



3,965

Производство какао: 4,039 тыс. т – 2012 год,
3,965 тыс. т – 2013 год



4%

Производство кондитерских изделий
в первом квартале 2013 года выросло
на 4% по сравнению с аналогичным
периодом 2012 года



349 000

Объем производства сахара-песка,
январь-март 2013 год - 349 тыс. т,
2012 год - 371 тыс. т

издается с сентября 2004 г.

www.sfera.fm

№3 (50) 2013

хлебопечение/

кондитерская сфера

Слоеный маркетинг.

Круассаны, вперед!

6



26



30



56



62



11-14 ФЕВРАЛЯ

МЕЖДУНАРОДНАЯ ВЫСТАВКА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ МИР ВКУСА 2014

МОСКВА, МВЦ КРОКУС ЭКСПО
ОТКРЫТ ПРИЁМ ЗАЯВОК НА РАЗМЕЩЕНИЕ СТЕНДОВ

TASTY WORLD - ЭТО МЕЖДУНАРОДНАЯ ВЫСТАВКА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ, КОТОРАЯ ПРЕДСТАВИТ ВЕСЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЙ РЫНОК ПРОДУКЦИИ КАК ОТЕЧЕСТВЕННЫХ, ТАК И ЗАРУБЕЖНЫХ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ.

TASTY WORLD ИМЕЕТ СТАТУС ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МЕРОПРИЯТИЯ, САМОГО ШИРОКОГО ФОРМАТА, КОТОРОЕ ОБЪЕДИНИТ И ПРОДЕМОНСТРИРУЕТ ВСЕ ОСОБЕННОСТИ СОВРЕМЕННОЙ ОТРАСЛИ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ. ЯВЛЯЯСЬ УНИКАЛЬНОЙ ИНФОРМАЦИОННОЙ ПЛАТФОРМОЙ, ОТЛИЧАЮЩЕЙСЯ ОБШИРНОЙ БИЗНЕС-ПРОГРАММОЙ, НАША ВЫСТАВКА - ЭТО НАИБОЛЕЕ ОПТИМАЛЬНОЕ МЕСТО ДЛЯ ЗАКЛЮЧЕНИЯ НОВЫХ СДЕЛОК, ЗАВЯЗЫВАНИЯ НОВЫХ ДЕЛОВЫХ КОНТАКТОВ, ПОЛУЧЕНИЯ СВЕЖЕЙ ИНФОРМАЦИИ О ПЕРЕМЕНАХ И НОВИНКАХ НА СТРЕМИТЕЛЬНО РАЗВИВАЮЩЕМСЯ И ДИНАМИЧНОМ РЫНКЕ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ.

ПРОСТРАНСТВО ВЫСТАВКИ ОХВАТЫВАЕТ ВСЕ СТРУКТУРЫ РЫНКА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ, В ТОМ ЧИСЛЕ ON-TRADE ПРОДАЖИ И NORECA. ТАК ЖЕ НА ВЫСТАВКЕ ШИРОКО ПРЕДСТАВЛЕН АКТУАЛЬНЫЙ СЕГМЕНТ ЭКОЛОГИЧЕСКИ ЧИСТЫХ ПРОДУКТОВ, ФЕРМЕРСКОЙ ПРОДУКЦИИ И ЭКОПРОДУКЦИИ ПРЕМИУМ-КЛАССА.

НА ВЫСТАВКЕ TASTY WORLD БУДУТ ОРГАНИЗОВАНЫ ТРЕНИНГИ, ОТКРЫТЫЕ ЛЕКЦИИ И СЕМИНАРЫ, ПОСВЯЩЕННЫЕ ЭКОПИТАНИЮ И ПРОИЗВОДСТВУ ЭКОЛОГИЧЕСКИ ЧИСТОЙ УПАКОВКИ.

ОРГАНИЗАТОРЫ ВЫСТАВКИ КОМПАНИЯ DP GROUP ПРИ ПОДДЕРЖКЕ КРОКУС ЭКСПО.

К УСПЕХУ ↑

К
DP GROUP

+7 (495) 363-00-53

WWW.TASTYWORLD.RU | INFO@TASTYWORLD.RU

Место проведения:

 **Крокус Экспо**
Международный выставочный центр

Организаторы:



 **Крокус Экспо**
Международный выставочный центр

16+

AUS LIEBE ZUM TEIG
ИЗ ЛЮБВИ К ТЕСТУ

FRITSCH



Мы с удовольствием перемешиваем традиции

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

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

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

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

 www.fritsch-russia.ru

содержание

отрасль	14
Производство кондитерских изделий растёт	16
крупным планом	Еuropain-2014 познакомит с инновациями отрасли 20



Слоеные изделия, благодаря своей пористой структуре, воспринимаются потребителем как более легкие и низкокалорийные по сравнению, например, с продукцией из сдобного, бисквитного или песочного теста.

6

тема номера	Слоеный маркетинг. Круассаны, вперед!	6	в полях	Я ощущаю себя европейцем	26
отрасль /тенденции	Автоматизация продаж	14	женские правила	Важно быть грамотным специалистом!	30
/исследование	Производство кондитерских изделий растёт	16	производство /события и факты	Новости	34
/крупным планом	Роберт Оппенендер: Я не люблю сладости	18	/оборудование	Система прямого привода: инновация в простоте	36
отрасль /крупным планом	Еuropain-2014 познакомит с инновациями отрасли	20	/стратегии	Продовольственная безопасность	38
собственники	У меня работа мечты!	22	производство /стратегии	Монастырские пекарни: сохраняя традиции	42

Мы упакуем Ваш продукт:

все то, что Вы разливаете

и запаковываете, возможно

на TLM – упаковочной машине.

Модульная технология, TLM -

системные компоненты и

TLM - система распознавания

делают это реальным.

Преналадка может

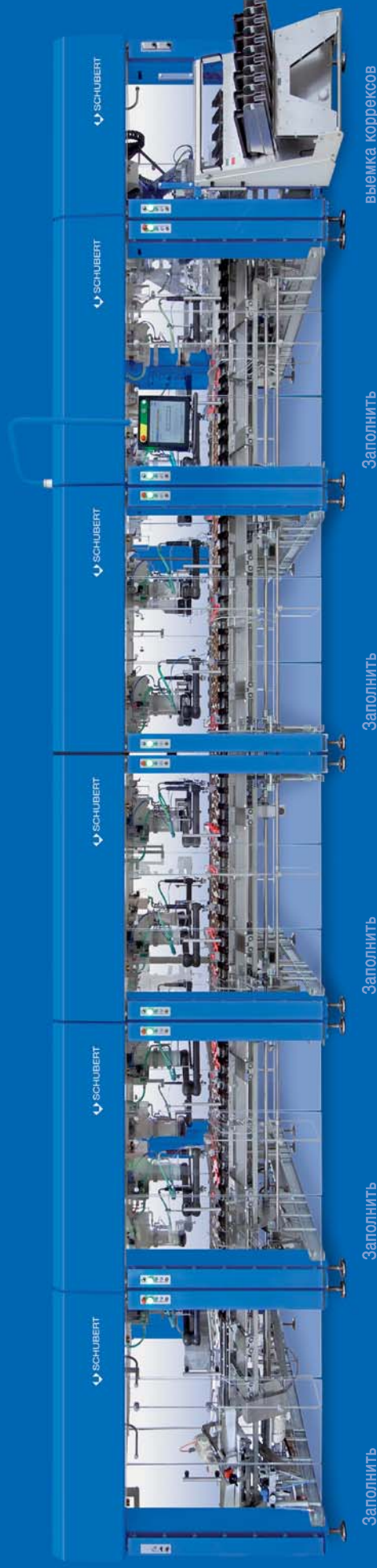
осуществляться автоматически.

TLM – компактная машина,

котрую трудно превзойти в

соотношении цена – качество -

производительность.



www.gerhard-schubert.de

Gerhard Schubert GmbH
Упаковочные машины

Industriegebiet Südost
Hofäckerstraße 7
74564 Crailsheim

Тел. +49(0)7951/400-427
Факс +49(0)7951/85 88
info@gerhard-schubert.de

 SCHUBERT

содержание

производство	34
Секреты термостабильной начинки	51
форум технологов	Воздушное лакомство 56



Международное значение выставки Modern Bakery Moscow подтверждается тем фактом, что Федеральное министерство экономики и технологий Германии в седьмой раз поддержало участие немецких компаний в рамках Немецкого национального павильона, выставочные площади которого в этом году увеличились на треть.

62

/ингредиенты	Хлебобулочные изделия для детского питания на основе натуральных ингредиентов	46	/события и факты	Диалог с партнерами	52
	Диверсификация масличных культур с целью получения жиров специального назначения	49		Новости	55
	Секреты термостабильной начинки	51	/форум технологов	Воздушное лакомство	56
			/сырье	Парадокс российского зернового рынка	60
			/тенденции	Modern Bakery-2013: все о хлебопечении и не только	62

хлебопечение/ кондитерская сфера

№3 (50) 2013

Информационно-аналитический журнал для специалистов кондитерской и хлебопекарной индустрии

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

Свидетельство о Регистрации СМИ № ФЧ77-46400 от 31 августа 2011г.

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

Издатель:
ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ДОМ «СФЕРА»

Генеральный директор:
Алексей Захаров
Заместитель Генерального директора по административным вопросам:
Лариса Цораева
l.tsoraeva@sfera.fm

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

Арт-директор:
Павел Хан
pavelhan2009@gmail.com

Реклама:
Виктория Паленова
v.palenova@sfera.fm
Надежда Антипова
n.antipova@sfera.fm
Наталья Баранцева
n.barantseva@sfera.fm

Анастасия Кочеткова
a.kochetkova@sfera.fm

Выпускающий редактор:
Елена Максимова
konditer@sfera.fm

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

Корректор,
литературный редактор:
Анна Бойцева
korrektor@sfera.fm

Перевод:
Татьяна Некрасова

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

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

Все рекламируемые товары имеют необходимые лицензии и сертификаты.

Редакция не несет ответственности за содержание рекламных материалов.

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

Мнение авторов не всегда совпадает с мнением редакции.

Отпечатано в типографии «ПремиумПресс». Подписано в печать: 20.06.13. Тираж: 5000 экз.





Уважаемые читатели и партнеры Издательского дома «СФЕРА»!

Потребительский спрос на выпечные кондитерские изделия российского производства медленно, но стабильно растет. Особой популярностью пользуется продукция с натуральными фруктовыми начинками, которая воспринимается потребителем как легкая и низкокалорийная.

В этом номере мы расскажем об основных трендах рынка кондитерских и хлебобулочных изделий, а также затронем другие актуальные вопросы, в числе которых – продовольственная безопасность, ингредиенты, используемые в хлебобулочной продукции для детей, автоматизация продаж кондитерских изделий и многое другое.

Редактор журнала
«Кондитерская сфера/хлебопечение»
Елена Максимова

A background image featuring a white cup of coffee on a wooden surface and a close-up of a golden-brown croissant with visible layers.

Тема номера

СЛОЕНЫЙ МАРКЕТИНГ.

Круассаны, вперед!



Автор:
Елена Максимова

Слоеные изделия представляют собой
штучные изделия из дрожжевого
или бездрожжевого (пресного) слоеного теста.

Основным отличием слоеного дрожжевого и бездрожжевого теста является процесс подъема во время выпечки. Слоеное бездрожжевое тесто поднимается только благодаря водяному пару.

Мучная выпечная продукция является неотъемлемой частью рациона большинства россиян. В данной категории можно выделить одну большую группу, спрос на которую растет с каждым годом – изделия из слоеного теста. В этой статье пойдет речь об основных тенденциях рынка, ассортименте и особенностях производства слоеных изделий.

Ассортимент

В целом ассортимент выпечки из слоеного теста чрезвычайно разнообразен. Это как готовые к употреблению изделия – язычки, круассаны,

Основным отличием слоеного дрожжевого и бездрожжевого теста является процесс подъема во время выпечки. Слоеное бездрожжевое тесто поднимается только благодаря водяному пару. При нагреве происходит интенсивное кипение воды, приводящее к появлению водяного пара, который за счет градиента давления между средней камеры и самой заготовки раздвигает слои теста относительно друг друга, в то время как маргарин выступает изолирующей прослойкой.

В случае дрожжевого теста формирование структуры готового из-

Слоеные изделия, благодаря своей пористой структуре, воспринимаются потребителем как более легкие и низкокалорийные по сравнению, например, с продукцией из сдобного, бисквитного или песочного теста.

слоеные ушки и печенье, трубочки, слоеные торты, пирожные и т. д., так и замороженные полуфабрикаты и само слоеное тесто. При этом все изделия данной категории имеют общую особенность – они состоят из легко отделяемых, но при этом связанных друг с другом тонких слоев пропеченного теста, между которыми находятся жировая и воздушная прослойки. Слоеные изделия отличаются не только наименованием и внешним видом, но также способом приготовления теста и отделкой поверхности.

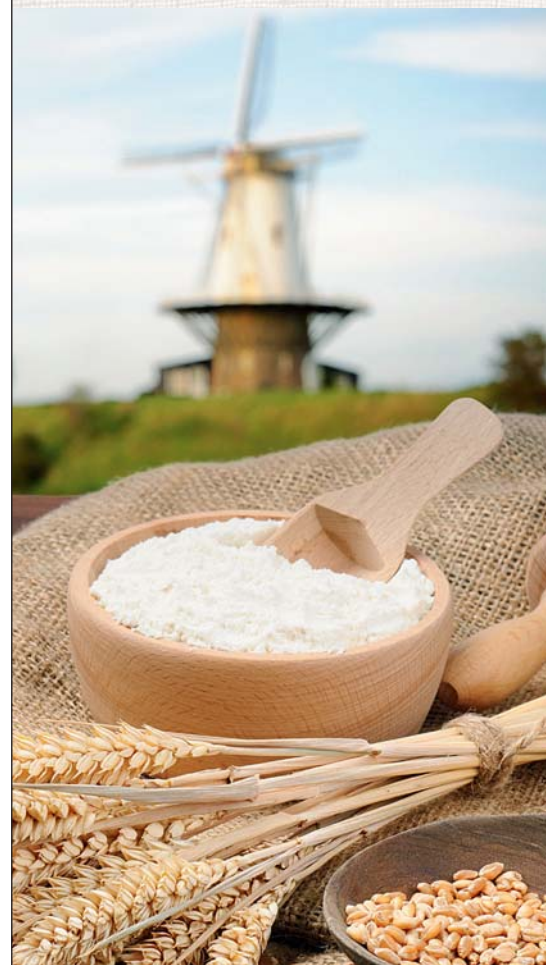
По назначению слоеные изделия могут быть хлебобулочными (несладкая продукция, как правило, без начинки: булочки, слоеные конвертики, круассаны); кондитерскими (кремовые, фруктовые торты и пирожные, слоеное печенье с начинкой или без); кулинарными (пирожки и пироги со сладкой или сытной начинкой). По виду теста различают две группы изделий: из дрожжевого и бездрожжевого (пресного) слоеного теста.

делия происходит как за счет образования пара, так и за счет выделения диоксида углерода в результате деятельности дрожжей.

Слоеные изделия могут содержать небольшое количество слоев – от 12 до 64 включительно – в основном изделия из дрожжевого теста; традиционным количеством слоев жира – от 64 до 256 включительно, а также повышенное количество слоев жира свыше 256 – как правило, это выпечка из пресного слоеного теста.

Сырье

Важную роль в процессе приготовления слоеного теста играет мука, хлебопекарные свойства которой должны быть выше той, что используется для производства другой выпечки. Для слоеных изделий мука должна содержать не менее 32% сильной клейковины. В противном случае тесто при раскатке будет рваться, произойдет нарушение целостности жировой прослойки, го-



ЗАКВАСКИ И ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ УЛУЧШИТЕЛИ

Используются при производстве хлеба и хлебобулочных изделий в качестве компонентов улучшающих вкус, структуру и внешний вид готовых изделий:

- ▶ стартовые культуры, сухие, жидкие и пастообразные закваски «Ernst Böcker GmbH & Co. KG» (Германия)
- ▶ Комплекс Глютен, Комплекс Солодовый (Россия)

Москва
+7 (495) 229 28 79
info@neos-ingredients.ru

Санкт-Петербург
+7 (812) 600 22 45
spb@emulgator.ru

Краснодар
+7 (861) 200 68 19
krasnodar@emulgator.ru

Алматы
+7 (727) 269 65 04
asia@emulgator.ru

В 2012 году в Россию импортировали 15 т круассанов общей стоимостью \$38 тыс.

В 2012 году объем импорта слоеного печенья составил 876,2 т.

товое изделие плохо поднимется. Недостаточную эластичность можно восполнять за счет введения в рецептуру соли, пищевых кислот, улучшителей или сухой клейковины.

Огромное значение имеет и качество жирового сырья, а также его правильная подготовка перед началом работы. Лучше всего использовать специальные маргарины для слоения с высоким индексом твердости жира, при этом жир должен быть достаточно пластичным, чтобы получить очень тонкие сплошные жировые пленки между слоями теста.

Тенденции сегмента мелкоштучной слоеной выпечки

Мелкоштучные слоеные изделия длительного срока хранения пользуются у потребителей особым спросом. Так, по данным исследования российского рынка круассанов и слоеного печенья длительного срока годности DISCOVERY Research Group от апреля текущего года, объем российского рынка данной продукции в 2012 году увеличился по сравнению с предыдущим годом и составил 3,3 млн т в натуральном выражении. По подсчетам аналитиков, сейчас рынок кондитерских изделий более чем на 90% состоит в основном из продукции отечественных компаний. В структуру импорта входят товары длительного срока годности или замороженные. В 2012 году в Россию

импортировали 15 т круассанов общей стоимостью \$38 тыс. При этом в период 2010-2012 годов наблюдается устойчивая тенденция к увеличению объема импорта круассанов на российский рынок. Более высокими темпами увеличивается объем импорта слоеного печенья длительного

Слоеная выпечка для россиян давно стала не просто лакомством к чаю, но и возможностью быстро и недорого перекусить. Этим объясняется высокий покупательский спрос на слоеную выпечку с сытными начинками – овощными, грибными и мясными.

срока годности. В 2012 году объем импорта слоеного печенья составил 876,2 т.

Импортируется на российский рынок в основном украинская кондитерская продукция. По прогнозам аналитиков, доля иностранной продукции на российском рынке кондитерских изделий в ближайшие годы станет увеличиваться.

Возрастание потребительского спроса на мелкоштучную кондитерскую продукцию вполне объяснимо. В силу своих особенностей слоеная выпечка крошится при кусании, поэтому изделие гораздо удобнее съесть целиком.

Многие крупные производители, следуя тенденциям рынка, предлагают покупателям новые варианты мелкоштучных слоеных лакомств. Так, на кондитерской фабрике «Красная Звезда» в конце прошлого года выпустили новое печенье из слоеного теста «Сеточка» с фруктовыми начинками: брусника, киви и клубника. Кстати, основой новинки являются натуральные джемы и конфитюры, на что сразу обратили внимание покупатели. А компания «Чипита Санкт-Петербург» в начале этого года предложила поклонникам марки 7 DAYS побаловать себя новинкой бренда – мини штруделями 7DAYS. В мини-штруделях 7 DAYS воздушное слоеное тесто сочетается с нежной начинкой из джема с кусочками фруктов или насыщенным кремом какао. Новинка доступна покупателям с тремя наиболее популярными вкусами: «Яблоко и корица», «Лесные ягоды» и «Какао».



1.



2.

1. Мини штрудели 7 DAYS – это дуэт воздушного слоеного теста и нежной начинки из джема с кусочками фруктов или насыщенным кремом какао. Новинка доступна покупателям с тремя наиболее популярными вкусами: «Яблоко и корица», «Лесные ягоды» и «Какао».

2. Компания «Чипита Санкт-Петербург» дает поклонникам марки 7 DAYS еще один прекрасный повод побаловать себя новинкой бренда – мини штруделями 7DAYS.

Духовное наслаждение

роллма



ENROMAT®

Прекрасно зарекомендовавшая себя система глазирования
для любой производительности.

Надёжно · качественно · экономически выгодно

SOLLICH



SOLLICH KG · фирма специализирующаяся в области шоколадных
и кондитерских изделий

Siemensstraße 17-23 · 32105 Bad Salzufflen · Германия

тел.: +49 52 22 950 - 0 · факс: +49 52 22 950 - 300

E-Mail: info@sollich.com · www.sollich.com

Представитель в России: **ANTON OHLERT**

1-ый Щипковский пер., 20; 115093 г. Москва

тел.: +7 495 961 20 - 61 · факс: +7 495 961 20 - 71

E-Mail: info@ohlert.ru · www.ohlert.com

Заботящиеся о своем здоровье потребители, которых с каждым годом становится все больше, будут скорее отдавать предпочтение именно слоеным изделиям, нежели другой выпечке.



Лучше всего использовать специальные маргарины для слоения с высоким индексом твердости жира.



Слоеные изделия в сегменте horeca

Категория слоеных изделий является одной из самых востребованных и на рынке замороженных полуфабрикатов для выпечки. Изделия этой категории составляют основу ассортимента многих кафе, точек фаст-фуда и лотков, продающих выпечку.

Слоеная выпечка для россиян давно стала не просто лакомством к чаю, но и возможностью быстро и недорого перекусить. Этим объясняется высокий покупательский спрос на слоеную выпечку с сытными начинками – овощными, грибными и мясными.

Для сегмента horeca из слоеного теста изготавливаются торты, пирожные, пирожки, кулебяки, пироги и пицца.

Прогноз рынка

По оценкам аналитиков, объем рынка слоеных изделий в ближайшие несколько лет будет расти, в основном это будет происходить за счет увеличения продаж мелкоштучной слоеной продукции, а также замороженных изделий для сегмента horeca и розничных точек продаж выпечки.

Слоеные изделия, благодаря своей пористой структуре, воспринимаются потребителем как более легкие и низкокалорийные по сравнению, например, с продукцией из сдобного, бисквитного или песочного теста. Поэтому можно предположить, что заботящиеся о своем здоровье потребители, которых с каж-

Огромное значение имеет и качество жирового сырья, а также его правильная подготовка перед началом работы. Лучше всего использовать специальные маргарины для слоения с высоким индексом твердости жира, при этом жир должен быть достаточно пластичным, чтобы получить очень тонкие сплошные жировые пленки между слоями теста.

дым годом становится все больше, будут скорее отдавать предпочтение слоеным изделиям, нежели другой выпечке.

Производители, в свою очередь, будут вводить в изделия из слоеного теста рецептурные компоненты, снижающие калорийность выпечки и делающие ее более полезной: начинки на основе натуральных ягод и фруктов, мед вместо сахара и т. д. Кстати, в Государственном НИИ хле-

бопекарной промышленности учеными была предпринята попытка ввести в рецептуру слоеных изделий ржаную муку, смешав ее с пшеничной. Полученный продукт обладал оригинальным вкусом, был насыщен полезными веществами, содержащимися только в ржаной муке, и обладал более низкой калорийностью. Однако внешний вид выпечки был гораздо хуже, чем у тех, что были произведены по проверенной рецептуре из пшеничной муки. Дело в том, что клейковина ржаной муки очень слабая, поэтому проблемы возникли как с раскаткой теста, так и с подъемом изделия во время выпечки.

Таким образом, производителям, которые работают в сегменте слоеных изделий, предстоит решить ряд маркетинговых, технологических и производственных задач:

- поиск оптимальных рецептур, сочетающих в себе вкус и пользу конечного продукта без потери качества при обработке теста и выпечке изделий;

- уменьшение доли импорта на отечественном рынке слоеных изделий за счет расширения ассортимента и выведения на рынок новой продукции длительного срока хранения – как в сегменте полуфабрикатов, так и в категории готовой продукции;
- повышение качества готовой продукции за счет использования высококачественного сырья и ингредиентов.

Fondant



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

CHOCOTECH 

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

Комментарии
экспертов



Анна Шурыгина,
руководитель направления
по хлебобулочным изделиям
Департамента по маркетингу
АПК «Стойленская Нива»

По неофициальным данным, мелкоштучные слоеные изделия занимают около 1,5% российского рынка ХБИ. Интерес потребителей к ним возрастает с каждым годом. Особенно популярными становятся слойки с различными начинками. Одной из основных причин возрастающего спроса является то, что эта продукция позволяет внести разнообразие в повседневную трапезу. Слоеные изделия – прекрасная альтернатива традиционным мучным кондитерским изделиям, а также десертам.

Мелкоштучные слоеные изделия являются растущим сегментом отечественного рынка хлебобулочных изделий. В свою очередь развитие российского рынка отражает тенденции рынков развитых стран, где общепризнанным трендом являются продукты полезного питания и так называемые продукты для удовольствия. Полезная продукция предназначена для здорового питания, она низкокалорийна, обогащена витаминами и минералами, содержит мало жиров, производится без использования химических ингредиентов. Продукты для удовольствия, как правило, высококалорийны.

Парадоксально, но в России наибольшей популярностью среди слоеных изделий пользуется французские круассаны. Россияне употребляют их и при чаепитии, и во время перекуса, и просто для утоления голода. Кроме того, высок спрос на слойки с начинками (сладкими, фруктовыми, творожными и сырными). Эти изделия достаточно сытные и в то же время приятные на вкус, позволяющие насладиться приемом пищи.

Приготовление качественной слоеной продукции основано на неукоснительном соблюдении трех главных производственных законов.



Прямая
речь



Анна Шурыгина:

«Все больше предприятий в нашей стране осваивают технологии производства быстрозамороженных полуфабрикатов слоеных изделий. Особенно удобны и популярны замороженные полуфабрикаты в собственных производствах крупных сетевых магазинов».

Во-первых, необходимо использование высококачественного сырья. Особое внимание стоит обратить на муку и маргарин – основные ингредиенты слоеного теста. Во-вторых, важно применять в работе только специализированное оборудование. И, конечно же, на всех стадиях изготовления слоеных изделий требуется неукоснительно соблюдать технологические режимы производства.

Предприятия Хлебопекарного дивизиона АПК «Стойленская Нива» производят достаточно широкий ассортимент слоеных изделий. В нем присутствуют как продукты без начинок, так и изделия со сладкими и несладкими начинками. Кроме того, есть слойки с комбинированными начинками, например, творожно-фруктовые. Пальму первенства в нашей компании традиционно сохраняют круассаны, особенно популярны круассаны с начинкой из сгущенного молока.

Стоит отметить, хрустящие слоеные хлебцы, производимые ЗАО «Сафоновохлеб». Эта уникальная продуктовая линейка – собственная разработка технологов предприятия. Выпускают их с различными добавками: злаками, ви-

Мелкоштучные слоеные изделия являются растущим сегментом отечественного рынка хлебобулочных изделий.

Растущий спрос на продукты полезного питания приводит к переориентации производителей на разработку и производство новых видов хлебобулочных изделий, способствующих укреплению здоровья.

таминами, морской капустой и др. Хрустящие слоеные хлебцы – своего рода ноу-хау нашей компании. Уже около пяти лет они востребованы покупателями и не снижают свою популярность.

Все больше предприятий в нашей стране осваивают технологии производства быстрозамороженных полуфабрикатов слоеных изделий. Особенно удобны и популярны замороженные полуфабрикаты в собственных производствах крупных сетевых магазинов. Они дают возможность при минимальном наборе оборудования обеспечивать постоянное наличие на полках свежей слоеной продукции.

Растущий спрос на продукты полезного питания приводит к переориентации производителей на разработку и производство новых видов хлебобулочных изделий, способствующих укреплению здоровья. Продукты дополнительно обогащаются витаминами и минералами, в их состав включаются полезные ингредиенты: злаки, сухофрукты, орехи, производятся изделия с низкокалорийными начинками.

В марте этого года предприятия АПК «Стойленская Нива» вывели на рынок булочку без добавления сахара «Усладушка-ладушка», которая производится на основе натуральных подсластителей. Кроме того, в течение мая на большей части предприятий хлебопекарного дивизиона нашей компании запущена программа по производству хлебобулочных изделий, обогащенных витаминно-минеральными комплексами, под ТМ «Вкусная польза». Регулярное потребление этих продуктов способно восполнить от 15 до 60% суточной потребности в витаминах и минеральных веществах.

Сегмент слоеных изделий достаточно перспективен и в дальнейшем будет наблюдаться его рациональное развитие. Прогнозируется рост предложения изделий с оригинальными начинками, а также продуктов полезного питания, что соответствует тенденциям мирового рынка хлебобулочных изделий.

Сегодня покупатели стремятся получить из пищи максимум пользы при потреблении небольшого количества калорий.

Наталья Павлова,
инженер-технолог
Mossa Equipment

При приготовлении слоеного теста существует несколько золотых правил. В первую очередь, нужно обязательно использовать муку с высокими хлебопекарными свойствами, пшеничная мука хлебопекарная высшего сорта подходит лучше всего. Вода для замеса теста должна быть холодной, но не ледяной. Температура и консистенция теста и жира, используемого для слоения, должны быть одинаковыми. Соблюдение этих правил позволит производить качественные продукты с нежной, тающей во рту консистенцией.

Современная технология производства слоеных изделий неразрывно связана с технологией быстрого замораживания полуфабрикатов. Изначально возникновение заморозки в Европе было связано с изготовлением большого ассортимента мелкостручной сдобы. Она была разработана для применения на крупных

≡
Прямая
речь ▶

Наталья Павлова:

«Современная технология производства слоеных изделий неразрывно связана с технологией быстрого замораживания полуфабрикатов».

предприятиях, поставляющих полуфабрикаты в пункты конечной выпечки, супермаркеты, мини-пекарни или на продажу для домашней выпечки.

Благодаря новым изобретениям в микробиологии и созданию новых типов высококачественных хлебопекарных дрожжей, устойчивых к заморозке, за последние десятилетия возникла и успешно развивается но-

вая отрасль пищевой промышленности – выпечка высококачественных хлебобулочных и кондитерских изделий из замороженных полуфабрикатов, в том числе из слоеного теста. В настоящее время эта технология быстрой заморозки полуфабрикатов получает все большее распространение в России.

Сегодня потребители стремятся получить из пищи максимум пользы при потреблении небольшого количества калорий, поэтому вопросы обеспечения наших соотечественников здоровым питанием волнуют, в том числе, производителей слоеных изделий. Многие поставщики маргаринов для слоеных изделий разрабатывают версии маргаринов с пониженным содержанием жира. Использование таких маргаринов позволяет снизить калорийность слоеной выпечки. На рынке есть предложения и по низкокалорийным начинкам, что также может быть использовано в производстве слоеных изделий. Технология производства низкокалорийных изделий никак не меняется. **КС**








Оборудование для пекарен








☎ +33 475 575 500

pavaiiler@pavaiiler.com

www.pavaiiler.com

Подготовила:



Елена Максимова

Автоматизация продаж

Одна из тенденций современного образа жизни – автоматизация всех процессов. В том числе процесса розничной продажи кондитерских изделий – впрочем, не только их. Автоматы, в которых можно выбрать понравившуюся шоколадку и купить ее, сегодня можно встретить везде: на вокзалах, в аэропортах, больницах, поликлиниках, бизнес-центрах и торгово-развлекательных комплексах.



Компания Thorntons начала устанавливать разработанные в сотрудничестве с провайдером One Iota терминалы для онлайн-заказов шоколадной продукции. Этот шаг позволяет покупателям приобретать эксклюзивные продукты Thorntons, которые трудно найти в магазинах.

Популярность таких розничных «точек продаж» растет, и это неудивительно. Предпринимателю не нужно нанимать работников или договариваться о поставках своей продукции с представителями розничной торговли, не нужно открывать собственный магазин, нанимая работников. Достаточно просто приобрести или взять в аренду автомат, установить его, своевременно вносить за него небольшую арендную плату, пополнять его продукцией и снимать деньги. Чтобы установить автомат для продажи снеков, подойдет свободная площадь в 1 м², рядом с которой есть розетка в 220 вольт с заземлением. Покупателям, в свою очередь, не нужно специально заходить в магазин, для того чтобы приобрести шоколадный батончик, а это существенная экономия времени.

Автоматы по продаже сладостей относятся к категории снековых и являются одной из разновидностей вендингового оборудования, по популярности в мире уступающей только кофейным автоматам. Здесь стоит отметить, что категория «вендинговые автоматы снековые» сегодня включает более широкую линейку аппаратов, торгующих не только закусками, но и другим штучным товаром. Так, снековый автомат может реализовывать сигареты, напитки в ПЭТ упаковках, бутылках и банках, жевательную резинку, малогабаритную цифровую технику, лекарства, предметы одежды, живые цветы. Столь же различен ассортимент чисто снековой продукции. Наряду с привычными штучными шоколадками, сухариками и чипсами в снековых автоматах продаются салаты, бутерброды-сэндвичи и т. п.

Первые отечественные снековые автоматы Москва увидела еще во времена СССР, когда в неказистых на внешний вид автоматах за жетоны отпускались типичные «советские» бутерброды. Сегодня снековые автоматы – в большинстве случаев сложное электронное вендинговое оборудование, в которое интегрированы монетоприемники, купюроприемники, системы безналичной оплаты. Они обладают большими возможностями саморекламы, начиная с простых и эффективных стаканчиков для

логотипов и заканчивая электронными табло с видеороликами.

Различаются снековые автоматы по величине (самые высокие обычно не более 1,8 тыс. мм, для удобства покупателей), ассортиментному объему, функциональности, способу приведения в действие (механические, электронные), дизайну и используемой системе выдачи товара.

По способу выдачи продукции снековые автоматы делят на лифтовые (доставка товара к окну выдачи осуществляется лифтом, на площадку которого товар попадает с помощью транспортера), спиральные (продукт попадает в окно выдачи при провороте спирали) и комбинированные, использующие лифтовую и спиральную системы выдачи. В нашей стране наиболее востребованы спиральные снековые автоматы, более простые конструктивно и не требующие сложного технического обслуживания.

Отечественный рынок снековых вендинговых автоматов представлен продукцией европейских компаний и корейских производителей. Однако российские производители уже тоже

начали выпускать торговые автоматы. Поставщики и производители установок для продажи сладостей предлагают своим клиентам возможность соединять снековый и кофейный автоматы.

И все же, моду на автоматизированную покупку сладостей диктуют ев-

Снековые автоматы – это сложное электронное вендинговое оборудование, обладающее большими возможностями саморекламы, в которое интегрированы мониторинги, купюрприемники, системы безналичной оплаты.

ропейские производители. Так, британский изготовитель шоколада компания Thorntons начал устанавливать в магазинах специальные терминалы, через которые потребители могут по-

купать товары из расширенного ассортимента продукции компании прямо через интернет. Этот шаг позволяет покупателям приобретать эксклюзивные продукты Thorntons, которые трудно найти в магазинах. Разработанные в сотрудничестве с провайдером One Iota, терминалы для онлайн-заказов шоколадной продукции компании уже установлены в трех магазинах Лондона – в Шеффилде, Фаргейте и Дерби.

Ассортимент продукции, которую можно заказать через терминал, включает в себя персонализированные продукты, такие «алфавитные трюфели» с изображением букв, с помощью которых клиенты могут создавать различные надписи, эксклюзивные шоколадные плитки от Thorntons, на которых, по вашему желанию, компания сделает любую надпись.

Все заказы, сделанные через терминалы SmartPod, будут доставляться клиентам бесплатно. Возможно, российские изготовители премиальной шоколадной продукции тоже вскоре возьмут на вооружение данное нововведение. **КС**

3x
совершеннее

- Высшей марки
- Более практичная
- Более полифункциональная

JAC

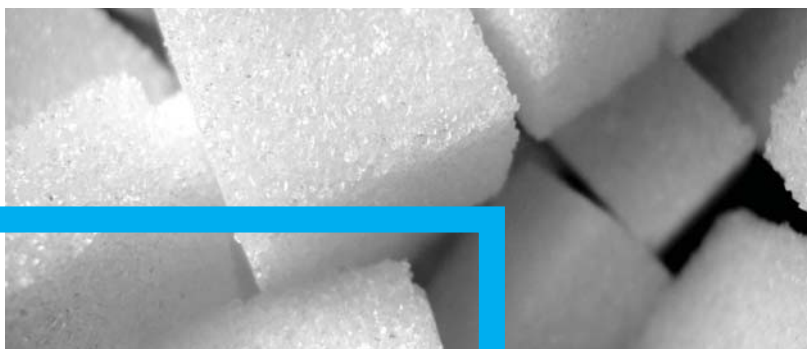


Тестоформовочная машина

WWW.JAC-MACHINES.COM

UNIC

2013-100-03-RU



Средняя производственная цена по России на белый свекловичный сахар в твердом состоянии составила 20,3 тыс. рублей за тонну.

Производство кондитерских изделий растет

По итогам трех первых месяцев 2013 года объем производства сахара-песка уменьшился до 349 тыс. т против 371 тыс. т годом ранее, то есть стал на 6% ниже. Показатель марта текущего года в три раза выше, чем в марте 2012 года, и составил 86 тыс. т. Однако показатели двух предыдущих месяцев были ниже аналогичных прошлых лет.

В то же время по итогам первого квартала 2013 года объем производства кондитерских изделий демонстрирует положительную динамику. Так, показатель текущего года на 4% выше аналогичного прошлогоднего. Всего за три месяца текущего года произведено 690,5 тыс. т кондитерских изделий.

Производство мучных кондитерских изделий, тортов и пирожных недлительного хранения в январе-марте 2013 года находится на уровне показателя за аналогичный период прошлого года – 86,2 тыс. тонн, превышая его всего на 0,3%.

Средняя производственная цена по России на белый свекловичный сахар в твердом состоянии составила 20,3 тыс. рублей за тонну. За последний месяц ценник опустился на 1%, по сравнению с показателем в марте прошлого года в текущем году цена ниже также на 1%. **КС**

Confectionary Production Ramps Up, Say the Experts

Following the results of the first quarter of 2013 granulated sugar production has made 349 thousands t, as compared to 371 thousands t registered a year ago it has fallen by 6%. This March index with 86 thousands t in three times exceeds the one of the same month of 2012. However, the both previous months' indices declined as compared to the same period of the last year.

Nevertheless, the results of the first quarter of 2013 exhibit a good industry performance. Thus, the present year production is by 4% higher than the one of previous year. 2013 first quarter confectionary production has made 690.5 thousand t in total.

Flour confectionary, cakes and pastry of limited storage in the first quarter of 2013 with its 86.2 thousands t almost equals to the same index of the last year exceeding it as little as by 0.3%.

The average price for the firm white beet sugar in Russia made 331 Ruble per t. It dropped by 1% as compared with previous month as well as with the same period of the last year. **CB**

The average price for the firm white beet sugar in Russia made 331 Ruble per t. It dropped by 1% as compared with previous month as well as with the same period of the last year.



Автор:

Анна Евангелева,
аналитик портала
Sweetinfo.ru
Тел.: +7 (495) 721-88-57,
+7 (812) 448-84-18
E-mail: sl@inline-ltd.ru
<http://sweetinfo.ru>

Author:

Anna Yevangeleeva,
Analyst, Sweetinfo.ru
Phone: +7 (495) 721-88-57,
+7 (812) 448-84-18
E-mail: sl@inline-ltd.ru
<http://sweetinfo.ru>

ВЫСТАВКА №1 В РОССИИ*

700 ФИРМ ИЗ 35 СТРАН МИРА • 18 000 ПОСЕТИТЕЛЕЙ • 55 000 КВ. М

АГРО ПРОД МАШ

7—11 октября
2013



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

www.agroprod mash-expo.ru

**ПРИГЛАШАЕМ ПРИНЯТЬ УЧАСТИЕ В САЛОНЕ
«КОНДИТЕРСКОЕ ПРОИЗВОДСТВО. ХЛЕБОПЕЧЕНИЕ»**

ОТРАСЛЕВОЙ ФОРУМ

**«КОНДИТЕРСКИЙ И ХЛЕБОПЕКАРНЫЙ
РЫНОК В УСЛОВИЯХ ПЕРЕМЕН.
АКТУАЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ КОНДИТЕРСКОГО
И ХЛЕБОПЕКАРНОГО ПРОИЗВОДСТВА»**

12+



* На основании итогов официального аудита выставочных мероприятий ЗАО «Экспоцентр» 2012 года по количественным показателям: «Общая площадь выставки нетто», «Общее количество участников», «Общее количество посетителей», «Общее количество посещений», «Количество стран-участниц» в тематике «Пищевая промышленность: оборудование и ингредиенты»

Организатор:



При содействии:

Министерства сельского хозяйства РФ
Министерства промышленности
и торговли РФ

Под патронатом:

Торгово-промышленной палаты РФ
Правительства Москвы

Генеральный
информационный
партнер:



Информационный
партнер:



Официальный
интернет-
партнер:



Гость:



Роберт Оппенендер,
Президент ассоциации поваров Германии,
владелец компании Sweet ART (Германия)

Беседовала:



Елена Максимова

Роберт Оппенендер: **Я не люблю сладости**

Процесс превращения обычной карамели или шоколада в настоящее произведение искусства – зрелище завораживающее. Именно поэтому мастер-класс известного кондитера, Президента ассоциации поваров Германии Роберта Оппенендера, который в рамках выставки «Современное хлебопечение-2013» в режиме «нон-стоп» изготавливал на своем стенде различные композиции из карамели на основе изомальта, в течение всех дней смотра привлекал множество посетителей. Несмотря на свою занятость, господин Оппенендер нашел несколько минут, чтобы побеседовать с нами.

Роберт, вы работаете с различными «сладкими» материалами. Почему вы выбрали именно карамель для демонстрации своего искусства в России?

– Для работы с шоколадом необходимо много специальных устройств и приспособлений, немало времени на приготовление композиций: данный «материал» достаточно долго остывает. Кроме того, с карамелью в большинстве стран, в том числе в России, работает гораздо меньше специалистов. Поэтому темой для своих мастер-классов на выставке я выбрал именно карамель.

Откуда вы берете идеи?

– Отовсюду. Из путешествий, например. К тому же, у меня есть несколько

кондитерских магазинов, а также школа кондитерского мастерства в Германии. В ходе работы идеи для творчества появляются сами собой.

Что потребители больше ценят в кондитерских изделиях: форму или вкус?

– Важно и то, и другое. Если сладкий десерт красиво выглядит на прилавке, он обязательно привлечет внимание потребителя, ведь не зря говорят, что люди едят глазами. А уж если человеку, купившему то или иное кондитерское изделие, понравится его вкус, он будет покупать его снова и снова.

Используете ли Вы необычное сочетание ингредиентов при изготовле-

нии кондитерских изделий или предпочитаете проверенные?

– Да, использую. Я много путешествую и в процессе своих вояжей смотрю, какие ингредиенты популярны в той или иной стране, думаю, как их можно использовать в кондитерских изделиях, чтобы порадовать европейских потребителей новыми вкусами.

Расскажите о самых интересных сочетаниях ингредиентов, с которыми Вам приходилось работать.

– В 1989 году я был в Австралии, где было множество так называемых «такербуш» – у австралийцев этим термином обозначаются специи и приправы к различным кулинарным блюдам. Среди них





мне больше всего приглянулись орешки уотл сид с ароматом, похожим на кофейный. Я их приобрел и привез в Германию. До меня этого никто не делал.

Как потребитель воспринял уотл сид в кондитерских изделиях?

– Продукция с данным ингредиентом стала пользоваться в Германии огромным успехом.

А европейские производители заинтересовались данным ингредиентом?

– Да, новые идеи часто копируют – полностью или частично. Например, я первым в Германии написал книгу про шоколад, создал курсы для кондитеров. Теперь так делают многие.

Вы сам по себе сладкоежка?

– Нет.

– У вас даже нет любимого десерта, в котором вы бы не могли себе отказать?

– Я вообще не люблю десертов. Однако, приезжая в другую страну, я обязательно пробую местные сладости. Например, недавно был в Узбекистане, и национальные кондитерские изделия этого государства мне очень понравились.

Если вы не любите сладости, то куда вы девааете то, что производите в ходе различных мастер-классов?

– Отдаю любому желающему.

Как вы считаете, за какими сладостями будущее?

– За теми, которые содержат меньше сахара, вкус которых создается за счет

Прямая речь ▶

Роберт Оппенендер,

Президент ассоциации поваров Германии, владелец компании Sweet ART (Германия)

«Сейчас в моде продукция с бифидобактериями, причем не только молочные изделия. Пребиотики сегодня добавляют и в шоколад. Придумали и воплотили идею добавления в шоколад бифидобактерий американцы, которые в последние годы всерьез обеспокоены проблемой ожирения».

натуральных ингредиентов. Например, многие производители, чтобы сделать свои кондитерские изделия более полезными, добавляют в них вместо традиционного сахара изомальт.

Сейчас в моде продукция с бифидобактериями, причем не только молочные изделия. Пребиотики сегодня добавляют и в шоколад. Придумали и воплотили идею добавления в шоколад бифидобактерий американцы, которые в последние годы всерьез обеспокоены проблемой ожирения.

Усложняется ли технология производства шоколада при добавлении в него бифидобактерий?

– Нет, она остается неизменной.

Что вы можете сказать о кондитерских традициях России?

– С одной стороны, ваша страна богата собственными традициями производства сладостей. С другой, за последнее десятилетие в России появи-

лось много западных фирм, которые влияют и на потребительские предпочтения, и на формирование ассортимента.

В целом русская кухня сама по себе интересна, но в России сейчас много европейцев – как туристов, так и тех, кто работает в этой стране, поэтому необходимо, чтобы были кафе, где люди могли бы отведать блюда и десерты не только российской, но и европейской кухни...

Чему могут поучиться российские кондитеры у европейских и наоборот?

– Россияне могут поучиться у европейцев различным маркетинговым стратегиям, экономии. А что касается европейцев – они могут поучиться у наших соотечественников готовить национальные русские блюда. Ведь многие русские, живущие в Германии, хотели бы покупать традиционные российские продукты, но привозить их из России возможности нет. **КС**

Событие: **Europain-2014**

Автор:

**Мари-Одиль Фондер,**
генеральный комиссар
выставки EUROPA IN

Europain-2014

познакомит с инновациями отрасли

Международная выставка Europain, традиционно проходящая в парижском выставочном комплексе Paris-Nord Villepente, с каждым годом пользуется все большей популярностью.

В 2012 году в международном салоне хлебопечения и кондитерского дела участвовало около 770 экспонентов, его посетили более 80 тыс. специалистов, приехавших из более чем 40 государств. При этом выставка Europain-2012 привлекла 16 новых стран-посетителей. Неудивительно, что с каждым годом все большее число российских специалистов хлебопекарной и кондитерской отраслей не только посещают ее, но и принимают в ней непосредственное участие.

Europain-2014 пройдет с 8 по 12 марта следующего года (организатор – Союз французских производителей хлебопекарного и кондитерского оборудования). Среди экспонентов будут производители и поставщики оборудования, ингредиентов и сырья для производства хлебопекарных и кондитерских изделий – как для небольших производств, так и для крупных предприятий; изготовители и поставщики оборудования для магазинов и ресторанов; школы и образовательные учреждения.

Для участников и посетителей мероприятия его организаторы, как обычно, пригласили обширную программу, при составлении которой ориентировались на основные тенденции отрасли.

Главная задача владельцев собственных кафе-пекарен – создание современной булочной, в которой можно не только отведать ароматную выпечку, но и другую полезную, разнообразную продукцию в любое время дня. Для демонстрации последних трендов в области общественного питания, а также для того, чтобы показать, каким образом булочные и кондитерские могут со-



Пекари на своих экспозиционных площадках представят разнообразную продукцию.

ответствовать запросам потребителей, параллельно с выставкой Europain будет проходить Салон ресторанного дела.

Как обычно, на каждом стенде выставки будут представлены свежеприготовленные хлебобулочные и кондитерские изделия, запах которых создаст приятную атмосферу. Пекари на своих экспозиционных площадках представят разнообразную продукцию, дадут попробовать, а также предоставят желающим консультацию о том, как ее изготовить.

Однако организаторы Europain-2014 дадут возможность специалистам хлебопекарной и кондитерской отраслей продемонстрировать свое мастерство не

только на собственных стендах. Более 4 тыс. квадратных метров займет площадка, отведенная для проведения конкурсов и мастер-классов в рамках выставки. В 16 конкурсных боксах одновременно смогут выступать около 400 специалистов. Конкурсное пространство оборудовано трибуной, с которой зрители смогут наблюдать за работой специалистов.

Помимо стандартных мастер-классов и конкурсов, которые проводятся для стимулирования уже состоявшихся профессионалов, в рамках выставки пройдет Кубок школ Франции для выявления талантов среди молодежи. Причем в Кубке могут участвовать только те команды, в составе которых есть хотя бы одна девушка, ведь во Франции пекарь – мужская профессия, и привлекать в нее женщин, по мнению организаторов конкурса, чрезвычайно важно.

Еще один интересный проект – Улица успеха, на которой будет проходить презентация десятка концептов, доказавших на деле свою экономическую состоятельность. Отличное место для того, чтобы зарядиться новыми идеями.

Для удобства участников и гостей организаторы «урбанизировали» выставку: каждый посетитель по плану легко сможет найти Площадь инноваций, Улицу школ или уже упомянутую Улицу успеха.

Также для удобства посетителей и экспонентов организована заранее запись через Интернет на бизнес-встречи, в ходе которых можно будет установить полезные деловые контакты, найти партнеров, поставщиков или клиентов. Пространство для встреч будет располагаться в двух специально отведенных залах.

Не пропустите важнейшее событие мирового хлебопечения и кондитерского дела – Международную выставку Europain-2014! **КС**

8-12 МАРТА 2014
Paris-Nord Villepinte
Франция | europain.com

Самая большая булочная-кондитерская в мире!

SAATCHI & SAATCHI + dtdle RCS LYON 380 552 976 Документ не является договором

Исчерпывающее и инновационное предложение

- **770** экспонентов из **24** стран
 - **82 700** посетителей-специалистов из **143** стран
 - Все инновации для развития Вашего бизнеса!
- 7 тенденций для понимания рынка и развития Вашего предложения

Самые большие международные конкурсы хлебопечения и кондитерского дела



Салон современного ресторанного дела



Международный салон хлебопечения, мороженого, шоколадного и кондитерского производства

реклама



Загрузите приложение Europain app!



Ваш бесплатный бейдж
с кодом PTB на europain.com со 2 сентября 2013 года
russia@promosalons.com – тел. +7 495 640 57 19



собственники

Гость:


Маркус Рустлер,
президент и исполнительный директор
компании Theegarten-Pactec Equipment

Беседовала:

Виктория Паленова

Маркус Рустлер: У меня работа мечты!



 – У каждой компании есть своя пиар-легенда. Когда вы говорите о Theegarten-Pactec Equipment, пользуетесь ли вы легендой или рассказываете все как есть?

– Фирма Rose-Theegarten была основана в 1934 году в Кельне Юстусом Теегартемом (Justus Theegarten) и его сыном Францем Теегартемом (Franz

Theegarten). Они были абсолютно убеждены, что для прогрессирующей индустриализации непосредственно в сегменте упаковочного машиностроения понадобятся новые, более продуктивные и автоматизированные решения. Вскоре их правота подтвердилась. Инновации стали с тех пор значительной составляющей в истории фирмы.

В 1994 году компания Rose-Theegarten приобрела находящуюся в Дрездене фирму Pactec и таким образом, благодаря сильному и опытному именно в сотрудничестве с восточноевропейскими странами партнеру, дополнила свою производственную программу. Фирма Pactec возникла во времена воссоединения Германии на базе бывшего комбина-


Меня учили быть открытым, иметь свою точку зрения, смотреть на вещи с разных сторон.

Разум всегда является основой для ведения дел. Но, как известно, в принятии инвестиционных решений в сфере B2B эмоции тоже играют роль.

У России есть все предпосылки для дальнейшего развития собственной экономики.


та Nagema и традиционно, так же как и фирма Rose-Theegarten, обладала отличными ноу-хау в области производства упаковочного и промышленного оборудования, что сделало район Дрездена исторически значимым еще в XIX веке.

В области упаковочных технологий имя Theegarten-Pactec уже много лет связано с бескомпромиссным качеством, творческим подходом и компетентностью в принятии решений. Традиционной сферой деятельности фирмы являются упаковка кондитерских изделий, других продуктов питания, а также непродовольственных товаров. Более того, наше имя ассоциируется с признанием философии предпринимательства, которая направлена на технологические замыслы, рассчитанные на инновационные идеи, ориентированность на потребителя и фундаментальные разработки.

 – Когда вы сами начали управлять компанией, вы думали о том, чтобы изменить семейные бизнес-традиции?

– Скажу честно, то, чем я занимаюсь, – создание интересных инженерных решений в области упаковки кондитерских изделий по всему миру – это работа мечты. В 2006 году я стал руководителем фирмы.

После школы изучал национальную экономику и у себя на родине в Германии, и в Англии. Окончив обучение, около трех лет я работал в финансовой сфере. Однако с самого начала знал, что это лишь отправная точка для расширения моих горизонтов и накопления опыта в деловой жизни. Моей четкой целью всегда было продолжение традиции семейного предприятия.

 – Что подталкивало и подталкивает вас к развитию – персональному и профессиональному?

– У предпринимателя деловая жизнь неотделима от личной, поэтому я мог бы ответить так: все успехи – это результат труда целой команды. В Theegarten-Pactec – это

поддержка и соучастие коллег, а дома – семья. И там и там существуют требования, устанавливающиеся непроизвольно. Исходя из этого, я ставлю себе цели.


В области упаковочных технологий имя Theegarten-Pactec уже много лет связано с бескомпромиссным качеством, творческим подходом и компетентностью в принятии решений.

Мощным источником вдохновения являются культурные встречи. Мои родители значительно интернационализировали наше предприятие, поэтому привычка общаться с разными по менталитету людьми у меня сформировалась еще в детстве. Меня учили быть открытым, иметь свою точку зрения, смотреть на вещи с разных сторон. Это невероятно помогает принимать и решать проблемы.

 – Когда компания стала работать на российском рынке?

– Комбинат Nagema в составе восточного экономического пространства был ведущим производителем упаковочных машин и, по сути, не имел конкуренции. Поэтому с 50-х годов прошлого столетия предприятие установило тесные экономические связи с русскими изготовителями кондитерских изделий.

Упаковочные машины Nagema считались идеалом высококачественных и отлично сконструированных машин из Германии. Такие хорошие отношения оставались и во времена политических перемен в конце 80-х и в начале 90-х годов. В 1994 году фирма Theegarten-Pactec приобрела компанию Pactec, предприятие-правопреемника комбината Nagema. Поэтому сегодня мы можем извлечь выгоду из этих традиционных контактов. Наряду с современной технологией упаковки это дает нам очень хорошую основу для успешного развития восточноевропейского рынка.

 – Что важнее в бизнесе – умение принимать рациональные решения или способность вовремя рискнуть?

– И рационализм, и умение рисковать имеют свое место. Следует понимать, когда рациональное решение должно быть еще приправлено и щепоткой интуиции. Это вопрос опыта. Разум всегда является основой для ведения дел. Но, как известно, в принятии инвестиционных решений в сфере B2B эмоции тоже играют роль. Мой деловой партнер – не робот, да и я тоже живой человек.

Наша сильная сторона – отличное послепродажное обслуживание. Мы выполняем свои обещания, чего нельзя сказать обо всех конкурентах.



«То, чем я занимаюсь, – создание интересных инженерных решений в области упаковки кондитерских изделий по всему миру – это работа мечты».

– Какие перспективы развития бизнеса вы видите в России? Что даст нашей стране вступление в ВТО?

– У России есть все предпосылки для дальнейшего развития собственной экономики. Для нас это означает увеличение спроса на наши упаковочные машины. Сотрудничество с комбинатом Nagema укоренило в нашем предприятии традиционную связь стран бывшего Восточного блока. Поэтому, когда рассматривается новый проект, мы быстрее понимаем, о чем речь. Что касается ВТО, я должен сказать, что мы всегда приветствуем льготные условия торговли. Как предприятие, работающее преимущественно на экспорт, часть нашей энергии тратится на устранение всевозможных препятствий – от бюрократических проволочек до таможенных барьеров. Как член ВТО Россия теперь тесно связана с нами, поэтому так же, как и партнеры, извлекает из этого выгоду.

– Что вы собираетесь делать с бизнесом в будущем: продать, передать по наследству или что-то еще?

– Мы постоянно работаем над дальнейшим развитием наших конкурентных преимуществ. При этом необходимо еще и «смотреть в оба», искать места, где для нас открываются новые возможности, будь то товары повседневного спроса или аналогичные сферы. Мы ни в коем случае не имеем ничего против развития, но и не форсируем его, так как чувствуем себя очень хорошо в своей нише. Ближайшей задачей является обдуманное развитие существующего дела.

– Почему, на ваш взгляд, немецкие производители оборудования считаются одними из лучших в мире?

– Фирма Theegarten-Pactec производит машины, необходимые в мак-

Мы позиционируем себя как предприятие, так как считаем, что частично несем ответственность перед обществом и проявляем ее, когда обучаем специалистов или оказываем финансовую поддержку социальных и культурных проектов.

симально высокопроизводительной области. При этом качество обуславливает длительную работу машин, долговечность – это существенный фактор. Естественно, у качества есть своя цена. Однако частично высокие первоначальные инвестиции в Theegarten-Pactec Equipment оправдываются, когда расходы на содержание машины в течение всего срока службы остаются минимальными. При дополнительном рассмотрении высокой производительности машин (количество упакованных продуктов в минуту) сразу становится ясно – инвестиции оправданы.

Между тем решающей является тема модульности, которая позволяла бы осуществлять быстрое переоснащение машин под разную продукцию. И здесь мы снова совершенствуемся во всем, что сегодня можем предложить нашим заказчикам. Наша сильная сторона – отличное послепродажное обслуживание. Также очень важно то, что мы выполняем свои обещания, чего нельзя сказать обо всех конкурентах. Наши заказчики могут подтвердить, что это не пустые слова.

– Многие люди, добившиеся успеха в бизнесе, идут в политику. Есть ли у вас такие планы?

– Нет, это не относится ко мне, да и к Германии в целом. Мы позиционируем себя как предприятие, так как считаем, что частично несем ответственность перед обществом и проявляем ее, когда обучаем специалистов или оказываем финансовую поддержку социальных и культурных проектов.

– Когда вы больше любите отдыхать – зимой или летом?

– Время отпуска наступает не тогда, когда я хочу, а тогда, когда позволяют обязательства. Мне подходит любое место. Горы и море – везде есть отдых для души. **КС**

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 всестороннюю 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.





Гость:
Доменико Ла Ферла,
специалист по развитию компании Intralox
по странам Европы, Ближнего Востока, Африки (ЕМЕА)

Беседовала:
Елена Максимова

Доменико Ла Ферла: Я ощущаю себя европейцем



Фамилия, имя:

Доменико Ла Ферла

Место рождения:

Катандзаро, Италия

Дата рождения:

30 июня 1977 года

Стаж работы в продажах:

около 12 лет,

7 из них – в компании Intralox

Места, где побывал в командировках:

все европейские страны, по большей части Великобритания, Франция, Испания, Италия, Германия, Дания, Польша, Бельгия, Нидерланды, а также США и Россия

Семейное положение:

помолвлен с голландкой Наоми

Расскажите о своих первых шагах в профессии продавца.

– После получения диплома во Флоренции я перебрался в Париж, где проходил интернатуру. Потом получил первые практические навыки в двух французских компаниях и отправился в Нидерланды. Таким образом, первый опыт моей работы был связан с осмыслением себя и своей деятельности в культурном контексте другой страны.

Какие профессиональные навыки менеджера по продажам Вы освоили первыми?

– Я отвечаю за развитие хлебопекарного бизнеса в странах ЕМЕА. На первых порах работы в Intralox я был задействован в проектах по продвижению спиральных модульных конвейерных лент на юге Европы. Встречался и вел переговоры с пользователями и производителями оборудования.

В этот период я столкнулся с межкультурными противоречиями жителей разных стран, и самый важный навык, который я получил на этом этапе – умение вписаться в ту или иную культуру. Мой менталитет стал более «открытым»: я научился непредвзято воспринимать непривычные взгляды, мнения и манеры общения. А это отправная точка для успешной карьеры специалиста, работающего в международной компании.

Например, польский заказчик может очень пристально смотреть на тебя во время переговоров – не потому, что он настроен недружелюбно, а потому, что это присуще полякам. Итальянским заказчикам свойственна чрезмерная многословность, но это не значит, что он готов сразу выдать вам все необходимые сведения. Постепенно, отвечая на звонки из разных стран, я научился отфильтровывать нужную информацию.

Кроме того, я научился, опираясь на разные культурные традиции, видеть и использовать возможности, а также выстраивать стратегию продаж в разных странах ЕМЕА.

В каждой стране свой язык жестов, и манера твоего собеседника общаться может сильно отличаться от твоей. Очень важно постараться как можно лучше узнать человека, не фиксируя внимание на мелочах.

Лучшая мотивация персонала – коучинг. На каком бы участке ты ни работал, важно помогать друг другу, делиться информацией и опытом, развивать сильные качества сотрудников и с терпимостью относиться к их недостаткам.

Расположение человека растет по мере того, как он получает представление о преимуществах вашей продукции, поэтому очень важно их выявить в ходе беседы и удерживать его интерес.



Согласны ли Вы с тем, что хороший менеджер по продажам должен уметь убеждать?

– На мой взгляд, решающее значение имеет все же не умение убеждать, а способность понимать собеседника. Если ты верно определишь его потребности, то подберешь точно соответствующее им техническое решение и продашь его заказчику. Продажа – результат глубокого понимания ситуации. Подготовка и организация встречи – ключ

ся может сильно отличаться от твоей. Очень важно постараться как можно лучше узнать человека, не фиксируя внимание на мелочах. Первое впечатление может оказаться обманчивым.

Как преодолеть недружелюбный настрой собеседника?

– Ты должен говорить на его языке и внимательно выслушивать его. Расположение человека растет по мере того, как он получает представление о пре-

Продажа – результат глубокого понимания ситуации. Подготовка и организация встречи – ключ к успеху.

к успеху. Кроме того, в ходе переговоров ты должен отбросить второстепенное, получить нужную информацию, достойно представить техническое решение – и только потом продать.

Как скоро у Вас складывается какое-либо определенное впечатление о незнакомом человеке?

– Я не могу сказать, через какой промежуток времени это происходит. В каждой стране свой язык жестов, и манера твоего собеседника общать-

имущества вашей продукции, поэтому очень важно их выявить в ходе беседы и удерживать его интерес. Иногда у меня бывает несколько встреч в одной и той же компании: с инженерами, мастерами на производстве, с менеджером по закупкам оборудования – каждый рассматривает вашу продукцию в своем ракурсе и задает интересующие его вопросы.

У Вас разный подход к VIP- клиентам и рядовым заказчикам?

– И да, и нет. Мы оказываем тем и другим одни и те же услуги, обеспечиваем один и тот же уровень сервиса. Но когда мы выходим на новый национальный рынок, то сначала строим контакты с международными компаниями. И это не вопрос предпочтений. Причина – языковой барьер. Например, оттого что большинство российских заказчиков говорит только по-русски, мы не можем выйти на них напрямую.

Таким образом, мы заключаем контракты с крупными компаниями, но впоследствии предпочитаем находить клиентов среди малых предприятий и поставляем им товар точно на таких же условиях.

В каких городах и регионах России Вы работаете?

– Я работаю в амстердамском представительстве, которое курирует российский рынок. На сегодняшний день все наши контакты сосредоточены в Москве и Санкт-Петербурге.

Какой город Вам ближе: Москва или Петербург?

– Предпочитаю Санкт-Петербург – видимо, потому что исторически в этом городе больше общались с европейцами.

Вы родились в Италии, какое-то время жили во Франции, а затем переехали в Амстердам. Кем Вы себя ощущаете – итальянцем, голландцем или, может, французом?

– Я ощущаю себя европейцем. Бываю в России и США – в целом нашу корпоративную культуру можно назвать американской, потому что она зародилась в Новом Орлеане. И тут я вполне могу назвать себя гражданином мира. Да, я европеец, много работаю в Европе, сейчас преимущественно в Центральной и Восточной ее частях, но в один и тот же день могу ощутить себя итальянцем, французом, голландцем, испанцем и, возможно, русским.

Какой контракт запомнился Вам как самый необычный?

– Однажды мы оборудовали хлебопекарную линию, где использовалась оптимизированная система спиральных модульных конвейерных лент. В этом проекте было задейство-

В моей профессии необходимо комбинировать работу в офисе, поездки, переговоры с заказчиками, техническими группами по продажам, инженерами и менеджерами, работающими «в поле».

Лучше всего, когда ты готовишься к сложной продаже не в одиночку, а в команде, где каждый рад поделиться опытом.



Мой менталитет стал более «открытым»: я научился непредвзято воспринимать непривычные взгляды, мнения и манеру общения.

вано много людей. Потребовалась разработка новой модификации, адаптированной к потребностям заказчика. Мы завершили этот проект и продали партию оборудования, организовав веб-конференцию.

Заказчик предоставил полный объем детализированной информации о производстве, хотя до этого мы ни разу не встречались, только созванивались и обменивались сообщениями по электронной почте. Примечательно, что уже через несколько месяцев, спустя четыре года после начала этого грандиозного проекта, заказчик вновь обратился к нам.

То есть доверие заказчика к Вам возникло при общении через Интернет?

– Да. Вообще веб-конференции – новый путь взаимодействия. Правда, к сожалению, далеко не все заказчики обеспечивают такую открытость, полноту доступа к информации о производстве.

Вы имеете обыкновение говорить о своей работе где-то вне офиса – например, с близкими людьми, друзьями, вашей девушкой?

– Время от времени, но это далеко не главная тема наших разговоров.

Где Вам больше нравится работать – в офисе или в деловых поездках?

– Мне сложно сказать. В моей профессии необходимо комбинировать работу в офисе, поездки, переговоры с заказчиками, техническими группами по продажам, инженерами и менеджерами, работающими «в поле». Невозможно отделить одно от другого.

Как Вы мотивируете своих сотрудников на рост объема продаж?

– Лучшая мотивация персонала – коучинг. У каждого из нас есть сильные и слабые стороны. На каком бы участке ты ни работал, важно помогать друг другу, делиться информацией и опытом, развивать сильные качества сотрудников и с терпимостью относиться к их недостаткам.

Хороший метод коучинга – взять человека в свой большой или маленький проект и помочь осознать, что работа сейчас определяет развитие бизнеса. Важно осмысливать продажи стратегически.

Есть превосходная книга Миллера Хаймана – «Стратегия продаж». Он разработал теорию, проверенную практикой. Когда ты занимаешься сложными продажами, нужно хорошо понимать ситуацию и всегда отдавать себе отчет, почему ты принимаешь то или

иное решение, как ты оцениваешь свой продукт и с какими критериями подходит к нему заказчик, каковы ваши действия и какое действие предстоит предпринять. Лучше всего, когда ты готовишься к сложной продаже не в одиночку, а в команде, где каждый рад поделиться опытом.

Вы любите фильмы о бизнесе? Какой из них нравится вам больше всего?

– Один из моих любимых фильмов – «Яркие огни, большой город» (Bright Lights, Big City) по книге Джея МакИнерни. Он рассказывает о сумасшедшей жизни бизнесменов в Нью-Йорке и снят исключительно для развлечения. А в целом, честно говоря, я не любитель фильмов о бизнесе. Я привык читать книги.

Какую книгу вы бы назвали энциклопедией продаж?

– «Мастер продаж» (Hope is Not a Strategy) Рика Пейджа. Эта книга будет полезна каждому, кто разрабатывает свою стратегию и принимает решения – от высшего руководства компаний до людей, работающих «в поле».

Представьте, что ваши финансовые возможности не ограничены. Что вы подарите своему клиенту или партнеру к празднику – например, ко дню рождения или какому-то другому важному событию его жизни?

Я не любитель фильмов о бизнесе. Я привык читать книги.

Совместный поход на футбольный матч – прекрасная возможность установить хорошие отношения.

Русские люди открыты для общения, но у них бывает трудно выяснить некоторые важные моменты из-за языкового барьера.



– Очень хороший вариант – обед или ужин в ресторане. Вы можете что-то обсудить за столом, побеседовать о личном и продолжить разговор после того, как выйдете из зала.

Какие блюда вы выберете?

– Скорее всего, предложение от шеф-повара. Я куплю бутылку хорошего вина, но не для того, чтобы напоить спутника. Впрочем, есть еще один вариант подарка. Наши датские заказчики, например, очень любят футбол и всегда не прочь посмотреть матч в Амстердаме. Я бы подарил заказчику билеты на футбол. Совместный поход на матч – прекрасная возможность установить хорошие отношения. К тому же, иногда бывает очень полезно сменить привычную обстановку.

Вы немало говорили о национальных качествах. Что скажете о русских?

– Отмечу, что они хорошие профессионалы и довольно деликатны в общении с иностранцами, коммуникабельны. В целом, русские люди открыты для общения, но у них бывает трудно выяснить некоторые важные моменты из-за языкового барьера. Большинство людей не могут полноценно общаться на английском, они обходят некоторые темы, потому что боятся оказаться неспособными продолжить беседу.

Что вы считаете самым важным в жизни?

– Уважать себя и окружающих: у вас одна точка зрения, у другого она может быть совершенно иной, но в любом случае она заслуживает внимания и уважения.

День «в поле»

В деловую поездку я обязательно беру с собой дипломат с визитками, блокнотом и всегда двумя ручками.

Находясь в пути – в самолете и аэропортах, ведь чаще всего я путешествую именно по воздуху – обычно слушаю легкую музыку, готовлю план переговоров на пути туда или отчет о командировке на пути обратно, попивая сок или содовую.

Если я опаздываю на встречу... Пунктуальность не является сильной чертой итальянцев, однако в этом смысле я не типичный итальянец. Небольшое опоздание на 5-10 минут не играет роли, но если меня что-то вынуждает задержаться дольше, звоню и предупреждаю собеседника.

Если на встречу опаздывает мой потенциальный клиент... Отношения в бизнесе строятся на уважении. Десятиминутное опоздание, как я уже сказал, – не проблема, но о более длительной задержке мне бы хотелось, чтобы меня предупреждали. В каждой стране есть свои особенности, и я стараюсь не только приспособиться, но и относиться уважительно к культуре страны, в которой работаю.

Начиная разговор с клиентом... На самом деле, все зависит от обстоятельств. Как правило, пытаюсь начать непринужденную беседу. Язык тела также очень важен, особенно при первой встрече, когда ты только знакомишься с собеседником. Я выпиваю чашечку чая, чтобы взгляд был более выразительным. Шучу. На самом деле, все зависит от сложившихся взаимоотношений. Обычно я стараюсь расслабиться и начать непринужденную беседу, чтобы расположить собеседника к себе. Если это первая встреча после электронной переписки, то человек должен понять, что на меня можно полностью положиться. В дальнейшем я подкрепляю его доверие и на этой основе строю наши взаимоотношения.

В любом случае, мне важно понимать, готов ли человек с нами сотрудничать. Всякое бывает. Вы знакомитесь с человеком, выясняете его потребности и предлагаете ему решение – именно то, что он ищет. Но если вы видите, что ваше предложение не подходит заказчику и не обладает неоспоримыми преимуществами, будьте честными. Отступать нелегко, но этот шаг укрепит доверие к вам, и вполне вероятно, что однажды потенциальный клиент снова к вам обратится. Чем чаще вы встречаетесь, тем более очевидными становятся его запросы. После того как контракт подписан или заключено предварительное соглашение, сразу передаю информацию людям, с которыми работаю. Ведь я действую не сам по себе, а представляю команду и компанию, в которой работаю. Команда должна знать, выиграли мы или проиграли. Ты сообщал о сделке менеджеру и всем, кто вовлечен в проект.

Каждая сделка для меня – это особый, индивидуальный случай. Важно уважать собеседника. **✎**

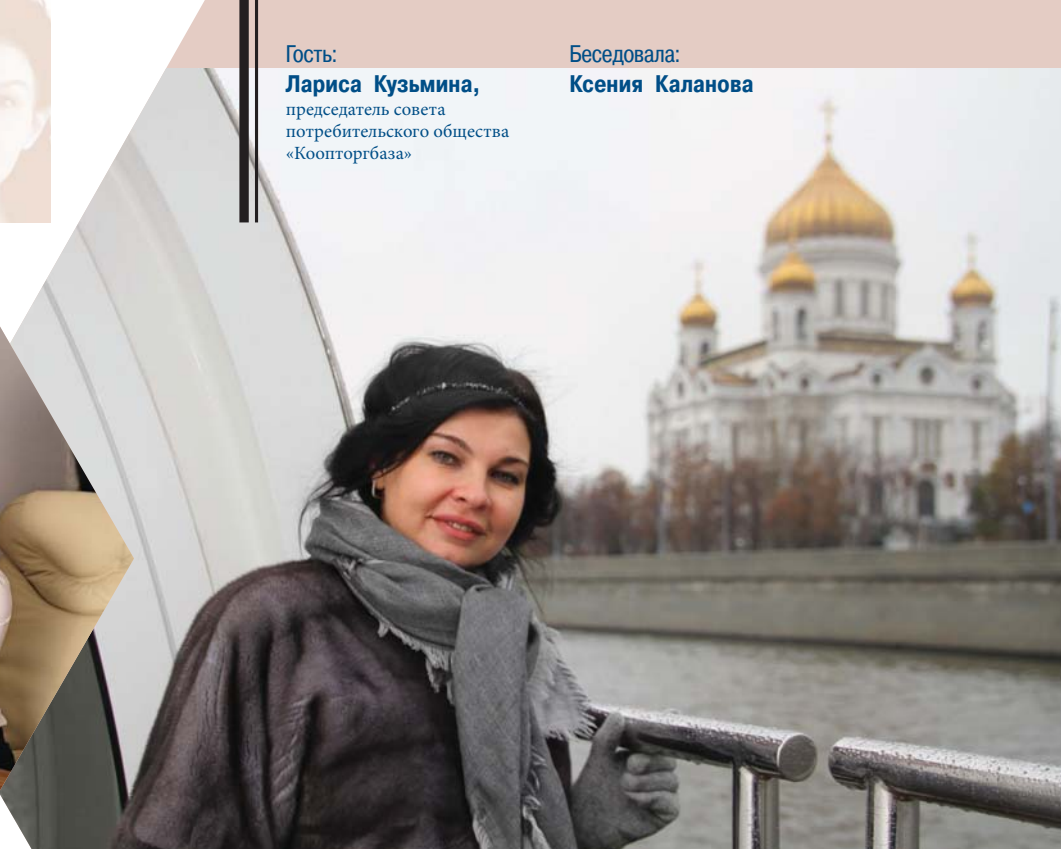


Гость:

Лариса Кузьмина,
председатель совета
потребительского общества
«Коопторгбаза»

Беседовала:

Ксения Каланова



Лариса Кузьмина: Важно быть грамотным специалистом!

Имя, фамилия:

Лариса Кузьмина

Место рождения:

г. Чистополь

Название компании, должность:

Председатель совета потребительского
общества «Коопторгбаза»

Образование:

Два высших: экономическое и юридическое

Семное положение:

Замужем, двое сыновей

Хобби и интересы:

В зависимости от времени года:

зимой – горные лыжи,

летом – водные виды спорта;

чтение

Лариса, несколько слов о том, чем вы занимаетесь.

– Сегодня я – председатель совета потребительского общества «Коопторгбаза» в Оренбургском облпотребсоюзе. Помимо основной торговой деятельности, с прошлого года мы начали работать в сфере общественного питания. Также у нас есть кондитерские и хлебопекарные производства. Для реализации продукции, которую выпускает кондитерский цех, у нас создана небольшая сеть собственных булочных. Мы придерживаемся разработанных нами концепции и дизайна. Сеть булочных-кондитерских «Вкусный дворик»: вы заходите туда и как будто попадаете во внутренний дворик с мощеными полами и домиками с крышами. Здесь есть и кондитерские витрины, и прилавки для хлеба. Покупателям очень нравится.

Как долго вы работаете в этой отрасли?

– В хлебопекарном производстве – три года, в сфере общественного питания – шесть лет, а вообще в этой системе я работаю уже 18 лет.

Как начиналась ваша карьера?

– Я пришла в облпотребсоюз на должность главного бухгалтера Центрального потребительского общества. Затем выросла в должности до заместителя председателя по финансовым вопросам. Сейчас уже восемь лет являюсь председателем совета, куда меня выбрали путем голосования. В моем штате около 100 сотрудников.

Как вы совмещаете работу и личную жизнь?

– Это непросто, но возможно. У меня растут два сына, семнадцати и четырех лет. Младшего я родила практически без отрыва от производства: подписала штатное расписание и на следующий день в роддом. А через полтора месяца уже вышла на работу. Конечно, без помощи близких не обойтись: с домашним хозяйством мне помогает мама, с детьми тоже – она педагог по образованию.

Что вы считаете основным достижением за время своей работы?

– Главное мое достижение – своевременно принятые верные решения.

Главное мое достижение – своевременно принятые верные решения.

Человеческий фактор – это важный момент, особенно на производстве.

Коллектив создается из действительно увлеченных делом, преданных людей.



По собственной инициативе я поехала в Марсель на разведку: изучала местную кухню, культуру, брала уроки у знаменитых шеф-поваров Франции. У меня был личный переводчик и интересные экскурсии.

У нас огромная база, которая сейчас может конкурировать с крупными городскими торговыми комплексами. Когда я пришла на свою нынешнюю должность, предприятие было в полуразрушенном состоянии: ни отопления, ни света. Сегодня все хозяйство восстановлено, проведено отопление, есть котельные, заменена электрика. Конечно, нам есть куда стремиться дальше, поэтому мы стараемся развиваться: сейчас у нас около 150 арендаторов, это физические и юридические лица.

Когда основные восстановительные работы были завершены, мы решили построить столовую. Сначала это было маленькое, не слишком удобное помещение с кухней, но при этом с качественным оборудованием и линией раздачи. Сейчас в нашем распоряжении новое помещение в отремонтированном административном здании, шикарные условия: мы можем кормить около тысячи человек в день (по факту, проходимость нашего заведения в среднем 400 человек в день), проводить банкеты. Внимание качеству я уделяю всегда: все оборудовано по последнему слову техники, разработан оригинальный дизайн.

Моя работа – череда решений, которые необходимо было принимать. Все они оказались верными, я считаю

это своей заслугой и поводом для гордости.

Какие черты характера помогают вам держаться в бизнесе?

– Выносливость, работоспособность, желание заниматься любимым делом. Для меня это, в особенности, работа в кондитерском производстве. Хотя сама я и не очень люблю сладкое, но если вижу что-то красивое, не могу не воплотить такую идею в приготовлении тортов или десертов.

Специфика профессии не могла не отразиться и на моей личной жизни. Все родные заметили, что я стала по-другому готовить.

Какой, по-вашему, должна быть современная бизнесвумен? Чего такая женщина не может себе позволить?

– Во-первых, нельзя расхолаживаться, необходимо постоянное развитие. Важно быть грамотным специалистом, уметь вести переговоры на разных уровнях: находить общий язык как с представителями власти, так и со своими работниками. Человеческий фактор – это важный момент, особенно на производстве. Все, кто

приходит ко мне на работу, как правило, остаются, кто уходит – желают вернуться. Но я придерживаюсь собственной политики: я никого не беру обратно. Таким образом, коллектив создается из действительно увлеченных делом, преданных людей. Возможно, это жестко. Тем не менее, я не забываю о трепетном отношении к своим работникам. Настоящая бизнесвумен все-таки женщина от природы, а коллектив так же важно сохранять, как и семью. Мы много вре-

мени проводим на работе, там свой микроклимат, свои «мамы», свои «папы», все это необходимо оберегать. Считаю, что отношение к коллективу должно быть не холодное и высокомерное, а трепетное и бережное.

Считаете ли вы, что мужчине-руководителю легче работать в России?

– Нет, не считаю. Думаю, для любого человека есть сложности в определенных вопросах, не зависимо от пола.

Пока я намерена расширить сеть булочных, только в другом формате – BAKERYsafe.

В профессии я не перестаю поддерживать и повышать свою квалификацию, и мне хочется расти и дальше.

Для реализации продукции, которую выпускает кондитерский цех, у нас создана небольшая сеть собственных булочных.



Нельзя расхолаживаться, необходимо постоянное развитие. Важно быть грамотным специалистом, уметь вести переговоры на разных уровнях: находить общий язык как с представителями власти, так и со своими работниками.

Занимаетесь ли вы самообразованием, повышением квалификации, читаете ли книги, посещаете ли тренинги?

– Да, безусловно. Прежде всего, я часто принимаю участие в отраслевых семинарах. Кроме того, как человек увлеченный, я много времени и сил трачу на занятие любимым делом и ищу возможности своего развития и становления в нем. Вот вам пример. Недавно мы занимались открытием нового кафе «Мерси» в прованском стиле. По собственной инициативе я поехала в Марсель на разведку: изучала местную кухню, культуру, брала уроки у знаменитых шеф-поваров Франции. У меня был личный переводчик и интересные экскурсии. Я сама не пищевик по образованию, но все происходящее записала на видео и привезла в Оренбург. Мы многое воплотили в жизнь, и это было удивительно не только для меня, но и для моих сотрудников, надеюсь. Кстати

говоря, моя переводчица Ольга оказалась родом из Оренбурга: ее муж Марвин работает шеф-поваром в одном из ресторанов Марселя. После экскурсии с мастер-классом по приготовлению буйабеса (традиционного провансальского супа из морепродуктов) в старом порту города наше общение переродилось в совместный проект. Они с мужем приезжали к нам в Оренбург и в течение недели устраивали мастер-классы. Зимнее меню, которое мы запустили прошедшей зимой, включает в себя блюда, которым научил нас гость. Мой шеф-повар очень доволен. Помимо знакомства с гастрономией, мы научились секретам кондитерского мастерства, приготовлению круасанов, знаменитых десертов «макаронс», которые у нас не получались раньше. Это потрясающий опыт.

Повлияла ли работа на ваш характер? Изменились ли ваши внутренние качества, взгляды на жизнь?

– Самое главное – у меня в жизни появился еще один интерес. Я стала читать другую литературу, у меня появился круг друзей и знакомых, которые разделяют мое увлечение. Специфика профессии не могла не отразиться и на моей личной жизни. Все родные заметили, что я стала по-другому готовить.

Чему бы вам еще хотелось научиться, какие планы на будущее?

– В профессии я не перестаю поддерживать и повышать свою квалификацию, и мне хочется расти и дальше. Но есть еще множество вещей, которым я бы хотела научиться. Пока я намерена расширить сеть булочных, только в другом формате – BAKERYsafe. Это же отлично: купить выпечку, которую на твоих глазах достали из печи, выпить чашечку хорошего кофе или чая с хрустящим круассаном! Это перспективное направление в наше время и имеет удачный опыт за рубежом. Для мегаполисов это не ново, хотелось бы и в Оренбурге воплотить эту идею. И у меня сейчас нет времени о чем-то помыслить и помечтать. Нужно воплотить то, что уже было задумано, я люблю все доводить до конца. Для меня важна моя семья. Старший сын заканчивает 11-й класс – впереди выбор дальнейшей профессии и вуза. Кажется, он хочет заниматься автомобилестроением. Я сейчас живу и его жизнью тоже. **КБ**

ingredients

RUSSIA

18–21 марта 2014

ВВЦ, Павильон 75
Москва, Россия

Важный ингредиент для развития
бизнеса



реклама

Эксперты «Стойленской Нивы» приняли участие в Международном зерновом раунде

С 4 по 7 июня в Геленджике прошел XIV Международный зерновой раунд «Рынок зерна – вчера, сегодня, завтра». В мероприятии приняли участие представители Зерноперерабатывающего дивизиона АПК «Стойленская Нива».



В рамках экспертных дискуссий специалисты обсудили итоги прошедшего сезона, прогнозы будущего урожая, проанализировали динамику цен и конъюнктуру зернового рынка. Также внимание участников привлекли вопросы использования новых технологий производства, развития транспортной и финансовой инфраструктур зернового рынка.

В частности, эксперты пришли к выводу, что во многих регионах России в этом году ожидается хороший урожай. Прогнозируемая оценка – около 97 млн т, в том числе сбор пшеницы может составить 54-55 млн т, ячменя – 17 млн т, ржи – 3 млн т, кукурузы – 8,6 млн т. Сезонное снижение цен, вероятнее всего, начнется в сентябре или позднее. Переходящие запасы на 1 июля 2013 года оцениваются в 13 млн т.

Специалисты отмечают, что в связи с аномально теплой весной уборка зерновых в этом году начнется, как минимум, на две недели раньше, чем обычно. Ранняя уборка позволит компенсировать низкие остатки зерновых в большинстве регионов России.

Международный зерновой раунд «Рынок зерна – вчера, сегодня, завтра» организован Российским Зерновым Союзом при поддержке Министерства сельского хозяйства РФ. В качестве экспертов на мероприятии выступили представители Института конъюнктуры аграрного рынка, «ПроЗерно», Российского зернового союза и других организаций.

Пресс-служба АПК «Стойленская Нива»

Призы за вдохновение

Производитель знаменитого квадратного шоколада Ritter Sport объявил международный конкурс на лучшую идею новой упаковки для снеков. Новый продукт компании будет состоять из смеси фундука, миндаля, изюма, кубиков марципана и шоколадных квадратиков.



Участникам конкурса, которыми не могут быть профессиональные художники и дизайнеры, Ritter Sport предлагает придумать не только новый дизайн упаковки, но и название самого продукта. Производитель предлагает присылать любые варианты и предложения – рисунки и просто описания идеи.

Для того чтобы легче придумывалось, Ritter Sport подкинул изобретателям несколько своих собственных идей, из которых они смогут почерпнуть вдохновение. Победителей конкурса ждут призы – iPad mini, видеопроектор, фирменные рубашки бренда.

Candynet.ru

Любимые торты России

Компания «Синовейт Комкон» подтвердила лидерство торговых марок Mirel и «Усладов» по потребительским предпочтениям в Российской Федерации за 2012 год. По результатам исследования, 29,4% потребителей готовых тортов в России (без учета московских респондентов) выбирают Mirel и «Усладов». Это наибольшая доля среди всех отечественных производителей кремовой кондитерской продукции.



База исследования объединяет в себе данные о потреблении товаров и услуг, а также стиле жизни и социально-демографических характеристиках семей и их отдельных членов. Анкета содержит в себе более 200 ситуативных высказываний, характеризующих привычки, интересы, мнения респондентов. В опросе принимают участие



28,5 тыс. человек. Значительный объем выборки, ее репрезентативность, ежеквартальное измерение и широкая география обеспечивают высокую надежность данных.

Производственная площадка ОАО «Хлебпром» Фабрика Тортов Mirel – крупнейшее в Восточной Европе предприятие по выпуску бисквитно-кремовой продукции, качество которой подтверждено лидером в сфере производственного аудита – компанией SGS. Под маркой Mirel выпускается более 60 видов кондитерских изделий, при изготовлении которых применяется технология шоковой (мгновенной) заморозки, позволяющая сохранить вкус и качество продукции без применения консервантов.

ОАО «Хлебпром»

Первый Twix в снековом формате

Поклонников шоколада Twix порадует новость о скором запуске его новой разновидности - Twix Mix. Таким образом, Twix впервые будет представлен в формате «на один укус». Первые пакетики с шоколадками появятся на полках магазинов Великобритании уже в начале июля.



Напомним, что в апреле 2013 года в продаже появился шоколад аналогичного формата другого бренда производителя – Mars Mix, который быстро завоевал популярность.

Упаковка новинки от Twix весит 140 г. Она содержит шарообразные небольшие кусочки карамели с хрустящими печеньками, покрытыми нежным молочным шоколадом.

Новый формат Twix получил под влиянием растущего спроса на кондитерские изделия небольшого снекового формата «на один укус». За последние четыре года эта категория увеличилась на 40% и на данный момент оценивается в 550 млн £. При этом, из пяти бестселлеров в категории четыре продукта принадлежат компании Mars.

Candynet.ru

ЗАКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО

ТЕХЛЕН

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 info@tehlen.ru

Летнее чаепитие

Мини-зефир «Лянеж», появившийся в ассортименте кондитерской фабрики «Нева» летом прошлого года, сразу же стал фаворитом у покупателей. И сейчас, спустя год, настало время изменений. Производитель обновил формат и дизайн любимого продукта в соответствии с текущими тенденциями рынка.



В итоге продукт получил:
– Более удобный корректный формат 200 и 250 г.

– Яркий запоминающийся дизайн, заряжающий позитивом при первом взгляде.

– Прекрасное качество и вкус.

Обновленный зефир «Лянеж» подарит еще больше приятных мгновений, украсит и разнообразит летние чаепития. Мини-зефир от КФ «Нева» – мини-радости на каждый день!

Upakovano.ru

Импорт угрожает российским производителям

В Петербурге неуклонно растет цена на хлеб. Так, по данным Петростата, за последний год стоимость хлебобулочных изделий из пшеницы выросла на 11%. Цена же на муку выросла в регионе вдвое.



На логичный вопрос, с чем связан стремительный рост цен на муку, вице-президент Союза промышленников и предпринимателей и член правления Ленинградской торгово-промышленной палаты Юрий Трусов ответил, что цена на хлеб зависит напрямую от стоимости зерна и электроэнергии.

Дело в том, что стоимость конечного продукта определяет на сегодняшний день покупатель – он просто перестает

покупать и переходит в другой сектор. Поэтому цены на готовую продукцию не будут расти также стремительно, как на сырье, необходимое для производства продуктов.

Так же большое влияние оказывают сетевые компании. Они не хотят продавать товар по цене производителя и потому ужимают его, сохраняя свою часть прибыли неизменной. Тот факт, что многие производители этого не поддерживают, сети не интересуют, у них всегда есть возможность возместить потерю импортным товаром.

Каждое лето начинается сезонное удешевление целого ряда продуктов. Это объясняется снижением потребности. Но вот само производство может подорожать. Из-за этого уменьшится количество продаваемого товара. В результате сильно пострадает производитель.



По словам Ю. Трусова, производителям поможет снижение цен на зерно и электроэнергию. Однако сейчас и то, и другое стремительно дорожает. В такой ситуации может произойти сокращение рынка. «Если российское правительство намерено поддерживать своего производителя, тогда риск ухода с рынка минимален, а если оно будет снижать пошлины, отменять квоты на ввоз импортных товаров, тогда, к сожалению, процесс ухода своих производителей с рынка резко форсироваться», – заявил Ю. Трусов.

Стоит заметить, что все эти процессы отчасти зависят от вступления в ВТО. Так, например, снижение квот и пошлин на свинину в сочетании с ростом цен на зерно обернулось снижением производства мяса. Та же картина наблюдается в производстве птицы.

«Это – бомба замедленного действия. Она не просто в один момент взорвется, но постепенно приведет к тому, что на полках магазинов отечественные товары начнут исчезать. Их заменят импортом. Для этого созданы сети, они гораздо лучше работают с импортом, чем с отечественным товаром», – поясняет вице-президент.

Российский производитель ограничивает потолок цен для импорта. Как толь-

ко этот баланс будет нарушен, импорт поползет по цене вверх. Даже неликвид будет стоить дорого. Однако этого можно избежать, если российское правительство серьезно озаботится сохранением своего производства.

Rosinvest.com



Предприятия корпорации «Бисквит-Шоколад» получили сертификаты Халяль

Продукция еще одной крупной кондитерской корпорации Украины получила сертификаты Халяль, которые открывают новые возможности на рынках мусульманского мира.

Сертификаты получены ПАО «Харьковская бисквитная фабрика» и ПАО «Кондитерская фабрика «Харьковчанка».

В ходе аудита определен перечень из более чем 200 наименований кондитерских изделий, которые не содержат запрещенных исламом компонентов. Это большая часть ассортимента, за исключением продукции, содержащей алкоголь. Изделия, соответствующие нормам «Халяль», будут маркироваться специальным значком – восьмиконечной звездой правильной формы зеленого цвета.

Аудит проведен Центром Исследований и Сертификации Халяль «Альрайд», который, изучив производственный процесс и проведя анализ представленной документации и продукции, подтвердил, что она «соответствует всем требованиям и канонам Шариата», и что «мусульмане во всем мире могут свободно употреблять» кондитерские изделия ХБФ и фабрики «Харьковчанка».

Как отметила президент корпорации Алла Коваленко, получение сертификатов дает компании возможность расширить рынки сбыта, укрепить доверие к продукции и улучшить имидж компании не только в исламском мире, но и на традиционных рынках сбыта, включая страны Евросоюза, где проживают люди разных вероисповеданий.

Candynet.ru



РАЗДЕЛИТЕЛЬНЫЕ СМАЗКИ

Используются как антипригарное, антиадгезионное покрытие для хлебопекарных и кондитерских форм, лент и противней, холодных контактных поверхностей:

- Trennaktiv PR 100, Trennaktiv B 100, Trennaktiv 85, Trennwachs 30, SG OL (Германия)
- Протект 100Ф, Протект 100Л, Протект 100П (Россия)

Москва
+7 (495) 229 28 79
info@neos-ingredients.ru

Санкт-Петербург
+7 (812) 600 22 45
spb@emulgator.ru

Краснодар
+7 (861) 200 68 19
krasnodar@emulgator.ru

Алматы
+7 (727) 269 65 04
asia@emulgator.ru



Гость:



Доменико Ла Ферла,
специалист по развитию хлебопекарного направления и спиральных технологий компании Intralox по странам Европы, Ближнего Востока, Африки (ЕМЕА)

Беседовала:



Елена Максимова

Система прямого привода: инновация в простоте



Последняя новинка компании Intralox – запатентованная система прямого привода – представляет собой современную разработку для транспортировки, которая сводит к минимуму проблемы перемещения, очистки и стирания продукции. Это поистине революционное решение для спиральных установок. Более подробно о данной разработке расскажет **специалист по развитию хлебопекарного направления компании Intralox по странам Европы, Ближнего Востока, Африки (ЕМЕА) Доменико Ла Ферла.**

Для чего предназначена система прямого привода?

– Простая инновационная система прямого привода идеально подходит для тех случаев, когда важны положение продукта, сохранность ленты и загрязнение. Она позволяет избежать перегрузок благодаря соприкосновению кромки ленты с барабаном

для уменьшения трения. В результате лента работает без повреждений.

Какие преимущества предоставляет система прямого привода на производстве?

– Во-первых, сводятся к минимуму проблемы с расположением продукта. Система помогает минимизи-

ровать пробки, смещение продукции и сложности, связанные с перемещением объектов вниз. В результате отпадает нужда в перегородках и вставках.

Кроме того, система позволяет уменьшить натяжение при транспортировке более тяжелых грузов с помощью спирали. Она требует меньших затрат на чистку, а значит, меньших материальных расходов и человеческих усилий для решения связанных с этим задач – так как на ней не копятся грязь и смазка.

Данная система очень проста в управлении. Практически устранены сложные операции, сведено к минимуму число первичных двигателей, задержек при запуске, уменьшен период покоя между запуском и остановкой механизма.

И наконец, в системе уменьшен износ внутреннего края ленты от соприкосновения с решетками, что позволяет ленте служить максимально долго.

Где можно получить более подробную информацию?

– Система прямого привода может быть поставлена на существующую линию оборудования с помощью системы оптимизации спиралей от компании Intralox. Новые установки доступны у производителей спиралей, работающих по лицензии Intralox. Чтобы узнать о возможности усовершенствования спиральных процессов на вашем производстве, свяжитесь со специалистом по работе с клиентами либо представителем сервисной службы. **Р**

ТОНЧАЙШИЙ ИНЖИНИРИНГ ДЛЯ РЕЗУЛЬТАТОВ, КОТОРЫЕ ИМЕЮТ ВКУС.

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

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





III

Международный форум «Пищевая промышленность – приоритетная отрасль экономики России»



Продовольственная безопасность

Досье события

Событие:

III Международный форум «Пищевая промышленность – приоритетная отрасль экономики России»

Дата:

5 и 6 июня 2013 г.

Модератор:

Ольга Пономарева ректор Санкт-Петербургского института управления и пищевых технологий, председатель Комитета по науке и инновациям Российского Союза Пекарей

Участники:

владельцы и работники пищевых предприятий

5 и 6 июня в Петербурге состоялся третий Международный форум «Пищевая промышленность – приоритетная отрасль экономики России». Главной темой стала продовольственная безопасность в условиях таможенного союза. В форуме приняли участие специалисты из разных городов, представители многих пищевых предприятий.

При формировании программы организаторы в первую очередь ориентировались на руководителей и менеджеров предприятий пищевой промышленности, интересующихся вопросами перспективного и рационального планирования производства в условиях Таможенного Союза.

Открыла форум **Ольга Пономарева, ректор Санкт-Петербургского института управления и пищевых технологий, председатель Комитета по науке и инновациям Российского Союза Пекарей**. Обозначив основные темы предстоящих докладов, Ольга

Ивановна отметила, что ряд вопросов касается взаимодействия промышленников с исполнительной государственной властью, поэтому тут же были зачитаны и приветственные слова от представителей Государственной думы, Правительства Ленинградской области и др.

В прозвучавшем первом на форуме докладе **Елена Аверьянова, начальник по вопросам агропромышленной политики (Департамент Агропромышленной политики)**, рассказала участникам форума о продовольственной безопасности и стратегии согласованной агропромышлен-

ИНТЕРВЬЮ СО СПЕЦИАЛИСТОМ



На вопросы Пресс-службы отвечает
Столбова Ирина Валериевна,

Отраслевой технолог
хлебопекарного направления
Центра технологической поддержки
ГК «СОЮЗСНАБ»

Сахарная помадка — один из самых распространенных видов украшения сдобных хлебобулочных изделий, и в преддверии лета для производителей становится актуальной проблема таяния помадки. Чтобы избежать данной проблемы мы предлагаем Наполнитель Классика Ванильный N 948 (помадка)?

И.В.: Да, данный наполнитель обладает вкусом и ароматом, свойственным помадке с приятными ванильными нотами. Наша помадка позволяет улучшить внешний вид и вкус хлебобулочных изделий, и при этом она устойчива к воздействию высоких температур, что особенно важно для любого производителя в летний период.

За счет чего Наполнитель Классика Ванильный N 948 (помадка) обладает такими свойствами?

И.В.: В состав наполнителя включен специально подобранный крахмал, который придает помадке термостабильные свойства.

Как «ведет себя» Наполнитель Классика Ванильный N 948 (помадка) на хлебобулочных изделиях?

И.В.: Наполнитель Классика Ванильный N 948 (помадка) можно наносить на изделия, когда они еще теплые. Помадка быстро застывает и «отлично» ведет себя в упаковке. Она не тает и не течет, сохраняя идеальный внешний вид изделий в течение всего срока годности.

Как вы рекомендуете применять Наполнитель Классика Ванильный N 948 (помадка)?

И.В.: Наполнитель необходимо разогреть до температуры не выше 50°C. Наносить помадку можно как вручную погружением или с помощью кисти, так и с помощью специального оборудования. В последнем случае производителю может понадобиться помадка более жидкой, текучей консистенции. Для этого достаточно развести наполнитель сахарным сиропом из расчета: на 100 г помадки 10-20 г сахарного сиропа (1 часть сахара на 1 часть воды).

Для каких изделий вы рекомендуете применять Наполнитель Классика Ванильный N 948 (помадка)?

И.В.: Помадка подходит для украшения любых сдобных изделий. Она также может быть использована в качестве прослойки для пирожных и тортов.

Чем Наполнитель Классика Ванильный N 948 (помадка) отличается от конкурентных аналогов?

И.В.: Бывая на хлебопекарных предприятиях, российских аналогов нашей помадки я не встречала, — только зарубежные. Могу с уверенностью сказать, что наша помадка по качеству им не уступает, но в разы выигрывает по цене. Этим и определяется популярность Наполнителя Классика Ванильный N 948 (помадка) у многих производителей хлебобулочных изделий.

И все-таки возникают ли у вас трудности при продвижении Наполнителя Классика Ванильный N 948 (помадка)?

И.В.: Нет, наша помадка ведет себя на пробных выработках великолепно. Хочу отметить, что в ассортименте ГК «СОЮЗСНАБ» есть схожий по свойствам и функциям продукт — Сухая смесь Летний вальс (нетающая пудра). На одном из хлебопекарных предприятий я проводила следующий эксперимент. Брала специально разогретые куличи. Один из них посыпала нетающей пудрой, другой поливала Наполнителем Классика Ванильный N 948 (помадка). Ни пудра, ни помадка не растаяли на теплом куличе. Они сохранили свой безупречный внешний вид и в целлофановой упаковке. Этот эксперимент впечатлил представителей хлебопекарного предприятия не меньше чем цена на нашу продукцию, которая, как мы уже говорили в разы ниже, чем цена на конкурентные зарубежные аналоги.

Наполнитель Классика Ванильный N 948 (помадка) гарантированно обеспечивает отличный внешний вид и вкусовые качества сдобных изделий. Это подтверждено опытом многих крупных предприятий отрасли.

Пресс-служба ГК «СОЮЗСНАБ»

почему
БОЛЕЕ 100
предприятий

ВЫБРАЛИ

Наполнитель
КЛАССИКА
Ванильный N 948
(помадка)



для
производства
кондитерских и
хлебобулочных
изделий

ЭТО ФАКТ

- **Очень устойчивый**, выдерживает перепады температур
- **Не поглощает влагу** из окружающего воздуха при хранении в холодильнике
- **Образует идеально ровную, гладкую, блестящую поверхность**

ГК «СОЮЗСНАБ»

Без лишних слов. Одобрено выбором лидеров.

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





III

Международный форум «Пищевая промышленность – приоритетная отрасль экономики России»



ной политики в условиях единого экономического пространства и Таможенного Союза, представив информацию о достигнутых объемах производства в странах Таможенного соглашения (Россия, Белоруссия, Казахстан). Елена Аверьянова отметила также, что существует тенденция заметного снижения экспортных цен на пищевые продукты, в том числе на изделия из сахара, фрукты, орехи и др. В то время как главенствующим звеном в экспорте является зерно, в общем объеме импорта наибольший удельный вес имеет мясо.

О субсидировании, льготном кредитовании и снижении тарифов сообщил собравшимся **начальник отдела прогнозирования и анализа агропродовольственного рынка Министерства сельского хозяйства Юрий Щетинин**. Эксперт затронул интересующие многих современных предпринимателей вопросы субсидирования и финансирования бизнеса со стороны государства. Юрий Викторович отметил, что государственная поддержка развития производственной и товаропроводящей структуры будет осуществляться в пределах объемов бюджетных оснований, предусмотренных в законах о бюджете. За счет средств госпрограммы предусмотрена рецепция экономически значимых программ, в том чис-

ле региональных. Помощь будет оказываться в следующих направлениях: развитие сельхозкоопераций и логистических центров, создание системы оптовых центров в области растениеводства, а также развитие в области переработки продукции животноводства.

Большой интерес и оживление вызвало яркое и содержательное выступление **профессора Михаила Архипова**, представляющего **Северо-Западный региональный научный центр Россельхозакадемии**. Его доклад был посвящен актуальной проблеме научного обеспечения оздоровительных технологий при производстве продуктов питания на Северо-Западе нашей страны. Выступление специалиста отличалось как оформлением, так и содержанием. Например, эпиграфом к своему докладу Михаил Викторович выбрал известные слова Жан Жака Руссо: «Единственное средство удержать государство в состоянии независимости от кого-либо – это сельское хозяйство. Обладайте вы хоть всеми богатствами мира, но если вам нечем питаться – вы зависите от других. Торговля обеспечивает богатство, но сельское хозяйство обеспечивает свободу». Тем самым выступающий акцентировал внимание на всей важности питания вообще и здорового

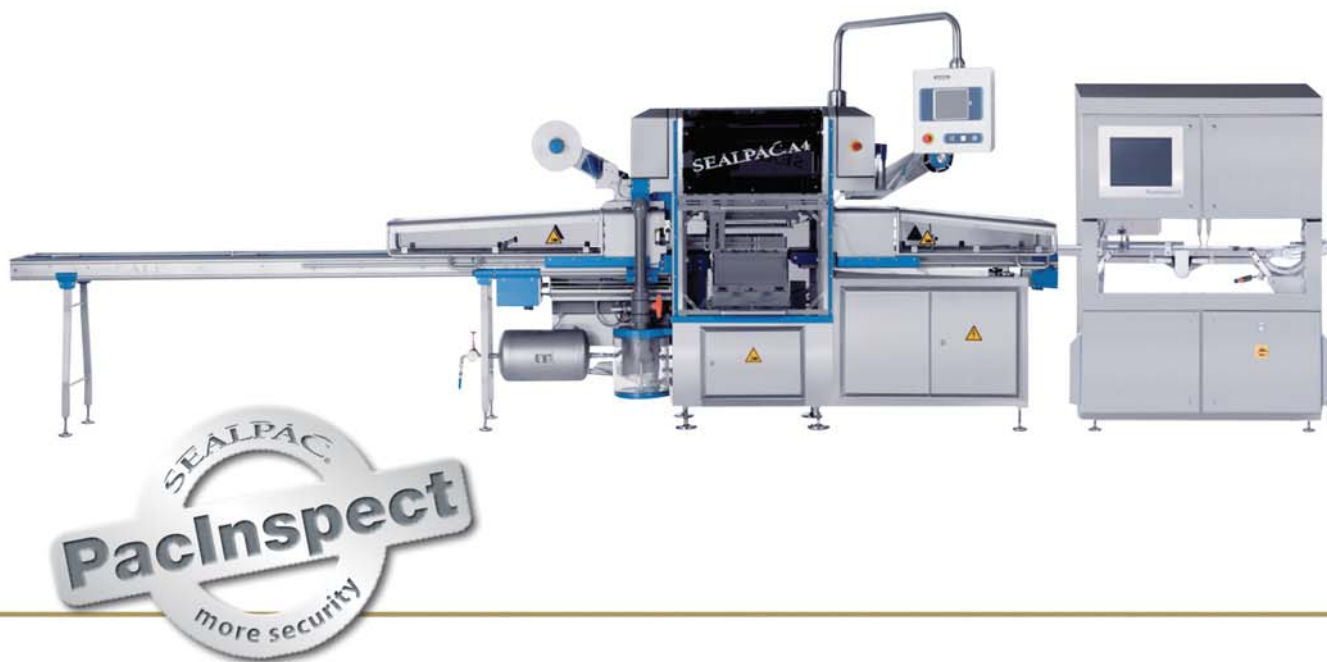
Эпиграфом к своему докладу профессор Архипов выбрал известные слова Жан Жака Руссо: «Единственное средство удержать государство в состоянии независимости от кого-либо – это сельское хозяйство. Обладайте вы хоть всеми богатствами мира, но если вам нечем питаться – вы зависите от других. Торговля обеспечивает богатство, но сельское хозяйство обеспечивает свободу».

питания в частности для всего народа. Одним из важнейших принципов здорового питания профессор обозначил «адекватность физиологическим потребностям организма в пищевых веществах и их сбалансированность между собой (качество питания)».

Олег Емцев, начальник отдела пограничного ветеринарного контроля на Государственной границе и транспорте рассказал слушателям о контроле и надзоре за качеством и безопасностью продовольственного сырья и пищевой продукции в условиях Таможенного Союза, а также о ветеринарных требованиях.

В завершение мероприятия участники отметили, что подобные форумы позволяют специалистам оставаться в курсе последних новостей и тенденций и находить новые решения для своих производств, а постоянный обмен информацией необходим для успешного и прогрессивного развития рынка в целом. **КС**

Двойной контроль



SCHALLER®



При упаковывании свежих продуктов питания в условиях высокой производительности часто невозможно избежать контаминации сварного инструмента или сварной кромки. Попадание дефектных упаковок на прилавок магазина, в свою очередь, может нанести значительный ущерб имиджу любого предприятия.

Инновационная система контроля упаковок PacInspect надежно тестирует запаянные упаковки, комбинируя при этом оптический контроль с механической нагрузкой под давлением, что позволяет достичь лучшей результативности в сравнении с иными доступными системами. Такой двойной контроль существенно увеличивает безопасность продуктов питания!

ЗАО «ШАЛЛЕР»

Россия, 115054, Москва, Павелецкая пл., д. 2, стр. 2. Тел.: +7-495-797 63 33

Факс: +7-495-797 63 44, office.moskau@schalleraustria.com, www.schalleraustria.com

Excellence in Food
Совершенство в каждом продукте

Гость:



Иеромонах Феогност,
келарь Свято-Данилова
монастыря

Беседовала:



Ольга Паленова

Монастырские пекарни: сохраняя традиции



У жителей современных мегаполисов все более востребованными становятся натуральные продукты, в том числе хлеб. При этом ни для кого не секрет, что большинство хлебозаводов и пекарен сейчас производят хлебобулочные изделия по ускоренной технологии, которая позволяет добиться большей рентабельности. Возникает резонный вопрос: где можно купить хлеб, приготовленный по старинным русским рецептам, на натуральной закваске? Ответ прост: в монастырской пекарне. Одна из таких пекарен – «Даниловская трапеза» при Московском Свято-Даниловом монастыре. Об ассортименте пекарни, традициях, современности и многом другом нам рассказал келарь Свято-Данилова монастыря иеромонах Феогност.*

* Келарь (в переводе с греческого «амбарный») – должностное лицо монастыря, в обязанности (послушание) которого входит заготовка и хранение продуктов.

Открытие пекарни при монастыре произошло не так давно – в 2009 году. С чем было связано решение о ее создании?

– Свято-Данилов монастырь – третий возродившийся монастырь в СССР. Он был восстановлен в 1983 году в связи с приближавшимся 1988 годом – годом празднования крещения Руси. Раньше во всех монастырях были пекарни, в которых пекли хлеб на заквасках. И нам захотелось продолжить эту традицию. Мы достаточно долго готовили производственную площадку, в итоге в 2009 году открыли пекарню.

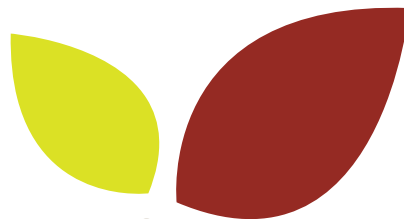
Какое оборудование вы используете для производства хлебобулочных изделий?

– Объездив несколько хлебозаводов и маленьких пекарен, посмотрев, как работают различные линии и установки, мы решили использовать немецкое оборудование. Закупили печи, тестомесы и тестоделители одного из авторитетных производителей немецкого оборудования.

Расскажите об ассортименте пекарни «Даниловская трапеза». Корректируется ли он в зависимости от Православных постов?

– Мы печем хлеба пшеничные, ржано-пшеничные и ржаные заварные. Кроме того, мы производим

22-я Международная выставка
продуктов питания и напитков



worldfood

MOSCOW

16 - 19 сентября 2013

Россия • Москва • ЦВК «Экспоцентр»



По вопросам участия обращайтесь:
+7 (495) 935-7350, 788-5585
worldfood@ite-expo.ru

www.world-food.ru



Объездив несколько хлебозаводов и малых пекарен, мы решили использовать немецкое оборудование. Закупили печи, тестомесы и тестоделители одного из авторитетных производителей немецкого оборудования.

Афонские хлеба. На Афоне для хлебной закваски используют не хмель, как на Руси, а эстрагон. Традиционно на Крестопоклонную неделю на аналое кладется крест, под который закладывается букет с эстрагоном. Также эстрагон добавляется в букет отца-наместника.

На основе эстрагона из букета, которым украшен крест, с частичкой животворящего креста и веточек эстрагона из букета отца-наместника делается закваска, которая «подкармливается» в течение всей Страстной недели. В Великую Субботу после прочтения Деяний Апостолов и освящения закваски она становится готова к употреблению. На Афоне такую закваску используют не только в монастырских пекарнях, но и раздают хозяйкам, которые сами пекут дома хлеб.

Процесс приготовления хлеба на такой закваске, наверное, достаточно долгий?

– С момента замеса до момента вынимания из печи проходит 18 часов. Заварной ржано-пшеничный хлеб на традиционной закваске изготавливается еще дольше – более 20 часов. Мы заметили один любопытный факт. По закваске сразу видно, какая атмосфера в коллективе. Если все хорошо, закваска живая, сильно поднимается, как будто «играет». Если в коллективе есть напряжение, закваска бродит гораздо хуже, слабо поднимается. Поэтому очень важно, чтобы люди, кото-

рые выпекают хлеб, находились в хорошем расположении духа.

Какие изделия, помимо хлеба, вы выпекаете?

– Хлеб составляет примерно 40% нашего ассортимента. Остальное – кондитерские изделия. Пирожки, булочки, печенье, которое мы изготавливаем на немецком оборудовании с использованием итальянских отсадочных установок. Не так давно мы начали производить пряники – нам потребовался примерно год для того, чтобы освоить технологию их изготовления.

Пряник – одно из традиционных русских лакомств. На Руси он появился в 13-м веке и назывался медовым хлебом. В 14-м веке, когда в Россию начали поставлять различные пряности, которые стали добавлять в медовый хлеб, он приобрел название «пряник». В ходе освоения технологий мы поняли, что самые лучшие пряники делаются в березовых формах, а тесто для них должно отстаиваться в липовых квашнях.

Менялся ли ассортимент в течение времени существования пекарни?

– Да, мы ориентируемся на рыночные тренды, покупаем современное оборудование. Сейчас собираемся осваивать производство слоеных изделий. Одно из наших ноу-хау – хлеб «Барвиха» на пророщенном зерне. Кроме того, в некоторые хлеба мы добавляем горчичное масло, отруби.

Одно время в наш ассортимент входил хлеб, содержащий гречневую муку, но он не пользовался особым спросом, и мы сняли его с производства. Сейчас пробуем выпекать хлеб на гороховой муке, который позиционируем как продукт здорового питания.

Каков суточный объем производства «Даниловской трапезы»?

– Порядка 1,5 тыс. единиц хлебов и около 5 тыс. единиц кондитерских изделий.

Как вы распространяете продукцию?

– У нас есть несколько точек по Москве. В основном это наши собственные небольшие павильоны. Также часть нашей продукции – пряники, печенье и кулебяки – представлены в сети «Глобус-гурме».

Как вы упаковываете вашу продукцию?

– Для пряников у нас разработана собственная фирменная упаковка. Хлеб и пирожки мы упаковываем в целлофан и наклеиваем этикетку с информацией о продукте и изготовителе.

Расскажите о вашем персонале. В пекарне трудятся профессиональные хлебопеки?

– У нас работают два профессиональных технолога, один занимается хлебопекарным, другой – кондитерским

Прямая речь ►

Иеромонах Феогност,

келарь Свято-Данилова
монастыря:



«Хлеб составляет примерно 40% нашего ассортимента. Остальное – кондитерские изделия. Пирожки, булочки, печенье, которое мы изготавливаем на немецком оборудовании с использованием итальянских отсадочных установок».

направлением. Они и контролируют качество выпечки. Всего в пекарне трудятся 20 человек.

В чем специфика «монастырского хлеба»? Есть ли у него принципиальные отличия от продукции, которую производят вручную в мини-пекарнях?

– Вообще любое дело в монастыре начинается с молитвы. Соответственно, и в нашей пекарне периодически служатся молебны. Поэтому вся монастырская выпечка освящена молитвой.

В рамках выставки «Современное хлебопечение» в этом году представители пекарни «Даниловская трапеза» устраивали мастер-классы, читали лекции о традициях хлебопечения. Как Вам кажется, насколько важно сохранять в нашей стране кулинарные, в том числе хлебопекарные традиции?

– Для каждой страны характерны свои традиции, это лицо государства, его история. Традиции очень важно не просто сохранять, но и преумножать. При этом важно и идти в ногу со временем.

Входят ли в ваши планы участие в каких-либо проектах, направленных на сохранение традиций производства хлеба и воспитание культуры его потребления?

– С 2011 года по инициативе Данилова Патриаршего монастыря со-

вместно с Институтом Питания РАМН, Национальной гильдией шеф-поваров и газетой «Ваш Высокий Вкус» стартовала культурно-гастрономическая программа «Возрождаем традиции», включающая в себя конференции, мастер-классы и общественные обсуждения. Цель программы – восстановить и популяризировать продукты и блюда русской кухни в свете православных традиций. Наше мероприятие в рамках выставки «Современное хлебопечение» проходило под названием «Возрождаем традиции. Хлеб всему голова».

Сейчас исконно русские традиции хлебопечения уходят. Дело в том, что производство хлеба – дело небыстрое, поэтому нерентабельное. Появилось много фирм, предлагающих различные хлебопекарные смеси для ускорения процесса. И для того чтобы напомнить изготовителям хлебобулочных изделий о традициях, дать им возможность вспомнить вкус настоящего русского хлеба, мы планируем серию мероприятий, посвященных возрождению национальных традиций хлебопечения.

Планируете ли вы продвигать свою продукцию через Интернет?

– Объем нашего производства достаточно небольшой, и мы не видим смысла такого продвижения. Однако мы стараемся идти в ногу со временем, поэтому при необходимости с удовольствием осваиваем новые технологии. **КС**



ЭМУЛЬГАТОРЫ / ПАСТЫ ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ

Используются при производстве мучных кондитерских изделий бисквитов, рулетов, кексов, маффинов, печенья:

► Colco, Pastello N (Швеция)

► Альфа-Гель МКИ, Альфа-Гель 475,

Эмул Лакт (Россия)

Москва
+7 (495) 229 28 79
info@neos-ingredients.ru

Санкт-Петербург
+7 (812) 600 22 45
spb@emulgator.ru

Краснодар
+7 (861) 200 68 19
krasnodar@emulgator.ru

Алматы
+7 (727) 269 65 04
asia@emulgator.ru

Авторы: **Екатерина Невская,**
к. т. н.
Лариса Шлеленко,
к. т. н.
ГНУ ГОСНИИХП Россельхозакадемии

Хлебобулочные изделия для детского питания на основе натуральных ингредиентов



Хлебобулочные изделия в России составляют основу пищевого рациона, поэтому исключительно важно обеспечить вкусным, безопасным и полезным хлебом детей дошкольного и школьного возраста.

Наиболее острая проблема обеспечения полноценного питания детей – дефицит белка, полиненасыщенных жирных кислот и таких микронутриентов,

как витамин С, витамины группы В, железо, кальций, йод и фолиевая кислота. Эти пищевые вещества необходимы для нормального обмена веществ, роста и развития организма, защиты от болезней и вредных факторов внешней среды, надежного обеспечения всех жизненных функций. Их недостаток сказывается на физическом развитии детей и подростков, способствует развитию хронических заболеваний.

К сожалению, существующие сегодня рационы питания детей включают хлебобулочные изделия, рецептура которых разрабатывалась без учета специфики питания, вкусовых пристрастий детей и медико-биологических требованиям, предъявляемых к таким продуктам. Использование натуральных ингредиентов в качестве обогатителей увеличит усвояемость и перевариваемость

продукта, так как минеральные вещества и витамины содержатся в них в легкоусвояемой форме. Таким образом, создание технологий производства хлебобулочных изделий для детей дошкольного и школьного возраста на основе натуральных ингредиентов, обеспечивающих их высокое качество и пищевую ценность, – актуальная задача, имеющая практическое значение.

В связи с этим в ГОСНИИХП на основе принципов пищевой комбинаторики были проведены комплексные исследования по совершенствованию ассортимента хлебобулочных изделий для детского питания с использованием натуральных ингредиентов.

Фундамент пищевой комбинаторики – принципы и методы реализации результатов моделирования пищевых продуктов из сырьевых компонентов, которые индивидуально эти свойства не обеспечивают. Основной принцип при моделировании рецептурного со-

Таблица 1. Ингредиентный состав хлебобулочных изделий для детского питания

Пшеничные зародышевые хлопья	Гречневая мука	Курага	Кефир	Творог
Овсяная мука	Геркулесовые хлопья		Сухая молочная сыворотка	Сухое молоко
<ul style="list-style-type: none">растительный белоквитамины группы В, РРнезаменимые аминокислоты<ul style="list-style-type: none">железопищевые волокна		<ul style="list-style-type: none">калийжелезо	<ul style="list-style-type: none">сбалансированный по аминокислотному составу белок<ul style="list-style-type: none">кальцийжелезо	
Какао- порошок		Лецитин	Яблочное повидло	
<ul style="list-style-type: none">фолиевая кислота;железо		<ul style="list-style-type: none">фосфолипиды	<ul style="list-style-type: none">пектинкальцийжелезо	

Таблица 2. Степень покрытия суточной потребности

Пищевые вещества	Возрастные группы							
	От 3 до 7 лет		От 7 до 11 лет		От 11 до 14 лет			
					мальчики		девочки	
	1	2	1	2	1	2	1	2
	г	%	г	%	г	%	г	%
Белки	54	27,0	63	22,5	75	19,5	69	21,0
Пищевые волокна	10	58,5	15	39,0	20	29,3	20	29,3
Витамины и минеральные вещества	мг	%	мг	%	мг	%	мг	%
Кальций	900	7,5	1100	6,0	1200	5,6	1200	5,6
Железо	10	27,0	12	22,5	12	22,5	15	18,0
В1	0,9	49,5	1,1	40,5	1,3	34,5	1,3	34,5
В2	1,0	24,0	1,2	19,5	1,5	16,5	1,5	16,5
РР	11,0	26,3	15,0	19,5	18,0	16,5	18,0	16,5
Энергия, ккал	1800	21,8	2100	18,8	2500	15,75	2300	17,0

1- нормы физиологической потребности в пищевых веществах и энергии для детей и подростков РФ
2- степень покрытия суточной потребности в пищевых веществах и энергии для детей и подростков РФ за счет употребления разработанных хлебобулочных изделий в количестве 150 г в сутки

става хлебобулочных изделий для питания детей дошкольного и школьного возраста – обеспечение безопасности пищи (повышение микробиологической деkontаминации) и достижение заданных потребительских характеристик в условиях оптимальных технологических процессов.

Формирование функциональных свойств хлебобулочных изделий для детского питания осуществлялось с учетом обоснованного количествен-

Основной принцип при моделировании рецептурного состава хлебобулочных изделий для питания детей дошкольного и школьного возраста – обеспечение безопасности пищи (повышение микробиологической деkontаминации) и достижение заданных потребительских характеристик в условиях оптимальных технологических процессов.

ного соотношения рецептурных компонентов по принципам пищевой комбинаторики. Это обеспечивало комплекс заданных физико-химических и органолептических характеристик готового изделия. Для удовлетворения потребностей детского организма в дефицитных макро- и микронутриентах целесообразно использовать комбинации пищевых продуктов по принципу взаимного дополнения. В частности, при моделировании рецептурного состава основополагающим фактором призна- на благоприятная комбинация расти-

тельных и молочных продуктов для нескольких видов изделий.

Формирование рецептур осуществляли совместно с институтом питания РАМН в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01, СанПиН 2.3.2.1940-05 и «Едиными санитарно-эпидемиологическими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28 мая 2010 года.

В ходе работы был изучен рынок сырья отечественного производства, рассмотрена его пищевая ценность и технологические свойства. На основании этих данных выбраны следующие натуральные ингредиенты (Рисунок 1):

- пшеничные зародышевые хлопья, гречневая мука, овсяная мука, геркулесовые хлопья – источник растительного белка, витаминов группы В, РР, незаменимых аминокислот, железа, пищевых волокон;
- кефир, сухая творожная сыворотка, творог – источники сбалансированного по аминокислотному составу белка, кальция, железа;
- какао-порошок – источник белка, витаминов (особенно фолиевой кислоты, то есть витамина В9) и железа;
- курага – источник калия, каротина, фосфора, кальция, железа, а также витамина В5;
- лецитин – источник фосфолипидов, в хлебопечении используется для повышения пищевой ценности и для улучшения качества изделий в количестве от 0,5 до 1,5% к массе муки;
- яблочное повидло – источник пектина, калия, кальция и железа.

В результате был создан ассортимент хлебобулочных изделий для питания детей дошкольного и школьного возраста, в которых в качестве источника белка, витаминов, минеральных веществ и других дефицитных ма-

кро- и микронутриентов используется только натуральное отечественное сырье.

Разработка рецептурного состава хлебобулочных изделий по заданным показателям качества и пищевой ценности проводилась с использованием метода композиционного униформротатабельного планирования эксперимента.

Для обеспечения качества и повышения микробиологической безопасности продукции разработаны технологии, основными стадиями которых являются: подготовка сырья к производству, приготовление полуфабриката функциональной направленности (для изделий с кефиром и молочной сывороткой), разделка, расстойка тестовых заготовок, выпечка, охлаждение и упаковывание хлебобулочных изделий.

При потреблении разработанных изделий в количестве 100 г покрывается суточная потребность для детей и подростков в пищевых веществах: В1 – на 35-50%, В2 – на 15-26%, РР – на 17-27%, Fe – на 18-27%, кальция – на 5-8%, пищевых волокон – на 30-62%, белка – на 20-27%. На Рисунке 2 представлена степень покрытия суточной потребности детей за счет употребления булочных изделий «Школяр» с молочной сывороткой.

На основании проведенных исследований разработаны, согласованы и утверждены четыре комплекта нормативной документации на изделия булочные «Школяр» и «Здравушка», пшенично-ржаные «Добрыня» и сдобные «Вкусняшка» (Рисунок 3).

Указанные изделия вырабатываются в различных регионах России. Получены патенты РФ № 2420069 и РФ № 2011115468 на изобретение «Способ производства хлеба». КС

Таблица 3. Изделия хлебобулочные для питания детей дошкольного (с 3 до 6 лет) и школьного (от 6 до 14 лет) возраста





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

Автор:



Анна Ларикова,
 технолог кондитерского
 направления

Секреты термостабильной начинки

По результатам исследований, представленных на международной выставке SIAL-2012, люди при выборе продуктов питания все чаще задумываются об их натуральности, полезности для здоровья и влиянии на фигуру. Однако получение удовольствия от наслаждения вкусом остается на первом месте.

Поэтому перед производителями кондитерских изделий встает непростая задача: удовлетворить все эти потребности одновременно. Например, предложив покупателю выпечные кондитерские изделия с низкокалорийной фруктовой начинкой. В ней преобладает фруктовая часть, а содержание сахара минимальное – отсюда и низкая калорийность. Начинка получается не только вкусной, сладкой и сочной, но и полезной.

Есть и небольшая маркетинговая хитрость, обеспечивающая рост продаж: читая информацию на упаковке о «здоровом» составе и низкокалорийности начинки, покупатель невольно распространяет эти свойства на весь продукт в целом.

До недавнего времени сложность использования такой фруктовой начинки заключалась в обеспечении ее термостабильности. Но прогресс не стоит на месте, и сейчас для придания термостабильных свойств достаточно подобрать соответствующий гидроколлоид.

Группа компаний «Союзоптторг», один из ведущих дистрибьюторов пищевых ингредиентов, сотрудничает со многими крупными и средними кондитерскими предприятиями, применяющими фруктовые начинки. Зачастую клиенты обращаются к нам за консультацией по подбору ингредиентов, и мы проводим для них лабораторные тестирования, составляем рецептуры и предлагаем оптимальные варианты.

Одно из последних инновационных решений для термостабильных начинок, которое представила на российском рынке наша компания, – геллановая камедь. С помощью этого ингредиента вы сделаете термостабильные низкокалорийные начинки в диапазоне сухих веществ от 30 до 55%.

Начинки на геллановой камеди отличаются исключительными органолептическими характеристиками. Производители отмечают их мягкость, пластичность, короткую структуру.

Отдельно следует сказать о ярком фруктовом или ягодном вкусе – ощущение, будто ешь настоящие фрукты или ягоды.

Испытания на термостабильность

Начинка гомогенная клубничная термостабильная (50% с.в.), дозировка геллановой камеди 0,4%



1. До выпечки



2. После выпечки
(10 минут при 200 °C,
на железном противне)

Результат: 100% сохранение формы, даже грани цилиндра не поплыли. Поверхность осталась матовой. Идеальная термостабильность.



3.

Начинка вишневая с кусочками термостабильная (50% с.в.), дозировка геллановой камеди снижена до 0,2%

3. После выпечки (10 мин. при 200 °C, на железном противне)

Результат: немного подплыли грани, поверхность стала глянцевой. Хорошая термостабильность в сочетании с низкой себестоимостью.

Конечно, такая нежная и легкая начинка не идет ни в какое сравнение с прежними приторно-сладкими джемами.

Геллановая камедь имеет преимущества не только с потребительской точки зрения. С ее помощью существенно упрощается процесс производства кондитерских изделий: не требуется предварительная подготовка начинки (перемешивание перед использованием).

Часто для изготовления термостабильных начинок применяют специальные типы пектина. Этот ингредиент дает хороший эффект, но при содержании сухих веществ выше 55%, то есть при большем количестве сахара.

А вот если содержание сухих веществ ниже 55%, даже при увеличении дозировки пектина полученная начинка будет уступать по термостабильности начинке на геллановой камеди. Отличается она и по вкусу, и по консистенции. Кроме того, органолептические свойства начинки на пектине меняются после прохождения цикла «замораживание-оттаивание».

Технологи ГК «Союзоптторг» с удовольствием поделятся с вами своим опытом применения геллановой камеди, окажут помощь при создании рецептур. Для получения дополнительной информации, а также образцов геллановой камеди, обращайтесь, пожалуйста, в ближайший к Вам филиал ГК «Союзоптторг». ■



Профессиональные
решения

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

Авторы: **Ю.А. Султанович,**
д.х.н., ООО «Торговый Дом
«Солнечные продукты»



Диверсификация масличных культур с целью получения жиров специального назначения

Вопросы качества и безопасности растительных масел и жиров, создание новых видов продукции с высокими потребительскими свойствами и привлекательными органолептическими характеристиками по-прежнему актуальны, особенно в условиях Единого экономического пространства и вступления в ВТО. Таким продуктом, относительно новым для пищевой отрасли, является высокоолеиновое подсолнечное масло (ВОМ).

В настоящее время в Холдинге «Солнечные продукты» ведется работа по наработке опыта использования высокоолеинового подсолнечного масла в кондитерской, хлебопекарной, жировой отраслях и в системе общественного питания. В 2012 году выведены на рынок два вида растительного масла на основе высокоолеинового подсолнечного: для фритюра и для мучных изделий.

Для продвижения высокоолеинового масла на рынке нужно иметь четкое представление о том, в каких продуктах и технологиях могут быть использованы преимущества данного сырья.

При получении продуктов питания в ходе технологического процесса и хранения готовых изделий липиды претерпевают разнообразные превращения. Глубина и интенсивность этих процессов зависят от химического состава липидов, характера сопутствующих, добавляемых и образующихся веществ (антиоксидантов, меланоидинов), влажности, присутствия микроор-



Для продвижения высокоолеинового масла на рынке нужно иметь четкое представление о том, в каких продуктах и технологиях могут быть использованы преимущества данного сырья.

ганизмов, активности ферментов, контакта с кислородом воздуха и других факторов.

Совместно с ГОСНИИХП проведены исследования влияния ВОМ на качество хлебобулочных изделий с установлением степени воздействия его на ход технологического процесса и сохранения свежести продукции. Контрольные пробы теста готовили с маргарином МТ (82%) и с маслом подсолнечным рафинированным дезодорированным

(МПР), опытные – с ВОМ в количестве 1-9% от массы муки.

Органолептические показатели изделий с увеличением расхода ВОМ с 1 до 7% от массы муки не изменялись, а при дальнейшем увеличении количества ВОМ до 9% снижались: пористость становилась более крупная, мякиш менее эластичный, цвет корки и мякиша более темного оттенка.

В результате проведенных исследований установлено, что при применении ВОМ в количестве до 7% от массы муки технологические параметры приготовления теста и физико-химические показатели качества опытных и контрольных сдобных и булочных изделий при различных способах тестоприготовления не различались. Вкус и запах изделий были свойственные хлебу, без посторонних привкусов и запахов.

Были проведены производственные испытания по изготовлению сухеш детских сдобных из муки первого сорта с использованием ВОМ в количестве 5% от массы муки. Целью данной работы было установление сроков хранения продукта, приготовленного с использованием высокоолеинового подсолнечного масла. В течение семи месяцев в сушках определяли органолептические (вкус, запах) и физико-химические показатели (титруемую кислотность, коэффициент набухаемости, ПЧ и КЧ жира в сушках).

Опыты показали, что органолептические показатели сухеш за весь период хранения не изменялись, но после 180 суток хранения кислотность

изделий возросла выше нормируемой и к концу исследуемого срока хранения превысила это значение на 0,2 градуса. Таким образом, срок годности данной партии сушек составлял 180 суток.

Специалисты холдинга «Солнечные продукты» проводили производственные выработки сахарного печенья с использованием высокоолеинового подсолнечного масла. И здесь, кроме установления технологических возможностей использования жидкого масла, интерес представляют сроки хранения, которые может обеспечить ВОМ (содержание жира в печенье более 20%). В качестве контроля в данных исследованиях используется печенье с пальмовым маслом. В первом экспериментальном образце заменили 50% пальмового масла на ВОМ, во втором – 100% ВОМ. Исследования органолептических и физико-химических показателей образцов печенья проводятся в течение пяти месяцев и еще продолжаются (Таблицы 1-3).

После пяти месяцев хранения отклонений по вкусу и запаху у образцов печенья нет. Идет нарастание анизидинового числа во всех образцах, но более интенсивно в контрольном.

В мировой практике наиболее широко высокоолеиновое масло используется в качестве фритюра. В инновационном центре холдинга «Солнечные продукты» проводили тестирование высокоолеинового подсолнечного масла в сравнении с обычным подсолнечным.

Целью тестирования было сравнение изменения качества масел ВОМ и обычного подсолнечного с помощью индикаторных полосок 3М LRSM (индикатор малых концентраций свободных жирных кислот) при одинаковом воздействии высоких температур. Параллельно в контрольных точках определяли значения КЧ, ПЧ и АЧ тестируемых масел.

Температура поддерживалась автоматически и колебалась в пределах 180-195°C. Для определения изменения вкуса и запаха в продукте, один раз в час в каждом масле обжаривали по пять тестовых заготовок. Каждый час с помощью индикаторных полосок определяли качество масел.

После первых дегустаций было отмечено, что обжаренный в обычном подсолнечном масле продукт имеет более «маслянистый», «жирный» вкус.

После 13 часов тестирования в обжаренных на обычном подсолнечном масле изделиях дегустаторы отметили неприятный вкус и было приостановлено тестирование этого жира. Образцы на

Таблица 1. Физико-химические показатели сахарного печенья (контроль – 100% пальмовое масло)

№ п/п	Дата проведения анализа	Кислотное число, мг КОН/г.	Перекисное число, Ммоль 1/2О/кг.	Анизидиновое число
1	14.05.2012	0,93	9,2	8,1
2	17.07.2012	1,1	2,6	17,5
3	20.09.2012	1,3	3,0	18,2

Таблица 2. Физико-химические показатели сахарного печенья (50% ВОМ+50% пальмовое масло)

№ п/п	Дата проведения анализа	Кислотное число, мг КОН/г.	Перекисное число, Ммоль 1/2О/кг.	Анизидиновое число
1	14.05.2012	0,95	6,1	4,8
2	17.07.2012	1,1	1,3	8,8
3	20.09.2012	1,4	2,2	11,2

Таблица 3. Физико-химические показатели сахарного печенья (100% ВОМ)

№ п/п	Дата проведения анализа	Кислотное число, мг КОН/г.	Перекисное число, Ммоль 1/2О/кг.	Анизидиновое число
1	14.05.2012	0,99	1,5	5,3
2	17.07.2012	1,2	1,8	6,4
3	20.09.2012	1,4	2,0	8,1

Таблица 4. Физико-химические показатели образцов масла

	Образцы	ПЧ	КЧ	АЧ
1	РДВ (исходное)	0,4	0,1	2,5
2	РДВ (13 ч.)	4,6	0,5	135,4
3	ВОМ (исходное)	0,2	0,1	1,0
4	ВОМ (13 ч.)	9,8	0,7	58,2
5	ВОМ (22 ч.)	5,9	0,8	64,3

ВОМ имели хороший вкус и более сухую поверхность. Но надо отметить, что цвета индикаторов не отличались значительно: не было четкого желтого цвета у первых полосок, но при этом желтоватые оттенки начинались у вторых полосок. Образование дыма было очевидным только тогда, когда включались тены из-за локальных перегревов. На этой стадии были отобраны образцы масел на физико-химические показатели и далее продолжали тестировать ВОМ.

После 22 часов нагревания высокоолеинового масла на индикаторе первая полоска стала желтой, но обжаренные образцы были без постороннего вкуса и запаха. Образец масла отобрали на физико-химические показатели.

При нагревании в течение 13 часов в обычном подсолнечном масле по сравнению с ВОМ накапливается в 2,3 раза больше вторичных продуктов окисления (по показателю АЧ). ■

Автор:

Ирина Шапошник

Событие:

Пятый ежегодный семинар
«Кондитерская отрасль
сегодня»

Диалог с партнерами

5-6 июня в Геленджике прошел пятый ежегодный семинар, организованный ГК «ЭФКО» для специалистов кондитерской и хлебопекарной отраслей. Событие традиционно состоялось при поддержке компании экспертного консультирования «Неокон», крупнейших научно-исследовательских институтов, профильных союзов и ассоциаций, среди которых НИИ питания РАМН, НИИ хлебопекарной промышленности, ВГУИТ, Немецкий институт пищевых технологий DIL, Союз производителей пищевых ингредиентов, Ассоциация производителей и потребителей масложировой продукции.

Деловую программу семинара организаторы разделили на несколько секций, две из которых имели технологическую направленность: одна была посвящена сахаристым кондитерским изделиям, вторая – хлебобулочным и мучным кондитерским изделиям. Отдельно работала секция для руководителей.

Программа практического семинара началась с поздравления всех участников с началом мероприятия – с приветственным словом выступила **директор по кондитерскому направлению масложирового дивизиона ГК «ЭФКО» Марина Звягинцева**. Докладчик обратила внимание на некоторые нюансы,

которые стоит учитывать кондитерам в условиях вступления России во Всемирную торговую организацию.

Особенности работы в рамках единого экономического пространства затронула в своем выступлении и **исполнительный директор Ассоциации производителей и потребителей масложировой продукции (АПМП) Екатерина Нестерова**, обратив внимание на то, какие документы на продукцию имеют право запрашивать страны-участницы Таможенного союза у своих партнеров, каким образом не ошибиться при маркировке кондитерских изделий и пр.

Вопросов по этой теме было много, но очевидно одно: в новых условиях производителям кондитерских изделий необходимо не только внедрять современные методы менеджмента качества на собственных предприятиях, но и работать с проверенными поставщиками.

С докладами также выступили известные ученые российских и зарубежных институтов, специалисты профильных специализиро-





ПРЯМАЯ РЕЧЬ ►



Марина Звягинцева,
директор по кондитерскому направлению
масложирового дивизиона «ЭФКО»:

«Сегодня масштаб семинара преобразовался – сейчас это крупное, значимое событие индустрии, целью которого является развитие отрасли через знакомство с результатами научных исследований и передачу опыта производителей ингредиентов кондитерским предприятиям, а также развитие бизнеса партнеров».

ванных учреждений: А. А. Кочеткова, В. В. Бессонов, Г. О. Магомедов, Г. Ф. Дремучева, Г. Г. Дубцов, В. В. Остапов и В. Буксман.

Многие актуальные для технологов и производственников вопросы осветили в своих выступлениях сотрудники компании «ЭФКО». Они рассказали о технологических аспектах производства жироемких кондитерских изделий, о выборе жировой основы, об ингредиентах с пониженным содержанием трансизомеров, о безопасности и улучшении функциональности кондитерских изделий, о тенденциях и новинках в кондитерской отрасли. Включили в программу мероприятия и дегустации кондитерских изделий, произведенные на основе продукции «ЭФКО», а также демонстрацию свойств и преимуществ маргариновой продукции компании.

Участники с удовольствием дегустировали образцы конфет и мучных кондитерских изделий, оценивали их по предложенным параметрам, высказывали свои мнения об их вкусе, характеристиках. Кроме того, сотрудники «ЭФКО» демонстрировали процессы производства отдельных видов мучных кондитерских изделий.

Наблюдая за общением участников, можно было заметить, что оживленно работали все секции. Безусловно, мероприятие прошло продуктивно благодаря различным формам общения и многообразию рассматриваемых тем.

Конструктивному диалогу во многом способствовала и организация специальной секции для руководите-



ПРЯМАЯ РЕЧЬ ►



Галина Дремучева,
к. т. н., зав. отделом биохимических
исследований ГНУ ГОСНИИХП
Россельхозакадемии:

«Широкий охват участников, тематическое разнообразие актуальных докладов сделали семинар «ЭФКО» познавательным и масштабным. Хочется отметить интересные выступления, компетентность сотрудников компании и специалистов, привлеченных к участию в мероприятии, предупредительность организаторов как при его подготовке, так и во время проведения».

лей, в рамках которой ведущие специалисты в области экономики, маркетинга и работы с персоналом познакомили участников с технологиями создания бренда, методологиями проведения маркетинговых исследований, обзором предпочтений российских потребителей в области здоровья и многими другими интересными и важными темами, необходимыми для полноценного ведения серьезного успешного бизнеса. В этом блоке деловой программы выступили президент компании экспертного консультирования «Неокон» М. Л. Хазин, управляющий директор ГК «Мосса» Е. Н. Павловский, руководители ГК «ЭФКО» Е. М. Панова, А. Н. Бурков, И. С. Мигловец.

Анализируя прошедший семинар, **директор по кондитерскому направлению масложирового дивизиона ГК «ЭФКО» Марина Звягинцева** отметила: «Проведение научно-практических мероприятий на должном уровне требует большой подготовки: наши сотрудники проводят многочисленные исследования на базе Центра прикладных исследований компании и совместно с научно-исследовательскими институтами России и Европы. Каждый семинар для нас – это новый этап, новая ступень развития. Мы благодарим за участие кондитерские предприятия России и стран ближнего зарубежья, научно-исследовательские институты, фирмы, принявшие участие в мероприятии в качестве соорганизаторов, СМИ. Приглашаем наших партнеров на следующий семинар!» **КС**

В Украине резко выросли цены на сахар

К середине июня сахар подорожал на 15%. До конца года вырастут и розничные цены – на 1 грн. за кг. Если неделю назад сахар стоил по 5,5 тыс. грн. за тонну (с НДС), то сейчас сделки заключаются по цене 5,6-5,7 тыс. грн.



Такие данные дают сразу несколько профильных информантов – «АПК-Информ», ААА и «ПроАгро». Крупнейшие производители сахара в Украине – Astarta Holding, Ukrlandfarming, «Мрия Агрохолдинг» и Kernel – официально не комментируют наблюдаемый рост цен.

По неофициальным данным, рост цен на сахар спровоцирован сезонностью. «Это сезонный фактор – начался сезон заготовки ягод и фруктов», – говорит топ-менеджер одной из компаний. По словам **независимого эксперта рынка сахара Алексея Крутыбича** (бывшего топ-менеджера агрокомпаний «Укррос» и «Инсеко»), существуют и другие причины. «В этом году в Украине сократились на треть площади посевов сахарной свеклы – соответственно, будет произведено меньше сахара. Конечно, с учетом высоких переходных запасов дефицита сахара на рынке не будет, но сама отрицательная динамика подталкивает к спекулятивному росту цен», – говорит он.

По данным Министерства аграрной политики и продовольствия, в этом году сахарной свеклой засеяли 306 тыс. га. Это самый низкий показатель за всю историю независимости Украины. А значит, в текущем маркетинговом году будет произведено 1,2-1,4 млн т сахара. Но остались еще переходные запасы, которые в министерстве оценивают в 1 млн т. А значит, на рынок выйдет 2,2-2,4 млн т при внутреннем потреблении в 1,8 млн т.

«Поэтому беспокойства по поводу обеспечения потребителей нет», – считает **директор департамента земледелия Минагрополитики Александр Демидов**. Но ожидать снижения цен на

сахар не стоит, полагает **аналитик ИК «Dragon Capital» Тамара Левченко**. «На самом деле индустриальные переходящие запасы сахара, которые находятся на складах предприятий, составят не более 0,5-0,6 млн т, – уверена она. – Соответственно, давление на рынок будет выше, чем прогнозирует министерство».

По оценкам специалистов, сахар подорожает до конца года на 20% – до 6,5 тыс. грн. за тонну (с НДС). В рознице это составит лишь гривну за кило. Поэтому цены на кондитерские изделия вряд ли значительно вырастут. В апреле 2013 года Кабмин повысил цены на сахар на 15,8%. Минимальная цена на сахарную свеклу и сахар квоты «А» устанавливается ежегодно до 1 января текущего года с применением ежемесячных индексов инфляции. Кроме того, с 1 июня все, кто производит, хранит или продает сахар, должны отчитываться об имеющихся у них объемах продукции.

Коммерсант-Украина

Мировой рынок какао будет испытывать дефицит поставок в ближайшие два года

Последние исследования организации Public Ledger's показывают, что глобальный дефицит какао в 2012-2013 годах составил 74 тыс. т, а в 2013-2014 этот показатель достигнет 178 тыс. т.



Мировой рынок какао будет испытывать дефицит поставок в этом сезоне и в следующем году, поскольку производство не в состоянии идти в ногу с уровнем спроса.

Мировое производство в текущем сезоне составит 3,965 тыс. т, по сравнению с предыдущим показателем в 4,039 тыс. т. В результате дефицит составит около 74 тыс. т, сообщают аналитики Public Ledger's. В 2013-2014 годах дефицит увеличится до 178 тыс. т.

Сектор какао сталкивался с излишками поставок за последние два года, что помогло ценам на рынке сни-

зиться после достижения 33-летнего ценового максимума (4,08 тыс. \$ за тонну), достигнутого в 2010 году. Но восстановление спроса в Европе и США поможет сохранить стоимость фьючерсов, которые торгуются на отметке 1,4 тыс. – 1,6 тыс. £ за последний год, продержаться на этом уровне в течение ближайших двух сезонов.

«Мы ожидаем, что мировые цены на какао увеличатся по сравнению с сезоном 2012-2013, – говорится в заявлении аналитиков компании Public Ledger's. – Спрос в Европе и США, вероятно, увеличится в связи с ожидаемым восстановлением экономики».

sweetinfo.ru

Свердловская область увеличит производство диетического хлеба

В Свердловской области растет доля выпускаемого диетического хлеба.

В последнее время хлебокомбинаты стали больше уделять внимание производству хлеба с добавлением микроэлементов и витаминов. Это продиктовано в основном предпочтениями покупателей, которые стали рассматривать хлебобулочные изделия как элемент полезного питания и витаминизации, сообщили 18 июня корреспонденту ИА REGNUM в областном Министерстве АПК и продовольствия, комментируя информацию Минсельхоза РФ о дефиците в России диетического хлеба.

В Свердловской области производится более ста наименований хлебобулочных изделий функционального питания. Самыми простыми среди продукции с лечебно-профилактическими свойствами считаются хлебцы с отрубями и пшеничный хлеб с добавками витаминно-минеральных смесей. На некоторых предприятиях региона производится продукция с зерновыми добавками, В-каротином и йод-казеином. В прошлом году на комбинатах освоили выпуск хлеба с цельным зерном ржи, в котором содержится большое количество питательных веществ и микроэлементов, в том числе витамины группы В, витамин Е, фосфор, магний, медь, цинк и клетчатка. Всего в прошлом году в регионе было произведено более 5 тыс. т такого хлеба.

Expert.ru



ПЕКАРСКИЕ ПОРОШКИ И ФОСФАТЫ

Используются при производстве мучных кондитерских изделий в качестве разрыхлителей:

- ▶ Аэро Актив (Нидерланды), Аэро Эффект (Россия)
- ▶ дигидропирофосфат натрия: SAPP 10, SAPP 15, SAPP 22, SAPP 28, SAPP 40
- ▶ алюмофосфат натрия: SALP

Москва
+7 (495) 229 28 79
info@neos-ingredients.ru

Санкт-Петербург
+7 (812) 600 22 45
spb@emulgator.ru

Краснодар
+7 (861) 200 68 19
krasnodar@emulgator.ru

Алматы
+7 (727) 269 65 04
asia@emulgator.ru

Воздушное лакомство

Сегодня в продовольственной индустрии в целом и в кондитерской отрасли в частности отчетливо наметился тренд на здоровое питание. Потребители постепенно отказываются от высококалорийных сладостей с кремом, заменяя их более легкими. Такими, например, как зефир. Однако, к сожалению, не у всех изготовителей, присутствующих на рынке, данный продукт получается по-настоящему вкусным, легким и натуральным. О том, как сделать зефир «воздушным» лакомством и какие ингредиенты для этого использовать, расскажут **руководитель отдела качества компании «Сладуница» Светлана Лебедева** и **технолог ЗАО «Шоколадная фабрика Новосибирская» Татьяна Орлова**.

Гости: **Светлана Лебедева**,
руководитель отдела качества
компании «Сладуница»

Татьяна Орлова,
технолог ЗАО «Шоколадная
фабрика Новосибирская»

Беседовала: **Елена Максимова**



Какие ингредиенты или их сочетания используются для придания зефирным изделиям характерной «воздушной» текстуры?

С.Л.: Для придания зефиру воздушной легкой структуры мы используем в своем производстве сухой яичный белок. Существуют технологии, где применяют сырой белок, но для массового производства удобнее все же использовать сухой. Сухой яичный белок по своим технологическим характеристикам полностью повторяет сырой, а также абсолютно безопасен для использования в продуктах питания.

Т.О.: В придании зефиру характерной «воздушной» текстуры важную роль играет правильное сочетание таких ингредиентов, как яичный белок и пектин.

Используете ли Вы пектины для изготовления зефирных изделий?

С.Л.: Да, мы при производстве зефира используем аблучно-цитрусовый пектин.

Т.О.: Да, мы используем пектин при производстве кондитерских изделий – не только зефира, но также мармелада и жележных конфет, где он играет роль студнеобразователя.

Каким образом выбрать пектин для производства зефирных изделий? На какие критерии вы ориентируетесь?

С.Л.: Прежде всего, при выборе пектина стоит обращать внимание на физико-химические характеристики, которые включают в себя уровень pH, содержание влаги в пектине и показатели безопасности данного вида сырья. Также важны органолептические свойства; скорость садки, которая определяет скорость получения готового продукта; время набухания и дозировку, что определяет продолжительность технологического процесса. Ну и, конечно, стабильность качества данного вида сырья у производителя.

Т.О.: Перед тем, как выбрать поставщика и производителя пектина, необходимо обязательно провести производственные испытания. Важным свойством пектина является его студнеобразующая способность. Пектины формируют гель (студень), только если содержание растворимых сухих веществ в продукте не выше 55%, а pH готового продукта в пределах 3,5.

Какие основные страны-поставщики пектинов сегодня присутствуют на российском рынке?

Т.О.: На данный момент на российском рынке представлены пектины производителей из Китая,

«Перед тем, как выбрать поставщика пектина, необходимо провести производственные испытания».



МНЕНИЕ



Татьяна Смецкая,
технолог компании
«Курское молоко»:

«На нашем предприятии для производства зефира из всех гелеобразователей мы решили использовать именно пектин. К такому решению мы пришли после проведения ряда испытаний на нашем оборудовании.

При изготовлении зефира мы следим, чтобы продукт не «садился», впоследствии не заветривался и не высыхал. Также для нас важно, чтобы при хранении он не засахаривался. Использование пектинов позволяет добиться идеальной консистенции изделий без потери качества при хранении.

Выбирая пектин для изготовления зефира, очень важно не экономить на его качестве. При использовании пектинов низкого качества конечный продукт сильно «садится». Кроме того, дешевый низкокачественный пектин не позволяет взбить зефирную массу до нужной консистенции, придает конечному продукту серый оттенок.

Зефир, в котором используется пектин, является достаточно легким лакомством. В первую очередь, потому что пектин содержит сахар второй переработки. Кроме того, в процессе изготовления зефира пектин не теряет своих полезных свойств, поэтому зефир можно смело назвать продуктом, который соответствует принципам здорового питания».

Польши, Франции, Дании, Германии и Чехии.

Отличаются ли по качеству пектины европейских и китайских производителей?

С.Л.: Да, небольшие отличия наблюдаются, но это не значит, что на пектинах от азиатских производителей продукт получается худшего качества. При использовании разных пектинов – не важно, европейских или китайских – необходимо адаптировать весь технологический процесс под данный вид сырья. В данной ситуации все во многом зависит уже от поставщика, насколько нам будет интересно сотрудничество.

Есть ли у вас опыт применения китайских пектинов при производстве зефира? Отличаются ли они по определенным свойствам от европейских? В чем эти отличия?

С.Л.: Пектины отличаются временем набухания и садки. Кроме того, пектин влияет на вкусовые характеристики готового продукта. Поэтому при подборе пектина необходимо внимательно изучать технологические характеристики и выбрать наиболее подходящий гелеобразователь для производства.

Могут ли крупные китайские производители пектинов по качеству и представленному ассортименту конкурировать с европейскими поставщиками?

С.Л.: Да, на данный момент некоторые крупные китайские компании-производители ничем не уступают европейским. Пектины китайского производства могут составить достойную конкуренцию Европе, что мы и наблюдаем на рынке предлагаемых нам пектинов.

Т.О.: Пектин китайских производителей, например, компании Yantai Andre Pectin, вполне может конкурировать с гелеобразователями европейских изготовителей – как по оптимальному соотношению «цена-качество», так и по ассортименту.

«В придании зефиру характерной «воздушной» текстуры важную роль играет правильное сочетание таких ингредиентов, как яичный белок и пектин».



Выбирая зефир, в состав которого входит пектин, как более «здоровое» лакомство, потребители действительно правы.

Пектин выводит токсины, тяжелые металлы и другие вредные вещества из организма. Не зря на вредных производствах в обязательном порядке предлагается питание с использованием продуктов, содержащих пектин.

К тому же этот ингредиент улучшает микрофлору кишечника. По данным клинических испытаний, после приема пищи у больных диабетом, которые потребляли пищевую продукцию, содержащую пектин, рост содержания сахара в крови замедляется. Кроме того, пектин способствует снижению уровня холестерина, очищает организм, то есть, фактически проводится профилактика заболевания раком кишечника.

Именно поэтому производителям, использующим пектин для изготовления зефира, целесообразно давать на упаковке продукта данную информацию, чтобы их продукция воспринималась не только как вкусный десерт, но и как полезное воздушное лакомство. **КС**



«Сегодня в кондитерской отрасли отчетливо наметился тренд на здоровое питание. Потребители постепенно отказываются от высококалорийных сладостей с кремом, заменяя их более легкими. Таковым является зефир».



Читайте.

www.esfera.fm

Пищевая отрасль в цифрах и фактах



Парадокс российского зернового рынка

Уборка урожая уже началась, а стоимость прошлогоднего зерна по-прежнему примерно на треть выше предполагаемых цен на новое.

Цены на продовольственное зерно и 3-го, и 4-го класса урожая 2012 года сейчас в среднем на 2,5 тыс. руб. за тонну выше, чем те, по которым производители готовы продавать зерно нового урожая, рассказал **гендиректор ИКАР Дмитрий Рылько**. Уборка зерновых началась на прошлой неделе, пока только на Кубани и в Ставропольском крае. Новый урожай на рынок еще не поступил. Но обычно цены на «старые» и «новые» зерновые к началу очередного сельскохозяйственного года (к 1 июля) приходят в соответствие, напоминает Дмитрий Рылько.

Заметили разницу и другие аналитики. **Гендиректор компании «Прозерно» Владимир Петриченко** и **аналитик «Русагротранс» Игорь Павенский** указывают на расхождение в 2-2,5 тыс. руб. за тонну. По данным Владимира Петриченко, цены на ячмень нового урожая на юге формируются сейчас на уровне 6,7-7 тыс. руб. за тонну, а старый урожай предлагают по 8,3 тыс. руб. за тонну. На пшеницу 4-го класса нового урожая цена формируется в 7,7-7,8 тыс. руб. за тонну, а зерно старого стоит 9,5-9,8 тыс. руб. за тонну (СРТ Новороссийск). Правда, реальных сделок с зерном прошлогоднего урожая с прошлой недели практически нет, говорит Владимир Петриченко. Цены на новый урожай пока установлены авансом и рыночными их назвать нельзя, подчеркивает

Прямая речь ►



Дмитрий Рылько,
гендиректор ИКАР:

«Цены на продовольственное зерно и 3-го, и 4-го класса урожая 2012 года сейчас в среднем на 2,5 тыс. руб. за тонну выше, чем те, по которым производители готовы продавать зерно нового урожая».



Аркадий Злочевский,
президент Российского
зернового союза:

«Цены на новый урожай пока установлены авансом и рыночными их назвать нельзя».

президент Российского зернового союза Аркадий Злочевский.

Прошлогодняя засуха в России и США и мировая гонка цен привели к тому, что уже осенью 2012 года прошлогодний урожай зерна оказался дорог, как никогда: цены обновили все исторические рекорды и в январе выросли до беспрецедентных 11,5 тыс. руб. за тонну (индекс «Совэкона», отражает цены на зерно в Центральной России). В конце января цены пошли вниз, и на 14 июня индекс «Совэкона» для пшеницы 4-го класса составляет 9075 руб. Нынешнюю неожиданно высокую разницу Владимир Петриченко считает следствием засухи, высоких мировых цен и российских рекордов.

Дмитрий Рылько указывает на очень низкие запасы зерновых, оставшиеся к концу сельскохозяйственного года. На 1 мая запасы составляли 15 млн т – это на 31% ниже, чем было в 2012 году, напоминает Игорь Павенский.

К 1 июля, по расчетам Дмитрия Рылько, останется около 8 млн т прошлогоднего урожая. Для нормального функционирования рынка необходимо 12-13 млн т, продолжает он. Выходит, не хватает примерно трети. Правда, и Аркадий Злочевский, и Владимир Петриченко говорят о запасах как раз в 13 млн т.

С поступлением нового урожая цены будут снижаться, считает Игорь Павенский. Новый урожай, по его прогнозу, составит 97-100 млн т: озимые в хорошем состоянии, их урожайность на 10% выше, чем была в хорошем 2011 году, а яровыми засеяно на 0,5 млн га больше прошлогоднего. Аркадий Злочевский ожидает урожая в 95 млн т. Прогноз Владимира Петриченко – 97 млн т, Дмитрия Рылько – 94-95 млн т. **КС**

ufi
Approved
Event



INPROD MASH®

22

МЕЖДУНАРОДНАЯ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННАЯ ВЫСТАВКА
ОБОРУДОВАНИЯ И ТЕХНОЛОГИЙ ДЛЯ ПИЩЕВОЙ
И ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

ufi
Approved
Event



UPAKOVKA®

14

МЕЖДУНАРОДНАЯ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННАЯ ВЫСТАВКА
ОБОРУДОВАНИЯ И ТЕХНОЛОГИЙ ДЛЯ УПАКОВКИ



10-12 сентября 2013

При поддержке Министерства аграрной политики и продовольствия Украины

Место проведения:

Украина, Киев, Броварской пр-т, 15
Международный выставочный центр

Организатор:



тел./факс: +38 (044) 456 38 04

www.inprod mash.ua • www.upakovka.ua

Официальные партнеры:



Интернет-партнер:



Информационная поддержка:





Событие: **Modern Bakery-2013**

Автор: **Светлана Карельская**

Modern Bakery-2013: все о хлебопечении и не только

С 24 по 27 апреля в Москве состоялась 19-я международная выставка «Современное хлебопечение» (Modern Bakery Moscow).

В этом году на смотре свою продукцию представили более 240 компаний из 24 стран, среди участников были предприятия из России, Германии, Италии, Нидерландов, Франции, Австрии. Основная масса экспонентов – производители и поставщики оборудования, сырья и ингредиентов для хлебопекарного и кондитерского дела. В этом году на выставке Modern Bakery Moscow были затронуты не только такие тради-

ционные темы, как сырье, ингредиенты, дрожжи и смеси, машины, печи, линии для производства изделий, упаковочное оборудование и отдельные виды упаковки для хлеба и кондитерских изделий. На стендах были также представлены экспозиции, посвященные оборудованию и технологиям для изготовления и хранения мороженого, производства шоколадной продукции, пасты и пиццы. Кроме того, значительное чис-

ло экспонентов в этом году демонстрировали свои предложения для оснащения сегмента *home*.

В ходе пресс-конференции, посвященной открытию выставки, эксперты отрасли отметили ее основные проблемы и обозначили пути их решения. Так, **президент Российского союза пекарей Анатолий Косован** подчеркнул, что хлебопекарная промышленность сегодня нуждается в модернизации. По словам эксперта, уровень износа основных фондов достиг в ряде случаев 80%. Годовой объем инвестиций в хлебопекарную отрасль нашей страны составляет 12 млрд



руб., хотя необходимо, по меньшей мере, 25 млрд. Анатолий Косован отметил, что в ракурсе развития хлебопекарной отрасли большие надежды возлагаются на программу «Стратегия развития АПК до 2020 года», которая ориентирована на радикальные изменения в хлебопекарном производстве, и, конечно, на специализированные отраслевые мероприятия, одним из которых является ежегодный смотр «Современное хлебопечение».

Деловая программа выставки в этом году была чрезвычайно насыщенной и охватывала основные проблемы и тенденции отрасли. Одним из наиболее востребованных пунктов был VI Хлебопекарный форум, в ходе которого обсуждались стратегии работы российских предприятий хлебопекарной и кондитерской промышленности в рамках ВТО. Также на мероприятии были затронуты наиболее актуальные темы для отечественных изготовителей хлебобулочных изделий: производство детской хлебобулочной продукции и хлеба лечебно-профилактического назначения.

Большой интерес у участников и посетителей выставки вызвал семинар «Технологии глубокой заморозки в современном хлебопечении: от производства

до продаж», в ходе которого зарубежные и отечественные специалисты рассказывали о том, как произвести замороженные выпечные изделия без потери качества конечного продукта.

Международная промышленная академия подготовила технологический практикум, посвященный вопросам технического регулирования хлебопекарной промышленности РФ и стран ТС. В этом году мероприятие было сфокусировано на использовании пищевых ингредиентов и добавок в кондитерском и хлебопекарном деле, новых требованиях к качеству кондитерских жиров, способах расширения ассортимента за счет применения нетрадиционных видов сырья и др. Кроме того, в рамках выставки состоялись семинары по ингредиентам, мороженому и шоколаду, «Школа технолога» и профориентационный проект для студентов.

Все посетители и участники «Современного хлебопечения – 2013» остались довольны приобретенными знаниями и заключенными контрактами и уже начинают готовиться к 20-й, юбилейной, выставке Modern Bakery 2014, которая состоится в Москве 23-26 апреля следующего года.

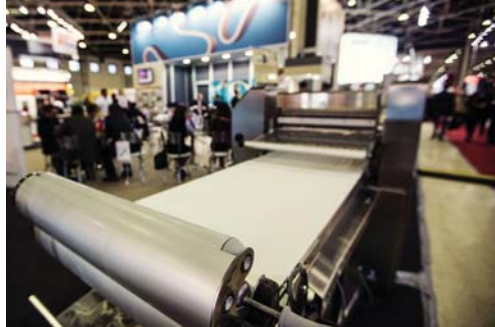
КОММЕНТАРИЙ



Мария Беляева,
специалист компании Owc-rus:

«Ведущая выставка хлебопекарной и кондитерской промышленности продолжает укреплять свои позиции. В этом году на 9,5% увеличилось число экспонентов в сравнении с показателями 2011 года, самого успешного в истории выставки. На 19-й международной специализированной выставке Modern Bakery Moscow – ведущей выставке для хлебопекарного и кондитерского рынка в России и СНГ – свою продукцию и разработки представили 243 компании. Стали выше и показатели числа посетителей: по сравнению с прошлым годом на выставке побывало на 28,5% больше экспертов отрасли. В 2013 году было зарегистрировано 14 234 посетителя. Из них 75% назвали Modern Bakery Moscow самой важной выставкой отрасли.

Если говорить о составе посетителей, то около 18% из них представляли промышленное хлебопечение, 13% – малые пекарни и 23% – кондитерскую отрасль. Также выставку посетили представители компаний, занятых в сфере оптовой и рознич-



ной торговли (9%), ингредиентов (8%), производства оборудования для хлебобулочных изделий (8%) и упаковки (2%). Это подтверждает высокий интерес к представленным на выставке сырью, технологическим линиям и оборудованию. Для участников выставки важным фактом стала высокая доля посетителей, занимающих руководящие должности (48%). Следующие группа посетителей (39 %) участвует в процессе принятия решений, многие из экспертов отрасли посетили выставку впервые.

В этом году выставка привлекла не только много новых посетителей, но и участников: свои разработки и технологии с успехом представила 51 новая компания. Modern Bakery Moscow – одно из немногих отраслевых мероприятий, имеющее уникальный международный характер. В выставке приняли участие 144 иностранные компании из 24 стран и 99 российских фирм. Международное значение выставки подтверждается и тем фактом, что Федеральное министерство экономики и технологий Германии в седьмой раз поддержало участие немецких компаний в рамках Немецкого национального павильона, выставочные площади которого в этом году увеличились на треть (общее число участников – 40 компаний).

Международный характер и разнообразие представленной продукции – вот те

составляющие выставки, которые так ценятся специалистами отрасли. 75% посетителей указали, что уже планируют посещение выставки Modern Bakery Moscow в следующем году (данные официального опроса посетителей). Учитывая, что большинство специалистов отрасли (77%) положительно отзывались о новой дате проведения выставки, в следующем году выставка состоится вновь с 23 по 26 апреля. Двадцатая юбилейная выставка пройдет в Павильоне № 2, ЦВК «Экспоцентр».

Актуальная тема «Мороженое и Шоколад» также была хорошо принята профессиональной публикой. Россия считается особенно перспективным рынком для производителей этой продукции. Хотя потребление мороженого и сладостей в России еще уступает показателям Западной Европы, но рынок развивается динамично. Такие компании, как Aasted, Bühler, Chocotech, Duyvis Wiener, Master Martini, Sollich и Zentis впечатлили посетителей широким ассортиментом представленной продукции. Этой теме был посвящен и третий день деловой программы выставки. С успехом проведен семинар на тему «Мороженое и шоколад: вкусно, полезно и прибыльно».

Важным аспектом деловой программы выставки стал обзор последних разработок в области охлаждения и заморозки. Такие

компании, как Dresdner Kühlanlagenbau, Koma, Miwe, Revent, Wachtel и Wiesheu, представили свои инновации в рамках семинара: посетители-специалисты старались успеть занять одно из желанных мест на презентациях компаний. Кроме того, в рамках круглых столов, семинаров и докладов прошли оживленные дискуссии по актуальным проблемам отрасли. Особое внимание в рамках международного форума «Хлеб и здоровье планеты» было уделено роли хлебопекарной промышленности в глобальном контексте.

Золотой спонсор выставки компания Fritsch привезла на выставку новинку – технологическую линию MultiTwist, которая вызвала особый интерес профессиональной публики. Серебряный и бронзовый спонсоры компании Mecatherm и Rondo представили новейшее хлебопекарное оборудование. Стоит отметить, что современные технологии упаковки также привлекли большое внимание.

В целом, посетители и участники Modern Bakery Moscow 2013 интенсивно и плодотворно провели все дни работы выставки, ознакомились с новинками и тенденциями хлебопекарной и кондитерской промышленности, завязали новые деловые контакты и нашли новые пути расширения своего бизнеса в России и СНГ. **К**

MODERN
BAKERY
MOSCOW



Увидимся в 2014 году!

23.-26.04.2014

«СОВРЕМЕННОЕ ХЛЕБОПЕЧЕНИЕ МОСКВА»

20-Я МЕЖДУНАРОДНАЯ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННАЯ
ВЫСТАВКА ДЛЯ ХЛЕБОПЕКАРНОГО И
КОНДИТЕРСКОГО РЫНКА

RUSSIA.
BAKERY AND CONFECTIONERY.
WE KNOW HOW.



OWP Ost-West-Partner GmbH
Ulmenstraße 52f
90443 Nürnberg, Germany
PHONE +49 (0)911 / 50 711-140
FAX +49 (0)911 / 50711-240
info@modernbakery-moscow.com



ООО «ОВК-РУС»
123610 Москва, Россия
ТЕЛ +7 (495) 967 04 61
ФАКС +7 (495) 967 04 62
mb@owc-rus.ru



WWW.MODERNBAKERY-MOSCOW.COM



Профессиональные
решения



Маргарин “СолПро” для слоеных изделий TRANS FREE

Преимущества применения:

- Обладает высокой пластичностью и устойчив к механическим воздействиям
- Не впитывается в тесто, что обеспечивает однородные, разделенные слои готовым изделиям
- Натуральный состав: 90% жировой основы - натуральные масла и их фракции
- Переход на применение этого маргарина без изменения технологии производства
- **Маргарин является продуктом TRANS FREE - отсутствие вредного влияния транс-изомеров жирных кислот на организм человека**

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