



# хлебопечение/ кондитерская сфера



**Бруно Эмменеггер,**  
директор  
департамента  
кондитерских  
изделий «Нестле  
Россия»:

*Я побывал во многих  
городах России  
и поражен энтузиазмом,  
с которым люди  
относятся к работе.*

24



## **Сладости под защитой**

*Кондитерская отрасль,  
где конкуренция  
становится все жестче,  
постоянно открывает  
потребителю все новые  
виды изделий, для  
которых требуется  
особая упаковка,  
и коррексы подходят  
здесь как нельзя лучше.*

# Хлебом единым,

или Три кита успеха хлебопека /стр. 6

84

# Наш талантливый марафонец

Новая форма для выпечки вафель ВАС. Разработана для длительной эксплуатации.



Посетите нас  
Москва 10-13.10.2011  
павильон 3, стенд 3.Н.7.2.



Обеспечение и гарантия высочайшего качества производственного процесса – залог успеха предприятия. Мы вносим в это свой вклад, постоянно улучшая наше оборудование, а также разрабатывая новые установки. Яркий пример этому – наша новая вафельная форма, придающая производству чрезвычайную гибкость.

Её основное преимущество в том, что она позволяет производить продукт точных габаритов, форм и толщины, и это даже после длительной эксплуатации данной вафельницы.



**HEBENSTREIT**

ENGINEERED WAFERS

HEBENSTREIT GmbH  
P.O. Box 1263  
64527 Mörfelden-Walldorf, Germany  
Tel. + 49 6105 202-0  
E-Mail: [info@hebenstreit.de](mailto:info@hebenstreit.de)  
[www.hebenstreit.de](http://www.hebenstreit.de)

Представитель в России:  
ANTON OHLERT  
1-й Щипковский пер., 20;  
115093, г.Москва  
Тел.: +7 495 9612061  
Факс: +7 495 9612071  
E-Mail: [info@ohlert.ru](mailto:info@ohlert.ru)  
[www.ohlert.com](http://www.ohlert.com)







Профессиональные  
решения



## Жиры специального назначения «СолПро» кондитерские для начинок -

это профессиональное решение для  
производства вафельных и кондитерских  
изделий, для начинок печенья «сэндвич»  
и конфет.

Высококачественные специализированные жиры,  
полученный путем энзимной перэтерификации.  
Ассортимент: жиры специального назначения  
«СолПро» кондитерские для начинок 951, 952, 953.

## Функциональные преимущества кондитерских жиров «СолПро» для начинок:

- Обеспечивают нежный приятный вкус начинке
- Отлично аэрируются, тем самым придают начинке дополнительный объем
- Быстро кристаллизуются, придавая начинке устойчивую консистенцию
- Являются структурообразователем пралиновых масс



Холдинг «Солнечные продукты»:

«Жировой комбинат»  
«Московский жировой комбинат»  
«Новосибирский жировой комбинат»

Саратов +7 8452 459 000  
Москва +7 495 777 55 01  
Новосибирск +7 383 230 35 00





НЕОС-ИНГРЕДИЕНТС  
[www.neos-ingredients.ru](http://www.neos-ingredients.ru)

Поставщик продукции для кондитерского  
и хлебопекарного производства

### **продукция**

Эмульгаторы, пекарские порошки, фосфаты,  
продлители свежести, продлители срока  
годности, кислоты, консерванты, усилители вкуса,  
гелеобразователи, сухой яичный белок, закваски,  
улучшители, разделительные смазки для форм,  
листов и противней, оборудование

### **услуги**

Технологическая поддержка клиентов, выезд  
технолога

---

#### **Офис в Москве:**

109431, Москва, ул. Привольная, дом 70, офис 913  
тел. (495) 229 28 79  
[info@neos-ingredients.ru](mailto:info@neos-ingredients.ru)

#### **Филиал в Краснодаре:**

350059, Краснодар, ул. Уральская, дом 116, офис 10  
тел. (861) 200 68 19  
[krasnodar@emulgator.ru](mailto:krasnodar@emulgator.ru)



# содержание

	<b>отрасль</b>	16
Развитие сельхозстрахования		16
	<b>оборудование</b>	Лизинг: брать или не брать? 32



По подсчетам экспертов, в рационе населения россиян хлебобудничные продукты составляют до 40% калорийности от общего объема пищи. А если принять во внимание еще и такой показатель, как численность населения России, то может показаться, что накормить хлебом такую большую страну не просто. Однако наши производители довольно успешно справляются с этой задачей.

## 6

<b>тема номера</b>	Хлебом единым, или Три кита успеха хлебопека	6	<b>производство /оборудование</b>	RONDO на выставке «Современное Хлебопечение»	42
<b>отрасль /страхование</b>	Развитие сельхозстрахования	16	<b>/клининг</b>	Особенности уборки в пекарнях и кондитерских	44
<b>/тенденции</b>	В России вступил в силу ГОСТ на пальмовое масло	18	<b>/тенденции</b>	Будет ли плитка шоколада стоить 200 рублей?	46
<b>/события и факты</b>	Новости	20	<b>manufacture /tendences</b>	Will a bar of chocolate cost 200 roubles?	46
<b>/экспаты</b>	Русский язык очень трудный, но я не собираюсь сдаваться!	24	<b>ингредиенты</b>	Сладко жить не запретишь	52
<b>/стратегии</b>	Как добиться привлечения инвестиций, или о пользе процедур Due Diligence	26		Здоровое питание – возврат к истокам	54
<b>производство /оборудование</b>	Лизинг: брать или не брать?	32		Культурные маргарины для культурных изделий	55
	Гигиена персонала: новые решения	36		О фритюре и не только	56
	Стратегия развития: разумный выбор	38		Жиры специального назначения «СОЮЗ» для производства помадных, молочных, сбивных начинок и конфет	58
	Новая пневматическая бараночная машина Ж7-ХФМ	40			

# содержание

<b>производство</b>	32
Сухие закваски	62
<b>упаковка</b>	<b>Сладости под защитой... коррекса</b> 84

Несмотря на основополагающие факторы в ценообразовании, а именно стабилизацию политической обстановки в Кот-Д'Ивуаре и прогноз международной ассоциации по какао, свидетельствующий об избытке предложения какао-бобов на мировом рынке в сезоне 2010/2011, – снижение цен на какао-бобы идет медленными темпами. И вероятность возврата к уровню 2007 года, когда среднегодовая цена на какао-бобы составляла 1 952 доллара за тонну, весьма маловероятна.

## 46

## 84

Для упаковки разной продукции используются разные виды коррексов. Конфетные коррексы, например, производятся из прозрачной или белой пленки, окрашенной в коричневые оттенки или металлизированной «под серебро» или «под золото».



<b>производство</b> <i>/ингредиенты</i>	<b>Сухие закваски</b>	<b>62</b>	<b>производство</b> <i>/стратегии</i>	<b>ИТ-поддержка в кондитерском деле</b>	<b>80</b>
<i>/события и факты</i>	Dough-how & more – эффективное решение для отделки изделий	64	<i>/советы технолога</i>	Механоактивированные органопоорошки для производства кондитерских изделий	82
<i>/ингредиенты</i>	Новости	66	<i>/упаковка</i>	Сладости под защитой... коррекса	84
	Производство вафельных изделий	70	<b>консалтинг</b> <i>/финансы</i>	Повышая эффективность агробизнеса	88
	Инновационные разработки холдинга «Солнечные продукты»	74	<i>/продвижение</i>	Предложение рождает спрос или...	90
	Жиры компании «Эфко» для производства кремов на растительных маслах	76			
	Новые каррагинаны Группы компаний «ПТИ»	78			

## хлебопечение/ кондитерская сфера

№4 (41) 2011

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  
ПИ №77-18414 от 30 сентября 2004г.

Адрес редакции: Россия, 199034, Санкт-Петербург, Большой проспект В. О., д. 18, лит. А, БЦ Андреевский Двор, оф. 358, тел./факс: +7 (812) 70-236-70, www.sfera.fm

Издатель:  
ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ДОМ «СФЕРА»

Генеральный директор:  
Алексей Захаров

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

Арт-директор:  
Павел Хан  
pavelhan2009@gmail.com

Заместитель директора по продажам и маркетингу  
Светлана Чукурова  
s.chukurova@sfera.fm

Заместитель Генерального директора по административным вопросам  
Зоя Тутова  
z.titova@sfera.fm

Реклама:  
Виктория Паленова  
v.palenova@sfera.fm

Надежда Антипова  
n.antipova@sfera.fm

Наталия Баранцева  
n.baranitseva@sfera.fm

Выпускающий редактор:  
Елена Максимова  
konditer@sfera.fm

Дизайн и верстка:  
Анастасия Баранова

Корректор, литературный редактор:  
Анастасия Баева  
korrektor@sfera.fm

Иллюстрация на обложке:  
Ирина Троцкая

Журнал распространяется на территории России и стран СНГ. Периодичность – 6 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 **П**, публикуются на коммерческой основе.

Мнение авторов не всегда совпадает с мнением редакции.

Отпечатано в типографии «ПремиумПресс». Подписано в печать: 19.09.11. Тираж: 5000 экз.







## При чем здесь любовь?

Хлебопечение – одно из древнейших и почетнейших занятий в России. Оно было освоено практически сразу, как только люди стали переходить от «пещерного» развития к более цивилизованному. Наши предки традиционно хлебом встречали дорогих гостей, каравай был во главе стола всех праздников. До Крещения Руси хлеб был «участником» многих языческих обрядов, а после стал атрибутом Причастия. Поэтому будет лишним говорить о том, что хлебопеки испокон веку делали хлеб с любовью, вкладывали в каждый каравай частичку своей души.

Сегодня многое изменилось: на смену ручного труда пришли высокотехнологичные машины, и кажется, будто уже они, а вовсе не люди, отвечают за качество хлеба, который поступает на полки магазинов. Однако это не совсем так. Разве машины могут разработать уникальную рецептуру, отследить тенденции рынка, чтобы понять, какие ассортиментные позиции будут пользоваться спросом, или сказать поставщику, снабжающему предприятие сырьем низкого качества и срывающему сроки поставок: «Извините, Вы нам не подходите!»? Это все делают и будут делать люди, независимо от того, как далеко шагнет вперед прогресс.

Только вот как определить, сколько любви эти люди вкладывают в продукт, который производят? Или, может, любовь вовсе не нужна, а нужен только холодный расчет и четкое следование бизнес-плану? Ведь главное в бизнесе – думать о прибыли.

Но надо быть совсем наивными, чтобы предполагать, будто потребителя так просто обмануть. Один раз съев некачественный продукт, он больше не воспользуется услугами производителя, который его изготавливает.

Казалось бы, при чем здесь любовь? А очень даже «при чем», ведь только относясь к своему делу с любовью, можно делать его хорошо, и только делая свое дело хорошо, можно стать востребованным в условиях высокой конкуренции.

Редактор журнала  
«Кондитерская сфера/хлебопечение»  
Елена Максимова

Автор:



Елена Максимова



# Хлебом единым, или Три кита успеха хлебопека

**Хлебопекарная промышленность в нашей стране является одной из главных отраслей пищевой индустрии. По подсчетам экспертов, в рационе населения россиян хлебобродукты составляют до 40% калорийности от общего объема пищи. А если принять во внимание еще и такой показатель, как численность насе-**

**ния России, то может показаться, что накормить хлебом такую большую страну, мягко говоря, не просто. Однако наши производители довольно успешно справляются с этой задачей: по данным аналитиков компании Intesco, в 2010 году в нашей стране было произведено около 7 млн тонн хлебобулочных изделий.**



↓ *Хлебобулочных изделий с повышенным содержанием элементов, полезных для детского организма, пока на прилавках нет. Однако в сегменте печенья данные виды изделий существуют.*

↓ *Для того чтобы ассортимент всегда оставался актуальным, очень важно постоянно отслеживать тенденции рынка. Причем желательно быть на шаг впереди покупателей.*

При этом не всем компаниям удастся удержаться в хлебопекарном бизнесе: успеха добиваются только те, кто стремится стать лучшим.

Для того чтобы добиться успеха на поприще хлебопечения, необходимо развиваться сразу в нескольких направлениях. Из них можно выделить три основных:

- работа с ассортиментом;
- совершенствование технологий;
- контроль и улучшение качества.

Что предложить потребителю?

Для того чтобы ассортимент всегда оставался актуальным, очень важно постоянно отслеживать тенденции рынка. Только в этом случае вы будете точно знать, чего хочет потребитель. Причем, желательно быть на шаг впереди покупателей, угадывать их желания.

Когда-то на прилавках магазинов было всего несколько видов хлеба: ржаной, ржано-пшеничный, пшеничный и батон «Нарезной». Сегодня ассортимент хлебных полок гораздо обширнее.

Однако чем больше разнообразие, тем сложнее придумать что-то новое. Хлебом для улучшения работы сердца или пищеварительной системы уже никого не удивить, а вот хлебобулочных изделий с повышенным содержанием элементов, полезных для детского организма, я пока на прилавках не встречала, хотя те же производители молочных продуктов уже давно успешно массово продвигают данный тренд. Причем, самое интересное, что в сегменте печенья данные виды изделий существуют, однако все мы знаем, что хлеб, по сути своей, полезнее, чем печенье, а если он еще будет содержать витамины и минералы, необходимые для детского роста, и по вкусу будет таким, чтобы нравиться этой привередливой публике – заботливые мамы станут вашими постоянными клиентами.

Конечно, можно поспорить и сказать, что и обычные «Столичный» или «Ржаной» хлеб тоже очень полезны для растущего организма. Соглашусь. Но и вы согласитесь, что не каждый ребенок будет есть простой хлеб: он для них «слишком скучный». Детям интересно, когда они понимают, что продукт создан специально для них. Главное – сделать его действительно вкусным, придумать интересную «детскую» упаковку – и кто знает, возможно, вам удастся отвоевать часть целевой аудитории у «Макдоналдса», куда, кстати, большая часть юных россиян ходит исключительно из-за игрушек.

Многие производители расширяют свой ассортимент за счет включения в него национальных хлебобулочных изделий разных стран. Ход, в принципе, правильный, но есть одна проблема. Далеко не все пекарни могут изготовить эти изделия так, чтобы они были действительно вкусными. Недавно в пекарне одной крупной торговой сети мы купили очень аппетитную на вид чибатту. Попробовав ее, мы поняли, что

нам попался совершенно не такой продукт, как мы пробовали на родине этого хлеба. Да и зачерствела наша горе-чибатта уже на следующее утро, хотя, если верить наклейке (!) на упаковке, со сроком годности у продукта все было нормально. Зато районные голуби и воробьи были нам весьма благодарны.

Та же история с круассанами. Попробовав их впервые во Франции, я поняла, что в России ела обычные рогалики, причем, не всегда свежие. Хотя справедливости ради отмечу, что у нас все же есть пекарни, которые умеют готовить круассаны не хуже, чем в столице моды и духов. К сожалению, их очень немного. А может, и к счастью, ведь у тех, кто решил расширить свой ассортимент с помощью заимствования мировых

**Факторинг** *очень удобен для производства товаров Private Label и поставок в сети, которые, как известно, очень часто затягивают с платежами.*

хлебных рецептов, есть отличный шанс зарекомендовать себя лучшими в этом сегменте.

Однако чтобы идти по такому пути расширения ассортимента, необходимо действительно стать лучшими. Для этого нужно перенимать опыт ведущих пекарей мира, стажироваться в компаниях с хорошими традициями производства национальных изделий.

Расширяя ассортимент хлебобулочных изделий, можно взять пример с тех фармацевтических компаний, которые выпускают витамины. Они поняли, что потребители все реже стали покупать поливитамины, предпочитая им конкретный набор микроэлементов, например, специально для глаз или для продления молодости или для поддержания тонуса. Так почему бы не попробовать сделать такой же ход с хлебом? Не просто выпекать «хлеб, обогащенный витаминами», а позиционировать его как решение конкретной проблемы. Например, продукт с Омега3 кислотами для волос и ногтей, или с витамином А и экстрактом зеленого чая для красивой кожи, или хлеб с натуральными добавками, помогающими набрать мышечную массу мужчинам, занимающимся спортом.

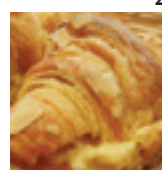
При этом не стоит забывать и об изделиях, традиционно повышающих рентабельность хлебопекарного производства – таких как сушки, баранки, соломка, печенье. В рецептуру изделий в зависимости от вида,

↓ Многие производители расширяют свой ассортимент за счет включения в него национальных хлебобулочных изделий разных стран.

↓ Расширяя ассортимент хлебобулочных изделий, можно взять пример с тех фармацевтических компаний, которые выпускают витамины. Они поняли, что потребители все реже стали покупать поливитамины, предпочитая им конкретный набор микроэлементов.



1.



2.



3.



4.

1. Чиабатта (итал. ciabatta) – итальянский белый хлеб, изготавливаемый из пшеничной муки и дрожжей.

2. Круассан (фр. croissant) – небольшое хлебо-булочное кондитерское изделие в форме полумесяца (рогалика) из слоеного или дрожжевого теста с содержанием масла не менее 82% жирности.

3. Пита – круглый, плоский пресный хлеб, который выпекается как из обойной муки, так и из пшеничной муки высшего сорта. Чрезвычайно популярен на побережье Средиземного моря и в странах Ближнего Востока.

4. Лаваш (тур. lavaş, азерб. lavaş, тат. лəvəş, перс. lavāš) – пресный белый хлеб в виде тонкой лепешки из пшеничной муки, известный как армянский хлеб.

помимо традиционного хлебопекарного сырья, могут входить: сахар, яичные, жировые, молочные продукты, патока, мак, кориандр, ванилин, эссенции, мускатный орех, корица.

### Без технологий – никуда

Для того чтобы выпускать широкий ассортимент качественной и востребованной продукции, мгновенно реагируя на потребительские нужды, необходимо иметь высокотехнологичное про-

**Для того чтобы** идти по пути заимствования мировых хлебных рецептов, необходимо перенимать опыт ведущих пекарей мира, стажироваться в компаниях с хорошими традициями производства национальных изделий.

изводство, грамотных технологов, постоянно совершенствовать действующее или закупать новое оборудование.

Безусловно, все это предполагает немалые финансовые вложения, поэтому бизнес-процессы должны быть доведены до совершенства. Например, очень важно минимизировать процент возврата продукции, четко рассчитав, сколько какого товара производить. Особое внимание стоит уделять рациональному расходованию сырья, сокращению потерь на всех стадиях технологического процесса.

Важный фактор в хлебопечении – это правильный расход муки в зависимости от ассортимента. Возможности уменьшения расхода этого сырья в зависимости от влажности хлебобулоч-

ных изделий ограничены его водопоглотительной способностью, которая в последнее время снижается, в связи с возрастающим использованием муки низкого качества, прежде всего, из дефектного зерна. Например, мука из зерна, пораженного клопом-черепашкой, имеет пониженную водопоглотительную способность, и применение такого сырья приводит к необходимости уменьшения расчетной влажности теста и, естественно, к значительным потерям выхода продукции.

В настоящее время отмечается тенденция разработки новых изделий из смеси ржаной и пшеничной муки с использованием добавок, улучшающих качество и повышающих пищевую ценность изделий, – патоки, льняного семени, картофелепродуктов, ароматических веществ, продуктов переработки овощей и др.

### Стулья сразу, деньги – потом

Для реализации задач по совершенствованию технологий и модернизации предприятиям не всегда хватает собственных финансовых активов. В этом случае остается единственный вариант – обратиться за кредитом в банк. При этом, очень важно правильно выбрать наиболее выгодную для заемщика кредитную программу. Эксперты рекомендуют тщательно изучить различные механизмы кредитования, прежде чем принять решение.

Рассмотрим подробно некоторые услуги, которые предлагают сегодня заемщику банки и кредитные компании.

В случаях, когда предоставляемая производителем или поставщиком отсрочка платежа составляет до 120 дней, то рекомендуется воспользоваться факто-



Посетите нас



Москва  
10. - 13.10.2011

Павильон 3  
Стенд 3.Н.7.3

# Неземное наслаждение



## **TURBOTEMPER®**

Самая успешная система темперирования в мире.  
Надёжно · качественно · экономически выгодно

# SOLLICH

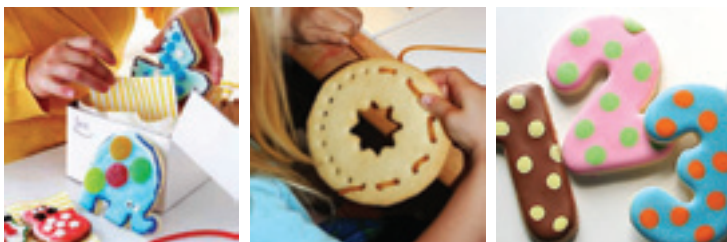


SOLLICH KG · фирма специализирующаяся в области шоколадных  
и кондитерских изделий  
Siemensstraße 17-23 · 32105 Bad Salzuflen · Германия  
тел.: +49 52 22 950 - 0 · факс: +49 52 22 950 - 300  
E-Mail: [info@sollich.com](mailto:info@sollich.com) · [www.sollich.com](http://www.sollich.com)

Представитель в России: **ANTON OHLERT**  
1-ый Щипковский пер., 20; 115093 г. Москва  
тел.: +7 495 961 20 - 61 · факс: +7 495 961 20 - 71  
E-Mail: [info@ohlert.ru](mailto:info@ohlert.ru) · [www.ohlert.com](http://www.ohlert.com)

↓ Главное – сделать продукт действительно вкусным, придумать интересную «детскую» упаковку – и кто знает, возможно, вам удастся отвоювать часть целевой аудитории у «Макдональдса», куда, кстати, большая часть юных россиян ходит исключительно из-за игрушек.

↓ Факторинг позволяет поставщику привлекать новых покупателей и удерживать старых, так как клиенты факторинговой компании, в отличие от конкурентов, которые не пользуются данной услугой, могут предоставлять или увеличивать отсрочку платежа.



Детям интересно, когда они понимают, что продукт создан специально для них.

рингом. Это мощный и гибкий финансовый инструмент. Он предназначен как для производителей и оптовых поставщиков, предоставляющих или желающих предоставлять своим покупателям отсрочку платежа и значительно увеличить объем продаж, так и для покупателей, которые хотят получить или увеличить отсрочку платежа, а также расширить «кредитные» лимиты, предоставленные производителем или оптовым поставщиком.

Данный инструмент очень удобен для производства товаров Private Label и поставок в сети, которые, как известно, очень часто затягивают с платежами.

Факторинг могут использовать также производители и оптовики, желающие увеличить объем продаж в пик сезона.

Факторинг – это не только механизм финансирования. Он включает в себя целый пакет услуг, в числе которых:

- финансирование без залога под уступку дебиторской задолженности;
- качественная проверка действующих и потенциальных покупателей для предотвращения возможных кредитных рисков (риск-менеджмент);
- контроль дебиторской задолженности, возникающей при сделках с отсрочкой платежа, и работа с покупателями по улучшению их платежной дисциплины.

## Схема факторинга

Поставщик отгружает продукцию покупателю, предлагая отгрузочные документы факторинговой компании, которая финансирует до 100% суммы поставки. После оплаты покупателем заказа факторинговая компания перечисляет своему клиенту полученные средства за вычетом факторинговой комиссии. Возможны варианты, при которых поставщик получает полную сумму оплаты отгруженного товара, после чего фактор выставляет счет на уплату комиссии.

Существуют несколько видов факторинга, которые классифицируются по различным параметрам.

По степени ответственности он делится на факторинг с правом регресса, когда риски по неоплате покупателем суммы поставки лежат на поставщике, и без права регресса – в этом случае риски по неоплате покупателем суммы поставки факторинговая компания берет на себя, и поставщика они не касаются.

В зависимости от уведомления покупателя о переуступке прав денежного требования факторинг может быть открытым – с уве-

домлением покупателя и закрытым или конфиденциальным – в этом случае покупатель не знает о существовании факторингового договора.

По уплате комиссии он подразделяется на обычный – когда комиссию полностью уплачивает поставщик и реверсивный (закупочный) – когда основную часть комиссии оплачивает покупатель, а поставщик платит минимальную ее часть. Реверсивный факторинг подойдет производителям, оптовикам и магазинам, желающим закупать сырье, комплектующие и готовые товары на условиях отсрочки платежа.

Благодаря использованию данного финансового инструмента, поставщик имеет возможность привлекать новых покупателей и удерживать старых, так как клиенты факторинговой компании, в отличие от конкурентов, которые не пользуются данной услугой, могут предоставлять или увеличивать отсрочку платежа. Таким образом, увеличиваются объемы отгрузки, расширяется география поставок, появляются новые рынки сбыта, растет ассортимент.

Данный кредитный инструмент имеет также ряд финансовых и управленческих преимуществ. Он позволяет производителю и поставщику покрыть кас-

**Как правило,** на хлебобулочных предприятиях все операции по теххимическому контролю осуществляет производственная лаборатория.

совые разрывы, бесперебойно финансировать закупки и продажи. Кроме того, он дает предприятию гарантию предсказуемости денежных потоков и позволяет ускорять оборачиваемость платежных средств, увеличивая тем самым «маржинальность». Также к достоинствам факторинга можно отнести улучшение платежной дисциплины покупателей (дебиторов) и упорядочивание документооборота внутри компании.

Еще один механизм кредитования – овердрафт. Назначение данной услуги – пополнение оборотных средств. Овердрафтное кредитование интересно, прежде всего, предприятиям, занимающимся торговлей, у которых поступление выручки происходит достаточно часто. Основное преимущество данного вида финансирования в том, что кредиторы, как правило, не требуют залога. В число достоинств овердрафта можно также включить своевременное пополнение оборотного капитала, исключение кассовых разрывов, стабилизацию денежных потоков.



Посетите нас



Москва  
10.-13.10.2011

Павильон 3  
Стенд 3.Н.7.1

**PROCESS  
ORIENTATED**

**ENERGY  
EFFICIENT**

**HYGIENIC  
DESIGN**

**CIP  
INTEGRATED**

*Cooking is our Passion*



**CHOCOTECH**

Представитель в России: **ANTON OHLERT**  
1-ый Щипковский пер., 20; 115093 г. Москва  
тел.: +7 495 961 20-61 · факс: +7 495 961 20-71  
E-Mail: [info@ohlert.ru](mailto:info@ohlert.ru) · [www.ohlert.com](http://www.ohlert.com)

**CHOCOTECH GmbH** · Dornbergsweg 32 · D-38855 Wernigerode  
тел.: +49 39 43 55 06 0 · факс: +49 39 43 55 06 22 · E-Mail [info@chocotech.de](mailto:info@chocotech.de) · [www.chocotech.de](http://www.chocotech.de)



↓ В настоящее время отмечается тенденция разработки новых изделий из смеси ржаной и пшеничной муки с использованием добавок, улучшающих качество и повышающих пищевую ценность изделий.



**На прилавках** когда-то было всего несколько видов хлеба: ржаной, ржано-пшеничный, пшеничный и батон «Нарезной». Сегодня ассортимент хлебных полок гораздо обширнее. Однако чем больше разнообразие, тем сложнее придумать что-то новое.

Задолженность по овердрафтному кредиту автоматически списывается, когда на расчетный счет поступает выручка. Если вы хотите воспользоваться кредитными средствами тогда, когда это необходимо, вам подойдет такой кредитный механизм как возобновляемая кредитная линия. Она позволяет выбирать частями (траншами) на необходимые для заемщика сроки. Денежные средства на счет заемщика поступают отдельными траншами по мере необходимости и могут погашаться досрочно любыми суммами. График погашения в данном случае не устанавливается, клиент по желанию гасит и выбирает кредитную линию.

### Контроль качества

Это третья составляющая успеха хлебопекарного бизнеса. Все сырье при поступлении на производство, равно как и готовая продукция, должны подвергаться строгому контролю. Как правило, на хлебопекарных предприятиях все операции по техно-

химическому контролю осуществляет производственная лаборатория. Отбор проб образцов осуществляется работниками лаборатории, которые проверяют физико-химические показатели качества сырья по установленным на предприятии стандартам.

Качество применяемого сырья должно соответствовать требованиям действующих нормативных документов, биологическим требованиям, санитарным нормам качества продовольственного сырья.

Технохимический контроль на различных стадиях технологического процесса, как правило, осуществляется цеховым технологом, а также работниками лаборатории. Процесс контроля включает проверку:

- выполнения рецептур;
- качества полуфабриката;
- выполнения технологического режима по кислотности;
- температуры и продолжительности брожения;
- массы кусков теста;
- продолжительности расстойки и выпечки;
- укладки изделий;
- количественных показателей технологического процесса.

Контроль готовой продукции проводят в соответствии со стандартом, технологическим условием и положением о базовой оценке.

Развиваясь одновременно в эти трех направлениях, производитель, без сомнения, станет лучшим и сможет выдержать любую конкуренцию.



\* разница очевидна

## ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ РЕШЕНИЯ ПО УБОРКЕ В ПЕКАРНЯХ

Специальный пылесос  
NT 35/1 BS для уборки в печах  
(взрывобезопасный)

Пароочиститель DE 4002  
для экологической очистки  
оборудования



### Гигиеническая чистота в пекарнях

Каждый день искусным пекарям и кондитерам приходится сталкиваться с серьезными проблемами устранения самых разнообразных загрязнений – мучной пыли и хлебных крошек, присохшего теста, жировых и белковых отложений, пригоревших посыпок и нагара.

Для облегчения труда пекаря Kärcher предлагает широкий ассортимент уборочной техники, принадлежностей и специальных чистящих средств, гарантирующий соблюдение строгих санитарных требований, для решения любых задач чистки (поддерживающей, общей, дезинфекции).

Составляющие успеха работы с KÄRCHER:  
Сервис. Демонстрация оборудования. Аренда. Лизинг

Поломойные машины BR 40/10 и BR 530 для  
регулярного поддержания чистоты

 **KÄRCHER®**

makes a difference\*

Тел.: 8-800-1000-654, [www.karcher.ru](http://www.karcher.ru)

↓ Потребительские предпочтения необходимо отслеживать путем периодических и целевых маркетинговых исследований.

↓ Рынок сетевых ритейлеров имеет тенденцию к укрупнению. Благодаря возможности размещать крупные заказы, многие сети диктуют поставщикам свои, достаточно жесткие, условия, увеличивая требования к качеству продукции и срокам поставки.

МНЕНИЕ ЭКСПЕРТА



Алексей Князев,  
генеральный директор  
АПК «Стойленская Нива»

**– Как Вам кажется, какие аспекты необходимо учитывать для того, чтобы хлебопекарное производство было конкурентоспособным?**

– Скорость изменений во внешней маркетинговой среде ежегодно увеличивается: меняются потребительские предпочтения, конкурентная среда, развивается ритейл. Поэтому, для того чтобы быть конкурентоспособным и «сегодня», и «завтра», целесообразно не только эффективно управлять внутренними процессами, но и осуществлять систематический мониторинг внешних изменений и вовремя на них реагировать. Главные тренды, которые потребители хлеба выделяют на сегодняшний

**В России ежегодно** сокращается потребление хлеба в натуральном выражении. Спрос смещается в сторону «специфических» хлебобулочных изделий (национальные, лечебно-профилактические и функциональные, премиальные хлеба).

ний день, – это свежесть, натуральность и полезность. Соответственно, наиболее приоритетные направления для развития – логистика и работа с ассортиментом.

**– Как часто, на Ваш взгляд, необходимо проводить модернизацию производства?**

– Дело в том, что основные объемы производимой продукции связаны с выпуском традиционного ассортимента, поэтому усилия производителей должны быть направлены на поддержание эффективного функционирования существующего оборудования. В этом случае необходимо работать над оптимизацией логистических процессов, упаковкой и нарезкой хлебобулочных изделий. Выпуск новых уникальных оздоровительных сортов хлеба, мелкоштучных и кондитерских изделий, напротив, связан с применением инновационного оборудования.

**– На каких этапах и каким образом Вы осуществляете контроль качества продукции?**

– На наших предприятиях осуществляется трехступенчатый контроль качества продукции, тщательность

выполнения которого оказывает существенное влияние на качество выпускаемой продукции и эффективность производства.

Первая ступень – входной контроль всего поступающего сырья, тары и материалов, включающий в себя проверку сопроводительной документации (маркировки и документации, подтверждающей качество и безопасность сырья) и лабораторный контроль качественных показателей согласно утвержденным методикам. Вторая ступень представляет собой контроль технологического процесса, который осуществляется в целях соблюдения установленных рецептур и технологических параметров производства. На третьей ступени осуществляется контроль качества готовой продукции. Также мы осуществляем еженедельные выборочные закупки продукции непосредственно в точках ее реализации.

Производственно-технологическая лаборатория в соответствии с действующим законодательством проводит работу по контролю качества продукции и подготовке доказательных документов для подтверждения соответствия требованиям нормативных документов (технических регламентов, национальных стандартов, санитарных правил и норм и других документов, устанавливающих требования к качеству и безопасности пищевых продуктов).

**– Насколько, по-Вашему, важно контролировать входное сырье? Какие методы Вы применяете для его контроля?**

– Одним из важнейших моментов, влияющих на качество выпускаемой продукции, является качество сырья. Все поступающее сырье проходит оценку на соответствие нормативным требованиям, в том числе по органолептическим и физико-химическим показателям. Мука как основное сырье подвергается проверке по параметрам, необходимым в соответствии с ГОСТом: качество клейковины, число падений, белизна и др.

Лабораторный контроль проводит производственно-технологическая лаборатория предприятия, аттестованная территориальными органами Федерального агентства по Ростехрегулированию. Применяемые методики испытания сырья и готовой продукции гостируются, средства измерения (лабораторные приборы) внесены в Госреестр и проходят поверку в Центрах сертификации и метрологии.

**– Какие у Вас отношения с ритейлом? На каких условиях Вы взаимодействуете? Устраивают ли Вас эти условия?**

– Мы поставляем свою кондитерскую продукцию в большинство крупных федеральных торговых сетей. Это «Ашан», «Дикси», «Лента», X5 retail group, «Магнит», Spar и др.

На данный момент рынок сетевых ритейлеров имеет тенденцию к укрупнению. Благодаря возможности размещать крупные заказы, многие сети диктуют поставщикам свои, достаточно жесткие, условия, увеличивая требования к качеству продукции и срокам поставки. В целом, для «Стойленской Нивы» работа с ритейлерами является перспективным направлением, способствующим увеличению объемов реализованной продукции на федеральном рынке.

**– Как правило, покупая в магазине некачественный хлеб, потребитель винит производителя и вовсе отказывается от его**



**продукции. Как в такой ситуации сохранить свое лицо? Ведь зачастую продукты портятся из-за неправильных условий хранения в магазине.**

– Каждый производитель должен оперативно реагировать на претензии и рекламации, поступающие от конечных потребителей и представителей розничных торговых точек. Оперативное реагирование на жалобы потребителей позволяет не только разобраться в каждой сложившейся ситуации, провести разъяснительную работу и донести до потребителя необходимую информацию, но и укрепить имидж добросовестного производителя.

**– Каким образом отслеживать потребительские предпочтения, чтобы правильно регулировать ассортимент?**

– Потребительские предпочтения необходимо отслеживать путем периодических и целевых маркетинговых исследований. На предприятии должна быть четко отстроена система постоянного приема информации из внешней маркетинговой среды и процессы, позволяющие гибко и быстро реагировать на тенденции рынка.

**– Отличается ли потребительский спрос на хлебобулочные изделия в России и в регионах?**

– Да, предпочтения потребителей достаточно сильно дифференцированы в зависимости от региона. К примеру, в Москве, Белгороде, Саратове больше любят пшеничный хлеб, тогда как в Пензе, Тамбове, Ульяновске – ржаной. Если говорить о масовых сортах хлебобулочных изделий, то, в целом, структура потребления сравнительно одинакова: более 60% объемов реализации приходится на 4-5 ассортиментных позиций производимой продукции. Предпочтения по более дорогим наименованиям ХБИ, таким как функциональные хлеба с дополнительной полезностью, хлеба с орехами, фруктами и т. д. значительно выше в столичных городах (Москва, Санкт-Петербург).

**– Зачастую потребители, особенно региональные, не понимают и не принимают дорогих сортов хлеба (например, считают необоснованно дорогими зерновые хлеба). Есть ли способы их переубедить и стоит ли это делать?**

– В России ежегодно сокращается потребление хлеба в натуральном выражении. В основном, это происходит за счет снижения объемов продаж традиционных ХБИ («Дарницкий», «Батон Нарезной» и пр.). Спрос смещается в сторону «специфических» хлебобулочных изделий (национальные, лечебно-профилактические и функциональные, премиальные хлеба). На сегодняшний день объемы продаж продукции премиального сегмента невелики, но это направление считается перспективным: наблюдается ежегодный прирост потребления дорогих хлебов. Развитие направления требует достаточно больших маркетинговых затрат и коммерческих усилий.

**– Что, в целом, можно сказать о перспективах хлебопекарного бизнеса?**

– Несмотря на снижение потребления ХБИ, спрос на этот вид продукции будет стабильным. Поскольку рост емкости рынка маловероятен, будет наблюдаться изменение структуры рынка – смещение спроса в сторону национальных, лечебно-профилактических и функциональных, премиальных ХБИ, мелкоштучных изделий (субституты мучных кондитерских изделий). Аналитики прогнозируют дальнейшую консолидацию рынка, в которой «Стойленская Нива» планирует принять весомое участие. **КС**



*Мужество с J4 s.r.o.:  
Египет, г. Каир*

**Полностью автоматизированная линия для производства  
тостерного хлеба и булочек**

**Отличные экономические показатели:**

- площадь выпечки 61,425 м² при ширине пода 2100 мм – самая длинная печь этого класса
- производительность: 29,3 кг на 1 м² пода или 1800 кг/час (3600 шт/час при весе готового изделия 500 г)
- усредненный расход газа: 42,6 м³/час, или 23,6 м³/час на 1 000 кг готовых изделий

**Надежность:** 23-часовой режим в течение 8 лет без единой поломки

Простота управления и обслуживания.



**Наши дилеры:**

**«АГРО-3»**

Тел./факс: +7 (495) 721-20-77

**«СЭМЗ»**

Тел./факс: +7 (496) 772-28-64  
772-55-57

**«DVRAC»**

Тел./факс: +7 (495) 721-20-77

**ООО «Нижегородский Хлеб»**

Тел./факс: +7 (831) 248-18-48  
273-98-46, 273-98-47

**ООО «УК Меркурий»**

Тел./факс: +7 (8412) 57-25-57  
+7 (903) 794-76-91

**Представительство в РФ  
и странах СНГ**

2-й Тверская-Ямская 31/35, 125047, Москва

Тел.: +7 (499) 978 71 95  
+7 (926) 522 42 66  
+7 (926) 522 45 49  
moskva@j4.cz info, moskva@j4.cz



**www.j4.cz**

Гость:



**Александр Берестов,**  
заместитель председателя  
Комитета Государственной Думы РФ  
по аграрным вопросам

Беседовала:

**Елена Воронцова,**  
генеральный директор  
«АгроМедиаГрупп»

# Развитие сельхозстрахования

**Потребность** российских сельхозпроизводителей в агростраховании на сегодняшний день весьма актуальна. О том, какую роль в обеспечении стабильного развития АПК и продовольственной безопасности страны играет страховая защита, расскажет **Александр Павлович БЕРЕСТОВ**, заместитель председателя Комитета Государственной Думы РФ по аграрным вопросам.

– **Александр Павлович, возможно ли сегодня застраховать сельское хозяйство?**

– Аномальная жара прошлого года заставила вновь говорить об агростраховании в России. Сейчас этот вид страхования находится в зачаточном состоянии, а между страховщиками и сельхозпроизводителями стоит невидимая стена – друг друга стороны просто не понимают. Возникает достаточно много конфликтов.

Сельскохозяйственный бизнес, как никакой другой, подвержен различным видам рисков и, безусловно, должен быть защищен. Однако на рынке страхования существует очень мало компаний, способных правильно застраховать сельхозпредприятия, ведь точно посчитать количество скота, молока, зерна на отдельно взятом предприятии и правильно оценить убытки практически невозможно.

Для решения проблемы разработана новая модель сельскохозяйственного страхования с государственной поддержкой, ко-



ПРЯМАЯ РЕЧЬ

**Александр Берестов:**

«Готовящийся к рассмотрению во втором чтении проект ФЗ «О сельскохозяйственном страховании, осуществляемом с государственной поддержкой» мог бы обеспечить баланс интересов страхователя и страховщика».

торая предполагает, что страхование будет осуществляться по риску утраты (гибели) урожая сельскохозяйственных культур и животных.

Новая модель предусматривает поддержку не только аграриев, но и страховщиков. Государственная поддержка предоставляется товаропроизводителям в форме субсидий для оплаты 50% страховой премии по договорам сельскохозяйственного страхования и, в целях существенного снижения нагрузки на аграриев, перечисляется на расчетные счета страховых организаций. Также сейчас рассматривается и еще один способ поддержки страховых компаний: в данный момент создается профессиональное объединение страховщиков. Оно выполняет функции поддержания платежеспособности всей систе-





7 – 9.2.2012

Москва, Россия, Международный Выставочный Центр  
„Крокус Экспо“

# CHILLVENTA ROSSIJA 2012

Международная специализированная выставка  
холодильного оборудования, климатической техники и тепловых насосов  
для промышленности, торговли и строительства

*Встретимся в Москве!*

- ведущие международные компании отрасли
- научно-техническая конференция в рамках деловой программы
- профессиональное место встречи для участников рынка холодоснабжения, кондиционирования воздуха и тепловых насосов

[www.chillventa-rossija.ru](http://www.chillventa-rossija.ru)

Подробнее обо мне Вам расскажет  
Людмила Дроздова:  
Тел. +7 (0) 49 5. 96 70 4-61  
[ld@owc-rus.ru](mailto:ld@owc-rus.ru)

NÜRNBERG MESSE

мы в случае банкротства одного из страхователей за счет формирования Фонда компенсационных выплат.

**– Расскажите, пожалуйста, поподробнее о новом проекте Федерального закона «О сельскохозяйственном страховании, осуществляемом с государственной поддержкой». С какой целью он был разработан?**

– Необходимость выстраивания четкой системы страхования сельскохозяйственных рисков назрела давно. Но в настоящий момент, даже с учетом страхования с государственной поддержкой, в России страхуется менее 25% посевных площадей, о чем свидетельствуют данные исследования рынка агрострахования от «Финэкспертизы». Начатый процесс по агрострахованию следует довести до конца с тем, чтобы увели-

«Ключевая идея законопроекта – простота его применения. Для тех, кто страхует, кто страхуется, и для государства».

чить долю застрахованных посевных площадей хотя бы до 50%, а сейчас их 17-20%. Делать это нужно без принуждения, но энергично. Аграриев не придется подталкивать к страхованию, если взносы будут посильными, а гарантии страховых компаний будут выглядеть солидными.

Поэтому если говорить о цели, то могу сказать, что он был разработан для комплексного решения задачи организации государственной политики в области сельскохозяйственной безопасности и снижения негативного влияния факторов риска на производство сельскохозяйственной продукции.

**– Какие, на Ваш взгляд, недостатки в системе агрострахования с государственной поддержкой существуют сейчас в России?**

– Сейчас существует высокая стоимость полисов, отсутствует независимая система агроэкспертизы.

А независимая агроэкспертиза это, в первую очередь, объективная оценка рисков, связанных с технологическими и агроклиматическими причинами, эффективность государственной поддержки агрострахования, повышение устойчивости производства и, что наиболее важно, сокращение количества обращений в арбитражные суды, связанных с разрешением споров относительно страховых возмещений. Кроме того, эффективно работающая система агроэкспертизы способна избавить страховой рынок от проблемы «серых» схем, использование которых недобросовестными страховщиками нередко лишает страхователя возможности продолжать свою деятельность, а в некоторых случаях – и вовсе приводит к банкротству.

Также сегодня мы видим недостаточное качество агростраховых услуг, иногда пакеты документов для заключения договоров и получения выплат неодинаковы. Например, при оформлении документов на выплату возмещения могут потребовать доказать, что участок находится в собственности пострадавшего сельхозтоваропроизводителя. А в России более 70% всех посевных площадей используется на правах аренды без регистрации, либо вообще без оформления каких-либо договоренностей. В результате складывается такая ситуация – сельхозпроизводитель хочет застраховать, но боится обмануться. А страховщик тоже смотрит, как бы не прогореть. Разрешить эти проблемы, обеспечить баланс интересов мог бы готовящийся к рассмотрению во втором чтении проект ФЗ «О сельскохозяйственном страховании, осуществляемом с государственной поддержкой». **КС**

МНЕНИЕ ЭКСПЕРТА



**Тимур Казанцев,**  
директор компании  
**AS MARKETING**  
(ООО «Академия Сервис»)

Сельскохозяйственное страхование в России пока находится в зачаточном состоянии. Это объясняется разными причинами: несовершенством законодательной базы, отсутствием страховой культуры сельхозпредприятий, сложностями в четком определении страховых рисков, доказательстве наступления страховых выплат, размеров компенсации по наступившим страховым случаям, а до недавнего времени – также упадком самой аграрной отрасли в стране.

По результатам 2010 года, сельскохозяйственное страхование занимает не более 1% в структуре всех страховых премий отечественных страховых компаний, их размер составил 9,8 млрд рублей. Абсолютное большинство – 96% – составляют премии, полученные по договорам, заключенным с юридическими лицами.

Выплаты по данному виду страхования в 2010 году по наступившим страховым случаям составили 7,7 млрд рублей, и, таким образом, средняя доходность компаний от оказания услуг сельхозстрахования равнялась в 2010 году всего 21%, что ниже, чем в целом по отрасли.



# В России вступил в силу ГОСТ на пальмовое масло

1 апреля 2011 года в России вступил в силу ГОСТ Р 53776-2010 «Масло пальмовое рафинированное дезодорированное для пищевой промышленности. Технические условия». На данный момент единственным производителем масложировой отрасли, способным выпускать продукцию, отвечающую требованиям нового стандарта, является Корпорация «СОЮЗ».

Пальмовое масло – одно из важнейших пищевых масел. Сегодня в цивилизованных странах твердые жиры, не содержащие опасных трансизомеров жирных кислот, изготавливаются на основе пальмового масла и его фракций. Пальмовое масло и жиры специального назначения, созданные на его основе, являются важнейшими ингредиентами кондитерских и молочных продуктов, ориентированных целевым образом на подрастающее поколение. Они активно используются при производстве таких продуктов питания, как кондитерские и хлебобулочные изделия, кисломолочные продукты, мороженое, сыры, спреды.

В настоящее время Всемирной организацией здравоохранения пальмовое масло наряду с другими тропическими маслами признано «единственно возможной крупномасштабной заменой гидрогенизированных масел с высоким содержанием трансизомеров».

Для повышения качества пищевой продукции и исключения случаев использования фальсификатов специалистами НИИ питания РАМН был разработан государственный стандарт на пальмовое масло.

Новый стандарт устанавливает жесткие требования к качеству импортного пальмового масла, используемого для производства пищевых ингредиентов и продуктов питания. Требования касаются не только качества исходного сырья, но и правил транспортировки и хранения, оказывающих существенное влияние на свойства конечного продукта.

К числу ключевых требований нового стандарта относятся обязательное использование оборудования из пищевой нержавеющей стали и применение технологии «азотной подушки» при транспортировке, переработке и хранении пальмового масла. Соблюдение этих требований предотвращает появление опасных продуктов окисления масла и отвечает международным нормам и требованиям в области безопасности пищевых продуктов.

Так, необходимость применения при производстве пищевых продуктов оборудования из пищевой нержавеющей стали не является новшеством. Рекомендации по использованию такого вида материалов прописаны в своде международных пищевых стандартов – Кодексе Алиментариусе. Его соблюдение в Европе не яв-

ляется обязательным, но все производители его исполняют – это считается признаком ответственного подхода. Для большинства российских производителей рекомендательный формат не является поводом к действию, поэтому факт использования оборудования только надлежащих сортов стали был зафиксирован в новом стандарте в форме обязательного требования.

ГОСТ также четко устанавливает значения показателей окислительной порчи масла: перекисное число и кислотное число. Для обеспечения европейского уровня качества значение перекисного числа пальмового масла должно составлять не более 0,9 ммоль активного кислорода/кг, а кислотного числа – не более 0,2 мг КОН/г.

**«К числу ключевых требований нового стандарта относятся обязательное использование оборудования из пищевой нержавеющей стали и применение технологии «азотной подушки» при транспортировке, переработке и хранении пальмового масла».**

Транснациональные компании, работающие сегодня в масложировой отрасли России, давно ориентированы на выпуск продукции, отвечающей заявленным требованиям. Среди российских компаний также есть предприятия, чье производство отвечает высоким мировым, а теперь и российским стандартам. К их числу относится Корпорация «СОЮЗ», производственная база которой разрабатывалась с соблюдением международных норм и требований.

Другие российские производители также начинают работы по переоснащению производства и внедрению современных технологий переработки, транспортировки и хранения пальмового масла. Внедрение современных технологий, а также инвестирование в обновление производственного парка и замену морально устаревшего оборудования позволят им достичь указанного уровня качества пальмового масла по ГОСТ Р 53776-2010. ■

# ВАШ ПАРТНЕР ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ШОКОЛАДА, ГЛАЗУРЕЙ И ЖИРОВЫХ НАЧИНОК.

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

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

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

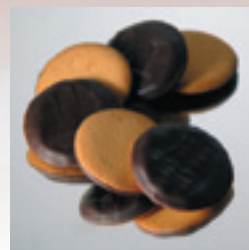
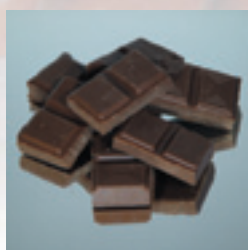


таких теплочувствительных масс, как молочный шоколад, шоколад без содержания сахара, белый шоколад.

Предлагаем Вашему вниманию основные преимущества нашего оборудования:

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

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



**caotech**  
grinding technology





## Новинки от «Союза»

Корпорация «СОЮЗ» расширила ассортимент жиров специального назначения для кондитерского и хлебопекарного производства.

### Жир специального назначения с барьерными свойствами

Специалистами компании разработан жир специального назначения с барьерными свойствами «SDS CF 208».

Конфеты с начинками, содержащими большое количество жидких ореховых масел, относятся к изделиям, наиболее подверженному поседению. Жировое поседение приводит к потере товарного вида и, как следствие, снижению сроков годности готового изделия. Поэтому очень важно иметь возможность замедлять процессы жировой миграции. Кондитерский жир с барьерными свойствами «SDS CF 208» предна-

значен для производства жировых начинок с высоким содержанием ореховой пасты, покрытых натуральным шоколадом. Он относится к группе нелауриновых жиров, поэтому хорошо совмещается с жидкими маслами и препятствует их миграции на поверхность, предотвращая поседение шоколада и улучшая тем самым органолептические показатели готового изделия.

«SDS CF 208» относится к уникальной группе жиров «trans-free», то есть не содержит вредных для здоровья человека продуктов гидрогенизации растительных масел – трансизомеров жирных кислот. Производимые на его основе кондитерские изделия отвечают современным мировым тенденциям здорового питания.

### Решения для производства твердых и полутвердых начинок и конфет

Еще одной приятной новостью для производителей сладостей станет расширение компанией линейки жиров специального назначения для кондитерской промышленности.

В ассортимент кондитерских жиров Корпорации вошли современные жиры «SDS CP 320», «SDS CP 340» и «SDS CP 360» для производства твердых и полутвердых начинок и конфет, относящиеся к уникальным группам жиров «trans-free» и «low trans».

Область применения новых кондитерских жиров «SDS CP 320», «SDS CP 340» и «SDS CP 360» – производство жировых начинок для вафель, печенья с прослойкой, начинок в конфеты, а также изготовление кремовых и пралиновых конфет. Новые жиры относятся к группе продуктов нелауринового типа и хорошо совместимы с другими жирами, входящими в состав начинки.

Физико-химические показатели предлагаемых жиров очень разнообразны. Они различаются твердостью, температурами плавления и застывания, что дает возможность российским технологам выбрать из них жир, максимально отвечающий требованиям конкретного производства, и обеспечить выпуск изделий с заданными характеристиками и свойствами.

«SDS CP 320» и «SDS CP 360» относятся к группе жиров «trans-free», как и большинство других продуктов, предлагаемых Корпорацией. Жиры специального назначения «SDS CP 320», «SDS CP 340» и «SDS CP 360» дополнили широкую линейку кондитерских жиров Корпорации «СОЮЗ», давно зарекомендовавших себя и активно используемых крупнейшими производителями кондитерских изделий, благодаря высокому качеству и функциональности.

### Продукция для производства мягких начинок и конфет

Кроме того, Корпорация «СОЮЗ» расширила линейку жиров специального назначения для производства мягких начинок и конфет.

В ассортимент кондитерских жиров Корпорации вошли современные жиры «SDS CF 200», «SDS CF 204» и «SDS CF 206» для производства мягких начинок и конфет. Область применения новых кондитерских жиров «SDS CF 200», «SDS CF 204» и «SDS CF 206» – производство шоколадных паст, начинок для конфет (в том числе конфет «Ассорти»), ириса, помадных и молочных конфет, а также мучных кондитерских и хлебобулочных изделий.

Отличительной особенностью кондитерских жиров «SDS CF 200», «SDS CF 204» и «SDS CF 206» является инновационная упаковка «bag in box», представляющая собой прочный многослойный пакет-вкладыш, вложенный в картонную коробку. Новая упаковка значительно увеличивает срок хранения готовой продукции и повышает ее экологическую чистоту, так как устраняет вредное воздействие на продукт картонной пыли. Вес упаковки – 7,5 кг.

Жиры специального назначения «SDS CF 200», «SDS CF 204» и «SDS CF 206» дополнили ассортиментную линейку кондитерских жиров Корпорации «СОЮЗ». Специалисты компании уверены, что, попробовав использовать их, производители сладостей останутся довольны качеством конечного продукта. Технологи Корпорации «СОЮЗ» готовы оказать всестороннюю помощь и практическую поддержку по выпуску высококачественных и конкурентоспособных изделий на основе жиров специального назначения. **Р**

**DuyvisWiener**  
from cocoa to chocolate

## От какао бобов до готового шоколада



Агропродмаш 2011,  
с 10 по 14 Октября,  
Экспоцентр на Красной Пресне,  
г. Москва, стенд № 81D85

T. +31 75 6 126 126, sales@duyviswiener.com  
www.duyviswiener.com - www.fblehmann.de

### КОНДИТЕРСКИЕ и ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ ФОРМЫ

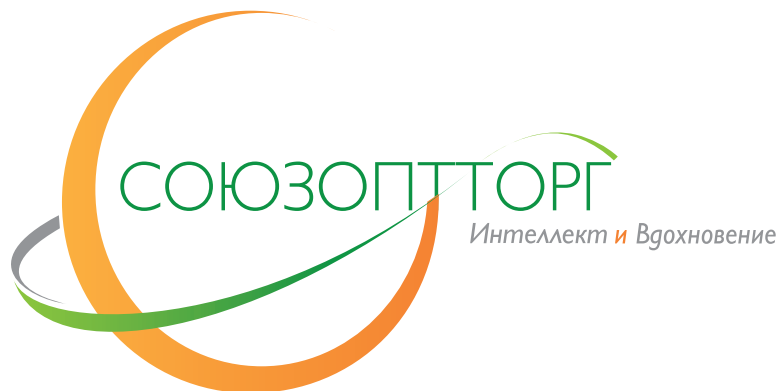


Противни,  
тостовые формы,  
насадки, кольца, конусы,  
корзинки  
и другое на заказ



ООО НПП «Агропоника»

г. Химки, ул. Заводская, д. 2а  
тел./факс 8 (499) 6540498  
тел. 8 (499) 6540499  
e-mail: agp2006@rol.ru



В АССОРТИМЕНТЕ КОМПАНИИ  
БОЛЕЕ 1 000 НАИМЕНОВАНИЙ  
ИНГРЕДИЕНТОВ ДЛЯ ВСЕХ  
ОТРАСЛЕЙ ПИЩЕВОЙ  
ПРОМЫШЛЕННОСТИ

стабилизационные системы, пищевые кислоты, усилители вкуса и аромата, каррагинаны, Омега-3, молочные белки, ароматизаторы, стабилизаторы, антиоксиданты, подсластители, пищевые лаки, гуммиарабик, бета-каротин, эмульгаторы, агары загустители, комбиаунды, пектины, ванилин ...



Санкт-Петербург (812) 327-43-52 / [office@soyuzopttorg.ru](mailto:office@soyuzopttorg.ru)

Многоканальный телефон: 8-800-333-00-89 /звонок по России бесплатный/

[www.soyuzopttorg.ru](http://www.soyuzopttorg.ru)

Москва .....	(499) 682-70-90
Краснодар .....	(861) 275-65-04
Екатеринбург .....	(343) 278-60-44
Омск .....	(3812) 30-27-80
Новосибирск .....	(383) 220-50-32
Казань .....	(843) 272-64-91
Самара .....	(846) 207-07-70
Алматы .....	+73 (727) 379-15-22
Павлодар .....	+73 (7182) 32-28-44
Киев .....	+38 (044) 484-61-82



Гарантии. Качество. Сервис.



OKANT&K.

Смотрите  
в будущее!

КАКИЕ ВЫ МОЖЕТЕ  
ПРИНЯТЬ ВАШИХ КЛИЕНТОВ  
ИЗДЕЛИЯ С РАЗЛИЧНЫМИ НАЧИНКАМИ  
ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ МИКСИРОВАННОЙ

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ФАСОВКИ И УПАКОВКИ

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ

ХЛЕБОБУЛОЧНОЙ



Эксклюзивный представитель KUMKAYA

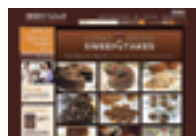


НАШИ КОНТАКТЫ:

125373 МОСКВА, Походный проезд, д. 4, корп.1  
тел. (495) 797-55-10, 739-76-72  
www.okant.ru okant@okant.ru

## Хакеры изменили рецепт шоколада Hershey's

Злоумышленники взломали сайт крупнейшего производителя шоколадных батончиков в Северной Америке Hershey's и изменили рецепт продукции.



Издание отмечает, что злоумышленники внесли изменения в один из рецептов, которые компания публикует для фанатов шоколадной продукции. «Все свидетельствует о том, что происшествие затронуло лишь сайт, на котором размещаются рецепты. На этом сервере не содержалось никакой финансовой информации. Информация по интернет-магазину Hershey's так же находится на другой системе», – говорится в электронном обращении производителя к покупателям. Компания не уточняет, рецепт какого именно шоколада был изменен. Мотив хакеров Hershey's так же не разглашает.

BFM.RU

## В Курской области сгорело 1 200 тонн зерна

На днях серьезные убытки понесло ООО «Касторенское ХПП», которое расположено в селе Лачиновое Касторенского района Курской области.

По информации пресс-службы областного управления МЧС, там внезапно полыхнул ярким пламенем склад хлебного предприятия размером 150х20 метров. Когда к месту ЧП примчались огнеборцы, пылающая крыша склада с треском рухнула вниз на хранившееся в помещении зерно. В течение получаса пожарные полностью ликвидировали возгорание, однако за это время огонь успел повредить и уничтожить 1 200 тонн отборного зерна. Предположительной причиной возгорания, по словам инспекторов ГПС, стало короткое замыкание электропроводки внутри кирпичного строения.

Agronews.ru

## Стоимость зерна урожая 2011 года в Челябинской области упала в 2 раза

Цены на зерно урожая 2011 года в Челябинской области вдвое ниже прошлогодних и составляют 3 тыс. рублей за тонну, заявил губернатор Михаил Юревич.

«Цены на зерно урожая 2011 года формируются в 2 раза ниже прошлогодних – 3 тысячи рублей за тон-

ну против 6-7 тысяч (в прошлом году). Поставки на экспорт нерентабельны из-за транспортной составляющей. Непомерно высоки цены на дизтопливо», – приводит пресс-служба губернатора слова Юревича на заседании совета по реализации приоритетных нацпроектов при полномочном представителе президента РФ в УрФО. Губернатор напомнил, что Минсельхоз и правительство РФ согласились направить области на проведение уборочных работ дополнительно 31 тыс. тонн горючего, но поставки до сих пор не начались, хотя 15 тыс. тонн топлива область должна была получить еще в августе.

Rosinvest.com

## Максимальные отпускные цены на хлеб и молоко в Белоруссии будут повышены

В целях компенсации удорожания стоимости сельскохозяйственного сырья, по предложению Минсельхозпрода, принято постановление Минэкономики от 01.09.2011 г. №141 «О внесении дополнений и изменений в постановления Министерства экономики Республики Беларусь от 27 апреля 2011 г. №65 и от 27 апреля 2011 г. №66», которым предусмотрено в сентябре 2011 года повышение предельных максимальных отпускных цен по регулируемым группам хлеба и батонов, молока, кефира, сметаны, творога на 5%.



Для создания экономической заинтересованности производителей мясной продукции и стабилизации ситуации на потребительском рынке с реализацией мяса в соответствии с предложениями Минсельхозпрода и Минторга данным постановлением установлена предельная максимальная отпускная цена на крупнокусковой мясокостный полуфабрикат в виде отрубов из свинины (полутуш, разрубленных на три части) в размере 19 600 рублей за 1 кг.

Организации розничной торговли разделяют мясокостный полуфабрикат в виде отрубов и торгуют сортовой свининой и мясными полуфабрикатами. В магазинах цены на них формируются исходя из предельной максимальной отпускной цены, установленной Минэкономики, предельной торговой надбавки и коэффициента сортности. На рынках и ярмарках цены на мясные полуфабрикаты формируются свободно, сообщили журналистам в пресс-службе Министерства экономики Белоруссии.

Agronews.ru

# Sigep

Ufi  
Approved  
Event

33° Международная выставка  
gelato\*, кондитерских изделий  
и хлебопечения непрямошленного  
производства

\*непрямошленное мороженое  
Italian Style

21-25  
января 2012  
Римини—ИТАЛИЯ

[www.sigep.it](http://www.sigep.it)



Посмотреть видеоклип «Sigep»

Организаторы



Для получения любой информации, а также, чтобы запросить бесплатную VIP CARD, обращайтесь к: [mrkgestero@riminifiera.it](mailto:mrkgestero@riminifiera.it) - тел. +39 0541 744632





Гость:

**Бруно Эмменеггер,**  
директор департамента  
кондитерских изделий  
«Нестле Россия»

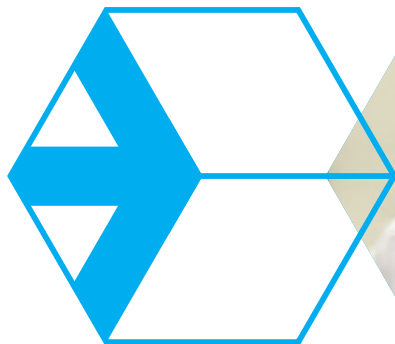


Беседовала:

**Екатерина Сомова**

\* Справка:

Экспат (англ. expat, происходит от лат. ex patria «вне родины») – термин для обозначения специалистов, работающих за рубежом.



## Русский язык очень трудный, но я не собираюсь сдаваться!

**– Бруно, расскажите, почему Вы решили строить свою карьеру вне родины?**

– Я уехал из Швейцарии 24 года назад и с тех пор много путешествовал. Жил в разных странах, где мне приходилось преодолевать определенные трудности – я люблю решать трудные задачи. А год назад мне посчастливилось приехать в Россию. Я не выбирал сам эту страну, моя компания предложила мне побывать здесь, я согласился и очень этому рад.

**– А Вы раньше бывали в России? Знали что-то об этой стране перед переездом сюда?**

– Разумеется, я читал о России до того, как сюда переехать, но все случилось так быстро, что подготовиться основа-

тельно я не успел и понимал, что моих знаний явно недостаточно. Еще я разговаривал с русскими, которые сейчас живут за границей, а также с иностранцами, кому довелось в свое время поработать в России, они дали мне много полезных советов, так как когда-то были в такой же ситуации, что и я.

**– А какие особенности жизни в России Вы могли бы отметить? Вам вообще нравится эта страна?**

– В целом, да, мне нравится жить в Москве. Конечно, неприятны ужасные пробки, но поскольку я несколько лет работал в Милане и Мехико, такая ситуация на дорогах для меня не в диковинку. А вот что действительно сложно – так это отсутствие надписей и указателей на ла-

**Бруно Эмменеггер** родился в Люцерне (Швейцария). С 2010 года живет и работает в России, занимая пост директора департамента кондитерских изделий компании «Нестле». Свободное от работы время любит проводить с семьей, гулять с собакой, кататься на лыжах, велосипеде, готовить и заниматься фотографией. Отпуск предпочитает проводить в активных путешествиях, открывая для себя новые уголки планеты и возвращаясь в любимые места.

тиннице: в русском я пока не очень силен, а передвигаться по городу практически «вслепую» проблематично.

**– Может быть, это хороший повод для того, чтобы начать изучать русский?**

– Моя жена активно учит ваш язык, в этом она преуспела значительно больше меня! Я знаю лишь несколько слов. Этот язык очень трудный, а у меня не хватает времени, чтобы серьезно взяться за его изучение. Но я стараюсь и не собираюсь так просто сдаваться!

**– А как Вам работается в России? Вы уверенно чувствуете себя в местной бизнес-среде, отличающейся от европейской?**

– Что касается бизнес-подходов, то основным отличием России является излишняя бюрократизация процессов. Огромную роль играет административная составляющая. Никогда в жизни я не подписывал столько бумаг, сколько подписал за год работы здесь! Также в России более сложная система дистрибуции, что продиктовано масштабами страны. Хотя есть и много похожего – например, сопровождение бизнес-процессов или



*«Никогда в жизни я не подписывал столько бумаг, сколько подписал за год работы здесь!»*



*«Недостаток опыта у молодых российских сотрудников с лихвой окупается драйвом, энергией молодости и желанием учиться».*



успешное использование лучших практик компании. С другой стороны, Россия достаточно сильно отличается от других стран, например, здесь много молодых работающих женщин – не на производстве (что характерно для всех рынков), а именно в офисе – в продажах, маркетинге, финансах. Так что для мужчин создается серьезная конкурентная среда.

**– А российские сотрудники Вам нравятся как работники?**

– Да! Я побывал во многих городах России и поражен энтузиазмом, с которым люди относятся к работе, и тем, как они гордятся своим делом. Это настоящие профессионалы, которые любят и умеют работать, открыты всему новому. Еще одну черту хочу отметить на профессиональном рынке России: сотрудники здесь в большинстве своем – относительно молодые люди, которые приходят в компанию со сравнительно небольшим профессиональным опытом, тогда как в Европе средний опыт работы составляет 7-15 лет. Тем не менее, недостаток опыта у российских сотрудников с лихвой окупается драйвом, энергией молодости и желанием учиться. Они очень активны. И потом, я замечаю, что русские уже работают за границей и, чаще всего, это, как раз,

то, к чему стремятся молодые таланты, – получить зарубежный опыт. Это вопрос навыков, желания, интереса и умения быстро адаптироваться. У русских менеджеров всего этого в избытке, но, как и во многих других областях жизни, главное – готовность к переменам и способность быстро адаптироваться в незнакомой обстановке. **Пытаться сравнивать опыт работы в своей стране и за границей – это плохая практика.** Всегда можно найти то, что тебе нравится, и то, что нет. Нужно просто уметь извлекать максимальную пользу из любой ситуации.

**– Сколько лет компания «Нестле» работает на российском рынке?**

– В этом году мы празднуем 140-летие «Нестле» в России. Все началось в 1871 году, когда петербургский торговец Александр Венцель подписал эксклюзивный контракт с Генри Нестле на поставку в Россию молочной продукции. Мы по сей день являемся лидером рынков кофе, продуктов детского питания, кулинарии, упакованного шоколада и готовых завтраков, а также наращиваем свое присутствие на рынках мороженого, кормов для домашних животных и бутилированной воды. Местное производство компания начала 15 лет назад. **КС**

Имя, Фамилия:

Бруно Эмменеггер

Дата рождения:

5 января 1961 года

Место рождения:

Шюпфхайм, Люцерн, Швейцария

Место проживания и работы:

Москва, Россия

Настоящее место работы:

директор департамента кондитерских изделий «Нестле Россия»

Семейное положение:

женат, двое детей

Досуг и увлечения:

пешие и велосипедные прогулки, лыжи, фотография



Автор:



**Ольга Романова,**  
управляющий партнер  
ООО «Юридическая группа  
«РАТУМ»

# Как добиться привлечения инвестиций, или о пользе процедур Due Diligence

Последние пять лет в сельском хозяйстве наблюдается значительный рост количества сделок по слияниям и поглощениям (*Mergers and Acquisitions, M&A*<sup>1</sup>) и даже выход на IPO аграрных холдингов<sup>2</sup>.

Период до 2008 года характеризовался вхождением на сельскохозяйственный рынок непрофильных инвесторов, которые вкладывали свободные от основного бизнеса средства на фоне общего ажиотажа по приобретению прав на земли сельскохозяйственного назначения. Сейчас условия на рынке диктуются профильными компаниями, основным бизнесом которых являются сельское хозяйство и переработка сельхозпродукции.

Негативный фон на мировых финансовых рынках, кризис в экономике страны, неблагоприятные погодные условия, усугубившие тяжелое положение сельхозпредприятий, конечно, уменьшили количество покупателей, но увеличили количество продавцов – как раз, из категории непрофильных инвесторов, которые начали диверсифицироваться накануне финансового кризиса, а также средних сельскохозяйственных предприятий, оказавшихся на грани банкротства.

## Мотивы

Сегодня условия на рынке диктуют покупатели – стратегические инвесторы в сельское хозяйство. К ним относятся как уже существующие аграрные холдинги и перерабатывающие компании,



Инвестор, приобретаая сельскохозяйственные активы, в обязательном порядке оценивает наличие основного производственного ресурса – земли сельскохозяйственного назначения, юридические, финансовые, налоговые и политические риски, наличие персонала и его квалификацию, развитость инфраструктуры (логистики).



<sup>1</sup> Напомним, что слияние (*mergers*) нескольких хозяйственных субъектов приводит к возникновению нового юридического лица, а поглощение (*acquisitions*) означает приобретение контрольного пакета акций, что дает компании-покупателю возможность осуществлять контроль над юридически самостоятельной «поглощенной» организацией, и другие сделки, подразумевающие переход управления над компанией от одних акционеров/собственников к другим. Основная задача сделок M&A – укрупнение бизнеса, что предполагает увеличение доходов компании и выживание в конкурентной среде. *The Wall Street Journal*: 2004-2008 гг. – 35 IPO в аграрном секторе на 3 млрд долларов.

<sup>2</sup> *The Wall Street Journal*: 2004-2008 гг. – 35 IPO в аграрном секторе на 3 млрд долларов.

так и новые игроки, принявшие решение о создании новых сельскохозяйственных предприятий.

Основными мотивами при принятии решений стратегическими инвесторами являются:

- стремление к росту;
- синергетический эффект (взаимодополняющее действие активов двух или нескольких компаний, совокупный результат которого намного превышает сумму результатов отдельных действий этих компаний. Например, слияние Danon и «Юнимилк»);
- диверсификация;
- мотив монополии;
- мотив демонстрации оптимистических финансовых показателей в краткосрочном периоде.

У продавцов также есть свои мотивы для осуществления сделок M&A:

- избавление от непрофильных активов и за счет этого обеспечение притока финансирования для основного бизнеса;
- достижение синергетического эффекта (совпадает с интересами покупателей);
- привлечение стратегического инвестора (через продажу части акций/долей в уставном капитале);
- выход из бизнеса.

Инвестор, который принял решение о приобретении сельскохозяйственных активов, в обязательном порядке оценивает наличие основного производственного ресурса – земли сельскохозяйственного назначения, юридические, финансовые, налоговые и политические риски, наличие персонала и его квалификацию, развитость инфраструктуры (логистики).

### Юридический DueD

Сделки слияния и поглощения, в том числе и в аграрном секторе, редко обходятся без процедуры юридического Due Diligence (DueD).

Процедура DueD может быть инициирована как продавцами, так и покупателями.

Если вы хотите привлечь стратегического инвестора или наиболее выгодно продать непрофильные активы, инициируйте процедуру DueD сами. Положительный эффект, который может быть достигнут в процессе процедуры DueD:

- понимание собственного бизнеса (управление, как правило, осуществляется наемными менеджерами, разветвленная структура управления, большое количество дочерних компаний и т.п.) (Vendor Due Diligence<sup>3</sup>);
- выявление рисков, которые необходимо устранить до проведения сделки (влияют на стоимость продажи) или минимизировать.

Продавец, информированный об имущественном и финансовом положении предлагаемого к продаже бизнеса, его потенциале, рисках, обладает большими шансами на проведение выгодной M&A сделки.

### Критерии привлекательности инвестиционного проекта

Деятельность компании	открыта и прозрачна
Цель развития бизнеса	понятна и достижима
Стратегия развития	четко определена и детализирована
Риски проекта	проанализированы и сведены к минимуму
Возврат инвестиций	в кратчайшие сроки
Экономика проекта	обеспечивает требуемый инвестором уровень доходности

### \* СПРАВКА:

Юридический due diligence – это комплексная юридическая оценка компании и ее деятельности (legal due diligence). В ходе ее проведения определяется соответствие деятельности компании нормам гражданского, трудового, валютного, таможенного и корпоративного законодательства. Legal due diligence проводится с целью определения степени рисков, связанных с учреждением бизнеса компании, корпоративной деятельностью, правомочностью осуществленных сделок, правами на имущество, действующими договорами и судебными (арбитражными) процедурами. По итогам проверки представляется отчет с выводами относительно приведенных выше направлений, возможности устранения выявленных недостатков и их влияния на деятельность компании.

### Что проверяется

В обязательный минимум, подлежащий проверке в процедуре DueD, входят:

- корпоративная структура компании-владельца активов;
- выявление/определение/подтверждение состава имущества и прав, которые должны быть переданы потенциальному покупателю;
- выявление фактических собственников имущества и документов, подтверждающих права на него;
- наличие или отсутствие обременений данного имущества;
- точное количество земли сельскохозяйственного назначения, на которую приобретены права собственности и/или аренды;
- количество земель, потенциальных к приросту (фонд перераспределения, невостребованные земельные доли и т. п.);
- обязательства перед любыми третьими лицами, в том числе собственниками (лицами, уполномоченными распоряжаться имуществом);
- источники потенциальных или реальных споров, претензий к обществу со стороны государственных контролирующих органов и контрагентов;
- финансовые, налоговые и юридические риски для потенциального покупателя;

<sup>3</sup> Vendor Due Diligence – это классическая предпродажная подготовка актива по заказу продавца или прединвестиционная подготовка по заказу исполнительного руководства. Проведение этой процедуры, как правило, позволяет сократить сроки переговоров с инвесторами вдвое, повышает инвестиционную привлекательность бизнеса. Устранение недочетов, выявленных в результате проведения Vendor Due Diligence, может увеличить стоимость компании на 15-30%.



- финансовая ситуация в обществе: имущественное состояние, состав, виды и суммы обязательств, достоверность финансовой (бухгалтерской) отчетности и чистых активов общества;
- разработка вариантов приобретения активов с учетом рисков в том или ином варианте (не менее 2-х), в том числе с учетом налоговых обязательств, возникающих у обеих сторон при совершении сделки;
- структурирование сделки.

В агробизнесе очень важен и человеческий капитал. Поэтому операционный анализ никак не должен обходиться без мониторинга обеспеченности бизнеса трудовыми ресурсами, компетентности персонала, понимания системы управления и взаимоотношений в коллективе.

### Как прийти к соглашению

Продавец и покупатель по-разному относятся рискам, имеют разное понимание ценности бизнеса.

Российские бизнесмены очень часто считают стоимость своего бизнеса путем суммирования средств, вложенных в приобретение активов, в том числе полученные кредиты, займы и понесенные убытки. Инвесторов же интересуют другие показатели – минимальные риски и сроки возврата инвестиционных вложений, доходность проекта в будущем. Неоднократно встречаются ситуации, когда структура сделки значительно отличается от первых ее проектов, обсуждаемых сторонами. На итоговую структуру соглашения определяющее влияние оказывает вид объектов, которые планируется приобрести.

Основные способы совершения сделок M&A в аграрном бизнесе:

- покупка акций/долей в уставном капитале хозяйственного общества, на базе которого создан агробизнес;
- приобретение части активов, необходимых для производства: земли сельскохозяйственного назначения, объектов недвижимости, средств производства и т. п.

Переговоры обычно начинаются с первого варианта – покупки доли, составляющей уставной капитал, хотя для покупателя чаще всего оказывается более предпочтительным второй вариант.

Учитывая отношение российских бизнесменов к оформлению договоров, ведению корпоративного, налогового и бухгалтерского учета, сделки первого типа совершаются очень редко. Они



Только в 30-40% случаев заявляемые права на земли сельскохозяйственного назначения соответствуют юридическим требованиям: заключены долгосрочные договоры аренды, оформлено право общей долевой собственности или право собственности на земельные участки.

возможны только тогда, когда продавец тщательно подготовил бизнес к продаже: устранил существующие риски, привел в порядок корпоративную и бухгалтерскую документацию, оформил права на объекты недвижимости и т. п.

Очень часто в ходе проведения процедуры DueD становится понятно, что создание хозяйственного общества нелегитимно, права на здания, сооружения и земельные участки получены при проведении незаконной реорганизации правопреемника хозяйственного общества, система учета, финансовой отчетности и контроля общества не соответствует масштабам бизнеса и характеру деятельности.

Например, акционерное общество создано в первой половине 1990-х годов, акции не зарегистрированы и не могут быть зарегистрированы, т. е. отсутствует объект права, который можно приобрести. Следовательно, сделка в первоначальном виде проведена быть не может. Бывают ситуации, когда при создании общества с ограниченной ответственностью было сформировано 50% уставного капитала, о последующем формировании его до 100% забыли, но при этом осуще-





\* Примерный диалог между собственниками и потенциальным покупателем:  
 – В какую цену Вы оцениваете предприятие?  
 – В шесть миллионов долларов.  
 – Почему именно шесть миллионов долларов? Кто-нибудь проводил его оценку?  
 – Нет.

– У предприятия есть активы на шесть миллионов долларов?  
 – Нет.  
 – По имеющимся у нас данным, “чистые активы” Вашего предприятия близки к нулю...  
 – ???  
 – Так почему шесть миллионов долларов?  
 – ???

тического состояния и пригодности для эксплуатации приобретаемого объекта.

Для аграрного бизнеса ключевым фактором развития являются земельные ресурсы. Порядок наделения колхозников земельными паями в 1992-1993 годах регулировался большим количеством нормативных актов (указы Президента РФ, Постановления Правительства РФ, Методические рекомендации Минсельхоза и Ромкомзема), Закон об обороте земель сельскохозяйственного назначения изменялся уже 15 раз. Поэтому анализ прав и обязательств, возникающих при приобретении земельных активов, требует особо тщательного подхода.

Как показывает практический опыт, только в 30-40% случаев заявляемые права на земли сельскохозяйственного назначения соответствуют юридическим требованиям: заключены долгосрочные договоры аренды, оформлено право общей долевой собственности или право собственности на земельные участки.

Даже крупнейшие землевладельцы России не имеют надлежащим образом оформленных прав на заявляемые земельные банки. Это связано как с длительным процессом проведения сделок с землей сельскохозяйственного назначения, так и с процессом разграничения прав собственности на земли (оформление прав на невостребованные земельные доли, фонды перераспределения и пр.).

Например, сельскохозяйственная организация заявляет, что у нее под управлением находится 20 тыс. га земель сельскохозяйственного назначения. При проведении анализа выясняется, что:

- 1 тыс. га земли находится в собственности;
- 2 тыс. га – в долгосрочной аренде;
- 3 тыс. га земли физических лиц-дольщиков используются в соот-

ветствии с долгосрочными договорами аренды земельных долей при множественности лиц на стороне арендодателя, заключенными в 2000 году и которые не приведены в соответствие с нормами действующего законодательства (аренда земельных участков, а не земельных долей);

- 9 тыс. га земли физических лиц-дольщиков используются в соответствии с краткосрочными договорами, по которым есть задолженность по выплате арендой платы, что является одним из оснований к расторжению договора аренды и отказа дольщиков от дальнейшего продления отношений;
- 1 тыс. га земли находится в муниципальной собственности, которая используется по краткосрочным договорам аренды, фактически незаконным в связи с отсутствием должной идентификации земельных участков;
- 1 тыс. га земли относится к так называемым «невостребованным долям» и используется по краткосрочным договорам аренды, заключенным с администрацией района, которая не имела никаких прав на распоряжение имущественными правами физических лиц;
- 3 тыс. га – земля, используемая без каких-либо юридических оснований и документов.

Таким образом, фактическое владение можно подтвердить только на 3 тыс. га из 20 тыс. га. Существует значительный риск ухода собственников земельных долей к другому инвестору (продажа земельных долей), предъявления требований об истребовании земельных участков из чужого незаконного владения, привлечения к административной ответственности за самозахват земель и использование участков без надлежаще оформленных документов.

ствили сделки купли-продажи долей в уставном капитале, которые фактически являются недействительными. Встречаются также случаи, когда общество имеет отрицательную структуру баланса на протяжении трех лет подряд, что является основанием для его ликвидации в соответствии со ст. 20 Закона «Об обществах с ограниченной ответственностью».

Негативные ситуации могут возникать не только при проведении сделок по первому варианту, но и при приобретении части активов – производственных зданий и сооружений, земель сельскохозяйственного назначения. В данном случае должна производиться не только проверка на юридическую чистоту оформленных прав, но исследование фак-



Процедура проверки прав на объекты недвижимости требуется и при получении кредитов, когда кредитные обязательства обеспечиваются залогом. Хотелось бы обратить внимание, что Сбербанк РФ и Россельхозбанк выдают кредиты не только под залог права собственности на земельные участки, но и под залог долгосрочных прав аренды на земельные участки (не менее пяти лет). Поэтому стоит обратить внимание на оформление своих прав на земли в соответствии с требованиями действующего законодательства.

### Как проходит DueD и почему процедура может не состояться

DueD предполагает совместную работу консультантов и сотрудников проверяемой компании (бухгалтерия, юристы и др.). Обязательной процедурой является запрос документов и пояснений от сотрудников предприятия, проходящего проверку. Документы могут быть запрошены как в копиях для дальнейшей работы в офисе консультанта, так и в оригиналах, для удостоверения их подлинности и фактического существования.

Процедура DueD, как правило, проводится в несколько этапов:

- выезд консультантов в компанию, первичный анализ документов, представление запросов, переговоры с руководством и сотрудниками компании;

«Сбербанк РФ и Россельхозбанк выдают кредиты не только под залог права собственности на земельные участки, но и под залог долгосрочных прав аренды на земельные участки (не менее пяти лет). Поэтому стоит обратить внимание на оформление своих прав на земли в соответствии с требованиями действующего законодательства».

- анализ полученных документов, подготовка дополнительных запросов (проводится вне офиса проверяемой компании);
- составление отчета на основании полученных данных.

При неправильном понимании конечного результата процедуры DueD сотрудниками компании можно столкнуться с сопротивлением в ходе проведения проверки, поэтому руководители проверяемой компании должны объяснить работникам цели и задачи проведения процедуры DueD, помочь создать комфортную психологическую обстановку для совместной работы штатных сотрудников и привлеченных консультантов.

В случае, если проверяемая компания отказалась от предоставления части запрашиваемых документов или пояснений по возникающим вопро-

### \* КОГДА ВАМ МОЖЕТ ПОНАДОБИТЬСЯ DUED:

- при получении кредита;
- при продаже своего бизнеса либо при покупке действующего бизнеса;
- при привлечении иностранного партнера или инвестора, чтобы показать свою открытость и прозрачность;
- при проверке надежности и платежеспособности своего контрагента;
- при покупке акций или долей компании, или бизнеса в целом;
- для понимания и совершенствования собственного бизнеса;
- при принятии решения о выпуске облигационного займа или выходе на IPO.

сам, консультанты делают отметку в отчете. Именно это является одной из наиболее часто возникающих проблем при подготовке объективного и всестороннего отчета.

Нам приходилось сталкиваться с такими ситуациями, когда высшее руководство компании принимало решение о проведении проверки, а региональные менеджеры настраивали сотрудников вверенных им компаний против консультантов, комментируя проверку следующими словами: «Сейчас найдут ваши ошибки, вас всех уволят, и работать вместо вас будут консультанты». Очевидно, что такой настрой не способствует быстрому достижению результата процедуры DueD, более того, он провоцирует сокрытие достоверной информации. Иногда сделки срывались именно из-за саботажа со стороны рядового персонала, который не понимал целей DueD.

Безусловно, со стороны продавца могут возникнуть опасения о дальнейшем использовании информации, полученной во время проверки, и фактор доверия к консультанту играет высокую роль. На сегодняшний день рынок консалтинговых и юридических услуг становится открытым и прозрачным, выбрать достойного консультанта можно, наилучший способ – рекомендация ваших знакомых и бизнес-партнеров.

Если вы хотите, чтобы ваш бизнес оставался в обойме, желаете формировать новые взаимосвязи для вашего бизнеса, понимаете необходимость модернизации производства, развития отношений с инвесторами, планируете выход на международный рынок, необходимо понять, что требование к прозрачности деятельности сегодня – это не мода, а необходимость для компаний, претендующих на лидирующие позиции на своих рынках.

Принцип «Знай своего партнера» становится основополагающим при выборе формы бизнес-партнерства и договорных условий реализации проекта или сделки.

Не стоит строить иллюзий, что профессионально проведенное исследование устранил все риски, но оно позволяет их существенно снизить.

Результаты DueD помогают удостовериться в том, что в документах полностью и правдиво раскрывается информация о компании; компанией предприняты все меры против завышения фирмой своих активов и сокрытия долгов и убытков; проанализирована доходность бизнеса в прошлом и вероятность денежных потоков в будущем. **КС**

# Хорошо упакованный успех.



**THEEGARTEN**  **ПАКТЕС**

The smarter solution in packaging.

В 1994 году кёльнское предприятие «Розе-Теегартен» приобрело дрезденского производителя упаковочного оборудования фирму «Пактек», которая в свое время входила в состав комбината «Нагема». С этого времени слившиеся предприятия носят название «Теегартен-Пактек», олицетворяющее развитие комплексные решения в области упаковочных технологий. Это относится как к традиционной области как упаковка кондитерских изделий и других пищевых продуктов, а также к упаковке непищевых продуктов. Будучи одним из ведущих производителей в мире, мы предлагаем Вам ознакомиться с новшествами нашей продукции. Это позволит Вам вместе с нами достичь стабильных успехов на глобальном рынке. Обратитесь к нам! Наши специалисты уже сегодня работают над решениями в области упаковочных технологий завтрашнего дня.



**Modern Bakery**  
Moscow / Russia  
10.10. - 13.10.2011  
Hall 3 Booth 3.H.7.4

THEEGARTEN-PACTEC GmbH & Co. KG  
Breitscheidstr. 46  
D – 01237 Dresden  
Tel.: +49 351 2573-0  
Fax: +49 351 2573-329  
pactec@theegarten-pactec.de  
www.theegarten-pactec.com



## СЛАДОСТЬ – ВСЕГДА В РАДОСТЬ!



Посетите нас  
Москва  
10-13.10.2011  
Павильон 7  
Стенд 7.D.11

Отдельные машины и полные автоматические линии для производства печенья и пряников (тестомесы, системы подачи замеса, ротационные и роторно-штампующие машины, линии ламинации, мультиэкструдеры, туннельные печи, системы охлаждения).



ООО «ППТК» — официальный представитель  
Padovani в России.

[www.pptk.ru](http://www.pptk.ru)



**ППТК**

Санкт-Петербург, Галерная ул. 30 литер «А», оф. 1Н  
т. (812) 325 46 75, 570 12 26. e-mail: info@pptk.ru



Подготовила: **Светлана Карельская**

#### \* СПРАВКА

Лизинг – форма долгосрочной аренды, связанная с передачей в пользование оборудования, транспортных средств, недвижимого имущества.

# Лизинг: брат или не брат?

**Э**тот вопрос задают себе сегодня многие руководители предприятий. И неудивительно, ведь специалистов, компетентных в данных вопросах, во многих компаниях нет, особенно если речь идет о среднем и малом бизнесе. При наличии же доступной информации об особенностях лизинга можно если не принять конкретное решение, то хотя бы четко знать, на что вы идете.

На сегодняшний день в России достаточно распространенным инструментом финансирования как для физических, так и для юридических лиц является кредит. Однако пред-

приниматели зачастую пользуются кредитом скорее не потому, что не хотят использовать лизинг, а потому, что о кредите они знают гораздо больше – практически каждый брал его как частное лицо. К тому же, эту услугу, как правило, активно предлагает обслуживающий предприятие банк.

При этом те, кто имел опыт лизинга оборудования, считают, что лизинг – один из самых экономически эффективных, а также удобных способов обновления и наращивания основных средств предприятия по сравнению с другими способами приобретения оборудования.

О том, что такое лизинг, на данный момент основная масса предпринимателей знают лишь примерно. Рассмотрим данный вид услуги подробно, а также попробуем разобраться в ее преимуществах и недостатках.

## Лизинговый четырехугольник

В сделке лизинга, как правило, задействованы четыре стороны: лизингодатель, лизингополучатель, продавец и страховщик.

Лизингодателем является лизинговая компания, которая в ходе реализации сделки за свой счет приобретает у продавца имущество в собственность и предоставляет его лизингополучателю в качестве предмета лизинга за плату на срок и на условиях, оговоренных условиями договора, во временное владение и пользование.

Лизингополучатель – предприниматель или предприятие, которые в соответствии с договором лизинга получают от лизинговой компании предмет лизинга за плату на срок и на условиях, оговоренных в условиях лизингового договора, во временное владение и пользование для использования в предпринимательских целях.

Продавец – это поставщик оборудования, который в соответствии с договором купли-продажи с лизингодателем предоставляет последнему в обусловленный срок и на определенных условиях имущество, выбранное лизингополучателем и являющееся предметом лизинга. Поставка и передача предмета лизинга лизингодателю или лизингополучателю производится продавцом в соответствии с условиями договора купли-продажи, заключаемого между поставщиком и лизингодателем.

Страховщик – это страховая компания, которая, как правило, является партнером лизингодателя или лизингополучателя. Она участвует в сделке лизинга, осуществляя страхование имущественных, транспортных и других возможных видов рисков, связанных с предметом и/или сделкой лизинга.



**PERFOCOM**

**ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ ПРОТИВНИ**

для отечественного и импортного оборудования

- плоские • волнистые • перфорированные
- с антипригарным покрытием

Изготовление под заказ. Доставка.

**ООО «Перфоком»**  
Н.Новгород, просп. Гагарина, 178  
тел./факс: (831) 461-87-87, 469-37-78  
e-mail: info@perfocom.ru

**ПРЕДСТАВИТЕЛЬСТВА:**

**Москва:**  
(498) 662-45-77, 662-45-78  
e-mail: moskva@perfocom.ru

**Санкт-Петербург:**  
(812) 704-19-41, 704-60-05  
e-mail: spb@perfocom.ru

**Казань:**  
(843) 273-04-71, 273-27-50  
e-mail: kazan@perfocom.ru

**Краснодар:**  
(861) 234-28-22, 234-28-99  
e-mail: krasnodar@perfocom.ru

**Самара:**  
(846) 954-30-27, 954-43-51;  
e-mail: samara@perfocom.ru

**www.perfocom.ru**



## ЭФФЕКТИВНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ВАФЕЛЬ



**БОЛЬШЕ ИДЕЙ  
БОЛЬШЕ ПРЕИМУЩЕСТВ  
БОЛЬШЕ ГИБКОСТИ**

### Линия для выпуска полых вафельных изделий SWAK-GEKKO

Новая конструкция вафельных плит обеспечивает возможность расширения ассортимента.

### Высокопроизводительная линия для выпуска плоских вафельных изделий SWAKT-HC

Больше эффективности благодаря высокой производительности: до 80 вафельных листов большого формата в минуту.

[www.haas.com](http://www.haas.com)





**В качестве предмета лизинга на хлебопекарных предприятиях и в агрохолдингах, как правило, выступают следующие виды оборудования:**



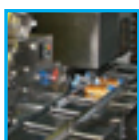
складское оборудование;



сельскохозяйственная техника;



системы водоснабжения, отопления и кондиционирования;



упаковочное оборудование;



торговое оборудование;



системы охраны;



технологическое оборудование;



вычислительная и офисная техника;



транспорт.

Возникает вопрос: почему образуется четырехугольник? С лизингополучателем и страховщиком все понятно, но зачем нужна лизинговая компания? Почему само предприятие-изготовитель оборудования не может предоставлять лизинговые услуги? Дело в том, что, по действующему законодательству, лизинговая деятельность должна являться единственным видом деятельности юридического лица. Исходя из этого, лизингодателем может быть либо самостоятельная, либо аффилированная с банком лизинговая компания. Многие производители хлебопекарного оборудования довольно успешно сотрудничают с лизинговыми компаниями и при вашем желании заключить с ними договор о лизинге направят вас к фирме, которая оказывает для них данный вид услуги.

### Механизм сделки

Порядок заключения договора лизинга определяет лизинговая компания. В России большинство таких компаний организовано при банках, и их требования во многом аналогичны условиям для получения банковского кредита: лизингополучатель должен иметь устойчивое финансовое положение и финансовые потоки, которые не должны прекращаться полностью при монтаже поставляемого оборудования; наличие ликвидных активов, которые могут являться обеспечением по условиям, вытекающим из договора лизинга.

Большинство лизинговых компаний начинают переговоры с потенциальными клиентами с просьбы предоставить бизнес-план проекта, для осуществления которого требуется лизинговое оборудование. Именно на этапе оценки бизнес-плана лизингодатели отсеивают почти половину предлагаемых проектов. Как правило, отклоненные проекты остаются без рассмотрения во многом из-за отсутствия правильно подготовленного бизнес-плана.

Финансовый лизинг предусматривает выплату арендатором в течение периода действия контракта сумм, покрывающих полную стоимость амортизации оборудования, а также прибыль арендодателя. По истечении срока действия договора арендатор может вернуть объект лизинга арендодателю, заключить новый контракт на аренду или выкупить объект лизинга по остаточной стоимости.

### За и против

Если амортизация оборудования, взятого в кредит, идет по обычной схеме и составляет от 5 до 15 лет – в зависимости от типа оборудования, то амортизация лизингового оборудования в 3 раза быстрее. Соответственно, налог на имущество, который платит предприятие, будет намного меньше. При этом, во многих случаях НДС, содержащийся во всех лизинговых платежах, можно предъявить к вычету в полном объеме, а в ряде случаев его платит сама лизинговая компания.

Кроме того, лизинговые платежи в полном объеме можно относить на затраты, тем самым получая экономию по налогу на прибыль.

Таким образом, благодаря налоговым льготам, итоговое удорожание оборудования или транспорта получается на 10-15% ниже, чем в случае использования кредита. Однако отметим, что к предприятиям, ведущим налогообложение по вмененной системе, налоговые льготы по НДС и налогу на прибыль не применимы.

Брать или не брать оборудование в лизинг – решайте сами, но если в итоге ваши «за» перевесят – работайте только с компаниями, имеющими достойную репутацию на рынке. **КС**



# ООО "ЭКМА-КОНФИ"

## Проектирование и изготовление оборудования для кондитерской промышленности

Монтаж, пуско-наладочные работы,  
технологическое сопровождение,  
обучение, лизинг.  
Товар сертифицирован



Механизированные поточные линии производства

- сбитых сортов конфет
- желейного и формового мармелада
- куполообразных кремовых сортов конфет
- зефира, карамели
- линии глазирования и многое другое.

а так же  
различные машины и агрегаты,  
обеспечивающие технологический процесс  
производства кондитерских изделий



620100 Екатеринбург-100, а/я 1033  
Сибирский тракт, 8 "б", оф. 203  
тел./факс: (343) 264-66-32, 262-53-85, 261-23-03  
[www.ekma.ru](http://www.ekma.ru), e-mail: [info@ekma.ru](mailto:info@ekma.ru)

реклама

## И Всё-таки она Вертится!

Оборудование для промышленного производства блинов, оладьев, омлетов, производительностью от 1200 до 5000 шт. в час.

### balpe



Посетите нас  
Москва  
10-13.10.2011  
Павильон 7  
Стенд 7.D.11



ППТК

Санкт-Петербург, Галерная ул. 30 литер «А», оф. 1Н  
т. (812) 325 46 75, 570 12 26. e-mail: [info@pptk.ru](mailto:info@pptk.ru)

реклама





Автор: **Людмила Дитяшева**,  
продукт-менеджер по оборудованию для  
промышленной гигиены ЗАО «ШАЛЛЕР»

Компания: **ЗАО «ШАЛЛЕР»**  
РФ, 115054 Москва,  
Павелецкая площадь, 2, стр. 2,  
тел.: +7 (495) 797-63-33, +7(495) 799-97-65,  
факс: +7 (495) 797-63-44  
e-mail: office.moskau@schalleraustria.com

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

# Гигиена персонала: новые решения

**П**роизводители оборудования, стараясь идти в ногу с рынком, учитывают все его изменения, нюансы и потребности. В соответствии с ними они совершенствуют свое оборудование, разрабатывают новые решения и предлагают интересные идеи.

Следуя этой тенденции, один из партнеров компании SCHALLER LEBENSMITTELTECHNIK®, немецкий производитель ИТЕС, которого по праву можно считать флагманом в области гигиенического оборудования, представил новинки, отличающиеся не только новаторскими решениями, но и приемлемой стоимостью. Последнее – особенно важно для любого производства, выходящего из недавних кризисных условий. В данной статье будет рассказано о новинках в ассортименте гигиенической техники, предлагаемых компанией «ШАЛЛЕР».

Многие знают о том, что до 80% рисков, возникающих на производстве, связаны с занесением грязи и бактерий, которые попадают на руках персонала, не обработанных должным образом. С данной проблемой помогут справиться специальные устройства – санпропускники.

В экономичной по стоимости новинке – санпропускнике тип 23874 дезинфекция рук, а также очистка подошв рабочей обуви осуществляются в принудительном режиме. Дальнейший проход в цех работнику, намеренно пропустившему этап дезинфекции рук, будет заблокирован при помощи турникета. Таким образом, с помощью санпропускника происходит не только должная обработка персонала, но и контроль доступа в производственную зону. Это является гарантией защиты сырья и готовой продукции от бактерий, которые персонал может занести на производство. Поскольку турникет работает в реверсе, выход персонала из цеха также осуществляется через санпропускник, при этом происходит очистка и дезинфекция подошв.

Данная модель санпропускника может быть оснащена раковиной для мой-



1. Дезинфектор для рук Manotizer  
2. Турбосушилка для рук AirBlade

3. Санпропускник  
4. Гигиеническая станция Traditio Complete

ки рук, обеспечивающей более тщательную обработку рук персонала, занятого на производстве.

Если в цехах технологический процесс сопровождается более сильными загрязнениями, их рекомендуется оснастить устройствами для очистки обуви. Для решения данной задачи ИТЕС разработала еще одну новинку – гигиеническую станцию Traditio Complete тип 23822. Удобство и преимущество этого решения заключаются в том, что персонал может в одном месте не только обработать подошвы, но также помыть руки. В этой установке механическая очистка с помощью щеток сочетается с обработкой дезинфекционным раствором.

Гигиеническая станция является компактной, эффективной и предотвращает дальнейший разнос грязи при перемещении работников в другие, менее загрязненные отделения и зоны производства.

Как уже отмечалось выше, гигиене рук персонала необходимо уделять пристальное внимание. Поэтому после мойки рук и перед последующей дезинфекцией немаловажно гигиенично их высушить. С такой задачей отлично справится очередная новинка – турбосушилка для рук AirBlade 03. Сушка происходит бесконтактным способом с помощью очень мощного воздушного потока и занимает всего 10 секунд. Высокогигиеничный способ сушки

рук достигается благодаря встроенному в устройство HEPA-фильтру, который улавливает более 99,9% бактерий из воздуха.

Следующей новинкой, о которой стоит упомянуть, является недорогой и компактный дезинфектор для рук Manotizer тип 23704. Для того чтобы обработать руку, достаточно поднести ее к специальной форсунке, из которой на ладонь автоматически подается точная доза дезинфектанта. Пятилитровая канистра с дезинфицирующим средством надежно запирается в корпусе из нержавеющей стали. Сигнальные лампочки визуально облегчают процесс обработки.

Данное устройство можно установить в любом месте, где требуется дополнительная обработка рук дезинфицирующим средством, например, в столовой, санитарном шлюзе и т. д.

В заключение хотелось бы еще раз отметить, что, несмотря на неизменно высокое качество представленных новинок, стоимость их приемлема для всех производств: от совсем небольших до крупных промышленных предприятий. Таким образом, у каждого производителя есть прекрасная возможность для дальнейшего экономического оснащения гигиеническим оборудованием и внедрения у себя новых, более строгих стандартов санитарии и гигиены для выпуска продукции высшего качества. ■



## Упаковочные решения для сохранения свежести

Компания SEALPAC® имеет богатый опыт в разработке решений для длительного сохранения свежести хлебобулочных изделий в упаковке в модифицированной газовой атмосфере. Благодаря тому, что пленка подвергается термоформованию, можно разработать индивидуальные упаковки для таких хлебобулочных изделий, как пита, багет, булочки для хот-догов, гамбургеры и т.д. Упаковка может быть выполнена как из мягких, так и из жестких пленок.

Это и многие другие комплексные упаковочные решения эксклюзивно предлагает на российском рынке компания SCHALLER LEBENSMITTELTECHNIK®.



Термоформер RE20



Приглашаем Вас  
на наш стенд на выставку  
АГРОПРОДМАШ-2011  
10-14 октября 2011 г.  
Москва, ВК "Экспоцентр"  
пав. 2, зал 1



**SCHALLER®**  
LEBENSMITTELTECHNIK

Превратим идею в Ваш успех!

SCHALLER TECHNOLOGY® | WIBERG® | STAR MIX® | VORAN®  
ITEC® | FREUND | HOLAC® | LASKA | SEPAMATIC® | KNECHT  
INJECT STAR® | NOCK® | REX® | TIPPER TIE TECHNOPACK®  
TIPPER TIE ALPINA® | SCHALLER THERMOSTAR® | DOLESCHAL  
TOWNSEND | HEINEN FREEZING | WEBER® | SEALPAC®  
KOMET | BIZERBA | HAAS

SCHALLER LEBENSMITTELTECHNIK®

ЗАО "ШАЛЛЕР"

РФ 115054, Москва

Павелецкая площадь, дом 2, стр. 2

Тел.: +7-495-797 63 33, Факс: +7-495-797 63 44

e-mail: office.moskau@schalleraustria.com





Компания: **«АГРО-3»**  
 тел.: +7 (495) 721-20-77  
 www.agro3.ru

Автор: **Роза Еркинбаева,**  
 главный специалист департамента  
 хлебопекарного оборудования

# Стратегия развития: разумный выбор

**В**ыбор стратегии развития — один из наиболее актуальных вопросов последнего времени для большинства российских хлебопекарных предприятий. Ведь не секрет, что хлебопеки работают в очень сложных условиях. Цены на муку увеличиваются с завидным постоянством, растут коммунальные платежи, стоимость энергоносителей и т. д. И в то же время уровень цен на основную продукцию отрасли строго контролируется государством.

Все это заставляет производителя выбирать индивидуальную стратегию. Кто-то максимально снижает цены, работая на пределе рентабельности. Кто-то уменьшает объемы, расширяет ассортимент. Оптимальным, по мнению **Владимира Ивановича Малек, генерального директора ЗАО «Вологодский хлебокомбинат»**, является разумное сочетание всех методов, с одной оговоркой: невысокие цены — не за счет качества изделий, а благодаря сокращению затрат.

«Наш выбор — это современное рентабельное производство, качественная продукция, максимальное снижение доли ручного труда и производственных издержек, — считает Владимир Иванович. — А это означает экономию сырья, энергии, площадей, сокращение потерь и времени производства, грамотную организацию рабочего процесса. И ключевую роль здесь играет современное высокотехнологичное оборудование, ведь от его возможностей зависят и расход сырья, и энергопотребление, и количество рабочих рук, и качество готового продукта».

Реализуя данную стратегию, руководство «Вологодского хлебокомбината» еще в конце 2007 года приступило к масштабной модернизации производства, которая не останавливалась даже во время кризиса и к настоящему времени полностью оправдала надежды, обеспечив предприятие отличные результаты как по рентабельности, так и по конкурентным позициям на рынке хлебобулочных изделий.

Сегодня «Вологодский хлебокомбинат» — это ведущее предприятие Вологодской области. Основанное еще в 30-х годах прошлого века производство к 1963 году выросло в крупный комбинат и в настоящее время демонстрирует высокий уровень технической оснащенности, отличное качество широкого ассортимента выпускаемой продукции.

Выбранная предприятием стратегия, ориентированная на высокопроизводительные автоматизиро-

## ПРЯМАЯ РЕЧЬ



## Владимир Малек,

генеральный директор ЗАО «Вологодский хлебокомбинат»:

*«Ключевую роль играет современное высокотехнологичное оборудование, ведь от его возможностей зависят и расход сырья, и энергопотребление, и количество рабочих рук, и качество готового продукта».*

ванные линии, оказалась правильной. Сегодня на комбинате запущены и работают: линия фирмы Fritsch по изготовлению разнообразной мелкоштучной продукции; чешская батонная линия (J4 и Moros); автоматизированная линия охлаждения, нарезки и упаковки батонов и формового хлеба (Vulcanus и Hartmann); а также высокопроизводительные немецкие тестомесы Diosna, экономичные ротационные печи MIVE, автоматическая упаковочная машина Falcon фирмы PFM, позволяющая упаковывать булочки, пирожки, слойки, плюшки и другую продукцию по одной, две и три штуки.

В целом, преимущества новой техники существенные. Если говорить о линии Fritsch, то она позволила значительно расширить ассортимент, добиться очень высокого и стабильного качества всей выпускаемой номенклатуры изделий, сократить эксплуата-

ционные расходы и количество персонала. Раньше на производстве мелкоштучных изделий было задействовано до 40 человек. Теперь автоматизированную линию обслуживают всего 4 специалиста, включая оператора, изготовителя начинок и двух рабочих на приеме продукции.

«Мы выпускаем на новой линии практически всю мелкоштучную продукцию (4-4,5 тонны в сутки), более 100 наименований, включая булочки, ватрушки, пироги и пирожки с начинкой и «сеточкой», плюшки, витушки, слойки, ушки, круассаны, конверты, а также пиццы, хлебцы, чиабатта и фокаччо, – говорит **Елена Валентиновна Хомич, заведующая лабораторией**. – Линия позволяет легко перенастраиваться с одного продукта на другой, оперативно менять объемы производства (работа в один или несколько рядов), что очень удобно для изготовления пробных партий новых изделий и в случае сезонного снижения сбыта».

Установленные в булочном цехе немецкие печи фирмы MIVE обеспечивают значительную экономию при высоком качестве выпечки,

ной службы «АГРО-3» оперативно осуществили запуск батонной линии, отработав технологию производства под требуемые предприятием стандарты качества и внешнего вида батона (с тонкой золотистой корочкой). Оптимальным оказалось также их предложение по использованию льдогенератора для достижения требуемой температуры теста перед формованием мелкоштучной продукции.

Коллектив «Вологодского хлебокомбината» успешно и быстро освоил новое оборудование. Но это и не удивительно, так как операторами здесь работают специалисты с высшим техническим образованием. Программа обучения и профессионального совершенствования персонала, действующая на комбинате, дает хорошую отдачу, грамотные специалисты и патриоты – залог успеха предприятия в целом. А успехи впечатляют: огромное количество наград высшего достоинства самых престижных российских и международных выставок и конкурсов, по-



продукция получается равномерно пропеченная и окрашенная, с развистой пористостью, ароматная.

Что касается тестомесильного отделения, то машины Diosna осуществляют качественный замес и щадящую обработку теста.

В цехе по производству батончиков надежно работает тесторазделочное оборудование шведской фирмы Glimek. Расстойная камера чешской компании MOPOS стабильно выдерживает температуру с точностью до десятых градуса, обеспечивая отличное качество окончательной расстойки заготовок перед выпечкой. Энергосберегающая туннельная печь J4, укомплектованная механическим надрезчиком, успешно завершает процесс, выпекая изделия с безупречным товарным видом и качеством, причем без использования улучшителей.

«Автоматизированная батонная линия обеспечила увеличение производительности в 4 раза (до 12 тонн в смену), а обслуживают ее всего два оператора, – рассказывает **Валентина Викторовна Горина, начальник цеха по производству хлеба и батончиков**. – Внедрение новой автоматической линии охлаждения, нарезки и упаковки батончиков и формового хлеба позволило высвободить до 15 человек и увеличить срок реализации продукции до 5 суток».

Реконструкцию на хлебокомбинате осуществляла компания «АГРО-3». Эту фирму и ЗАО «Вологодский хлебокомбинат» связывают давние и успешные партнерские отношения, включая удачный опыт сотрудничества по модернизации склада бестарного хранения муки и системы транспортирования сыпучих продуктов в тестомесильное отделение.

Профессиональный и комплексный подход специалистов «АГРО-3» к проекту модернизации, включая подбор оборудования и все экономические расчеты, а также грамотно и качественно проведенные монтажные и пуско-наладочные работы заложили основу дальнейшей бесперебойной эксплуатации новой техники. Инженеры сервис-

Общая производительность хлебокомбината составляет около 70 тонн в сутки, из которых 45 тонн – это хлеб и батончики, по 4 тонны в сутки – мелкоштучная продукция и бараночные изделия, 2 тонны – торты и пирожные и около 15 тонн в сутки – пряники, печенье, вафли и пр.



пулярность продукции у потребителей, высокий авторитет в отрасли.

Общая производительность хлебокомбината составляет примерно 70 тонн в сутки, из которых 45 тонн – это хлеб и батончики, по 4 тонны в сутки – мелкоштучная продукция и бараночные изделия, 2 тонны – торты и пирожные и около 15 тонн в сутки – пряники, печенье, вафли, сухари и пр.

У предприятия есть свой транспортный цех, 80 собственных торговых точек, через которые реализуется до 35% продукции. Это определенная страховка от рисков и хорошее подспорье для стабильного сбыта.

Не за горами новые проекты по модернизации предприятия, включая автоматизированные линии для производства формового хлеба и батончиков на базе чешских печей. Есть планы по механизации и автоматизации кондитерского и бараночного цехов на основе современного европейского оборудования. Движение, развитие, рост – основные принципы стратегии успеха «Вологодского хлебокомбината». ■



Компания: **ООО «Бестек»**  
 Ростов-на-Дону, ул. 14 линия, 88  
 тел./ф.: +7(863)283-28-09 (08,07,06,05)  
 e-mail: info@besteq.ru  
 skype: besteq08  
 www.besteq.ru



## Новая пневматическая бараночная машина Ж7-ХФМ

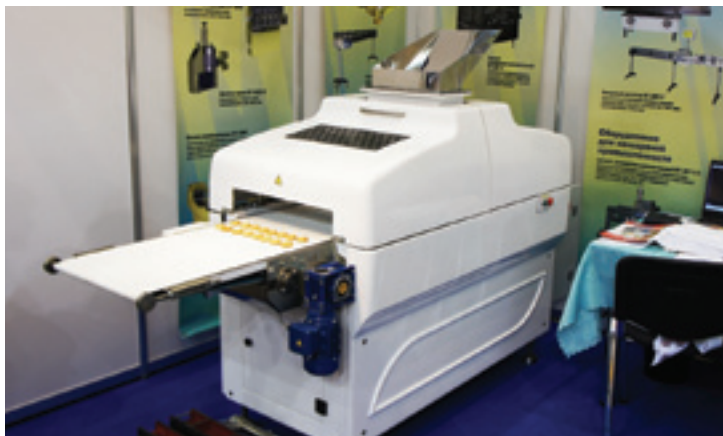
Перспективная новинка на рынке оборудования для изготовления бараночных изделий

ОАО «Барский машиностроительный завод» приступил к серийному выпуску новой пневматической универсальной делительно-раскаточной машины нового поколения Ж7-ХФМ для производства сушек, баранок и бубликов. Машина Ж7-ХФМ предназначена для деления теста и формирования бараночных изделий с их порядной укладкой на антиадгезионную ленту конвейера. На машине установлен пневмоэлектрический привод, управляемый интеллектуальным реле. Эта современная бараночная машина обладает неоспоримыми преимуществами перед главными своими конкурентами на российском рынке и перед машиной предыдущего поколения «Барского машиностроительного завода» – механической универсальной делительно-закаточной машиной Б-4-58-Д.

Машина Ж7-ХФМ является универсальной и производит тестовые заготовки и для баранок, и для сушек, и для бубликов, в отличие от других бараночных машин, которые не могут похвастаться такой универсальностью.

Исполнительные органы новой бараночной машины Ж7-ХФМ выполнены так, что пневмоцилиндры разгружены от всех усилий, кроме осевых. Это значительно повышает долговечность пневмоцилиндров и положительно влияет на качество тестовых заготовок. В Ж7-ХФМ есть механизм очистки ленты конвейера на холостом участке, что способствует нормальной плановой работе и, кроме того, защищает направляющие раскатывающего цилиндра от загрязнений. Двухступенчатая система регулировки массы тестовых заготовок позволяет максимально точно отрегулировать этот параметр электрическим способом, а если это необходимо, то и механическим. Пневматическая Ж7-ХФМ работает тихо по сравнению с бараночной машиной предыдущего поколения (механической Б-4-58-Д), требует меньше затрат на эксплуатацию, благодаря лучшим по сравнению с конкурентами показателям и техническим характеристикам.

Ж7-ХФМ имеет дизайн европейского типа, снабжена системой безопасности, удобна в управлении, легка в эксплуатации, санитарной обработке и, что немало-



важно, имеет конкурентную цену – важнейший фактор для большинства руководителей хлебопекарных и кондитерских производств, при этом сохраняя высокое качество исполнения.

Цена Ж7-ХФМ значительно ниже, чем у ближайших конкурентов, что позволяет улучшить показатели окупаемости машины. Так что на российском рынке оборудования для производства баранок, сушек и бубликов появился новый лидер – бараночная машина Ж7-ХФМ – продолжатель славного имени знаменитой бараночной машины Б-4-58-Д! Статус-кво восстановлен!

С ноября 2010 года первые бараночные машины Барского завода Ж7-ХФМ работают на Киевском хлебокомбинате №11, а с февраля 2011 года – на Львовском концерне «Хлебпром» и уже получили наивысшие оценки и рекомендации хлебопроизводителей этих заводов. А уже в начале лета появились первые серийные экземпляры новой пневматической бараночной машины. При этом, «Барский машиностроительный завод» не намерен снимать с производства машину предыдущего поколения Б-4-58-Д, т. к. это оборудование для производства сушек, баранок и бубликов до сих пор пользуется хорошим спросом.

ООО «Бестек» – официальный дилер Барского машзавода в России – уже сейчас принимает заявки на новое бараночное оборудование. Свои универсальные бараночные машины ждут уже 3 производителя хлебопродуктов из России, которые ранее производили бублики, сушки и баранки на машинах предыдущего поколения Б-4-58-Д, а сейчас наметили техническое перевооружение своего производства с помощью новейшей пневматической машины Ж7-ХФМ!

Рады сообщить, что обе бараночные машины, Ж7-ХФМ и Б-4-58-Д, будут представлены на совместном стенде «Барского машиностроительного завода» и компании «Бестек» на выставке «Современное хлебопечение-2011» в Москве с 10 по 13 октября 2011 года, ЦВК «Экспоцентр». Приглашаем всех желающих лично оценить все достоинства и преимущества новинки – пневматической бараночной машины Ж7-ХФМ. Ждем Вас в павильоне №7, стенд 7.D.10. **Р**



**Acemal**

**New**

**Your solution for waffles and cookies industries**

**Acemal nv**  
 Ninooftsesteenweg 150  
 1500 Halle  
 Belgium  
 tel: +32 (0)2 356 67 82 / fax: +32 (0)2 356 73 63  
 e-mail: [acemal@acemal.com](mailto:acemal@acemal.com)  
[www.acemal.com](http://www.acemal.com)



**Комплексный анализа  
качества зерна,  
муки и теста**

**МИКСОЛАБ**



- ▲ Определяет основные реологические характеристики муки и теста : ВПС, время образования, стабильность теста, разжижение клейковины при замесе и выпечке, вязкость теста,амилолитическую активность, ретроградацию крахмала и многое другое.
- ▲ Позволяет точно определить качество используемой муки и получаемого теста и их соответствие требованиям производственных линий.
- ▲ Идентифицирует проблемные моменты и даёт рекомендации по улучшению.
- ▲ Имитирует все этапы пекарного процесса от замеса теста до готового изделия.

**ТОЧНЫЙ**



**НАДЁЖНЫЙ**



**СООТВЕТСТВУЕТ  
СТАНДАРТАМ  
AACC – ICC –  
ГОСТ Р**



20, avenue Marcellin Berthelot • 92396 Villeneuve-la-Garenne • FRANCE

Тел. : + 33 1 41 47 50 29 • Факс. : + 33 1 41 21 07 10 • Mail : [info@chopin.fr](mailto:info@chopin.fr) • [www.chopin.fr](http://www.chopin.fr)

Photo credits : [www.istockphoto.fr](http://www.istockphoto.fr) - © itestro, © .shock, © AGITA LEIMANE, © Magdalena Kucova, © Dr. Heinz Linke, © Elena Elisseeva, © FotografiaBasica.

**CHOPIN**  
TECHNOLOGIES



# RONDO на выставке «Современное Хлебопечение»

**R**ONDO и самая важная выставка для российского рынка имеют давние партнерские отношения. Именно поэтому компания и в этом году приняла решение поддержать «Современное Хлебопечение» в качестве серебряного спонсора.

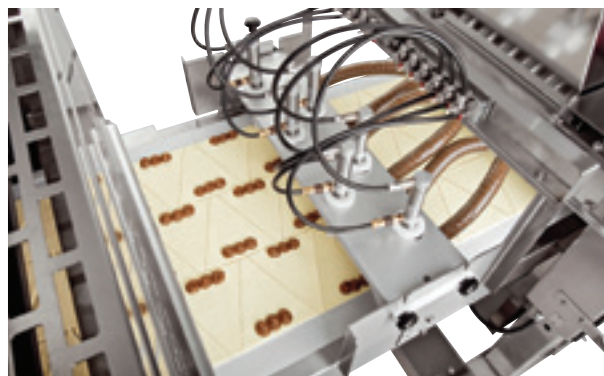
На стенде 7.C.14, в павильоне 7.5 RONDO покажет широкий спектр решений и идей, как для небольших пекарен, так и для промышленных производителей. В этом году RONDO, мировой лидер в области технологий раскатки и формовки теста, сделает акцент на оборудовании для изготовления скрученных изделий.

В первую очередь, на «Современном Хлебопечении» компания представит новую машину для производства круассанов Curl & More. Это инновационное оборудование рассчитано на автоматическое производство скрученных изделий любого вида: круассанов с начинкой и без, багетов, соленых палочек и др. За способность перерабатывать большое количество начинки Curl & More уже была удостоена многих международных наград за прорыв в области инноваций. Для выставки «Современное Хлебопечение» специалисты RONDO подготовили нечто особенное: они покажут, как на линии Curl & More можно производить булочки для хот-догов.

Помимо этого, на стенде RONDO Вы увидите и узнаете многое другое. Наряду с высокопроизводительной гибкой машиной Curl & More будут показаны уникальная линия для бестрессовой формовки тестового полотна Smartline, различные тестораскаточные машины, а также Rondopress и Rondinette.

Как и на каждой выставке «Современное Хлебопечение» посетители смогут на стенде RONDO увидеть демонстрации различных изделий. Точная программа демонстраций будет своевременно опубликована на сайте компании ([www.rondo-online.ru](http://www.rondo-online.ru)).

RONDO приглашает всех посетить **стенд 7.C.14 в павильоне 7.5** на выставке «Современное Хлебопечение 2011», которая пройдет в Москве с 10 по 13 октября в Экспоцентре на Красной Пресне. **В**



При определенном размере круассанов соотношение начинки и теста на линии Curl & More составляет 1:1.



На линии Curl & More можно производить большие и маленькие круассаны, а также багеты и другие скрученные изделия.

Инновационная машина для производства круассанов Curl & More убеждает благодаря своему широкому спектру применения.





**RONDO**  
Dough-how & more.

# Dough-how & more Все для успеха.



Приглашаем Вас на стенд 7.С.14, павильон 7.5  
RONDO – Серебряный Спонсор выставки Современное Хлебопечение.



RONDO – это разделка теста в совершенстве. Об этом свидетельствуют две награды за инновации, которые получила машина для производства круассанов Curl & More на выставке iba. Наша воля к прогрессу приносит Вам выгоду – с нашей инновационной техникой Вы увеличиваете Ваш успех. [www.rondo-online.com](http://www.rondo-online.com)



Автор:



**Андрей Поршнев,**  
специалист по продажам профессиональной  
техники компании Kärcher

Компания: **«Керхер»**  
8-800-1000-654  
www.karcher.ru



# Особенности уборки в пекарнях и кондитерских

**Г**игиеническая чистота и соблюдение санитарных норм – неотъемлемые условия, предъявляемые к помещению, оборудованию, технологическому процессу и сотрудникам каждой кондитерской, пекарни или хлебозавода ежедневно.

Работая в «чистых» и «грязных» зонах, уборочная техника должна не только эффективно очищать помещение, производственное оборудование и транспортные средства, но и не допускать воздействия вредных веществ на людей и производимую продукцию. Кроме того, она не должна мешать нормальному течению технологических процессов. Наведение чистоты должно занимать минимальный период времени, ведь у производителя нет времени для простоев.

Для достижения и поддержания необходимого уровня чистоты и облегчения труда пекаря ведущий мировой производитель уборочной техники компания Kärcher предлагает оборудование универсального назначения, а также комплексные проблемно-ориентированные системы. В качестве примера рассмотрим объем работ, выполняемых на круглосуточном производстве, когда на уборку времени остается вовсе мало. Согласно санитарным нормам, уборка полов должна производиться перед каждой производственной сменой. Чаще всего их убирают двухшаговым способом (предварительное замачивание с последующей очисткой), а за-



тех, в который заступит новая смена, был отмыт и имел чистые полы, столы, оборудование и инвентарь. Получается, что необходимо выполнить довольно большой объем работ за крайне ограниченное время. Пожалуй, наиболее эффективный способ решения этой задачи – применение поломойной машины, которая значительно сокращает время и упрощает процесс уборки. Во-первых, после ее использования нет необходимости протирать пол насухо или дожидаться его высыхания – можно сразу приступать к работе. Это позволяет убирать полы в цехах непосредственно во время работы персонала, при этом сотрудники не поскользнутся. Во-вторых, не нужно использовать скребки.

Машина с цилиндрическими щетками легко удалит самые стойкие и клейкие загрязнения с поверхности пола, при этом она очень эффективна для уборки даже рельефных поверхностей, стыков или швов плитки.

Поломойно-всасывающая машина выполняет одновременно три функции:

- нанесение раствора чистящего/дезинфицирующего средства;
- обработка пола щетками;
- сбор загрязненной воды.

Поломойная машина может быть совсем небольшой – для уборки в цехах или мини производствах, например, как Kärcher BR 40/10, так и более мощной и производительной как B 60 W – для уборки больших производственных площадей заводов. Поломойно-всасывающие машины работают от сети 230 В или от аккумуляторных батарей. Аккумуляторные машины допускают автономную эксплуатацию. При использовании поломойной машины ежедневная уборка производственных помещений обычно проходит незаметно, а генеральная чистка – не трудоемко.

Кроме оборудования для уборки пола, Kärcher предлагает множество решений для поддержания гигиенической чистоты в хлебопекарнях. Например, пылесос, оснащенный специальными термостойкими насадками и фильтрами, который может удалять грязь в подовых печах, не дожидаясь охлаждения печи.

Еще очень важная задача, которую приходится решать в пекарнях, на складе хранения и просева муки, – удаление взрывоопасной пыли. Kärcher предлагает как стационарные взрывозащищенные системы пылеудаления, так и мобильные промышленные пылесосы, сертифицированные в соответствии с директивой ЕС 94/9 и пригодные для эксплуатации в зонах с возможным кратковременным формированием взрывоопасной атмосферы.

Изготовление пищевых продуктов регламентируется строгими санитарными предписаниями, распространяющимися как на производственные, так и на все смежные участки. Новые и постоянно ужесточающиеся нормы, такие как HACCP, ISO и IFS, предъявляют повышенные требования к оборудованию и комплексным системам. Профессиональные решения компании Kärcher, включающие уборочную технику, принадлежности и чистящие средства, гарантируют соблюдение самых строгих санитарных требований. **■**

## \* СПРАВКА

Компания Kärcher первая в мире получила сертификат, подтверждающий соответствие поломойной машины B 60 W требованиям HACCP для пищевых производств.

тем протирают насухо. Полы в производственных помещениях предприятий, вырабатывающих кондитерские изделия с кремом, после предварительной чистки и мытья с моющими средствами должны обрабатываться растворами дезинфицирующих средств. При необходимости они очищаются от загрязнений скребками. Жирные и скользкие полы, по условиям производства, моют горячей водой с мылом или щелочным раствором несколько раз в день. В борьбе с издержками производства приходится сокращать время простоя всеми возможными способами, поэтому единственной возможностью для проведения уборки часто является перемена. Максимальное время для наведения порядка редко превышает один час. При этом нужно позаботиться, чтобы



# АГРО-3

ТАТРО

RHEON



MINIPAN

EUROFOURS

VSE BATO BAK



STAMAR



Jufaba

MIMAC



BAKON

HOBA

DAUB IV

SARF

COMEX

PTM

Packaging Machinery

Комплексные решения для предприятий  
хлебопекарной и кондитерской  
промышленности



МОСКВА: (495) 721-20-77  
Краснодар: (861) 275-70-88  
Саратов: (8452) 48-61-77  
Красноярск: (391) 264-61-82  
Новосибирск: (383) 362-92-92  
Волгоград: (343) 375-72-99  
Ростов: (863) 295-40-54  
С.-Петербург: (812) 337-15-08

Приглашаем Вас посетить  
стенд компании "АГРО-3" на  
ежегодной международной выставке  
"Современное хлебопечение-2011", которая  
пройдет в Москве, в Экспоцентре на Красной Пресне  
с 10 по 14 октября (павильон 7, зал 3, по главной аллее)





*Вплоть до июня наблюдалась постепенная корректировка цен с достижением стоимости одной тонны какао-бобов на уровне 3 016 долларов за тонну, в июле, напротив, произошло повышение цены по сравнению с предыдущим месяцем до уровня в 3 167 долларов за тонну.*



Беседовала:  
**Елена Максимова**

The interviewer:  
**Elena Maksimova**

## Будет ли плитка шоколада стоить 200 рублей?

По результатам исследования маркетингового агентства ROIF Expert, 2010 год для российского рынка какао-сырья характеризовался существенным ростом – как в натуральном, так и в стоимостном выражении. Текущую ситуацию на мировом рынке какао-сырья прокомментировала **ведущий аналитик компании Ольга Кононова**.

**– На рынке наблюдается рост цен на сырье для производства шоколада. С чем, на Ваш взгляд, связана эта тенденция?**

– Результатом беспрецедентных цен на какао-бобы и полуфабрикаты какао стало увеличение российского рынка какао-сырья на 28% в стоимостном выражении с достижением – 669,76 млн долларов по итогам 2010 года.

Несмотря на основополагающие факторы в ценообразовании, а именно стабилизацию политической обстановки в Кот-Д'Ивуаре и прогноз международной ассоциации по какао, свидетельствующий об избытке предложения какао-бобов

## Will a bar of chocolate cost 200 roubles?

According to the study of ROIF Expert Marketing Agency, Russian cocoa-beans market in 2010 was growing both in stock and in value. The current situation on the global cocoa beans market was commented by **Olga Kononova, the agency chief analyst**.

**– The chocolate industry primary goods prices are growing in the market, why, do you think, it is happening?**

– The unprecedented cocoa beans and cocoa semi-processed products' prices resulted in 28% increase of Russian cocoa beans market value (\$669,76 mln) by the end of 2010.

Despite the main price-forming factors, specifically the stabilization of Côte d'Ivoire

Гость:

**Ольга Кононова**,  
ведущий аналитик  
компании ROIF Expert

The guest:

**Olga Kononova**,  
senior analyst of ROIF  
Expert Company

AUS LIEBE ZUM TEIG  
ИЗ ЛЮБВИ К ТЕСТУ

FRITSCH



## Так начинаются хорошие дни

Уже во время завтрака видно, кто хорошо умеет печь хлеб. Если покупатели прежде всего набрасываются на Ваш хлеб и Ваши булочки, то Вы превосходный мастер своего дела. И, возможно, владелец специальной линии IMPRESSA bread фирмы FRITSCH по изготовлению хлеба. Эта линия позволяет осторожно обращаться и с мягким тестом для изготовления пользующихся спросом хлебобулочных изделий, от Ciabatta и Focaccia до зерновых булочек круглой и овальной формы. Использование оборудования фирмы FRITSCH поможет Вам добиться качества, которое ни в чем не уступает изделиям профессионального пекаря.

И это возможно совсем без использования масла для смазки хлебопекарных форм. При этом формы изделий могут быть самые разнообразные. С формованием штамповкой, посредством раскатывания теста или нарезки. С продолговатой или круглой разделкой теста. С посыпкой или без нее. Собственно говоря, нет ничего удивительного в том, что покупатели любят Ваши товары и ценят их широкий ассортимент.

Вы хотели бы поучаствовать в этой истории успеха? Тогда Вы можете запросить информацию о наших специальных линиях IMPRESSA bread по изготовлению хлеба.

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

 [www.fritsch-russia.ru](http://www.fritsch-russia.ru)



на мировом рынке в сезоне 2010/2011, – снижение цен на какао-бобы идет медленными темпами. И вероятность возврата к уровню 2007 года, когда среднегодовая цена на какао-бобы составляла 1 952 доллара за тонну, весьма маловероятна.

С учетом того, что структура рынка по происхождению какао-продуктов в натуральном выражении характеризуется высокой долей двух стран: Кот-Д'Ивуара и Ганы, на доли которых приходится 32,0% и 16% соответственно, а суммарно 48%, – российский рынок какао-продуктов напрямую зависит от двух государств и любые изменения во внутренней и внешнеполитической ситуации в этих регионах неминуемо приводят к росту российского рынка какао-продуктов и изменению маркетинговой составляющей основных игроков рынка.

**– Что можно сказать в этой связи о перспективах российских производителей шоколада?**

– В данной ситуации перспективы для отечественных производителей шоколада весьма предсказуемы: либо сохранить цены на шоколад и шоколадные изделия на прежнем уровне за счет использования более дешевых альтернативных ингредиентов, снижая качество шоколада, либо повышать цены, т. к. в структуре затрат доля стоимости какао-продуктов составляет до 40%. Еще один вариант – снижать затраты, приобретая собственные плантации. По такому пути уже пошел холдинг «Объединенные кондитеры», совершивший сделку по приобретению плантаций какао-бобов в Кот-Д'Ивуаре.

**– Российскому потребителю, как показывает опыт, зачастую бывает очень трудно объяснить повышение цен: наши соотечественники привыкли во всем винить производителей, которые якобы наживаются за счет народа. Может ли случиться такое, что из-за повышения цен на шоколад россияне перестанут его покупать?**

– Полагаю, что такой сценарий развития абсолютно невозможен, может произойти некоторое сокращение объемов потребления на душу населения, но полного отказа от сладкого не будет. Помимо этого, кроме элитных сортов шоколада, в которых содержание какао доходит до 90%, есть и менее дорогой шоколад – например, молочный или с начинкой. Поэтому у покупателей есть альтернатива в ценовом плане, а какой именно шоколад будет приобретаться – это только решение самого потребителя.

**– Для того чтобы каким-то образом удержать цены на прежнем уровне, производители зачастую начинают удешевлять себестоимость продукции, в данном случае – за счет добавления более дешевого сырья. Как Вам кажется, является ли это выходом для отечественных изготовителей шоколада?**

– Для производителей, которые заботятся о своем имидже и работают на долгосрочную перспективу, это, безусловно, не выход.



As for the prices, it is poultry industry sector that has a still price policy. While the price for beef and pork meat is growing rapidly, price for poultry fell into stagnation.

political situation and The International Cocoa Organization (ICCO) forecast data, which shows the excess of cocoa beans supply on the global market in 2010/2011, the price-dropping is going at a slow rate. And the return to the 2007 level, when cocoa beans average annual price was \$1.952 per ton, is unlikely to happen.

Taking into account the fact that the market structure of cocoa products on the basis of quantities is specified by two leading cocoa-importing countries: Côte d'Ivoire and Ghana (32% and 16% respectively, total 48%), it can be stated, that Russian cocoa products' market depends on these two countries. Any change in their domestic and foreign policy will inevitably lead to both the cocoa products increase on the Russian market and the change of the marketing component of the main market players.

**– What can you say about the prospects of Russian chocolate manufacturers?**

– Under the circumstances the prospects are rather predictable: either to maintain the former level of chocolate prices, using cheaper alternative ingredients, which will result in quality decrease, or to increase the prices, as cocoa products' costs are up to 40% of the total input. There is one more option to decrease the expenses – buying our own cocoa plantations, as United Confectioners Holding has just done, they bought the cocoa-bean plantation in Côte d'Ivoire.

Кроме элитных сортов шоколада, в которых содержание какао доходит до 90%, есть и менее дорогой шоколад – например, молочный или с начинкой. Поэтому у покупателей есть альтернатива в ценовом плане.

# ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

- Печи различной производительности электрические, на газовом и дизельном топливе
- Шкафы расстойные
- Мукапросеиватели
- Тележки, поддоны, формы под хлеб
- Пароконвектоматы

**Все оборудование имеет сертификаты качества  
Гарантийное и послегарантийное обслуживание**



Россия, 644060, г. Омск, ул. Гуртьева, 18.  
Тел.: (3812) 44-89-79, 44-85-59, 44-89-72, 44-86-94; Факс: (3812) 44-87-71  
e-mail: [irtysh@irtysh.com.ru](mailto:irtysh@irtysh.com.ru), [http:// www.irtysh.com.ru](http://www.irtysh.com.ru)



ОМСКОЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБЪЕДИНЕНИЕ

# ИРТЫШ





**– Как реагируют на эту ситуацию европейские производители?**

– Уже в текущем 2011 году швейцарская корпорация Nestle SA, являющаяся крупнейшим мировым производителем продуктов питания, сообщила, что ввиду значительного увеличения цен на какао-сырье в ближайшее время существенно вырастут цены на шоколад и рост цен продолжится вплоть до 2024 года.

*Структура рынка по происхождению какао-продуктов характеризуется высокой долей двух стран: Кот-Д'Ивуара (1) и Ганы (2), на доли которых приходится 32,0% и 16% соответственно.*

**– Может ли сложиться такая ситуация, что цены на сырье для производства шоколада начнут падать? При каких условиях это может произойти?**

– Вплоть до июня наблюдалась постепенная корректировка цен с достижением стоимости одной тонны какао-бобов на уровне 3 016 долларов за тонну, в июле, напротив, произошло повышение цены по сравнению с предыдущим месяцем до уровня в 3 167 долларов за тонну. **kb**



*Till June we have been observing the gradual adaptation of prices reaching the level of \$3016 per ton of cocoa beans and in July the price went up to \$3 167 per ton.*

**– Judging from prior experience, it is very hard to explain to Russian consumers the increase in prices. They tend to blame the manufacturers, who, as they think, make their profit at people's expenses. Is it possible, that Russians will refuse to buy chocolate at higher prices?**

– I believe such a scenario is next to impossible. There could be some drop of consumption per capita, but no complete rejection of chocolate. Moreover, besides elite sorts of chocolate, containing up to 90% of cocoa, there are cheaper kinds, such as milk chocolate or filled chocolate. So, the customers have the price option and will make their own choice.

**– To maintain the prices the manufacturers use cheaper ingredients to lower the cost value. Do you think it is the way out for national chocolate manufacturers?**

– For those who care for their public image, and are long-term prospect-oriented such strategy is not a way out.

**– And how do European manufacturers treat this situation?**

– Already this year the Swiss Nestle S.A. corporation, which is the largest global food products manufacturer, announced that due to the significant price increase for cocoa beans, the prices for chocolate will be growing too, and the price growth will continue up to 2024.

**– Can the situation change and prices of cocoa beans and semi-processed products for chocolate manufacturing drop? Under what conditions may this happen?**

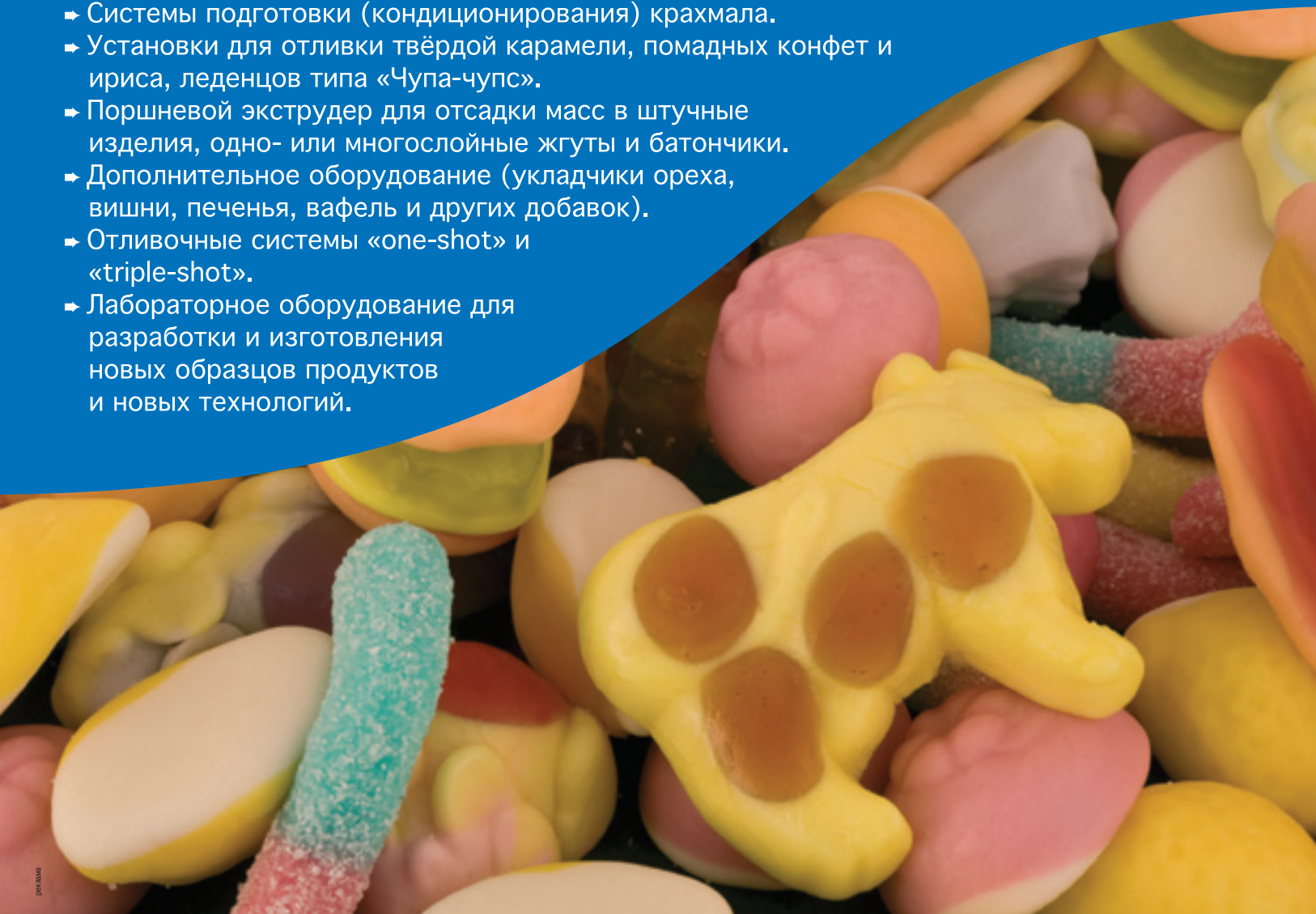
– Till June we have been observing the gradual adaptation of prices reaching the level of \$3016 per ton of cocoa beans and in July the price went up to \$3167 per ton. **kb**



*Taking into account the fact that the market structure of cocoa products on the basis of quantities is specified by two leading cocoa-importing countries: Côte d'Ivoire (1) and Ghana (2), 32% and 16% respectively.*

# У качества есть имя!

- Установки для формования классическим способом или холодной штамповкой шоколадных изделий с твёрдыми добавками, с начинками и без них (плитки, «ассорти», батончики, шарики, «дары моря»).
- Могульные установки для всех изделий, отливаемых в крахмал, состоящих напр. из желе и гумми на основе пектина, желатина и агар-агара, а также лакрицы, помадки, крема, суфле и продуктов с сахарной корочкой.
- Системы подготовки (кондиционирования) крахмала.
- Установки для отливки твёрдой карамели, помадных конфет и ириса, леденцов типа «Чупа-чупс».
- Поршневой экструдер для отсадки масс в штучные изделия, одно- или многослойные жгуты и батончики.
- Дополнительное оборудование (укладчики ореха, вишни, печенья, вафель и других добавок).
- Отливочные системы «one-shot» и «triple-shot».
- Лабораторное оборудование для разработки и изготовления новых образцов продуктов и новых технологий.



**WINKLER UND DÜNNEBIER** **WD**  
**Süßwarenmaschinen GmbH** **S**

Ringstraße 1  
D-56579 Rengsdorf

Tel.: (+49)-2634-9676-200  
Fax: (+49)-2634-9676-269

Internet: [www.w-u-d.com](http://www.w-u-d.com)  
E-mail: [sales@w-u-d.com](mailto:sales@w-u-d.com)



Авторы: **Н. А. Тарасенко,**  
К. Т. Н., **И. Б. Красина,**  
Д. Т. Н.,

**Ю. Г. Денисенко,**  
**А. К. Стрелкова,**  
ГОУ ВПО «Кубанский государственный  
технологический университет»

# Сладко жить не запретишь

*Сладости – продукт, без которого многие россияне не могут представить свою жизнь. Кондитерские изделия были и будут продукцией, признанной доставлять удовольствие, ассортимент их разнообразен, поэтому каждый потребитель может найти лакомство по вкусу.*

Сегодня не вызывает сомнений, что чрезмерное потребление сахарозы оказывает негативное воздействие на организм человека, особенно при низкой физической активности, может привести к тяжелым нарушениям углеводного и жирового обменов, способствовать развитию ожирения и сахарного диабета.

Важное значение в профилактике сахарного диабета, ожирения и сопутствующих им заболеваний имеет фактор питания.

Современные тенденции формирования здорового рациона питания диктуют необходимость создания новых продуктов пониженной калорийности и высокой физиологической ценности. Для этих целей целесообразно использовать натуральные сахарозаменители и подсластители, а также вторичные продукты переработки различных видов сырья.

Среди перспективных натуральных подсластителей практический интерес для кондитерской промышленности представляет стевиозид, а использование вторичных сырьевых ресурсов – молочной сыворотки и свекловичных волокон – позволит повысить профилактические свойства мучных кондитерских изделий и обогатить их пищевыми волокнами, полноценными белками и минеральными элементами.

К сожалению, несмотря на обилие экспериментальных исследований, посвященных проблеме создания мучных кондитерских изделий функционального назначения, внесение в рецептуру добавок и влияние их на технологию производства остается изученными недостаточно.

В связи с этим разработка технологии изготовления мучных кондитерских изделий (прежде всего, вафель) функционального назначения с использованием стевиозида является актуальной.

Поскольку в рецептуре жировой начинки сахар полностью заменяли стевиозидом, то его количество определяли в соответствии с расчетом по использованию коэффициента сладости, при этом его дозировка была определена 0,25-0,35% к массе начинки.

Адекватность разрабатываемых образцов вафель по органолептическим показателям, аналогичным изделиям с сахарозой, проверяли сенсорным методом.

На рисунке 1 представлены полученные данные.

Из данных, представленных на рисунке, видно, что образец вафель с содержанием стевиозида 0,30% к массе начинки наиболее близок по своим показателям к контрольному образцу с сахарозой.

При разработке рецептур вафельных изделий руководствовались МР 2.3.1.1915-04, согласно которым нормальное функционирование организма обеспечивается при снабжении его не только необходимыми энергией и белком, но также при соблюдении определенных соотношений меж-



Среди перспективных натуральных подсластителей практический интерес для кондитерской промышленности представляет стевиозид.

Рисунок 1. Профилограмма сенсорной оценки вафель со стевиозидом

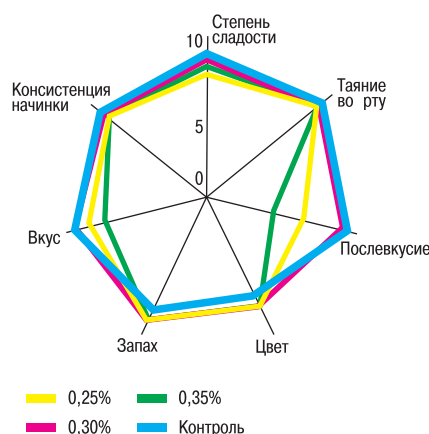
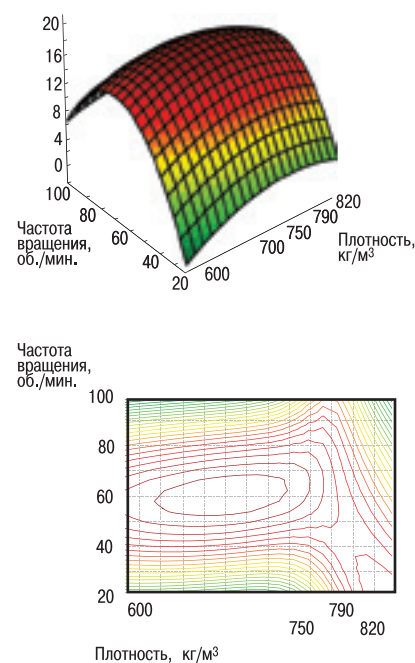


Рисунок 2. График зависимости предельного напряжения сдвига начинки от времени выстойки



Рисунок 3. Зависимость продолжительности замеса начинки от ее плотности и частоты вращения рабочих органов месильной машины



Поскольку в рецептуре жировой начинки сахар полностью заменяли стевиозидом, то его количество определяли в соответствии с расчетом по использованию коэффициента сладости, при этом его дозировка была определена 0,25-0,35% к массе начинки.

ду многочисленными незаменимыми факторами питания, каждый из которых выполняет свою специфическую функцию в обмене веществ.

Для определения соотношения рецептурных компонентов применен симплекс – решетчатое планирование эксперимента. Путем совмещения симплексов для выбранных показателей установлены рациональные дозировки рецептурных компонентов.

На основании разработанных моделей создана рецептура вафель «Забава» с жировой начинкой функционального назначения.

Одна из основных задач современной технологии производства вафельных изделий состоит в оптимизации параметров технологических процессов и их интенсификации при одновременном повышении качества готовых изделий.

Немаловажным фактором для успешного производства вафель является процесс стабилизации начинки во время выстойки изделий. В связи с этим была выявлена и представлена на графике (рисунок 2) зависимость предельного напряжения сдвига начинки от времени выстойки.

Из представленных данных видно, что контрольный образец стабилизируется медленнее опытного и лишь через 12 минут он приобретает необходимую твердость. Стабилизация исследуемого образца вафель происходит гораздо быстрее, необходимая прочность начинки достигается уже через 6-8 минут выстойки.

Приготовление начинки осуществляется путем смешивания всех ре-

цептурных компонентов. Установлена зависимость продолжительности вымешивания начинки от частоты вращения рабочих органов месильной машины и плотности начинки (рисунок 3).

Оптимальная плотность начинки 760 кг/м³ достигается при частоте вращения месильных органов 80 оборотов/мин. и продолжительности вымешивания 13 минут.

Таким образом, установлено, что внесение стевиозидов, неосветленных свеколочных волокон и сухой молочной сыворотки в оптимальных дозировках вместо сахара-песка позволяет регулировать технологические свойства начинки: повысить адгезионное напряжение на 35%, снизить температуру застывания начинки на 4 °С и длительность структурообразования в 2 раза.

В результате оптимизации технологических параметров по максимизации функции отклика установлены наилучшие режимы приготовления жировой начинки с внесением стевиозидов, неосветленных свеколочных волокон и сухой молочной сыворотки: длительность вымешивания 13 минут, продолжительность структурообразования 7 минут.

С применением программы автоматизированного проектирования и расчета рецептур (А.с. № 2010611746) с учетом их сбалансированности по пищевой и биологической ценности разработана рецептура вафель «Забава», обладающих высокими потребительскими свойствами и физиологическими функциями. **КС**





## Здоровое питание – возврат к истокам

**К**омпания «Бакальдрин» предлагает продукты для здорового питания на основе зерновых смесей. Хлеб, выпеченные с использованием этих смесей, благотворно влияют на организм человека.

### Хлеб «Спельта»

Производится с использованием уникального вида пшеницы – спельты, которая известна людям на протяжении многих тысячелетий. Этот природный медикамент обладает поразительными лечебными свойствами, так как богат минеральными веществами, витаминами и фолиевой кислотой. Спельта содержит больше протеина, ненасыщенных жирных кислот и клетчатки, чем обычная пшеница. Клейковина спельты не вызывает аллергии у людей, чувствительных к этому элементу в пшеничном зерне.

### Хлеб «Пурпурный»

Выделяется тонким своеобразным вкусом и пурпурным цветом мякиша – благодаря составу многозерновой смеси из пурпурной пшеницы. Данный вид зерна является уникальным целебным продуктом, а хлеб на его основе придется по душе любому. Благодаря использованию муки из цельного зерна, в организм человека попадают пищевые волокна из оболочки ржи, а также антоцианы из оболочки пурпурной пшеницы.

### «Мой Зерновой Хлеб»

Созданный на основе 100%-й многозерновой смеси, испеченный без каких-либо консервантов, «Мой Зерновой Хлеб» остается свежим на протяжении недели. В состав смеси входят цельные зерна семи злаков (рожь, пшеница, овес, ячмень, гречиха, просо, рис), которые не только придают хлебу оригинальный вкус и аромат, но и содержат большое количество балластных веществ, нормализующих работу желудочно-кишечного тракта.

Компания: **ООО «Бакальдрин Рус»**

142770 Московская область,  
Ленинский район, с/п Сосенское,  
д. Николо-Хованское, Хованская промзона,  
владение 1, «Дом Хлеба»

Тел.: +7 495 500 55 99,  
Факс: +7 495 510 10 88  
E-mail: [rus@backaldrin.ru](mailto:rus@backaldrin.ru)  
[www.backaldrin.ru](http://www.backaldrin.ru)



### Рогалик «Корншпиц»

Создан на основе многокомпонентной зерновой смеси «Корн Микс». Наряду с ценной энергией углеводов, рогалик богат минералами (кальций, фосфор) и микроэлементами (железо, медь, марганец, цинк), витаминами группы В.

«Корншпиц®» на сегодняшний день является неотъемлемой частью многочисленных диет.

### Хлеб «Библейский»

Обладает изысканным вкусом и внешним видом настоящего пшеничного хлеба. Продукт приготовлен из натуральных ингредиентов: меда, пшеницы, спельты, пшени, ячменя, льняного семени. Хлеб содержит большой комплекс углеводов, богат белком, витаминами группы В и провитамином А. Его употребление положительно влияет на здоровье и идеально сочетается с любыми другими продуктами.

### Багет «Мультизлак»

Создан на основе многокомпонентной зерновой смеси «Микс Мультизлак», в состав которой входит композиция из шести злаков: рожь, пшеница, спельта, овес, кукуруза и ячмень. В составе смеси содержатся ценные минеральные вещества, витамины, протеины. «Мультизлак» имеет высокое содержание балластных веществ, что особенно полезно для правильного сбалансированного питания. Льянное семя, входящее в состав, благоприятно влияет практически на все процессы жизнедеятельности человеческого организма. Нерастворимая клетчатка, входящая в состав ржи, не содержит калорий, но обеспечивает нормальную работу желудочно-кишечного тракта, удаляет токсины, понижает уровень холестерина в крови.

### Булочка «Австралийская»

Мягкие, ароматные булочки с хрустящей корочкой и пикантной посыпкой из семечек подсолнечника являются питательным

и полезным дополнением к Вашему завтраку, служат источником бодрости и энергии, оказывают омолаживающее действие, благодаря содержанию в составе смеси «Австралийский Микс» зародышей пшеницы, витаминов, минералов, макроэлементов.

### Ржаная чиабатта

Оригинальная вариация традиционно-го итальянского хлеба. Отличается от классической наличием ржаной муки, придающей изделию неповторимый цвет и яркий, насыщенный вкус. Ржаная мука способна выводить из организма человека шлаки, соли и токсины. Пшеничная клейковина укрепляет мышечную массу тела и способствует повышению тонуса. Viva Italia, Viva Ciabatta!

### Хлеб «Фруктовый»

Является изысканным лакомством и идеально сочетается с чашечкой кофе или чая. Хлеб сделан на основе фруктовой смеси, в состав которой входят сухофрукты: груши, сливы, инжир, изюм, фундук.

Сухофрукты – источник полезных веществ. В них содержится кальций, магний, калий, натрий и железо, клетчатка и пектин. С каждым кусочком этого хлеба мы получаем хорошее настроение и здоровье, продлеваем молодость и красоту!

### Булочка «Овсяная»

Прекрасная альтернатива широкому ассортименту пшеничных булочек. Она создана на основе овсяных хлопьев и богата высоким содержанием балластных веществ, полезных для правильного сбалансированного питания. Продукт подходит для людей, страдающих диабетом, активно занимающихся спортом, а также для тех, кто сбрасывает вес. Ощущение голода не наступит слишком быстро, так как овсяные хлопья передают энергию равномерно и в течение длительного времени.

**Включайте в Ваш рацион питания продукты «Бакальдрин». Р**

Компания: **НПО «Маргарон»**  
 тел. +7-812-449-48-48  
 e-mail: office@margaron.ru  
 www.margaron.ru, маргарон.рф



## Культурные маргарины для культурных изделий



**Д**о недавнего времени основными критериями при выборе маргаринов и жиров для пищевой промышленности были исключительно экономические факторы: цена, отсрочка платежа, наличие на складе.

К сожалению, такие критерии, как качество, удобство и технологичность, долгое время оставались второстепенными при выборе поставщика, основной задачей для большинства предприятий было сокращение издержек, но никак не повышение качества продукции или обновление продуктовых линеек.

Но времена меняются, мировые тенденции вынуждают предприятия производить более качественный продукт, расширять ассортиментный портфель за счет решений, идущих в ногу со временем. Мировые тренды неизбежно становятся частью и нашей жизни, растет культура потребления, конечный потребитель становится все более требовательным, а зачастую – и более искушенным. Сейчас от россиян все чаще можно услышать: «Какие странные круассаны, в Ницце на завтрак подавали повкуснее. Да и подъем у них слабоват». И не важно, что потребитель даже не задумывается, какой именно подъем должен быть у изделия, почему именно такой аромат и «почему вообще столько крошек?». Согласитесь, каждому производителю будет приятно, если его продукцию будут признавать хотя бы приближенной к эталону – будь то круассан, слоеный пирог или заварное пирожное.

Если Вы ставите перед собой задачу произвести впечатление на клиента, стремитесь почувствовать себя настоящим ювелиром своего дела, то, безусловно, продукция под торговой маркой «Маргарон» – это именно то, что Вам нужно. Не упустите возможность зарекомендовать себя производителем качественной продукции, не давайте повода потребителю

сомневаться в Вашем товаре, ведь малейшая оплошность – и имидж продуктовой линейки может быть непоправимо испорчен!

Продуктовый портфель НПО «Маргарон» достаточно объемный, чтобы удовлетворить потребности практически любого производства. Со своей стороны мы можем помочь в выборе маргаринов или жиров именно под Ваши производственные особенности, при необходимости, совместно с дистрибьютором, мы готовы продемонстрировать возможности наших продуктов у Вас на предприятии, помочь в настройке линии или разобраться в рецептуре.

Мы предлагаем:

- маргарины для слоеного теста;
- маргарины для выпечки;
- универсальные маргарины;
- маргарины для крема;
- жиры специального назначения.

Идя в ногу со временем, «Маргарон» стремится в полной мере соответствовать общим мировым тенденциям. Например, такой тренд, как стремление к здоровому образу жизни, просто не смог не найти отражение в одном из наших продуктов – маргарине для слоеного теста «Маргарон Лайт®». Это продукт с пониженным содержанием жира, который позволяет выпускать изделия более полезные для здоровья, а значит – более привлекательные для потребителя. Почему бы не зарекомендовать себя как производителя здоровых продуктов?

Если Вы все еще сомневаетесь, то надеемся, что следующие факты положительным образом скажутся на Вашем выборе:

- Узкая специализация – НПО «Маргарон», по сути, является единственным в России предприятием с такой узкой специализацией. Все наши усилия направлены на совершенствование технологий, поиск новых уникальных решений. Мы не тратим силы на разработку рецептов для майонезов, мыла или фасовку продукции для розницы.
- Расположение – не каждый может похвастаться таким удобным расположением: близость к важным транспортным артериям дает нам ряд неоспоримых преимуществ. И главное – это непосредственная близость к морскому порту: сырье приходит сразу, как говорится, «с корабля – на бал».
- Готовность разрабатывать индивидуальные продукты – мы не боимся трудностей и согласны взяться за разработку уникального решения под любые потребности клиента. Хотя, как показывает практика, в большинстве случаев есть возможность подобрать продукт с интересующими свойствами из уже существующей линейки.
- Наш завод был выбран в качестве производственной площадки одним из мировых лидеров в производстве ЗМЖ для пищевой промышленности – AarhusKarlshamn (AAK).

### МЫ ВСЕГДА РАДЫ ПОМОЧЬ!

Любые интересующие Вас вопросы всегда можно задать нашим дистрибьюторам. Возможно, с кем-то из них вы уже работаете. **Р**



# О фритюре и не только

## Повышение эффективности на 150%



**К**то не любит эти ароматные горячие пончики, щедро посыпанные сладкой пудрой и политые шоколадной глазурью с совершенно разными начинками: сгущенным молоком, фруктовыми и ягодными джемами, творогом, взбитыми сливками!

Пончики – не только единственная пища полицейских из голливудских фильмов, но и любимое лакомство многих сладкоежек, понимающих толк в угощениях.

Чак-чак – гордость Татарстана и Башкирии. Это национальное угощение в виде шариков из теста, размером с кедровый орешек, щедро политых горячей массой на основе пчелиного меда, иногда – с добавлением сухофруктов. Все большую популярность он приобретает и за пределами приволжских республик. Эти традиционно востребованные продукты готовятся во фритюре с использованием спе-

циального жира. Правильно подобранный фритюрный жир способствует значительному улучшению качества конечного продукта, его вкусовых характеристик, увеличению рентабельности производства.

Следуя мировым тенденциям, ГК «НМЖК» разработала продукт группы профессиональных фритюрных масел, предназначенный для кондитерского и хлебопекарного производства.

Продукт предназначен для предприятий сети общественного питания, крупных промышленных предприятий, а также небольших производств.

Учитывая современные потребности в здоровом питании, жир для профессионалов K800 имеет сбалансированный жирнокислотный состав, не содержит трансизомеров жирных кислот и имеет ограниченное количество насыщенных жирных кислот.

Экономическая эффективность использования профессионального жира K800 обусловлена возможностью длительного использования при многократных загрузках, отсутствием дымления во время жарки, неприятного послевкусия в готовом изделии

и кристаллизации на поверхности продукта, устойчивостью к полимеризации и окислению, удобством дозирования. Все это повышает эффективность производства до 150%.

Жир для профессионалов K800 уникален еще и тем, что, кроме широкого ряда преимуществ при жарке, он может использоваться в качестве жира для теста: K800 обеспечивает выпечку прекрасную структуру и объем.

Еще одной областью применения жира K800 является производство кондитерских начинок: тестирование в производстве мягких жировых начинок и паст показало отличный результат.

Производство сладостей – процесс тонкий и ответственный. Использование качественных ингредиентов позволит всегда радовать потребителей лучшими угощениями. Удачи в покорении кулинарных высот!

### Органолептические показатели

Вкус и запах	Чистые, без посторонних привкусов и запахов
Консистенция при температуре 18 °C ± 2	Полужидкий жир, в расплавленном состоянии прозрачный
Цвет	От светло-желтого до желтого

### Физико-химические показатели

Показатель	Значение	Методика определения
Массовая доля жира, %, не менее	99,7	ГОСТ Р 52179-2003
Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более	0,3	ГОСТ Р 52179-2003
Кислотное число, мг КОН/г, не более	0,3	ГОСТ Р 52110-2003
Перекисное число, ммоль 1/2 О <sub>2</sub> /кг, не более	3,0	ГОСТ Р 51487-99
Температура плавления, °C	18-22	ГОСТ Р 52179-2003
Дымовое число, °C, не менее	235	АОС Сс 9а-48
Температура вспышки, °C, не менее	275	АОС Сс 9а-48
Содержание трансизомеров, не более, %	1	ГОСТ 52677
Энергетическая ценность 100 г продукта, ккал	897	СанПиН 2.3.2.1078-01
Содержание соли		0
Содержание ненасыщенных жиров, не менее	Мононенасыщенные	23
	Полиненасыщенные	57
Содержание насыщенных жиров, не более		20

### Функциональные особенности K800

#### Характеристики:

- температура плавления – 18-22 °C;
- дымовое число – не менее 235 °C, т. е. при обжаривании продуктов в помещении не выделяет дыма;
- темпирование:
  - а) если температура жира от 0 °C до 20 °C – темпировать, при 20-25 °C не менее 12 ч., от -20°C до 0°C – темпировать, при 20-25 °C не менее 24 ч.;
- срок годности и условия хранения: в невскрытой заводской упаковке при температуре от -20 °C до +20 °C – 12 месяцев;
- упаковка: пластиковое ведро 10 кг, bag in box 20 кг.

Перед непосредственным использованием рекомендуется перемешать жир в течение нескольких секунд. **Р**



# ВСЕ ГЕНИАЛЬНОЕ ПРОСТО ВКУСНО И ПОЛЕЗНО\*

ЖИР ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛОВ K800

Продажи:

Россия - Москва (495) 916 93 91

Россия - Центр (831) 275 68 33, 275 69 48

Россия - Северо-запад (831) 275 64 23

Россия - Восток (342) 222 90 99

Россия - Юг (918) 188 55 98

Украина (38 048) 734 64 73

СНГ и Восточная Европа (831) 275 69 37

Маркетинг (831) 275 68 29

Поддержка (831) 275 67 71

b2b@nmgk.ru



# ЛЕЦИТИН ЕСТЬ – ВЫБИРАЙ ПО ВКУСУ!

ООО «ЛЕЦИТАЛ»

+7 (812) 702-80-03

+7 (812) 702-80-06

[www.soylecithin.ru](http://www.soylecithin.ru)



Компания: «СОЮЗ»  
тел.: +7 (812) 336-91-15



Автор: **Е. Е. Бойцова**,  
ведущий технолог  
Корпорации «СОЮЗ»



# Жиры специального назначения «СОЮЗ»

## для производства помадных, молочных, сбивных начинок и конфет

Корпорация «СОЮЗ» является ведущим производителем жиров специального назначения для пищевой промышленности. Особое место в ассортименте компании занимают жиры специального назначения для кондитерской промышленности. В 2009 году компания вывела на рынок линейку жиров специального назначения нового поколения SDS для кондитерской промышленности, которые положительно зарекомендовали себя на российском рынке и имеют постоянный высокий спрос за счет целого ряда преимуществ.

Помимо новой линейки жиров, у компании есть целый ряд продуктов, которые уже не первый год присутствуют на нашем рынке и имеют стойкие позиции и приверженность производителей, благодаря многолетнему положительному опыту работы на этом сырье. К таким продуктам относятся жиры специального назначения «СОЮЗ 50Э», «СОЮЗ 52Э», «СОЮЗ 52LЭ», «СОЮЗ 53Э», «СОЮЗ 60Э», «СОЮЗ 71Э», «СОЮЗ 102Э», «СОЮЗ 103Э», «СОЮЗ 107Э», предназначенные для производства мягких начинок и конфет: помадных, молочных, сбивных.

Использование вышеперечисленных жиров «СОЮЗ» при изготовлении кондитерских изделий дает ряд неоспоримых преимуществ. Так, для сбивных конфет они позволяют: получить исключительную по своей пышности массу; создать готовое изделие, не отличающееся по физико-химическим и органолептическим показателям от изделий на сливочном масле; продлить сроки годности готовых изделий; создать изделие с высокими вкусовыми достоинствами и стабильностью в течение всего срока годности. Для молочных конфет и ири-

са позволяют: улучшить качественные характеристики готового продукта (вкусопередачу, внешний вид); придать изделиям нежный вкус; получить тягучую консистенцию под наружной оболочкой для молочных конфет; снизить слипаемость конфет; ускорить процесс уваривания за счет низкого содер-

**«Биологическая ценность жиров специального назначения определяется соотношением насыщенных, мононенасыщенных и полиненасыщенных жирных кислот, для идеального жира это соотношение должно быть 1:1:1».**

жания влаги (не более 0,3%) в жирах; продлить сроки годности готовых изделий; создать готовое изделие с высокими вкусовыми достоинствами и стабильностью в течение всего срока годности.

У жиров специального назначения, предназначенных для производства мягких начинок и конфет, особое значение имеет такой показатель, как индукционный период, потому что при производстве помадных и молочных конфет жир участвует



в варке сиропа, где подвергается высокому температурному воздействию. Продолжительность индукционного периода показывает устойчивость жира к высоким температурам.

Характеристика индукционного периода жиров в сравнении с маргарином ГОСТ Р 52178 – 2003 показана на рисунке 1. Испытания проводились при температуре 120 °С. Высокое значение индукционного периода обеспечивает стабильное качество изделий в течение всего срока годности.

«Учитывая пристальное внимание к безопасности продукции, при выборе жиров специального назначения следует обращать внимание на такие показатели, как: содержание трансизомеров жирных кислот, показатели окислительной порчи (перекисное и анидидиновое числа), микробиологическую чистоту продукта».

В сегменте полутвердых и мягких жиров предлагаемые продукты отличаются между собой по твердости и по температуре плавления (таблица 1). Но в отличие от полутвердых жиров, в мягких этот параметр не столько определяет консистенцию получаемого продукта, сколько время пластификации перед пуском жира в производство. Твердость жиров в этой группе варьируется в небольшом диапазоне от 60 г/см до 100 г/см, но при необходимости пластификации жира перед пуском в производство (это касается, в первую очередь, производства сбивных конфет) жиры с меньшей твердостью будут пластифицироваться быстрее, чем с более высокой твердостью. Разница во времени пластификации, (тем-

Рисунок 1. Устойчивость к окислению жиров специального назначения «СОЮЗ»

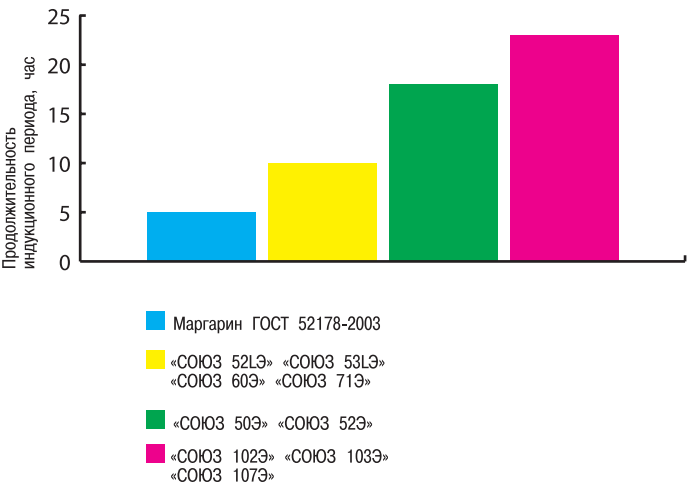


Рисунок 2. Содержание трансизомеров жирных кислот в жирах специального назначения «СОЮЗ»

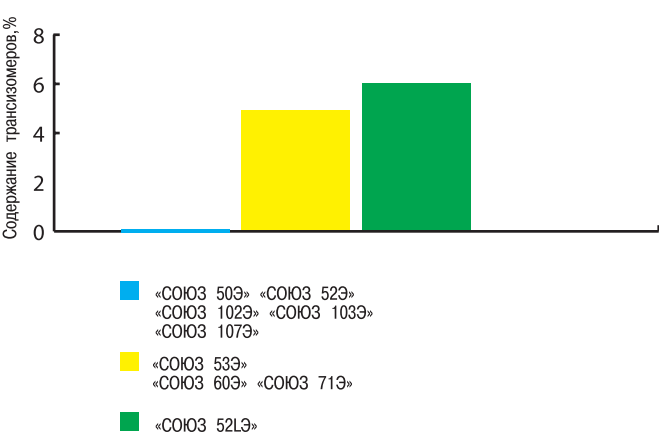


Таблица 1. Физико-химические показатели жиров специального назначения «СОЮЗ»

Наименования жиров специального назначения	Твердость по Камминскому, г/см	Температура плавления, °С
СОЮЗ 50Э	70-90	31-34
СОЮЗ 52Э	70-90	31-34
СОЮЗ 52ЛЭ	80-90	33-36
СОЮЗ 53Э	80-90	33-35
СОЮЗ 60Э	60-80	33-35
СОЮЗ 71Э	80-90	33-35
СОЮЗ 102Э	60-80	31-34
СОЮЗ 103Э	80-100	36-38
СОЮЗ 107Э	80-100	36-38

перировании жира до 18-23 °С) может достигать нескольких часов.

Учитывая пристальное внимание к безопасности продукции, при выборе жиров специального назначения следует обращать внимание на такие показатели, как: содержание трансизомеров жирных кислот, показатели окислительной порчи (перекисное и анизидиновое числа), микробиологическую чистоту продукта.

«У жиров специального назначения, предназначенных для производства мягких начинок и конфет, особое значение имеет такой показатель, как индукционный период, потому что при производстве помадных и молочных конфет жир участвует в варке сиропа, где подвергается высокому температурному воздействию».

Жиры специального назначения «СОЮЗ» являются безопасными продуктами по всем этим показателям: полное отсутствие или минимальный уровень содержания трансизомеров жирных кислот, которые не превышают содержание их в молочном жире (рис. 2); массовая доля влаги не превышает 0,3%, что гарантирует микробиологическую чистоту продукта; жиры «СОЮЗ» имеют высокую окислительную стабильность – перекисное число определяет наличие в жире первичных продуктов окисления (перекиси, гидроперекиси), которые образуются при контакте свободных жирных кислот с воздухом и водой. По Федеральному закону №90-ФЗ от 24 июня 2008 года «Технический регламент на масложировую продукцию», данный показатель не должен превышать 10 ммоль активного кислорода/кг, в жирах специального назначения «СОЮЗ» он не более 1 ммоль активного кислорода/кг. Анизидиновое число свидетельствует о наличии в жире вторичных продуктов окисления (альдегиды, кетоны и т. п.), которые образуются при разложении перекисей и гидроперекисей. Данный показатель Фе-

деральный закон №90-ФЗ от 24 июня 2008 года «Технический регламент на масложировую продукцию» не регламентирует. В жирах специального назначения «СОЮЗ» его значение не превышает 3. Низкое значение анизидинового числа свидетельствует о стабильности жира при хранении.

Помимо всех выше перечисленных преимуществ, жиры специального назначения «СОЮЗ 52L», «СОЮЗ 53», «СОЮЗ 60» и «СОЮЗ 71» позволяют вырабатывать кондитерские изделия с улучшенными свойствами. Биологическая ценность жиров специального назначения определяется соотношением насыщенных, моновенасыщенных и полиненасыщенных жирных кислот, для идеального жира это соотношение должно быть 1:1:1. К наиболее ценным, с биологической точки зрения, относятся полиненасыщенные жирные кислоты: линолевая и линоленовая. Эти жирные кислоты необходимы для нормального функционирования и развития организма. Они способствуют выделению из организма избыточного количества холестерина, предупреждая и ослабляя атеросклероз, повышают эластичность стенок кровеносных сосудов, участвуют в регулировании обмена веществ. При этом, для питания здорового человека, по рекомендациям НИИ питания РАМН, это соотношение должно быть 10:1. Указанные жиры специального назначения максимально приближены по составу к этим показателям (табл. 2).

И самое главное, что эти жиры специального назначения полностью соответствуют требованиям утвержденного национального стандарта ГОСТ Р 53796 – 2010.

Кроме разработки и производства жиров специального назначения, Корпорация «СОЮЗ», совместно с Центральным научно-исследовательским институтом современных жировых технологий (ЦНИИ СЖТ), разрабатывает техническую документацию для производства изделий с жирами специального назначения «СОЮЗ».

Для сегмента мягких конфет специалистами ЦНИИ СЖТ и Корпорации «СОЮЗ» разработана техническая документация на «Сбивные конфеты», которая предполагает использование нетрадиционных видов сырья при производстве данного вида изделий. В конфетную массу предлагается вносить орехи, кокосовую стружку, халву, мак. Для отделки изделий можно использовать как вышеперечисленные виды сырья, кроме халвы, мака, так и вафельную крошку, сахар и глазурь. Выработка изделий по ТУ 9123-030-13870642-2005 «Сбивные конфеты» позволяет расширить ассортимент и увеличить сроки годности изделий до 6 месяцев.

Специалисты Корпорации «СОЮЗ» имеют консолидированный опыт работы на многих отечественных предприятиях, и этим бесценным опытом мы готовы делиться с Вами. Сотрудничество с Корпорацией «СОЮЗ» – залог успеха и процветания Вашего предприятия. **Р**

Таблица 2. Характеристики жиров специального назначения «СОЮЗ»

Наименования жировой системы	Соотношение НМЖ : МЖЖ : ЛНЖЖ	Соотношение ω-6 : ω-3
СОЮЗ 52LЭ	1,4 : 1 : 0,5	14 : 1
СОЮЗ 53Э	1,2 : 1 : 0,6	13,9 : 1
СОЮЗ 60Э	1,3 : 1 : 0,7	13 : 1
СОЮЗ 71Э	1,2 : 1 : 0,6	13,9 : 1



- вареное сгущенное молоко
- крем на растительных маслах
- кондитерские начинки
- дробленый арахис

10 лет с вами!



Компании: **Ernst Böcker GmbH & Co. KG**  
Рингштрассе 55-57  
32427 Minden  
тел.: 0571 / 83-79-90,  
факс: 0571 / 83-79-920  
e-mail: info@sauerteig.de  
www.sauerteig.de



**ООО «Неос Ингредиентс»**  
109431 Москва,  
ул. Привольная, 70  
тел./факс: +7 (495) 229-28-79  
e-mail: info@neos-ingredients.ru  
www.neos-ingredients.ru



**НЕОС - ИНГРЕДИЕНТС**  
WWW.NEOS-INGREDIENTS.RU

# Сухие закваски



Использование продукции BÖCKER позволяет быстро приготовить ароматный хлеб на закваске однофазным (безопарным) способом.

**Х**леб из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки должен иметь более высокую кислотность, чем хлеб из пшеничной муки, поэтому для обеспечения хлеба высокого качества требуется подкисление теста. Для этой цели на предприятиях используют закваски. В 1992 году компания BÖCKER разработала и вывела на рынок сухие закваски для эффективного их применения в производстве хлеба. Компания BÖCKER предлагает несколько видов сухих заквасок для изготовления различных ассортиментных позиций хлебобулочных изделий.

Использование продукции BÖCKER позволяет быстро приготовить ароматный хлеб на закваске однофазным (безопарным) способом. Время брожения теста после замеса составляет 20-40 минут. Этого времени достаточно для активации молочнокислых бактерий и проведения процесса ферментации для улучшения вкусовых свойств готовых изделий.

## Сухие закваски от BÖCKER: просто, безопасно, качественно

Компания BÖCKER разрабатывает и производит сухие закваски для производства ароматного ржаного хлеба, пшеничного и смешанного хлеба. Закваски изготовлены на основе тщательно подобранных натуральных ингредиентов, содержащихся в пшенице, ржи и живых стартовых культурах. Зарождение и рост стартовых культур протекает под постоянным микробиологическим контролем.

## Больше вкуса

Сухие закваски от BÖCKER способствуют получению хлеба с оптимальной кислотностью и придают готовым изделиям уникальный вкус и неповторимый аромат. Весь секрет заключается в особой технологии приготовления заквасок. После окончания процесса ферментации они подвергаются быстрой и бережной сушке на валах. Благодаря такой технологии, в сухой закваске сохраняются все натуральные кислоты, а также



многочисленные ароматические вещества в концентрированном виде. Только сушка закваски на валах позволяет сохранить богатый аромат хлеба.

### Высокое качество хлеба

В процессе выпечки тестовых заготовок с использованием сухих заквасок BÖCKER мякиш готового изделия приобретает богатый вкус и аромат, который обычно присущ только корочке свежеспеченного хлеба. А главное, первоначальные свежесть и мягкость хлебного мякиша сохраняются надолго. Все это дает производителю возможность продлить срок реализации продукта, а потребителю – насладиться по-домашнему вкусной выпечкой.

### Экономичность

Сухие закваски BÖCKER содержат вещества продуктов брожения в высокой концентрации, что позволяет применять их в небольшом количестве. Дозировка составляет от 0,5% до 5% к массе муки. Выпеченные изделия получают стабильно высокого качества. Применение сухих заквасок BÖCKER является экономичным для предприятия.

### BÖCKER Germe для производства пиццы

BÖCKER Germe – сухая закваска, полученная из пшеничного зародыша. Это универсальный продукт, который можно использовать при производстве всех видов хлебобулочных изделий из пшеничной муки – таких как белый хлеб, булочки, багеты, но особенно хорошо данная закваска подходит для производства «домашней» пиццы. Сухая закваска из пшеничного зародыша является чистым и натуральным продуктом. Дозировка закваски составляет от 0,5% до 4% от общего количества муки. Продукт из пшеничного зародыша придает хлебобулочным изделиям ореховый вкус и золотистый оттенок корочки хлеба. Приятный цвет готового изделия обусловлен присутствием в закваске ферментированного пшеничного зародыша. Кроме того, продлевается свежесть хлебобулочных изделий.

BÖCKER Germe имеет кислотное число около 160 градусов. Расчет дозировки при изготовлении пиццы составляет 0,5-1,0% к массе муки. Дополнительным преимуществом использования сухой закваски BÖCKER Germe является возможность точно контролировать значение pH и титруемой кислотности теста, вследствие чего производитель может опре-



Закваски зреют под постоянным микробиологическим контролем. Для их изготовления используются тщательно подобранное натуральное сырье, молочнокислые бактерии и дрожжи.

делить для себя наиболее оптимальный постоянный уровень дозировки.

BÖCKER Germe продается упакованным в короба по 10 кг и 25 кг. В закрытом виде BÖCKER Germe может храниться в течение 12 месяцев.

### BÖCKER Sauerteig-Extract Roggen. Чистый аромат закваски

BÖCKER Sauerteig-Extract Roggen является натуральной сухой ржаной закваской, которая привносит дополнительный аромат в хлеб. Продукт был разработан с учетом оптимального сочетания сырья, микроорганизмов, ферментации. Как и в других случаях, при производстве закваски применялась специальная технология бережной сушки, которая сохраняет все ароматические соединения и кислоты, образующиеся в процессе брожения, придающие конечному продукту особый вкус домашней выпечки. Такая высокая концентрация ароматических соединений и кислот может быть обеспечена только с применением сухих заквасок.

BÖCKER Sauerteig-Extract Roggen произведен на основе натуральных ингредиентов, содержащихся в ржаном зерне с добавлением стартовых культур. Использование данной добавки способствует формированию аромата конечного продукта по технологии безопасного процесса тестоведения.

BÖCKER Sauerteig-Extract Roggen может быть использован не только как вкусоароматическая добавка, но и как улучшитель качества хлеба. Закваска также идеально подходит для производства премиксов (мучные смеси) для хлебобулочных изделий.

Компания BÖCKER гарантирует безопасное, простое и очень экономичное применение сухих заквасок. **■**

#### \* СПРАВКА:

Ernst Böcker GmbH & Co. KG предлагает широкий ассортимент сухих заквасок с 1970 года.

Натуральные закваски Böcker производятся по тщательно разработанной рецептуре с использованием оптимальной технологии сушки. В России продукция может быть заказана через компанию «Неос Ингредиенты».



Компания: **ООО «Рондо Русь»**  
Тел.: +7 (495) 663-36-10  
Телефон технической поддержки:  
+7 903 153 35 75, с 9.00 до 21.00  
E-mail: info@rondo-online.ru

# «Dough-how & more» — эффективное решение для отделки изделий

**К**омпания RONDO, ведущий мировой эксперт в области хлебопекарного оборудования, наглядно демонстрирует большую отдачу даже от небольших инноваций. Новый распылитель «Рондоспреер» — очередная разработка компании, выходящая под девизом «Dough-how & more». Этот слоган говорит о том, что компания берет на себя обязательство сделать для клиентов «больше», благодаря многолетнему опыту и знаниям в раскатке и формовке теста.

Многие пекари смазывают кондитерские изделия яичной эмульсией, маслом, молоком или водой, ведь аппетитная блестящая корочка способствует увеличению продаж. Чтобы автоматизировать эту операцию, компания RONDO разработала и выпустила на рынок новый распылитель «Рондоспреер» — дополнительное оборудование к линиям для производства мелкоштучных хлебобулочных изделий. «Рондоспреер» предназначен также для автоматической обсыпки тестовых заготовок семенами и зернами. Благодаря этой разработке, кондитеры и пекари значительно повысят эффективность своего производства.



Узел распыления не имеет засоряющихся сопел и обеспечивает тонкодисперсное и равномерное распыление.

Распылитель «Рондоспреер» оснащен независимым сетчатым транспортером, который препятствует попаданию жидкости и обсыпки на линию для производства хлебобулочных изделий. Кроме того, оборудование имеет независимые распылительную и обсыпную секции, работающие в замкнутом цикле. Благодаря им, переход на выпуск другой продукции выполняется легко и быстро. «Рондоспреер» выполнен из нержавеющей стали и имеет гладкие поверхности, что позволяет значительно сократить время на очистку. Транспортеры снимаются без помощи инструментов и легко чистятся.

Основным компонентом узла распыления являются быстро вращающиеся диски. Они обеспечивают тонкодисперсное равномерное распыление яичной эмульсии, молока, масла или воды. Таким образом, в системе нет сопел, а значит, и деталей,



Распылитель «Рондоспреер» замыкает линию для производства мелкоштучных хлебобулочных изделий и автоматизирует операцию распыления и обсыпки тестовых заготовок.

быстро засоряющихся клейкой массой. Жидкость, не налипшая на выпечку, отфильтровывается через сито под сетчатым транспортером и отводится обратно в резервуар для повторного использования.

Новый распылитель «Рондоспреер» позволяет владельцам хлебобулочных предприятий автоматизировать операцию распыления и обсыпки кондитерских изделий и повысить рентабельность производства в целом. «Рондоспреер» сконструирован таким образом, чтобы его было легко чистить и переводить на выпуск другой продукции.

Повышение эффективности производства благодаря девизу «Dough-how & more» — главная задача и типичная характеристика оборудования RONDO. **P**



# ПРОД ЭКСПО

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

Центральный выставочный комплекс «Экспоцентр»  
Москва, Россия

13–17  
ФЕВРАЛЯ 2012



[www.prod-expo.ru](http://www.prod-expo.ru)

 **ЭКСПОЦЕНТР**  
МЕЖДУНАРОДНЫЕ ВЫСТАВКИ И КОНГРЕССЫ  
МОСКВА

Организатор:  
ЗАО «Экспоцентр»



При поддержке:  
Министерства сельского  
хозяйства РФ

## Новый поставщик агаров в Россию

На отечественном рынке пищевых ингредиентов появился новый высококачественный агар индонезийской компании Indoalgas.



Indoalgas – единственный крупный производитель агаров из Индонезии, представленный в России, хотя значительная масса водорослей Gracilaria, из которых делают этот ингредиент, выращивается именно в Индийско-Тихоокеанском регионе.

Близость к сырьевым ресурсам позволяет Indoalgas обеспечить бесперебойные поставки, тщательнее контролировать качество, при этом снизить себестоимость конечного продукта.

Важное преимущество Indoalgas – использование японского оборудования и технологий при производстве агара. Япония тради-

ционно является мировым лидером в разработках для данного направления и основным рынком сбыта агаров.

Применяя японский опыт, Indoalgas уже более 10 лет обеспечивает высокое и, что особенно важно, стабильное качество продукции.

Компания имеет сертификаты ISO 9001:2008, GMP, Halal, BPOM (сертификат Агентства Питания и Медицины Индонезии). Качество агара Indoalgas подтверждено соответствующими свидетельствами Роспотребнадзора.

Дистрибьютором агаров Indoalgas в России и странах СНГ является ГК «Союзоптторг».

[www.soyuzoptorg.ru](http://www.soyuzoptorg.ru)



## Dawn Foods приобрел Unifine Food & Bake Ingredients

Корпорация Dawn Foods завершила сделку по приобретению компании Unifine Food & Bake Ingredients у концерна Royal Cosun 30 июня 2011 года. Полное слияние компаний произойдет в течение следующих 12 месяцев, во время которых руководители обеих компаний будут заниматься разработкой и внедрением плана интеграции.



Глава корпорации Dawn Foods – Carrie Jones Barber – прокомментировала: «Мы очень рады, что нам предоставилась возможность сотрудничать с такими профессионалами своего дела, как Unifine Food & Bake Ingredients. Ассортимент продукции Unifine отлично подходит для Dawn Foods, и мы с нетерпением ждем общего успешного развития бизнеса в будущем».

Unifine Food & Bake Ingredients является одним из ведущих европейских специалистов по разработке, производству и поставке премиальных ингредиентов для кондитерской промышленности. Данная сделка включает в себя покупку семи производственных площадок Unifine, десяти офисов продаж в Европе, а также такие марки, как Sucree, Fruibel, Caullet и Dethmers.

Активный рост за последние 10 лет доказывает, что Unifine Food & Bake Ingredients и Dawn Foods вместе станут еще более мощной и глобальной организацией.

### O Dawn Foods:

Более 90 лет команда Dawn Foods, ее выдающиеся продукты и клиенты делают имя Dawn Foods синонимом совершенства.

Корпорация Dawn Foods основана в Соединенных Штатах Америки семьей, которая и сегодня владеет и управляет предприятием мирового масштаба. В настоящее время Dawn Foods предоставляет полный ассортимент высококачественных смесей, основ, глазури, начинок, замороженных и хлебобулочных изделий, оборудования для пищевой промышленности. Международная дистрибьюторская сеть позволяет предоставить неограниченные возможности для развития клиентов с учетом мирового опыта.

За дополнительной информацией обращайтесь: [www.unifine.ru](http://www.unifine.ru)  
тел.: + 7 (495) 788-48-49,  
факс: + 7 (495) 788-48-50

## Foteg Istanbul 2012

Международная торговая выставка технологий пищевой промышленности Foteg Istanbul, организованная HKF Trade Fairs, пройдет с 1 по 4 марта 2012 года в павильонах №1 и №2 выставочного центра Istanbul Expo Center и соберет вместе профессионалов индустрии.



Foteg Istanbul 2012 имеет жизненно важное значение для специалистов отрасли. На выставке будут представлены новейшие технологии, достижения и продукты, а также осуществится передача знаний и опыта, которые помогут повысить потенциал развития рынка. Одновременно с этим, Foteg Istanbul 2012 является первой торговой выставкой пищевых технологий, соответствующей международным стандартам и сертифицированной UFI (Всемирная ассоциация выставочной индустрии).

Foteg Istanbul 2012 соберет под своей крышей все пять секторов пищевой промышленности: технологии и оборудование для предприятий; упаковка продуктов питания и логистика; пищевые добавки, технологии и оборудование для хлебопечения; безопасность и гигиена продовольственных товаров. Таким образом, в рамках выставки будут представлены продукты и услуги для каждой ступени пищевой промышленности.

Сотрудники HKF Trade Fairs, компании-организатора мероприятия, объявили, что прошлую выставку Foteg Istanbul 2011 посетили более 600 компаний из 39 разных стран мира, из них 192 компании из Турции и 449 – из-за рубежа. Всего мероприятие посетили 11 836 профессионалов из 56 стран мира.

HKF Trade Fairs  
[www.hkfttradefairs.com](http://www.hkfttradefairs.com)

## Тамбов бьет рекорды

По информации управления перерабатывающей промышленности

Тамбовской области, местные сахарные заводы в этом году готовы работать с использованием схемы полевого кагатирования (складирование убранного урожая непосредственно на полях, без перевозок на промежуточные склады), чтобы принять весь выращенный в регионе богатый урожай. Принимать сахарную свеклу на переработку будут до февраля 2012 года. Сельхозпроизводители намерены поставить на переработку предприятия не менее 4 млн тонн сахарной свеклы.

[Agronews.ru](http://Agronews.ru)

ЗАКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО

### Листы волнистые и плоские перфорированные:

- любые размеры
- различное число желобов
- усиление каркаса

### Тележки печные и транспортировочные

### Тостовые формы

### Формы перфорированные «лодочки»

Выпечка в «лодочках»

Выпечка на листе

С.-Петербург, наб. Обводного Канала, д. 108  
(812) 244-05-31, 244-05-30  
[www.tehlen.ru](http://www.tehlen.ru) [info@tehlen.ru](mailto:info@tehlen.ru)



# Компания Theegarten-Pactec («Теегартен-Пактек») на выставке Modern Bakery 2011: компетенция и ориентированность на будущее в сфере упаковки

На проходящей в 2011 году специализированной выставке хлебопекарной и кондитерской промышленности немецкий производитель упаковочного оборудования «Теегартен-Пактек» снова предлагает эффективные инновационные решения практически по всем видам упаковки и оборудованию любой мощности для упаковывания мелкоштучных кондитерских изделий. Тем самым, предприятие вновь подчеркивает свое ведущее положение в области технологий упаковки, в том числе и в Восточной Европе.

История «Теегартен-Пактек» уходит своими корнями глубоко в восточноевропейский рынок, компания обладает здесь многолетними деловыми связями и постоянно развивает новые успешные отношения.

На информационном стенде опытного специалиста в сфере упаковки заинтересованные посетители выставки смогут на протяжении всего периода ее работы ознакомиться с проверенными на практике и новыми специальными решениями по упаковке и оборудованию самой различной мощности – начиная от Low Speed (до 500 рабочих циклов) и Medium Speed (до 1000 рабочих циклов) и заканчивая сектором High Speed. Кроме этого, вниманию участников и гостей выставки будут предложены системы бережной подачи, разделения и накопления продуктов.

Компания «Теегартен-Пактек» будет представлена на выставке **Modern Bakery в павильоне 3 на стенде 3.N.7.4.**

Контактное лицо на выставке: **Андре Хайдрих (André Heidrich)**

## О компании «Теегартен-Пактек»:

В 1994 году кельнское предприятие «Розе-Теегартен» приобрело дрезденского производителя упаковочного оборудования – фирму «Пактек», которая в свое время входила в состав комбината «Нагемма». С этого времени слившиеся предприятия носят название «Теегартен-Пактек», олицетворяющее развитие комплексных решений в области упаковочных технологий. Это относится как к традиционной области – упаковка кондитерских изделий и других пищевых продуктов, так и к упаковке непивцевых про-



дуктов. Будучи одним из ведущих производителей в мире, мы предлагаем Вам ознакомиться с новшествами нашей продукции. Наши специалисты уже сегодня работают над решениями в области упаковочных технологий завтрашнего дня. **Р**

**THEEGARTEN-PACTEC**

GmbH & Co. KG

Breitscheidstr. 46 – D-01237

Dresden

тел.: +49 351 2573-0,

факс: +49 351 2573-329

e-mail:

pactec@theegarten-pactec.de

www.theegarten-pactec.com



## Липецкий бизнес получит поддержку в 210 млн рублей

На развитие малого и среднего бизнеса Липецкой области направлено 209,8 млн рублей из областного и федерального бюджетов, сообщили в пресс-службе областной администрации.

По сравнению с прошлым годом финансирование в рамках целевой программы, рассчитанной до 2012 года, увеличено на 45 млн руб-

лей. «В области сегодня действуют более 13 тыс. малых предприятий, 131 среднее предприятие, свыше 33 тыс. индивидуальных предпринимателей, более тысячи крестьянских (фермерских) хозяйств, где трудятся 186 тыс. человек. Это треть от всех занятых в экономике области. В текущем году будет создано еще 5 тыс. новых рабочих мест», – рассказал **начальник управления по развитию малого и среднего бизнеса региона Сергей Бугаков.**

По итогам восьми месяцев, областной Фонд поддержки мало-

го и среднего предпринимательства выдал 169 микрозаймов на общую сумму 117,3 млн рублей. Кроме того, в этом регионе действуют самые эффективные на сегодняшний день в России льготные процентные ставки: 1% на микрозайм – сельскому предпринимателю, 4% – на другие виды деятельности. Кроме того, учрежденный 3 года назад Фонд предоставляет поручительства перед банками по кредитам предпринимателей до 10 млн рублей.

ИА REGNUM

## 10 лет с вами

Компания «Лецитал» в 2011 году празднует свое 10-тилетие! Все эти годы нашей главной задачей было обеспечить партнеров качественным лецитином по приемлемой цене и в любых количествах.



Ежегодный рост числа наших клиентов является свидетельством достижения поставленной цели. Планируем и в дальнейшем наращивать свой потенциал и возможности для плодотворной работы с Вами.

Мы выражаем признательность всем нашим партнерам, а также приглашаем к сотрудничеству всех заинтересованных производителей кондитерской продукции в надежном поставщике! **Р**

www.soylecithin.ru

## Рязанская область готова снабдить Россию сахаром

Правительство Рязанской области готово предоставить самые широкие преференции инвестору, который реализует в регионе проекты по строительству сахарного завода и завода по переработке масличных культур.



Об этом, как сообщили в пресс-службе правительства Рязанской области, заявил **губернатор Олег Ковалев** на совещании аграриев 27 июля. Как отмечалось на совещании, в регионе идеальные условия для выращивания сахарной свеклы. Однако высокая стоимость транспортировки корнеплодов на переработку в соседние регионы существенно тормозит развитие отрасли. То же касается и производства масличных культур. «Мы должны иметь более стабильные рынки сбыта, – отметил губернатор. – Пока нам не удалось найти компании, готовые вложиться в строительство сахарного завода и завода по переработке масличных. Но, как только инвестор появится, мы готовы предоставить ему самые широкие преференции».

Agronews.ru



## Путь к эффективности и гибкости

- концепции линии, исходя из особенностей продукта
- камеры окончательной расстойки
- печи, включая модули загрузки/выгрузки
- автоматическое управление хлебопекарными формами и крышками
- роботизированное хранение хлебопекарных форм и крышек
- выгрузка продуктов из форм
- охлаждение/заморозка
- сервисное обслуживание/запасные части
- хлебопекарные формы/листы

## Meeting your future needs

Capway предлагает высокоэффективные и гибкие автоматические производственные линии для:

- хлеба (формового с открытым верхом, тостерного, сэндвичевого, хлеба без корочки, сухарей)
- подового хлеба (батонов, «блumer», «франзела»)
- булочек (для гамбургеров, хот-догов, булочек-кайзер)
- багетов (включая полубагеты, булочки «petits pains»)
- арartisanского хлеба (чабатты, булочек с шоколадом, изделий из слоеного теста)
- пиццы, пирогов, киша, пирожных



Capway Systems | Capway Rijkaart | Capway Pan



**www.capway.nl**

Capway Systems BV  
POB 245, 3970 AE Driebergen – Нидерланды  
тел.: +31 343 523 711, факс: +31 343 512 800  
| E-mail: Sales@capway.nl

### На Харьковской бисквитной фабрике устанавливают новое оборудование

Новая линия по производству печенья и упаковочные автоматы устанавливаются на производственных предприятиях Харьковской корпорации «Бисквит-Шоколад». Как сообщила президент корпорации Алла Коваленко, приобретенные машины позволят увеличить объемы производства мучных кондитерских изделий и внедрить новые виды упаковок.



«Благодаря новому оборудованию, мы, с одной стороны, повышаем качество упаковки, улучшаем сохранность продукции и исключаем влияние человеческого фактора, с другой – расширяем собственные производственные возможности, поскольку сможем выпускать новый ассортимент», – отметила она. В частности, один из автоматов, который поступает на Харьковскую бисквитную фабрику, позволит дополнить серию продуктов под торговой маркой «Забодайка» шоколадно-вафельными мини-тортами в индивидуальной металлизированной упаковке. Кондитерская фабрика «Харьковчанка» будет использовать новые виды упаковки для пралиновых, кремовых конфет и конфет типа «трюфель».

Общая сумма инвестиций в оборудование производства ведущих иностранных фирм, которая поступит на предприятия «Бисквит-Шоколад» в течение августа-сентября, составила около 2,5 млн евро.



Корпорация «Бисквит-Шоколад» объединяет ПАО «Кондитерская фабрика «Харьковчанка», ПАО «Харьковская бисквитная фабрика», а также ООО «Торговый дом «Престиж». Под брендом «Бисквит-Шоколад» выпускается 20 групп кондитерских изделий. В 2010 году предприятия корпорации выпустили 64,1 тыс. тонн кондитерских изделий, что на 8% больше, чем годом раньше. Продукция поставляется в 21 страну. На предприятиях компании занято свыше 3 тыс. человек.

STATUS QUO



### ТМ «Наминайко» внедрил производство датской выпечки

С 5 сентября «Концерн Хлибпром» изменил рецептуру изготовления линейки сладкой продукции для ТМ «Наминайко», внедрив производство полуфабрикатов для выпечки с плундерного теста.

По словам заместителя директора по коммерческим вопросам Завода хлебобулочных полуфабрикатов Галины Куликовской, для производства 14 изделий действующего ассортимента компания использовала аутентичные датские рецепты и таким образом добавила изделиям аппетитной сочности и нежности. Технологию для производства тестировали на предприятии так же именитые иностранные технологи.

«Датская выпечка, известная также как «венская», в Украине не случайно такая популярная, – рассказала Галина Куликовская. – Ее секрет, собственно, в плундерном тесте, которое дополнительно обогащается сахаром и яйцами, добавляет продукции яркого вкуса и дольше сохраняет все свойства выпечки. Булочки из «венского» теста (по стране происхождения) имеют только для них характерный приятно тягучий мякиш с крупными порами».

Цена уже более дорогой по себестоимости сладкой продукции ТМ «Наминайко» не меняется ни для партнеров, ни для конечного потребителя.

ТМ «Наминайко» принадлежит ПАО «Концерн Хлибпром». Франшиза представлена на рынке горячей выпечки с 2005 года. По состоянию на начало 2011 года ТМ «Наминайко» занимал 12% рынка замороженных полуфабрикатов для выпечки. География покрытия торговой марки – 24 области и АР Крым.

Информкондитер

### Ливенская КФ оспорила права Kraft Foods на печенье «Юбилейное»

Региональная кондитерская фабрика потребовала лишить правовой охраны самый известный в России товарный знак печенья – «Юбилейное».

Уже 17 лет им владеет московская фабрика «Большевик», которая сейчас принадлежит американской Kraft Foods. Такие конфликты возникают все чаще, так как российское законодательство позволяет любой компании обратиться в Роспатент



# Знаете ли Вы рецепт успеха конкуренции?

Ведущие мировые предприятия хлебобулочной отрасли успешно сотрудничают с CSB -System.



Посетите нас на выставке АГРОПРОДАМШ-2011 с 10 по 14 октября 2011 В Экспоцентре на стенде FC 160 в павильоне Форум Москва



IT-решение для всего  
Вашего предприятия



**CSB-System**  
INTERNATIONAL

**CSB-System в России:**

115455, г. Москва, ул. Пятницкая, 73  
тел.: +7 (495) 64-15-156  
факс: +7 (495) 95-33-116

197342, г. Санкт-Петербург  
ул. Белоостровская 2, офис 423  
тел.: +7 (812) 44-94-263  
факс: +7 (812) 44-94-264

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

с требованием досрочно лишить правовой охраны любой товарный знак, отмечают юристы.

В мае текущего года Ливенская кондитерская фабрика (ЛКФ, Орловская область) подала заявление в Палату по патентным спорам Роспатента с требованием досрочно лишить правовой охраны товарный знак «Юбилейное». Об этом говорится в материалах Роспатента. Рассмотрение заявления намечено на сентябрь текущего года.

Права на товарный знак «Юбилейное» в 1994 году оформила московская кондитерская фабрика «Большевик». В 1994 году фабрика была куплена французской Danone, а в 2008 году стала частью американской компании Kraft Foods. Регистрация товарного знака действует до сентября 2014 года.



Выяснить причину подачи этого заявления вчера не удалось – представители ЛКФ были не доступны для комментариев. Директор по корпоративным вопросам и отношениям с госорганами «Крафт Фудс Рус» Яна Гуськова подтвердила существование подобного обращения. «Мы планируем решительно и стойко защищать наш товарный знак, любимый многими поколениями россиян», – заявила она. Компания воздержится от дальнейших комментариев до окончания разбирательства по данному делу, добавила г-жа Гуськова.

По ее словам, товарный знак «Юбилейное» появился в 1913 году, когда кондитерская фабрика «А. Сиу и Ко» (переименована в «Большевик» в 1924 году) выпустила печенье «Юбилейное традиционное» в честь 300-летия дома Романовых. В настоящее время печенье «Юбилейное» является одной из самых популярных марок сладкого печенья среди россиян. По собственным данным «Крафт Фудс Рус», компания является лидером в сегменте «бисквиты», к которому относится «Юбилейное», с долей около 21%.

Российское законодательство сейчас позволяет любой компании обращаться в Роспатент с требованием досрочно лишить правовой охраны любой товарный знак, говорят юристы. Партнер юридической фирмы Lidings Андрей Зеленин предполагает, что причины обращения ЛКФ нужно искать в советском прошлом. Тогда сразу несколько фабрик могли выпускать печенье «Юбилейное». Но в начале 1990-х годов крупней-

шие московские кондитерские фабрики оформили свои права на известные товарные знаки и с тех пор им приходится защищаться от региональных производителей. Г-н Зеленин затруднился дать прогнозы по заявлению ЛКФ. «Но поскольку прошло довольно длительное время владения знаком «Юбилейное» фабрикой «Большевик» и этот знак сейчас активно используется Kraft Foods, возможно, Роспатент отклонит обращение региональной фабрики», – предположил юрист.

RBC Daily

## Mars открывает кондитерскую фабрику в Ульяновской области

ООО «Марс», дочерняя компания международного концерна Mars, планирует в мае 2012 года в Ульяновской области ввести в эксплуатацию кондитерскую фабрику стоимостью 3,3 млрд рублей, сообщила пресс-служба правительства региона.

«Проект фабрики находится на этапе строительномонтажных работ. В настоящее время ведется монтаж оборудования, проводятся пусконаладочные работы. Работы идут в соответствии с графиком, и в мае 2012 года запланирован ввод фабрики в эксплуатацию», – сказал главный инженер предприятия Дмитрий Денисенко.



Инвестпроект в Ульяновской области предусматривает строительство двух фабрик – по производству продуктов питания для животных и по производству кондитерских изделий. Заявленный объем инвестиций в два предприятия составляет 4,6 млрд рублей.

На первой фабрике Mars в Ульяновской области, которая начала промышленное производство кормов для животных с января 2010 года, создано около 100 новых рабочих мест. К настоящему времени произведено свыше 2 тыс. тонн продукции, которая направляется через дистрибьюторские склады потребителям в Приволжском, Центральном и Уральском федеральных округах.

Финмаркет

**FRITSCH**

## Золотой спонсор выставки Modern Bakery Москва 2011

В этом году фирма FRITSCH в 17 раз участвует в выставке Modern Bakery – на сей раз даже в качестве золотого спонсора.

На стенде компании посетители-профессионалы смогут увидеть, как сегодня выглядит современное производство выпечных изделий: круассанов с начинкой и без, рулетиков/улиток (с декором, нанесенным системой ножиц), чебуреков с начинкой, чабатты и остроконечных багетов.

Особенно интересны для специалистов отрасли, пожалуй, круассаны из песочного теста. Их преимущество перед традиционными круассанами – более длительное сохранение свежести, но из-за специфики теста их довольно трудно изготавливать с помощью машин. Фирма FRITSCH решила эту проблему и готова продемонстрировать пекарям новый вакуумный аппарат для скручивания Vakuumpwickler CSV, который приводит в правильную скрученную форму даже круассаны из песочного теста. На стенде можно также наблюдать за работой линии FRITSCH ROLLFIX – классика среди тестораскаточных машин. Посетителей ожидают два варианта: линия ROLLFIX 700, которая за счет большего зазора между валами (до 50 мм) способна обрабатывать большие партии теста и линия ROLLFIX 600C, имеющая встроенную двойную режущую раму, позволяющую резать тестовую ленту и вдоль, и поперек.

Рядом, на примере линии FRITSCH MULTILINE, можно узнать, как на высочайшем уровне и минимальной площади производить непрерывную тестовую ленту в самых экономически привлекательных условиях.

И в завершении – линия FRITSCH MULTICUT – компактный вариант, способный производить все булочно-кондитерские изделия, в том числе и скрученной формы.

По всем техническим и технологическим вопросам, касающимся оборудования фирмы FRITSCH, будут проводиться консультации специалистов.

Ждем вас на нашем стенде № Н.8 в павильоне 3 с 10-го по 13 октября 2011. **Р**

www.fritsch-russia.ru

Компания: **Mühlchenchemie GmbH & Co. KG**  
Kurt-Fischer-Strasse 55  
22926 Ahrensburg, Германия  
Тел.: +49 / (0) 41 02 / 202-001  
info@muehlenchemie.de  
www.muehlenchemie.de

Автор:



**Лутц Поппер,**  
Head of Research & Development,  
руководитель отдела НИОКР  
компании Mühlchenchemie GmbH  
& Co. KG



**Mühlchenchemie**  
makes good flours even better



**SternIngredients**  
Russia  
info@sterningredients.ru  
www.sterningredients.ru

**КТ «ООО Штерн Ингредиенты»**  
Пр. Обуховской обороны, 45  
192019 Санкт-Петербург, Россия  
Тел.: +7 (812) 319-36-58  
Факс: +7 (812) 319-36-59  
Моб.: +7 921-875-05-30

**КТ «ООО Штерн Ингредиенты»**  
Волоколамское ш, 73, офис. 429  
125424 Москва, Россия  
Тел.: +7 (495) 380-02-41  
Факс.: +7 (495) 380-02-41

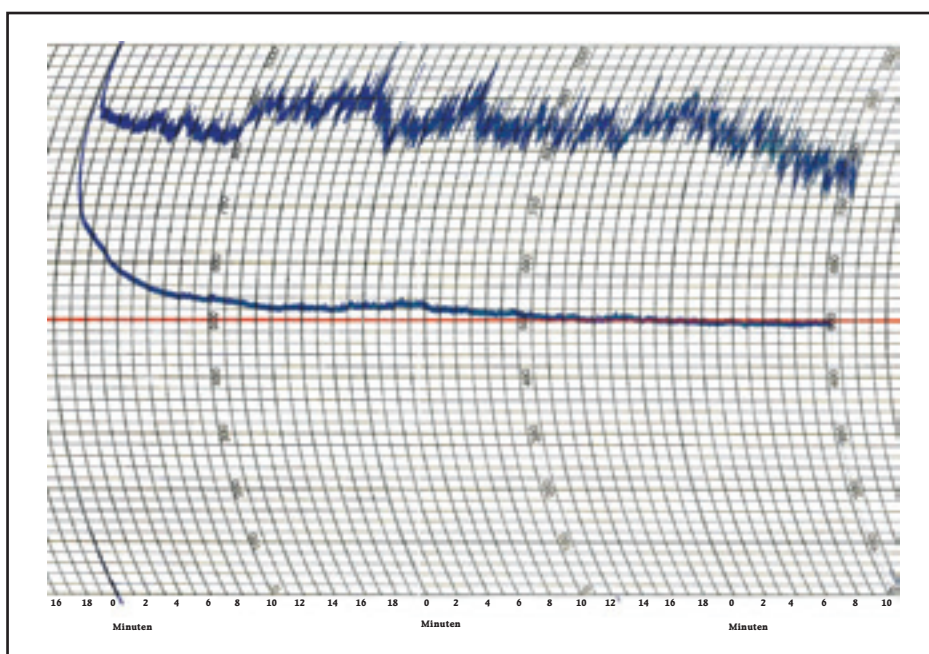
**ООО «БГ-Сибирь»**  
ул. Станционная, 2  
630032 Новосибирск,  
Россия  
Тел.: +7 (383) 217-42-84  
Факс.: +7 (383) 217-42-84

# Производство вафельных изделий

**С**пециально разработанные ферментные и лецитиновые продукты позволяют снизить затраты и оптимизировать качество.

При изготовлении плоских вафель и других вафельных изделий со стороны производителей зачастую выдвигаются два основных требования к поставщикам сырья – снизить затраты, а также оптимизировать свойства теста и качество готовых изделий. Решением может стать применение специально разработанных улучшителей муки. Обширные исследования компании Mühlchenchemie показали, что высокоэффективные ферментные компаунды и лецитиновые продукты повышают как экономичность, так и качество продукции.

Протеолитические ферментные компаунды и лецитин являются эффективными средствами, позволяющими сократить затраты при производстве плоских вафель и других вафельных изделий и улучшить качество продукции. При этом механизм действия этих двух добавок совершенно разный. Протеолитические ферменты, снижающие вязкость, способны расщеплять клейковину в вафельном тесте, обеспечивая тем самым получение однородной смеси без комочков с оптимальными реологическими свойствами. Пониженная вязкость теста позволяет уменьшить количество добавляемой воды, в отдельных случаях довольно значительно, что дает возможность заметно снизить энергозатраты. Производительность также может быть увеличена, ведь при постоянной температуре вафельных форм достаточно более короткого времени выпекания для получения требуемой конечной влажности. В свою очередь, эмульгатор – лецитин – зачастую используется



**Рисунок 1. Влияние фермента Alphamalt LQ 4020 на вискозиметрические свойства мучной суспензии**

для равномерного распределения жира, содержащегося в вафельном тесте, и для улучшения отделения вафельных листов от металлических форм.

## Высокая однородность благодаря Alphamalt LQ 4020

Для подтверждения эффективности протеолитических ферментных компаундов компания Mühlchenchemie провела технологические испытания ферментных компаундов для вафель – Alphamalt LQ 4020 и Alphamalt LQ 15080.

Сначала были определены реологические свойства теста на амилोगрафе

Brabender при постоянной температуре 30 °C. Для этого смешивали 250 г обычной хлебопекарной муки типа 550 с 330 мл воды в миксере Braun в течение 1 минуты 45 секунд. Затем эту смесь поместили в мерную емкость амилोगрафа, где при температуре 30 °C были определены ее свойства.

На рисунке 1 показано влияние компаунда для вафель Alphamalt LQ 4020 на вязкость мучной суспензии. В контрольном образце без добавления ферментов наблюдается образование комочков клейковины – это видно по большой амплитуде колебаний на амилोगрамме. Реоло-



гическая же кривая муки, обработанной ферментом, отличается более плавной линией при гораздо более низкой вязкости. Таким образом, было подтверждено, что с применением Alphamalt LQ 4020 возможно уменьшение ввода воды при приготовлении теста и получение – по сравнению с контрольным образцом – более однородной массы, без комочков и при неменяющейся вязкости.

### Низкие энергозатраты за счет уменьшения ввода воды

Для проверки потенциала снижения затрат фермента Alphamalt LQ 4020 эксперты по сырью провели испытания продукта на лабораторном оборудовании для выпечки вафель (рис. 2). С применением Alphamalt LQ 4020 количество добавляемой воды сначала уменьшили с 160 кг (точка 1) до 150 кг на 100 кг муки (точка 2). Вязкость при этом почти не изменилась, несмотря на меньшее количество воды по сравнению с тестовой массой без фермента. Кроме этого, наблюдалось противодействие образованию клейковины.

Даже тогда, когда добавляли еще меньше воды, тестовые массы все еще хорошо поддавались обработке, хотя такое тесто и имело более высокую вязкость, чем исходный образец без фермента. Тем не менее, в результате расщепления клейковины оно было без комочков и образовывало меньше подтеков, благодаря чему его можно было очень точно наносить на металлические плиты вафельных форм.

В связи с этим, компания Mühlenchemie указывает на то, что при более высокой вязкости увеличивается плотность вафель и, таким образом, изменяются органолептические свойства. В большинстве случаев подобные эффекты могут быть нежелательными. Однако, например, при изготовлении вафель для мороженого повышенная прочность вафель, наоборот, очень даже желательна. В результате меньшей пористости снижается способность поглощать влагу, благодаря чему вафли для мороженого значительно дольше сохраняют хрустящие свойства.

### Сокращение времени выпечки повышает производительность

Как показали испытания продукта, экономические преимущества, получаемые в результате уменьшения ввода воды, весьма существенны. Уменьшение количества воды на 10 кг (только от точки 1 до точки 2) снизило расход энергии на 7 кВтч. Таким образом,

при расчетной цене на электроэнергию 0,15 евро/кВтч, экономия составила около 1 евро на 100 кг муки. При таком соотношении стоимость ферментов компенсируется с лихвой. В дополнение ко всему более эффективно используются производственные мощности, поскольку за счет уменьшения выпариваемой воды сокращается продолжительность выпечки вафель.

На рисунке 3 представлено, как с увеличением ввода ферментов при ориентировочной цене 0,15 евро/кВтч минимизируются энергозатраты, показано влияние концентрации ферментов Alphamalt LQ 4020 и Alphamalt LQ 15080 на количество добавляемой воды.

Размер экономии варьируется в зависимости от стоимости энергии, затрачиваемой на выпаривание воды. Рисунок 4 позволяет оценить экономию для трех разных уровней стоимости энергии.

### Экономия затрат за счет отказа от использования крахмала

Еще одна возможность сокращения затрат – изменение рецептуры. При применении фермента Alphamalt LQ 4020 или Alphamalt LQ 15080 можно, например, не добавлять дорогостоящий крахмал, который иногда используется для снижения содержания клейковины в тесте и, следовательно, тенденции к образованию комочков. Иногда также используется дорогостоящая специальная мука с низким содержанием клейковины. Ферменты компании Mühlenchemie позволяют использовать обычную хлебопекарную муку как наиболее распространенное и экономичное сырье.

На рисунке 5 представлены образцы вафельных трубочек, изготовленных

Рисунок 2. Влияние количества добавляемой воды на плотность плоских вафель

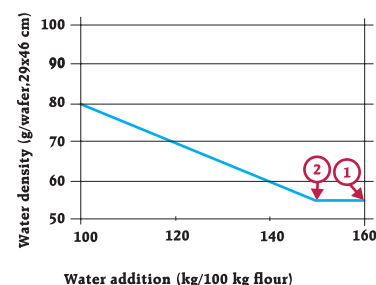


Рисунок 3. Сокращение количества добавляемой воды и энергозатрат при постоянной вязкости теста при применении фермента (1 кВтч = 0,15 евро)

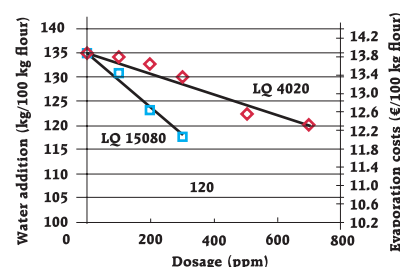


Рисунок 4. Сценарий снижения затрат за счет уменьшения количества добавляемой воды при различной стоимости энергии

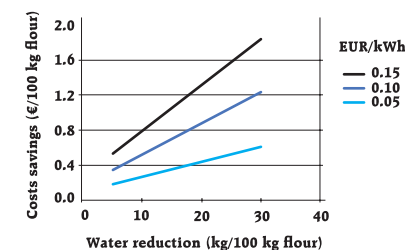


Рисунок 5. Влияние фермента LQ 4020 на рецептурные затраты и качество двухцветных вафельных трубочек



Контрольный образец без фермента, с добавлением 15% крахмала

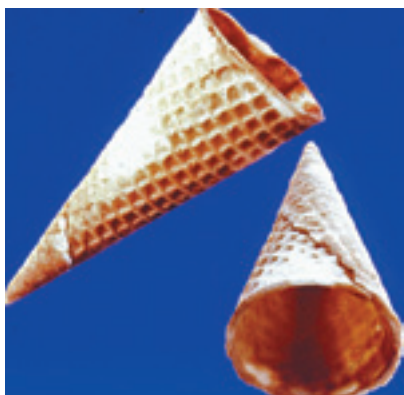


С добавлением Alphamalt LQ 4020, 150 ppm, без крахмала

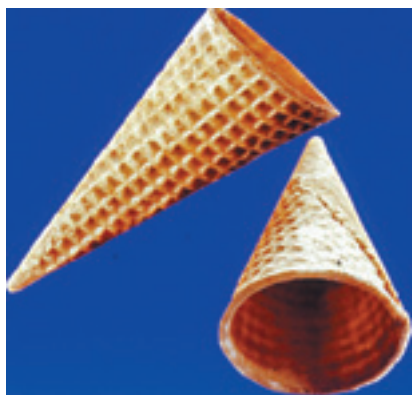
**Пробные выпечки: вафли для мороженого, изготовленные с применением Leciflor 60 непрерывным способом (оборудование Haas TRO-120, ~ 10 тыс. вафель/час)**

Состав [г]	Контроль	Образец 1	Образец 2	Образец 3
Вода	36	36	36	36
Сахар	17	17	17	17
Соль	0,24	0,24	0,24	0,24
Пшеничная мука	40	40	40	40
Ферменты (LQ 4020)	0,012	0,012	0,012	0,012
Кокосовое масло	2,0	1,6	1,6	2,0
Жидкий лецитин	1,1	/	/	/
Leciflor 60	/	1,5	2,0	2,0
Внешний вид	--	0	+	++
Структура	--	-	0	+

Рисунок 6. Количество пищевого растительного масла, жидкого лецитина и Leciflor варьировалось в рамках серии испытаний.



Контрольный образец без фермента, с добавлением 15% крахмала



С добавлением Alphamalt LQ 4020, 150 ppm, без крахмала

с добавлением в одном случае 15% крахмала (слева), а в другом случае – Alphamalt LQ 4020 (низкая дозировка 150 ppm). Как видно на снимке, при использовании крахмала ухудшается стабильность вафельных трубочек. Вафли же, изготовленные с применением Alphamalt LQ 4020, отличаются очень стабильной, сплошной и гладкой поверхностью и выглядят более качественными. Наряду с улучшением качества следует также отметить экономический аспект. В результате отказа от крахмала (расходы ~ 35 евро за 100 кг крахмала) и использования обычной хлебопекарной муки (расходы ~ 20 евро за 100 кг муки) удается сэкономить порядка 2,25 евро на 100 кг муки.

### Улучшенная стабильность и хрупкость вафель с лецитином распылительной сушки Leciflor

Наряду с протеолитическими ферментами к традиционным улучшителям муки для производства вафель относится эмульгатор – лецитин. Эта добавка была также тщательно исследована компанией Mühlenchemie. В рамках диссертации проанализировано влияние на свойства теста и качество вафельных изделий обезжиренного лецитина, изготовленного методом распылительной сушки.

В ходе испытаний использовалась традиционная рецептура вафель, в которую вводили добавку Leciflor в количестве от 0,3% до 1,5%. На конечный продукт добавление Leciflor повлияло, прежде всего, следующим образом: повышенная стабильность вафельных листов, несильное подрумянивание, более гладкая поверхность, выраженная хрупкость и меньший объем. Здесь следу-

ет также упомянуть улучшение обрабатываемости: в результате добавления Leciflor вафли легче снимаются с плит вафельных форм.

Затем результаты испытаний были воспроизведены в промышленных условиях на оборудовании непрерывного производства вафель для мороженого производительностью 10 тыс. вафель в час. Исходная рецептура включала традиционный жидкий лецитин, который требовалось заменить лецитином распылительной сушки Leciflor 60, так как он по своему составу и более хорошей дисперсии гораздо лучше подходит при производстве вафель для мороженого, чем обычный жидкий лецитин.

Результаты подтверждают предположение: вафли для мороженого, изготовленные с добавлением 2% Leciflor 60 и 2% кокосового масла, значительно повысили качество готовой продукции и из всех образцов обладали самой гладкой поверхностью, наилучшей текстурой и наибольшей стабильностью.

Применение лецитина Leciflor, наряду с повышением качества продукции, оказывает положительное влияние на производственный процесс, что среди прочего проявляется в сокращении затрат на чистку оборудования, в облегчении обрабатываемости и в максимальном использовании производственных мощностей. В связи с этим, в общем итоге эти преимущества компенсируют более высокую стоимость лецитина распылительной сушки по сравнению с жидким лецитином.

### Информация о компании Mühlenchemie

Компания Mühlenchemie GmbH & Co. KG, расположенная в Аренсбурге (Германия), является одним из ведущих в мире производителей улучшителей муки. Основное направление деятельности предприятия – разработка решений по стандартизации, улучшению и обогащению муки. Мы предлагаем разработку любых технологических решений «под клиента». Компания Mühlenchemie ежегодно улучшает и обогащает более 70 млн тонн пшеницы. Предприятие основано в 1923 году. С 1990 года оно входит в группу компаний Stern-Wywiol Gruppe и является партнером более 1 тыс. мельниц в более чем 100 странах мира.

Компания «Штерн Ингредиенты» является дочерним предприятием международной группы компаний Stern-Wywiol Gruppe и центром всей деятельности компании Mühlenchemie в России. Команда специалистов в филиалах компании в Санкт-Петербурге, Москве и Новосибирске обеспечивает обслуживание клиентов на местах, предлагая индивидуальные решения по оптимизации качества муки. **Р**





Leader in flour applications.

Посетите нас на выставке  
**СОВРЕМЕННОЕ ХЛЕБОПЕЧЕНИЕ - 2011**  
в Москве, ЭКСПОЦЕНТР  
с 10 по 13 октября  
стенд 3.Н.2, павильон №3

## Всё что Вам нужно - из одних рук.

Mühlenchemie разрабатывает и представляет на рынке инновативные улучшители для муки и премиксы для экономичного производства. Находясь в Германии, мы сотрудничаем с нашими партнёрами во всём мире на протяжении более 80 лет.

### Пекарские ингредиенты

- Ферменты для крекеров
- Эмульгаторы
- Консерванты
- Сухая закваска
- Пропионат кальция

### Улучшители для муки

- Ферментные системы
- Витаминные премиксы
- Аскорбиновая кислота
- Заменители бромата
- Окислители
- Размягчители теста
- Регуляторы кислотности
- Сухой лецитин

### Сервис

- Готовые мучные смеси
- Рекомендации по использованию
- Разработки продуктов
- Производство по контракту
- Лабораторное исследование муки
- Стажировка
- Дозаторы
- Лабораторное оборудование
- Проведение семинаров в нашей специально оснащённой лаборатории



**Mühlenchemie**

makes good flours even better

Mühlenchemie GmbH & Co. KG  
Kurt-Fischer-Straße 55  
22926 Ahrensburg, Германия  
Тел.: +49 / (0) 41 02 / 202-001  
info@muehlenchemie.de  
www.muehlenchemie.de



**SternIngredients**

Russia

info@sterningredients.ru  
www.sterningredients.ru

### КТ "ООО Штерн Ингредиенты"

Пр. Обуховской обороны, д.45  
192019 Санкт-Петербург, Россия  
Тел.: +7 (812) 319-36-58  
Факс: +7 (812) 319-36-59  
Моб.: +7 921-875-05-30

### КТ "ООО Штерн Ингредиенты"

Волоколамское ш, д.73, офис 429  
125424 Москва, Россия  
Тел.: +7 (495) 380-02-41  
Факс: +7 (495) 380-02-41

### ООО "БГ-Сибирь"

ул. Станционная, 2  
630032 Новосибирск, Россия  
Тел.: +7 (383) 217-42-84  
Факс: +7 (383) 217-42-84

## Открыта подписка на журнал «Хлебопечение/ Кондитерская сфера»



**5 номеров**  
(годовая подписка)

**1750 руб.**  
(350 руб./1 экз.)

Оформить подписку можно через:

ОТДЕЛ РАСПРОСТРАНЕНИЯ

тел.: +7 (812) 702-36-70  
e-mail: podpiska@sfera.fm

НАШ САЙТ

**sfera.FM**



Профессиональные  
решения

Компания: **ЗАО «Жировой комбинат»,  
предприятие Холдинга  
«Солнечные продукты»**

410065 Саратов,  
пр-т 50 лет Октября, 112 А  
[www.solpro.ru](http://www.solpro.ru)



# Инновационные разработки холдинга «Солнечные продукты»



**Х**олдинг «Солнечные продукты» за последний год провел несколько семинаров и конференций для переработчиков различных отраслей. В ходе этих встреч активно обсуждались проблемы, с которыми ежедневно сталкиваются производители, что им необходимо для своего производства, какие продукты им хотелось бы видеть в ассортименте компании. Технологи инновационного центра ЗАО «Жировой комбинат» (Саратов) не могли обойти эти вопросы стороной и к началу осени разработали ряд продуктов – востребованных в разных отраслях.

Продуктовый портфель компании пополнился специализированными маргаринами и жирами, функциональные характеристики которых от-

вечают всем требованиям современного производства хлебобулочных, мучных и сахаристых кондитерских изделий, тортов, пирожных и пр.

Для производства кондитерских аэрированных начинок и суфле (начинки для тортов, бисквитных рулетов, пирожных, вафель, суфле типа «Птичье молоко»), овсяного, сахарного печенья и пряников технологи холдинга «Солнечные продукты» рекомендуют использовать жир специального назначения – «Solpro аэрированный». Он идеально подходит для промышленного использования в хлебопекарном производстве, в кулинарии для жарения во фритюре. Может использоваться при производстве молочных продуктов. Аэрированные жиры имеют более белый

цвет, чем обычные жиры, кремообразную консистенцию, равномерно и легко распределяются среди ингредиентов и формируют однородную начинку. Аэрированные жиры имеют более высокую степень взбиваемости. Увеличиваются в объеме при взбивании на 240%. Еще одно преимущество данного продукта – перед использованием не требуется темперирования – без темперирования при температуре 10 °С обеспечивается необходимый объем взбитой массы. Скорость взбивания аэрированного жира значительно выше. При взбивании уже за 5 минут достигается высокая степень взбиваемости. Применение жира специального назначения «Solpro аэрированный» обеспечивает лучшую структуру и органо-



лептические свойства готового изделия.

При производстве бездрожжевых и дрожжевых слоеных изделий, круассанов, слоеного печенья и многого другого не обойтись без маргарина «Solpro для слоеных изделий». Это высокожирный специализированный маргарин, обладающий высокой пластичностью. Он устойчив к механическим воздействиям, не впитывается в тесто, обеспечивает большой объем и привлекательный внешний вид готовым изделиям. Благодаря этому маргарину, готовые изделия имеют однородные, разделенные слои. Новинка холдинга «Солнечные продукты» маргарин «Solpro для

сдобности. Хорошо удерживает сироп при производстве кремов с сахарным сиропом. Обеспечивает получение кремов и начинок с однородной консистенцией, белого цвета или слегка кремового оттенка. Готовый крем легко принимает объемные и рельефные формы, хорошо сохраняет их устойчивость, имеет гладкую и блестящую поверхность. Маргарин «Solpro для кремов, 84%» при взбивании увеличивается более чем на 250%.

Ассортимент специализированных маргаринов холдинга пополнился маргарином «Solpro для песочных изделий, 75%». Новинка рекомендуется к применению при произ-

для песочных изделий, с 75% жирностью». Финансовая выгода – порядка 3,5 рублей с 1 кг готового изделия, без изменения количества маргарина в рецептуре изделия.

В хлебопекарном производстве, в изготовлении кондитерских изделий, в кулинарии для жарения во фритюре, для производства вафель, булочек, снеков, печенья не обойтись без новинки холдинга «Солнечные продукты». На предприятиях ЗАО «Жировой комбинат» (Саратов) и ОАО «Новосибирский жировой комбинат» в сентябре 2011 года запускается в производство новый продукт – масло пальмовое рафинированное дезодорированное, изго-



слоеных изделий» практичен в производстве еще и потому, что имеет удобную фасовку – ящик из гофрированного картона на 10 кг, вмещающий 5 пластов по 2 кг, обернутых в пергамент.

В августе 2011 года ассортимент холдинга «Солнечные продукты» пополнился долгожданной новинкой – маргарин «Solpro для кремов, 84%». Новая разработка технологов ЗАО «Жировой комбинат» (Саратов) идеальна для приготовления кремов и начинок для тортов, рулетов, пирожных, суфле, конфет «Птичье молоко» и других сахаристых и мучных кондитерских изделий. Высокожирный специализированный маргарин имеет высокую кремообразующую и формоудерживающую спо-

водстве песочного печенья и песочных полуфабрикатов. Продукт разработан с учетом свойств и технологии приготовления песочного теста. Он имеет высокий уровень пластичности, что необходимо для максимально равномерного распределения его между ингредиентами теста и защиты полуфабриката от затягивания. Маргарин хорошо взбивается в пышную, воздушную массу. При использовании этого маргарина готовое изделие получается правильной формы, с ровными краями, с однородной пористостью, рассыпчатое и нежное на вкус. При необходимости снижения себестоимости готовых изделий, стоит обратить внимание на новинку ЗАО «Жировой комбинат» (Саратов) – маргарин «Solpro

товленное в строгом соответствии с ГОСТом.

Применение этой новинки позволяет улучшить органолептические и физико-химические показатели готовой продукции. Масло пальмовое по ГОСТ придает пышность, рассыпчатость, мягкость, равномерную пористость мучным кондитерским изделиям, препятствует очерствению хлебобулочных изделий. Готовые изделия имеют четкую форму и ровный рисунок.

Сотрудники инновационного центра холдинга «Солнечные продукты» на этом не останавливаются, активно разрабатывая новые продукты, стремясь помочь клиентам в производстве готовых изделий, сделать труд кондитеров более качественным и экономически эффективным. **Р**

Автор: Людмила Мазалова,  
нач. отдела разработок и продвижения  
продукции для кондитерской отрасли

Татьяна Мирошникова,  
к. т. н., нач. бюро по оказанию  
технологического сервиса

Компания: ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты»



# Жиры компании «Эфко»

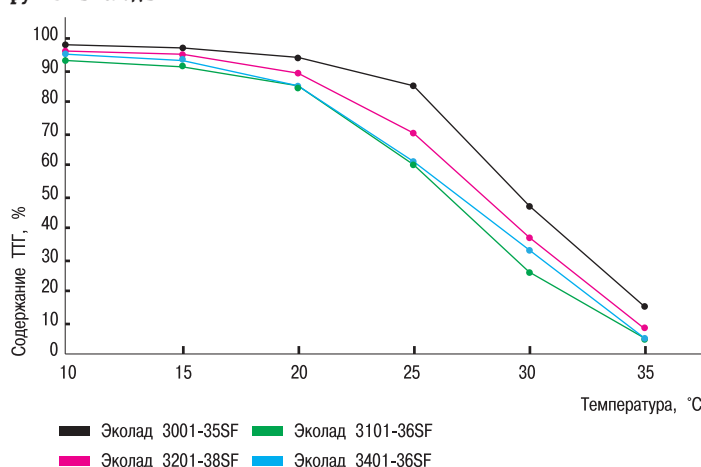
## для производства кремов на растительных маслах

**К**ремы на растительных маслах (растительные сливки) очень популярны в настоящее время. Они не содержат холестерина, имеют пониженную калорийность и ряд технологических преимуществ перед натуральными сливками.

Кремы на растительных маслах представляют собой эмульсию типа «масло в воде», в которую, помимо воды и растительного жира, входят стабилизаторы, эмульгаторы, белки, углеводы, вкусоароматические вещества.

Основным компонентом кремов на растительных маслах является жир, который одновременно должен обеспечивать хорошие структурно-механические и органолептические показатели конечному продукту во взбитом состоянии. При производстве кремов на растительных маслах используются твердые жиры лауринового типа, обладающие высокой скоростью кристаллизации при температуре взбивания продукта. В резуль-

Кривая плавления жиров группы «Эколад SP»



**«Жир должен иметь нейтральный вкус и оптимальный профиль плавления, обеспечивающий быстрое таяние и высвобождение аромата».**

тате высокого содержания низкомолекулярных жирных кислот они быстро кристаллизуются в процессе охлаждения, что способствует образованию мелких однородных кристаллов и приводит при взбивании к получению пены с высокой эластичной прочностью.

Жир должен иметь нейтральный вкус и оптимальный профиль плавления, обеспечивающий быстрое таяние и высвобождение аромата.

Всем этим требованиям соответствуют жиры компании «ЭФКО». С 2009 года компания предлагает на российский рынок твердые жиры лауринового типа группы «Эколад SP»: «Эколад 3001-35 SP», «Эколад 3101-36 SP», «Эколад 3201-38 SP», а с апреля 2010 года – «Эколад 3401-36 SP». Уникальность последнего заклю-

чается в том, что, являясь самым мягким из линейки «Эколад SP», он придает взбитому крему наравне с эластичными свойствами отличные органолептические показатели и формоудерживающую способность.

Кремы на основе растительных масел группы «Эколад SP» характеризуются однородной структурой, хорошей взбиваемостью и длительным сроком хранения.

Во взбитом состоянии кремы на растительных маслах при декорировании имеют четкий рисунок, сохраняют структуру и свойства в процессе хранения готовых изделий.

Линейка жиров группы «Эколад SP» разработана для создания готового продукта с разными потребительскими свойствами.

- «Эколад 3001-35 SP» является самым твердым в данной линейке жиров, при этом обладает оптимальным профилем плавления, обеспечивая наилучшие органолептические характеристики взбитого крема;
- «Эколад 3101-36 SP» – мягкий жир, придает взбитому крему оптимальную эластичность и дает возможность разнообразного декорирования;
- «Эколад 3201-38 SP» имеет высокую температуру плавления, что способствует образованию более плотных взбитых кремов, обладающих максимальной формоудерживающей способностью;
- «Эколад 3401-36 SP»<sup>New</sup> дает возможность получить взбитые кремы с оптимальными органолептическими и структурно-механическими характеристиками. **■**





15 - я Московская международная выставка  
Пищевые ингредиенты, добавки и пряности

Одновременно:



MEAT  
INDUSTRY



DAIRY  
INDUSTRY

# ingredients

RUSSIA

13 - 16 марта 2012

ВВЦ, Павильон 75, Зал Б  
Москва, Россия



*Важный ингредиент для развития  
бизнеса*



[www.ingred.ru](http://www.ingred.ru)

Автор: **Б. Р. Баширов,**  
канд. хим. наук

Компания: **Группа Компаний «Протеин Технологии Ингредиенты»**  
Тел.: +7 (495) 786-85-65

# Новые каррагинаны Группы Компаний «ПТИ»

**К**аррагинаны (Е 407) относятся к классу линейных полисахаридов. Они содержатся в красных морских водорослях, произрастающих практически по всей акватории Земли на подводных скалах на глубине до 3 метров. Вследствие того что водоросли быстрее растут в теплой воде, основными местами их выращивания и сбора являются Филиппинские острова, Индонезия, побережья Чили, Франции, Канады и США. Основательный подход к сбору сырья определяет в дальнейшем качество каррагинанов.

Основными источниками промышленного производства являются морские водоросли трех родов:

- *Chondrus crispus* (ирландский мох), содержащий каппа и лямбда каррагинаны;
- *Eucheuma species*, содержащая каппа и иота каррагинаны;
- *Gigartina species*, содержащая каппа и лямбда каррагинаны.

После переработки водорослей получают несколько видов каррагинанов, отличающихся по химическому составу и свойствам (растворимости, устойчивости геля к химическому и физическому воздействиям). На структурные различия каррагинана влияют биологическая фаза роста водорослей, время их сбора, а также глубина и место произрастания. В зависимости от химического строения молекул каррагинаны подразделяются на три основных вида: каппа, иота и лямбда.

Функциональные свойства каррагинанов в пищевых системах включают:

- водосвязывающую способность;
- стабилизацию эмульсий и суспензий;
- регулирование текучих свойств;
- образование устойчивых гелей при комнатной температуре.

Основные отрасли пищевой промышленности, использующие каррагинан, – мясная и молочная, хотя в последнее время можно отметить все возрастающий интерес со стороны кондитерских предприятий, ранее мало использующих этот ингредиент в производстве. На крупных кондитерских предприятиях России и Украины были успешно проведены промышленные испытания. Концерн Roshen (Украина) начал производство жевательной конфеты «Бешеная пчелка» на основе каррагинана.

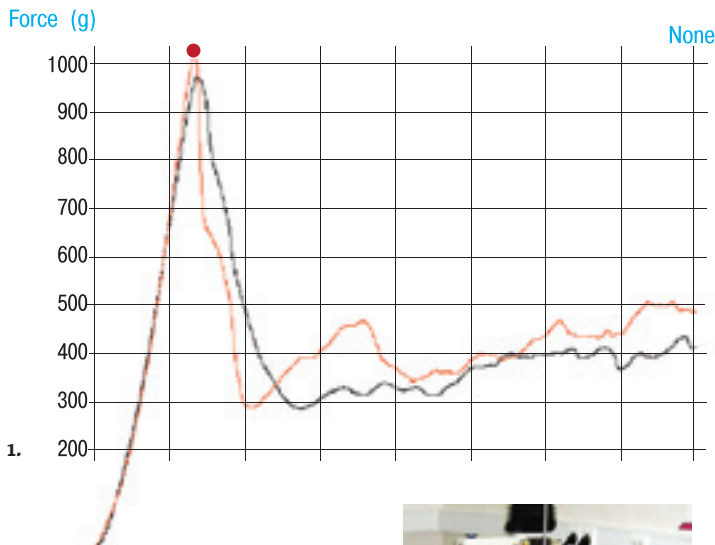


Рисунок 1. Момент разрушения геля фиксировался по излому верхнего пика на графике.

Рисунок 2. Измерение силы геля и эластичности определялись на текстурометре.

2.

Для применения в кондитерской промышленности к каррагинанам предъявляются более жесткие требования, чем в других пищевых отраслях: они должны быть нейтральными по вкусу и запаху, обладать высокими влагосвязывающими и гелеобразующими свойствами, не влиять на вкус и цвет готового продукта. Раствор на основе каррагинана должен быть прозрачным.

Стабилизаторы для кондитерских изделий на основе каррагинанов не могут быть универсальными. Большой ассортимент продукции предполагает различие функциональных свойств стабилизаторов на основе каррагинанов и технологий их применения. Например, каррагинаны, предназначенные для кондитерского желе, должны обладать более сильной гелеобразующей способностью и хорошо связывать воду. Желе должно храниться в легкое жаркое время без отделения воды. По существующей технологии, сироп с каррагинаном не подвергается увариванию, а готовится при нагревании до определенной темпе-



ратуры, с последующим охлаждением и введением вкусовых добавок и фруктов. Сиропы с этими добавками, предназначенные для приготовления желейных и фруктовых начинок, желейных конфет, увариваются до содержания сухих веществ 78-80%. В процессе варки сироп не должен быть вязким для исключения пригорания к стенкам котла. Уваренный сироп должен хорошо перекачиваться насосом и разливаться без образования тянущихся нитей.

Учитывая эти особенности, нами проведена разработка стабилизаторов на основе различных типов каррагинанов и добавок. По определенной рецептуре готовились водные сахарные растворы стабилизаторов. Исследовано влияние введения фосфорных, хлористых солей, камедей и загустителей на свойства получаемых гелей. Измерение силы геля и эластичности определялись на текстурометре (рис. 1). Момент разрушения геля фиксировался по излому верхнего



**Рондагель 500** возможно применять для приготовления двухслойного кондитерского десерта.

«Использование Рондагель 600 в рецептурах желейного формового мармелада на агаре дает возможность снизить дозировку применяемого агара до 40% , замедлить процесс высыхания и засахаривания мармелада».

пика на графике (рис. 2), построение которого велось в автоматическом режиме при продавливании стержнем образца геля. Прочность геля оценивалась по оси ординат, выраженной в количественном значении. Эластичность определялась по оси абсцисс, по расстоянию до перпендикуляра, опущенного из точки излома пика на ось абсцисс.

Определение прозрачности гелей проводили визуально.

По результатам проведенных исследований разработаны два типа стабилизаторов торговых марок: Рондагель 500 – для желе и десертов и Рондагель 600 – для фруктовых и желейных начинок, желейных конфет. Разработаны рецептуры кондитерских изделий с применением указанных стабилизаторов.

**Рондагель 500** – функциональная смесь на основе каррагинанов для кондитерского желе. Дает прозрачные, эластичные гели, по сравнению с агаром – нет необходимости варить продукт, быстро образует прочный студень; по сравнению с желатином – сохраняет консистенцию в жаркое время суток без отделения влаги. Рецепт и технология приготовления готового продукта очень просты, себестоимость продукта низкая.

Показана возможность применения Рондагель 500 для приготовления двухслойного кондитерского десерта (рис. 3). Нижний слой желе, который может быть прозрачный или окрашиваться в различные цвета, верхний слой – взбитый с яичным белком и добавлением яблочного пюре (суфле).



**Рондагель 600** – смесь на основе каррагинанов для фруктовых, желейных и молочных начинок, желейных конфет.



**Рондагель 600** – смесь на основе каррагинанов для фруктовых, желейных и молочных начинок, желейных конфет.

При уваривании смеси с сахаро-паточным сиропом до содержания сухих веществ 76-80% образуются нежные эластичные желейные начинки для конфет. Процесс приготовления начинок технологичен, сироп хорошо уваривается, перекачивается и дозируется.

Использование Рондагель 600 в рецептурах желейного формового мармелада на агаре дает возможность снизить дозировку применяемого агара до 40% , замедлить процесс высыхания и засахаривания мармелада. Возможна комбинация агара, каррагинана и желатина для создания желаемой структуры изделия – хрупкой, аналогичной агару, или упругой и жевательной. Сочетание пектина и каррагинана позволяет замедлить засахаривание мармелада и зефира и не требует изменения существующего техпроцесса и установки дополнительного оборудования.

Производство желейных масс на основе Рондагель 500 и Рондагель 600 будет интересно и выгодно изготовителям кондитерских изделий, стремящимся создавать инновационные продукты. ■

Авторы:



**Герман Шальк,**  
член правления  
акционерного общества  
CSB-System AG



**Михаил Сурин,**  
заместитель генерального  
директора ООО «ЦСБ-Систем»  
в России



# IT-поддержка в кондитерском деле

## Patisserie Walter GmbH производит самые изысканные кондитерские изделия при поддержке системы CSB

«Наша идея совсем проста. Мы производим кондитерские изделия высшего качества для крупных отелей и ресторанов, а также доставляем выпечку на банкеты. Нашим клиентам самостоятельно все это делать невыгодно», – рассказывают **братья Удо и Уве Вальтер**, которые вместе основали в 1998 году предприятие Patisserie Walter GmbH. С тех пор высококачественные изысканные изделия ручной работы убедили требовательных клиентов в неповторимости продукта. За это время предприятие стало лидером в данном сегменте.

При изготовлении своей продукции кондитеры осознанно отказались от усилителей вкуса, так как «натуральное» значит сохранение вкуса естественного.

### Внедрение системы CSB

В 2000 году оба предпринимателя, работая в арендованном кондитерском помещении, которое перестало соответствовать требованиям растущего производства, приняли решение о постройке нового кондитерского цеха: «На сегодняшний день у нас работает 55 сотрудников, и мы располагаем производственной площадью в 3 500 км<sup>2</sup>», – рассказывает Удо Вальтер. Параллельно с началом строительства нового помещения начались и поиски эффективной ERP-системы: «Так как в кондитерском деле для нас важна точность, ERP-система должна четко управлять всеми нашими рецептурами. Сверх того, мы хотели оптимальную отраслевую IT-поддержку во всех наших бизнес-процессах», – рассказывает Удо Вальтер о своих требованиях к ERP-системе. Таким образом, управляющие быстро вышли на систему CSB.

В первую очередь, сотрудниками CSB-System был проведен анализ существующей организации процессов. Затем последовала разработанная CSB-System плановая концепция бизнес-решения. Данный концепт затрагивал, прежде всего, управление товарным хозяйством, включающим в себя снабжение, склад, производство и сбыт готовой продукции. Внедрение системы проходило планомерно, таким образом, проект был завершен к установленному сроку.



Предприятие Patisserie Walter умело сочетает ручной труд и современные информационные технологии.

### Стандартизированные процессы

Предприятие Patisserie Walter принимает от клиентов заявки, которые заносятся непосредственно в систему CSB, по телефону или по факсу. Все поступающее в производство сырье, например, какао, шоколадная глазурь, сахар и т. п., также регистрируется системой и только после регистрации транспортируется на склад.

Так как предприятие сертифицировано по IFS, требуется непрерывное обратное отслеживание, что также реализовано системой CSB. При этом предприятие использует серийные номера или номера партии и принцип FiFO для складских запасов. Так, на этапе входа товара продукция снабжается уникальным номером, который генерирует система CSB. Этот номер сопровождает сырье до момента его выдачи или использования в производстве. Таким образом, возможно однозначно в любое время и на любом этапе производства определить, из какой партии продукт.

Система CSB отображает в информационном поле производство любой партии 200 различных наименований кондитерских изделий, выпускаемых предприятием.

### Подбор заказов легкой рукой

Работа комплектовщиков в зоне подбора заказов значительно облегчилась, благодаря внедрению системы CSB, так как продукты могут подбираться непосредственно под клиента и в логичной последовательности относительно расположения на



складе. Готовая продукция с производственной линии снабжается этикеткой. Данные на этикетке генерируются и регистрируются в системе CSB. Комплектовщики подбирают заказы на основании погрузочного листа/списка, который высвечивается на терминале. По завершении сбора заказа комплектовщик дает соответствующее подтверждение системе, после чего сразу же печатается товарно-транспортная накладная. Таким образом, ТТН содержит информацию, соответствующую фактически собранному товару. Копия накладной автоматически направляется в отдел приема заявок, где выписываются счета-фактуры. Внедрение IT-проекта в сферу складской логистики обеспечивает значительное сокращение затрат в этой области. «Для нас высокая степень интеграции системы CSB в бизнес-процессы име-



ет высокое значение. Благодаря ее использованию, мы в состоянии постоянно отслеживать материальный поток в информационном поле, что создает нам оптимальные условия для эффективной работы», – говорит **Эльвира Трунк, руководитель отдела информационных технологий на предприятии.**

### Прозрачная бухгалтерия

Наряду с функциями системы CSB управления товарным/материальным потоком в процессе, предприятие Patisserie Walter также использует и модуль финансовой бухгалтерии от CSB-System. «Работая с полностью интегрированным модулем бухгалтерии в едином информационном поле, мы освободились от двойного ввода информации. Таким образом, произошла оптимизация административной работы. У нашего менеджмента есть всегда прямой доступ к любым финансовым показателям, благодаря чему значительно облегчен процесс принятия своевременных решений», – подчеркивает преимущества системы Удо Вальтер. Предприятие может всегда положиться на высокую гибкость системы и удобные для пользователя интерфейсы, при этом достаточно одноразовая регистрация данных непосредственно в процессе. Это означает, что информация собирается или вносится только один раз в единый банк данных, таким образом, она сразу же доступна в любом отделе любому авторизованному сотруднику, независимо от места его нахождения. Например, как только в систему вводится новый контрагент – клиент или поставщик, эти сведения авто-



### ❁ ДАННЫЕ И ФАКТЫ

#### Компания

Немецкое предприятие Patisserie Walter GmbH, ([www.patisserie.de](http://www.patisserie.de)) – лидер на рынке высококачественных эксклюзивных кондитерских изделий, произведенных вручную. В ассортименте компании – более 200 видов продукции. Основными клиентами являются известные фешенебельные рестораны, отели, банкетные службы. В штате работает 55 сотрудников.

#### Применяемые модули

ERP-система: снабжение, производство, склад, торговля;  
PPS-система планирования процессов;  
HR-управление персоналом и кадрами;  
RF- финансовая бухгалтерия;  
EDI-электронный обмен данными.

#### Эффект использования

- оптимальное отображение в системе специфических процессов кондитерского производства;
- рациональные и прозрачные бизнес-процессы предприятия;
- оптимальная синхронизация материального и информационного потоков;
- исключение двойных рабочих операций в администрации.

матически становятся доступны в бухгалтерии, где создаются счета дебиторов или кредиторов соответственно. Актуальные сведения от клиента или поставщика о подлежащих оплате счетах и лимите кредита сразу же доступны и в отделе приема заявок, и в службе снабжения.

Кроме этого, информация из цеха автоматически передается в финансовую бухгалтерию, например, при списывании сырья на ежедневное производство. Так как места затрат напрямую связаны с основной бухгалтерской книгой, то их носители сразу же проводятся по системе CSB и могут быть проанализированы в любой момент.

### Гарантированная надежность инвестиций

Владелец предприятия Удо Вальтер убежден в том, что внедрение системы CSB – правильное решение: «Мы осознанно выбрали это специализированное отраслевое бизнес-решение, так как оно дает нам максимум надежности инвестиций и хорошую перспективу. Наш IT-партнер, CSB-System AG, занимает уверенное положение на рынке, а значит, будет существовать еще как минимум следующие 10 или 15 лет. Стабильное непрерывное сотрудничество имеет для нас решающее значение». ■

Авторы:



**Лариса Лаврова,**  
к. т. н., зав. кафедрой технологий питания



**Екатерина Борцова,**  
к. э. н., доцент кафедры технологий питания  
Уральский государственный экономический университет, Екатеринбург

# Механоактивированные органопоорошки для производства кондитерских изделий

*Пересмотр традиционно сложившегося в стране ассортимента кондитерских изделий в сторону увеличения объемов их выработки с разнообразными органолептическими характеристиками – современный принцип организации и руководства предприятий пищевой промышленности. В этой связи актуальной задачей становится применение в кондитерском производстве новых натуральных ингредиентов.*

Наибольший интерес представляет измельчение пищевых волокон, содержащихся в отходах переработки круяного, зернового, мукомольного и винодельческого производств. Такой выбор объектов исследования обусловлен доступностью и неисчерпаемостью сырьевой базы, полезностью для организма различных компонентов растительного сырья.

В процессе производства муки и крупы проводится их фракционирование, при этом процессе отделяются цветочные пленки – оболочки, формирующие вместе с алейроновым слоем и частью измельченного ядра отруби, мезгу, лузгу, мучку, которые не находят эффективного применения и зачастую выбрасываются. Однако такие «побочные» продукты переработки являются источниками ценных и необходимых для человека биологически активных веществ – в первую очередь, пищевых волокон. Учитывая объем производства кондитерских изделий в России, можно лишь догадываться, сколько ценного сырья оказывается не востребованным: только в Уральском регионе изготавливается 276 800 тонн сладостей в год.

Из рисунка 1 следует, что зерновое сырье является важным источником поступления пищевых волокон в рацион человека, а многообразие этих источников делает перспективным их физико-химическую модификацию с использованием метода механоактивации.



«Побочные» продукты переработки муки и крупы являются источниками ценных и необходимых для человека биологически активных веществ – в первую очередь, пищевых волокон.

Исследования, проведенные при измельчении твердых тел, легли в основу процессов тонкого и сверхтонкого измельчений природных органических полимеров: целлюлозы, крахмала, пищевых волокон и др. При интенсивном механическом воздействии реализуются большие скорости изменения нагрузки на природный органический полимер. При этом способе возникают явления, которые в корне отличаются от процессов «мягкой» обработки. Структура и текстура биополимеров претерпевают радикальные изменения. Происходит возрастание избыточной свободной энергии системы, разрыв межмолекулярных связей, стабилизирующих надмолекулярную структуру природных органических полимеров, понижение плотности, воз-

растание площади поверхности, изменение валентных углов и межмолекулярных расстояний полимерных цепей, ослабление кристалличности.

При диспергировании природных органических полимеров, помимо образования новой поверхности, из-за уменьшения частиц наблюдается также существенное нарушение вторичной структуры материала. Вслед за измельчением происходит деструкция полимерных цепей. Скорость механической деструкции определяется интенсивностью механических напряжений. При измельчении природных органических полимеров существует так называемый предел деструкции, который не может быть превышен, как бы долго ни проводилась обработка. При достижении предельной деструкции механическая энергия, сообщаемая твердому веществу, тратится исключительно на межмолекулярные перемещения полимерных цепей.

Разработанная технология тонкого и сверхтонкого измельчения выгодно отличается от известных методов извлечения пищевых волокон отсутствием какого-либо химического и (или) термического воздействия. Механоактивация подразумевает нагрев исходного материала до 70-80 °С посредством мелющих тел. Процесс носит кратковременный характер и не сказывается отрицательно на химическом составе конечного продукта.

Кинетика изменения реакционной способности органических полимеров и происходящих в них физико-химических процессов при механоактивации на современном этапе весьма актуальны и представляют огромный практический интерес. Не менее важными в этом вопросе являются развитие и внедрение прикладной механоактивации природных биополимеров, которые позволят получать уникальные технологии производства новых обогащенных пищевых продуктов. Для успешной реализации прикладных разработок в области данного метода обработки органических



полимеров, как показывает практика, крайне необходимы специализированные энергонапряженные измельчительные машины: возможностей имеющегося в настоящее время технопарка явно недостаточно.

В Уральском государственном экономическом университете разработано оборудование, реализующее тонкое и сверхтонкое измельчение методом сухой механоактивации. В результате в исходном продукте происходит значительная деструкция и образование различных нарушений структуры компонентов исходных биополимеров (клетчатки, крахмала, пектина, дубильных веществ и др.). Это, как указывалось выше, приводит к существенному изменению свойств вещества, особенно растворимости, устойчивости дисперсий, способности к набуханию, а также к повышению прочности и ударной вязкости получаемых механоактивированных органопоорошков. Порошки, выработанные из вторичных продуктов переработки зерновых, крупяных и др. производств имеют высокие физико-механические, реологические, стабилизационные, влаго- и жиродерживающие свойства. Однако такие качества органопоорошок приобретает только при определенных условиях: измельчение следует производить в скоростном режиме многократно-повторяющихся сжимающих нагрузок в стесненных условиях с периодом между нагружениями менее 0,025-0,030 с и количеством 30-40 и более повторных нагружений на измельчаемый продукт. Одновременно со сжимающими нагрузками на измельчаемый продукт воздействуют сдвиговые нагрузки определенной величины. Следует отметить, что известные на сегодняшний день технологии механодеструкции биополимеров не реализуют данную задачу из-за сложности ее технико-технологического решения на промышленном уровне. В то же время разработанная в УрГЭУ технология механоактивации природных органических полимеров данную задачу успешно решает на индустриальном уровне и обеспечивает при этом высокую степень измельчения конечного продукта.

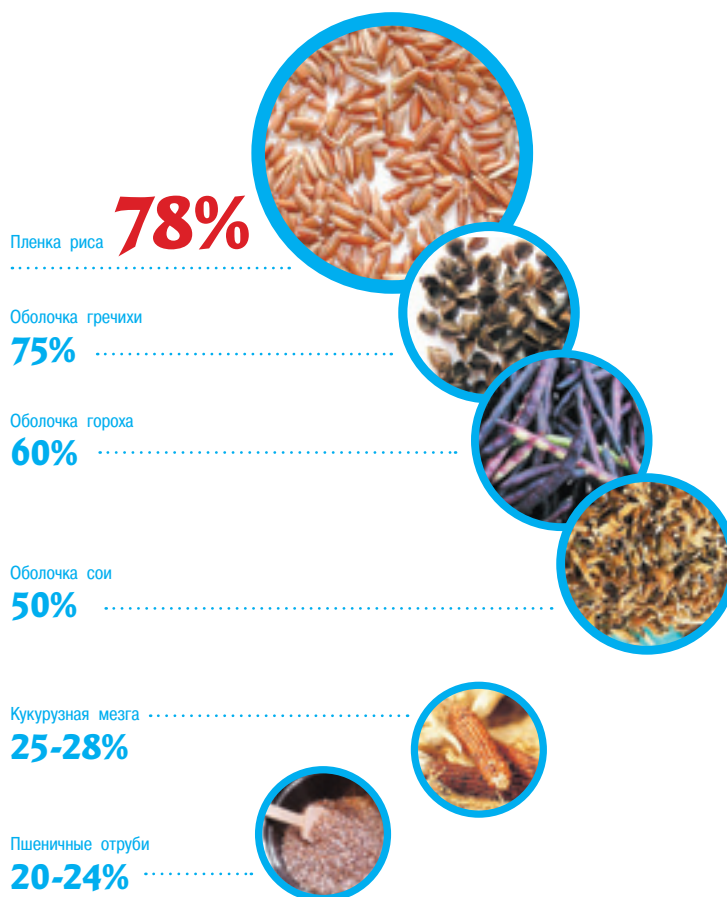
Применение механоактивированных органопоорошков из растительного сырья в качестве пищевых добавок для обогащения и расширения ассортимента кондитерских изделий весьма актуально. Объем производства кондитерских изделий только Уральского региона составляет 276 800 тонн.

В настоящее время проведены пробные выпечки бисквитного полуфабриката с введением механоактивированных органопоорошков из цветооболочек овса и пшеничных отрубей в различных концентрациях. Дана органолептическая оценка полученных бисквитов, проведено сравнение с контрольными образцами, установлено оптимальное количество введения тестируемых добавок.

Обратим внимание на физико-химические показатели бисквитного теста и готового полуфабриката, в которые был добавлен механоактивированный органопоорошок из пшеничных отрубей.

Результаты доказывают, что мучные кондитерские изделия с повышенным содержанием пищевых волокон не только сохраняют традиционный вкус, но и имеют высокие физико-химические и органолептические показатели. **КС**

**Рисунок 1. Содержание пищевых волокон во вторичных ресурсах переработки зерна (% от абсолютного сухого вещества)**



**Таблица 1. Бисквитное тесто и готовый полуфабрикат, обогащенные механоактивированным органопоорошком из пшеничных отрубей: показатели качества**

Наименование показателей	Варианты исследований			
	Контроль	5%	10%	15%
Температура замеса теста, °С	24	24	24	24
Влажность теста, %	39,6	37,9	38,6	40
Влажность полуфабриката, %	20,8	21,7	22,5	24,8
Формоустойчивость полуфабриката, %	39,0	39,0	39,0	39,0
Пористость полуфабриката, %	85,38	85,3	85,0	85,0
Масса полуфабриката, г	70	70	70	70
Выход полуфабриката, г	54	54	54	54
Массовая доля сахара в полуфабрикате, %	26,1	24,7	26,9	27,4
Массовая доля жира в полуфабрикате, %	6,70	5,24	5,38	6,74

Подготовила: **Светлана Карельская**

# Сладости под защитой... коррекса

**Т**ребования к внешнему виду товара у покупателей кондитерской продукции растут с каждым годом.

В результате российские производители вынуждены постоянно совершенствовать упаковку своей продукции.

Сегодня к упаковке продукции предъявляется множество требований, и ее функции уже не ограничиваются просто сохранением товара от попадания на него пыли и инородных тел. Теперь упаковка должна быть привлекательной, отличаться оригинальностью, отражать свойства товара. При выборе поставщика упаковки необходимо обращать внимание на качество, ассортимент, соблюдение графика поставок, ценовую политику и возможности изготовления упаковки под заказ.

Одной из наиболее востребованных упаковок в кондитерской отрасли сегодня становятся коррексы – «подложки» из жесткого пластика.

Понятие «коррекс» разные производители трактуют по-разному. Одни – как имеющую определенное количество ячеек упаковку для штучных кондитерских изделий, главным образом для конфет. Другие – в широком смысле, понимая под коррексом упаковку, которая может использоваться буквально для всего, что угодно, начиная от расфасованных салатов и заканчивая парфюмерией. Мы будем говорить именно о пластиковых подложках для штучной или групповой упаковки кондитерских изделий.

Широкое применение коррексов в российской кондитерской индустрии началось с конца 1990-х годов, когда после дефолта 1998 года и вы-

званного им ускорения процесса импортозамещения российская пищевая отрасль стала бурно расти. Для того чтобы выдержать конкуренцию с импортными кондитерскими товарами, необходимо было предложить покупателю не только аналогичный по качеству товар, но и равноценную, а может, даже и лучшую упаковку.

При этом, именно в кондитерской отрасли, в связи с ее спецификой – продукция часто покупается в подарок, на праздник, требования к внешнему оформлению упаковки особенно повышены.

Хотя коррексы являются одним из самых дорогих видов упаковки для кондитерских изделий, они имеют



Дизайн коррекса  
для конфет «О'Зера»



ряд существенных преимуществ перед другими упаковочными решениями. Отметим некоторые из этих плюсов:

- раздельное размещение продукта внутри упаковки, которое обеспечивается благодаря наличию перегородок и специальных ячеек, что позволяет сохранять форму продукта;
- возможность придать упаковке любую форму в зависимости от пожеланий заказчика;
- хорошая степень защиты содержимого упаковки от механических воздействий извне.

Кондитерская отрасль, где конкуренция становится все жестче, постоянно открывает потребителю все новые виды изделий, для которых требуется особая упаковка, и коррексы подходят здесь как нельзя лучше.

В настоящее время для производства коррексов, как правило, используются пленки ПВХ, ПС, ОПС, ПП. Однако не все эти материалы состоят из одних достоинств. Например, при утилизации изделий из ПВХ выделяется хлор, чрезвычайно вредный для здоровья человека, что весьма важно в условиях все ужесточающихся экологических стандартов. Пленки из полистирола не обладают такими вредными свойствами, но при долговременном хранении продукта, упакованного в коррексы из этого материала, происходит миграция стирола в упакованную продукцию, что тоже вредно для здоровья потребителей.

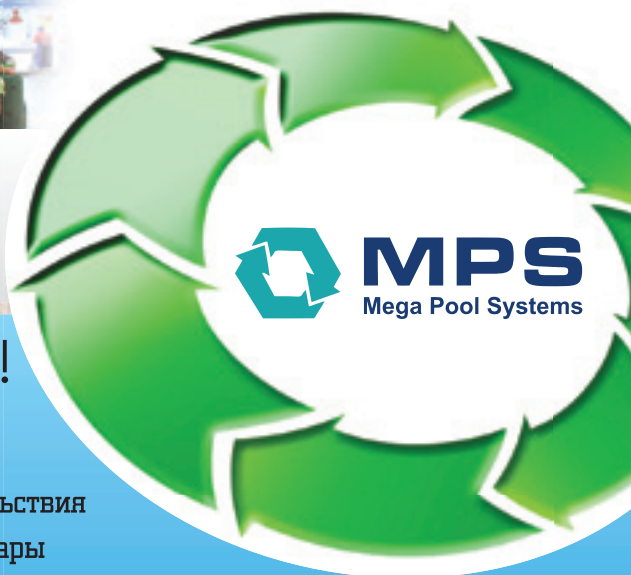
*Одной из наиболее востребованных упаковок в кондитерской отрасли сегодня становятся коррексы – «подложки» из жесткого пластика.*



- ✓ Организация и управление оборотом складной пластмассовой тары для хранения и транспортировки продовольственной продукции от производителя до магазина.

## ПУЛИНГ - впервые в России!

- ✓ Снижение логистических издержек между товаропроизводителями и торговлей
- ✓ Гарантированное сохранение качества продовольствия
- ✓ Объединение усилий для оптимизации оборота тары
- ✓ Решение экологических проблем



+7 (812) 309 46 49

www.megapoolsystems.com

E-mail: info@megapoolsystems.com

В сложенном состоянии тара MPS экономит до 80% объема



Но особой популярностью пользуются коррексы из полиэтилентерефталата (ПЭТ), поскольку они являются наиболее экологичными, что облегчает их утилизацию. Кроме того, ПЭТ имеет высокие литьевые характеристики, что позволяет придавать упаковке любую форму. А самое важное, что материал не содержит токсичных веществ, способных мигрировать в пищу при хранении, поэтому является абсолютно безвредным. Этот материал не растворяется в воде и слабых растворах кислот, то есть он инертен к окружающей природной среде, поэтому пленки ПЭТ можно подвергать металлизации без предварительной обработки, что дает дополнительные дизайнерские возможности.

Чаще всего коррексы вкладываются в прозрачную пленку, которая одновременно выполняет и защитные, и декоративные функции. Она позволяет потребителю сразу оценить внешний вид кондитерского изделия. Коррексы в сочетании с пленкой предохраняют продукт от повреждений и попадания инородных предметов. Кроме того, пленки позволяют наносить на них печать для информирования потребителя.

В случае же упаковки шоколадных конфет коррексы вкладываются в картонные коробки. Кроме несомненной эстетической функции, они защищают изделия от механических повреждений при транспортировке и хранении.

Для упаковки разной продукции используются разные виды коррексов. Конфетные коррексы, например, производятся из прозрачной или белой пленки, окрашенной в коричневые оттенки или металлизированной «под серебро» или «под золото».

Печенье и зефир, как правило, упаковываются в коррексы из прозрачных материалов, хотя могут и окрашиваться в темно-коричневый. Печенье, в отличие от зефира, кексов и шоколадных конфет, может помещаться в ячейку группами. При этом, каждая ячейка может использоваться для фасовки как однородного, так и отличающегося друг от друга продукта. Однако назначение коррекса остается аналогичным и заключается в уменьшении эффекта стирания или разрушения за счет разделения всех единиц продукта с помощью перегородок. Коррексы разных производителей могут отличаться по таким параметрам, как: дизайн, цена,

**«Хотя коррексы являются одним из самых дорогих видов упаковки для кондитерских изделий, они имеют ряд существенных преимуществ перед другими упаковочными решениями».**

удобство применения. Поэтому, выбирая данный вид упаковки, необходимо четко понимать, для каких товаров она будет использоваться, чтобы не выбрасывать деньги на ветер. Кондитерские изделия премиум класса, предполагающие дорогостоящую упаковку, могут быть положены в более дорогие плотные коррексы с интересным дизайном, для обычного печенья, зефира или кексов подойдут простые не очень плотные прозрачные коррексы.

Требования к коррексам также можно разделить на требования со стороны кондитера и требования со стороны потребителей. Производители хотят от этого вида упаковки лояльной цены, дизайна, эргономичности. Требования со стороны потребителей касаются, в основном, дизайна. Можно заметить, что и те, и другие сходятся в одном требовании – в дизайне.

Сегодня оформление коррексов обычно сводится к созданию рельефных изображений – логотипов, «сеток», декоративных элементов. Нарядный и «благородный» вид пластику придает металлизация. По мнению самих производителей, возможны альтернативные варианты, например, создание многоцветных коррексов. Впрочем, разнообразие видов на рынке тоже имеет свои негативные стороны и уже вынудило некоторых игроков поставить вопрос о введении единых стандартов в этой области.

Для производителя дизайн коррекса также должен решать и проблемы, связанные с их транспортировкой от места производства к потребителям. В основном, потребности клиентов упаковочных компаний заключаются в том, чтобы коррексы укладывались в штабель как можно более плотно, а извлечение коррекса не требовало дополнительных усилий.

Несомненно, применение коррексов в кондитерской промышленности в ближайшие годы будет только возрастать. В первую очередь, этому будет способствовать рост требований к качеству упаковки, ее возможностям «продавать» товар. Также будет немаловажна и общая тенденция роста применения в упаковке тары из пластика, которую прогнозируют в России в ближайшие годы. **КС**

## Производственная логистика



### Инновационные технологии в паллетизации и транспортировке

Филиал ЗАО ОО • СиЭсИ Индастриз Б.В. • Россия  
Средний пр. В.О. 48 • 3 этаж, 199178 • Санкт-Петербург • Россия  
Тел. (812) 740 53 85 • Факс (812) 335 11 35  
andrey.sobolev@csiweb.nl • www.csiweb.ru





# IV МЕЖДУНАРОДНЫЙ ХЛЕБОПЕКАРНЫЙ ФОРУМ

в рамках деловой программы 17-й международной выставки  
«Современное хлебопечение – 2011»



10 - 13 октября 2011 года



## ОРГАНИЗАТОРЫ:

- Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
- Российский Союз пекарей
- ГНУ ГОСНИИ хлебопекарной промышленности Россельхозакадемии
- Международная промышленная академия
- Фирма "Ost-West-Partner GmbH"

## ПРИ ПОДДЕРЖКЕ:

- ГНУ НИИ кондитерской промышленности Россельхозакадемии
- Национальной ассоциации диетологов и нутрициологов
- НИИ питания РАМН

## УЧАСТНИКИ ФОРУМА:

- Симпозиум руководителей хлебопекарных предприятий: президенты компаний и холдингов, генеральные, финансовые и коммерческие директора, генеральные управляющие и директора хлебокомбинатов и хлебозаводов, руководители федеральных и региональных органов законодательной и исполнительной власти, представители СМИ
- Симпозиумы: руководители, главные инженеры, главные технологи, другие главные специалисты, специалисты крупных, средних и малых хлебопекарных предприятий, представители отечественных и зарубежных фирм и компаний, отраслевых союзов и ассоциаций, руководители федеральных и региональных органов законодательной и исполнительной власти, ученые, аспиранты, журналисты
- Смотр качества: предприятия, фирмы и компании РФ, стран – участников СНГ и дальнего зарубежья

## В ПРОГРАММЕ ФОРУМА:

- Симпозиум руководителей хлебопекарных предприятий **«Законодательное и нормативное обеспечение работы отрасли»**
- Симпозиум **«Техническая и технологическая модернизация отрасли»**
- Симпозиум **«Современные возможности коррекции свойств сырья и формирования качества продукции»**
- Симпозиум **«Хлеб – основа здорового питания»**
- Симпозиум **«Актуальные вопросы производства мучных кондитерских изделий в условиях хлебопекарного предприятия»**
- Четвертый Международный Смотр качества хлеба и хлебобулочных изделий **«Национальные традиции в хлебопечении»**

Форум проводится в Международной промышленной академии и ЦВК "Экспоцентр" на Красной Пресне

## «НАЦИОНАЛЬНЫЕ ТРАДИЦИИ В ХЛЕБОПЕЧЕНИИ»

ЧЕТВЕРТЫЙ МЕЖДУНАРОДНЫЙ СМОТР КАЧЕСТВА ХЛЕБА  
И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ



9 - 13 октября 2011 года



## Организаторы:

- Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
- Российский Союз пекарей
- ГНУ ОСНИИ хлебопекарной промышленности Россельхозакадемии
- Международная промышленная академия
- Фирма "Ost-West-Partner GmbH"

## Цель Смотра:

- Сохранение национальных традиций в хлебопечении и определение перспектив развития отрасли

## Задачи Смотра:

- Открытая демонстрация хлеба и хлебобулочных изделий, оценка уровня качества хлеба и хлебобулочных изделий выпускаемых предприятиями Российской Федерации, стран СНГ, государств дальнего зарубежья
- Анализ тенденций в развитии ассортимента
- Популяризация хлеба как основы здорового питания населения
- Реклама и поддержка хлебопекарных предприятий

## Предприятия-победители

Смотра награждаются золотыми, серебряными и бронзовыми медалями "За высокое качество продукции", а также дипломами, подтверждающими право владения медалью

## НОМИНАЦИИ СМОТРА «НАЦИОНАЛЬНЫЕ ТРАДИЦИИ В ХЛЕБОПЕЧЕНИИ»

1. Хлеб ржано-пшеничный подовый
2. Хлеб из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта формовой и подовый
3. Хлеб народов мира (национальный хлеб)
4. Сдобные хлебобулочные изделия
5. Слоеные хлебобулочные изделия
6. Хлебобулочные изделия, обогащенные пищевыми волокнами, минеральными веществами и витаминами
7. Пироги с фруктово-ягодными начинками
8. Праздничные караваи и крендели

## Смотр проходит

в рамках мероприятий Четвертого Международного Хлебопекарного Форума (Москва, Международная промышленная академия - ЦВК "Экспоцентр" на Красной Пресне, 17-я Международная выставка Современное хлебопечение – 2011", 10-14 октября 2011 г.)

## МЕДИА-ПОДДЕРЖКА:

- Издательство "Пищевая промышленность"
- Журнал "Хлебопечение России"
- Журнал "Хлебопродукты"
- Журнал "Кондитерское и хлебопекарное производство"
- Журнал "Партнер: Кондитер Хлебопек"
- Журнал "Хлебопек" (Республика Беларусь)
- Журнал "Пекарня" (Германия)
- Журнал "Хлебопечение/Кондитерская сфера"
- Журнал «Хранение и переработка зерна» (Украина)

## СПРАВКИ И ЗАЯВКИ:

(495) 959-66-51

Иунихина Вера Сергеевна, iunikhina@grainfood.ru

(495) 959-71-01 (тел./факс)

Масальцева Ольга Ивановна, masaltseva@grainfood.ru

(495) 959-66-86 (тел./факс)

Чибисова Елена Серафимовна, chibisovaelena@grainfood.ru

(495) 235-40-68 (тел./факс)

Александрова Ирина Львовна

# Повышая эффективность агробизнеса



**Каждый** предприниматель, занимающийся изготовлением продуктов питания, осознает, что эффективное производство возможно только в том случае, если в него вкладывать, причем не только душу, но и средства. Однако зачастую очень сложно найти средства на модернизацию, расширение и совершенствование бизнеса. Участники IV ежегодной конференции «Финансы для агрохолдингов», организованной СОАО «ВСК» и компаний «АгроМедиаГрупп» при поддержке Торгово-промышленной палаты РФ, попытались найти решения.

На конференцию приехали представители более 130 предприятий из разных регионов РФ, а также представители федеральной власти, банков, страховых компаний и инвестиционных фондов. Цель мероприятия – изучение передового опыта российских и иностранных коллег, установление новых плодотворных деловых контактов. В ходе дискуссий участникам предстояло ответить на главный вопрос: «Как повысить эффективность сельскохозяйственного бизнеса?»

Первая секция была посвящена финансовой поддержке сельского хозяйства, пищевой и перерабатывающей промышленности. В качестве модератора выступил Александр Фомин, Председатель экспертного совета Комитета по аграрным вопросам ГосДумы ФС РФ. **Начальник отдела государственной поддержки сельхозтоваропроизводителей Минсельхоза РФ Тимур Котляр** рассказал о реализации государственной политики в области развития АПК. А представители ЗАО «Русская Факторинговая Компания», СОАО «ВСК», Банка «Возрождение», «Альфа-Банка» продемонстрировали сельхозпроизводителям разработанные специально для них

банковские и страховые продукты, в том числе программу по привлечению инвестиций путем выпуска облигаций и выхода на IPO.

Сельское хозяйство является стратегически важной отраслью промышленности, так как от его состояния непосредственно зависит продовольственная безопасность страны. Поэтому, как все стратегически важные направления индустрии, АПК поддерживается государством.

Основными векторами государственной поддержки сельскохозяйственного сектора являются: сохранение льготного режима налогообложения сельхозпроизводства, проведение финансового оздоровления аграрных товаропроизводителей, выделение субсидий из федерального бюджета. **Председатель Экспертного совета по аграрным вопросам Госдумы РФ Александр Фомин** отметил, что в области финансирования предприятий АПК произошел прорыв, который заключается в переходе от льготного кредитования к субсидированию.

Общий объем средств федерального бюджета, направленных на реализацию Госпрограммы в 2011 году, составит 125 млрд рублей. Из них 68% (80,316 млрд рублей) пойдет на субсидии субъектам по процентным ставкам, а оставшиеся активы будут выделены на реализацию федеральных целевых программ «Сохранение и восстановление плодородия почв» и «Социальное развитие села до 2012 года», развитие растениеводства и животноводства, регулирование рынка, страхование и прочие нужды.

Однако, по мнению большинства докладчиков, господдержка все же не является главным фактором успеха компании: работникам АПК следует и самим прикладывать усилия для продвижения своего бизнеса. Чтобы достигнуть высокого уровня развития, компаниям нужны инвестиции. Поэтому вопрос финансирования предприятий аграрной промышленности являлся на конференции одним из ключевых. С 1 января по 12 мая предприятиям АПК были выданы кредиты на сумму 314,9 млрд рублей. На первом месте по выданным кредитам находится Сбербанк России (143,4 млрд рублей), на втором месте – Россельхозбанк (140,1 млрд рублей).

Колоссальные средства российскому производителю требуются на закупку оборудования для обеспечения бесперебойного производства и поставки товаров. Сюда входят затраты на переоснащение, модернизацию и техническое обслуживание цехов и собственных автопарков. К сожалению, компании не всегда имеют в наличии достаточное количество финансовых активов для осуществления всех своих желаний.



Начальник Управления торгового и структурного финансирования «Русского торгового банка» Елена Марьясова и руководитель проектов по развитию бизнеса ЗАО «Русская факторинговая компания» Александр Чеснов рассказали о том, какие финансовые инструменты могут использовать сельхозпроизводители для реализации своих планов. В случаях, когда предприятие планирует предложить банку отсрочку платежа на срок не более 120 дней, рекомендуется воспользоваться факторингом (финансирование без залога под уступку дебиторской задолженности). Если кассовый разрыв не превышает 30 дней, то наилучшим выбором будет овердрафтное финансирование (краткосрочный кредит, который берется в случае, когда величина платежа превышает остаток средств на счете клиента). Очень выгодным финансовым инструментом является возобновляемая кредитная линия. Она позволяет воспользоваться кредитными средствами тогда, когда это необходимо, причем клиент может брать средства со своей линии частями на удобные для него сроки.

Одним из самых ярких выступлений первой сессии стал доклад **управляющего партнера WALL GREEN agro-tech projects Игоря Барингольца** на тему построения эффективной и успешной модели сельскохозяйственного бизнеса без поддержки государства. Как отметил спикер, главная цель любого бизнеса, в том числе сельскохозяйственного, – это рентабельность. Прибыльность в сельском хозяйстве – не иллюзия, а реальность. Достичь ее можно за счет эффективной и независимой работы, а также переработки произведенной сельхозпродукции.

Страхование агропромышленного комплекса – еще один важный вопрос, который обсуждался на конференции. Сельскохозяйственный бизнес, как никакой другой, подвержен различным видам рисков и, безусловно, должен быть защищен. Однако, по мнению большинства экспертов, на рынке страхования существует очень мало компаний, способных правильно застраховать сельхозпредприятия. Для решения проблемы разработана новая модель сельскохозяйственного страхования с государственной поддержкой, которая предполагает, что страхование будет осуществляться по риску утраты (гибели) урожая сельскохозяйственных культур и животных. В перерыве между секциями участники обменивались визитками и вели двусторонние переговоры за чашечкой кофе. Партнером кофе-брейка выступила компания «Аквадон». Она предоставила для дегустации минеральную воду «Аксинья» и «Иверская».

Спонсором фуршета выступила АПФ «Фанагория», которая предоставила для дегустации свои знаменитые вина из коллекции номерной резерв и Cru Iermon, а также новинку Ice Wine. Подарочные наборы кофе MADEO от компании FRC получили спикеры мероприятия.

Вторая сессия, которую модерировала Ольга Романова, была посвящена вопросам повышения инвестиционной привлекательности аграрных компаний, способам повышения эффективности управления сельхозпредприятиями и обеспечения контроля за управлением человеческими и сырьевыми ресурсами. Среди выступающих были такие представители поставщиков товаров и услуг, как ГК «ИНТАЛЕВ», ГК «Аякс-Агро», ЗАО «Руспромаудит», представители аграрных компаний – ГК «Малино».

Одним из самых интересных стало выступление **заместителя генерального директора ОАО «Малино» Анны Олейник**. Она поделилась опытом управления кадрами в агробизнесе, в том числе опытом привлечения и удержания выпускников МСХА им. Тимирязева.

Спикеры конференции отметили, что в АПК существует серьезная кадровая проблема: большинство молодых людей не считают перспективным обучение сельскохозяйственным специальностям. Студенты, которые все же оканчивают аграрные колледжи и вузы, обладают, как правило, только теоретическими знаниями. Их практического опыта работы с землей недостаточно, чтобы трудиться по тем специальностям, которым они обучились. **Заместитель директора ОАО «Малино» Анна Олейник** предложила решение этой проблемы. По ее мнению, у детей уже со школьной скамьи необходимо формировать положительную мотивацию для работы в агробизнесе. Этому может помочь проведение тематических встреч со школьниками. Строительство жилья на селе, обе-

ПРЯМАЯ РЕЧЬ



## Александр Фомин,

Председатель Экспертного совета по аграрным вопросам Госдумы РФ:

*«В области финансирования предприятий АПК произошел прорыв, который заключается в переходе от льготного кредитования к субсидированию».*

спечение молодых специалистов работой по окончании высших и средних специальных учебных заведений тоже играют немаловажную роль в формировании позитивного отношения к работе в АПК.

О перспективах и инвестиционной привлекательности агрокомплекса в ходе конференции было высказано много разных мнений. Некоторые специалисты отмечали, что сельскохозяйственная отрасль становится все более симпатичной для инвесторов и уже входит в 10 самых популярных отраслей для финансирования. Другие утверждали, что Россия все еще зависит от импорта, не обеспечивая себя такими продуктами питания, как овощи, мясо и молоко. **Председатель общероссийской организации «Сельская Россия» Сергей Шугаев** был особенно скептичен: «Сегодня понятие инвестиционной привлекательности для АПК – понятие далекого будущего», – отметил он. По мнению эксперта, поддержки, оказываемой государством аграриям, недостаточно, и для отстаивания интересов предприятий АПК необходимо мощное межотраслевое сельскохозяйственное лобби в правительстве. Отраслевые же союзы общих проблем решить не могут.

Тем не менее, многие агрохолдинги сегодня своим примером показывают, что сельское хозяйство может приносить прибыль, а это значит, что агропромышленный сектор перестает быть просто сельхозпроизводством и становится бизнесом.

Участники конференции пришли к единому выводу: сельское хозяйство может быть прибыльным при условии эффективного управления. Эффективность управления, повышение рентабельности и прибыльности сельхозбизнеса могут быть достигнуты путем консолидированного взаимодействия финансовых структур – поставщиков товаров и услуг – аграрных предприятий. **КС**

Автор:



Елена Максимова

# Предложение создает спрос или...

*Все напоказ – именно так сегодня должен звучать основной принцип развития какой бы то ни было отрасли. Сейчас уже каждый уважающий себя руководитель компании – не важно, что она производит: продукты питания или мобильные телефоны – понимает, что участие в международных выставках является неотъемлемой частью успешной работы. Откуда же пошла традиция международных выставок, как и почему она прижилась в России, а главное – какие перспективы открываются перед участниками интернациональных смотров?*

## Потребность в новых рынках

Всемирные смотры стали систематически проводиться с середины XIX века. Именно в это время появились первые по-настоящему значимые достижения промышленной революции в Англии, Франции и Германии. Европейские производители поняли, что внутренние рынки для них уже слишком тесны. Международные выставки стали новой формой установления международных экономических связей и рекламы национальных компаний за рубежом. А главное, страны-участницы, демонстрируя научные достижения и промышленную мощь, укрепляли свой престиж на мировой арене. Первая Всемирная выставка прошла в Гайд-парке – центральном парке Лондона –



1.



2.

1. ВСХВ – ВДНХ СССР в Москве. Ныне эта выставочная площадка известна нам как ВВЦ.

2. «Хрустальный дворец» – символ Первой Всемирной выставки в Лондоне. 1851 г. Инженер Дж. Пакстон.





# УПАКОВКА/ УПАК ИТАЛИЯ 2012

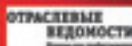
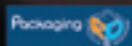
20-я международная специализированная выставка  
Машины и оборудование для производства упаковки.  
Упаковочные машины. Машины для производства и упаковки  
кондитерских изделий. Упаковочные материалы, тара,  
вспомогательные упаковочные средства. Логистика

**24 – 27 января 2012**

Москва, ЦВК «Экспоцентр» на Красной Пресне

[www.upakowka.ru](http://www.upakowka.ru)

Информационная поддержка:



В сотрудничестве:



При поддержке:



Подкомитета по развитию  
индустрии упаковки ТПП РФ



Ассоциация производителей  
упаковочного  
и перерабатывающего  
оборудования «ПАКПАК»



Национальный  
конфедерации упаковщиков



Правительства Москвы

При содействии:



Messe Düsseldorf GmbH  
P.O. Box 10 10 06  
D-40001 Düsseldorf  
Germany  
Phone: +49/211/45 60-01  
Fax: +49/211/45 60-40  
[www.messe-duesseldorf.de](http://www.messe-duesseldorf.de)

ООО «Мессе Дюссельдорф Москва»  
121000 Москва  
Краснопресненская наб., 14  
Тел.: +7 (499) 795 29 64  
(499) 605 11 00  
Факс: +7 (499) 795 29 40  
(499) 605 72 07  
E-mail: [Keyman5@messe.ru](mailto:Keyman5@messe.ru)  
[www.messe-duesseldorf.ru](http://www.messe-duesseldorf.ru)



в 1851 году. Россия приняла в ней участие наряду с более развитыми на тот момент в промышленном отношении странами – такими как Германия, Англия и США. В то время к российским промышленным достижениям более развитые страны относились с неким снисхождением, и, безусловно, бесхитростные оптические, геофизические и хирургические приборы, демонстрируемые на той выставке нашей страной, значительно уступали американским машинкам «Зингер» и пистолетам Кольта, английским паровым двигателям для океанических судов и немецким локомотивам.

Со временем Россия все сильнее укрепляла свои позиции на международной арене. Во многом это происходило именно благодаря демонстрации на всемирных выставках продуктов питания и напитков.



Международный выставочный комплекс «Крокус Экспо»

Так, на смотре, прошедшем в 1899 году в Париже, Гран-при были присуждены крымскому шампанскому заводу «Новый Свет» князя Голицына и шоколаду товарищества «Эйнем» (сегодня это фабрика «Красный Октябрь»). Кстати, именно это мероприятие оказалось последним крупным успехом царской России на международных форумах.

### Партия сказала: «Надо!»

В 1937 году Россия, уже советская, впервые решила принять участие во всемирной выставке со своим собственным павильоном. Конечно, небольшие локальные экспозиции размещались на международных смотрах и ранее, но только на выставке 1937 года, которая прошла в Париже, СССР впервые представил мировому сообществу масштабную экспозицию, рассказывающую о жизни и труде в социалистической стране.

К тому времени у нас были серьезные достижения, наглядно иллюстрирующие успешный ход индустриализации страны. Например, трактор Челябинского завода с фантастической в то время мощностью 74 л.с., семиместный автомобиль ЗИС-101 с 8-цилиндровым двигателем, макеты станции метро «Киевская» и Ленинградского торгового порта, самолеты и др.

В тот же период, в 1935 году, советской властью было принято решение создать собственную выста-

вочную площадку. Формулировка была примерно следующей: «...организовать в 1937 году в Москве Всесоюзную сельскохозяйственную выставку (ВСХВ) с тем, чтобы в дальнейшем территорию, помещения и оборудование этой выставки использовать для построения Всесоюзного дома колхозов».

Официально же выставка открылась 1 августа 1939 года. Новый комплекс включал в себя 250 строений, каскад прудов, парки, занимал площадь 136 гектаров. Ныне эта выставочная площадка известна нам как ВВЦ.

В 50-е годы, когда экономика большинства стран начала вставать на ноги после Второй мировой войны, интерес зарубежных деловых кругов к экономическому сотрудничеству с СССР значительно возрос. В 1949 году при Всесоюзной торговой палате (Торгово-промышленная палата СССР) был создан Отдел выставок, преемником которого через 10 лет стал «Экспоцентр». В 1959-м новая выставочная организация провела в парке «Сокольники» смотр промышленной продукции США. На площади в 41 тыс. м<sup>2</sup> были представлены бытовая техника, оборудование для предприятий городского и коммунального хозяйства, транспортные средства и многое другое.

В 60-е годы начала формироваться выставочная программа «Экспоцентра», которая через два десятилетия, в середине 1980-х годов, охватывала все основные отрасли.

Значительное увеличение числа мероприятий потребовало расширения выставочных площадей, укрепления материальной базы. В середине 1970-х годов, по инициативе министра внешней торговли СССР Н. С. Патоличева, Торгово-промышленная палата СССР обратилась в Правительство с предложением о возведении рядом с парком «Красная Пресня» нового современного выставочного комплекса.

Первый павильон современного «Экспоцентра» появился в 1977 году, и уже в январе 1978 года он принял одну из крупнейших отраслевых выставок – «Деревообработка».

Строительство выставочного комплекса на Краснопресненской набережной в 80-е годы шло быстрыми темпами. Вскоре за павильоном №1 были введены в строй павильоны №2 и №3, а также павильон «Форум» – уникальное по своему архитектурному решению сооружение в виде стеклянной пирамиды.

### Современная картина

Несмотря на промышленный спад в перестроечный и постперестроечный периоды, в 1990 году в павильонах ВВЦ проходит компьютерная выставка COMTEK, организованная «Крокус Групп». Четыре года спустя президент Crocus Group, предприниматель Арас Агаларов заявил о планах по строительству специализированной выставочной площадки, и уже в 2004 году состоялось торжественное открытие Международного выставочного комплекса «Крокус Экспо».

Наличие трех огромных выставочных площадок в Москве делают этот город не просто столицей, а выставочной столицей нашей страны и позволяют России не только активно участвовать в международных выставках, но и проводить собственные смотры, на которые съезжаются множество участников из разных стран. «Старейшина» выставочного дела в России – ВВЦ, «Экспоцентр» с его оригинальной архитектурой и молодой, но стремительно развивающийся «Крокус Экспо» постоянно проводят яркие, масштабные, а главное, результативные для бизнеса экспозиции.

По мнению многих экспертов, последние годы наша страна является привлекательным рынком сбыта. Ведь в силу своего менталитета, русские люди любят, а главное – не боятся пробовать новое, особенно это актуально, когда речь идет о еде. Ес-



В мероприятиях выставки принимают участие следующие розничные сети: X5 Retail Group, Москва Лента, Санкт-Петербург ТК Дикси, Санкт-Петербург ТК Народный, Санкт-Петербург Питерское, Санкт-Петербург ГК Панорама Retail (Архангельск) По  
койл, магазины на заправках, Санкт-Петербург 7семья, Санкт-Петербург РИОМАГ, Санкт-Петербург ЦЕ  
ОБЛПОТРЕБСОЮЗ Фазтон, магазины на заправках, Санкт-Петербург Морковь, Санкт-Петербург

XX международная  
продовольственная выставка

peterfood

15 - 17 ноября 2011 года  
Санкт-Петербург, Ленэкспо

СПЕЦИАЛЬНАЯ ПРОГРАММА

## «ПЕТЕРФУД - СЕТЕВОЙ»

- ✓ **Программа АКТИВНЫЕ СЕТЕВЫЕ ПРОДАЖИ**  
Более 100 закупщиков розничных сетей  
Северо-Запада на стенде участника
- ✓ **Центр Закупок Сетей™**  
Прямые переговоры о поставках в сети
- ✓ **Биржа Собственных Торговых Марок**
- ✓ **Торговля Большого Города**  
Форум с розничными сетями
- ✓ **Ассамблея и Фуршет Директоров**  
С розничными сетями
- ✓ **Конкурс «Выбор Сетей»**  
Закупщики сетей дегустируют продукцию участников

Регистрация на сайте

**www.peterfood.ru**

Телефон: (812) 327 4918

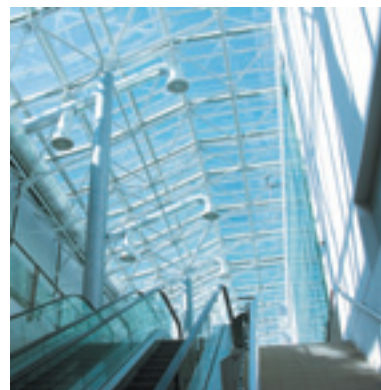
E-mail: [imperia@imperiaforum.ru](mailto:imperia@imperiaforum.ru)

Санкт-Петербург Империял, Пчелка, Псков Даяна, Ритэйл Северо-запад, Санкт-Петербург ГК Виктория, Санкт-Петербург Магнит, Санкт-Петербург Лу  
Москва Кир 24, Санкт-Петербург Сезон (ТД Менахем), Санкт-Петербург Сити Гурмэ, супермаркет премиум класса, Мурманск ЛЕН  
Санкт-Петербург Нетто, Санкт-Петербург Продуктовый рай, Петрозаводск Евро, Нижний Новгород Квартал, Великий Новгород

Санкт-Петербург ЛЭНД, супермаркет премиум класса, Санкт-Петербург Норманн-Нева, Санкт-Петербург  
Санкт-Петербург ТХ Лотос, Петрозаводск Метро С&С, Санкт-Петербург Ашан, Санкт-Петербург О кей,  
заводск Фортна, Великий Новгород КЦ Вятский, Киров Диета 18, Санкт-Петербург Пятачок, С



«Экспоцентр». Павильон «Форум» – уникальное по своему архитектурному решению сооружение в виде стеклянной пирамиды.



ли от покупки инновационного телевизора или холодильника наших соотечественников могут удерживать высокая цена, боязнь не справиться с управлением или непонимание, зачем в нем столько «лишних» функций, то с продовольственными инновациями в плане финансовых возможностей покупателя все гораздо проще: деньги «на что-нибудь вкусненькое» найдутся в кошельке почти у каждого нашего соотечественника. Главное – угадать тренд, на который потребитель «клюнет» и который захочет попробовать. Кстати, определиться с этим трендом как раз и помогут специализированные выставки. Принцип очень простой...

### Чтобы купить, нужно попробовать

Без сомнения, выставки продуктов питания во всем мире являются одними из наиболее посещаемых, ведь на них присутствуют не только те, кому данные мероприятия интересны с профессиональной точки зрения, но и обычные потребители. А приходят многие из них на такие выставки в том числе и для того, чтобы познакомиться «на халяву». И предоставить им эту возможность – святая обязанность производителя. Но важно, чтобы те, кто проходит мимо ваших стендов, независимо от статуса и финансовых возможностей (кстати, ваши конкуренты – тоже живые люди, которые иногда едят, а значит – и ваша целевая аудитория), не просто брали дегустационный образец и шли с ним дальше, а наслаждались вкусом рядом с вашим стендом и выставляли продукту оценки.

Зачастую бывает так, что какие-то выставочные образцы привлекают потребителей своим внешним видом и их пробуют, а какие-то ассортиментные позиции лежат, обветриваясь или выветриваясь, на стендах, и никто на них не обращает внимания. С такими экземплярами после выставки можно сделать толь-

ко одно – выбросить их. Хотя... тут могут быть и другие варианты. В любом случае подобные остатки – серьезный повод задуматься о привлекательности внешнего вида данной ассортиментной позиции и найти такое решение, при котором изделие будет радовать глаз потребителя.

Если смотреть на выставку как на возможность изучить потребительские предпочтения, то она однозначно не пройдет для вас даром, даже если успех вашей компании на мероприятии не будет таким фееричным, как вам этого бы хотелось. Вы и так сделали очень важную вещь, при этом значительно сэкономив на маркетинговых исследованиях.

### По ассортименту ли встречают?

Разнообразие ассортимента всегда считалось одним из главных плюсов производителя. Однако тут можно поспорить: если вы предлагаете тому же ритейлеру «все и сразу», у него могут просто разбежаться глаза. Необходимо уметь правильно представлять акценты и понимать, какую продукцию вашему потенциальному партнеру будет интересно взять на реализацию, а какую – нет. Топ-менеджер одной известной торговой сети как-то привел интересный пример. Он рассказал, как один из производителей безалкогольных напитков настойчиво предлагал принять в магазины сети его минеральную воду. Свое предложение он подкрепил весомым, казалось бы, аргументом: «Мы ее по ГОСТу делаем!» В ответ на это предпринимателю было предложено посмотреть, сколько на полках позиций минеральной воды. А их было действительно много. И почти все поставщики работали по ГОСТу. Ошибка производителя очевидна: вместо того чтобы оценить ситуацию на полке и понять, какие ассортиментные позиции представлены недостаточно, а какие – в избытке, он пошел по пути наименьшего сопротивления, навешивая все, что есть.

### Есть чем гордиться

При всех странностях российской действительности, о которых так любят говорить обыватели за рубежом, нашей стране есть чем гордиться. И в список ее достижений я бы отнесла развитие выставочного бизнеса. Безусловно, во многом это заслуга и организаторов смотров, и государства, но сами представители различных отраслей отечественной промышленности внесли в это развитие немалый вклад. Они красиво оформляют стенды, на которых демонстрируют широкий ассортимент качественной продукции, грамотно ведут переговоры с зарубежными инвесторами. Неудивительно, что в нашу страну ездят все больше иностранцев не только для того, чтобы посмотреть достопримечательности и лично пособирать клюкву с дубов, но и для обмена профессиональным опытом.





**Александр Самохвалов,**  
директор компании  
«ЯГОДЫ КАРЕЛИИ»



**Илья Зайцев,**  
руководитель службы по  
связям с общественностью  
Агропромышленной корпорации  
«Стойленская Нива»

*Своим опытом и мнениями об участии в крупных международных смотрах с нами делятся **управляющий директор компании «ЯГОДЫ КАРЕЛИИ» Александр Самохвалов** и **руководитель службы по связям с общественностью АПК «Стойленская Нива» Илья Зайцев**.*

**– Как долго Ваша компания участвует в международных выставках?**

**– А. С.:** с 2008 года.

**– И. З.:** В международных выставках мы участвуем практически столько же, сколько существует компания. Конечно, с учетом изменений масштабов бизнеса, его направленности, мы корректируем нашу активность на профильных мероприятиях. К примеру, после того, как «Стойленская Нива» отказалась от развития сельскохозяйственного направления и сконцентрировалась на хлебопечении и зернопереработке, для холдинга в меньшей степени стали актуальны такие выставки, как «Золотая Осень». С другой стороны, компания не пропускает центральные мероприятия на рынке пищевой индустрии – «Продэкспо», «World Food» и др.

**– Какие плоды принесло Вашей компании участие в интернациональных смотрах?**

**– А. С.:** Благодаря выставкам появились реальные продажи наших органически чистых продуктов – замороженных ягод, ягодных соков, джемов, наполнителей, так ценимых в Европе.

**– И. З.:** Участвовать в подобных выставках важно с точки зрения укрепления репутации компании. Своим ежегодным участием, оригинальным оформлением стенда, ротацией ассортимента мы стремимся продемонстрировать масштабность бизнеса «Стойленской Нивы», привлекательность компании для целевых аудиторий. Конечно же, мы используем площадку выставки для переговоров и установ-

ления новых контактов. Поэтому, если рассуждать с точки зрения расширения поставок, то выставки также дают положительный результат.

**– Чем привлекательно для Вас демонстрировать свою продукцию на выставках, которые проходят в России?**

**– А. С.:** Российский покупатель только начинает осознать тот факт, что не стоит употреблять в пищу химию, красители и те «продукты», что предлагает нам половина отечественных производителей. Конечно, основная масса покупателей в России остается далеко за чертой бедности. Поэтому, решая в магазине, что лучше: купить «бодягу» стоимостью 70 руб./литр или натуральный сок из ягод по цене 300 руб./литр, люди пока еще почти всегда отдадут предпочтение химии. К счастью, потребление натуральных органически чистых продуктов растет. Приrost ежегодно оцениваю в 60%. Еще 5 лет назад мы, русские люди, экспортировали собранные 10 тысяч тонн брусники ежегодно, оставаясь для скандинавов дешевой рабочей силой. Сейчас же вся брусника, собранная в России, потребляется у нас же. Мы даже зачастую импортируем ягоды из-за рубежа. Выставки в России, конечно же, скудны по сравнению с западными, но постепенно развиваются. Будем участвовать.

**– И. З.:** В первую очередь тем, что мы получаем возможность продемонстрировать товар, рассказать о своих преимуществах в условиях интенсивного взаимодействия с уже существующими, а также потенциальными партнерами. Ведь большая часть продукции «Стойленской Нивы» реализуется на российском рынке и рынках стран СНГ.

**– Чем, на Ваш взгляд, отличаются российские выставки от тех, что проходят в Европе?**

**– А. С.:** В основном, масштабом (наши в 10-15 раз меньше). Кроме того, европейские выставки сильны конференциями, интересными открытиями, новыми уникальными продуктами.

**– И. З.:** Европейские выставки выгодно отличаются от отечественных с точки зрения инновационности: на них демонстрируются инновационные решения в сфере производства, рецептуры изделий, оборудования и т. д. А отечественные предприниматели во многом перенимают опыт зарубежных компаний, производители оборудования копируют успешные зарубежные аналоги.

**– Рынки каких стран сегодня являются наиболее для Вас интересными? Почему?**

**– А. С.:** Европа, Северная Америка, Япония. В этих регионах развитое потребление натуральных продуктов, покупатели высоко ценят органически чистые товары. Также интересны Китай и Россия как быстрорастущие развивающиеся рынки потребления.

**– И. З.:** Наиболее интересны для нас российский рынок и рынки стран СНГ. Мы хорошо изучили потребителя и успешно реализуем свою продукцию в Украине, Молдове, Белоруссии и других странах. Вместе с тем значительный интерес для «Стойленской Нивы» представляют страны дальнего зарубежья. К примеру, уже не первый год осуществляются поставки муки в США, кондитерских изделий в Германию. Это перспективные для компании рынки, спрос на которых планируется увеличить не только за счет обширных русскоговорящих диаспор, но и благодаря выводу новых продуктов, привлекательных для местного потребителя. **КС**

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



АГРОПРОДМАШ

ufi  
Approved  
Event



ТПП РФ



# АГРО ПРОД МАШ

10-14  
октября 2011

[www.agroprod mash-expo.ru](http://www.agroprod mash-expo.ru)

Центральный выставочный комплекс «Экспоцентр»  
Москва, Россия

ИНВЕСТИЦИИ  
В БУДУЩЕЕ

Организатор:

 **ЭКСПОЦЕНТР**  
МЕЖДУНАРОДНЫЕ ВЫСТАВКИ И КОНГРЕССЫ  
МОСКВА

Организатор:  
ЗАО «Экспоцентр»  
При содействии:  
Министерства  
сельского хозяйства РФ  
Под патронатом:  
ТПП РФ  
Правительства Москвы

Генеральный  
информационный  
спонсор:

**ПРОДУКЦИЯ**

Информационный  
спонсор:



Официальная  
интернет-поддержка:

 **oborud.info**  
ПОИСК ОБОРУДОВАНИЯ



# Sigep

ufi  
Approved  
Event

33° Международная выставка  
gelato\*, кондитерских изделий  
и хлебопечения  
непромышленного производства

\*непромышленное мороженое

Italian Style

## 21-25

января 2012

Римини—ИТАЛИЯ

[www.sigep.it](http://www.sigep.it)



Посмотреть видеоклип «Sigep»

Организаторы



**RiminiFiera**  
business space

Специальная акция



**SIGEP BREAD CUP**

6° Campionato Internazionale della Panificazione

Главный спонсор



Quando i talenti si incontrano.

Для получения любой информации, а также, чтобы запросить бесплатную VIP CARD, обращайтесь к: [mrkgestero@riminifiera.it](mailto:mrkgestero@riminifiera.it) - тел. +39 0541 744632

# MODERN BAKERY MOSCOW

«СОВРЕМЕННОЕ ХЛЕБОПЕЧЕНИЕ»

17-я МЕЖДУНАРОДНАЯ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННАЯ ВЫСТАВКА  
ДЛЯ ХЛЕБОПЕКАРНОГО И КОНДИТЕРСКОГО РЫНКА

10–13 ОКТЯБРЯ 2011 г.



## При содействии:

- Министерства сельского хозяйства РФ
- Ассоциации отраслевых союзов АПК АССАГРО
- Российского Союза Пекарей
- Российского союза мукомольных и крупяных предприятий
- Союза производителей пищевых ингредиентов
- Гос НИИ Хлебопекарной промышленности
- Россельхозакадемии
- Международной Промышленной Академии
- Института питания РАМН РФ
- ГуНИИ Кондитерской промышленности РАСХН РФ

## Информационные партнёры:

f2m

ПЕЩЕВАР  
«СОВРЕМЕННЫЕ  
ТЕХНОЛОГИИ»

национальный  
кондитерский форум

ПЕЧЕНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ  
TWIN

ПАРТНЕР  
EXHIBIT CENTER

Мир хлеба  
Exhibitor

ПРОФИНАРТОР

хлебопродукты  
«АВАНГАРД»  
кондитерская фабрика

ПЕЧЕНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ  
TWIN

ПАРТНЕР  
EXHIBIT CENTER

Ресторан  
«Современные  
технологии»

ХЛЕБОПЕКАРНИК  
«Современные  
технологии»

restorus.com

РЕСТОРАТОР

ПАРТНЕР  
EXHIBIT CENTER

ХЛЕБОПЕКАРНИК  
«Современные  
технологии»

aborud.info

ПЕЧЕНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ  
TWIN

ПАРТНЕР  
EXHIBIT CENTER

## Организатор:



ООО «ОВК-РУС»

Тел: (+7) 495 967 04 61

Факс: (+7) 495 967 04 62

Email: mb@owc-rus.ru

## Место проведения: \*ЭКСПОЦЕНТР

Россия, Москва

ЦВК «Экспоцентр» на Красной Пресне

Павильоны № 3, 4 и 7

[www.modernbakery-moscow.ru](http://www.modernbakery-moscow.ru)

