микробиологическую безопасность хлеба, выработанного с использованием ржаной муки, и сформировать неповторимый вкус и запах изделий, а это в свою очередь будет привлекать потребителей и позволит увеличить объемы выработки конкурентоспособного ассортимента хлебобулочных изделий. **КС**

Стабильность качества достигается соблюдением оптимальных параметров заквасок (влажность, температура, продолжительность брожения), составом питательной смеси и ее соотношением с выброженной закваской при освежении и др.

казателей хлеба, обеспечивают его микробиологическую чистоту, особенно при выработке в упаковке, и увеличение сроков его хранения.

Результаты наших исследований подтверждают, что хлеб после выхода из печи в отношении контаминации мицелиальными грибами является стерильным, а плесневение относится к вторичной инфекции. При охлаждении, транспортировании и хранении поверхность хлеба обсеменяется спо-

Исследования по выявлению влияния вида закваски на устойчивость хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки к микробной порче, проведенные по разработанной нами методике с использованием чистой культуры плесени *Penicillium chrysogenum*, показали следующее. При заражении стерильных ломтиков хлеба Дарницкого, приготовленного как на жидких заквасках с заваркой и без заварки, так и на густой, признаков плесневения не на-



Целебная сила хлеба

Не секрет, что сегодня объемы потребления хлебобулочных изделий в нашей стране снижаются. Это связано с тем, что данная продукция у многих перестала ассоциироваться с полезной. И производителям совместно с отраслевыми организациями необходимо вернуть хлебу утраченный имидж.



Автор:
Александр Зорин,
президент ассоциации
«Хлебопеки
Санкт-Петербурга»

С этой целью в Санкт-Петербурге была разработана программа «Целебная сила хлеба». Основной тезис пилотного проекта программы – «Полезный хлеб для сбалансированного питания – основа пирамиды продовольственной безопасности».

«Целебная сила хлеба» призвана донести до учащихся городских образовательных учреждений достоверную

информацию о роли хлеба в обеспечении жизнедеятельности, умственного и физического развития. Еще одна задача программы – повышение культурно-образовательного уровня школьников в области традиций российского хлебопечения.

Программа стартовала более трех лет назад в самом крупном районе Санкт-Петербурга – Калининском. За

время ее существования был проведен ряд мероприятий, посвященных пользе хлеба. В нескольких общеобразовательных учреждениях было организовано три «Урока хлеба», которые показали живой интерес учащихся к вопросам производства и потребления хлебобулочных изделий.

В начале текущего учебного года накопленный опыт позволил подойти к систематизации программных действий. Основной модуль – «Уроки хлеба» – переформатирован в модуль «День здорового питания», в рамках подготовки к которому для учащихся были организованы производственные и производственно-профориентационные экскурсии на предприятия, входящие в ассоциацию «Хлебопеки Санкт-Петербурга». Самые интересные экскурсии были представлены в форме видеотчета в день проведения мероприятия.

При подготовке ко Дню здорового питания учащимися и педагогами одного из лицеев проводилась научно-исследовательская (научно-исследовательская конференция и сетевая викторина) и творческая работа (выступления в актовом зале на самом мероприятии). Благодаря всем этим мероприятиям школьники получили ценный опыт.

Хлебопекарные предприятия, в числе которых ОАО «Хлебный завод «Арнаут», ООО «Группа компаний «Дарница», ОАО «Каравай», ООО «Династия» и ООО «Лейпуриен Тукку», изготовили специальные буклеты под названием «Целебная сила хлеба», закладки-флаеры, стопперы, в том числе с целью привлечения организаций розничной торговли к выделению продуктов, выпущенных в рамках данной программы, на полках магазинов для информирования покупателей.

Помимо работы со школьниками, в рамках «Целебной силы хлеба» проводятся исследования в области разработки новых продуктов, соответствующих принципам здорового питания. Так, специально ко «Дню здорового питания» на базе ФГОУ СПО «СПБ Техникум пищевой промышленности» по традиционной рецептуре была произведена экспериментальная выпечка хлеба «Столичный» с добавлением водорослей аквамин, алгея и хлорелла, содержащих йод, калий, магний и хлорофилл. Оценка качества хлеба осуществлялась на основе результатов лабораторных анализов в Центре ин-



«Целебная сила хлеба» призвана донести до учащихся городских образовательных учреждений достоверную информацию о роли хлеба в обеспечении жизнедеятельности, умственного и физического развития

новационных технологий индустрии питания ФГОУ СПО «СПБ Техникум пищевой промышленности».

Непосредственно «День здорового питания» включал следующие мероприятия:

- отчетную сессию с концертной программой, подготовленной учащимися, показ видеороликов о посещении учащимися хлебопекарных предприятий и учреждений профессионального образования, вы-

В начале текущего учебного года накопленный опыт позволил подойти к систематизации программных действий. Основной модуль – «Уроки хлеба» – переформатирован в модуль «День здорового питания», в рамках подготовки к которому для учащихся были организованы производственные и производственно-профориентационные экскурсии на предприятия, входящие в ассоциацию «Хлебопеки Санкт-Петербурга».

ступление победителей научно-практической конференции с докладом «Влияние диет на здоровье человека», выступление представителей Ассоциации «Хлебопеки Санкт-Петербурга» с презентацией о пользе хлеба и традициях хлебопечения;

- дегустацию продукции, входящую в рамки программы «Целебная сила хлеба»;

- круглый стол для гостей мероприятия: директоров всех 55 школ и глав муниципальных образований Калининского района с участием руководителей хлебопекарных предприятий, представителей администрации Калининского района и комитетов по образованию, развитию предпринимательства и потребительского рынка;
- сетевую викторину для учащихся, направленную на закрепление знаний, полученных в рамках программы «Целебная сила хлеба», по итогам которой лицеисты, показавшие лучшие результаты, были награждены специальными подарками;
- родительскую конференцию с дегустацией продукции.

В мероприятии приняли участие 550 лицеистов, экскурсии посетило более 700 школьников, в родительской конференции приняли участие 150 родителей.

На основе накопленного опыта созданы и готовы к проведению специальные электронные «Уроки хлеба», которые будут проходить в рамках экскурсионных программ в СПб ГБУК «Санкт-Петербургский Музей Хлеба».

Программа «Целебная сила хлеба» включена в Адресную программу развития социального партнерства профессиональных образовательных учреждений, находящихся в ведении комитета по образованию, и предприятий, организаций, союзов и ассоциаций работодателей на 2016–2018 гг. На 2016 год запла-

нировано проведение трех Дней здорового питания в разных районах города.

Таким образом, благодаря программе «Целебная сила хлеба» решается не только проблема формирования правильного отношения потребителя к основному продукту питания, но и выполняется еще одна важная задача – профориентационная работа с учащимися. **КС**

Подробности на официальном сайте форума:
www.rus-selo.ru

Добавляйтесь в группы в социальных сетях:
vk.com/rossiyskoeselo
www.facebook.com/events/1748593908717827/

«Лепешку мира» испекут в рамках всероссийского форума «Российское село–2016»

5–6 июня 2016 года в Москве в павильоне №75 ВДНХ состоится Всероссийский форум «Российское село–2016». Цели проекта – поддержка предпринимательства, возрождение национальных традиций села и повышение престижа крестьянского труда в обществе.

Мероприятие реализуется в рамках партийного проекта «Российское село» Всероссийской политической партии «Единая Россия» при поддержке Комитета Государственной Думы по аграрным вопросам.

Организаторы проекта – ЦМ «Экспо-леб», ВДНХ.

Информационную поддержку форуму оказывают Министерство сельского хозяйства РФ, Министерство природных ресурсов и экологии РФ, Министерство культуры РФ, Министерство транспорта РФ, Министерство образования и науки РФ, правительство Москвы, а также свыше 50 федеральных и региональных специализированных и научно-просветительских средств массовой информации.

Ключевыми спикерами и специальными гостями форума станут депутаты Государственной Думы ФС РФ, члены Совета Федерации ФС РФ, представители федеральных министерств и ведомств, региональных органов государственной власти, отраслевых союзов и ассоциаций, общественных и научно-образовательных организаций, а также средств массовой информации.

Основными участниками Всероссийского форума станут представители различных подотраслей аграрной сферы, агрохолдингов, крестьянско-фермерских и личных хозяйств.

Масштабный проект включает в себя деловую часть, выставочную экспозицию, а также культурную программу. Деловую часть сформируют конференции, круглые столы, отраслевые совещания, мастер-классы с целью об-

мена опытом, получения актуальной информации и поиска новых решений в сфере развития сельского хозяйства в стране. На выставочной площадке состоятся демонстрация и презентация достижений сельских территорий, малых форм хозяйствования, продажа продукции собственного производства. Свою продукцию представят фирмы-производители сельскохозяйственной техники и оборудования, кормов, биодобавок и другой необходимой для сельского хозяйства продукции.

Кроме того, к участию в проекте приглашены представители национальных общественных объединений и землячеств столицы, которые продемонстрируют весь колорит своей сельской культуры и культуры хлебопечения. Центральным событием этой части форума может стать выпечка так называемой «лепешки мира», которую преломят и разделят между всеми участниками и гостями мероприятия в знак дружбы и взаимопонимания. 5–6 июля Форум «Российское село–2016» станет для гостей и жителей столицы интересным объектом событийного туризма и послужит развитию межрегионального этно- и агротуризма.

Всероссийский форум «Российское село–2016» можно смело рассматривать как перспективную коммуникационную площадку, где через призму обсуждения актуальных стратегических вопросов аграрной сферы повышается туристическая привлекательность территорий и укрепляются межнациональный мир и согласие в Москве и России в целом. **КС**



Центральным событием этой части форума может стать выпечка так называемой «лепешки мира», которую преломят и разделят между всеми участниками и гостями мероприятия в знак дружбы и взаимопонимания

Промышленное производство хлебобулочных изделий в Петербурге снижается

Одна из причин – развитие сетей кондитерских и мини-пекарен в магазинах. Петербургский рынок хлебобулочных изделий промышленного производства в натуральном выражении сократился на 4,5%, в денежном выражении наблюдался незначительный рост, обусловленный увеличением цен на готовую продукцию, говорится в отчете ОАО «Каравай» за 2015 год.

Продажи «Каравая» сократились незначительно – со 103207 т в 2014 году до 103134 т в 2015-м. Прибыль компании уменьшилась на 35% (до 97,8 млн рублей), выручка выросла на 15% (до 8,6 млрд рублей). «Каравай», по собственным данным, в прошлом году занял 33% рынка в Петербурге.

Увеличивается конкуренция как со стороны пекарен розничных сетей и частных пекарен, так и со стороны крупных хлебопекарных предприятий (особенно в сегменте традиционных и массовых сортов хлебобулочных изделий), отмечает «Каравай» в категории «факторы риска». Финский

концерн Fazer (выпускает хлебобулочные и кондитерские изделия под марками Fazer и «Хлебный дом») в 2014 году отмечал снижение объемов производства индустриального хлеба в России. Выручка Fazer в России за 2015 год снизилась на 19,2% (до 189 млн евро), но в сопоставимых валютных курсах выросла, утверждал ранее холдинг. Представитель Fazer не ответил на запрос «Ведомостей».



Падение спроса на промышленные хлеба связано прежде всего с тем, что цены в пекарнях и магазинах практически сравнялись, а качество в частных пекарнях заметно выше, считает **Виктор Сartaков-Коржов, гендиректор сети пекарен-кондитерских «Коржов»** (в мае запланировано открытие четвертой точки). При наличии собственной пекарни ритейлер берет меньше хлеба на реализацию у других поставщиков, происходит замещение продукции, подтвердила представитель ООО «ТД «Интерторг» (сети Spar,



«Народная 7Я семья», «Идея»). По ее словам, наличие собственной пекарни увеличивает и общие продажи хлебобулочной продукции, продажи хлеба традиционного ассортимента составляют около 2% от оборота стандартного магазина, после установки собственной пекарни этот показатель увеличивается более чем в два раза – до 4–5%. Собственная пекарня дает возможность оперативно реагировать на вкусы и требования потребителей, это также прекрасный метод выгодно отличаться от конкурентов, добавляет она.

Затраты на создание собственной пекарни в супермаркетах и гипермаркетах могут составлять от 20000 до 50000 долларов в зависимости от выбранных циклов производства, оценивает исполнительный директор Restcon Андрей Петраков. Организация мини-пекарни в магазине стоит от 500000 рублей, считает **гендиректор «Infoline-аналитики» Михаил Бурмистров**. Приобрете-

ние выпечки в супермаркете – это импульсная покупка, огромную роль играет оформление товара и аромат свежеспеченного хлеба, говорит представитель ТД «Интерторг». Свежий хлеб может быть только в пекарне, при выборе играет роль и натуральность продукта, замечает Сartaков-Коржов.

По данным ГК «Бестъ», в 2015 году в Петербурге было 5150 заведений общепита, из них 4% составляют кондитерские и кафе, в которых продаются пироги. В I квартале открылись, к примеру, кафе «Правый ветер», четвертая кондитерская «Бизе», говорит **директор департамента исследований Colliers International Вероника Лежневa**. О планах по открытию новых точек в Петербурге ранее рассказывали сети пекарен-кондитерских «Балтийский хлеб» и «Волконский».



По словам Лежневой, продолжает активно набирать популярность формат мини-пекарен, которые открываются на первых этажах

Магия бессильна?



Решение

Форм-концепт
TRADIFORM

Каталог из 80 решеток
Формующие решетки **FlexiCut**
Система для быстрой замены решетки **click&cut**
Крышка для прессовки
Регулировка давления
Кювета из нержавеющей стали
Система предотвращения распыления муки
Мебель Mobilo в качестве опции



www.jac-machines.com

домов в нецентральных районах города. В такой пекарне обычно 3–4 столика, а покупатели, как правило, берут хлеб навынос, добавляет она. Мини-пекарни занимают от 40 до 70 кв. м, традиционный формат кафе-кондитерских предусматривает помещения площадью 150–170 кв. м. Ставки начинаются от 750–1000 рублей за 1 кв. м в месяц на нецентральных улицах и доходят до 2500–3500 рублей за 1 кв. м на основных магистралях города, говорит эксперт.



Из-за отсутствия сложных технологических процессов мини-пекарни требуют небольших инвестиций – не надо покупать дорогое оборудование и вкладывать много денег в ремонт, так как посетители в данных заведениях не задерживаются, говорит руководитель направления торговой недвижимости ГК «Бестъ» Станислав Ступников. Расходы на открытие отдельной точки в стрит-ритейле могут начинаться от 3 млн рублей, оценивает Бурмистров. Предпочтения потребителей меняются, они переориентируются на свежую и натуральную продукцию, говорит Лежнева. Многие мини-пекарни используют заморозку (готовые полуфабрикаты), это дает возможность сэкономить на оборудовании и персонале, говорит Петраков. По его словам, для полного цикла производства, включающего работу с сырыми продуктами, требуются дополнительные мощности и помещения, а также соблюдение более жестких норм регулирования. Обычно мини-пекарни позиционируют свои продукты как эксклюзивные, поэтому и цену на них устанавливают выше, добавляет Петраков.

Источник: Ведомости

Кондитерской отрасли в РФ предсказали дальнейшую потерю рентабельности

Резкий рост цен на пальмовое масло и рекордные цены на какао-бобы могут привести к дальнейшему снижению рентабельности российских производителей кондитерских изделий, прогнозирует Центр исследований кондитерского рынка (ЦИКР).

Мировые цены на пальмовое масло за последние полгода выросли на четверть. Например, стоимость малайзийского сырья с сентября прошлого года выросла на

25%, до 684 долларов за тонну (по данным на 27 апреля), говорится в сообщении исследовательского центра.

Мировые цены на какао-бобы, выросшие в прошлом году до уровней пятилетних максимумов, после небольшой коррекции вновь находятся у рекордных значений с 2011 года. Тонна какао-бобов на Лондонской бирже, по данным на 27 апреля, стоила 2,28 тыс. фунтов стерлингов. В течение 2015 года рост цен на какао, наряду с девальвацией рубля, стал одной из главных причин падения рентабельности в секторе производства шоколадных изделий в России, роста цен на шоколадную продукцию и сокращения ее потребления в России, отмечают эксперты ЦИКР.

Средняя рентабельность производства мучных кондитерских изделий практически не изменилась и составила восемь–десять процентов, но резкий рост цен на основные виды сырья, а также возможное введение акцизов на пальмовое масло могут привести к сокращению рентабельности, росту потребительских цен на готовую продукцию и, как следствие, к сокращению ее потребления, отмечается в сообщении.



И в случае с пальмовым маслом, и в случае с какао основными факторами, влияющими на ценообразование, стали неблагоприятные погодные условия в ряде регионов и рост спроса на эти виды сырья.

Источник: ИА Интерфакс

Modern Bakery Moscow 2016

В марте 2016 года в ЦВК «Экспоцентр» с успехом прошла 22-я международная специализированная выставка для хлебопекарного и кондитерского рынка России и стран ближнего зарубежья Modern Bakery Moscow.

Ведущие компании из Австрии, Бельгии, Белоруссии, Германии, Испании, Италии, Ливана, Нидерландов, России, Словении, США, Франции, Чехии и других стран представили свою продукцию и услуги на площадке Modern Bakery Moscow 2016. За четыре дня продукцию, представленную 201 экспонентом из 18 стран, смогли посмотреть 14382 профессиональных посетителя. Среди участников – 122 российских и 79 меж-

дународных компаний, что составляет 12% роста в сравнении с прошлогодними показателями.

На выставке были продемонстрированы такие тематические направления, как пищевые технологии и оборудование, ингредиенты и сырье, продукты глубокой заморозки; упаковка, хранение и транспортировка пищевых продуктов; оснащение ресторанов, кафе и магазинов; гигиена производства.



Деловую программу выставки открыло пленарное заседание на тему «Повышение конкурентоспособности отечественной продукции». В рамках заседания руководители отраслевых союзов, научно-исследовательских институтов обсудили текущие проблемы отрасли. **Начальник отдела пищевой и перерабатывающей промышленности Минсельхоза России Александр Мажурин** обратил внимание, что хлебопекарная промышленность нашей страны развивается в целом позитивно. В минувшем году отрасли удалось существенно увеличить производство специальных сортов хлеба, превысив показатель, установленный в госпрограмме развития сельского хозяйства, на 26%.

Программа продолжилась симпозиумом Международной промышленной академии «Хлеб – основа здорового питания» и семинаром Союза пищевых ингредиентов «Технологии применения жиров специального назначения для кондитерской и хлебопекарной продукции». В рамках семинара «Технологии глубокой заморозки в современном хлебопечении» были рассмотрены вопросы применения холодильного оборудования для производства хлебобучных изделий.

Формирование конкурентного потенциала хлебопекарных предприятий в условиях экономических вызовов рассмотрели на конференции НИИ хлебопекарной промышленности, а продолжил тему ВНИИ кондитерской промышленности с семинаром, который привлек внимание широкого круга посетителей, так как проблемы управления инновационным потенциалом предприятия актуальны сейчас, как никогда.

В третий раз в рамках выставки прошли семинары, традиционно пользующиеся большой популярностью: «Пекарня XXI века: пекарня как собственный бизнес» и «Новые технологические решения для вкусного и полезного морожено-

го» (организован в сотрудничестве с Союзом мороженщиков России).

Санкт-Петербургским институтом управления и пищевых технологий был организован Деловой клуб, а также Стратегическая сессия, на которых обсуждались вопросы качества хлебопекарной продукции, развития и перспектив рынка хлебобучных изделий, государственного регулирования рынка пищевой промышленности. Оба мероприятия вызвали повышенный интерес участников дискуссии.

Традиционные мероприятия МГУТУ им. Разумовского в четвертый раз прошли на выставке. Мировые тенденции развития хлебопечения и проблемы здоровья населения обсудили на Евразийском форуме лидеров хлебопечения и в рамках круглого стола «Хлеб и здоровье населения».

В дни работы выставки продолжилось обучение технологов. Сертификат о повышении квалификации Московского государственного университета пищевых производств в этом году получили специалисты по окончании «Школы современного хлебопека и кондитера».

С успехом был реализован проект «Улица Школ». Пять вузов страны представили свои разработки и достижения в рамках выставки. Студенты учебных заведений получили возможность не только познакомиться и пообщаться с потенциальными работодателями, но и увидеть лучшее оборудование, ведущие технологии, а также новинки рынка сырья и ингредиентов со всего мира.

Участники и посетители выставки ознакомились с новинками и тенденциями в хлебопекарной и кондитерской индустрии, завязали новые деловые контакты и нашли важные пути развития своего бизнеса.

Источник: пресс-служба Modern Bakery Moscow

Сельские НКО обретут «Перспективу», а благотворительные организации получат «Покров»

В Москве презентовали операторов президентских грантов, которые в 2016 году распределят более 4,6 млрд рублей.

Некоммерческие организации, занимающиеся социально ориентированной деятельностью в малых городах и сельских территориях, получат своего грантооператора – Фонд «Перспектива», о необходимости создать который заявил президент Владимир Путин в рамках Послания Федеральному Собранию в декабре 2015 года. Благотворительные организации, которые готовы решать в регионах реальные проблемы людей, оказавшихся в трудной жизненной ситуации, возьмет под свое крыло пен-

зенский фонд «Покров». Об этом на презентации операторов президентских грантов в Москве рассказали генеральный директор Фонда «Перспектива» Александр Свинин и президент Фонда «Покров» Анна Кузнецова.



«Общественная палата запустила проект «Перспектива» в начале 2015 года, в его рамках мы провели форумы активных граждан «Сообщество» во всех федеральных округах. Участие в них приняли более 12000 представителей НКО. С идеей отдельно поддерживать некоммерческие организации в малых городах и сельских территориях выступили сами активисты из регионов, которые не могли выдерживать конкуренцию с НКО из центральной части России. Эту идею поддержал Владимир Путин в Послании Федеральному Собранию», — пояснил Александр Свинин. По его словам, гранты для НКО выделяются не столько для того, чтобы поддержать сами организации, сколько для людей, которые живут в том населенном пункте, где это НКО работает и где создает свое социальное благо.

«Фонд «Перспектива» займется поддержкой гражданских инициатив, которые реализуются в городах и населенных пунктах с населением меньше 50 тыс. человек, а это более 20 млн человек по всей стране. В этом году Общественная палата запустила специальный образовательный проект для НКО и гражданских активистов. Это корпоративный университет Общественной палаты, в рамках которого активисты на местах обучаются, как составлять заявки на гранты, как презентовать себя и свои проекты, поскольку образовательные пробелы часто становятся преградой на пути НКО с хорошим проектом к государственному финансированию», — резюмировал Свинин.

Распределять гранты для социально ориентированных НКО, деятельность которых направлена на сохранение и поддержку института семьи, материнства и детства, будет благотворительный фонд «Покров» гражданской активистки из Пензы Анны Кузнецовой, которая уже более десяти лет занимается оказанием помощи женщинам и детям, оказавшимся в трудной жизненной ситуации. По ее словам, президентские гранты предоставляют большие возможности социально ориентированным НКО по выполнению своей миссии, и с этой точки зрения перед каждым грантооператором стоит важная задача.

В 2016 году сумму президентских грантов в 4 млрд 589 млн рублей распределят девять некоммерческих организаций. Среди них Российский союз ректоров, «Лига здоровья нации», Союз пенсионеров России, Российский союз молодежи, организация «Гражданское достоинство», Союз женщин России, Национальный благотворительный фонд, благотворительный фонд поддержки семьи, материнства и детства «Покров», Фонд поддержки гражданской активности в малых городах и сельских территориях «Перспектива».

Источник: пресс-служба ОП РФ

Продажи компании TETRA PAK в 2015 году увеличились на 7,5%

Объем продаж упаковочных решений компании Tetra Pak в 2015 году увеличился на 6,4% (до 10,1 млрд евро), значимый рост при этом пришелся на услуги технического сервиса.



Несмотря на сложную экономическую ситуацию в мире, в 2015 году было реализовано 184 млрд упаковок, что на 4 млрд больше показателя 2014 года.

В последние годы производители продуктов питания и напитков ищут способы выделить свою продукцию на фоне конкурентов. Предлагая новые форматы и материалы упаковки, а также повышая ее функциональность, компания Tetra Pak отвечает на растущие запросы заказчиков. Почти 40% упаковок, реализованных в 2015 году, представляют линейку инновационных форматов, объем продаж которых вырос с 2010 года на 27%.

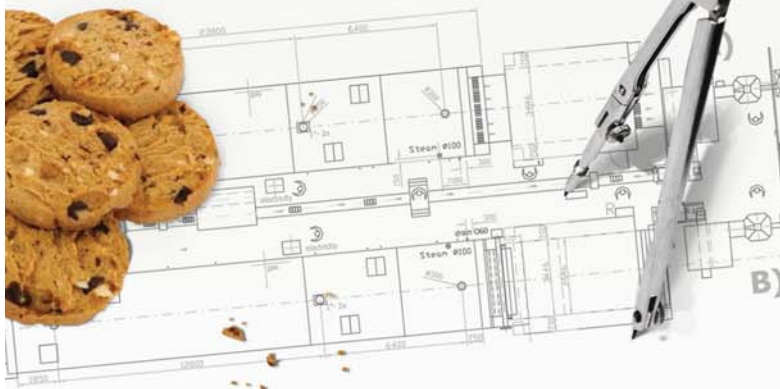
Общий объем продаж сервисных услуг для упаковочного и технологического оборудования в 2015 году достиг 1,2 млрд евро благодаря особо заметному росту в новых категориях. Это касается усовершенствования производственных линий, расходных материалов, таких как термоклеи и смазочные материалы, а также оказания экспертных услуг, направленных на повышение производительности оборудования. В основе роста продаж лежит признание заказчиками их эффективности для сокращения затрат и увеличения производительности оборудования. Сегодня доля продаж подразделения технического сервиса превышает 10% от общих продаж компании. Благодаря инновационным разработкам Tetra Pak ожидается, что темпы роста сохранятся и в будущем.

Источник: пресс-служба компании



Р / Черн,
РРР - Р / Приносящие
Р / Прибыль!

- 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

Наши партнеры:



www.j4.cz



Компания: «ЭФКО»
Тел./факс: +7 (47234) 44959
www.efko.ru

Технологи ГК «ЭФКО» предложили кондитерам новые разработки



13–14 апреля 2016 года производители кондитерской отрасли приняли участие в семинаре «Инновационные решения актуальных вопросов для производителей кондитерских изделий», организатором которого выступила Группа компаний «ЭФКО», крупнейший вертикально-интегрированный холдинг на российском рынке масложировой продукции.

В рамках двухдневного семинара участники обсудили актуальные вопросы отрасли и посетили завод по производству специализированных жиров и маргаринов «ЭФКО Пищевые Ингредиенты» в городе Алексеевке Белгородской области, включая Центр прикладных исследований компании. Сотрудники предприятия рассказали гостям об особенностях технологий производства жировых продуктов, провели индивидуальные консультации, а также организовали дегустацию кондитерских изделий, разработанных с использованием специализированных жиров компании «ЭФКО».

В работе семинара приняли участие эксперты крупнейших отраслевых научно-исследовательских институтов и профильных союзов: АНО НИЦ «Здоровое питание», ФГБНУ ВНИИКП, ВГУИТ, НКО «Малайзийский совет производителей

лей пальмового масла», а также представители федеральных отраслевых СМИ.

Участники семинара обсудили нормативно-техническое регулирование в кондитерской отрасли и требования к маркировке готовой продукции согласно требованиям Технических регламентов Таможенного союза; мировые тенденции кондитерского бизнеса; новинки кондитерских изделий пониженной сахароемкости в низком ценовом сегменте; роль пальмового масла в мировой цепи поставок масел и жиров и многие другие вопросы.

Центральной темой обсуждения семинара стал вопрос новых разработок масложировой продукции компании с низким содержанием трансизомеров ненасыщенных жирных кислот (ТИНЖК). Уже в 2018 году Технический регламент Таможенного союза предусматривает

введение законодательного ограничения доли трансизомеров жирных кислот в кондитерских жирах до 2%, это значит, что всем российским кондитерам придется переходить на новые виды жиров.

Группа компаний «ЭФКО» известна в России как один из лидеров инновационных решений в пищевой отрасли, поэтому вопросами разработки высокотехнологичных жировых продуктов занимается уже много лет. Первые кондитерские жиры «Эконат» с минимальным содержанием трансизомеров технологии компании выпустили еще в 2005 году и с тех пор постоянно расширяют предлагаемый ассортимент. Следует отметить, что создание таких жиров является сложным высокотехнологичным процессом, поскольку предполагает производство продуктов, сохраняющих все потребительские свойства, присущие жиру с высоким содержанием ТИНЖК (структурные, органолептические показатели, параметры застывания). Технологиам «ЭФКО» успешно удалось решить эту задачу, и уже сегодня были предложены аналоги наиболее востребованных жиров с содержанием трансизомеров до 2%.

В рамках семинара в Центре прикладных исследований компании технологи предложили сравнительную дегустацию кондитерской продукции, произведенную на специализированных жирах, содержащих 20 и 2% трансизомеров жирных кислот. Вывод оказался однозначным: усовершенствование физико-химических показателей масложирового сырья не отразилось на органолептических характеристиках готовой продукции.

Все участники семинара взяли с собой образцы кондитерской продукции для дегустации со своими коллегами, а некоторые из них уже в рамках мероприятия заказали пробные партии кондитерских жиров и заменителя масла какао с содержанием трансизомеров жирных кислот до 2%. **КС**



Выставка ISM 2016 в цифрах:

- Площадь экспозиции ISM 2016 составила 110000 кв. м. В выставке участвовал 1601 экспонент из 65 стран (в 2015-м – 1528 участников), 85% от числа всех участников составили экспоненты из-за рубежа. На выставке были представлены 233 немецкие компании и 1368 экспонентов из-за рубежа. Всего было зарегистрировано 38500 посетителей – специалистов из 146 стран, из них число посетителей-специалистов из-за рубежа составило 67%.
- Выставка ISM проводится компанией Koelnmesse при поддержке Ассоциации немецкой кондитерской индустрии.

ISM 2016 лидирует на рынке профессиональных мероприятий кондитерской отрасли

В 2016 году крупнейшую в мире выставку кондитерских изделий и снеков ISM посетило около 38500 специалистов из 146 стран мира, при этом доля посетителей из-за рубежа составила 67%. В сравнении с предыдущим годом показатель посещаемости выставки увеличился на 4%.

Успех выставки был обеспечен не только высокой посещаемостью. Как отметили сами экспоненты, важным фактором стало качество посетителей-специалистов. «Позитивное развитие выставки, зафиксированное в течение последних лет, сегодня продолжается, при этом увеличивается число как экспонентов, так и посетителей», – резюмировала **главный исполнительный директор Кельнмессе Катарина Хамма**. Общее количество экспонентов из 65 стран составило 1601, т. е. на 4,5% больше, чем в 2015 году.

Все больше лидеров рынка участвует в выставке, что обеспечивает ей необходимую динамику. «Вся национальная и международная индустрия была представлена на выставке лицами, принимающими решения, самого высокого уровня», – подвел итог **Бастиян Фассин**,

председатель рабочей группы выставки ISM в Ассоциации немецкой кондитерской индустрии.

В 2016 году выставка ISM в очередной раз стала платформой для презентации инноваций. Центральная выставочная экспозиция новинок «The New Products Showcase» собрала рекордное число участников – 120 экспонентов. Компании представили всевозможные сладости и закуски, а также все, что с ними связано.

Посетители выставки ISM высоко оценили две инновационные технологии. Среди них первое место заняла технология Magic Candy Factory от бренда Katjes – первый в мире сертифицированный 3D принтер для производства фруктовой жевательной резинки. На втором месте – острые кокосовые чипсы со вкусом васоби от гамбургской компании Heimatgut. Третье место досталось тайваньской компании Boncha Boncha, которая запомнилась своими «селфи», а также принтами на леденцах и конфетах превосходного качества и незабываемой цветовой гаммы. Востребованность данной технологии – следствие современного тренда в отрасли: необходимость создавать персонализированные продук-

ты, максимально отвечающие запросам потребителей.

Среди прочего на выставке был представлен большой ассортимент сладостей и закусок для отдельных групп потребителей: веганский шоколад, выпечка на безлактозной основе, а также шоколад и шоколадные начинки с пониженным содержанием сахара. Производители также обращают внимание на натуральные ароматизаторы, красители и вкусовые добавки. Компактные, удобные повторно запечатывающиеся упаковки также востребованы для всех групп продукции – от соленых снеков до сладостей. Растет интерес отрасли к новым разделам выставки, таким как To Go, снеки, кофе, завтраки. Таким образом, можно сказать, что выставка ISM формирует тренды в отрасли.

В этом году главная награда ISM Award за выдающиеся заслуги в индустрии кондитерских изделий и снеков досталась Джеймсу Уолкеру из компании Walker's Shortbread. Вслед за Германом Гёлицем Роулэндом старшим (Jelly Belly Candy Company) и Феликсом Рихтером (Ricola AG) это уже третий призер, которому досталась международная награда. ■



Фото: www.prosweets.com

Выставка ProSweets в Кельне: масштабная экспозиция оборудования для кондитерской промышленности

Уже в восьмой раз выставка ProSweets Cologne стала главным местом встречи лидеров кондитерской отрасли. 31 января – 3 февраля 2016 года мероприятие объединило на одной площадке 336 экспонентов и почти 17600 посетителей-специалистов, что на 4 % выше показателей предыдущей выставки. Доля посетителей из-за рубежа составила около 65%. Таким образом, выставка ProSweets Cologne 2016 еще раз подтвердила статус главного B2B мероприятия отрасли.



В 2016 году также увеличилось и число экспонентов относительно показателей предыдущей выставки. «Здесь, в Кельне, отрасль поставщиков кондитерского оборудования находит идеальные условия, чтобы представить готовым к инвестированию и инновациям производителям кондитерских изделий и снеков новые технологии и комплектующие», – подвела итог по завершении выставки **главный исполнительный директор Кельнмессе Катарина Хамма**. «Проведение ProSweets параллельно с выставкой ISM обеспечивает уникальную синергию, предоставляя экспонентам обоих мероприятий прямой доступ к клиентам со всего мира», – заметил от имени участников выставки ISM **Бастиян Фассин – управляющий партнер компании «Катъе Фассин»**.

Экспоненты выставки ProSweets Cologne высоко оценили качество посетителей. Был отмечен значительный рост количества лиц, принимающих решение, поэтому общение на выставке было особенно продуктивным. Наряду с руководителями ведущих предприятий на выставке также проявили активность многочисленные представители малого и среднего бизнеса, самостоятельно инвестирующие в свое развитие. Они также отметили мощный синергетический эффект от параллельного проведения ProSweets и ISM.

Согласно результатам опросов посетителей-специалистов 62% опрошенных подтвердили намерение посетить выставку ProSweets Cologne и в 2017 году. Кроме того, 92% респондентов порекомендовали бы выставку деловым партнерам. Около 80% посетителей «доволь-

ны» и «очень довольны» своим посещением выставки.

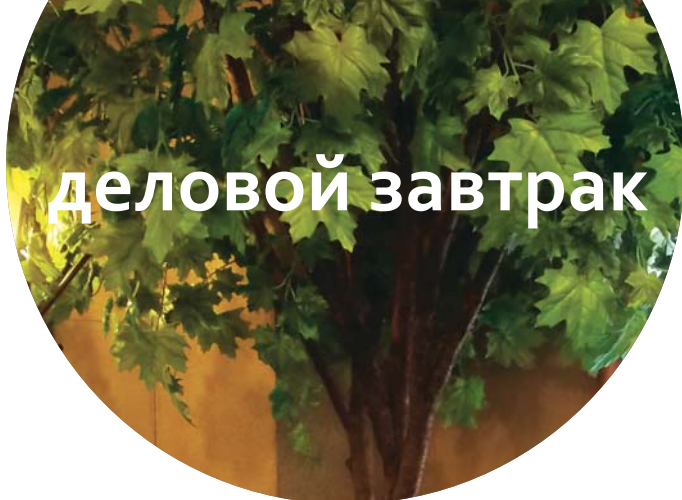
Главной темой выставки было многофункциональное оборудование, которое может быть легко адаптировано к требованиям конкретных заказчиков. В производстве кондитерских изделий и снеков индивидуальная форма и упаковка имеют большое значение, и выставка ProSweets Cologne это наглядно продемонстрировала. Использование натуральных ингредиентов – еще один тренд отрасли, который нашел отражение в экспозиции выставки. Также стоит отметить увеличение скорости работы производственного и упаковочного оборудования для повышения эффективности производства.

Выставка кондитерских изделий ISM, проходящая параллельно с ProSweets Cologne, также показала высокую посещаемость. Около 38000 байеров из 146 стран посетили выставку, что на 4% больше показателей прошлого года. Со стороны экспонентов выставка также показала рекордный рост: более 1600 участников из 65 стран продемонстрировали сладости и снеки со всего мира.

В tandem с ISM, международной выставкой кондитерской промышленности, ProSweets Cologne демонстрирует полную производственную цепочку в кондитерской индустрии и является уникальным событием мирового масштаба. В качестве спонсоров выставку ProSweets Cologne поддерживают Федеральный союз немецких производителей кондитерских изделий, Sweets Global Network e.V. (SG), Немецкое общество сельского хозяйства и профессиональная Школа немецкой кондитерской индустрии. ■

Выставка ProSweets в цифрах

- Площадь экспозиции составила 21000 кв. м. 336 предприятий из 34 стран участвовали на выставке ProSweets, из них 67% – зарубежные участники (112 экспонентов). Включая статистику посещений за последний день выставки, ProSweets Cologne 2016 посетили 17600 байеров из почти 100 стран, из них 65% – посетители из-за рубежа.
- Следующая международная выставка поставщиков технологий, сырья, ингредиентов и оборудования для кондитерской промышленности ProSweets Cologne будет проходить с 29 января по 1 февраля 2017 года. Параллельно с ней будет проведена 47-я выставка ISM – крупнейшая в мире выставка кондитерских изделий и снеков.
- Кельнмессе – международный выставочный оператор, лидер в проведении выставок для индустрии продуктов питания и технологий для пищевой промышленности. Международные выставки Anuga, ISM, Anuga FoodTec зарекомендовали себя как ведущие деловые мероприятия отрасли. Кельнмессе организует выставки по данной тематике не только в Кельне, но и в других странах: в Бразилии, Китае, Индии, Японии, Колумбии, Таиланде, Турции, США, ОАЭ. Обширная мировая сеть представительств Кельнмессе и глубокое знание индустрии гарантируют клиентам развитие, успех и стабильный бизнес на самых динамичных мировых рынках.



деловой завтрак



Юрий Кацнельсон: «Будущее хлебопечения за малыми форматами торговли»



Гость:

Юрий Кацнельсон,
президент Российской гильдии
пекарей и кондитеров



Беседовала:

Светлана Клепикова

— **Юрий Менделевич, с чего начинается ваше утро? Решаете ли деловые вопросы за завтраком?**

— С каши, кофе и сэндвича. При этом неважно, где я нахожусь, дома или в командировке, — завтракаю всегда. Считаю, что завтрак — это мое личное время и никогда не планирую на это время встречи. Вы первое издание, ради которого я нарушил свои традиции.

— **Вы бессменный руководитель Российской гильдии пекарей и кондитеров России. Как родилась идея создания такой огромной организации?**

— Идея пришла не мне, а Юрию Михайловичу Лужкову. В одном из наших разговоров он сказал, что представителям хлебопечения надо объединиться. Сначала я отнесся к этой идее скептически. Однако в 1993 году с коллегами впервые выехали за границу. В Париже мы встретились с хлебопеками из 30 стран. Нас поразили тот факт, что хлебопекарное производство в западных странах не только востребовано, но у многих свои

традиции и своя история. Они объединены в гильдии, некоторым из которых по 200–250 лет.

Мы решили, что опыт западных коллег нам тоже необходим. И уже в 1994 году была образована Московская гильдия пекарей (по аналогии с европейской). А в 1997 году была образована уже Российская гильдия пекарей и кондитеров (РОСПиК).

С 2000 года мы представляем Россию в Международном союзе пекарей и кондитеров. С 2004-го по 2008 год я был секретарем Президиума Международного союза пекарей и пекарей-кондитеров (UIB), потому что понимаю, что и как строится в мировом хлебопечении, с коллегами я поддерживаю очень хорошие отношения.

— **Почему выбор профессии пал на хлебопекарную и кондитерскую сферу?**

— Мой отец — известный инженер, первую часть своей жизни он был одним из ведущих специалистов по автоматическому оружию. Все, что стреля-



Досье:

ФИО:

Юрий Менделевич Кацнельсон

Должность:

Президент Российской гильдии пекарей и кондитеров с 1997 года. Помощник председателя Комитета по аграрным вопросам Государственной Думы Н.В. Панкова по работе в Государственной Думе на общественных началах. Помощник председателя Комитета по аграрно-продовольственной политике и природопользованию Совета Федерации Г.А. Горбунова по работе в Совете Федерации на общественных началах.

Дата и место рождения:

Родился 29 мая 1950 года в Москве

ло – от пистолета и до ракеты, прошло через его руки. Он окончил артиллерийскую академию, проработал в оборонке многие годы. Однажды ему на глаза попалось объявление: «Институт продовольственного машиностроения ищет начальника отдела динамики и надежности машин». Поскольку работал он в Подольске, а семья жила в Москве, времени на дорогу уходило много. Он решил себя попробовать в пищевом машиностроении, и у него получилось. Он создал направление, аналогичное тому, что было в оборонной технике: все машины получали от него «путевку в жизнь». Или не получали. Он проверял экспериментальными методами работу агрегатов.

Имея перед собой такой пример, я решил пойти по стопам отца и поступил в Московский технологический институт пищевой промышленности, который окончил с отличием в 1972 году по специальности «Машины и аппараты пищевых производств», специализация «Хлебопекарная, кондитерская и макаронная промышленность». Потом 10 лет

проработал в ВНИИ хлебопекарной промышленности.

– Вы помните свой первый рабочий день? Не пожалели о выбранной профессии?

– Хорошо помню: нас в тот день отправили на картошку. Там я познакомился с будущей женой. А еще помню и храню свою первую деталь. Поскольку я был молодым специалистом, мне поручили разработать деталь для новой линии, а собирались экспериментальные агрегаты на заводе при институте хлебопечения. Так вот, приглашает меня в цех начальник и спрашивает: «Твой чертеж, ты здесь все правильно начертил?». «Мой, – говорю, – и все верно. Его ведь и другие сотрудники подписали». Оказалось, что внутренний диаметр втулки у меня получился больше наружного. Начальник мне подарил часть этой детали, которую я храню.

– Чем вам запомнился «рабочий» период трудовой деятельности?

– Был у меня случай, довольно показательный. Во времена Советского Сою-

за министерство пищевой промышленности за всю историю продало за рубеж всего две лицензии. Первой была лицензия на непрерывное производство шампанского, за которую авторы получили Ленинскую премию. Второй в 1977 году стала лицензия на производство ржанопшеничного хлеба для финской компании Fazer. Чертежи и документы на лицензии делал я своими руками.

Во время оформления документации нас попросили придумать какую-нибудь «машину», чтобы увеличить стоимость лицензии. Сказано – сделано. За полтора-два месяца мы с коллегой придумали, сконструировали, испытали такую «машину» и забыли о ней.

Так вот, лет шесть назад меня пригласили в компанию Fazer. Финны с гордостью показали машину, которую очень давно закупили в СССР и которая работает до сих пор. Каково же было их удивление, когда они узнали, что я один из авторов этого агрегата. Аналог такой машины стоит на комбинате «Звездный» в Москве. Так что мне есть чем гордиться.

– В машиностроении без соблюдения стандартов, ГОСТов невозможно создать хороший продукт. А как в хлебопечении?

– В любой сфере, будь то производственная или пищевая, необходимо соблюдать стандарты. Это аксиома. РОСПиК помогает предприятиям гильдии освоить и внедрить на своих производствах систему ХАССП, позволяющую контролировать технологические процессы и избежать нарушения. Например, если вы не выдержите время расстойки или выпечки, то все – продукт испорчен. И если вы упакуете горячую продукцию, результат получится тот же. Контроль каждого этапа производства уменьшает риск брака.

Для пекарей Европы, особенно стран, входящих в ЕС, использование на производстве стандартов ХАССП обязательно. В России внедряются лишь элементы международных стандартов. Их мы и помогаем освоить на производствах вместе с ВНИИ сертификации. Увы, сегодня квалификация сотрудников хлебопекарных предприятий очень неравномерная, поэтому проверять их работу стоит на каждом этапе. К тому же без ХАССП продукцию на зарубежный рынок не допустят.

– Какая хлебобулочная российская продукция поставляется за рубеж?



– Сушки, баранки, сухари, пряники продаются в Австралии, Германии, Израиле, США, во многих других странах. При этом пользуются большим спросом у местного населения.

– Можно сказать, что непростая экономическая ситуация не затронула хлебопечение?

– Хлеб – основной продукт после воды, от чего человек может отказаться только в последнюю очередь. Несмотря на экономические неурядицы, хлебобулочный рынок каждый год растет в зависимости от региона от 5 до 20%. Сейчас объем рынка в этой отрасли составляет почти 640 млрд рублей в год. В 2014 году рынок вырос на 12% по сравнению с 2013 годом.

Сегодня, как и раньше, открываются новые пекарни, расширяются уже имеющиеся, в то же время какие-то предприятия закрываются. Вот эта флуктуация в 5–10% совершенно нормальна для нашего рынка. В отдельных регионах рост составляет до 60%. К тому же население стало потреблять больше хлебной про-

дукции, отказываясь от других продуктов. Да и кризис делает пекарей более профессиональными, заставляя их придумывать новые рецепты, расширять ассортимент, искать новые формы продвижения продукции.

– Рост, о котором вы говорите, вызван и повышением цены на продукцию? В чем вы видите перспективу развития отрасли?

– Торговый ритейл оказывает жесткое давление на хлебопекарные предприятия в части цен, навязываемых маркетинговых мероприятий и ретроактивных бонусов. Торговая наценка сетей доходит до 35% от оптовой цены продукта, пекарю достается только 3% от прибыли, что явно недостаточно ни для модернизации, ни для взятия кредита.

Мы видим перспективу для хлебопечения, прежде всего, в усилении конкурентной среды в сфере торговли, ускоренном развитии малых форматов торговли (мобильная, нестационарная), фирменной торговли. **КС**

СТАРТ СЕРИЙНОГО ПРОИЗВОДСТВА



www.headmarketing.de

ConfecECO

Промышленная установка с
производительностью до 600 кг/ч

- ▼ **Гибкость**
обусловленная модульной конструкцией
- ▼ **Многогранное производство**
разнообразнейших шоколадных продуктов с начинками и без
- ▼ **Перспективность**
благодаря модульному расширению
- ▼ **Точное дозирование масс**
гарантирующее получение заданного веса продукта
- ▼ **Компактное исполнение**
Эффективное производство на малых площадях



КОНФИГУРАТОР
ConfecECO

www.confec-eco.com

**WDS**
WINKLER und DÜNNEBIER
Süßwarenmaschinen

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



www.w-u-d.com



Гость:
Андрей Григоренко,
министр сельского хозяйства
Республики Крым



Беседовала:
Светлана Клепикова

Крым обеспечивает себя самостоятельно основными продуктами питания

Крым – самый молодой регион РФ. Воссоединившись с Россией, крымчане не намерены сидеть на дотациях, а готовы собственными силами восстанавливать сельское хозяйство и обеспечивать себя, да и другие российские регионы, крымскими продуктами. Об этом в интервью нашему журналу рассказал министр сельского хозяйства Республики Крым Андрей Григоренко.

— **Андрей Александрович, сложная экономическая ситуация в стране отражается и на состоянии дел в сельском хозяйстве. Но статистика подтверждает, что объемы производства сельхозпродукции растут. Крым – не исключение?**

— Да. Должен отметить, что среди достижений растениеводства в 2015 году это более высокий по сравнению с 2012–2014 гг. валовой сбор зерновых и зернобобовых культур. По данным Главного управления статистики в Республике Крым собрано в первоначально оприходованном весе 1413 тыс. т (1263,1 тыс. т в весе после доработки), что на 14% больше уровня 2014 года. Средняя урожайность по республике составила 25,2 ц/га, что на 3,4 ц/га выше, чем в 2014 году (115,6), и выше среднего показателя по Российской Федерации (23,6 ц/га).

Полученный объем зерна полностью обеспечивает потребности республики в продовольственном зерне на нужды хлебопечения и на фуражные цели.

Однако из-за отсутствия подачи воды по системе Северо-Крымского канала почти полностью прекращено производство сои, валовой сбор которой составил всего 0,7 тыс. т (урожайность 1,2 ц/га), что составляет

По итогам работы предприятий пищевой промышленности Республики Крым за 2015 год на 13,0% возросло производство муки, составив 92187,2 т. Хлебобулочных изделий изготовлено больше на 6,5% (52413,4 т).

33,2% к уровню 2014 года (2,2 тыс. т). В 2013 году производство сои составило 33,6 тыс. т.

И все же сельхозтоваропроизводителям Республики Крым удалось собрать 272,6 тыс. т картофеля, что

составляет 70,3% по отношению к аналогичному периоду 2014 года, 354,3 тыс. т овощей открытого и закрытого грунта (85,6% по сравнению с 2014 годом). Таких показателей удалось достичь благодаря эффективно-му использованию местных источников орошения (как подземных, так и надземных) и внедрению ресурсосберегающих технологий орошения.

В 2015 году увеличилось производство эфиромасличных культур в хозяйствах всех категорий, составив 38,1 тыс. т, что на 22,4 тыс. т (в 2,44 раза) больше показателей 2014 года. Было собрано 34,7 тыс. т кориандра (на 20,5 тыс. т больше, чем в 2014-м).

Хорошие показатели и в производстве плодов и ягод. Так в 2015 году плодово-ягодной продукции было собрано 121,6 тыс. т (107,2% к уровню 2014-го) при урожайности 143,9 ц/га, а винограда – 58 тыс. т (или 83,1% к уровню 2014-го) при средней урожайности 46,1 ц/га.

Индекс промышленного производства по пищевой промышленности за

2015 год составил 136,2% к аналогичному периоду 2014 года.

По итогам работы предприятий пищевой промышленности Республики Крым за 2015 год на 13,0% возросло производство муки, составив 92187,2 т. Хлебобулочных изделий изготовлено больше на 6,5% (52413,4 т).

– Какая реальная поддержка оказывается сегодня сельхозпроизводителям государством и крымским правительством?

– Финансовая поддержка осуществляется в рамках Государственной программы развития сельского хозяйства и регулирования рынков сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия Республики Крым на 2015–2017 гг. Так, в 2015 году финансовая поддержка сельского хозяйства региона составила 685 млн рублей по следующим подпрограммам: «Развитие подотрасли растениеводства, переработки и реализации продукции растениеводства»; «Развитие подотрасли животноводства, переработки и реализации продукции животноводства»; «Развитие малых форм хозяйствования в агропромышленном комплексе Республики Крым»; «Устойчивое развитие сельских территорий»; «Развитие мелиорации в Республике Крым».

– Глава Крыма поставил задачу – обеспечить продуктами питания собственного производства население полуострова. Каковы реальные возможности решения данной задачи?

– В настоящее время Минсельхозом Республики Крым разработан проект экономически значимых региональных программ в области растениеводства и животноводства, который направлен на поддержку садоводства, виноградарства, эфиромасличной отрасли, молочного скотоводства, овцеводства, козоводства, повышение плодородия почв, увеличение посевных площадей, развитие племенного животноводства, питомниководческой базы, стимулирование модернизации производства в сельском хозяйстве.

– Сколько сегодня крупных хозяйств работает на территории Крыма? Насколько они обеспечивают продукцией население? Есть ли КФХ? Какова их доля?



Андрей Григоренко,
министр сельского хозяйства
Республики Крым:

«Население и гости Крыма обеспечены основными продуктами питания собственного производства. Республика в полном объеме обеспечивает потребности населения в продовольственном зерне на нужды хлебопечения. Таким образом, Крым не только обеспечил собственную потребность в зерне, но и поставляет продовольственное и фуражное зерно за пределы республики, в том числе на экспорт».

– Действующих хозяйствующих субъектов сельского хозяйства в нашей республике 1227. В республике проведена значительная работа по обеспечению импортозамещения, в том числе по снижению зависимости от импортируемых продуктов питания, как за счет увеличения объемов собственного производства, так и за счет налаживания прямых связей с производителями сельскохозяйственных и пищевых продуктов из российских регионов.

В настоящее время потребительский спрос населения удовлетворяется в полном объеме, отсутствует ажиотажный спрос на товары сельскохозяйственного производства и пищевой промышленности.

Население и гости Крыма обеспечены основными продуктами питания собственного производства. Республика в полном объеме обеспечивает потребности населения в продовольственном зерне на нужды хлебопечения.

Таким образом, Крым не только обеспечил собственную потребность в зерне, но и поставляет продовольственное и фуражное зерно за пределы республики, в том числе на экспорт.

Фермерские хозяйства функционируют практически во всех районах Республики Крым. Приоритетным направлением сельскохозяйственной деятельности фермеров является растениеводство, в частности выращивание зерновых культур. **КС**



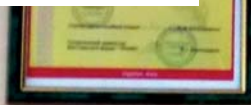
Досье:

«Крымхлеб» –
крупнейшее предприятие
региона.

Основано в 1978 году,
с 1 января 2015 года –
государственное
предприятие
Республики Крым

Производство:
хлебобулочная продукция,
более 180 т в сутки

ассортимент:
60 наименований





Гость:



Андрей Венжега,
первый заместитель генерального
директора «Крымхлеба»

Беседовала:



Светлана Клепикова

Фото: Светлана Клепикова

«Крымхлеб» – с заботой о людях

*«Крымхлеб» – крупнейшее в регионе предприятие, обеспечивающее хлебобулочной продукцией практически весь полуостров, – выпускает более 180 т изделий в сутки. Да и ассортимент немалый, порядка 60 наименований: это и хлеба, и сдоба, и всевозможные хлебобулочные изделия. Свою историю предприятие ведет с 1978 года. За это время пережило и взлеты, и падение, было на грани разорения, принадлежало частным структурам. Чуть более года назад власти Крыма национализировали «Крымхлеб». О том, как сегодня живет предприятие, о перспективах и проблемах нашему журналу рассказал **Андрей Венжега, первый заместитель генерального директора «Крымхлеба».***

— **Андрей Васильевич,** в 2014 году Государственный совет Крыма принял решение о национализации крупнейшего в регионе производителя хлебобулочных изделий – ПАО (публичное акционерное общество) «Крымхлеб», а также ПАО «Комбинат хлебопродуктов города Симферополя», которое являлось основным поставщиком муки для «Крымхлеба». Активы предприятий были переданы государству и закреплены за министерством сельского хозяйства. Чем вызвана национализация предприятий?

– Действительно, в последние годы ПАО «Крымхлеб» принадлежало груп-

пе компаний Lauffer (Lauffer Group входит в десятку перерабатывающих компаний Украины в сегменте изготовления муки и хлебобулочных изделий, является крупным производителем и продуктов масложирового направления, работает на Украине 14 лет, включает около 100 предприятий, расположенных в Центральной, Южной и Восточной Украине. – Прим. Ред.). После воссоединения Крыма с Россией руководство «Крымхлеба» вывело на Украину все оборотные средства компании, перестало вкладывать деньги в ремонт производственных мощностей. Кроме того, из Крыма на Украину был выве-







Цитата

Андрей Венжега,
первый заместитель генерального
директора «Крымхлеба»:

«Хлеб – очень консервативная вещь. Если, к примеру, человек привык покупать батон, его уже сложно убедить перейти на что-то другое».

»

зен и стратегический запас зерна, тем самым было поставлено под угрозу обеспечение региона хлебом. Поэтому руководители республики приняли решение о национализации предприятия. Так что нынешний этап истории ведет отсчет с 24 декабря 2014 года. С 1 января 2015 года были закреплены основные средства, и сотрудники приступили к работе.

– Что удалось сделать за это время? Многие, как я понимаю, изменилось к лучшему?

– Однозначно. Во-первых, перевыполнение финансового плана на 7%, по объему производства – на 5% по отношению к 2014 году. Во-вторых, мы впервые стали инвестировать в обновление производства. Мы приобрели тестомесильное оборудование, оборудование для нарезки, для упаковки, делители. Купили 36 единиц транспорта, в то время как за девять лет существования ПАО









ни одной машины не было приобретено. Сегодня наш парк состоит из 150 автомобилей.

Я не утверждаю, что частная собственность это плохо и нужно все предприятия срочно национализировать. Нет, все зависит от подхода к работе и производству. Например, хлебокомбинат «Царьхлеб» в Севастополе является частным предприятием. Но его владелец думает о развитии производства, поэтому и вкладывает в него деньги. У нас же ситуация была иная, главной целью бывших собственников «Крымхлеба» было выкачивание денег из предприятия, ничего не давая взамен. Потому приходится сегодня заниматься восстановлением производственных площадок, две из которых, в Бахчисарае и Армянске, были практически уничтожены. Вот мы и думаем, как поступить дальше: есть ли смысл их запускать и во сколько это обойдется предприятию.

– Ассортимент выпускаемой продукции вы сохранили или он тоже изменился?

– Хлеб – очень консервативная вещь. Если, к примеру, человек привык покупать батон, его уже сложно убедить перейти на что-то другое. Несмотря на это уже в этом году мы начинаем выпуск новых серий (например, запущено производство хлебобулочной продукции с овсом). У нас есть лаборатория, которая занимается разработкой новых рецептов, мы пытаемся, производим, пробуем. На месте не стоим.

– Как вы поддерживаете свою марку?

– Качеством и ассортиментом. Скажем, производить ржаные сорта хлеба частным пекарням очень сложно: трудно соблюдать традиционную технологию, так как в основном они работают на быстрых дрожжах, что противопоказано в традиционной рецептуре. А при такой технологии хлеб быстро черствеет. Пока он теплый и свежий, он вкусный, а затем годится только на корм скоту. Наш хлеб, который изготавли-



Справка

Государственное унитарное предприятие «Крымхлеб» – одно из крупнейших и значимых крымских предприятий с высокой степенью социальной ответственности. Во время энергетической блокады, когда полуостров остался без электричества, «Крымхлеб» сумел обеспечить население хлебобулочной продукцией. «В первые «энергоблокадные» часы мы ввели в работу собственный электрогенератор и продолжали выпечку хлеба, – рассказывает **Игорь Прилуцкий, производственный директор предприятия.** – Поскольку наше производство социально значимое, через несколько часов нас подключили к постоянной подаче электроэнергии, и с тех пор мы работаем без перебоев».

Сегодня «Крымхлеб» успешно развивается, вводит в эксплуатацию современные технологические линии, создает рабочие места. Обсуждаются вопросы восстановления фирменной торговой сети в Симферополе, запуска работы автолавок в микрорайонах и возможности участия в поставках продукции муниципальным унитарным предприятиям столицы. Но главным богатством предприятия остаются его сотрудники.





>

вается по традиционным технологиям с опарами, хранится гораздо лучше, да и вкусовые качества иные. Люди, в общем-то, это понимают, поэтому наш хлебушек и популярен в Крыму.

Я помню, когда в 90-е начали открываться мини-пекарни, все радовались свежему горячему хлебу, но потом поняли, что уже через три часа он становится несъедобным.

– А ваш хлеб сколько хранится?

– До трех суток.

– Чем отличается хлебобулочная продукция «Крымхлеба» от аналогичной продукции других хлебопекарных предприятий? Среди одного и того же товара вы сможете узнать свой?

– Несмотря на то, что все работающие сегодня хлебозаводы были построены еще в советское время и рассчитаны практически на один и тот же ассортимент, не без гордости замечу, что наш фирменный батон «Крымский» пользуется наибольшей популярностью. Наш хлеб вкусней, потому что изготовлен из муки высшего качества. Мы проводили исследования, которые показали, что в Крыму население предпочитает пшеничные сорта хлеба. Поэтому в нашем ассортименте пшеничного хлеба больше.

– Многие производители хлеба пускают нереализованный товар во вторичную переработку. Как вы поступаете с нереализованной продукцией?

– То, что мы не реализуем, идет на панировочные сухари или на корм скоту. К счастью, возврата у нас немного. В Крыму еще не «развращенная» торговля, нет крупных федеральных сетей, которые выкручивают руки производителям, как на материке (в России. – Прим. Ред.), когда требуют забрать всю нереализованную продукцию, а возвраты доходят до 30%. У нас такого товара меньше 1%. Дай бог, чтобы так и дальше было. Потому все это перерабатываем.





– **Работаете ли вы с брендом, меняете ли формат упаковки?**

– Да, только сейчас дошли руки до этого этапа производства. Сейчас наша упаковка выглядит не лучшим образом, но в ближайшие два–три месяца мы хотим выйти на новый брендовый пакет по всему ассортименту. Сегодня только единичные, самые известные наименования продаются в упаковке, соответствующей стандартам торговли на материке. Но работа над упаковкой и внешним видом товара у нас в приоритетах.

– **Работа на хлебном производстве не простая, и большей частью здесь трудятся женщины. Есть ли у вас кадровые проблемы? Текучесть большая?**

– Практически нет, пока держимся. Сегодня у нас в одну смену работают порядка 125 человек, четыре бригады. И это, в основном, женщины. Мужчин процентов двадцать, как правило, это тестомесы, поскольку работа физическая – откатить, прикатить. Женщинам она не под силу.

Ну а кадровые проблемы, наверное, как и на многих предприятиях, – это нехватка квалифицированных специалистов: это не какая-то специфическая работа для производства хлеба, это для обслуживания и качественного ремонта оборудования. На производстве проблем меньше: если раньше люди из курортных городов уходили с завода во время туристического сезона, сейчас нет. Держатся за свое место.

– **Как вы мотивируете своих специалистов?**

– Наверное, конкурентной оплатой труда и хорошими условиями работы. В среднем по предприятию 24 тыс. рублей – для Крыма это хорошая зарплата. Кроме того, принято решение индексировать ее с учетом инфляции, что сейчас делают далеко не все руководители предприятий.

Только заботясь о коллективе, о сотрудниках можно создать высококвалифицированное производство. **КС**

Автор:



Светлана Абдугаева,
генеральный директор ООО «Аскания»

Об «Аскании», росте цен на сырье и новых технологиях

Общество с ограниченной ответственностью «Аскания» – одно из крупных предприятий перерабатывающей промышленности на территории Ленинградской области. Созданное в девяностые годы прошлого века, сегодня предприятие выпускает более 150 наименований хлебобулочной, мучной, кондитерской продукции. Свою продукцию поставляет в более чем 400 объектов торговли и в социальные учреждения Ленинградской области и Санкт-Петербурга по государственным контрактам. Внесено во Всероссийский реестр добросовестных поставщиков товаров по государственным и муниципальным контрактам.

«Аскания» – предприятие с большим потенциалом, готовое выпускать от 7–14 т продукции в зависимости от запроса на ассортимент со стороны покупателя (сегодня мы производим 150 наименований хлебобулочной продукции). Мы постоянно находимся в поиске новых нестандартных решений, экспериментов, новинок. И все же при выпечке своей продукции придерживаемся традиционной технологии, а сырье используем отечественное. И слово «импортозамещение», которое звучит со всех трибун и экранов, нам незнакомо. Так уж сложилось, что наше производство не привязано к импортному сырью. Поэтому на работу предприятия не повлияли санкции, введенные против нашей страны. Да и в отрасли хлебопечения не только сырье, но и оборудование можно купить отечественное, ничем не уступающее импортному.

Однако в технологиях производства наши зарубежные коллеги ушли далеко вперед. К примеру, на выставке IBA-2015, проходившей в сен-

тябре 2016 года в Мюнхене, немецкие специалисты демонстрировали совершенно уникальную технологию длительной холодной расстойки. Принцип основан на длительном кондиционировании тестовых заготовок при температурах выше нуля, что способствует улучшению ароматических и вкусовых веществ во время выпечки. Кроме того, данная технология позволяет выпекать продукцию не на склад, а к конкретному часу, удобному покупателю. При таком подходе покупатель всегда сможет купить хлебобулочную продукцию свежей и теплой. Поскольку технология холодной расстойки совместима с традиционной технологией, которую мы применяем, мы ведем переговоры с иностранными коллегами о ее приобретении.

Отсутствие передовых технологий – не единственная, к сожалению, проблема, с которой сегодня сталкивается отрасль, и в том числе наше предприятие, – это непрерывный рост цен на сырье при невозможности пропорционального роста цен на хлебобулочную продукцию в силу социаль-

ного статуса нашей продукции. Так, с начала 2016 года на различные виды сырья, такие как сухое молоко, кондитюры, сахар, овощи свежие, муку (с ноября 2015 года, однако последние два месяца наблюдается снижение на 2–3% на муку, до этого ее рост составлял 15%), маргарин, цены выросли на 12–37%. Подорожали пленка с флексографией, этикетки, подпергамент, который кладется на листы для выпечки сдобы, в то время как рост цен на готовую продукцию составил всего 6–8%. А ведь в итоговую цену продукта закладываются стоимость сырья, заработная плата, налоги, транспортные расходы, энергоресурсы, и это далеко не все.

Немаловажное значение на многогранном хлебокондитерском рынке имеет упаковка. Наша продукция поступает в продажу в упаковке с фирменной флексографией. Пять лет назад, когда на нашем рынке еще не было российских аналогов, мы приобрели итальянскую упаковочную машину, которую бесперебойно эксплуатируем по сей день.



Возвращаясь к вопросу об итоговой цене нашей продукции, хочу добавить, что затраты на упаковочный материал также отражаются на стоимости изделий, цена на упаковочную пленку, флексографию выросла на

ложатся, в основном, на плечи предприятия. На федеральную или областную поддержку мы можем рассчитывать при покупке оборудования в лизинг. В этом случае, если мы прошли конкурсный отбор, нам возвраща-

ет порядка 3–4,5 т в сутки в зависимости от общего объема. Мы рады, что сумели предложить уникальный продукт на рынке с высокой конкуренцией, каким является рынок хлебобулочной продукции.

В технологиях производства наши зарубежные коллеги ушли далеко вперед. К примеру, на выставке IBA-2015, проходившей в сентябре 2015 года в Мюнхене, немецкие специалисты демонстрировали совершенно уникальную технологию длительной холодной расстойки. Принцип основан на длительном кондиционировании тестовых заготовок при температурах выше нуля, что способствует улучшению ароматических и вкусовых веществ во время выпечки. Кроме того, данная технология позволяет выпекать продукцию не на склад, а к конкретному часу, удобному покупателю.

Еще одна наша гордость – наш коллектив. Сегодня в ООО «Аскания» трудится 88 сотрудников, в из которых 17 ИТР, 71 человек рабочих профессий. Мы постарались создать все условия для плодотворной и комфортной работы сотрудников. Им предоставляются дополнительное медицинское страхование от несчастных случаев на работе и в быту, ежегодные бесплатные профилактические осмотры с выездом специалистов с оборудованием на предприятие. Кроме того, наши специалисты постоянно совершенствуют свои знания, навыки по технологии, охране труда, бухгалтерскому учету, кадровому делопроизводству за счет предприятия. Молодых и перспективных сотрудников направляем на обучение в профильные учебные заведения. Растим сами себе кадры. Тесно сотрудничаем мы и с центром занятости, участвуем в программах по обеспечению занятости молодежи как после окончания учебных заведений, так и в летнее время.

В планах предприятия – модернизация и усовершенствование сети булочных «Свежий хлеб» и ее расширение на рынке Санкт-Петербурга. **КС**

34%. Мы не могли не отреагировать на такой стремительный рост, иначе предприятие окажется в «минусе». Доля расходов на упаковку в общих затратах составляет в среднем 2,5–2,9%.

Но специфика отрасли такова, что процесс роста сырьевых цен всегда опережает возможности изменения цен на конечную продукцию по причине того, что хлеб – продукт социальный. За время работы предприятия неопределенность на сырьевом рынке стала частью повседневной реальности данного бизнеса. Все расходы

есть часть затрат на первый лизинговый взнос.

И все же нам есть чем гордиться. Наша гордость – ржано-пшеничный хлеб «Аскания», который мы выпускаем по собственным ТУ. Продукт запатентован. Благодаря своим уникальным вкусовым качествам хлеб пользуется большой популярностью у жителей Ленинградской области и Санкт-Петербурга. Хлеб узнаваем, любим покупателями, а любая узнаваемость всегда коррелирует с продажами. Сегодня выпуск нашего бренда составля-

Автор:



Евгения Черноглазова,
бренд шеф-кондитер
гурме-кондитерской Bonjour

Кондитер – это гурман и художник, химик и физик

Во многих странах с развитой экономикой малые предприятия стали неким индикатором состояния дел в рыночной экономике. Малый бизнес способствует развитию конкуренции, созданию рабочих мест, оказывается более приспособленным к условиям развития в непростые экономические периоды. Сегодня в России малый бизнес занимает более слабую позицию на рынке по сравнению с крупным и средним. И, тем не менее, предприниматели не только выживают, но и выпускают продукцию высокого качества.



Покупатель чаще всего покупает торт, пирожное, сдобу, сладости глазами, но возвращается всегда за вкусом. Если торт не съеден, значит, кондитер потерял покупателя

В кондитерской сфере, как и в любой другой, есть крупные игроки рынка, такие как «Буше», «Балтийский хлеб», «Север», «Карат», а есть и небольшие хлебопекарни, кафе-кондитерские, появились даже семейные кондитерские. Нужно сказать, что развитие небольших предприятий началось с 2010 года. Именно в этот период население пресытилось продукцией крупных производителей, использовавших в своих рецептурах растительные сливки, маргарин и шоколадную глазурь, а не натуральные сливки, сливочное масло и шоколад. Появилась возможность путешествовать по Европе, и многие покупатели искали или просили повторить понравившиеся десерты. Востребованность в новых вкусовых качествах и привела к резкому развитию небольших предприятий.

Качество и стоимость

В первое время стоимость кондитерских изделий небольших производств шокировала покупателей. Представьте: если стоимость среднего торта, изготовленного на крупном предпри-

ятии, составляет 400–500 рублей, то у нас, небольших производителей, уже 1500 рублей. Почему такая разница, спросите вы? Отвечу. Во-первых, наши изделия – ручной «сборки». Во-вторых, приготовлены на натуральных продуктах и ингредиентах. В-третьих, в стоимость торта или пирожного закладываются оплата труда сотрудников, аренда помещения, электроэнергия. В-четвертых, вследствие эмбарго и отсутствия российской альтернативы выросла стоимость сырья. В-пятых, натуральные сливки нужной процентности и надлежащего качества в России порой трудно найти. Обычные 35-процентные сливки, используемые для изготовления тортов и пирожных, при взбивании получаются слишком тяжелыми. Несмотря на то, что крем из таких сливок натуральный, красивого цвета слоновой кости, с приятным ароматом, но воздушности у него нет, как при использовании импортных аналогов.

Аналогичная ситуация и со сливочным маслом. Если раньше мы использовали финское и французское масло, то сегодня из-за эмбарго и высоких цен



Зимой популярностью пользуются более насыщенные вкусы: шоколадные, сливочно-сырные, масляно-заварные. Весной покупатели не боятся экспериментов и пробуют все новое. К лету все стараются блюсти фигуры и выбирают легкие ягодные и йогуртовые муссы. Осенью все любят понастальгивать и выбирают классику. Планируя ассортимент кондитерских изделий на нашей витрине, мы постарались учесть все пожелания наших покупателей.



Технологии и режимы

Для того чтобы изделие понравилось покупателю и он снова к нам вернулся, мы должны в точности соблюдать все технологии и режимы. К примеру, шоколад должен нагреваться до 45°C, затем его нужно остудить до 27°C и снова нагреть до 30°C. Именно такую последовательность и нужно соблюдать. Или, например, рецепт предусматривает наличие желатина не более 2,0 г – значит, именно столько его и нужно добавить, иначе поменяется структура состава.

Работа с натуральными ингредиентами требует определенных знаний и навыков. Так, у разных видов шоколада своя температура плавления, текучесть, а с натуральными сливками важно чувствовать их температуру и степень воздушности, чтобы они не оседали, а масса была не столь плотной. Важна и правильная технология на физическом уровне. Так, для того чтобы сливки и шоколад соединились в нужную консистенцию – эмульсию, а во рту не осталось ощущения жирной пленки, особенно на нёбе, необходимо смешивать их при определен-

приобрести его уже не можем. Поэтому заменили их на аналог. Пытались работать на брендовом российском масле. Увы, качество данного продукта нам не подошло ни для масляных кремов, ни для выпечки.

Почти в два раза возросла и цена на европейский шоколад. Поскольку в своих изделиях мы использовали качественный импортный продукт, мне пришлось перепробовать огромное количество шоколада, чтобы наши поку-

патели не почувствовали изменения в любимых сладостях. К сожалению, шоколад, производимый в России по европейским технологиям, не выдерживает тех стандартов, к которым мы привыкли сами и приучили наших покупателей. Поэтому мы не стали менять поставщика шоколада, несмотря на повышение его стоимости. Ведь мы стараемся держать марку: шоколад, как и масло, – продукт, за который необходимо платить.



До недавнего времени основное негласное правило у кондитеров было таким: внешний вид торта должен отражать его внутреннее содержание. Скажем, если основными составляющими торта являются белый шоколад, клубничное пюре и кокосовая стружка, то и в украшении желателательно использовать шоколадные декоративные завитки, мякоть кокоса и клубнику

ной температуре и с помощью блендера. Здесь уже вступают в силу законы физики – химии: соединение молекул воды и жира.

Не последнее место играет и внешний вид кондитерского изделия. Иногда сам торт диктует, как он должен выглядеть. До недавнего времени основное негласное правило у кондитеров было таким: внешний вид торта должен отражать его внутреннее содержание. Скажем, если основными составляющими торта являются белый шоколад, клубничное пюре и кокосовая стружка, то и в украшении желателательно использовать шоколадные декоративные завитки, мякоть кокоса и клубнику. А как все это скомпоновать – подскажет фантазия кондитера. Сейчас же возможны как минималистичный дизайн, так и творче-

ский хаос, антистиль, украшение живыми цветами и использование продуктов молекулярной кухни (например, бисквит «Спондж», взбитый в сифоне и выпеченный в микроволновой печи за пару секунд).

До недавнего времени «несъедобные» цвета (голубой, синий, фиолетовый, бирюзовый, серый) считались неприемлемыми. На международных кондитерских конкурсах, в арт-классах за это снимали очень большие баллы. Сегодня при украшении изделия такой категоричности нет. Данные цвета могут присутствовать в оформлении.

Покупатель чаще всего покупает торт, пирожное, сдобу, сладости глазами, но возвращается всегда за вкусом. Если торт не съеден, значит, кондитер потерял покупателя. Для меня, как, пожалуй, и для любого кондитера, высшая похвала – это услышать, что торт съеден до последней крошки и его было мало.

К сожалению, сегодня торты и сладости стали реже покупать, покупки в основном точечные – дни рождения, праздники, важные события. Поэтому нам пришлось пересмотреть свой ассортимент. К тому же не для всех ингредиентов удалось найти аналоги. Так мы отказались от экзотических вкусов (пюре юзу, каламанси), убрали из продажи мармелад (французский пектин – основу продукта, мы, увы, не можем себе купить, российский тоже, а китайские аналоги – с нестабильным качеством и посторонними запахами). Учитывая себестоимость мармелада и трудозатраты, производить его нам стало невыгодно.

Сократили мы и ассортимент тортов, оставив восемь самых популярных наименований: на основе йогурта, шоколада, ягодного пюре, любившийся многим торт «Маковый», а также неизменную классику: «Сметанник», «Медовик», «Прага», «Тирамису».

Безусловно, на выбор покупателя влияет и смена времен года. Зимой популярностью пользуются более насыщенные вкусы с плотными кремами и муссами: шоколадные, сливочно-сырные, масляно-заварные. Весной покупатели не боятся экспериментов и пробуют все новое. К лету все стараются блюсти фигуры и выбирают легкие ягодные и йогуртовые муссы. Осенью все любят понаостальгивать и выбирают классику. Планируя ассортимент кондитерских из-

делий на нашей витрине, мы постарались учесть все пожелания наших покупателей.

«Кондитер» без границ

Кондитер, если он профессионал, должен не только постоянно быть в курсе всех новшеств, но и повышать свою квалификацию. Благодаря Интернету сегодня можно общаться, обмениваться информацией, рецептами, обсуждать то или иное вкусовое сочетание. Кто-то охотно делится своими рецептами и открытиями, для кого-то это бизнес, а есть и те, кто готов не только поделиться своими знаниями и наработками, но и собственноручно научить и показать новые техники. Но заграничные стажировки могут себе позволить далеко не все. Поэтому снова на помощь приходит Интернет с огромным количеством онлайн-курсов. Учиться можно и нужно бесконечно! И у русских, и у европейских, и американских, и японских кондитеров всегда есть чему учиться.

Вкус – это очень индивидуальное качество. Но и он со временем меняется. Я уверена, что вкусовые аспекты нужно постоянно исследовать, пробовать, проверять. В Бельгии несколько лет назад появилось новое понятие в кулинарии – фудпейринг (foodpairing). Основная идея – узнать, ароматы каких продуктов наиболее сочетаемы друг с другом. К примеру, сочетание темного шоколада с красным перцем, беконом, зеленым луком – незабываемо и очень экстравагантно.

Экспериментируем и мы. Стали, например, добавлять в шоколадные муссы пюре овощей, пиво, а недавно коптили шоколад на ольховой стружке – раньше это казалось не сочетаемым, за пределами фантазии. Последнее необычное сочетание, которое мне понравилось, – клубника с кинзой и молочный шоколад с томатной пастой.

Колоссальный объем знаний и информации, которыми сейчас обладают кондитеры, делает нас намного ближе к покупателю. Мы можем угодить и консерватору, которому нравится классический вариант сладости и сдобы, и гурману-экспериментатору с его потребностью постоянно пробовать что-то новое, необычное. Но и в том, и в другом случае мы работаем для людей. Наше призвание – дарить гастрономическую радость и удовольствие. **КС**



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



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



HEBENSTREIT

ENGINEERED WAFERS AND SNACKS



Компания:
Группа компаний «СОЮЗСНАБ»
143405, Россия, МО, г. Красногорск,
Ильинский тупик, 6
тел. (495) 937-87-37 (многоканальный)
факс (495) 937-87-20
e-mail: mail@ssnab.ru
www.ssnab.ru

Чтобы спрос на кондитерские изделия «не растаял» под жарким летним солнцем!

Коллекция летних вкусов Del'Ar®



Ароматизатор Охлаждающий эффект Del'Ar 11.02.362 не имеет собственного вкуса, но совместно с фруктовыми и ягодными ароматами обеспечивает готовому изделию приятный освежающий холодок

«Готовь сани летом, а телегу зимой» – гласит русская народная пословица. По отношению к производству кондитерских изделий она сегодня актуальна как никогда. Согласно исследованиям маркетингового агентства Effective Marketing Communications & Researches сезонный фактор оказывает серьезное влияние на потребительский спрос в данном сегменте. В частности, летом явно прослеживается спад продаж в категории шоколадных плиток – особенно премиум-класса, шоколадных конфет ассорти, а также тортов. Однако доста-

точно широкого сегмента кондитерских изделий, прежде всего это продукты повседневного спроса – карамель и леденцы, сезонный спад практически не касается. Поэтому технологи группы компаний «СОЮЗСНАБ» к текущему летнему сезону презентовали коллекцию ароматизаторов Del'Ar® для карамели и леденцов с наиболее популярными летними вкусами. В нее вошли как хиты, так и новинки. Все они отвечают основным критериям, предъявляемым к ароматизаторам производителями карамели и леденцов. Это высокая термостабильность и низкие дозировки внесения для достижения требуемой интенсивности вкуса и аромата готовых изделий.

Среди наиболее популярных вкусов карамели в летний сезон в коллекции Del'Ar® можно выделить следующие: цитрусовые, ягодные, фруктовые, мятные. Отдельно стоит отметить направление «лимонадных» вкусов: «Дюшес», «Барбарис», «Дыня», «Бурадино», «Мохито», «Тархун», «Лимон-Лайм», «Кола». Они пришли в кондитерскую отрасль из отрасли напитков и стали популярными у любителей карамели. Среди хитов можно также выделить ароматизатор пищевой Тутти-фрутти Del'Ar 11.01.278 K, обладающий сладким мультифруктовым профилем, особенно любимым детской аудиторией.

Новинкой этого лета в коллекции Del'Ar® стал ароматизатор Бабл-гам Del'Ar 11.01.277, аналогов которому нет

на российском рынке. Сладкий вкус с фруктовыми нотками идеально подходит для леденцовой карамели. Высокая концентрация ароматических веществ позволяет снизить закладку ароматизатора до 1 кг на тонну готовой продукции.

Ароматизатор пищевой натуральный Лимон Del'Ar 11.01.486 A – еще одна яркая новинка сезона 2016. Цитрусовые вкусы – традиционно одни из самых популярных в кондитерской отрасли, и флейвористы ГК «СОЮЗСНАБ» стремятся открыть российским потребителям все их разнообразие. В коллекции Del'Ar®, помимо классических вкусов апельсина и лимона, уже есть вкусы грейпфрута, лайма, мохито, сочетания вкусов лимона и лайма, зеленого чая и лимона. И вот очередная новинка! Ароматизатор пищевой натуральный Лимон Del'Ar 11.01.486 A со вкусом азиатского лимона, аромат которого содержит ноты мандарина.

С любым из вышеперечисленных ароматизаторов можно сочетать ароматизатор Охлаждающий эффект Del'Ar 11.02.362. Он не имеет собственного вкуса, но совместно с фруктовыми и ягодными ароматами обеспечивает готовому изделию приятный освежающий холодок. Такая комбинация вкусов в карамели и леденцах особенно актуальна в летний сезон.

Все ароматизаторы успешно отработаны на кондитерских предприятиях и получили отличные отзывы производителей. Предлагаемые флейвористами ГК «СОЮЗСНАБ» решения сегодня вдвойне актуальны. Согласно исследованиям аналитиков девальвация рубля в российском пищевом производстве выразилась в стремлении заменять импортные ингредиенты более экономичными добавками. В этой связи важно, что группа компаний «СОЮЗСНАБ» предлагает не только выгодные по цене ингредиенты, но и высококачественные. Коллекция ароматизаторов Del'Ar® соответствует международным стандартам менеджмента качества ISO 22000 и FSSC 22000. В основе инновационных разработок ГК «СОЮЗСНАБ» – мощный научно-технический потенциал, 25-летний опыт разработок в области флейвохимии и собственная база душистых веществ. Такой уровень производства позволяет выпускать на основе ароматизаторов Del'Ar® продукцию премиального качества, себестоимость которой не зависит от колебаний курсов валют. ■

Восхитительная МЯГКОСТЬ!

ВО
французском стиле

УЗНАЙТЕ О
НАШИХ
НОВИНКАХ

ТОСТОВЫЙ ХЛЕБ, БУЛОЧКИ ДЛЯ ХОТ-ДОГА,
БУЛОЧКИ ДЛЯ ГАМБУРГЕРА, ПАНИНИ, БРИОШЬ -
ПОТРЕБИТЕЛИ ТРЕБУЮТ МЯГКОЙ ВЫПЕЧКИ!

ait
ИНГРЕДИЕНТЫ

115114 Москва,
Дербеневская
улица дом 20,
стр. 12

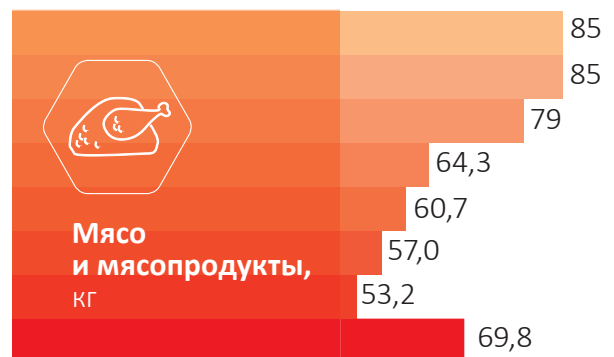
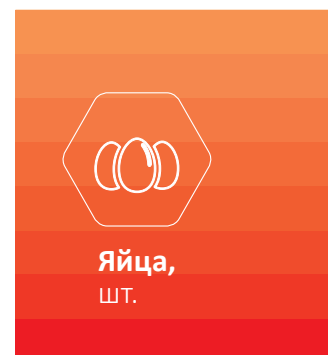
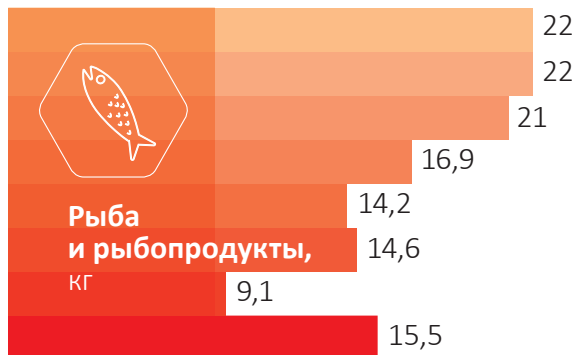
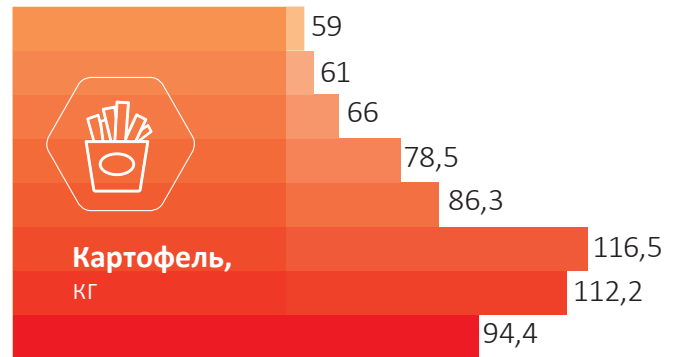
+7(495) 730-20-65
+7(495) 956-20-60
www.ait-rus.ru

Чтобы помочь индустриальным производствам и пекарням в выпечке изделий с длительным сроком хранения, «АИТ Ингредиенты» предлагает гамму высокоэффективных улучшителей:

- **Perfeckt Кулич**
Свежесть и мягкость сдобных изделий до 2-х месяцев.
- **Perfeckt Софт В10**
Для всех видов булочных изделий массой до 300 г.
- **Perfeckt Софт В2**
Адаптирован для формовых и подовых изделий массой от 300 г.
- **Perfeckt Софт и СуперСофт**
Свежесть и мягкость всех видов изделий из пшеничной, ржаной, смеси пшеничной и ржаной муки.

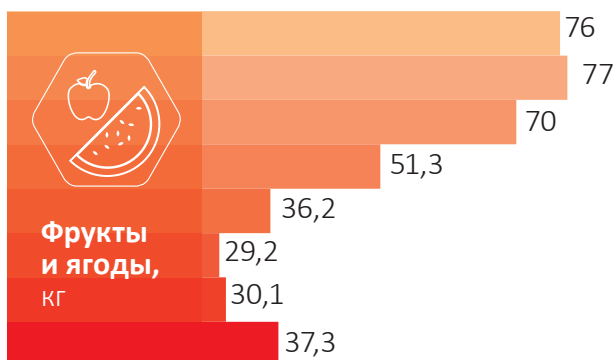
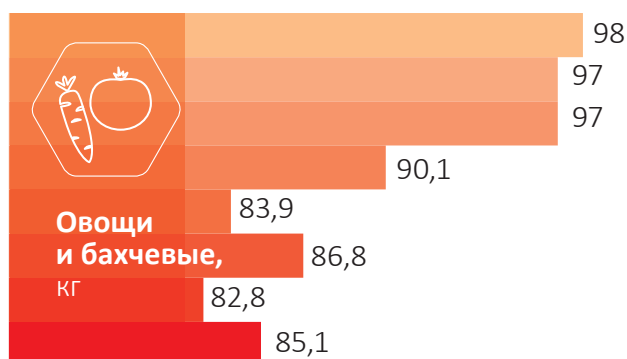
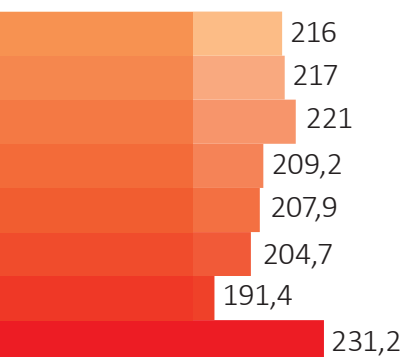
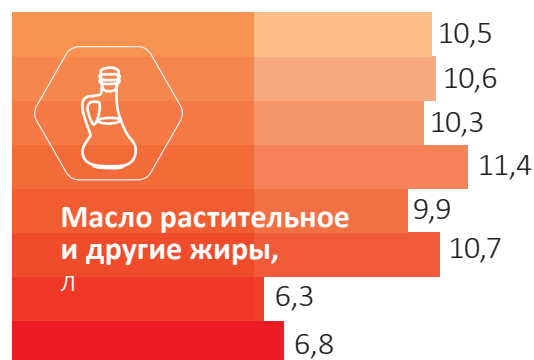
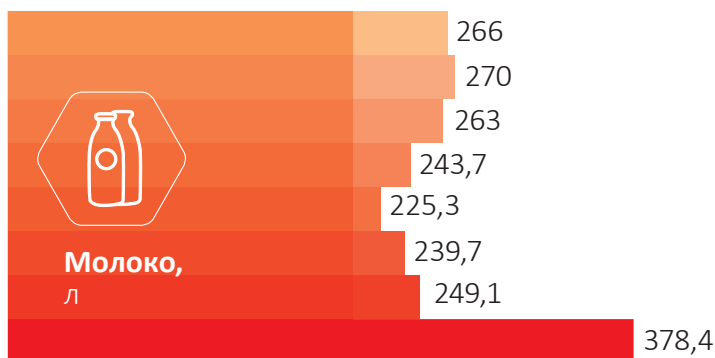
Результаты мониторинга:

Потребление основных групп пищевых продуктов населением Российской Федерации





Целями государственной политики в области здорового питания являются сохранение и укрепление здоровья населения, профилактика заболеваний, обусловленных неполноценным и несбалансированным питанием.



В ФГБНУ «НИИ питания» провели мониторинг потребления основных групп пищевых продуктов населением Российской Федерации, который выявил: у большинства населения питание избыточное по калорийности и дефицитное по витаминам и микроэлементам, что приводит к росту ожирения среди взрослых (до 25%) и детей (до 7%) и снижению адаптационного потенциала большинства населения России.

Авторы: Людмила Белова,
д. м. н., проф.

Татьяна Пилькова,
к. м. н., доцент

Ирина Федотова,
ассистент кафедры профилактической медицины и охраны здоровья Северо-Западного государственного медицинского университета им. И.И. Мечникова

Санитарно-гигиенические основы хлебопечения

Российская Федерация обладает мощным сегментом хлебопекарного производства, и оно является той отраслью, которая обеспечивает потребности населения.

Хлеб и хлебобулочные изделия являются основой продуктовой корзины и воспринимаются не только как один из основных пищевых продуктов, но и как базовая ценность культуры, воспроизводства и здоровья нации.

Современные концепции влияют на увеличение доли производства обогащенных и функциональных изделий. Сегодня их доля в Центральном и Северо-Западном федеральных округах от общего объема хлебобулочной продукции составляет около 30%. Программа «Основы государственной политики РФ в области здорового питания населения на период до 2020 года» и «Концепция обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения путем развития функционального и специализированного хлебопечения в РФ до 2020 года» предусматривают увеличение производства продуктов массового потребления, обогащенных витаминами и минеральными веществами, включая социальные сорта хлебобулочных изделий. Согласно документам их доля должна достигнуть 40–50% от общего объема производства.

Отраслевая целевая программа «Развитие хлебопекарной промышленности в РФ на 2014–2016 годы» предполагает увеличение объемов изготовления диетических и обогащенных микронутриентами хлебобулочных изделий лечебного, профилактического и функционального назначения до

130 тыс. т в год. Это невозможно выполнить без развития индустрии пищевых ингредиентов. Поэтому важны принятие и реализация «Программы развития микроингредиентов в РФ на 2015–2025 годы», разработанной Всероссийским НИИ пищевых добавок совместно с Союзом производителей пищевых ингредиентов.

Причинами забраковки хлебобулочных изделий и изъятия их из оборота чаще всего являлись отсутствие документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность; нарушение условий хранения и реализации, сроков годности; выпуск продукции ненадлежащего качества по физико-химическим и микробиологическим показателям; реализация продукции без маркировочных ярлыков.

Безопасность хлеба, мучных кондитерских изделий, процессов их производства и оборота установлены следующими техническими регламентами Таможенного союза (ТР ТС): «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011; «Пищевая продукция в части ее маркировки» ТР ТС 022/2011; «Технический регламент на масложировую продукцию» ТР ТС 024/2011; «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетиче-

ского профилактического питания» ТР ТС 027/2012; «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» ТР ТС 029/2012.

Санитарно-эпидемиологические правила, обязательные для юридических лиц, индивидуальных предпринимателей и граждан, осуществляющих де-

ятельность по производству, обороту хлеба и хлебобулочных изделий, устанавливают требования к условиям размещения предприятия; необходимому оборудованию; содержанию территории и помещений; производству, хранению, реализации изделий; качеству, безопасности продукции; условиям труда и личной гигиене персонала. Правила содержат рекомендации, направленные на сохранение и укрепление здоровья, по оптимизации производственных процессов и созданию

оптимальных условий труда работников. Впервые в разделе по организации производственного контроля сказано о необходимости разработки, внедрения принципов ХАССП как системы контроля за контрольно-кассовой техникой (ККТ) и поддержания постоянного действенного документированного наблюдения за производством.

Одним из немаловажных моментов обеспечения здоровья работников и поддержания безопасности и качества хлебобулочных изделий является соблюдение правил личной гигиены, включающих положения о наличии, смене, чистоте санитарной одежды; об уборочном инвентаре и важности проведения дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных работ; о профессиональной гигиенической подготовке и аттестации работников, их личных медицинских книжках и медицинских осмотрах. Администрация несет ответственность за наличие и выполнение санитарно-гигиенических требований на объекте.

Роспотребнадзор наиболее часто выявляет следующие нарушения:

- использование продовольственного сырья, не отвечающего требованиям ТР ТС 021/2011 по микробиологическим показателям;
- при осуществлении процессов изготовления продукции производителем не разработаны и не внедрены процедуры, основанные на принципах ХАССП;
- производственные цеха и участки не оборудованы приточно-вытяжной вентиляцией;
- сотрудники, связанные с вредными профессиями, не проходят периодические медосмотры;
- к работе бывает допущен персонал без результатов периодического медосмотра;
- не выдерживается режим обработки оборудования, смыывы на БГКП в мини-пекарнях не соответствуют по микробиологическим показателям;
- изготовителем в должной мере не обеспечивается проведение мероприятий по профилактике попадания посторонних предметов в полуфабрикат и готовый продукт;
- уборочный инвентарь для уборки производственных, вспомогательных и подсобных помещений не промаркирован, хранится неупорядоченно;
- не предусмотрены коврики, смоченные дезинфицирующим раствором, перед входом в производственные помещения;
- маркировка потребительской упаковки не содержит информацию, необходимую для идентификации упаковочного материала, а также сведения о возможности его утилизации и информирования потребителей.

Причинами забраковки хлебобулочных изделий и изъятия их из оборота чаще всего являлись отсутствие документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность; нарушение условий хранения и реализации, сроков годности; выпуск продукции ненадлежащего качества по физико-химическим и микробиологическим показателям; реализация продукции без маркировочных ярлыков.

Таким образом, отмеченные положения в современных условиях как в хлебопекарном производстве, так и в структуре питания населения должны внедряться и восприниматься с соблюдением санитарно-гигиенических медицинских требований. Профессиональные знания работников пищевых производств будут способствовать сохранению и укреплению здоровья населения. **КК**

www.TOPSALE.TODAY

мясная молочная хлебная кондитерская птицепром рыбная сфера

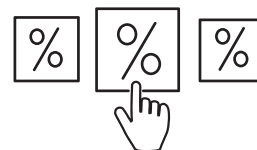
1. Выбери купон с акцией, получи спецпредложение

-10%

-30%

-50%

-70%



распродажи.
скидки.
акции.

2.

Свяжись с продавцом, получи подробную информацию



3.

ЗаклЮчи выгодную сделку



Подготовила:



Елена Максимова

Аспекты качества тортов и пирожных



Торты и пирожные – обширная группа кондитерских изделий, которая отличается колоссальным разнообразием, сложным многокомпонентным составом, деликатным вкусом и ограниченным сроком годности. Вкус данных изделий формируется за счет сочетания отделочного и выпеченного полуфабрикатов.

В России традиционно потребителям предлагался и предлагается широкий ассортимент данной продукции. Нашим соотечественникам с советских времен хорошо известны такие классические торты, как «Сказка», «Полено», «Ленинградский». Основные достоинства упомянутых изделий – разнообразный ярко выраженный вкус, причем не только за счет ароматизаторов, но и благодаря качеству и удачному сочетанию натуральных рецептурных компонентов.

«Неоценимое качество советской продукции – узнаваемость: невозможно спутать торты «Киевский» с «Аленкой», «Сказку» с традиционным бисквитно-

кремовым. И даже при том, что в те времена были официально разрешены замены некоторых сырьевых компонентов, строгое соблюдение технологий и адекватность при введении нового сырья взамен тому, что выводилось из рецептуры, позволяли сохранять неизменность полюбившегося потребителю вкуса», – рассказывает **Лариса Аксенова, директор Научно-исследовательского института кондитерской промышленности (НИИКП), академик РАН.**

Отделочные полуфабрикаты в то время тоже были разнообразными. В их числе – кремы заварной, сливочный, сбивной и т. д.

«Советские государственные стандарты предполагали ряд ограничений и обязательных требований, связанных с технологическим процессом производства тортов и пирожных. В частности, содержание сахара на водную фазу не менее 60%, обязательное наличие в выпечном полуфабрикате промочки коньяка, спирта, спирто-винной композиции – не только для вкуса и аромата, но и в качестве консерванта. И, конечно, на производстве должна была соблюдаться безусловная санитарная и гигиеническая чистота сырья, инвентаря, продуктов и рабочего места. Также в государственном стандарте были четко пропи-



Лариса Аксенова,
директор Научно-исследовательского института кондитерской промышленности (НИИКИП), академик РАН:

«Ассортиментный ряд кондитерской продукции на прилавках магазинов не всегда отличается разнообразием. В качестве выпеченного полуфабриката, как правило, используется бисквит или песочная лепешка, преимущественно из готовой сухой смеси. В качестве отделочного – крем из сливок, в идеале – натуральный, в худшем случае – из некачественного растительного сырья».

саны (и соблюдались!) условия хранения в торговле. Исполнение всех этих требований строго контролировались со стороны проверяющих органов», – отмечает Лариса Аксенова.

Стандартные сроки хранения тортов и пирожных, изготавливавшихся в то время, составляли от 36 до 72 часов.

Сегодня рынок тортов и пирожных в нашей стране несколько отличается от советского. В частности, с появлением новых видов сырья и различных смесей как выпечных, так и отделочных полуфабрикатов появилась возможность увеличения сроков хранения всех видов изделий, относящихся к данной группе. Безусловно, благодаря этому производители могут удешевить себестоимость и расширить географию реализации своей продукции, однако в связи с добавлением в рецептуру изделий различных консервантов крайне актуальным стал вопрос их натуральности.

Сейчас сливочное масло в рецептурах используется нечасто, однако нужно отдавать должное нашей жировой промышленности, которая предлагает производителям тортов и пирожных качественные жировые полуфабрикаты. Благодаря

им появилась возможность не только изготавливать продукцию высокого качества с более низкой себестоимостью, но и стало реальным несколько снизить калорийность изделий, что сегодня, в условиях все большей ориентированности потребителей на основные тренды здорового питания, крайне актуально.

В целом современный рынок тортов и пирожных отличается разнообразным ассортиментом. На прилавках представлена как классическая продукция с масляным, сбивным и заварным кремами, так и изделия, созданные под влиянием общемировых тенденций: торты и пирожные «Морковный», «Тирамиссу», «Захер», «Чиз-кейк» и т. д. Производители расширяют географию продаж благодаря продлению сроков годности продукции, изготавливают изделия различного веса и объема.

Однако эксперты отрасли отмечают и ряд слабых сторон современных производителей тортов и пирожных. Одна из них – некоторая монотонность во вкусовой гамме в целом по этой группе изделий. «Ассортиментный ряд кондитерской продукции на прилавках магазинов не всегда отличается разнообразием. В качестве выпеченного полуфабриката, как правило, используется бисквит или песочная лепешка, преимущественно из готовой сухой смеси. В качестве отделочного – крем из сливок, в идеале – натуральный, в худшем случае – из некачественного растительного сырья», – рассказывает Лариса Аксенова.

К слову, использование дешевого сырья сомнительного качества является еще одной серьезной проблемой некоторых современных российских изготовителей тортов и пирожных. «Оставаясь убежденными сторонниками прогресса, необходимо заботиться о том, чтобы изделия, попадающие на стол нашего потребителя, были не только разнообразными, но и более безопасными. К сожалению, сегодня в сегменте тортов и пирожных эта тенденция не всегда прослеживается», – отмечает Л. Аксенова.

В частности, некоторые производители для отделки используют «крем со сгущенным молоком» – по крайней мере, так они пишут на упаковке. На деле же данный отделочный полуфабрикат порой представляет собой смесь растительных сливок со «сгущенным молоком», в состав которого тоже входят растительные жиры. «Растительный, в том числе пальмовый, жир может использоваться в производстве мучных изделий без потери их качества, однако сгущен-

ка на пальмовом масле полностью исказит как вкус готового продукта, так и технологию его изготовления», – делится опытом Лариса Аксенова.

Еще одна проблема – использование для отделки вместо шоколадной глазури полуфабриката, который правильнее называть кондитерской глазурью, так как он не содержит продуктов переработки какао вовсе или содержит их в недостаточном количестве для того, чтобы производитель имел возможность называть его «шоколадной глазурью».

Также специалисты отрасли отмечают, что зачастую для удешевления стоимости тортов и пирожных производители при отделке своих изделий заменяют орех на взорванные крупы, так как, по их мнению, данные компоненты имеют похожие вкус и органолептические свойства. «При этом кондитеры не учитывают, что взорванные крупы имеют свойство отмокать при хранении, поглощать посторонние запахи, да и сам статус элитного торта, например «Тирамиссу», с отделкой из взорванных круп резко снижается», – отмечает Л. Аксенова.

Еще одна проблема – использование для отделки вместо шоколадной глазури полуфабриката, который правильнее называть кондитерской глазурью, так как он не содержит продуктов переработки какао вовсе или содержит их в недостаточном количестве для того, чтобы производитель имел возможность называть его «шоколадной глазурью».

Таким образом, при производстве тортов и пирожных не стоит забывать, что данные изделия в рационе занимают место десерта. И органичное сочетание аромата, вкуса и внешнего вида – очень деликатная работа, которую стоит выполнять со всей ответственностью. Ведь десерт создается не для того, чтобы им насыщаться, а чтобы подарить наслаждение вкусом, тончайшими его нюансами и оттенками. Поэтому потребитель скорее купит изделие дорогое, но качественное и по-настоящему вкусное, нежели сэкономит и приобретет продукт, достоинством которого будет лишь привлекательная цена. **КС**

Подготовила:



Елена Максимова

Как готовят специалистов для пищевой отрасли

Институт холода и биотехнологий Университета ИТМО – единственный профильный вуз России по подготовке специалистов в области техники низких температур и единственный вуз Санкт-Петербурга, который готовит специалистов для пищевой отрасли.

Любая отрасль промышленности должна развиваться в ногу со временем – это один из ключевых показателей успеха. Хлебопекарная индустрия – не исключение. Для того чтобы отрасль развивалась, необходимы грамотные специалисты всех уровней – от руководителей до технологов.

Специалисты Института холода и биотехнологий Университета ИТМО понимают, насколько актуален вопрос подготовки кадров, в том числе для хлебопекарной промышленности.

Подготовка кадров

В 1987 году на базе технологического факультета Института холода и биотехнологий была создана кафедра пищевой биотехнологии продуктов из растительного сырья. Сейчас она готовит специалистов по двум направлениям: «Технология бродильных производств» и «Технология хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств».

Организация кафедры, готовящей магистров, бакалавров и инженеров-технологов для хлебопекарных заводов, кондитерских и макаронных фабрик, а также пивоваренных заводов и предприятий по производству безалкогольных напитков, была вызвана острой потребностью Северо-Западного региона в специалистах данных профилей.

«В последние годы в рамках специализации «Технология хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств» мы активно развиваем два перспективных направления. Первое – производство функциональных и специали-



Татьяна Меледина,
заведующая кафедрой пищевой биотехнологии продуктов из растительного сырья:

«В рамках специализации «Технология хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств» мы активно развиваем два перспективных направления. Первое – производство функциональных и специализированных продуктов питания из растительного сырья, в рамках которого разрабатываются рецептуры и технологии изготовления данных видов продукции. Второе – организация предпринимательской деятельности».

зированных продуктов питания из растительного сырья, в рамках которого разрабатываются рецептуры и технологии изготовления данных видов продукции. Второе – организация предпринимательской деятельности. В его рамках мы готовим специалистов, которые смогут ру-

ководить предприятиями пищевой промышленности: обучаем основам ведения бизнеса», – рассказывает **заведующая кафедрой пищевой биотехнологии продуктов из растительного сырья Татьяна Меледина.**

Будущие специалисты хлебопекарной отрасли в период обучения на кафедре не только осваивают технологии производства продуктов питания, методы исследования свойств сырья и конечной продукции, основы санитарии и гигиены, стандартизацию и сертификацию пищевых продуктов, но также участвуют в разработках инновационных продуктов питания, актуальных для рынка. В апреле 2005 года на базе кафедры был открыт международный учебный центр хлебопечения совместно с финской компанией «Лейпуриен Тукку», поставляющей на российский рынок ингредиенты для хлебопекарной и кондитерской промышленности.

«В хлебопекарном центре проводятся исследования пробиотического штамма дрожжей, применение которого позволит не только разрыхлять тесто, но и существенно замедлить развитие микробиологической порчи хлеба. Аспирантами и студентами кафедры разрабатывается безглютеновая хлебобулочная и мучная кондитерская продукция, а также смеси для ее изготовления. Кроме того, разрабатываются рецептуры и технологии мучных кондитерских изделий и хлеба для людей, больных диабетом», – отмечает **доцент кафедры пищевой биотехнологии продуктов из растительного сырья, к. т. н. Елена Сергачева.**

Сегодня крайне актуальной является проблема обогащения хлебобулочных и кондитерских изделий функциональными компонентами, благотворно влияющими на организм. И, понимая это, студенты кафедры вместе со своими научными руководителями активно работают в данном направлении. «На нашей кафедре разработана технология такого инновационного продукта, как овсяный сироп. Этот сироп может использоваться в производстве хлебобулочных и кондитерских изделий как полная или частичная замена сахара. Ценность данного продукта в том, что он содержит полезные для организма компоненты – клетчатку бета-глюкан, витамины и минеральные вещества», – рассказывает Елена Сергачева.

Еще одна актуальная проблема, с которой сталкиваются хлебопекарные предприятия, – утилизация возвратных отходов. Ежемесячно хлебозаводы получают из торговых точек тонны нереализованной продукции, срок годности которых истек. Лишь малая ее часть используется для дальнейшей переработки – в качестве мочки или для изготовления панировочных сухарей. Основной процент возвратной продукции утилизируется, что требует немалых финансовых затрат. Студенты кафедры вместе со своими научными руководителями нашли решение этой проблемы. «Мы разработали технологию изготовления сиропов из возвратных отходов хлебобулочных изделий. Предлагаемый метод позволяет эффективно переработать невостребованный хлеб за счет ферментативного гидролиза, тем самым рационально использовать вторичные материальные ресурсы и обеспечить ресурсосбережение. Полученный сироп можно использовать в производстве широкого ассортимента хлебобулочных изделий (хлеб, булочные изделия, сдоба) взамен сахара-песка. Данная технология позволит производителям мучной продукции значительно сэкономить на утилизации возвратных отходов», – отмечает Елена Сергачева.

В рамках решения проблемы импортозамещения студенты кафедры под руководством своих преподавателей разрабатывают технологии производства замороженных мучных изделий, не требующих расстойки перед выпечкой, что позволит производителям значительно сэкономить время. «Конечно, такая продукция не нова для отрасли в целом, но в России технологии ее производства практически не освоены, поэтому наши разработки в данном направлении сегодня крайне актуальны», – делится мнением



Елена Сергачева,
доцент кафедры пищевой
биотехнологии продуктов из
растительного сырья, к. т. н.:

«Мы разработали технологию изготовления сиропов из возвратных отходов хлебобулочных изделий. Этот метод позволяет эффективно переработать невостребованный хлеб за счет ферментативного гидролиза, тем самым рационально использовать вторичные материальные ресурсы и обеспечить ресурсосбережение. Полученный сироп можно использовать в производстве широкого ассортимента хлебобулочных изделий взамен сахара-песка».

Анатолий Андреев, доцент кафедры пищевой биотехнологии продуктов из растительного сырья.

Дополнительное профессиональное образование

В Институте холода и биотехнологий Университета ИТМО можно получить не только профессиональную вузовскую подготовку, но также повысить свою квалификацию или осуществить переквалификацию. Центр дополнительного профессионального образования – еще одна гордость института. В преподавательский состав Центра входят ведущие профессоры и доценты Университета ИТМО,

прошедшие стажировку на профильных российских и зарубежных предприятиях, ученые Санкт-Петербургского отделения Международной академии холода, руководители и опытные специалисты инновационных предприятий Санкт-Петербурга.

«Проблема повышения квалификации и переквалификации кадров – задача государственной важности. Данный вопрос озвучивался президентом РФ в одном из недавних посланий Федеральному Собранию. В сообщении говорилось о том, чтобы люди не только получали первоначальные знания, но и имели возможность их улучшить или переквалифицировать под веяния времени», – отмечает директор Центра дополнительного профессионального образования Института холода и биотехнологий, академик Международной академии холода Сергей Дубровин.

Для хлебопекарной отрасли проблема кадров является особенно актуальной, ведь для индустрии важны специалисты, которые одновременно сочетают в себе накопленный опыт и новые, актуальные знания.

«Наш Центр дополнительного профессионального образования ежегодно ведет работу по повышению квалификации с технологами, начальниками производства и руководителями высшего звена хлебопекарных предприятий, а также с преподавателями высших и средне-специальных учебных заведений», – рассказывает Сергей Дубровин.

Даже несмотря на общую непростую экономическую ситуацию в стране, когда руководители предприятий экономят, в том числе и на повышении квалификации своих сотрудников, спрос на услуги Центра со стороны производителей хлебобулочных изделий есть, хотя и несколько снижен. Однако, признается Сергей Дубровин, есть и свои преимущества работы в сложившейся экономической ситуации. «Те, кто приходит повышать квалификацию сегодня, более серьезно и осознанно относятся к получению новых знаний», – рассказывает он.

Современный высокий уровень подготовки и повышения квалификации позволяет выпускникам института и слушателям курсов повышения квалификации успешно решать важнейшие задачи по развитию российской пищевой промышленности. Об этом свидетельствуют востребованность выпускников университета и высокая оценка их профессиональных качеств со стороны руководителей предприятий, фирм и организаций. **КС**

Автор: **Мария Игнатова**,
руководитель службы исследований HeadHunter

Рынок труда в хлебно-кондитерской отрасли

Служба исследований HeadHunter специально для журнала «Кондитерская сфера» проанализировала 15 тыс. вакансий в хлебно-кондитерской отрасли, размещенных на сайте hh.ru с 2013 года.

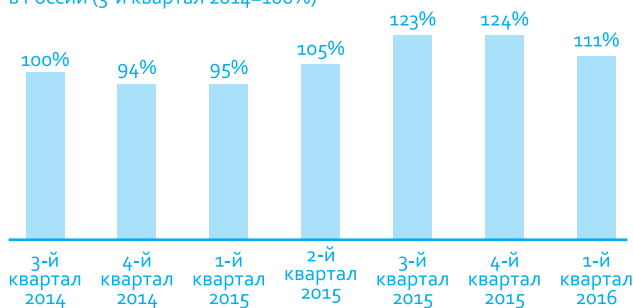
► Число вакансий в хлебно-кондитерской отрасли с 2013 года стабильно растет. В 2015 году спрос на пекарей и кондитеров по сравнению с 2013 годом вырос почти в два раза. Пока сложно говорить о росте спроса в 2016 году, однако на начало года количество опубликованных вакансий в этой отрасли составляет почти ¾ от числа опубликованных в 2013 году.

Динамика вакансий в хлебно-кондитерской отрасли в России (2013=100%)



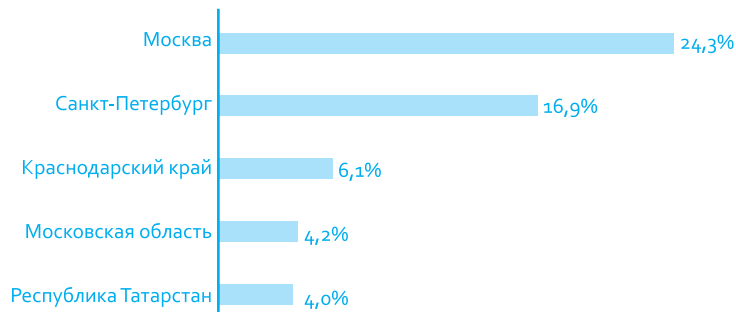
► С начала кризиса в 2014 году спрос на пекарей и кондитеров незначительно снизился (на 5% к 1-му кварталу 2015 года), но потом вновь начал расти.

Динамика вакансий в хлебно-кондитерской отрасли в России (3-й квартал 2014=100%)



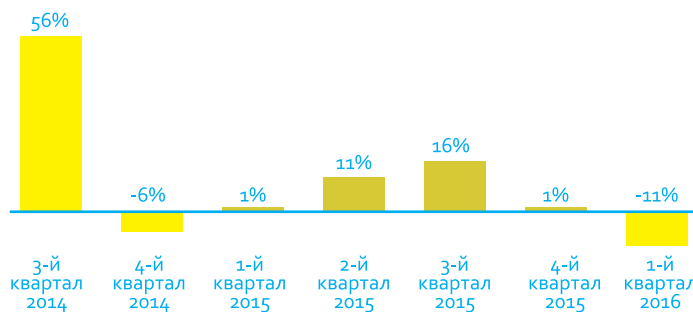
► Самое большое число вакансий в отрасли — в Москве. Там сосредоточено 24,3% всего спроса. На втором месте Санкт-Петербург. Из регионов в лидерах по числу вакансий оказались Краснодарский край, Московская область и Республика Татарстан.

Топ-5 регионов по количеству вакансий (% от числа вакансий в отрасли)



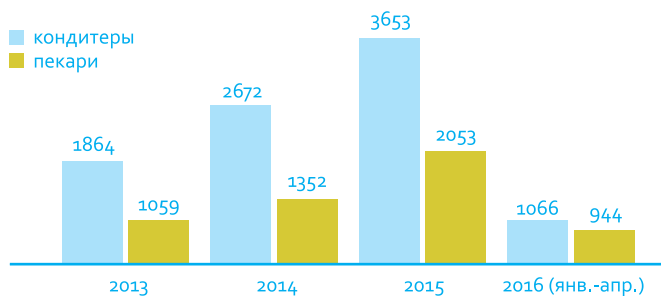
► При более детальном анализе можно обнаружить, что по сравнению с предыдущим кварталом спрос на вакансии в хлебно-кондитерской отрасли в 2016 году снизился на 11%.

Динамика вакансий в хлебно-кондитерской отрасли в России (% квартал к кварталу)



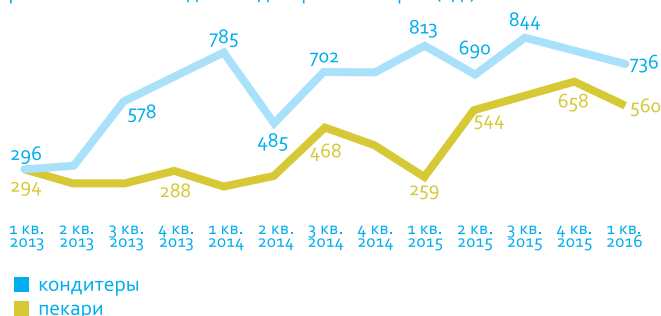
► В целом спрос на кондитеров в рассматриваемой отрасли выше, чем на пекарей.

Динамика вакансий для кондитеров и пекарей в России (единиц)



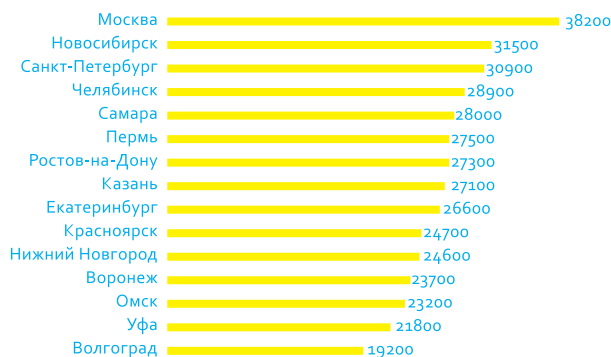
► Если в начале 2013 года спрос был примерно на одном уровне, то уже к началу следующего года количество вакансий для пекарей было на 72% ниже, чем для кондитеров. К 1-му кварталу 2015 года разрыв сохранился, но к началу текущего года он уменьшился.

Динамика вакансий для кондитеров и пекарей (ед.)



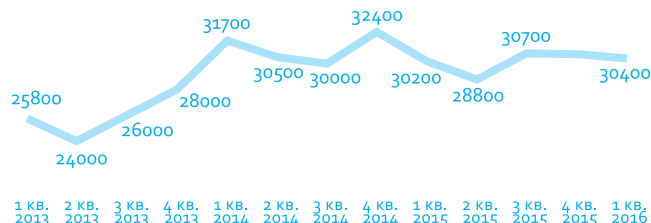
► Средние предлагаемые зарплаты пекарей и кондитеров практически не отличаются. На начало 2016 года самые высокие средние зарплаты в хлебо-кондитерской отрасли предлагали в трех самых крупных городах России — Москве, Новосибирске и Санкт-Петербурге. Из крупных городов самые низкие зарплаты оказались в Уфе и Волгограде.

Средняя предлагаемая заработная плата в хлебо-кондитерской отрасли в России (руб., 1 квартал 2016)



► Наибольший рост зарплат в хлебо-кондитерской отрасли приходился на 2013 год. В 1-м квартале 2014 года она поднялась до уровня 31700 рублей и к концу года выросла еще на 700 рублей, несмотря на начало кризиса. Его последствия начали ощущаться уже в 2015 году, когда средняя зарплата опустилась почти до уровня конца 2013 года. В 1-м квартале 2016 года уровень средней предлагаемой зарплаты вырос и составляет 30400 рублей.

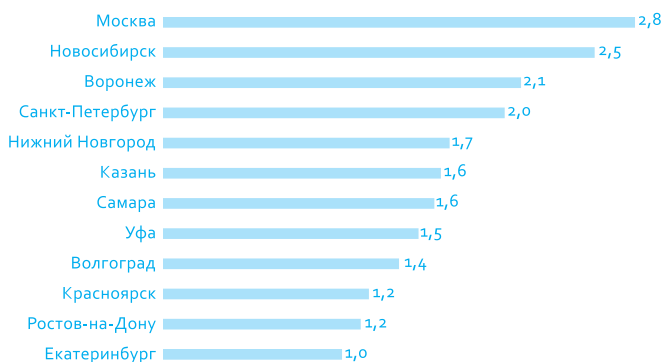
Динамика средней предлагаемой заработной платы в хлебо-кондитерской отрасли в России (руб.)



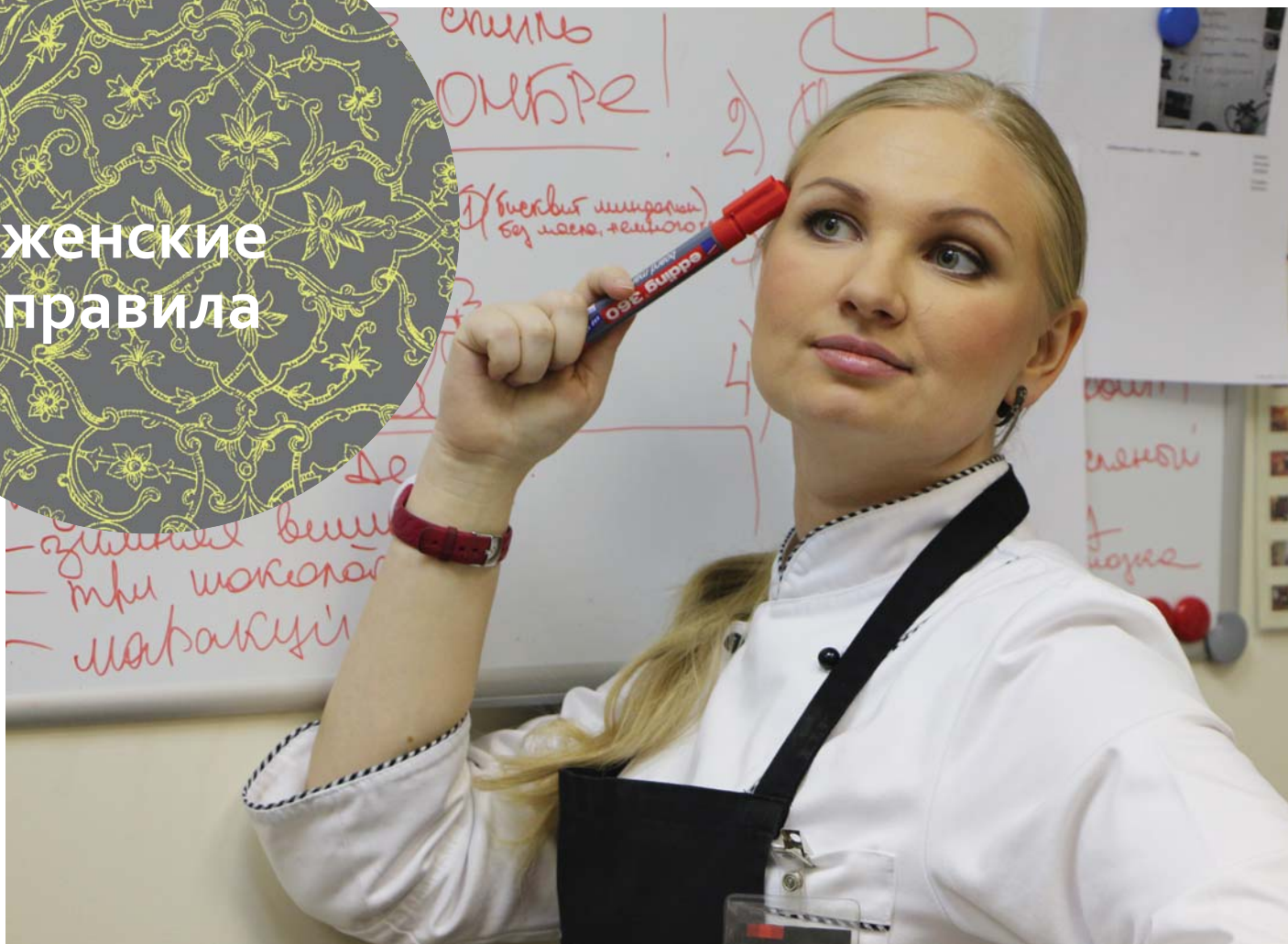
► В целом уровень конкуренции в хлебо-кондитерской отрасли можно назвать низким. Конкурентная ситуация в Москве — 2,8 резюме на вакансию, в Новосибирске — 2,5 резюме на вакансию. Самая низкая конкуренция среди крупных городов — в Екатеринбурге (одно резюме на вакансию).

Показатель hh.индекс свидетельствует об уровне конкуренции среди соискателей. Он представляет собой соотношение резюме и вакансий, показывая, сколько резюме приходится на одну вакансию.

hh.индекс — уровень конкуренции в хлебо-кондитерской отрасли (март-апрель 2016)



женские правила



Гость:

Евгения Черноглазова,
основатель кондитерского бутика
MontParnasse

Беседовала:

Светлана Клепикова

Евгения Черноглазова: «Я люблю тебя, жизнь. И надеюсь, что это взаимно»

— **Ж**еня, у вас есть правила, которых вы придерживаетесь всю жизнь?

— Всегда говори «да»! И будь собой, но постоянно меняйся.

— **Необычные правила. Значит «нет» вы никогда не говорите? Ни при каких обстоятельствах?**

— Конечно, говорю. «Да» для меня — это мир безграничных возможностей, ответственность за свой выбор, приоб-

ретенение опыта. Я постоянно экспериментирую, пробую, совершаю множество ошибок. И в этот момент на помощь мне приходит «нет». Не страшно ошибаться, главное, чтобы «грабли» были всегда новыми.

— **В любой судьбе есть вехи, когда заканчивается один жизненный цикл и начинается другой. Вы можете определить основные вехи своей жизни?**

— Мой любимый символ — это спираль. И моя жизнь тоже развивается по спирали. Я не выделяю особенных этапов в своей жизни, насыщенные или спокойные — они все важны. Мои усовершенствования, и личностные и профессиональные, развиваются в зависимости от моих желаний, и процесс этот бесконечен. Так я в течение пяти минут приняла решение стать кондитером, услышав рассказ подруги, вернувшейся из Англии, о тортах и пирож-

досье

Досье:

ФИО:

Черноглазова
Евгения Михайловна

Место рождения:

г. Ленинград, Васильевский остров

Образование:

высшее, окончила МГУТУ
им. К.Г. Разумовского по специальности инженер-технолог хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

Работает в ООО «ДИМАРТ»

На руководящей должности:

с 2006 года, более 10 лет

Основные достижения в карьере:

создание кондитерского бренда с нуля. Но все главные достижения еще впереди.

Не замужем

Хобби:

любит рукоделие – шитье, вышивание, фотографирование. Окончила курсы фотографа

Любимый афоризм:

«Всему свое время»



Для меня руководитель – это, прежде всего, ответственность. Ответственность за процесс, за идею, за реализацию, ответственность за коллектив. Лучший руководитель – тот, кто может реализовать любую идею, получив неподдельное удовольствие от самого процесса.

сторах Интернета. Найденные рецепты французских мастеров Пьера Эрме, Эмануэля Риона, Кристофа Мишлака коряво переводились на русский язык и воплощались в кондитерские изделия. Было и много курьезов. Я не владела технологиями, путалась в терминах, а названия некоторых ингредиентов и вовсе вводили меня в ступор.

Но спустя пять лет проб и ошибок мне выпала великая честь стать шеф-кондитером «Глобус Гурме». Вот здесь и началось мое становление как кондитера. Я поняла, что значит быть Кондитером, у меня появились свои приоритеты и принципы. Я первый раз поехала на стажировку во Францию, которая перевернула мое представление о кондитерском мире. Это был катарсис!

Второй раз пережить это сильнейшее чувство мне посчастливилось тремя годами позже в Перпеньяне, в школе Оливье Бажара. Для меня до сих пор не было человека, кондитера, мастера, учителя сильнее, харизматичнее, уважаемее его.

Год назад я почувствовала, что стажировок достаточно. Мне захотелось все знания и умения, собранные за эти годы, «пропустить через себя», ощутить таинство процесса и магию вкуса наедине с собой. Это была кондитерская медитация. Сейчас во мне сконцентрировалось много энергии и идей. Мне не хочется торопиться, мне хочется растя-

нуть время и переплести его с вдохновением, гармонией вкуса и эксцентричным исполнением в новую линейку кондитерских изделий.

– В вашей жизни был человек, которого вы могли бы назвать своим учителем?

– Их много, и каждому я благодарна. Это родители, коллеги, друзья, руководители, подчиненные, преподаватели. У каждого, кто встречается на моем пути, я стараюсь чему-то научиться, перенять то лучшее, что есть у человека.

– Какими качествами, на ваш взгляд, должна обладать современная business woman и женщина-руководитель? Что отличает женщину в бизнесе и на руководящей работе?

– У меня нет понятия, разделяющего мужчину и женщину как руководителя, нет четких границ. Есть понятие «руководитель». Для меня руководитель – это, прежде всего, ответственность. Ответственность за процесс, за идею, за реализацию, ответственность за коллектив.

– На ваш взгляд, лучшие руководители – мужчины или женщины? Почему?

– Лучший руководитель – тот, кто может реализовать любую идею, получив

ных, кексах и многовековых традициях. У меня за плечами к тому времени было три курса медицинского института и вполне себе распланированная картинка будущего – великого врача-леча. На следующий же день я подала заявку в кулинарное училище (мне нужна была база знаний), документы в университет на заочное отделение и пошла работать в британские пекарни. Проработав там несколько лет, я поняла, что именно Франция является для меня колыбелью кондитерского искусства.

Меня пригласили на новое место работы на новую должность, где творческой свободы стало больше. Но основное мое развитие происходило на про-



Я из тех счастливых, которым повезло не идти наперекор семейным ценностям. Бабушка привила мне любовь к кулинарии. Мама научила быть смелой и не бояться экспериментов, а папа – умению делегировать.

неподдельное удовольствие от самого процесса.

– Откуда вы черпаете идеи? Какие из них уже удалось реализовать?

– Сначала хотела сказать: «Только открыв глаза, можешь получить огромное количество идей и вдохновения!». Но и закрыв глаза, можно увидеть прекрасный сон, ощутить забытое вкусовое сочетание из детства или записать под диктовку фирменный рецепт бабушки, находящейся за тысячу километров от тебя. А сколько идей рождают запахи! Рецепт прост: нужно быть

открытым и внимательным, и идеи к вам придут.

Однажды наши постоянные покупатели попросили изготовить ко дню рождения дочери наш фирменный шоколадный торт, но не столь сладкий. На свой страх и риск я согласилась. Сделать торт менее сладким можно было, заменив шоколад на другой, не столь сладкий, но намного дороже нашего. Это бы увеличило стоимость изделия. Я не стала этого делать. Выход подсказал мне запах сиропа глюкозы. «А что если сахар частично заменить на сироп глюкозы?» – подумала я и так и посту-

пила. Торт удовлетворил по всем показателям наших покупателей. А это для меня главная награда.

– Какой принцип управления вам близок?

– Мне нравится работать в команде и быть лидером команды, идейным вдохновителем. Ведь вместе мы можем достичь большего, чем каждый индивидуально. В период работы в «Буше» много времени уделялось развитию творческих способностей работников. Они регулярно участвовали в конкурсах кондитерского мастерства. Будучи руководителем кондитерского направления, я брала на себя административную функцию, что позволяло кондитерам больше времени уделить подготовке к конкурсу и не отвлекаться от процесса создания шедевра. Важно было и общение с судьями после оглашения результатов, которое позволяло каждый следующий год избегать ошибок, за которые снижали баллы.

Очень многое зависело и от водителей, доставлявших шоколадные композиции из Петербурга в Москву. Однажды в пути две наши конкурсные шоколадные композиции не выдержали перевозки и были почти полностью разрушены. Добравшись до гостиницы, мы в номере отеля постарались восстановить каждую утраченную деталь. Никогда не забуду тех ощущений радости, гордости и сплоченности за полученные серебряные медали – для нас они были платиновыми!

– Что помогает вам мотивировать сотрудников?

– Энтузиазм, здоровый оптимизм и открытость, с которой я работаю. Я стараюсь передавать все знания и умения, которыми обладаю, своим сотрудникам. Можно сказать, что я их вдохновляю своим примером.

– Ваши коллеги становятся друзьями?

– Да, чаще всего становятся, и мы продолжаем дружить, даже работая в разных компаниях. Правда, из-за занятости мы редко видимся. Но тем и теплее встречи.



Будучи руководителем кондитерского направления, я брала на себя административную функцию, что позволяло кондитерам больше времени уделить подготовке к конкурсу и не отвлекаться от процесса создания шедевра. Важно было и общение с судьями после оглашения результатов, которое позволяло каждый следующий год избегать ошибок, за которые снижали баллы.

– Дружба не мешает работе? Вы – начальник, ваши друзья – подчиненные. А в процессе могут возникнуть различные ситуации: кто-то заслуживает «порки», а кого-то нужно и похвалить. Друзья не обижаются на критику?

– Самый яркий пример – с моим сейчас уже партнером Кристиной Николаевой. Мы познакомились в «Глобус Гурме», недолго проработав в связке шеф-кондитер – технолог. Несколько лет поддерживали общение как личное, так и профессиональное, и в 2013 году кондитерский проект Bonjour снова свел нас вместе, снова в тех же ролях. Проработав год, мы решили организовать совместный проект MontParnasse, надеясь, что в будущем сможем стать независимыми и самостоятельными. Мы занимаемся несколькими направлениями: кондитерским консалтингом, разработкой кондитерских изделий под собственным брендом и изготовлением заказных изделий. Очень трудно было пе-

реключаться с одной роли на другую: в Bonjour я руководитель, а в проекте MontParnasse – партнер, в жизни – друг. Ох, пережито было очень много! Эмоциональные накалы, полярность мнений, физическая усталость и апатия, взлеты и падения... Но именно профессионализм и дружба помогают нам всё это преодолевать. Мы постоянно учимся друг у друга. Учимся выражать свое мнение, отстаивать интересы, стойко воспринимать критику и выходить из конфликтных ситуаций победителями.

– Ценности, которые заложены в вас семьей, приходилось ли их когда-нибудь опровергать?

– Нет, я из тех счастливиц, которым повезло не идти наперекор семейным ценностям. Бабушка привила мне любовь к кулинарии. Мама научила быть смелой и не бояться экспериментов, а папа – умению делегировать. Папа очень грамотно умел все домашние

дела перепоручать мне. Благодаря ему я до сих пор люблю мыть посуду руками. Сначала мы делали это вместе, всегда с шутками и песнями. Каждый раз мы придумывали новые комбинации расположения тарелок в сушилке: по цветам, по размеру, по семейной принадлежности. Пробовали вытирать различными тканями. Со временем я все чаще мыла посуду самостоятельно, пока это не стало моей домашней обязанностью, причем любимой. И такие штуки он проворачивал со мной много раз.

– Карьера не мешает личной жизни? Как удастся сочетать эти две вещи?

– Я бы сказала, что не мешает, а отнимает самое ценное – время. Несколько лет назад я настолько погружалась в работу, что практически не уделяла время семье. У меня не было выходных, работала по ночам, постоянные командировки. Это привело к плачевному результату – восьмилетние отношения с моим молодым человеком прекратились. Решив не наступать на грабли второй раз, сейчас я стараюсь равномерно распределять свое рабочее и личное время. Лукавить не буду: личного времени намного меньше, чем хотелось бы. Хотя моя работа настолько тесно переплелась с моей жизнью, что иногда я даже не могу различить, где закончилась одна и началась другая часть моей жизни.

– Вы считаете себя успешным человеком? Чем, по-вашему, измеряется успех?

– Я считаю себя успешным человеком. Мой успех измеряется признанием. Когда я вижу, какие эмоции получает человек, съедая, например, первый кусочек шоколадного торта, закатывая глаза и мыча от удовольствия, я понимаю: это успех! Это неиссякаемый фонтан моих ресурсов.

– Если бы пришлось заниматься каким-то другим бизнесом, то что бы вы выбрали?

– Я могу всё. Шучу, конечно! Я глубоко не задумывалась над этим, но уж точно никакими рамками себя бы не ограничивала. Я бы импровизировала. **КС**



21-я Международная выставка
упаковочной индустрии

14–17 июня 2016

Москва, МВЦ «Крокус Экспо»

**Большой выбор
упаковки, этикетки и
упаковочного оборудования
для продуктов питания**

515 компаний из 29 стран мира

Получите билет

www.rosupack.com



Организатор
Группа компаний ITE
+7 (495) 935 81 00
rosupack@ite-expo.ru



АГРОРУСЬ

25-я ЮБИЛЕЙНАЯ ВЫСТАВКА-ЯРМАРКА

30.08 – 02.09.2016



В НОВОМ
КОНГРЕССНО-ВЫСТАВОЧНОМ
ЦЕНТРЕ **ЭКСПОФОРУМ**

Санкт-Петербург
Петербургское шоссе, 64/1

ОРГАНИЗАТОР

EXPOFORUM

ГЕНЕРАЛЬНЫЙ
МЕДИАПАРТНЕР

ТЕЛЕКАНАЛ
Санкт-Петербург
topspb.tv



тел. +7 (812) 240 40 40,
доб. 231, 234, 235, 188, 254, 281
farmer@expoforum.ru

www.agrorus.expoforum.ru

0+

реклама

**5 - 6 июля
2016 г.**

**Москва, ВДНХ,
пав. № 75**



Форум «Российское село - 2016»

торгово-промышленная выставка

WWW.RUS-SELO.RU

**Агроферма, сельское подворье
Регионы России - российскому селу
Кадры - селу
Транспорт, связь и логистика
Инфраструктура
Финансовые инструменты в сельской жизни
Сельский дом
XVI Кубок России по хлебопечению
Фермерская ярмарка**

При поддержке:

Информационная поддержка:



АКОРТ



**Более 20
отраслевых союзов**

Более 50 СМИ

Центр маркетинга
ЭКСПОХЛЕБ



ОРГАНИЗАТОРЫ:

Россия, 129223, Москва, а/я 34,
ВДНХ, п-он «Хлебопродукты» (№ 40)
Тел.: (495) 755-50-38, 755-50-35
Факс: (495) 755-67-97, 974-00-61
E-mail: info@expokhlebs.com





25-я Международная выставка
продуктов питания

12-15 сентября 2016

Москва, ЦВК «Экспоцентр»

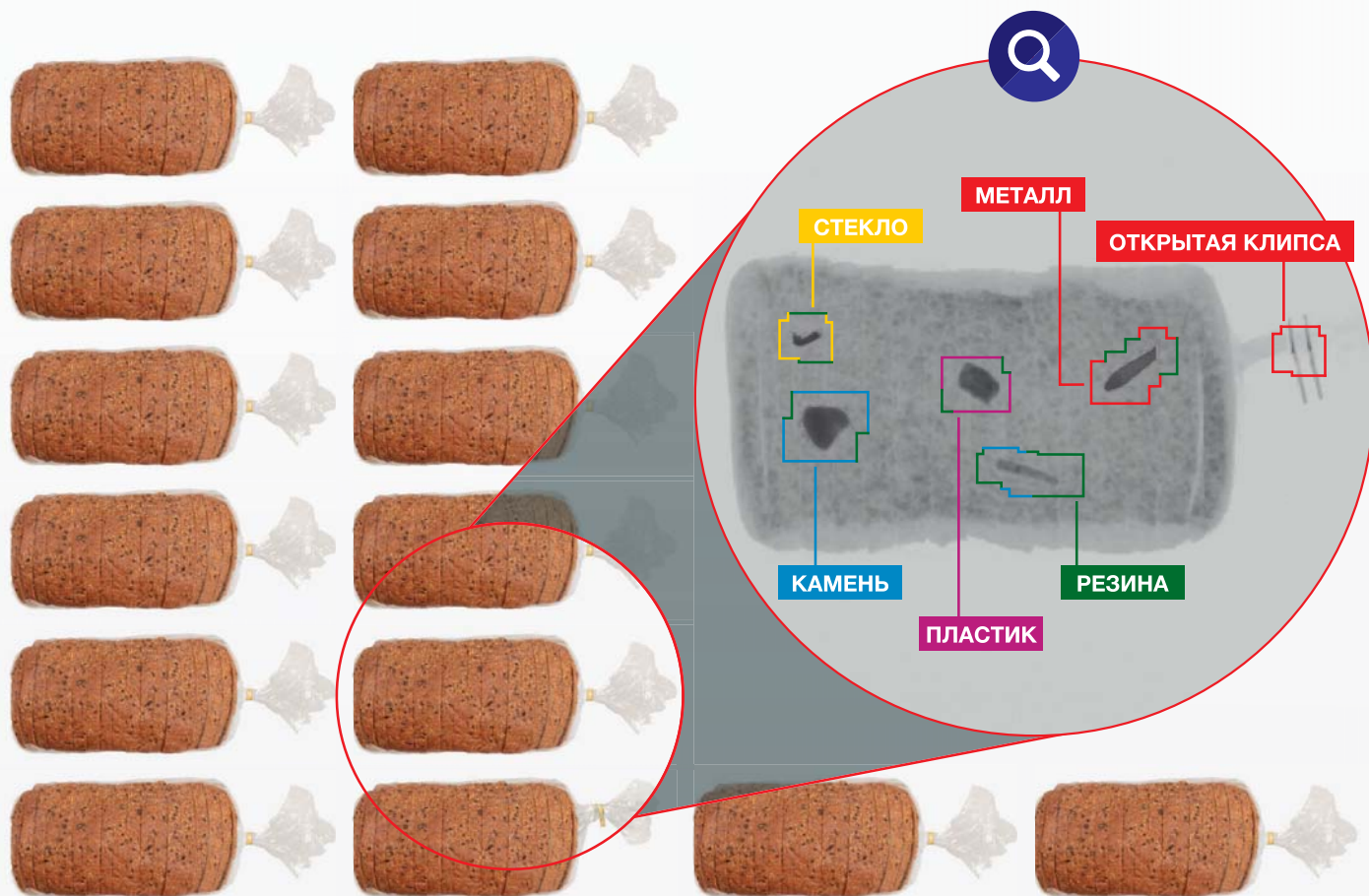


Организатор
выставки

Получите бесплатный электронный
билет, указав промо-код

wfm16pAKSA





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.ishidaeuropa.ru



Оборудование Ishida для контроля качества



Рентген-контроль



Контрольные весы



Тестеры качества запайки лотков



Визуальные системы



Whatever you make, **make certain.**