

Кондитерская и хлебопекарная промышленность

1 (73) 2018

Тема номера

Основным драйвером роста объемов потребления является увеличение интереса к здоровому питанию в последние несколько лет в России и странах СНГ. За последние пять лет рынок сухих завтраков вырос на 17,8 % в натуральном и на 37,5 % в стоимостном выражении.

6



мнение эксперта

Максим Мариненко, менеджер отдела продаж ООО «Основной продукт»: «Восточные пряности и приправы продолжают набирать популярность как на российском, так и на мировом рынке, что открывает новые возможности и вкусы в создании ингредиентов».



тенденции

В этом году кондитерский рынок потрясла новость о создании «четвертого вида шоколада» – рубинового, который был представлен компанией Barry Callebaut.



Международная конференция

КонфиТур 2018

Сахаристая и мучнистая кондитерка

**30 июля –
02 августа 2018**

Ладожское озеро

Место: Теплоход «Юрий Андропов», следующий по маршруту
Санкт-Петербург → Мандроги → Валаам → Санкт-Петербург

Организатор конференции:
ИД «Сфера»



Регистрация и подробная
информация:

+7 (812) 245-67-70

sfm.events
info@sfm.events



ЭФКО
Группа Компаний

ПРОИЗВОДСТВО И ПОСТАВКА СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ЖИРОВ
И МАРГАРИНОВ ДЛЯ КОНДИТЕРСКОЙ И ХЛЕБОПЕКАРНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Официальный дистрибьютор - ООО «КРЦ «ЭФКО-Каскад»
+7 (47234) 77-100, +7 (980) 32-77-100, food@efko.ru, www.efko.ru

Содержание

22

Последние несколько лет Ульяновская область демонстрирует устойчивый рост пищевой промышленности.



| | | | | | |
|----|---|----|---|----|--|
| 6 | Тема номера Рынок сухих завтраков в России | 22 | Регионы Задачи перед нами ставит рынок | 38 | Производство Овсяное печенье – устоявшаяся традиция здорового завтрака |
| 10 | Мнение экспертов Будущие тренды: восточные пряности, суперпорошки и цветочные ароматизаторы | 28 | Оборудование Голландское оборудование на российском рынке | 42 | Событие The Innovation Alliance: единая система крупнейших выставок. |
| 14 | Ингредиенты Анализ рынка зерновых культур для завтрака в России | 32 | Пищевая безопасность Система рентгеновского контроля обеспечивает высокое качество пряников | 44 | Упаковка 2018: новые бренды упаковочной индустрии и обширная деловая программа |
| 18 | Инфографика Импорт по видам зерновых культур для завтрака в России | 34 | Сырье Продуктивность свеклосахарного комплекса РФ: итоги 2017 года | 46 | Тенденции Обзор трендов на международном кондитерском рынке |
| 20 | Компания Экспонаты компании Chocotech на выставке ProSweets 2018 | | | | |

Сфера

хлебопечение / кондитерская сфера (кондитерская и хлебопекарная промышленности) №1 (73) 2018

Информационно-аналитический журнал для специалистов кондитерской и хлебопекарной индустрии
Федеральная служба по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций (Роскомнадзор)
Свидетельство о Регистрации СМИ № ФС77-46400 от 31 августа 2011 г.

Издатель:
ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ДОМ «СФЕРА»
Адрес редакции:
Россия, 197101, Санкт-Петербург, ул. Мира, д. 3, литер А, помещение 1Н, тел./факс: +7 (812) 245-67-70, www.sfera.fm

Управляющий:
ИП Алексей Павлович Захаров
ksepina_kalashova@mail.ru

Реклама:
Виктория Паленова
v.palenova@sfera.fm
Надежда Антимова
n.antimova@sfera.fm

Екатерина Полищук
e.polishuk@sfera.fm

Оксана Перепелкина
o.perpelitza@sfera.fm

Евгения Гненная
e.gnenная@sfera.fm

Валерия Скиданова
v.skidanova@sfera.fm

Лилия Далакишвили
l.dalakishvili@sfera.fm

Екатерина Зенько
e.zenko@sfera.fm

Ирина Крещул
i.kretsul@sfera.fm

Редактор:
Ксения Жукова
ksepina_kalashova@mail.ru

Дизайн и верстка:
Анна Писанова
a.pisanova@sfera.fm

Корректор:
Галина Матвеева

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

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

Все рекламируемые товары имеют необходимые лицензии и сертификаты.

Редакция не несет ответственности за содержание рекламных материалов.

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

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

Мнение авторов не всегда совпадает с мнением редакции.

Отпечатано в типографии «ПреминумПресс».

Подписано в печать: 15.01.18

Тираж: 3 000 экз.



ДЛЯ ВАС РАЗНООБРАЗИЕ ПРОИЗВОДСТВА НА СЕРИЙНОМ ОБОРУДОВАНИИ

ConfecECO-D

Нагрев, отливка, вибрация, ручной съём форм

ConfecECO-DC

Нагрев, отливка, вибрация, охлаждение, ручной съём форм

ConfecECO-DCM

Полностью автоматизированная установка



ConfecECO

Установка с производительностью до 600 кг/ч

- Гибкость, обусловленная модульной конструкцией
- Перспективность благодаря заложенной возможности дооснащения
- Многогранное производство разнообразнейших шоколадных продуктов с начинками и без
- Теперь также для пектиновых, помадных и тоффи масс
- Точное дозирование масс, гарантирующее получение заданного веса продукта
- Компактное исполнение для эффективного производства на малых площадях

КОНФИГУРАТОР ConfecECO

www.confec-eco.com

Самостоятельная конфигурация!



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



ПОСЕТИТЕ НАС:
Зал 10.1 · СТЕНД B050
28.01.–31.01.2018



Редакционная коллегия

В состав редколлегии ООО ИД «СФЕРА» входят профессионалы в различных отраслях народного хозяйства, ученые, общественные деятели. Редколлегия определяет приоритеты информационного сопровождения научных разработок и новых технологий в мировой и российской пищевой перерабатывающей отрасли.



Джавадов
Эдуард Джавадович,
доктор ветеринарных наук, член-корреспондент Россельхозакадемии, заслуженный деятель науки РФ.



Глубоковский
Михаил Константинович,
доктор биологических наук, директор ВНИИ рыбного хозяйства и океанографии.



Андреев
Михаил Павлович,
заместитель директора «АтлантНИРО», доктор технических наук, член-корреспондент Международной академии холода.



Забодалова
Людмила Александровна,
доктор технических наук, профессор, заведующая кафедрой прикладной биотехнологии Университета ИТМО.



Лисицын
Александр Николаевич,
директора ВНИИЖ, доктор технических наук.



Доморощенко
Мария Львовна,
заведующая отделом производства пищевых растительных белков и биотехнологии ВНИИ жиров.



Савкина Олеся Александровна,
ведущий научный сотрудник, руководитель направления заквасочных культур и микробиологических исследований НИИ хлебопекарной промышленности, Санкт-Петербургский филиал, кандидат технических наук.



Тимченко
Виктор Наумович,
кандидат экономических наук, почетный член Национальной академии аграрных наук Украины.



Ванев
Вадим Шалвович,
владелец, основатель и генеральный директор агрокластера «Евродон».



Маницкая
Людмила Николаевна,
исполнительный директор РСПМО, кандидат экономических наук, заслуженный работник пищевой и перерабатывающей промышленности.



Егоров
Иван Афанасьевич,
доктор биологических наук, профессор, академик Российской академии сельскохозяйственных наук, первый заместитель директора ВНИТИП по НИР.



Лоскутов
Игорь Градиславович,
заведующий отделом генетических ресурсов овса, ржи, ячменя, доктор биологических наук, профессор биологического факультета Санкт-Петербургского государственного университета:

«Я нахожу исчерпывающую информацию на страницах журнала, использую ее в научной и преподавательской деятельности. Чтение актуальных статей плавно перетекает в общение с участниками великолепно организованных конференций, что позволяет специалистам различного уровня повышать свою профессиональную квалификацию и расширять круг общения и сотрудничества».



ВАШ ПАРТНЕР ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ШОКОЛАДА, ГЛАЗУРЕЙ И ЖИРОВЫХ НАЧИНОК.



Please come and see us at:

upakovka
Moscow, Russia
23.01.–26.01.2018
Hall FORUM
Stand FOD44

pro sweets
Cologne, Germany
28.01.–31.01.2018
Hall 10.1
Stand 10.1 C071

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.

реклама

caotech
grinding technology

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



РЫНОК СУХИХ ЗАВТРАКОВ В РОССИИ

Автор:

Анна Чернышева,
младший специалист
IndexBox Russia

НЕСМОТЯ НА ТО, ЧТО В МИРЕ СУХИЕ ЗАВТРАКИ СТАЛИ ПОПУЛЯРНЫ ЕЩЕ В СЕРЕДИНЕ XX ВЕКА, В РОССИИ ТРЕНД НА СУХИЕ ЗАВТРАКИ (КАШИ БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ХЛОПЬЯ РАЗЛИЧНЫХ ЗЕРНОВЫХ КУЛЬТУР, А ТАКЖЕ ЭКСТРУЗИОННЫЕ ПРОДУКТЫ, ИЗГОТОВЛЕННЫЕ ИЗ ТЕСТА НА ОСНОВЕ РАЗМОЛОТОГО ЗЕРНА С ПРИДАНИЕМ ФОРМЫ МЕТОДОМ «ВЫДАВЛИВАНИЯ», НАПРИМЕР КОЛЕЧКИ ИЛИ ПОДУШЕЧКИ), ЗАРОДИЛСЯ ТОЛЬКО В КОНЦЕ 1990-Х ГОДОВ ПРИ ЭТОМ РЫНОК БЫЛ СФОРМИРОВАН ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ИМПОРТНОЙ ПРОДУКЦИЕЙ (СУХИЕ ЗАВТРАКИ ТОРГОВЫХ МАРОК NESTLE, KELLOGG'S, BRUGGEN, HANNE И ДР.).

Качественные изменения рынка готовых сухих завтраков начались с 2000-х годов с расширением ассортимента и появлением значительного предложения сравнительно дешевых каш быстрого приготовления (каши-«минутки»). Производство продукции российских компаний стало быстро расти, и в результате усиления конкуренции на рынке сухих завтраков началось снижение цен на импортные каши быстрого приготовления. Это стало причиной роста спроса на продукцию, которая ранее относилась к высокому ценовому сегменту, и увеличению охвата потребительской аудитории.

Рост сегмента каш быстрого приготовления повлиял и на другие сегменты рынка сухих готовых завтраков (мюсли, хлопьев, экструзионных продуктов). В настоящее время на российском рынке сухих завтраков преобладает отечественная продукция, на долю которой приходится порядка 85 % (в том числе за счет локализации производства иностранных компаний), а среди стран – поставщиков сухих завтраков на территорию РФ на данный момент выделяются главным образом Финляндия, Польша и Германия.

Значение средней цены за упаковку сухого завтрака (250 граммов) в магазинах крупных продуктовых сетей в декабре 2017 года составило порядка 91,9 руб., при этом наиболее высокая стоимость наблюдалась у зерновых хлопьев и экструзионных продуктов для детского и диетического питания (около 115 руб. за упаковку), минимальные цены – в сегменте каш и хлопьев быстрого приготовления (около 84 руб. за упаковку (6 порций)).

Рост спроса на сухие завтраки был отмечен в кризисный период 2014–2015 годов, поскольку при сокращении доходов население предпочитает приобретать более доступные в ценовом сегменте продукты, но не в ущерб качеству питания. Так, в 2015 году в сегментах каш и хлопьев быстрого приготовления и не требующих варки продажи выросли примерно на 15 % в натуральном и на 20 % в стоимостном выражении по отношению к предыдущему году.

Объем видимого потребления сухих завтраков в 2016 году составил 377,9 тыс. тонн, что на 3 % больше, чем в 2015-м. По итогам 2017 года ожидается рост объемов потребления также на 3 % – до 389,6 тыс. тонн. Основным драйвером роста объемов потребления является увеличение интереса к здоровому питанию в последние несколько лет в России и странах СНГ. За последние пять лет рынок сухих завтраков вырос на 17,8 % в натуральном и на 37,5 % в стоимостном выражении.

К основным тенденциям на рынке сухих завтраков быстрого приготовления в 2016–2017 годах можно отнести:

85 %

на российском рынке сухих завтраков приходится на отечественную продукцию.

377,9

ТЫС. ТОНН –

потребление сухих завтраков в РФ за 2016 год

17,8 %

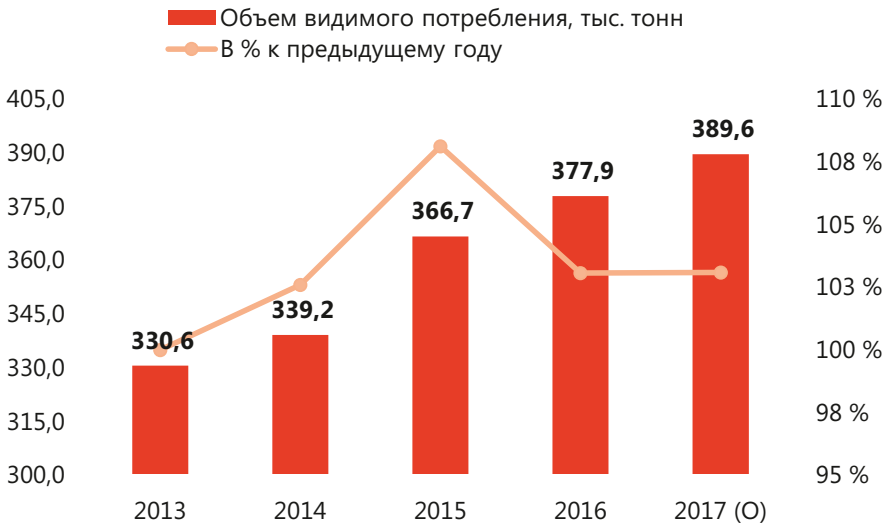
руб./тонн –

столько составил прирост данного рынка в РФ за последние 5 лет

Рост спроса на сухие завтраки был отмечен в кризисный период 2014–2015 годов, поскольку при сокращении доходов население предпочитает приобретать более доступные в ценовом сегменте продукты, но не в ущерб качеству питания.

Основным драйвером роста объемов потребления является увеличение интереса к здоровому питанию в последние несколько лет в России и странах СНГ.

Рисунок 1. Объем видимого потребления сухих завтраков в натуральном выражении в 2013–2017 (О) годах, тыс. тонн



Источник: Данные Росстата, данные ФТС, аналитика IndexBox

- усиление конкурентной борьбы в регионах с высокой концентрацией производителей;
- увеличение предложения в розничных торговых сетях (появление новых марок, расширение ассортимента, вкусов и т. п.);
- увеличение потребления продуктов здорового питания (в том числе снековой продукции) г.о. в крупных городах.

Ключевые игроки

На рынке сухих завтраков быстрого приготовления лидерами являются крупнейшие мировые компании-производители: ООО «Нестле Россия», ООО «Келлогг Рус» и ОАО «Завод Пак Тайм», которые представлены на рынке торговыми марками Nesquik, Fitness, «Быстров», «Хрутка» (ООО «Нестле Россия»); Coco Pops, Miel

Pops, «Любятovo» (ООО «Келлогг Рус»); Matti, Muesli+, «Лактолайф» (ОАО «Завод Пак Тайм»). На продукцию данных производителей приходится более 50 % рынка.

В свою очередь, крупными производителями в сегменте овсяных хлопьев для каш быстрого приготовления в РФ являются ПАО «Петербургский мельничный комбинат» (торговая марка «Ясно Солнышко») – порядка 22 % в натуральном выражении по итогам 2016 года, а также АО «Алтайская крупа» (14,7 %), ООО «Мельничный комплекс «Роса» (10,7 %), ООО «Арчеда-продукт» (8,9 %) и ООО «Ресурс» (7,8 %). В целом по итогам 2016 года в РФ наблюдается увеличение объемов производства овсяных хлопьев на 5 % – до 82,48 тыс. тонн, вызванное повышением спроса со стороны населения и ростом популярности здорового питания.

Также довольно крупными отечественными производителями готовых сухих завтраков являются ЗАО «Пищевой комбинат «Линфас», ООО «Морсби», «Союзпищепром». Продукция данных производителей представлена в основном кашами быстрого приготовления и мюсли.

Из иностранных компаний заметную долю на рынке в сегменте каш и хлопьев быстрого приготовления занимает финский производитель RAISIO NUTRITION LTD (продукция под торговой маркой Nordic) – порядка 3,9 % по итогам 2016 года в натуральном выражении.

Целевая аудитория и сегментирование рынка

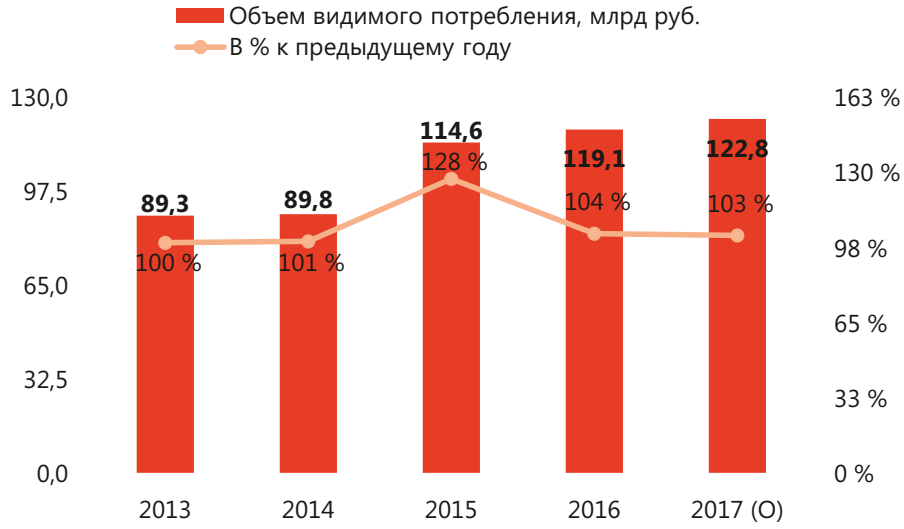
Участники рынка отмечают, что основной объем продаж приходится на каши быстрого приготовления и зерновые хлопья, включая экструзионные (порядка 80 %). На мюсли (включая батончики) приходится около 20 %.

Все сухие завтраки, которые представлены на российском рынке, как правило, подразделяются на следующие сегменты:

Производители мюсли выделяют сегмент спортивного питания, который представлен в основном протеиновыми батончиками.

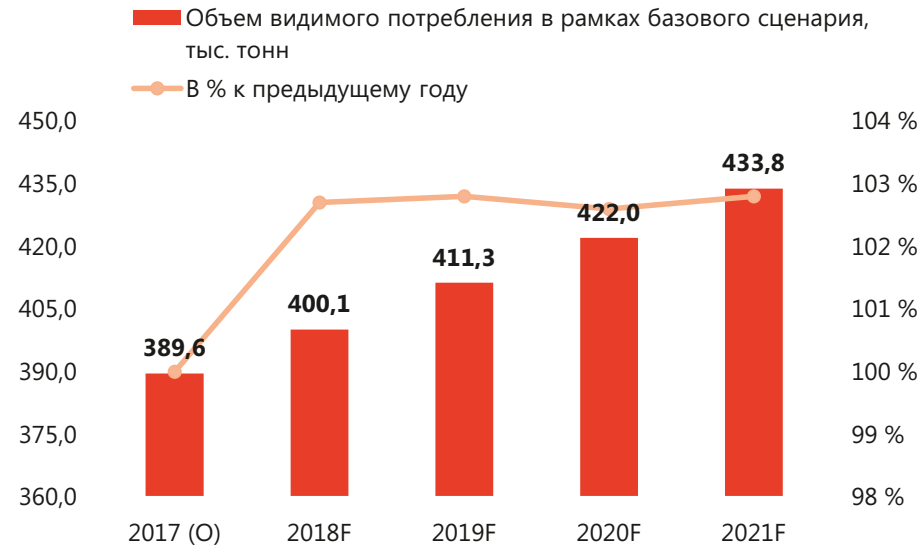
В розничном сегменте ожидается усиление маркетинговой политики крупных иностранных игроков, реализующих продукцию через крупные федеральные сети.

Рисунок 2. Объем видимого потребления сухих завтраков в стоимостном выражении в 2013–2017 (О) годах, млрд руб.



Источник: Данные Росстата, данные ФТС, аналитика IndexBox

Рисунок 3. Прогноз объемов потребления сухих завтраков до 2021 года, тыс. тонн



Источник: Данные Росстата, данные ФТС, аналитика IndexBox

- для детского питания;
- для здорового/диетического питания.

Кроме того, производители мюсли выделяют сегмент спортивного питания, который представлен в основном протеиновыми батончиками. При этом порядка 80 % продаж в сегменте каш, хлопьев и экструзионных продуктов (колечки, шарики, подушечки, звездочки и т. п.) приходится на семьи с детьми. Семейные пары без детей и одинокие люди предпочитают зерновые хлопья и мюсли, как правило, для здорового/диетического, а также для спортивного питания и быстрого завтрака (перекуса «на бегу»).

Цены на рынке

Значение средней цены за упаковку сухого завтрака (250 граммов) в магазинах крупных продуктовых сетей в декабре 2017 года составило порядка 91,9 руб., при этом наиболее высокая стоимость наблюдалась у зерновых хлопьев и экструзионных продуктов для детского и диетического питания (около 115 руб. за упаковку), минимальные цены – в сегменте каш и хлопьев быстрого приготовления (около 84 руб. за упаковку (6 порций)).

Прогноз развития рынка

В среднесрочной перспективе ожидается постепенное увеличение объема производства продукции на фоне продолжающегося роста потребления готовых сухих завтраков и снеков. Как ожидается, объем потребления сухих завтраков будет расти со среднегодовыми темпами около 3 % и к 2021 году достигнет 433,8 тыс. тонн, что на 11,3 % больше 2017-го.

В розничном сегменте ожидается усиление маркетинговой политики крупных иностранных игроков, реализующих продукцию через крупные федеральные сети. Кроме того, в перспективе до 2021 года ожидается увеличение доли экспорта сухих завтраков, в основном по причине растущего спроса в странах СНГ. **КСМ**

Вопрос зависимости ценовой политики от урожайности очень актуален.

Хлебопеки используют различные экструдированные посыпки для декора или добавляют их внутрь продукта.

МНЕНИЕ ЭКСПЕРТА:

Гость:
Максим Мариненко,
менеджер отдела продаж
ООО «Основной продукт»

Подготовила:
Ксения Жукова



БУДУЩИЕ ТРЕНДЫ: ВОСТОЧНЫЕ ПРЯНОСТИ, СУПЕРПОРОШКИ И ЦВЕТОЧНЫЕ АРОМАТИЗАТОРЫ

КОМПАНИЯ ООО «ОСНОВНОЙ ПРОДУКТ», ИЗВЕСТНАЯ ПОТРЕБИТЕЛЯМ ПО ТОРГОВОЙ МАРКЕ «РУЗИК», 20 ЛЕТ НАЗАД ЗАПУСТИЛА ПРОИЗВОДСТВО КУКУРУЗНЫХ ПАЛОЧЕК. НА СЕГОДНЯШНИЙ ДЕНЬ КОМПАНИЯ РАСШИРИЛА ПОРТФЕЛЬ БРЕНДОВ ДО 6 ТОРГОВЫХ МАРОК И БОЛЕЕ 50 НАИМЕНОВАНИЙ ПРОДУКЦИИ, А ДЛЯ РЫНКА В2В ДОСТУПНЫ БОЛЕЕ 70 НАИМЕНОВАНИЙ. ПРЕДПРИЯТИЕ ЕЖЕМЕСЯЧНО ВЫПУСКАЕТ СОТНИ ТОНН ПРОДУКТОВ ЭКСТРУЗИИ И «ВЗОРВАННЫХ» ЗЛАКОВ НА ВЫСОКОКЛАССНОМ ЕВРОПЕЙСКОМ ОБОРУДОВАНИИ. В ПЕРВУЮ ОЧЕРЕДЬ УНИКАЛЕН АССОРТИМЕНТ «ВЗОРВАННЫХ» ЗЛАКОВ, СРЕДИ КОТОРЫХ РИС, ЯЧМЕНЬ, ПШЕНИЦА, ГРЕЧКА, РОЖЬ, ПШЕНО, ПОЛБА, ОВЕС, КУКУРУЗА И Т. Д. НА ДАННЫЙ МОМЕНТ – ЭТО САМАЯ ШИРОКАЯ ЛИНЕЙКА В РОССИИ.

– Кто ваши основные клиенты, в том числе среди кондитерских производств?

– Если не называть имена, то это одни из крупнейших производителей конфет, батончиков мюсли, гранул в России и СНГ и еще множество компаний малого и среднего бизнеса, которые связывают свое производство со здоровым питанием.

– Какие тенденции вы видите на рынке сегодня?

– Не секрет, что все больше производителей хотят быть в тренде здорового питания, и используют любую возможность,

Больше всех продукты экструзии использует кондитерская отрасль и производители здорового питания, а также производители кормов для животных.

чтобы выделиться среди конкурентов. Но вместе с этим не забывают и об экономической целесообразности своих действий.

– Ваша продукция может быть ингредиентом в интересных решениях в кондитерском и хлебопекарном производстве – в том числе в продукции для различной целевой аудитории. Какие перспективы перед производителями открываются при использовании ваших ингредиентов?

– Хороший вопрос. Например, один наш клиент – ООО «Фитнес Фуд» (торговая марка «ЗдоровИТ») – выпускал батончики



P3RF3CT T3MP3R1N6

TURBOTEMPER® THE KEY TO
“PERFECT TEMPERING”



Please come and see us at:

upakovka Moscow, Russia
23.01.–26.01.2018
Hall FO
Stand D44

pro sweets Cologne, Germany
28.01.–31.01.2018
Hall 10.1
Stand B030 / C039

SOLLICH



www.sollich.com/world



с протеином для спортсменов. Они были на вид простой однородной массой, но, когда мы добавили в них наши «взорванные» злаки, они стали намного более интересны внешне и по органолептическим ощущениям, что, несомненно, увеличило лояльность клиентов.

– **Какие отрасли пищевой промышленности больше используют экструзионную продукцию?**

– Больше всех продукты экструзии использует кондитерская отрасль и производители здорового питания, а также производители кормов для животных.

– **Какие действительно «здоровые» продукты может выпускать производитель, используя ваши ингредиенты?**

– Как я уже говорил, это гранулы, батончики-мюсли, протеиновые батончики со злаками. Все эти продукты абсолютно натуральны и обладают различными полезными свойствами. Например, гранулы представляют собой свежие запеченные мюсли с медом. Получается мягкий и хрустящий продукт с теплыми ароматами настоящих специй. Данный продукт поддерживает нормальный вес, нормализует

Батончики-мюсли — это питательные батончики, состоящие из натуральных злаков, богатых природными витаминами с добавлением соков прямого отжима, ягод, орехов.

Вегетарианская кухня становится все более разнообразной.

– **Каковы основные сложности и нюансы в производстве экструзионной продукции?**

– Было очень важно приобрести современное оборудование, так как оно позволяет получать большие объемы готовой продукции высокого качества с минимальными потерями и в короткие сроки. Также очень важен квалифицированный персонал, начиная от начальника производства и главного технолога, заканчивая операторами и фасовщиками. Все специалисты своевременно проходят обучение и курсы повышения квалификации, участвуют в отраслевых выставках и конференциях. Эти меры необходимы, чтобы быть в курсе событий и новинок, держать руку на пульсе мировых и российских трендов питания.

– **Как ценовая политика зависит от урожайности зерновых и изменения цен на данном рынке?**

– Вопрос зависимости ценовой политики от урожайности очень актуален. Наша компания старается заключать договоры с поставщиками сырья с фиксацией цены. Благодаря этому мы не повышаем цены клиенту от заказа к заказу, а стараемся держать их на одном уровне несколько лет. Мы предъявляем очень жесткие требования к используемым злакам и, в случае необходимости, договариваемся с производителем о том, чтобы он специально под нас произвел посевы необходимых нам сортов зерновых. Таким образом, мы можем быть уверены, что получим именно то сырье, которое необходимо.

– **Используют ли данную продукцию в хлебопечении? Каким образом?**

– Разумеется, да. Хлебопеки используют различные экструдированные посыпки для декора или добавляют их внутрь продукта.

– **Как, на ваш взгляд, будет меняться рынок в следующем году? Какие планы компании ставит перед собой на 2018 год? Какие тенденции, по вашему мнению, могут стать ведущими, влияя на потребительское поведение и спрос на ту или иную группу товаров?**

– По нашему мнению, рынок не претерпит значительных изменений. Из интерес-

ных тенденций, которые обещают быть в 2018 году, выделим следующие.

Восточные пряности и приправы продолжают набирать популярность как на российском, так и на мировом рынке, что открывает новые возможности и вкусы в создании ингредиентов. Цветочные ароматизаторы. Теперь цветами будут не только украшать еду, но и использовать их в качестве дополнительных ароматизаторов.

Суперпорошки остаются в тренде. Маття, перуанская мака, какао, годжи, асаи – их можно добавлять абсолютно в любые блюда: десерты, напитки, салаты, супы, батончики, конфеты. С помощью данных добавок эти продукты получают большое количество антиоксидантов и витаминов. Полезные снеки остаются популярными на фоне всеобщей любви к здоровому питанию. Натуральные чипсы – это настоящий хит. Капуста кейл, морковь, батат, сельдерей, тыква, кокос, свекла – приготовить чипсы можно практически из любых овощей и фруктов.



Хай-тек-вегетарианство уже настало, и наука на месте не стоит, а разрабатывает для адептов вегетарианства все новые здоровые альтернативы традиционным блюдам.

Вегетарианская кухня становится все более разнообразной. Фейк-стейки, соевые котлеты, молочные продукты из орехов – и это только начало длинного списка заменителей мясного и молочного белка. Хай-тек-вегетарианство уже настало, и наука на месте не стоит, а разрабатывает для адептов вегетарианства все новые здоровые альтернативы традиционным блюдам.

– **Оказывают ли влияние на ваш рынок зарубежные компании? Имеет ли место в данном рыночном сегменте импортозамещение?**

– По нашим данным, в Россию поставляется незначительное количество продуктов экструзии, что обусловлено сложностями по логистике: продукты легкие и относительно недорогие. Следовательно, ввозить их невыгодно. Но, тем не менее, если мы видим, что какой-то импортный товар пользуется спросом, то изготавливаем собственный аналог и предлагаем нашему потребителю. **КХП**

Владимир Горлов, заместитель директора по производству ОАО «ПК Вологодский»:

«ОАО «ПК «Вологодский» производит снековую продукцию, готовые завтраки, продукты по экструзионной технологии, которые на рынке представляет промышленная группа «Кунцево». В продуктовой линейке предприятия продукция, изготовленная по экструзионной технологии – это кукурузные хлопья, подушечки с начинками, шарики, звездочки, медвежата, сухарики, отруби. Используя технологию экспондирования, производитель выпускает воздушную пшеницу и рис, воздушную кукурузу. Брендами «Сила злаков» и «Кашка-минутка» представлены овсяные хлопья. Наибольшей популярностью среди потребителей на рынке пользуются хлопья – кукурузные и овсяные, воздушная пшеница и шоколадные шарики для завтраков. На мой взгляд, основные факторы, которые влияют на выбор нашего покупателя, – это простота приготовления, цена и доступность. Особенных различий по спросу в различных регионах России мы не наблюдаем. Основные продукты компании находятся в секторе «эконом» и являются доступными для огромного количества потребителей во всех уголках нашей страны. Тренд на здоровое питание помогает в популяризации многих наших продуктов – люди нацелены на оздоровление своего рациона, и это открывает интересные перспективы перед производителями. Поэтому, думаю, что у данного рынка отличные возможности для роста и развития, а потребительское поведение может меняться в зависимости от покупательской способности. В планах нашей компании дальше развивать направления по производству снековой продукции».



В 2010–2014 годах продажи зерновых культур для завтрака в России снизились на 4,2 % – с 280 до 268 тыс. тонн. Ежегодно наблюдалось сокращение показателя, исключением стал 2012 год, когда продажи выросли на 8,3 % по сравнению с 2011-м, составив 296 тыс. тонн.

Источник: BusinessStat

АНАЛИЗ РЫНКА ЗЕРНОВЫХ КУЛЬТУР ДЛЯ ЗАВТРАКА В РОССИИ

Классификация

Зерно плющенное или переработанное в хлопья – продукт, получаемый в результате раздавливания или вальцевания целого зерна (шелушеного или нешелушеного).

Зерно шелушеное – зерно с частично или полностью удаленным околоплодником (то есть тонким слоем под пленкой). Допустимо, что в результате такой обработки становится видимым мучнистое ядро. Зерно пленчатых разновидностей ячменя, если с него удалены пленки (или лузга), также включается в данную товарную позицию. Поскольку пленки слишком плотно прирастают к зерновке, их нельзя отделить просто обмолачиванием или провеиванием, пленки отделяются только путем обдирного помола.

Обрушенное зерно (в основном ячмень) – зерно, с которого почти полностью удален околоплодник; оно более закруглено с концов.

Дробленое зерно злаков – зерно (шелушеное или нешелушеное), измельченное или раздробленное на части, отличающе-

Кукурузные хлопья
приготавливают
из зерна кукурузы
путем удаления
околоплодника
и зародыша, добавления
сахара, соли
и солодового экстракта,
размягчения на пару,
а затем расплющивания
и обжаривания
в ротационной печи.

еся от крупы большим размером и неправильностью формы частиц.

Зародыши зерна злаков, отделяемые от зерна на первой стадии помола, целые или слегка вальцованные. Для повышения сохранности зародыши могут быть частично обезжирены или подвергнуты тепловой обработке. В зависимости от цели использования зародыши могут быть переработаны в хлопья или подвергнуты помолу (крупному или тонкому, как мука) и могут содержать добавки витаминов, чтобы компенсировать потери, связанные с обработкой.

Продукты из зерна хлебных злаков или зерновых продуктов готовые взорванные или обжаренные

К данному виду товаров относится ряд готовых пищевых продуктов, приготовленных из зерна злаков (кукурузы, пшеницы, риса, ячменя и т. д.), которые стали хрустящими в результате вздувания или обжаривания. Эти продукты, с молоком или без молока, употребляются в основном в качестве завтрака. В процессе приготовления



**MODERN
BAKERY
MOSCOW**

12 – 15 марта 2018

ЦВК «Экспоцентр», Москва
Павильоны 7 и Форум

**XXIV Международная специализированная выставка
для хлебопекарного и кондитерского рынка**

**БЫТЬ НА ШАГ ВПЕРЕДИ –
БЫТЬ С MODERN BAKERY**

Пищевые технологии и оборудование

Сырье, ингредиенты и добавки

Оснащение ресторанов, кафе и магазинов

Холодильное оборудование и технологии

Упаковка, хранение и транспортировка пищевых продуктов

Гигиена производства

Услуги

НА САЙТЕ
WWW.MODERN-BAKERY.RU

**ТВОЙ
БЕСПЛАТНЫЙ БИЛЕТ**



messe frankfurt



13,5 %

С 2010 по 2014 год предложение зерновых культур для завтрака на российском рынке выросло на 13,5 % – с 398,1 до 451,9 тыс. тонн.

или после него к ним могут быть добавлены соль, сахар, меласса, солодовый экстракт, фрукты или какао. Сюда включаются также аналогичные пищевые продукты, полученные путем вздувания или обжаривания, из муки или отрубей.

Кукурузные хлопья приготавливают из зерна кукурузы путем удаления околосемянника и зародыша, добавления сахара, соли и солодового экстракта, размягчения на пару, а затем расплющивания и обжаривания в ротационной печи. Та же технология может применяться к пшенице или зерну прочих злаков. «Воздушный» рис и «воздушная» пшеница также относятся к данной группе товаров. Эти продукты приготавливаются под давлением во влажной тепловой камере. Резкое понижение давления и выброс наружу в холодную воздушную среду приводят к увеличению первоначального объема зерна в несколько раз. К данному виду товаров относятся также хрустящие пикантные пищевые продукты, получаемые путем вздувания влажного зерна (целого или дробленого) нагреванием и последующего приправления смесью растительного масла, сыра, экстракта дрожжей, соли и глутамата мононатрия. Аналогичные продукты из теста, жаренные в растительном масле, в данную категорию не включаются.

Продукты из зерновых хлопьев готовые взорванные или необжаренные или их смесей с обжаренными зерновыми хлопьями
К данному виду товаров относятся готовые пищевые продукты, полученные из

Таблица 1. Предложение зерновых культур для завтрака, РФ, 2010–2014 годы (тыс. тонн; %)

| Параметр | 2010 | 2011 | 2012 | 2013 | 2014 |
|---|-------|-------|-------|-------|-------|
| Предложение (тыс т) | 398,1 | 453,4 | 466,8 | 454,6 | 451,9 |
| Динамика предложения (% к предыдущему году) | - | 13,9 | 3,0 | 2,6 | -0,6 |

Таблица 2. Прогноз предложения зерновых культур для завтрака, РФ, 2015–2019 годы (тыс. тонн; %)

| Параметр | 2015 | 2016 | 2017 | 2018 | 2019 |
|---|-------|-------|-------|-------|-------|
| Предложение (тыс. тонн) | 457,9 | 490,2 | 514,4 | 545,2 | 580,8 |
| Динамика предложения (% к предыдущему году) | 1,3 | 7,1 | 4,9 | 6,0 | 6,5 |

Таблица 3. Импорт зерновых культур для завтрака, РФ, 2010–2014 годы (млн долл., %)

| Параметр | 2010 | 2011 | 2012 | 2013 | 2014 |
|---|------|-------|-------|------|------|
| Импорт (млн долл.) | 36,1 | 81,8 | 41,0 | 48,4 | 49,7 |
| Динамика импорта (% к предыдущему году) | - | 126,8 | -49,8 | 17,9 | 2,7 |

Таблица 4. Прогноз импорта зерновых культур для завтрака, РФ, 2015–2019 годы (млн долл., %)

| Параметр | 2015 | 2016 | 2017 | 2018 | 2019 |
|---|-------|------|------|------|------|
| Импорт (млн долл.) | 43,4 | 43,4 | 42,9 | 42,0 | 41,0 |
| Динамика импорта (% к предыдущему году) | -12,6 | -0,1 | -1,0 | -2,2 | -2,3 |

28,5 %

В 2015–2019 годах объем предложения зерновых культур для завтрака на внутреннем рынке будет расти на 1,3–7,1 % в год. В 2019 году показатель достигнет 580,8 тыс. тонн, что превысит уровень 2014 года на 28,5 %.

необжаренных зерновых хлопьев или смесей необжаренных зерновых хлопьев с обжаренными зерновыми хлопьями или со вздутыми зернами злаков. Эти продукты (часто называемые «мюсли») могут включать сухие фрукты, орехи, сахар, мед и т. д. Они обычно используются как готовые завтраки.

Спрос и предложение зерновых культур для завтрака

Предложение

Объем предложения зерновых культур для завтрака равен сумме складских запасов зерновых культур для завтрака на начало года и всех зерновых культур для завтрака, которые были произведены или завезены в Россию в течение года.

С 2010 по 2014 год предложение зерновых культур для завтрака на российском рынке выросло на 13,5 % – с 398,1 до 451,9 тыс. тонн. В рассматриваемые годы динамика показателя была разнонаправленной: в 2011–2012 годах наблюдался рост относительно предыдущих

Совершенство в деталях

Easyflour

Запатентованное эргономичное устройство позволяет безупречное владение процессом мукопосыпания кюветы и теста.

Простое движение вперед-назад - и все готово!

Опробуйте в действии на нашем стенде

EUROPAIN 6E40
3-6 февраля 2018
PARIS-NORD VILLEPENTE / FRANCE
PARIS



JAC
www.jac-machines.com

PANIFORM
FORM Factory

лет, а в 2013–2014 годах, напротив, – сокращение. Наибольший прирост предложения отмечался в 2011 году – на 13,9 % по сравнению с 2010-м, что было обусловлено в первую очередь увеличением импортовых поставок продукции на 39,7 тыс. тонн. Максимальное снижение показателя имело место в 2013 году – на 2,6 % по сравнению с 2012-м. Основная причина – сокращение внутреннего производства на 18,5 тыс. тонн. В 2015–2019 годах объем предложения зерновых культур для завтрака на внутреннем рынке будет расти на 1,3–7,1 % в год. В 2019 году показатель достигнет 580,8 тыс. тонн, что превысит уровень 2014 года на 28,5 %.

Стоимостный объем импорта

С 2010 по 2014 год стоимостный импорт зерновых культур для завтрака в Россию вырос на 37,7 % – с 36,1 до 49,7 млн долл. Сокращение показателя относительно предыдущих лет имело место только в 2012 году – на 49,8 %, что было вызвано снижением натуральных объемов поста-

В 2010–2014 годах лидером по стоимостному объему импорта зерна плющеного или переработанного в хлопья в Россию традиционно была Финляндия, доля которой в 2014 году составила 83,6 % от совокупного показателя.

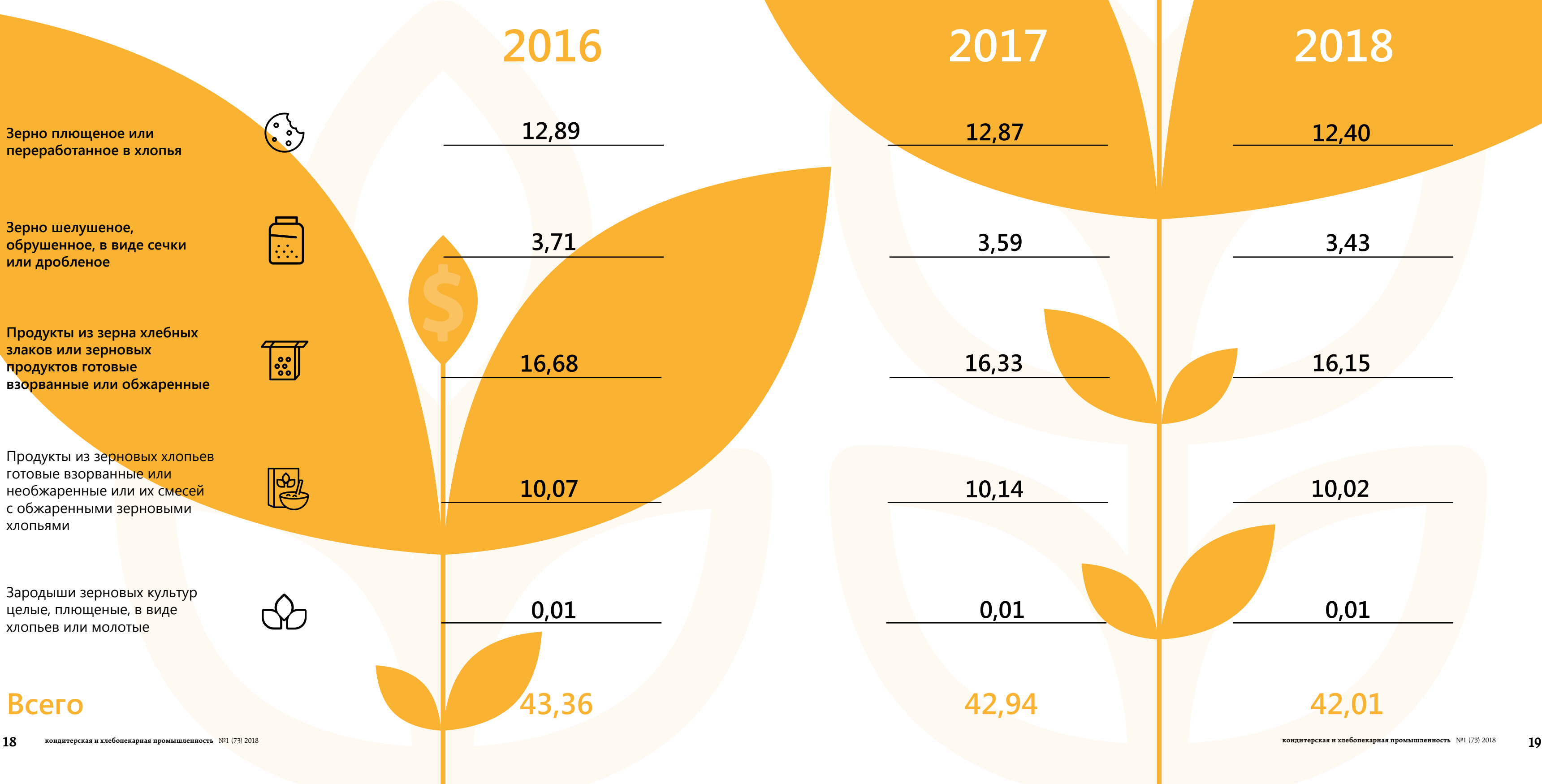
вок на 51,9 %. Наибольший прирост показателя относительно предыдущих лет наблюдался в 2011 году – на 126,8 %. По нашим оценкам, в 2015–2019 годах стоимостный объем импорта зерновых культур для завтрака в Россию будет сокращаться. В 2019 году он составит 41,0 млн долл., что меньше уровня 2014 года на 17,4 %.

Первое место по стоимостному объему импорта зерновых культур для завтрака в Россию в 2010–2014 годах занимала Финляндия. В 2014 году доля страны от общего показателя составила 26,0 %. Второе место по данному показателю в 2014-м принадлежало Германии с долей 12,3 %, а третье – Польше (10,4 %).

В 2010–2014 годах лидером по стоимостному объему импорта зерна плющеного или переработанного в хлопья в Россию традиционно была Финляндия, доля которой в 2014 году составила 83,6 % от совокупного показателя. Второе место по объему поставок в страну в 2014-м занимала Германия с долей 8,6 %, а третье – Латвия (2,6 %). **ЕХН**

Источник: Федеральная таможенная служба РФ, Таможенный союз ЕврАзЭС, BusinessStat

Импорт по видам зерновых культур для завтрака в России (млн долл.)





CHOCOTECH на выставке ProSweets. Экспонаты

На выставке можно будет познакомиться с представленным оборудованием и получить информацию по всей производственной программе фирмы, включающей технику для изготовления сахаристых и шоколадных кондитерских изделий. Фирма CHOCOTECH предлагает комплексные варочные линии для изготовления желейных, помадных, молочно-карамельных масс, фаджа, твердой и жевательной карамели, фруктовых снеков, грильяжа, масс для карамельных, зерновых, фруктовых батончиков и аэрированных изделий. Производственная программа дополнена также оборудованием шоколадного сегмента: линией Frozenshell® с отсадочной машиной Pralimat®, оборудованием для формовки шоколада и глазировочными машинами.

МАШИНЫ, ПРЕДСТАВЛЕННЫЕ НА ВЫСТАВКЕ

Экономия энергии

ECOGRAV® – это гибкая гравиметрическая весовая система, включающая в себя буферную емкость и растворитель кристаллов непрерывного действия, работающий под давлением. Для растворения кристаллов сахара или сахарозаменителей (например, изомальта) используется жидкая составляющая патоки без добавления воды (или с малым количеством воды). Это позволяет экономить большое количество энергии. Такая технология идеально подходит для производства твердой, жевательной карамели, помады, а также для варки сахарных сиропов для батончиков. Исходное содержание сухих веществ перед варкой может составлять 90 %. По сравнению с традиционной технологией, при которой исходное содержание сухих веществ 75–80 %, экономия составляет 30–50 %. Еще од-



ECOGRAV® – это гибкая гравиметрическая весовая система, включающая в себя буферную емкость и растворитель кристаллов непрерывного действия, работающий под давлением.

ним преимуществом системы ECOGRAV® является гравиметрическое весовое устройство, обеспечивающее быструю смену рецептур и ингредиентов.

Твердая карамель


SUCROMASTER® – это варочная и вакуумная система для производства твердой карамели в гигиеничном исполнении. В стандартной комплектации она включает в себя статичный варочный аппарат SUCROTWIST® или опционально динамический варочный аппарат SUCROFILM®, который идеально подходит для масс, содержащих в рецептуре молоко. Далее в си-

стему SUCROMASTER® включены вакуумный разгрузочный шнек и динамический смеситель специального исполнения для добавления красителей, ароматизаторов, кислоты. Такое оборудование можно применять также для изготовления переслойной карамели, карамели с начинкой, молочной карамели, сбивных изделий, карамели без содержания сахара, многослойных (многоцветных) конфет и медицинской карамели. Для конфет медицинского назначения мы предоставляем все необходимые сертификаты (IQ, OQ & PQ).

Дополнительная информация:

CARALITE® – это уникальная система для изготовления молочной карамели, в состав которой входит растворитель кристаллов ECOGRAV®. Благодаря этому не требуется использование динамического варочного аппарата SUCROFILM®, что в свою очередь снижает инвестиционные затраты и экономит энергию.

Шоколадный сегмент


FROZENSHELL® – это оборудование для изготовления тонкостенных шоколадных формочек. Они отсаживаются на охлаждающий транспортер или прямо в блистеры. Для заполнения формочек начинками используется отсадочная машина PRALIMAT® с сервоприводом. Оборудование CHOCOFORM® PSL используется для изготовления шоколадных шариков, яиц, линзочек. Благодаря удобному дизайну формирующих валцов достигается быстрая смена формата изделий. Последняя разработка, а именно использование вала предварительного охлаждения шоколада (запатентованное решение), повышает производительность более чем на 50 %. 



P3RF3C7 C4NDY

CHOCOTECH® KITCHENS
THE KEY TO “PERFECT CANDY”

Please come and see us at:

 Moscow, Russia
23.01.–26.01.2018
Hall FORUM
Stand F0D44

 Cologne, Germany
28.01.–31.01.2018
Hall 10.1
Stand B030 / C039

CHOCOTECH 

www.chocotech.de

Ульяновская область



Федеральный округ –
Приволжский
Административный центр –
Ульяновск



Население –
1265,1 тыс. чел.
(на 2014 г.)



Территория –
37,2 тыс. кв. км



Объем произведенного
зерна, 2017 г., –
более **1,6** млн тонн



Собственная потребность
региона в зерне –
800 тыс. тонн



Объем произведенного
сахара, 2016 г., –
более **700** тыс. тонн

регионы



Ульяновская область

Подготовила:



Полина
Макаренко

Гость:



Михаил
Семёнкин,

министр сельского, лесного хозяйства
и природных ресурсов Ульяновской области



ЗАДАЧИ ПЕРЕД НАМИ СТАВИТ РЫНОК

Последние несколько лет Ульяновская область демонстрирует устойчивый рост пищевой промышленности. Положительная динамика наблюдается в том числе в производстве кондитерских и хлебопекарных изделий. О том, как обстоят дела в регионе на сегодняшний день, рассказывает министр сельского, лесного хозяйства и природных ресурсов Ульяновской области Михаил Семёнкин.

– Михаил Иванович, какова общая ситуация в пищевой промышленности региона? Какие позиции занимает регион, каковы основные тенденции?

– Пищевая промышленность является одной из самых динамичных отраслей производства, поскольку производит продукцию повседневного спроса и ограниченных сроков хранения. В связи с этим произошедшее в 2015–2017 годах снижение покупательского спроса на продукты питания более чем на 20 % явилось существенным сдерживающим фактором развития пищевой отрасли.

Тем не менее предприятия пищевой и перерабатывающей промышленности нашего региона не просто выживают в сложной финансово-экономической ситуации. Они находят возможности для существенного роста, делая отрасль одной из лидирующих в развитии экономики

региона. Их эффективность подтверждается показателями работы отрасли за последние годы. Так, индекс промышленного производства предприятий пищевой отрасли в 2014 году составил 106,0 %, в 2015-м – 108,1, в 2016-м – 138, за десять месяцев 2017 года – 110 %. Объемы отгруженной продукции предприятий пищевой отрасли выросли с 2014 года более чем в 1,6 раза, налоговые отчисления в областной бюджет – почти в 5 раз.

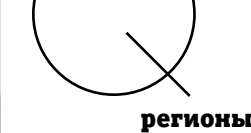
– Ульяновская область занимает сильные позиции в кондитерской промышленности среди регионов России. Каким стал прошедший год для кондитеров и хлебопеков области?

– В этом году ульяновские аграрии собрали рекордный за последние несколько десятилетий урожай зерновых и зернобобовых культур. Общий объем произведен-

ного зерна составил более 1,6 млн тонн. При этом собственная потребность региона в нем составляет порядка 800 тыс. тонн. Таким образом, Ульяновская область обеспечена зерном своего производства более чем в два раза!

Хлебобулочные изделия – продукция ежедневного и массового спроса. Хлеб все мы предпочитаем свежий, поэтому подавляющее большинство реализуемой в регионе продукции – местного производства. Импортная хлебобулочная продукция – скорее экзотика, которая абсолютно не влияет на структуру спроса и потребления в регионе. Ульяновские производители уже давно освоили производство широкой линейки и тостового хлеба, и багетов, пользующихся определенным покупательским спросом.

Надо отметить, что уже несколько лет в целом по России изменяется структура



1,6 млн тонн



В этом году ульяновские аграрии собрали рекордный за последние несколько десятилетий урожай зерновых и зернобобовых культур. Общий объем произведенного зерна составил более 1,6 млн тонн.

питания. Растет потребление мясной, молочной, овощной продукции, а хлебобулочных изделий покупают меньше.

Приведу несколько цифр. В 2014 году потребление хлебобулочных изделий составило –1,1 %, в 2015-м –1,3, в 2016-м –2,5, в январе – сентябре 2017 года –8,5 %. В этом отношении производство хлебобулочных изделий в Ульяновской области соответ-

ствует федеральной тенденции. Индекс промышленного производства этих продуктов в 2016 году составил 100,9 %, в январе – сентябре 2017-го – 94,8 %.

С шоколадом и кондитерскими сахаристыми изделиями ситуация совершенно другая. Они имеют длительные сроки хранения и являются продуктами активного экспорта в другие регионы России, а также за пределы нашей страны. В связи с тем, что эта продукция не является на нашем столе основной, спрос на нее, а соответственно, и производство в последние годы также сокращалось. Индекс промышленного производства шоколада и кондитерских сахаристых изделий в РФ за январь – сентябрь 2017 года составил 93,7 %. Поэтому ульяновские показатели — 119,2 % к уровню 2016 года — являются подтверждением высокого качества ульяновской кондитерской продукции, сбалансированной ценовой политики и, соответственно, ее высокой конкурентоспособности.

– **Официально информация об увеличении объемов реализации кондитерской продукции на 119,2 % появилась в октябре 2017 года. Однако ранее отмечалась тенденция к снижению производства шоколада и сахаристых кондитерских изделий. С какими факторами это связано?**

– В связи с уходом в феврале 2015 года с российского продовольственного рынка норвежского кондитерского холдинга «Оркла». Ранее КФ «Волжанка» вошла в холдинг «Славянка» и вернула себе традиционное название. В течение двух лет на фабрике «Волжанка» проводилась масштабная реконструкция, связанная с внедрением технологий энергосбережения, обновлением и модернизацией технологического оборудования, оптимизацией ассортимента и так далее. Сейчас эта работа дает свой результат. Премиальная продукция «Волжанки» конкурентоспособна и востребована как в России, так и за ее пределами. Это и дает высокие показатели производства и реализации высококачественной шоколадной продукции.

– **Назовите наиболее крупных и значимых производителей кондитерской и хлебопекарной промышленности региона. Какие перед ними ставятся задачи, насколько успешно они с ними справляются?**

– Как я уже говорил, хлеб присутствует на нашем столе каждый день, а вкусовые предпочтения потребителей разные. Поэтому на хлебопекарном рынке региона успешно работают как очень крупные производители, например ООО «Ульяновск-



119,2 %



Ульяновские показатели – 119,2 % к уровню 2016 года – являются подтверждением высокого качества ульяновской кондитерской продукции, сбалансированной ценовой политики и, соответственно, ее высокой конкурентоспособности.

хлебпром», имеющий хлебокомбинаты в различных городах и районах области, так и десятки предприятий среднего и малого бизнеса, способные оперативно реагировать на изменения спроса, менять технологии и рецептуры в соответствии с ожиданиями покупателей. В последние годы активно развиваются собственные пекарни в крупных торговых сетях, и их продукция, поступающая на прилавок, что называется, с пылу с жару, также пользуется устойчивым спросом населения.

Ульяновские кондитерские предприятия известны далеко за пределами нашего региона. Это такие фабрики,



Михаил Семёнкин,
министр сельского, лесного хозяйства
и природных ресурсов Ульяновской
области:

«Ульяновские кондитерские предприятия известны далеко за пределами нашего региона. Это такие фабрики, как «Волжанка», «Глобус», входящие в крупнейшие федеральные холдинги, большим спросом пользуется продукция под брендами «Семёновна» и «СладИС», также выпускаемая ульяновскими кондитерами».

как «Волжанка», «Глобус», входящие в крупнейшие федеральные холдинги, большим спросом пользуется продукция под брендами «Семёновна» и «СладИС», также выпускаемая ульяновскими кондитерами.

Задачи перед этими предприятиями, как и перед всеми нами, ставит рынок: и непростая экономическая ситуация, и стремительно меняющаяся конъюнктура продовольственного рынка, и не дремлющие конкуренты. Приведенные ранее показатели роста объемов производства ульяновских производителей являются результатом упорного труда наших кондитеров и хлебопеков, бескомпромиссного отношения к качеству продукции, уровню квалификации подразделений, занимающихся реализацией и продвижением готовой продукции.

– Существует ли специфика потребления хлебобулочных изделий в вашем регионе?

– Наибольший спрос отмечается на традиционные виды хлебобулочной продукции. Но есть потребность и в йодированных, диетических видах хлеба, растет спрос на продукцию, обогащенную микронутриентами.

– Какова география сбыта кондитерской и хлебопекарной продукции по России? За рубежом?

– Продукцию наших производителей можно встретить по всей России, а также в Казахстане, Узбекистане, Кыргызстане, Азербайджане, Армении, Молдавии, Эстонии, Монголии, Германии и так далее.

– Расскажите о производстве и реализации бакалейных изделий.

– Единственный производитель сахара региона – ПАО «Ульяновский сахарный завод». В 2016 году объем производства сахара превысил 70 тыс. тонн, что в полтора раза перекрывает потребность населения области в этом продукте. Продукция реализуется оптом.

Активно развивается производство гречневой и перловой крупы, гороха. Продукция реализуется в Ульяновской области, Санкт-Петербурге, Москве, на территории Российской Федерации, сейчас планируется экспорт в страны Ближнего Востока и в Китай.

– Развита ли в регионе собственные торговые сети?

– Собственная торговая сеть Ульяновской области – АО «Гулливёр». Сейчас она выходит на всероссийский уровень, торговые точки появляются в соседней Самарской области.

– Насколько активно продвигается продукция местных производителей? Как власти помогают развивать торговые отношения? Проводятся ли фестивали, выставки, на которых предприятия могут представить свою продукцию населению?

– Всевозможные мероприятия проводятся постоянно. Это и ежеквартальные закупочные сессии с участием производителей Ульяновской области, и еженедельные губернаторские сельскохозяйственные ярмарки, в которых принимают участие местные фермеры, аграрии, предприятия пищевой и перерабатывающей промышленности. Разумеется, мы проводим и массовые праздничные мероприятия для населения, где широко представляем товары региональных производителей. **КХП**

EVOLUM+

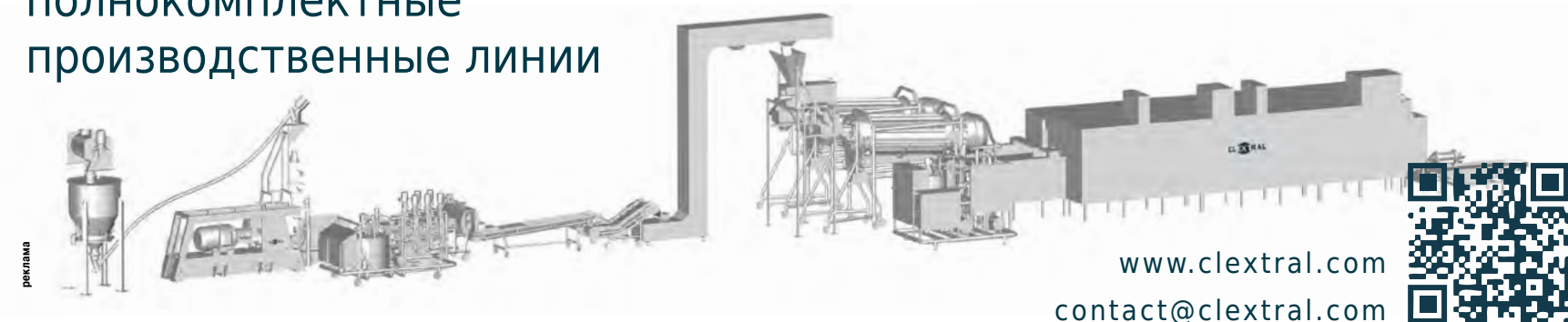
CLEXTRAL

ПРЕВОСХОДНАЯ ЭКСТРУЗИЯ



СНЕКИ | СУХИЕ ЗАВТРАКИ | СУХАРИКИ | ХЛЕБЦЫ | КУСКУС | МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ | КОРМА

полнокомплектные производственные линии



www.clextral.com
contact@clextral.com



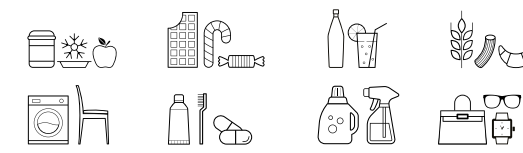
PROCESSING & PACKAGING



IN CONJUNCTION WITH



CONNECTING COMMUNITIES



Fiera Milano, Italy
May 29 - June 1 2018

www.ipackima.com

MEMBER OF:



PROMOTED BY:



SUPPORTED BY:



ORGANIZED BY: IPACK IMA SRL
(JOINT VENTURE BETWEEN UCIMA AND FIERA MILANO)



Ipack Ima Srl Strada Statale del Sempione km 28 - 20017 Rho - Milan
Ph. 02.3191091 - Fax 02.33619826 - ipackima@ipackima.it - www.ipackima.com





Гость:



Фрэнк Брэкенхоф,
отдел продаж,
компания Kaak Group

Беседовала:



**Ксения
Жукова**

ГОЛЛАНДСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ НА РОССИЙСКОМ РЫНКЕ

Голландия и Россия имеют давнюю историю отношений. Голландские компании сегодня активно работают на российском рынке. Их оборудование считается надежным и качественным. Компания Kaak давно известна на российском хлебопекарном рынке. О том, как зародились отношения, планах на будущее и развитии отрасли, нам рассказал Фрэнк Брэкенхоф, ответственный за продажи компании Kaak Group.

— Расскажите о том, как сформировалась группа компаний Kaak?

— Компания известна на рынке давно, начинала она с производства противней и форм для выпечки и была небольшим предприятием. Постепенно мы занялись производством транспортировочных конвейеров, горизонтальных, а затем и вертикальных, которые на тот момент назывались шкафами для окончательной расстойки. Так, компания начала расти.

Сегодня в группу компаний Kaak входит 13 предприятий.

В начале 1990-х мы купили компанию Benier. Из всех предприятий, которые состоят в группе компаний, она известна на рынке дольше всех – предприятию 120 лет. Начиная свою деятельность с производства тесторазделочных машин, тестоделительно-округлительных машин, шкафов для расстойки и закаточных машин. Kaak – это семейная компания с большой историей, Benier – тоже. Поэтому с момента покупки истории этих предприятий соединились

оборудование



«Компания Kaak работает, руководствуясь девизом «Из зернохранилища на погрузчик», и мы обладаем всеми ресурсами, чтобы обеспечить клиенту всю технологическую линию необходимого оборудования».

в одну. В 1995-м семейное предприятие Daub присоединилось к нам. В 2002 году частью Kaak стала итальянская компания MCS, и у нас появилась целая линейка расстойных шкафов различных типов: газовых циклотермических, конвекционных печей, печей прямого и непрямого газового нагрева. Последним к нам присоединилось предприятие DrieM, которое входит в состав Benier. Benier предлагает традиционную разделку теста с помощью тестоделительно-округлительных машин и формовщиков, а DrieM – более современные технологии, а именно – агрегатные линии отделки листов. Они очень разнообразны и используются преимущественно для многофункциональных линий, в то время как оборудование Benier – для монолиний.

Итак, в Германии у нас есть Daub, в Италии – MCS, во Франции – Lhotellier R2A, которая специализируется на антипригарных покрытиях, в частности силиконовых. В восточной части Голландии расположены головная компания Kaak Nederland B.V. DrieM и Benier – в южной части Нидерландов. Кроме того, в составе группы компаний есть и небольшие предприятия, та-

Наибольшей популярностью среди наших технологий пользуются градири со спиральной циркуляцией воздуха, и такой спрос продолжает расти.

кие как Kaak Bakeware, Kaak Multiparts – эта специализируется на транспортировочных конвейерах и решении более мелких задач, что помогает нам быть более мобильными на рынке, используя конвейеры, оборудование для очистки и устройства для выгрузки из форм. Мы создали также отдельную компанию Kaak Multi Spiral, чтобы более оперативно отвечать на запросы клиентов. Спиральные системы мы производим уже примерно 55 лет, и у нас большой

опыт в этой отрасли. Создание отдельной компании по этой специализации показалось нам решением, которое позволит повысить эффективность и даст возможность предложить нашим клиентам лучшие цены. Например, спрос в России на спиральные морозильные установки значительно вырос, что хорошо для нас и хорошо для клиентов. Сегодня в группу компаний Kaak входит 13 предприятий.

— Сколько лет вы уже на российском рынке?

— Компания Kaak уже 27 лет присутствует на российском рынке. Я лично 14 лет занимаюсь этим регионом. Этот опыт, безусловно, мне на руку – как и компании. Личные связи, которые укрепляются с каждым годом, помогают вести бизнес. Ты видишь, как развиваются клиенты, они наблюдают за вашим развитием. Мы знаем, чего ожидать друг от друга.

— Каковы потребности российских клиентов вашей компании?

— Преимущественно клиентов интересуют комплектные технологические линии,

но дело в том, что зачастую сложно приобрести такое оборудование за один раз. Компания Каак работает, руководствуясь девизом «Из зернохранилища на погрузчик», и мы обладаем всеми ресурсами, чтобы обеспечить клиенту всю технологическую линию необходимого оборудования. У нас есть технологии для разделки теста и расстойки, многоступенчатые шкафы для расстойки, шкафы для расстойки с люлечным подом, а также различные печи: промышленного масштаба, печи средних размеров, стеллажные печи без технологии термальной обработки. У нас есть устройства для выгрузки из форм, транспортировочные конвейеры для логистики, градирни. После того как продукт упакован с помощью роботизированной системы, мы помещаем его в пластиковые корзины и ставим их друг на друга для отгрузки. Оборудованием для упаковки мы не занимаемся.

Наибольшей популярностью среди наших технологий пользуются градирни со спиральной циркуляцией воздуха, и такой спрос продолжает расти. Изначально многие компании стремились к тому, чтобы как можно быстрее осуществить доставку хлеба клиентам – пока тот еще свежий. Но, разумеется, хлеб никогда не доходил до покупателей теплым.

Раньше покупатели воспринимали хлеб, не упакованный в пластиковые пакеты, более свежим. Люди в России думали, что если хлеб не упакован в пластиковый пакет, то он более свежий. Сегодня эта иллюзия не пользуется популярностью. В связи с развитием гипермаркетов и супермаркетов, где мимо продукта может проходить огромное количество людей и каждый из покупателей этот продукт может трогать, упаковка играет очень важную роль, в том числе и в гигиеническом смысле. Кроме того, нарезку невозможно продавать без упаковки. Поэтому оборудование, связанное с транспортировкой хлеба до градирни и после нее, – технологии, которые пользуются спросом и продолжают развиваться. Традиционная разделка теста также продолжает пользоваться спросом. Также мы стараемся адаптироваться к российскому рынку, так как целых 20 лет клиенты просят найти замену старой тестоотсадочной машине, но у нас не было решения. Вот почему два года назад мы начали разрабатывать новую тестоотсадочную машину винтового типа. Это новый экструдер Benier, которым можно заменить старую тестоотсадочную машину и проверить, сможем ли мы продавать его на российском рынке.



Люди в России думали, что если хлеб не упакован в пластиковый пакет, то он более свежий. Сегодня эта иллюзия не пользуется популярностью.

– Один из немаловажных вопросов для клиентов – сервис. Как вы обеспечиваете техническое обслуживание своего оборудования на территории России?

– Мы хотели открыть здесь компании по техобслуживанию, но в российской системе это оказалось нелегко, поэтому мы решили привлечь компании, которые работают с нами уже много лет в разных регионах страны. Поэтому стандартное техобслуживание проводят российские компании, а все нестандартные ситуации курируем мы, из офиса в Голландии или Германии. Реагировать нужно быстро, на перелет уходит время, поэтому в 90 % случаев мы производим техобслуживание через интернет. Онлайн-сервис и технические специалисты доступны для клиентов круглосуточно.

Как показывает практика, в 90 % случаев – проблема с датчиком, который заблокирован пылью или тестом, и это очень быстро и просто решается.

– Что вы думаете о робототехнике и популярности в России подобного оборудования?

– Безусловно, такие технологии пользуются большим спросом среди клиентов. Многие из того, что сегодня делается вручную, например украшение хлебобулочных изделий кусочками теста, – можно делать с помощью роботов, особенно в России, где используется много производственных монолиний. Но все же клиент еще должен привыкнуть к подобным технологиям, многие придерживаются мнения, что человек сделает лучше, чем робот. Кроме того, робототехника требует вложений. Есть и другая сторона медали. Например, у нас есть линия по производству батончиков, которая производит 4 тыс. батончиков в час, есть необходимость сделать прямые, диагональные, поперечные разрезы, разрезы крестиком и т. д., для этого вам потребуется слишком много людей. Возможно, в этом случае стоит сделать выбор в пользу машин.

Как бы там ни было, уровень автоматизации в России уже долгое время достаточно высок, что является преимуществом как для клиентов, так и для нас, потому что мы видим интерес к автоматизированным системам.



«Как бы там ни было, уровень автоматизации в России уже долгое время достаточно высок, что является преимуществом как для клиентов, так и для нас, потому что мы видим интерес к автоматизированным системам».

– Каковы планы компании относительно российского рынка на ближайшее время?

– Прежде всего, мы планируем ввести на рынок наш новый экструдер Benier, новую тестоотсадочную машину. Также, я думаю, что на рынке вырастет интерес к нашей автоматизированной системе транспортировки и мойки пластиковых корзин. После того как клиент начал активно использовать градирни и упаковочные машины, он захочет отойти от ручных операций с пластиковыми корзинами. Чтобы соблюдать нормы гигиены, требуется мыть тару каждый день. Появился спрос на автоматизированную мойку противней для выпечки. Примерно пять лет назад в производственных линиях не было встроенных моечных машин для противней. Сейчас из десяти линий, которые мы поставляем, примерно шесть имеют такую установку. Она позволяет убрать весь жир и предотвратить попадание частиц одного продукта в другой. Сфера обеспечения чистоты на производстве и производственная безопасность сейчас в России претерпевает большие изменения.



«Отношения между Россией и Нидерландами имеют долгую историю и успешный опыт сотрудничества».

– Что вы можете сказать об отношениях России и Голландии в общем? Насколько комфортно работать с русскими клиентами?

– Я уже упомянул, что и компания, и я лично много лет работаю на этом рынке. Отношения компании и клиентов – это одно дело. Но существуют, как вы верно заметили, еще и особые отношения между Россией и Голландией. Около 300 лет назад Петр I приехал в Голландию, чтобы изучить судостроение, некоторые идеи он увез в Россию и использовал их при строительстве Санкт-Петербурга. После этого мы наблюдали историю семейных отношений между представителями царской российской семьи и королевской голландской. Столетие назад случилась трагедия, когда семья Романовых была убита, но кровные связи все же остались, поскольку некоторые члены семьи Романовых выехали в Голландию и породнились там с членами королевской семьи. И сейчас в голландской королевской семье еще осталась русская кровь. Отношения между Россией и Нидерландами имеют долгую историю и успешный опыт сотрудничества. Мы дружелюбны, открыты, как и русские люди, в менталитете голландцев и русских много общего, и это здорово! **БЭП**



Компания:

Ishida Europe
в России и СНГ
ООО «Ишида Юроп»
129090, Москва,
Олимпийский пр.,
д. 16, стр. 1,
СК «Олимпийский», а/я 161

Тел.: +7 (499) 272-05-36
Факс: +7 (499) 272-05-37
E-mail: info@ishidaeurope.ru
www.ishidaeurope.ru



Система рентгеновского контроля обеспечивает высокое качество пряников

Ведущий немецкий производитель кексов и пряников, компания Frank Lebkuchen GmbH, улучшила свои и без того строгие стандарты контроля качества, установив на фабрике рентгеновский аппарат Ishida IX-GA-2475.

Новая система технического контроля задействована в конце наиболее важной производственной линии, проверяя упаковки пряников массой 200 граммов.

Главная задача рентгеноскопа – это нахождение и отбраковка упаковок с посторонними включениями, такими как металл, стекло, резина, твердый пластик, камни.

В каждом обернутом фольгой картонном лотке находится семь пряников трех разновидностей: обычные, покрытые шоколадом или глазурью. Из-за того, что в упаковке применяется металлизированная фольга, использование обычных металлодетекторов невозможно. Более того, пряники уложены в упаковку вертикально и вследствие своей разной толщины предъявляют требования повышенной сложности к системам рентгеновского контроля.



Запатентованная технология рентгеновского контроля Ishida базируется на использовании программного обеспечения на основе «обучаемого» генетического алгоритма.

Тем не менее рентгеновский аппарат Ishida был оптимально подобран под необходимые технические требования. Скорость движения ленты конвейера модели IX-GA-2475 достигает скорости до 90 метров в минуту. На этой скорости машина способна определять инородные включения диаметром всего до 0,5 мм, которые впоследствии удаляются с помощью воздушной струи.

Запатентованная технология рентгеновского контроля Ishida базируется на использовании программного обеспечения на основе «обучаемого» генетического алгоритма.

Путем анализа видеоданных, полученных от нескольких сигналов, машина добивается чрезвычайно высокого уровня точности определения.

Так как однотипные загрязнители обычно обнаруживаются при пищевом производстве снова и снова, система способна с каждой проводимой проверкой создавать сравнительный протокол, точность которого постоянно возрастает, фиксируя важную визуальную и числовую информацию, ко-



Простая в эксплуатации модель IX-GA-2475 оснащена функцией автоматической настройки и в течение 90 секунд после запуска уже готова к использованию; при этом до 100 предварительных настроек помогают осуществлять частые и быстрые переналадки на новый вид продукта.

торая помогает удалять повторяющиеся источники загрязнения.

Таким образом, компания Frank Lebkuchen демонстрирует, что ее производственные и упаковочные процессы осуществляются должным образом, с соблюдением всех необходимых норм.

Возможность отследить каждую партию продукта очень важна для производителя, который ожидает получения сертификата IFS (Международный пищевой стандарт).

Простая в эксплуатации модель IX-GA-2475 оснащена функцией автоматической настройки и в течение 90 секунд после запуска уже готова к использованию; при этом до 100 предварительных настроек помогают осуществлять частые и быстрые переналадки на новый вид продукта. «Различные виды пряников в упаковке легко заносятся в программу, поэтому мы можем очень быстро выполнять новые получаемые заказы», – рассказывает Гельмут Франк (Helmut Frank), директор Frank Lebkuchen.

Точные настройки могут производить без остановки производства, а защищенный паролем доступ гарантирует, что определенные настройки могут быть изменены только авторизованным персоналом.

Не менее важно, что оборудование имеет гигиеничный дизайн: класс защиты IP65 означает, что данная модель очень легко чистится.

Хотя поставщики ингредиентов проводят собственные предварительные проверки качества, и компания уже задействовала металлодетекторы, на фабрике Frank Lebkuchen приняли решение увеличить количество систем технического контро-



Система рентгеновского контроля эксплуатируется от 10 до 14 часов в сутки, и ей уже удалось обнаружить такие посторонние вещества, как частицы грязи и ореховой скорлупы.

ля, начав использовать технологию с применением рентгеновских лучей.

Представители Lebkuchen GmbH обратились к Ishida, «потому что эта компания является лидером в производстве систем рентгеновского контроля», – поясняет Гельмут Франк. В городе Нордерштадт, неподалеку от Гамбурга, в центре Ishida для проведения исследований с помощью рентгеновских лучей была проведена целая серия всесторонних тестовых испытаний различных видов упаковок пряников, в которые предварительно специально поместили посторонние предметы.

Система надежно определила наличие внутри пряников даже мельчайших инородных тел из металла, резины и стекла. «Результаты тестов оказались весьма убедительными; система обнаружения инородных веществ работает просто прекрасно», – говорит Гельмут Франк.

Система рентгеновского контроля эксплуатируется от 10 до 14 часов в сутки, и ей уже удалось обнаружить такие посторонние вещества, как частицы грязи и ореховой скорлупы. В среднем обнаруживается один загрязнитель на тонну готового продукта, так как мы не экономим на покупке специального контрольного оборудования, и все производственные процессы находятся под максимально возможным наблюдением. Однако использование системы рентгеновского контроля полностью сняло даже возможный риск для потребителей», – рассказывает Гельмут Франк. Кроме того, компания экспортирует многие свои продукты в Швейцарию, а в этой стране практически все сетевые магазины сейчас настаивают на применении систем технического контроля с использованием рентгеновских лучей.

Компания Frank Lebkuchen расположена в городе Арцберг, среди живописных гор Фихтель на северо-востоке Баварии, и вот уже более 150 лет занимается производством самого вкусного орехового печенья. Содержание орехов – фундука и миндаля – более 25 %, а муки – максимум 10 %, такая рецептура, безусловно, делает этот продукт лучшим в своей категории. ■

Автор: **Евгений Иванов**,
ведущий эксперт Института конъюнктуры
аграрного рынка (ИКАР)

ПРОДУКТИВНОСТЬ СВЕКЛОСАХАРНОГО КОМПЛЕКСА РФ: ИТОГИ 2017 ГОДА

Свеклосахарная отрасль Российской Федерации переживает непростой сезон, этот рынок привыкает жить в совершенно новых для себя условиях экспортной ориентированности.

Валовой сбор сахарной свеклы в 2016 году вырос на 0,1 % – до 51,2 млн тонн (предварительные итоги МСХ, окончательные итоги Росстат в марте, вероятно, будут повыше) при более высокой сахаристости. Производство свекловичного сахара, с учетом выработки из мелассы, по оценке ИКАР, может превысить 6,6 млн тонн – абсолютный рекорд в истории России, а сезон переработки может продлиться до марта!

Продуктивность свеклосахарного комплекса России выросла за 21 год в четыре раза и превысила 5,5 тонны сахара с 1 га посевов по РФ. Потенциал продуктивности отрасли в ближайшие 3–5 лет – не менее 7–8 тонн сахара с 1 га.

Рекордное производство свекловичного сахара и гранулированного жома в РФ в 2017/18 году стало возможным благодаря росту посевных площадей сахарной свеклы на 7,9 % – до 1198,5 тыс. га – и росту на 7,0 % выхода сахара на заводах (14,16 % по сравнению с 13,24 % годом ранее), благодаря высокой сахаристости свеклы. При этом урожайность свеклы снизилась на 7,1 % – до 436,2 ц/га. Погодные условия были далеко не самыми благоприятными: крайне холодный и влажный период с середины мая до середины июля; уборка и переработка свеклы на ряде заводов на Юге и в ЦЧР останавливалась из-за сильных дождей в конце октября – начале ноября.

Продолжает оттачиваться эффективность агротехнологии свекловодства, внедряются современные гибриды семян сахарной свеклы, удобрения, с/х техника, технологии длительного хранения свеклы (в том числе с полевым кагатированием) с минимизацией потерь хранения и т. п.

Рекордный вал свеклы переработан достаточно эффективно. Помог в том числе и дружный и ранний пуск большинства са-



7,9 %

Рекордное производство свекловичного сахара и гранулированного жома в РФ в 2017/18 году стало возможным благодаря росту посевных площадей сахарной свеклы на 7,9 % – до 1198,5 тыс. га – и росту на 7,0 % выхода сахара на заводах (14,16 % по сравнению с 13,24 % годом ранее), благодаря высокой сахаристости свеклы.

харных заводов – первый завод на Юге заработал 26 июля, в ЦЧР – 5 августа, мощности переработки свеклы действующих 75 заводов выросли на 6,9 %. Продолжающаяся постепенная модернизация сахарных заводов делает свое дело. Например, в текущем сезоне на заводах снизились на 4,8 % расход условного топлива и на 1,3 % расход известкового камня, выведены на проектные мощности ряд жомосушек, построенных в последние годы (что позволит установить в 2017/18 году рекорд производства гранулированного свекловичного жома – более 1–4 млн тонн).

Как показатель роста мощностей и эффективности отрасли в октябре 2017-го установлен абсолютный рекорд месячного производства сахара в РФ за 211 лет свекловодства – 1,68 млн тонн, что на треть больше, чем за весь сезон 1997/98 года! Россия столько не производила сахара в месяц даже на пике переработки сахара-сырца в 1999–2000 годах. В ноябре 2017-го также обновлен рекорд производства для этого месяца года – 1,44 млн тонн сахара! Пиковая выработка в РФ в середине октября достигла 56 тыс. тонн сахара в сутки!

Традиционный провал внутренних цен в августе – декабре продлился в 2016/17 году до конца января. После длительного «стояния на Угре» с середины мая все-таки состоялся краткосрочный рост под сезонное оживление спроса при минимальных в конце сезона оптовых запасах. Сезонный провал июля – ноября 2017 года оказался резче и глубже прошлых лет по причине рекордного перепроизводства и снижения мировых цен на сахар при крепком рубле, что существенно снизило ценовой экспортный паритет. В результате для свекловодов сезон 2017/18 года оказался непростым.

С другой стороны, относительно низкие цены на сахар поддерживают спрос на него. Так, производство сахаристой кондитерки в РФ в 2017-м растет на 7 %, сгущенки – на 4 %, шоколада, мучной кондитерки – на 3 %. У многих промышленных потребителей сахара РФ также растет и экспорт. Рост потребления сахара в последние годы поддерживает демография и оживилось самогонование.

В условиях весьма вероятного в ближайшие годы ежегодного перепроизводства сахара в РФ (производство выше потребления, с учетом импорта белого сахара, в основном из Беларуси, ~250 тыс. тонн в год) крайне важно:

- тщательное планирование посевных площадей сахарной отрасли не только по регионам, но и по районам и даже полям;
- расширение внутренних и внешних рынков сбыта во всех возможных, даже самых небольших нишах;
- всесторонняя и последовательная поддержка экспорта из РФ сахара, мелассы, жома, продовольствия и кормов, с расшивкой существующих узких мест логистики на всех видах транспорта, в том числе с вагонами, ускорение и упрощение возврата НДС. Экспорт из РФ любой продукции, в любом масштабе и любыми видами транспорта должен стать проще, быстрее и дешевле;
- постоянное повышение качества работы отрасли: качество товара, упаковка, сервис, реальные издержки производства и логистики;
- согласованная таможенная и налоговая политика во всех странах ЕАЭС: не допускать перезавоза сырья и белого сахара из третьих стран; ограничить масштаб льготного (под пошлину ниже 340 долл.) импорта белого сахара из третьих стран.

Возможно, в ряде районов и регионов России (где показатели свекловодства и переработки остаются существенно ниже среднего и/или на полях, удаленных от действующих сахарных заводов более чем на 100 км) в ближайшие годы придется в принципе отказаться от свекловодства и перепрофилировать хозяйства и заводы на иное производство.



1,68 млн тонн

Как показатель роста мощностей и эффективности отрасли в октябре 2017-го установлен абсолютный рекорд месячного производства сахара в РФ за 211 лет свекловодства – 1,68 млн тонн, что на треть больше, чем за весь сезон 1997/98 года!



7 %

Производство сахаристой кондитерки в РФ в 2017-м растет на 7 %, сгущенки – на 4 %, шоколада, мучной кондитерки – на 3 %. У многих промышленных потребителей сахара РФ также растет и экспорт. Рост потребления сахара в последние годы поддерживает демография и оживилось самогонование.

Самая крупная
в России и
Восточной Европе
выставка
упаковочной
индустрии

 RosUpack

26–29 июня 2018

Москва,
МВЦ «Крокус Экспо»

Большой выбор
упаковки, этикетки
и оборудования

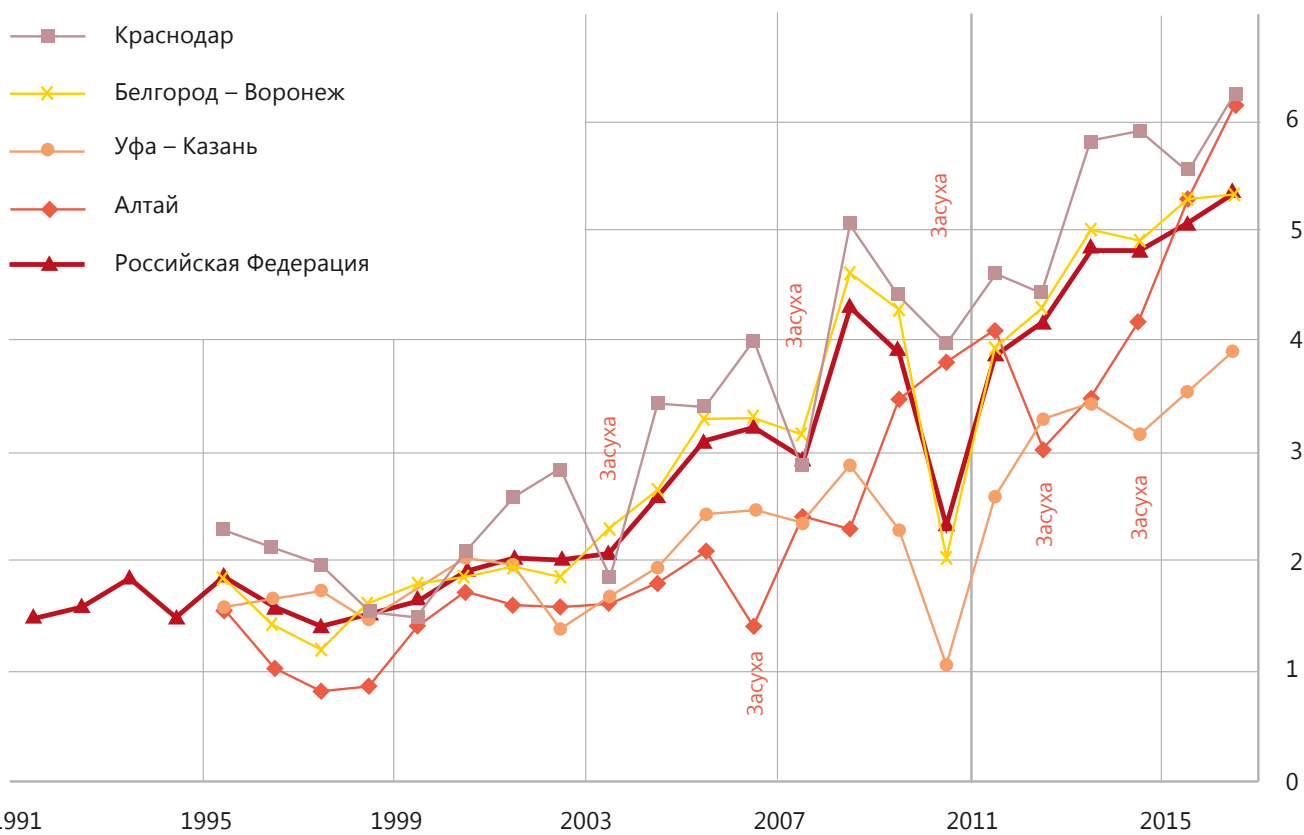
www.rosupack.com

Получите бесплатный
электронный билет,
используя промокод
rsk18pEAAA

Организатор
Группа компаний ITE
+7 (499) 750-08-28
rosupack@ite-expo.ru




Рисунок 2. Сбор сахара с 1 га посевов свеклы, тонн



Источник: по данным Росстат, ИКАР

Важно также отметить продолжающийся и в 2017 году рост производства в РФ из кукурузы, пшеницы и картофеля крахмальной патоки (+10 %), сиропов ГФС (+3–7 %), крахмалов. **КХП**

Гость:  **Ксения Панина,**
бренд-менеджер кондитерского
объединения «Любимый Край»

Беседовала:
Татьяна Атаманова



ОВСЯНОЕ ПЕЧЕНЬЕ – УСТОЯВШАЯСЯ ТРАДИЦИЯ ЗДОРОВОГО ЗАВТРАКА

Кондитерское объединение «Любимый Край» занимает лидирующие позиции на российском рынке овсяного печенья. Бренд «Посиделкино» смело можно назвать ведущим игроком рынка овсяного печенья в нашей стране, он лидирует в предпочтениях по покупке и потреблению – это подтверждают исследования TNS (ТНС МИЦ) за январь 2017 года. Компания «Любимый Край» производит и продает печенье и пряники под торговыми марками «Посиделкино», «Пряничное настроение», «Штучки», «Хватай-ка!». Продукция кондитерского объединения неоднократно получала звание лауреата федерального конкурса «100 лучших товаров России». С момента своего основания «Любимый Край» большое внимание уделяет вопросам качества и безопасности продукции. На производстве компании внедрена и эффективно работает система менеджмента качества по международным стандартам ISO 9001:2008 и ISO 22000:2005. О новинках в продуктовой линейке нам рассказала **Ксения Панина, бренд-менеджер кондитерского объединения «Любимый Край».**

– Ксения, расскажите несколько слов о новом продукте, который компания вывела на рынок недавно. Это печенье «Овсяный завтрак». Ведь он сочетает в себе несколько трендов с точки зрения брендинга: тренд на здоровое питание, который уже не первый год является драйвером продовольственного рынка, и популяризация продуктов, которые позволяют делать перекусы на ходу.

На мировом рынке мучных кондитерских изделий есть два тренда: это усложнение вкусов и структур, а также здоровое питание.

– На мировом рынке мучных кондитерских изделий есть два тренда: это усложнение вкусов и структур, а также здоровое питание. Разрабатывая «Овсяный завтрак», мы держали курс на развитие тренда здорового питания, ведь что может быть полезнее классической овсянки? Под овсянкой обычно подразумевается либо каша, либо печенье. Овсяная каша – это устоявшаяся традиция полезного завтрака, это социаль-

ная норма. Согласно исследованиям, отвечая на вопрос: «Что вы едите на завтрак?», люди чаще всего выбирают ответ: «Кашу». Если же убрать этот вариант ответа из опросника, то на первом месте окажутся продукты для быстрого перекуса – йогурт, булочки, печенье.

«Овсяный завтрак» задумывался, с одной стороны, как своеобразная альтернатива каше. В основном он рассчитан на тех, кто предпочитает легкий завтрак, потому что организм еще не проснулся, и на тех, кто перекусывает «на бегу», чаще всего в качестве завтрака съедая не самую полезную булочку или конфетку. То есть на тех потребителей, которые в принципе не едят полноценный завтрак, но при этом хотели бы питаться правильными и полезными продуктами.

С другой стороны, «Овсяный завтрак» также подходит под запросы той аудитории потребителей, которая предпочитает полноценный утренний прием пищи, но балует себя чем-то полезным и вкусным.

Это овсяное печенье содержит высокий процент отрубей и хлопьев, поэтому оно достаточно питательно и вместе с тем – вкусно. Мы предлагаем для правильного начала дня использовать всю энергию овса, а насыщение организма на продолжительное время обеспечивает клетчатка.

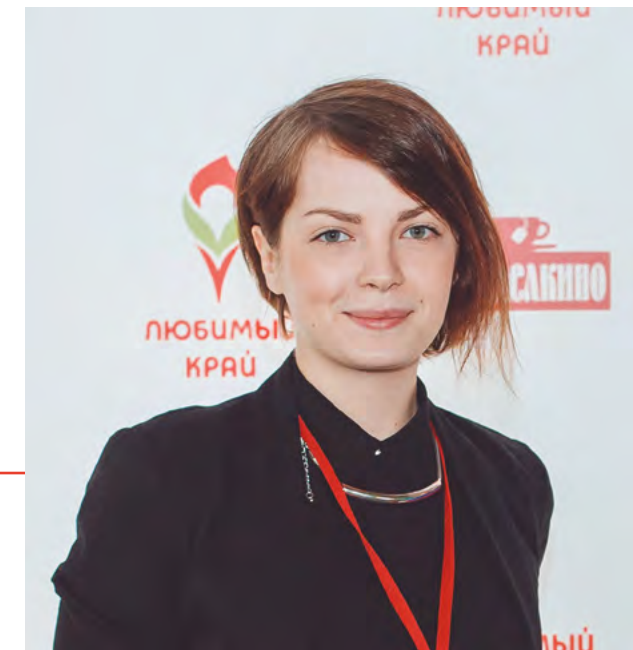
Ассоциации с утром, солнечными лучами, акцент на овсяные хлопья – основу полезного завтрака – мы обыграли в колористическом решении и оформлении упаковки, дизайн которой разработан совместно с брендинговым агентством DS1.

– Как родилась идея создания такого продукта? На какие исследования вы опирались или же какой информацией о рынке руководствовались?

– Идея создания продукта родилась из анализа трендов на рынке мучных кондитерских изделий. Приступая к разработке нового продукта, прежде всего мы проводим большую подготовительную и исследовательскую работу. В случае с «Овсяным завтраком» мы провели несколько исследований.

Целью первого исследования было проверить свою гипотезу, что у потребителей в принципе есть отдельно сформировавшийся образ печенья для завтрака и требования к нему отличаются от обычного печенья. В партнерстве с исследовательской компанией мы опрашивали респондентов, сколько времени они тратят на завтрак, какие продукты предпочитают, изучали культуру потребления, привычки – предпочитают ли

завтрак «на бегу» или в кругу семьи, отношение к различным продуктам в составе завтрака, устоявшиеся стереотипы. По итогам проведенной работы мы выяснили, что печенье для завтрака должно обладать определенным набором свойств и отличаться от печенья для перекуса. На основе этих ожиданий мы разработали прототип и в дальнейших исследованиях изучали уже непосредственно его: это была серия исследований,



«Приступая к разработке нового продукта, прежде всего мы проводим большую подготовительную и исследовательскую работу. В случае с «Овсяным завтраком» мы провели несколько исследований».

Ассоциации с утром, солнечными лучами, акцент на овсяные хлопья – основу полезного завтрака – мы обыграли в колористическом решении и оформлении упаковки, дизайн которой разработан совместно с брендинговым агентством DS1.

состоящая из «слепых» дегустаций (хол-тестов), а также онлайн-тестирования концепций дизайна на соответствие ключевым сообщениям и характеристикам продукта.

– Овсяное печенье – привычный и любимый продукт для российского потребителя. Что именно отличает ваше печенье от конкурентов? В чем технологический секрет создания вкусного и действительно полезного овсяного печенья?

– Главное отличие от конкурентов в том, что у нас уже есть признанное лучшим «Любимое овсяное» торговой марки «Посиделкино» – это показывают данные исследования TNS (ТНС МИЦ) от января 2017 года. И на его базе мы сделали овсяное печенье для завтрака. Аналогов именно овсяного печенья для завтрака на рынке нет, «Овсяный завтрак» – это новое поколение. На полках магазинов в ряду печенья для завтрака чаще предложено либо затяжное печенье, либо сахарное с добавлением хлопьев. Наше новаторство заключается в том, что мы, используя устоявшиеся стереотипы и установки потребителей, адаптировали овсяное печенье для ситуации быстрого завтрака, используя

20 %

В состав «Овсяного завтрака» входит более 20 % овсяных хлопьев и овсяных отрубей, за счет этого печенье является источником клетчатки.



в рецептуре ингредиенты, которые обеспечивают усиление питательности и воспринимаемой полезности продукта. В линейке «Овсяный завтрак» представлено два вкуса – овсяное печенье «с кусочками клюквы и медом» и «с фундуком и медом».

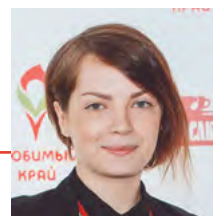
– Какой именно состав данного печенья позволяет назвать его «завтраком»? Какое количество полезных злаков, элементов входит в состав продукта? Что получит потребитель, съев это печенье?

– В состав «Овсяного завтрака» входит более 20 % овсяных хлопьев и овсяных отрубей, за счет этого печенье является источником клетчатки. Это наше основное отличие. Клетчатка надолго дает организму чувство насыщения, а дополняют вкус натуральная клюква, фундук и мед.

– Какие еще продукты, отражающие тренды на здоровое питание или же быстрые перекусы, есть в арсенале компании? Возможно, в планах – развитие данного направления?

– В ряду продуктов, поддерживающих тренды на здоровое питание, стоит отметить также овсяное печенье «Посиделкино» на фруктозе. Его предпочитают те, кто старается снизить потребление белого сахара. В феврале 2018 года выходит еще одна наша новинка – овсяное печенье на мальтите, то есть без добавления сахара.

– Как потребитель воспринял новый продукт? Какова была концепция продви-



«Помимо «Овсяного завтрака», «Любимый Край» в 2017 году выпустил первую на рынке ограниченную серию овсяного печенья с разными вкусами: с кусочками карамели, с изюмом и шоколадом, с малиной и клюквой и др.»

жения данного товара на рынке с точки зрения его позиционирования, создания бренда, упаковки и т. д.?

– Мы только начали работу с продуктом, дистрибуцией, приняли участие в двух крупных акциях с федеральными сетями, так что пока ждем результатов.

Что касается обратной связи от потребителей, мы анализируем онлайн- и офлайн-отзывы. Потребители отмечают аромат и вкус печенья, его структуру, полезный состав. К примеру, пишут так: «Это печенье не только вкусное, но и полезное – овес и отруби + сочетание с медом и клюквой – очень классное + помощь пищеварению + вкусный десерт, считаю просто идеальным» (цитата. – Примеч. ред.).

Таким образом, мы видим, что все характеристики, которые мы закладывали в продукт, считываются и ценятся потребителем.

– Какие еще новые продукты выпустила компания в 2017 году?

– Помимо «Овсяного завтрака», «Любимый Край» в 2017 году выпустил первую на рынке ограниченную серию овсяного печенья с разными вкусами: с кусочками карамели, с изюмом и шоколадом, с малиной и клюквой и др. Также к новогодним праздникам мы обновили линейку сдобного печенья «Штучки», второй сезон подряд поступила в продажу наша лимитированная серия пряников с начинками под брендом «Пряничное настроение».

– Какие продуктовые линейки планируется расширить в 2018 году?

– В 2018 году мы планируем развивать направление печенья без сахара, а еще удивить покупателей сдобным печеньем, но пускать пока это останется нашим секретом. **КХИ**



ВЫСТАВКА №1 В РОССИИ*



**ПРОД
ЭКСПО**
5–9
февраля 2018



25-я юбилейная
международная
выставка продуктов
питания, напитков
и сырья для их
производства



Реклама



Организатор:



При поддержке Министерства
сельского хозяйства РФ

Под патронатом ТПП РФ

Россия, Москва, ЦВК «Экспоцентр»

www.prod-expo.ru

* Согласно Общероссийскому рейтингу выставок. Подробнее о рейтинге — www.exporating.ru.



**Проверенные рецепты
для успешного бизнеса**



Проект:
The Innovation Alliance
«Инновационный альянс»

Место проведения:
Миланский выставочный
центр FieraMilano

Подготовила: пресс-служба FieraMilano
E-mail: press.innovationalliance@fieramilano.it

THE INNOVATION ALLIANCE: ЕДИНАЯ СИСТЕМА КРУПНЕЙШИХ ВЫСТАВОК

Пять выставок, символизирующих технологические достижения Италии, – Plast, Ipack-Ima, Meat-Tech, Print4All и IntralogisticaItalia – мировые лидеры в области машиностроения и разработки технологий для промышленных предприятий, объединяются в грандиозное событие. Это конкретный и четкий сигнал о продуктивном диалоге между отраслевыми ассоциациями, организаторами выставок и правительственными структурами страны.

Милан, сентябрь 2017 года, – пять узкоспециализированных выставок, посвященных различным секторам в области средств производства, станут главными событиями на новом представительном форуме, который будет проводиться с 29 мая по 1 июня 2018 года в миланском выставочном центре FieraMilano.

The Innovation Alliance («Инновационный альянс») – новый формат проведения выставок, который позволит встретиться таким непохожим друг на друга производственным реалиям, которых при этом объединяет друг с другом существование сильных логистических цепочек на всех этапах – от переработки сырья до упаковки готовой продукции, от изготовления пластмасс до процесса промышленной трехмерной печати, ведения торгового сопровождения и разработки дизайна упаковки и этикеток, вплоть до перемещения и хранения продукции, готовой к отгрузке потребителям.

Одновременное присутствие всего разнообразия подобных технологий во время одной общей межотраслевой международной выставки на такой авторитетной площадке, как FieraMilano, создает блестящие возможности для развития инноваций, позволяет познакомиться с самыми разными предложениями компаний и становится залогом создания универсальных гибких решений при оснащении промышленных предприятий и сложных производственных комплексов. Ведь именно эти качества позволили итальянским производителям промышленного оборудования стать одними из первых на международном рынке.

Эта уникальная многогранность выставочного пространства, которая лишь подчеркнет достоинства отдельных участников проекта, позволит прежде всего привлечь в Милан максимальное количество посетителей из зарубежных стран, то

есть именно ту целевую аудиторию, к сотрудничеству с которой стремятся производители оборудования, научного опыта и инноваций (ведь даже принимая во внимание одно только итальянское станкостроение, мы имеем дело с отраслью, оборот которой оценивается в 23,1 млрд евро) в рамках проекта, задуманного для расширения деловых контактов и развития, предоставляя посетителям выставки возможность сделать свой выбор из самых разноплановых и современных предложений благодаря присутствию взаимно дополняющих, интересных и перспективных продуктов.

На этой встрече вместе с современными технологиями будут представлены четыре выставочных отраслевых проекта, которые уже получили широкое признание среди других подобных международных мероприятий, а также новый, дебютный проект.

событие

Проект объединяет следующие выставки:

- Ipack-Ima – выставка технологий переработки и упаковки. Мероприятие организует IpackIma Srl, компания, входящая в состав ассоциации UCIMA (Объединения итальянских производителей автоматического оборудования для фасовки и производства упаковочной продукции) в сотрудничестве с выставочным центром FieraMilano;

- Meat-Tech – оборудование для переработки мяса и производства мясных полуфабрикатов. Организатор – IpackIma Srl;

- Plast, на которой будут представлены технологии для предприятий, работающих с разными типами пластмасс и резины. Мероприятие организовано компанией Promaplast Srl, оказывающей услуги потребителям и работающей под полным контролем ассоциации AMAPLAST (Национальной ассоциации производителей станков и пресс-форм для пластмасс и резин);

- Print4All – новый проект, посвященный печатному оборудованию, оборудованию для конвертинга и промышленной печати, который объединил в себе и творчески пересмотрел наследие проектов Converflex, Graftalia и Inprinting. Это мероприятие организовано выставочным комплексом FieraMilano под эгидой ассоциации ACIMGA (Итальянской ассоциации производителей оборудования для полиграфической, бумажной и картонажной промышленности и для предприятий по переработке бумаги) и ассоциации ARG I (Ассоциации поставщиков оборудования для графического дизайна);

- IntralogisticaItalia, посвященная наиболее инновационным решениям и интегративным системам для осуществления перемещения грузов в рамках промышленного предприятия, для управления складом, хранения материалов и их сортировки; это мероприятие входит в международную сеть выставок CeMAT и организовано совместно компаниями Deutsche Messe и IpackIma Srl.

Мы говорим здесь о предложении, которое интересно прежде всего благодаря высокому уровню компетенции и богатому опыту участников этого мероприятия. Взаимодействие, возникающее при одновременном проведении этих пяти выставок, позволяет объединить опыт организовавших ее компаний, являющихся двумя крупнейшими игроками в Европе в области проведения выставок: FieraMilano и Deutsche Messe, с профессиональными навыками основных итальянских отраслевых промышленных ассоциаций. И действительно, среди создателей проекта мы видим названия трех отраслевых ассоциаций, входящих в союз итальянских произ-



Эта уникальная многогранность выставочного пространства, которая лишь подчеркнет достоинства отдельных участников проекта, позволит прежде всего привлечь в Милан максимальное количество посетителей из зарубежных стран, то есть именно ту целевую аудиторию, к сотрудничеству с которой стремятся производители оборудования, научного опыта и инноваций (ведь даже принимая во внимание одно только итальянское станкостроение, мы имеем дело с отраслью, оборот которой оценивается в 23,1 млрд евро) в рамках проекта, задуманного для расширения деловых контактов и развития, предоставляя посетителям выставки возможность сделать свой выбор из самых разноплановых и современных предложений благодаря присутствию взаимно дополняющих, интересных и перспективных продуктов.



водителей промышленного оборудования Federmacchine: ACIMGA (Итальянской ассоциации производителей оборудования для полиграфической, бумажной и картонажной промышленности и для предприятий по переработке бумаги), AMAPLAST (Национальной ассоциации производителей станков и пресс-форм для пластмасс и резин) и UCIMA (Объединения итальянских производителей автоматического оборудования для фасовки и упаковки продукции), а также ассоциации ARG I (Ассоциации поставщиков оборудования для графического дизайна).

Таким образом, можно заключить, что The Innovation Alliance предлагает своим участникам и посетителям исключительную возможность найти для себя в едином контексте представленных отраслевых выставок новые сквозные технологии, открывающие интересные перспективы как для развития производственных мощностей, так и для укрепления бизнеса. Достаточно лишь задуматься о том, что около 50 % упаковки производится из различного вида пластмасс (контейнеры, бутылки, упаковочная пленка, пакеты для покупок, защитная упаковка), или о том, что полиграфические предприятия практически 25 % своей выручки получают именно от печати упаковки для товаров, и этот показатель вырастает до 50 % в общем обороте, если мы включим сюда конвертинг и операции по предварительной печати. В рамках такого взаимодействия логистика является связующим звеном, необходимым для успешной реализации промышленной стратегии и для эффективной организации дистрибуции на каждом этапе производственной цепочки.

Следовательно, интеграция выставочного процесса дает его участникам отличный шанс установить связи со специалистами, работающими в смежных отраслях: в частности, она создает новые стратегические возможности для иностранных покупателей, которые смогут в этом случае выбрать для себя подходящие решения, отвечающие их запросам, из огромного числа разнообразных предложений, присутствующих на выставках. **БМН**



упаковка

Выставка:
26-я Международная специализированная выставка упаковка 2018

Дата:
23 по 26 января 2018 года

Место проведения:
ЦВК «Экспоцентр», г. Москва

Организаторы:
«Мессе Дюссельдорф»

Контактная информация:
Екатерина Швец
Тел.: +7 (495) 955-9199, доб. 628
Факс: +7 (499) 246-9277
E-mail: ShvetsE@messe-duesseldorf.ru

Информационная поддержка выставки:
Анна Федорова
Тел.: +7 (495) 955-9199, доб. 622
Факс: +7 (499) 246-9277
E-mail: FedorovaA@messe-duesseldorf.ru

Информационная поддержка выставки:
Надежда Парунина
Тел.: +7 (495) 955-91-99, доб. 506
E-mail: ParuninaN@messe-duesseldorf.ru

УПАКОВКА 2018: НОВЫЕ БРЕНДЫ УПАКОВОЧНОЙ ИНДУСТРИИ И ОБШИРНАЯ ДЕЛОВАЯ ПРОГРАММА

В рамках стратегического альянса между interpack, IPACK-IMA и UCIMA (Итальянская ассоциация производителей упаковочных машин) в целях оказания взаимного содействия на выставках, посвященных упаковке, члены ассоциации UCIMA также примут участие в выставке упаковка 2018.

С 23 по 26 января 2018 года в Москве в ЦВК «Экспоцентр» на Красной Пресне пройдет **26-я Международная специализированная выставка упаковка 2018**. По сравнению с прошлой выставкой значительно шире будут представлены национальные павильоны Германии и Италии, а это означает, что еще больше международных компаний-производителей смогут предложить российскому рынку свое оборудование и технологии. Наряду с ведущими немецкими компаниями-экспонентами, такими как Krones, KHS, Rovema, Theegarten-Pactec, Италию представят компании Jokey, OMAG, G. Mondini, Aetna Group и другие фирмы. В рамках стратегического альянса между interpack, IPACK-IMA и UCIMA (Итальянская ассоциация производителей упаковочных машин) в целях оказания взаимного содействия на выставках, посвященных упаковке, члены ассоциации UCIMA также примут участие в выставке упаковка 2018. На выставке вы

сможете познакомиться с экспозициями таких отдельно представленных итальянских фирм, как IMA, Cavanaugh, MG2, R. Bardi, ROBORAC, OCME и Pasta Technologies.

На упаковка 2018 появятся и новые отечественные компании. Один из ведущих производителей гибкой упаковки для пищевой и непищевой индустрии – компания Danaflex – впервые примет участие в выставке упаковка и представит последние разработки в области гибкой упаковки. Руководитель направления цифровой печати Danaflex Марат Галиуллин выступит на конференции «День цифровых инноваций в упаковке и этикетке», которая пройдет 25 января 2018 года в рамках деловой программы innovationparc. Также впервые в выставке свой стенд представит компания «НИССА Центр», которая является признанным лидером в области решений для цифровой печати этикетки и упаковки. Уникальные образцы полиграфической

событие

Выставка упаковка 2018 пройдет параллельно с 21-й Международной специализированной выставкой пластмасс и каучука interplastica 2018, и ожидается, что в выставочном дуэте примут участие около 850 компаний-экспонентов.

продукции, отпечатанной на оборудовании HP Indigo, будут продемонстрированы в зоне innovationparc.

В январе 2018 года шире будет представлен сегмент напитков, здесь свое участие уже подтвердили компании KHS, KRONES, ООО «Станко-Групп», ООО «АФР», ООО «ПЭТ-ФОРМАТ», ООО ТД «ПРОФИТЕКС», ООО «ТЕХ-ЛОНГ РУС», ООО «ТЕРЕКАС РУС», ЗАО «Кропоткинский завод МиССП» и т. д.

В 2018 году посетители вновь могут ожидать обширную деловую программу innovationparc. 23 января, в первый день выставки, пройдет конференция «Инновационные упаковочные технологии и материалы для сокращения пищевых отходов и продовольственных потерь», организованная Продовольственной и сельскохозяйственной организацией ООН (ФАО) совместно с «Мессе Дюссельдорф ГмбХ» и ООО «Мессе Дюссельдорф Москва». В рамках делового блока будут рассматриваться различные вопросы, включая продление сроков хранения продуктов благодаря «умной» упаковке (технологиям). Напомним, что запуск инициативы SAVE FOOD («Сохранить продовольствие») на российском рынке состоялся в рамках выставки упаковка 2017.

24 января Союз немецких машиностроителей VDMA обратится к комплексу вопросов, посвященных промышленной революции 4.0. Стоит отметить, что «Индустрия 4.0» стала одной из ключевых тем на прошедшей в мае выставке interpack в Дюссельдорфе. 25 января в центре внимания деловой программы будут рассмотрены актуальные вопросы и тенденции в сегменте полимерных гибких упаковочных материалов. В первой половине дня пройдет конференция «День цифровых инноваций в упаковке и этикетке», организованная журналом Publish, далее после обеда состоится блок семинаров при участии Национальной конфедерации упаковщиков («НКПак») и Европейской ассоциации производителей гибкой упаковки (Flexible Packaging Europe's (FPE)). Последний день деловой программы завершит блок семинаров, посвященный проблемам кадровой подготовки для упаковочной индустрии.

Выставка упаковка 2018 пройдет параллельно с 21-й Международной специализированной выставкой пластмасс и каучука interplastica 2018, и ожидается, что в выставочном дуэте примут участие около 850 компаний-экспонентов. Упаковка вновь пройдет в павильоне «Форум», одном из крупнейших в выставочном центре. Это значит, что посетителей опять ждет полный ассортимент продукции для упаковочной отрасли и смежных перерабатывающих отраслей, собранный под одной крышей. Посетители уже могут бесплатно пройти предварительную регистрацию на официальном сайте выставки. **КХИ**



упаковка

PROCESSING & PACKAGING
23 – 26 ЯНВАРЯ 2018

МОСКВА

MEMBER OF INTERPACK ALLIANCE

МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ:



WWW.UPAKOVKA-TRADEFAIR.RU

ПРИ ПОДДЕРЖКЕ:





Підготувивла:



Ксения Жукова

По материалам исследований компании Mintel

ОБЗОР ТРЕНДОВ НА МЕЖДУНАРОДНОМ КОНДИТЕРСКОМ РЫНКЕ

47%

В Германии особой популярностью пользуются шоколадные и кондитерские изделия с добавлением зерен и злаков. 47 % немецких любителей шоколада делают выбор в пользу таких изделий.

Зерно и хлопья в шоколаде

Сегодня множество трендов и изменений в образе жизни оказывают влияние на пищевую промышленность. Потребительский спрос рождает новые идеи для развития рынка и подталкивает производителей к созданию интересных продуктов.

Тренд на здоровое питание уже давно добрался до кондитерской отрасли. Люди ищут на полках в магазинах полезные сладости, натуральный шоколад с высоким содержанием какао и полезными добавками. Так, в Германии особой популярностью пользуются шоколадные и кондитерские изделия с добавлением зерен и злаков. 47 % немецких любителей шо-

колада делают выбор в пользу таких изделий. Об этом говорят аналитики направления пищевых продуктов и напитков исследовательской компании Mintel.

Европейские производители используют в качестве ингредиентов различные злаки, кукурузные хлопья, воздушный рис и другие, уже хорошо известные потребителю добавки. Есть место и для эксперимента – в качестве добавок для шоколадных и кондитерских изделий этой категории перспективны киноа, семена чиа и другие злаки, которые сегодня завоевывают потребителя и могут стать удачным дополнением, ингредиентом для создания новых вкусов.

тенденции

81 %

Шоколадная кондитерская продукция занимает значительное место в корзине покупок американцев – 81 % потребителей в США покупают шоколадные кондитерские изделия.



Альтернатива молоку

Шоколадная кондитерская продукция занимает значительное место в корзине покупок американцев – 81 % потребителей в США покупают шоколадные кондитерские изделия.

Наряду с тем, что шоколад с высоким содержанием какао получает внимание со стороны СМИ как полезный продукт, только 42 % потребителей выбирают данный продукт, делая ставку на пользу. Остальные складывают в свою корзину в магазине молочный шоколад, который отличается меньшим содержанием какао. Несмотря на популярность молочного шоколада, ни один крупный производитель не пользуется возможностью создания продукта на основе альтернативного сырья – кокосового, миндального или соевого молока. Эти продукты используют лишь не крупные производители, нацеленные на потребителей, избегающих употребления молочных продуктов. Тогда как на самом деле больше половины потребителей молочных продуктов животного происхождения употребляют также и растительные альтерна-



Рынок
альтернативного
молока, по мнению
аналитиков,
продолжит расти.

вотного происхождения для расширения продуктовой линейки и привлечения внимания покупателя.

Новый вид шоколада

В этом году кондитерский рынок потрясла новость о создании «четвертого вида шоколада» – рубинового, который был представлен компанией Barry Callebaut. Сделанный из рубиновых какао-бобов, утверждению производителя, собранных в разных регионах мира, новый продукт был представлен на эксклюзивном мероприятии в Шанхае в сентябре 2017 года, а компания занималась разработкой нового лакомства Ruby долгих 13 лет. Этот шоколад обладает совершенно новым необычным вкусом – совсем не тем, что привыкли ассоциировать с шоколадом потребители. По мнению аналитиков, поколение Millennials, известное своей любовью к «визуальным пищевым переживаниям», обеспечит отличную аудиторию для Ruby, а неожиданный розовый цвет обеспечит популярность продукту в соцсетях.

Новый вид лакомства может быть успешным на азиатских рынках, например в Китае – там, где шоколад является относительно новой категорией продуктов, и потребитель еще не сформировал конкретных предвзятых представлений о вкусе шоколада.



▲

В этом году кондитерский рынок потрясла новость о создании «четвертого вида шоколада» – рубинового, который был представлен компанией Barry Callebaut.

Так, например, белый шоколад не получил должного внимания среди европейских потребителей, по данным аналитиков Mintel, лишь 16 % французских любителей сладостей предпочитают белый шоколад, немного больше таких людей в Германии, Италии, Испании и Польше – на каждом из этих рынков любители белого шоколада составляют менее четверти от общего числа потребителей кондитерских изделий. Несмотря на то, что в свое время белый шоколад вышел на рынок как своего рода инновационная разработка, он не завоевал большой популярности. Что же ждет Ruby на шоколадном рынке? Вполне возможно, тот факт, что он получен из натуральных рубиновых какао-бобов, сыграет на руку производителю, и розовый шоколад станет достойной заменой в корзине потребителя темному и молочному шоколаду.

Новый вид лакомства может быть успешным на азиатских рынках, например в Китае – там, где шоколад является относительно новой категорией продуктов, и потребитель еще не сформировал конкретных предвзятых представлений о вкусе шоколада.

▼

В 2017 году исследование рынка компанией Mintel показало, что число европейских потребителей, обеспокоенных количеством сахара в продуктах питания и напитках, все растет.



Замена сахара

В 2017 году исследование рынка компанией Mintel показало, что число европейских потребителей, обеспокоенных количеством сахара в продуктах питания и напитках, все растет. Кондитерские изделия в этом вопросе – самая уязвимая группа товаров, поскольку множество потребителей совсем не включают в свой рацион кондитерские изделия с целью снизить потребление рафинированного белого сахара. Поэтому европейский рынок заинтересован в расширении возможностей использования альтернативы данному ингредиенту – например, нерафинированный коричневый сахар, натуральные подсластители и сахарозаменители.

Кроме того, многие потребители обеспокоены качеством и безопасностью заменителей сахара. Они не верят в надлежащее качество и натуральность ингредиентов, заменяющих сахар в продуктах, и отказываются от определенных групп товара совсем. Это может отразиться на потреблении кондитерских изделий в целом. Поэтому производителям необходимо найти возможности замены сахара натуральными альтернативами: ими могут быть стевия, мед, кленовый сироп. **КХП**



**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

ДЕЛОВЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ ИД «СФЕРА»



1-2 февраля 2018

Москва

**ТРЕТЬЯ МЕЖДУНАРОДНАЯ
КОНФЕРЕНЦИЯ «РЫБА-2018»**
Технологии рыбопереработки
и аквакультуры



21-22 марта 2018

Санкт-Петербург

**ТРЕТЬЯ МЕЖДУНАРОДНАЯ
КОНФЕРЕНЦИЯ «ПТИЦЕПРОМ»**
Индустрия птицеводства
и птицепереработки



29-31 мая 2018

Санкт-Петербург

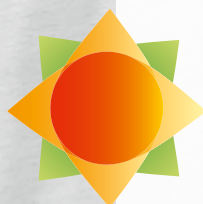
**ЧЕТВЕРТАЯ МЕЖДУНАРОДНАЯ
КОНФЕРЕНЦИЯ
«МИРОВАЯ СОЯ – КОРМА»**



30 июля – 2 августа 2018

Санкт-Петербург, теплоход

**ПЕРВАЯ МЕЖДУНАРОДНАЯ
КОНФЕРЕНЦИЯ
«КОНФИТУР-2018: САХАРИСТАЯ
И МУЧНИСТАЯ КОНДИТЕРКА»**



24-25 октября 2018

Санкт-Петербург

**ТРЕТЬЯ МЕЖДУНАРОДНАЯ
КОНФЕРЕНЦИЯ
«МАСЛОЖИРОВАЯ ИНДУСТРИЯ»**
Переработка маслосемян
Масла и жиры



20-21 февраля 2018

Санкт-Петербург

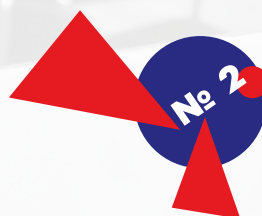
**МЕЖДУНАРОДНАЯ
КОНФЕРЕНЦИЯ «ПОСЕВНАЯ 2018»**
Технологии выращивания
кормовых культур



18-19 апреля 2018

Санкт-Петербург

**МЕЖДУНАРОДНАЯ
КОНФЕРЕНЦИЯ
«КАДРЫ АГРО.ПРО»**



25-28 июня 2018

Санкт-Петербург

**ВТОРОЙ
ТОВАРИЩЕСКИЙ СЪЕЗД
МЯСОПЕРЕРАБОТЧИКОВ**



12-13 сентября 2018

Санкт-Петербург

**ВТОРАЯ МЕЖДУНАРОДНАЯ
КОНФЕРЕНЦИЯ
«МЕЛЬКОМБИНАТ-2018»
GRAIN AND MILL**



21-22 ноября 2018

Санкт-Петербург

**ТРЕТИЙ МЕЖДУНАРОДНЫЙ
СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЙ
ФОРУМ «АГРО.ПРО»**

Регистрация и подробная
информация:

+7 (812) 245-67-70
sfm.events

