

хлебопечение/ кондитерская сфера



Максим Большов:

На сегодняшний день независимая торговля загнана в угол, но я уверен, что будущее все же за специализированными магазинами.

30



Фабрика-кухня

Россияне все сильнее начинают ценить свежие хлебулочные изделия. Свежий хлеб собственного приготовления также становится визитной карточкой ресторанов и гостиниц. Следуя этой тенденции, некоторые предприятия в последнее время специализируются исключительно на продукции для сектора HoReCa.

56

Чего ждать хлебопекам?

Ситуация на российском зерновом рынке сложилась довольно непростая. Из-за засухи и пожаров зерна было собрано значительно меньше, чем это ожидалось. Прогноз по урожаю зерна снижен на треть. Уже сегодня очевидно, что цены на муку за последний месяц выросли. И неизвестно, чего ждать от поставщиков зерна и мукомольных предприятий дальше. Поэтому возникает вполне резонный вопрос: а как же действовать хлебопекам? / стр. 6



СОЮЗОПТТОРГ
ПИЩЕВЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ



Интеллект и вдохновение

Компания «Союзоптторг» предлагает ароматизаторы, структурообразователи, стабилизаторы, яичный белок, яичный желток, красители, подсластители, консерванты, пищевые кислоты, антиоксиданты, усилители вкуса и аромата и многое другое.

Всего 1000 наименований пищевых ингредиентов ведущих мировых производителей.

Осуществляется технологическая поддержка.

СОЮЗОПТТОРГ
СОЮЗОПТТОРГ-МВЦ
СОЮЗОПТТОРГ-УРАЛ
СОЮЗОПТТОРГ-ОМСК
СОЮЗОПТТОРГ-СИБИРЬ
СОЮЗОПТТОРГ-КАЗАНЬ
СОЮЗОПТТОРГ-ЮГ
СОЮЗОПТТОРГ-АЛМАТЫ
СОЮЗОПТТОРГ-ПАВЛОДАР

Санкт-Петербург +7 (812) 327-43-53
Москва +7 (495) 739-90-77
Екатеринбург +7 (343) 372-72-60
Омск +7 (3812) 30-27-80
Новосибирск +7 (383) 220-50-34
Казань +7 (843) 272-64-91
Краснодар +7 (861) 210-36-18
Алматы 8 (727) 379-15-22
Павлодар 8 (718) 232-28-44

e-mail: office@soyuzopttorg.ru
e-mail: office_msk@soyuzopttorg.ru
e-mail: ural@soyuzopttorg.ru
e-mail: omsk@soyuzopttorg.ru
e-mail: siberia@soyuzopttorg.ru
e-mail: kazan@soyuzopttorg.ru
e-mail: ug@soyuzopttorg.ru
e-mail: almaty@soyuzopttorg.ru
e-mail: pv@soyuzopttorg.ru

www.soyuzopttorg.ru



Профессиональные
решения



Жир специального назначения «СолПро» кондитерский для начинок - это профессиональное решение для производства вафельных и кондитерских изделий, для начинок печенья «сэндвич» и конфет.

Высококачественный специализированный растительный жир, полученный путем энзимной перэтерификации.

Функциональные преимущества кондитерского жира «СолПро» для начинок:

- обеспечивает нежный приятный вкус начинке
- отлично аэрируется, тем самым придает начинке дополнительный объем
- быстро кристаллизуется, придавая начинке устойчивую консистенцию
- является структурообразователем пралиновых масс



Холдинг «Солнечные продукты»:
«Жировой комбинат»
«Московский жировой комбинат»
«Новосибирский жировой комбинат»

Саратов +7 8452 459 000
Москва +7 495 777 55 01
Новосибирск +7 383 2110111

специализированные кондитерские жиры и маргарины

www.solpro.ru

Sigep

Ufi
Approved
Event

32-ой Международный
Салон Gelato, кондитерских
изделий и хлебопечения
непромышленного производства

22-26 января 2011 Римини - Италия

График работы: 9.30 - 18.30 - Последний день: 9.30 - 17.00



gambarnini&muti

www.sigep.it

За информацией обращайтесь к: Simonetta Mariani
тел. +39 0541 744521 - факс +39 0541 744772
s.mariani@riminifiera.it

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

Организаторы:

 RiminiFiera
business space



Особое событие

2011 JUNIORES
CAMPIONATO
MONDIALE
PASTICCERIA
PASTRY WORLD CUP

PERFUMAS

содержание

	отрасль	12
Инновации в пользу потребителя		28
	крупным планом	30
		<i>Конкуренция должна быть не за цену, а за качество</i>



6

Так как зерно является стратегически важным для России продуктом, первым на повышение цен на данный вид сырья среагировало государство.

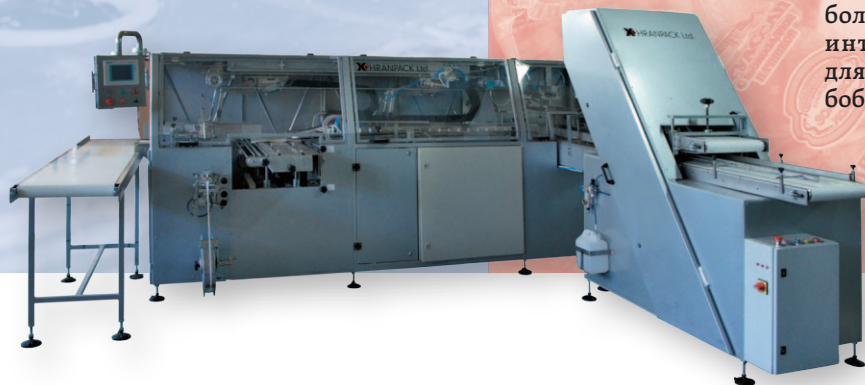
тема номера	Чего ждать хлебопекам?	6	производство <i>/оборудование</i>	Решение комплексных задач хлебопекарной и кондитерской промышленности	38
отрасль <i>/тенденции</i>	Наша задача – оздоровление нации	12		Тепловое оборудование: возможности реальной экономии	40
<i>/события и факты</i>	Кондитеры встретились в Краснодарском крае	18		Тонкий измельчитель wb 2005 FC	39
	Новости	20		Секреты качественной нарезки от ХранПак	44
	Сети запутались	24		Инновационные решения для переработки теста	46
	«Агрорусь» демонстрирует достижения АПК	26		Новая техника и укрупненная команда	48
	Инновации в пользу потребителя	28		Старлайн – гарантия высокой производительности	50
компании <i>/крупным планом</i>	Конкуренция должна быть не за цену, а за качество	30		Совершенствуйся по всем направлениям	52
	События и факты	34		Бюлер: 150 лет на рынке	54
производство <i>/оборудование</i>	Производство сахарного печенья	36			

содержание

производство	36
Показатели качества жиров	56
упаковка	Тенденции развития упаковочного оборудования 74

30

Что такое современное успешное хлебопекарное предприятие? То, которое имеет современные производственные линии, высококвалифицированный персонал и, конечно, выпускает широкий ассортимент качественной продукции. Именно таким является «Хлебный дом».



44

Хлеб, как и человека, все чаще встречают по одежке, точнее по внешнему виду. И его аккуратная упаковка и нарезка являются серьезным конкурентным преимуществом. Поэтому сегодня большинство хлебозаводов интересуется оборудованием для упаковки и нарезки хлебобулочной продукции.

производство <i>/печенья</i>	Фабрика-кухня	56	производство/ <i>ингредиенты</i>	Красиво есть не запретишь	69
<i>/ингредиенты</i>	Показатели качества жиров	60		Начиночные жиры «SolPro»	70
	Продукты «alles gute» – курс на экологичность	62		Новости	73
	Идеальная замена сливочного масла	64	<i>/упаковка</i>	Тенденции развития упаковочного оборудования	74
	Три вкуса осени	66	<i>/советы технолога</i>	Стандарты безопасности	77
	Синергетический эффект науки и производства	68	<i>/клининг</i>	Чистота – залог успеха	78
			консалтинг <i>/вопрос-ответ</i>	Территория права	79

хлебопеченье/ кондитерская сфера

№4 (36) 2010

Информационно-аналитический журнал для специалистов кондитерской и хлебопекарной индустрии

Зарегистрирован в Федеральной службе по надзору за соблюдением законодательства в сфере массовых коммуникаций и охране культурного наследия.

Свидетельство о регистрации
ПИ № 77-18553 от 15 октября 2004 года

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

Издатель:
ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ДОМ «СФЕРА»

Генеральный директор:
Алексей Захаров

Руководитель коммерческого
департамента:
Ольга Паленова
palenova@sfera.fm

Выпускающий редактор:
Елена Максимова
konditer@sfera.fm

Реклама:
Виктория Паленова
v-palen@sfera.fm

Дизайн и верстка:
Дмитрий Зорин
d.zorin@sfera.fm

Корректор,
литературный редактор:
Вероника Нечаева
korektor@sfera.fm

Обложка:
Марьяна Успенская
Журнал распространяется
на территории России
и стран СНГ.
Периодичность – 6 раз в год.

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

Все рекламируемые товары имеют
необходимые лицензии и сертификаты.

Редакция не несет ответственности
за содержание рекламных материалов.

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

Мнение авторов не всегда совпадает
с мнением редакции.

Отпечатано в типографии «ПремиумПресс».
Подписано в печать: 2.09.10.
Тираж: 5000 экз.





Лето закончилось... наконец-то!

Когда-то в школе в начале учебного года мы все писали сочинение на тему: «Как я провел лето». И, ставя точку в конце работы, мы всегда чувствовали какую-то ностальгию. В конце же этого лета многие почувствовали настоящее облегчение, ведь вместе с ним ушла невыносимая жара, которая для многих стала серьезным испытанием.

А для кого это лето было самым тяжелым? Наверное, для аграриев, в число которых вошли и зернопроизводители, потерявшие значительную часть своих посевов, а следовательно и прибыли.

Нет сомнений в том, что производители мучных изделий думают о том, как проблемы с зерном скажутся на их бизнесе. Наша задача – разобраться в этом, поэтому тему номера мы посвятили анализу зернового рынка в сложившейся экономической ситуации.

Все же, несмотря на жару, лето было насыщено событиями: специалисты кондитерской и хлебопекарной отраслей могли посетить различные семинары, форумы и отраслевые выставки. Тем же, кто не смог побывать в эпицентре событий, мы расскажем о самом важном и интересном на страницах журнала.

А также в этом номере мы поговорим о том, насколько важно сотрудничество производителей и науки.

В общем, приятного вам чтения!

Редактор журнала
«Кондитерская сфера/хлебопечение»
Елена Максимова

Автор:



Елена Максимова

Ситуация на российском зерновом рынке сложилась довольно непростая. Из-за засухи и пожаров зерна было собрано значительно меньше, чем это ожидалось. Прогноз по урожаю зерна снижен на треть – до 60-65 млн тонн. В прошлом году в стране было собрано свыше 97 млн тонн зерна.



Чего ждать хлебопекам?

Уже сегодня очевидно, что цены на муку за последний месяц выросли. И неизвестно, чего ждать от поставщиков зерна и мукомольных предприятий дальше.

Поэтому возникает вполне резонный вопрос: а как же действовать хлебопекам?

Реакция властей

Так как зерно является стратегически важным для России продуктом, первым на повышение цен на данный вид сырья среагировало государство. В частности, Минфин пообещал выделить пострадавшим от засухи регионам 20 млрд руб. в форме бюджетных кредитов и 5 млрд руб. в форме дотаций. По итогам уборки урожая и оценки ущерба в регионы будут направлены еще 15 млрд. При этом сельхозпроизводители, которые претендуют на господдержку, обязаны будут страховать свои риски.

Также в качестве вынужденной меры российские власти ввели временный запрет на экспорт зерна: прекратились поставки этой продукции в другие страны. По мнению правительства, эта мера не приведет к потере лидирующих позиций на международном рынке.

Кроме того, антимонопольщики строго контролируют цены на основное стратегическое сырье с целью не допущения искусственного их завышения. В росте цен на зерно власти видят спекулятивную наценку и хотят не допустить сговоров между участниками зернового рынка.

В целом ФАС с августа этого года возбудила уже более 25 дел о нарушении антимонопольного законодательства в связи с установлением хозяйствующими субъектами монополично высоких цен на агропродовольственную продукцию, экономически необоснованными отказами либо уклонением от заключения договоров, экономически согласованными действиями хозяйствующих субъектов, связанными с повышением цен. При этом многие аналитики считают, что причины роста цен объективны.

Власти следят и за тем, чтобы аграрии не придерживались зерно. Так, Президент РФ Дмитрий Медведев в одном из своих выступлений заявил: «Надо сделать так, чтобы зерно двигалось, чтобы мы понимали, какая потребность и где есть и оперативно закрывали эту потребность».

В качестве реакции на повышение цен на зерно премьер-министр РФ Владимир Путин поддержал предложение Федеральной антимонопольной службы о создании в России биржи зерна. «Министерство экономического развития, ваша служба (ФАС), налоговая служба и должны сделать энергичные шаги в направлении создания этой биржи», – заявил премьер на встрече с **руководителем ФАС Игорем Артемьевым** в пятницу.

Артемьев в свою очередь отметил, что создание такой биржи необходимо для уменьшения количества посредников между производителями и потребителями зерна.

Однако некоторые меры, принимаемые государством, являются эффективными, у специалистов зернового рынка вызывают сомнения. Так, специалисты Российского зернового союза сомневаются в необходимости введения запрета на экспорт зерна. По их мнению, решение о временном запрете на экспорт зерна и продуктов его переработки из России застало многих зарубежных партнеров нашей страны врасплох. Фактически на выполнение взятых на себя обязательств по поставке зерна российские экспортеры получили всего

десять дней. А ведь Россия, по словам специалистов РЗС, в течение более чем 10 лет являлась надежным поставщиком зерна на мировой рынок и завоевала прочные позиции. Результаты последних тендеров в странах-импортерах наглядно продемонстрировали преимущества отечественного зерна: почти все тендеры ключевых потребителей были выиграны именно им. Неисполнение уже заключенных контрактов повредит репутации России как надежного поставщика зерновых на мировой рынок.

В то же время **генеральный директор Института конъюнктуры аграрного рынка Дмитрий Рылько**, рассуждая о запрете экспорта, представил свои расчеты зернового баланса России. По мнению эксперта, ресурсы зерна – запасы и урожаи составят 79,5 млн тонн. Минус состоявшийся до запрета экспорт зерна 3 млн тонн. Таким образом, на внутреннее потребление остается не более 77 млн тонн. В среднем, по оценкам экспертов, годовое потребление зерна в России составляет около 75 млн тонн. Другими словами, по мнению эксперта, запрет экспорта зерна – вынужденная мера.

Некоторые эксперты поговаривают даже о том, что в связи с неурожаем Россия может начать импортировать зерно: недаром котировки на зерно на мировых фондовых рынках пошли вверх.

Куда поползут цены?

Безусловно, производителей мучных изделий не может не волновать, что будет с ценами на муку. Попробуем разобраться в этом вопросе.

Как уже говорилось, зерновикам, пострадавшим от засухи, обещали возместить убытки. Однако не стоит забывать, что государству, чтобы оценить потери от засухи каждого отдельно взятого региона, необходимо будет посчитать убытки, а на это уйдет время. У хлеборобов же времени ждать нет: нужно собирать урожай, а для этого необходимы

Так как зерно является стратегически важным для России продуктом, первым на повышение цен на данный вид сырья среагировало государство.

определенные финансовые вложения. И пока можно надеяться только на себя. Поэтому вполне резонным для фермеров решением будет продавать мукомолам запасы зерна прошлого года по выгодной цене. Соответственно и мукомолы будут повышать стоимость своей продукции. К слову, именно так сейчас и происходит. По сравнению с июнем в августе закупочная цена на муку поднялась более чем на 40%. По данным Института конъюнктуры аграрного рынка (ИКАР), с 20 июня по 20 июля пшеничная мука высшего сорта на Алтае подорожала с 6357 до 8283 руб. за тонну. В Центральной России цены на это сырье изменились с 6740 до 9800 руб. за тонну.

Из-за слухов о предстоящем росте цен на муку в некоторых регионах уже подскочило потребление. Так, в Белгороде за неделю с 5 по 18 июля в магазинах продажи муки подскочили на 53%, круп – на 28%, в Рязани – на 63 и 16% соответственно.

При этом мукомольная отрасль России уже не первый год пребывает в состоянии переизбытка производственных мощностей. И хотя в последнее время специалистами отмечается небольшой рост их загрузки, вызванный уходом с рынка многих мельничных предприятий, ситуация остается сложной.

Какой будет динамика цен на зерно, будет ясно только после окончательного сбора урожая.

Эксперты придерживаются разных мнений. Одни утверждают, что как только будет во всех регионах собран урожай этого года, цены на муку несколько упадут и рынок муки стабилизируется. Другие считают, что серьезного снижения цен не предвидится. По их мнению, на некоторое время цены могут еще припасть, но очень незначительно, а потом будут только расти, и этот рост продолжится уже до следующего сезона.

В любом случае очевидно, что основное хлебопекарное сырье будет стоить дороже, чем год назад.

В себестоимости хлеба в среднем затраты на муку составляют около 30%. Поэтому хлебопекам из-за поднятия цен на муку придется повышать стоимость хлеба. И тут главное опасение у производителей вызывает мысль о том, что правительство решит вести политику сдерживания цен. Однако на сегодняшний день власти развеивают это опасение. Еще в начале августа вице-премьер Виктор Зубков заверил производителей, что российские власти не будут сдерживать цены на хлеб и муку в стране, а также замораживать стоимость продуктов первой необходимости. Ведь режим регулирования цен вступает в действие тогда, когда продукты дорожают более чем на 30% в течение 30 дней подряд на территории одного региона.

Власти же успокаивают хлебопеков, говоря о том, что зерна в России достаточ-

Мукомольная отрасль России уже не первый год пребывает в состоянии переизбытка производственных мощностей. И хотя в последнее время специалистами отмечается небольшой рост их загрузки, вызванный уходом с рынка многих мельничных предприятий, ситуация остается сложной.



но. Именно это заявление и стало главным тезисом одного из выступлений **Министра сельского хозяйства Елены Скрынник**. По ее словам, ажиотаж на продовольственных рынках, возникший после небывалой засухи во многих российских регионах, – «это спекуляции, и ничего больше».

Для того чтобы не происходило серьезного повышения цен, зерновики предлагают снизить цены на зерно уменьшением затрат на его перевозку. В этом году предложение доставлять зерно по льготным тарифам из Сибири, которая не сильно пострадала от засухи, в почти лишившиеся урожая страны. Транспортники, безусловно, против работы себе в убыток, однако официального отказа от них не было: они заняли выжидательную позицию.

В страхе остаться без муки

С июля и вплоть до середины августа глобальная сеть пестрила сообщениями о том, что муки на всех может не хватить, и если хлебопеки вот прямо сейчас не озаботятся покупкой основного сырья, им просто не из чего будет печь хлеб! И цены на муку как раз подскочили. Однако специалисты Российского зернового союза утверждают, что паника эта необоснованная. По мнению экспертов РЗС, даже при самом неблагоприятном варианте валового сбора зерна урожая 2010 года, с учетом запасов, которые остались с прошлого года, все внутренние потребности страны в продовольственном и фуражном зерне будут обеспечены в полном объеме.

Более того, специалисты уверяют, что наши ресурсы дают возможность продолжить его экспорт. Конечно, в существенно меньшем объеме, чем в прошлые годы. Ведь для России важно сохранить завоеванные огромными усилиями позиции на мировом агропродовольственном рынке.

При этом аналитики РЗС признают, что ситуация в аграрном секторе сложилась весьма напряженная и грозит большому числу сельхозпроизводителей Черноземья, Поволжья и Южного Урала серьезнейшими финансовыми проблемами. И тем не менее без муки хлебопеки не останутся.

Хлебный бизнес должен быть «хлебным»!

На сегодняшний день в наиболее выгодном положении оказались вертикально интегрированные холдинги, у которых в запасе осталось прошлогоднее зерно: им не приходится переплачивать. Было бы абсурдно предлагать компаниям, особенно малым и средним, занятьсястройкой собственного элеватора, хотя и очевидно, что в сложившейся экономической ситуации хлебопекам необходимо выживать, причем желательнее получая прибыль.

Для того чтобы получать доход от хлебопекарного бизнеса, пекарям, конечно же, придется повышать цены на свою продукцию. В том числе и на социальные сорта хлеба. В ряде регионов России, в частности в республике Башкортостан, Амурской, Иркутской, Кемеровской, Костромской, Московской, Новгородской областях, а также в Москве уже произошел рост отпускных и розничных цен на хлеб. Это объясняется тем, что запасы зерна, приобретенные до ажиотажного роста цен на зерно по низким ценам, закончились, и предприятия приступили к производству муки из «дорогого» сырья.

Однако повышение цен, безусловно, не станет причиной отказа потребителей от основного продукта в их рационе. Тем не менее возможно снижение и без того низкой рентабельности производства социальных сортов хлеба.

Некоторые производители в качестве меры повышения прибыли рассматривают выпуск более дорогостоящих сортов хлеба: их производство имеет гораздо более высокую рентабельность, да и поднятие на них цен будет не так ощутимо для потребителя.

Очень важна для хлебопек и поддержка отраслевых союзов: как правило, власти прислушиваются к их обращениям. Например, в случае если правительство решит все-таки сдерживать цены на хлеб или при сложных отношениях с торговыми точками. Кстати, торговые операторы, в том числе и ритейлеры, возможно, тоже будут увеличивать наценки на поставляемую ими продукцию, и тогда конечная цена для потребителя увеличится в значительной степени (конечно, если сетевики не решат сдерживать ее за счет производителя). Уже в конце августа производители хлеба и хлебобулочных изделий объявили ритейлерам о повышении цен на свою продукцию на 15-20%. По утверждению торговцев, в этой атаке поставщики пускают в ход даже такое ору-

Главный минус сложившейся ситуации в том, что Россия может потерять позиции авторитетного и надежного поставщика зерна на мировом рынке.



Некоторые производители в качестве меры повышения прибыли рассматривают выпуск более дорогостоящих сортов хлеба: их производство имеет гораздо более высокую рентабельность.



INPROD MASH®

19

МЕЖДУНАРОДНАЯ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННАЯ ВЫСТАВКА
ОБОРУДОВАНИЯ И ТЕХНОЛОГИЙ ДЛЯ ПИЩЕВОЙ И
ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ



UPAKOVKA®

11

МЕЖДУНАРОДНАЯ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННАЯ ВЫСТАВКА
ОБОРУДОВАНИЯ И ТЕХНОЛОГИЙ ДЛЯ УПАКОВКИ

14-17 сентября 2010



Тематический раздел: оборудование и технологии для хлебопекарской промышленности

ОРГАНИЗАТОР:  **ACCO**
international
since 1992

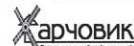
т./ф.: +38 044 456 38 04
e-mail: acco@acco.kiev.ua
www.acco.ua

При поддержке
Министерства аграрной политики Украины

Информационная поддержка:



мясная сфера



мороженое/
молочная сфера

Место проведения:

Украина, Киев, Броварской проспект, 15, Международный Выставочный Центр





Для того чтобы получать доход от хлебопекарного бизнеса, пекарям, конечно же, придется повышать цены на свою продукцию. В том числе и на социальные сорта хлеба.

жие, как придерживание товара. В свою очередь, торговля старается держать оборону. Некоторые сетевики идут на крайние меры – вплоть до разрыва отношений с поставщиками.

Можно предположить, что в таких условиях у магазинов фирменной торговли появляется отличный шанс укрепить свои позиции и увеличить продажи. Используя собственную

логистику и не связывая себя обязательствами с сетями, производители смогут существенно облегчить себе жизнь. К тому же магазины фирменной торговли у потребителя чаще всего ассоциируются с продажей свежей продукции. Для такого товара как хлеб это особенно актуально. Тем более если цены в гипермаркетах не будут существенно ниже.

Еще один путь увеличения прибыли – освоение технологий замороженного хлеба. Безусловно, придется докупать дополнительное оборудование, но при грамотном подходе затраты будут сравнительно небольшими и оправдают себя. Замороженный хлеб имеет более длительный срок годности, чем обычный, поэтому риски возврата продукции минимальны. Продавать этот хлеб можно как в собственных магазинах, так и по другим торговым точкам, где есть возможность допекания, в кафе или гостиницах.

В заключении хочется подытожить сказанное. Во-первых, серьезных причин для паники у производителей мучных изделий нет: если цены на муку будут явно завышаться, государство примет меры по их сдерживанию. Серьезного же дефицита сырья пока тоже не наблюдается – и это с учетом того, что еще нет окончательных подсчетов по сбору урожая. Главный минус сложившейся ситуации в том, что Россия может потерять позиции авторитетного и надежно поставщика зерна на мировом рынке. Тем не менее наши производители без муки не останутся.

Остается только пожелать хлебопекам достойно пережить эту непростую ситуацию и найти пути повышения эффективности бизнеса. **КС**

Российские зерновики инициируют соглашение с мукомолами и хлебопеками о ценообразовании

Национальный союз зернопроизводителей (НСЗ) выступил с инициативой о подписании соглашения о ценообразовании на хлеб между НСЗ, Российским союзом пекарей и Российским союзом мукомольных и крупяных предприятий, сообщил глава НСЗ Павел Скурихин.

«Для себя мы считаем это соглашением о минимальном уровне цен на зерно. Мукомолы же и пекари решили для себя, что речь идет о максимальном уровне цен на зерно. Разрыв в ожиданиях со стороны производителей и потребителей зерна составляет 1,5-2 тыс. руб. за тонну», – сказал глава НСЗ, добавив, что подходы к регулированию цены на хлеб и муку в России необходимо выработать в течение 2 месяцев.

Он отметил, что пока взаимопонимания в этом вопросе не достигнуто. «При диапазоне ожидания в 2 тыс. руб. за тонну нам предстоит договориться и сблизить позиции. Я не думаю, что все настолько безнадежно, но противоречия тоже есть. Производители муки должны понять и принять, что цены на зерно в ближайшие 2-3 года точно будут расти», – сказал Павел Скурихин.

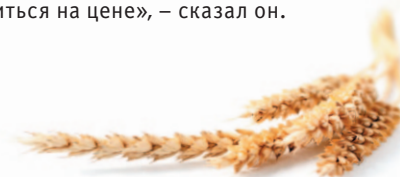


По его мнению, на сегодняшний день в России нет основания для резкого скачка цен на муку и хлеб.

По словам главы НСЗ, помимо рыночного ресурса в регулировании цен на хлеб и муку будет применяться и административный, в частности недавно вступивший в силу в полном объеме Закон «О торговле».

«По закону о торговле, если цены на продукты первой необходимости повышаются более чем на 30% в течение месяца, ФАС имеет право их заморозить и разобрать в ситуации. Еще один ресурс влияния – это интервенционный фонд. Государство при необходимости сможет обеспечить зерном пострадавшие регионы. По оценкам Союза мукомолов, в России используется около 18 млн тонн зерна для производства хлеба. Сегодня уже собрано более 20 млн тонн продовольственной пшеницы. Эффективно, учитывая, что экспорт приостановлен, это зерно из страны никуда не денется. Основной дефицит будет по фуражному зерну и по семенному фонду, что не должно отразиться на цене», – сказал он.

Информкондитер



Посетите нас

MODERN
BAKERY

Москва
11.-14.10.2010

Павильон 3
Стенд 3.D.2

Безграничный соблазн



SOLLFORMAT®

совершенная система формования пралиновых
и батончиковых изделий.

надёжно · качественно · рентабельно

SOLLICH



SOLLICH KG · фирма специализирующаяся
в области шоколадных и кондитерских изделий
D-32102 Bad Salzflufen · Germany
тел.: ++49 5222 950-0 · факс: ++49 5222 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 9 61 20-61 · факс: ++7 495 9 61 20-71
E-Mail info@ohlert.ru · www.ohlert.com

Беседовала:



Елена Максимова

Гость:

**Г. О. Магомедов,**

профессор, заведующий кафедрой технологии хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства Воронежской государственной технологической академии

Газибег Магомедов:

Наша задача – оздоровление нации

Есть такая поговорка: человек является тем, что он ест. И если с этой точки зрения смотреть на пищевую отрасль, то очевидно, что, работая в сфере производства продуктов питания, очень важно осознавать свою ответственность перед потребителем. Но это все в теории. А как на самом деле обстоят дела у производителей с чувством ответственности перед покупателями? Об этом и многом другом нам рассказывает заведующий кафедрой технологии хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства ВГТА Г. О. Магомедов.

– Газибег Омарович, как вам кажется, каковы факторы успешной работы современного кондитерского и хлебопекарного предприятия?

– В первую очередь, очень важна готовность компаний инвестировать в свое производство, чтобы выйти на мировой уровень по автоматизации, применению самых передовых технологий. Без инвестиций предприятия не смогут реализовывать новейшие технологические приемы и выпускать кондитерскую продукцию широкого ассортимента. Также важно, чтобы были специалисты, подготовленные настолько, чтобы реализовать новейшие технологии в производстве. Можно с уверенностью сказать, что в нашей стране такие кадры есть. При этом радуется, что предприятия кондитерской отрасли сегодня активно сотрудничают с наукой, изготовителями оборудования и ингредиентов, потребителями.

Все это говорит о том, что есть хорошая отработанная система, которая может работать и разрабатывать новейшие технологии для реализации в промышленности.

Российские производители ингредиентов для кондитерской промышленности инвестируют в построение крупных заводов, что говорит о востребованности их продукции.

Еще одним слагаемым успеха является работа службы маркетинга кондитер-



ских предприятий, которая показывает, в каком направлении надо сегодня развивать кондитерскую отрасль, какие продукты являются востребованными. То есть вся система, отработанная для того, чтобы могли внедряться и реализовываться инновационные технологии.

– То есть, на Ваш взгляд, главное – профессионализм на всех уровнях?

– Да, это главное. Но нужны еще и инвестиции, источники которых могут быть разные. Или государство, или частный капитал, или зарубежные вло-

жения. Наука и производство готовы к сотрудничеству для повышения эффективности бизнеса.

– Как вам кажется, можно ли сказать, что российские производители более консервативны, чем зарубежные?

– Я бы сказал, что зарубежные кондитеры и хлебопеки более консервативны. Они более специализированно работают в каком-либо узком ассортименте. Российский же потребитель любит многообразие. Это означает, что ассортимент кондитерских изделий наших компаний представлен несколькими тысячами наименований. А зарубежный в таком объеме не представлен. Возьмем, к примеру, крупных производителей типа «Марса» или «Сникерса». Они считают, что надо работать в узком ассортименте. Наши же кондитеры очень часто работают со 100 и более позициями. Наш покупатель берет «почуть-чуть»: и зефир, и мармелад, и карамель, и шоколад, и печенье и т. д. Отсюда – более широкий ассортимент выпускаемой продукции.

– Получается, все дело в принципиально разном менталитете?

– Безусловно. Западные люди, например, не понимают наших застолий с обильной едой и выпивкой.

– Сейчас все больше потребителей ориентируются на здоровое питание. А кондитерская продукция к данному сегменту в большинстве своем не относится. Не грозит ли вашим коллегам кризис отрасли?

– Не грозит. Традиционно кондитерская продукция – это десерт, поэтому сколько бы чего мы ни съели – нам обя-

Международная профессиональная выставка
продуктов питания и напитков

Гастроном 2011

www.gastronom-expo.ru

08-10 февраля 2011
Москва
МВЦ “Крокус Экспо”

Организаторы

 **КРОКУС ЭКСПО**
Международный выставочный центр

 **FOREXPO LTD**TM
ВЫСТАВКИ И КОНФЕРЕНЦИИ

Совместно с

NOVEX
The event management company

Информационный спонсор

 **сфера**
издательский дом

зательно надо закончить трапезу сладким лакомством. И именно поэтому одна из задач, которую должны решать кондитеры – создание функциональных кондитерских изделий, не меняя органолептику. Обогащая микронутриентами свою продукцию, производители сладостей выполняют важнейшую функцию – оздоровление нации.

– Что можно сказать о производителях ингредиентов? Можно ли выделить наиболее перспективные направления?

– Я бы отметил отдельно жировую промышленность. Функции, которые выполняет жир, очень важны. Он является структурообразователем. Жировая промышленность имеет уникальные перспективы. Современные технологии

в них предприятиях таких отделов нет. Следовательно, для технологической службы становится дополнительной деятельностью в нерабочее время разработка и внедрение инноваций. Это накладывает серьезную нагрузку и на работника, и на производителя.

Производитель может не задумываться о смене ассортимента только до тех пор, пока его продукцию покупают. Когда продажи падают, приходится начинать работу по внедрению инноваций, разработке новых видов продукции.

– А потребители готовы принимать и пробовать инновационные продукты?

– Да, готовы. Россияне, в отличие от зарубежных потребителей, более охотно принимают новинки.



Сколько бы чего мы ни съели, нам обязательно надо закончить трапезу сладким лакомством. И именно поэтому одна из задач, которую должны решать кондитеры – создание функциональных кондитерских изделий.

позволяют создавать жиры, которые могут обладать необходимыми производительно свойствами.

– И все же, несмотря на современные возможности введения инноваций, многие производители продолжают работать по накатанной. С чем, на Ваш взгляд, это связано?

– Любая новинка требует определенных вложений: отработка нового продукта и т. д. И если в крупных компаниях существуют специальные научные отделы, в которых специалисты занимаются разработкой, отработкой и внедрением, то в малых компаниях и на сред-

– С чем, на Ваш взгляд, это связано?

– Европейский потребитель более воспитан, чем наш. И воспитан он своим производителем.

Поэтому зарубежные покупатели очень рациональны. Они требуют, чтобы на упаковке обязательно были написаны не только такие стандартные показатели как калорийность, состав белков и углеводов, но также состав микро- и макроэлементов и рекомендации, для каких состояний здоровья употреблять то или другое. Он обязательно будет смотреть на все эти нюансы. Затем уже он смотрит на органолептику. И в последнюю очередь – на цену. Такой

подход к выбору продукции может себе позволить только относительно состоятельный покупатель. Для нашего же общества, особенно для пенсионеров, цена является самым важным фактором.

– А на что, кроме цены, обращает внимание российский потребитель?

– Мы, как и дети, любим все блестящее и красивое. Поэтому нашему потребителю очень важна привлекательность упаковки. Но сейчас идет воспитание российского покупателя. За последние несколько лет наши люди стали более грамотными, благодаря телепередачам и информации из других каналов, и они уже начинают обращать внимание на качество и полезные свойства продукта. Для них важно соотношение цены и качества: если они видят, что стоимость двух продуктов разная, и они могут позволить себе тот, что дороже, то они не возьмут более дешевый, а сначала изучат состав обоих продуктов, и если тот, что дороже, окажется лучше – сделают выбор в его пользу. Поэтому изготовителям кондитерских изделий необходимо учитывать при разработке себестоимость, полезность и дизайн.

– И все же, какой критерий выбора товара в России на сегодняшний день является приоритетным?

– В первую очередь, россияне будут покупать дешевое, потом – полезное. На состав особенно пристальное внимание обращают люди, которым по медицинским показателям нельзя, например, употреблять продукты с высоким содержанием сахара. На мой взгляд, покупатели ждут того, что мы разработаем продукт, который бы спас его от всех болезней. Это должен быть продукт, обогащенный комплексом полезных веществ. И безусловно, он должен быть вкусным.

– Получается, потребители ждут инноваций, у науки и производства есть возможности и желание совместно заниматься их разработкой. А насколько серьезно государство поддерживает инновационные проекты?

– Президент неоднократно говорил о программах здорового питания. Мы знаем, что здоровье и долголетие нации почти на 80% зависит от образа жизни и питания. Соответственно, если мы будем правильно питаться, мы сможем предупредить болезни. Поддержка государства осуществляется в виде грантов в областях переработки и пищевого

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

АГРО

www.agroprod mash-expo.ru

П Р Д

ПЕРВЕНСТВО
В ИННОВАЦИЯХ

11—15
ОКТАБРЯ 2010

МАШ

Центральный выставочный комплекс
«Экспоцентр»
Москва, Россия



Ufi
Approved
Event



ТПП РФ
ФЕДЕРАЦИЯ



 **ЭКСПОЦЕНТР**
МЕЖДУНАРОДНЫЕ ВЫСТАВКИ И КОНГРЕССЫ
МОСКВА

Организатор:
ЗАО «Экспоцентр»
При содействии:
Министерства сельского хозяйства РФ
Под патронатом:
ТПП РФ
Правительства Москвы

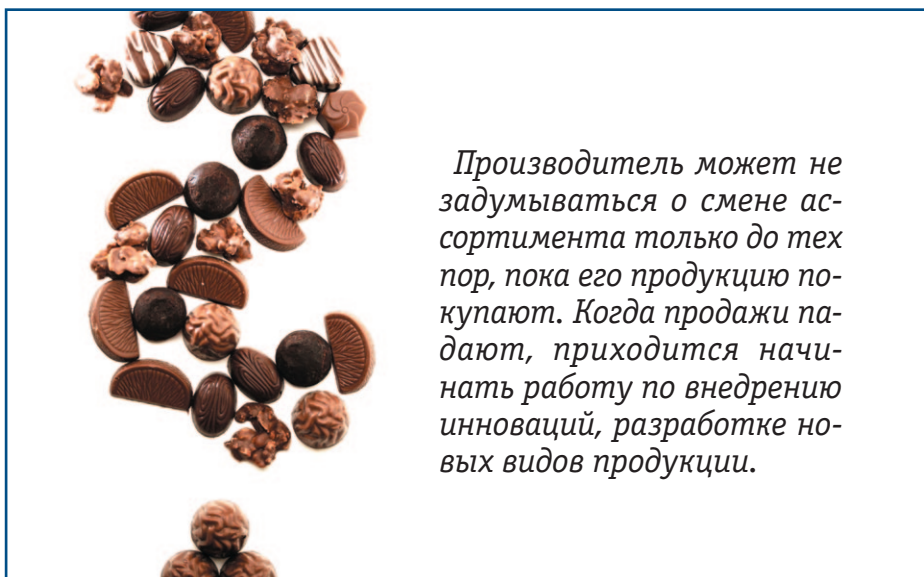
производства. Таким образом финансируются и поддерживается производство и наука. Однако же какой-либо фиксированной и постоянной поддержки нет. Вопрос о распределении инвестиций является довольно болезненным. В России очень много проблем, много нерешенных вопросов.

– А сильно ли отличаются региональные потребители от потребителей мегаполисов?

– Сегодня настолько хорошо работают поставщики, что продукция, представленная в Москве, представлена во всех регионах России. Конечно, есть регионы, где менее развита инфраструктура. А в некоторых областях развито собственное кондитерское производство, и поэтому столичные поставщики там оказываются не такими востребованными.

– А какие регионы России являются более, а какие менее продвинутыми в плане инноваций?

– Говоря о регионах, необходимо понимать, что очень многое зависит от администрации области. Там, где работает грамотный специалист-хозяйственник, промышленность, в том числе и пищевая, будет работать стабильно. Например, возьмем Воронежскую область. Там у власти опытный руководитель, поэтому регион довольно развитый. И производители Воронежской области активно сотрудничают с представителями на-



Производитель может не задумываться о смене ассортимента только до тех пор, пока его продукцию покупают. Когда продажи падают, приходится начинать работу по внедрению инноваций, разработке новых видов продукции.

уки. Последние активно участвуют во всех производственных процессах, совместно находятся решения проблемных вопросов.

– А что можно сказать о сегментах рынка? В которых из них инновации развиваются наиболее активно, а в каких наименее?

– Наиболее активным считается развитие шоколадного производства. Там наиболее дорогостоящее оборудование, технологии. Кто может позволить себе иметь такое производство? Естественно, крупные кондитерские фабрики, сотрудничающие с крупными инвесторами, которые и организуют это производство, внедряя в него все современные инновации. Они применяют современные технологии, современные автоматические системы.

– А как быть маленьким компаниям, которые тоже хотят получать прибыль?

– Маленькие компании, как правило, четко знают, на каком этапе технологического процесса им надо формировать свое производство. Чаще всего для них более выгодно заказывать полуфабрикат продукта, и основная их операция – смешивать и продавать. Однако многие малые предприятия успешно применяют универсальные малогабаритные автоматы, которые осуществляют процессы смешивания и формования.

– Какие все же основные задачи должны решать производители кондитерских и хлебобулочных изделий?

– На нас выпала великая роль кормить человека. Причем кормить так, чтобы он был еще и здоров. Ведь, повторюсь, оздоровление нации является одной из важнейших задач. Важно объяснить потребителю, что, питаясь функционально, он уберет себя от многих проблем со здоровьем.

Здесь очень важна роль СМИ. Они должны разъяснять потребителю, что такое функциональные продукты. Родители, например, хотят сделать своих детей здоровыми с самого рождения, а потому информация о пользе продуктов должна начинаться с изданий для детей.

– Как вам кажется, достаточно ли жесткие требования современных российских стандартов качества и безопасности?

– На сегодняшний день есть основные критерии, по которым продукт допускается на полки. Это органолептика и показатели безопасности. На мой взгляд, стоит ввести еще один показатель – функциональность продукта, его лечебно-профилактическое назначение. Чтобы разрабатывать просто продукты, не несущие в себе полезных свойств, было запрещено законом. При этом задача науки – разрабатывать технологии, которые бы одновременно удешевляли себестоимость продукта и делали бы его полезным.

Мы многое перенимаем у запада. Я надеюсь, что в скором времени мы перейдем у них еще одну полезную привычку – трепетное отношение к своему здоровью. **КС**



Для нашего общества цена является самым важным фактором.

Sigep

Ufi
Approved
Event

32-ой Международный
Салон Gelato, кондитерских
изделий и хлебопечения
непромышленного производства

22-26 января 2011 Римини - Италия

График работы: 9.30 - 18.30 - Последний день: 9.30 - 17.00



gambarni&muti

www.sigep.it

За информацией обращайтесь к: Simonetta Mariani тел. +39 0541 744521 - факс +39 0541 744772 s.mariani@riminifiera.it

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

Организаторы:

 RiminiFiera
business space

Особое событие


SIGEP BREAD CUP
5th International Bakery Contest

Компания: «Эфко»

Кондитеры встретились в Краснодарском крае

В новом морском порту Тамань 2-4 июня прошел научно-практический семинар «Тенденции и инновации в производстве кондитерских изделий». Мероприятие, организованное Научно-исследовательским институтом кондитерской промышленности, Воронежской государственной технологической академией и компанией «ЭФКО», посетили представители различных отраслевых структур: ведущие производители кондитерской продукции и сопутствующих производств, научные сотрудники, представители СМИ.



В рамках семинара обсуждались современное состояние нормативно-технической базы, проблемы и перспективы развития кондитерской отрасли, международные системы менеджмента качества, инновационные технологии производства кондитерских изделий, актуальные разработки специализированных жиров для кондитерской промышленности.

Вышеперечисленные темы осветили в своих выступлениях

Л. Е. Скокан – заместитель директора по научной работе ГНУ НИИ КП, д. т. н.;

Л. И. Рысева – заведующая лабораторией производства шоколадных конфет ГНУ НИИ КП, к. т. н.;

Г. О. Магомедов – профессор, заведующий кафедрой технологии хлебопе-

карного, макаронного и кондитерского производства ВГТА, д. т. н.;

А. В. Виноградов – главный эксперт ООО «Тест-С-Петербург»;

М. В. Звягинцева – заместитель директора по продукту масложирового дивизиона компании «ЭФКО»;

Е. А. Яковлев – менеджер по оказанию технологического сервиса компании «ЭФКО», к. т. н.;

Т. Н. Мирошникова – начальник бюро по оказанию технологического сервиса компании «ЭФКО», к. т. н.;

Л. М. Мазалова – начальник отдела разработок и продвижения специализированных жиров компании «ЭФКО»

и другие специалисты.

Доктор технических наук Людмила Скокан осветила в своем выступлении современное состояние нормативной документации, перечислив основные требования, предъявляемые к кондитерским изделиям, и довольно подробно остановилась на формах подтверждения соответствия качества продукции.

Доклад кандидата технических наук Ларисы Рысейвой был посвящен требованиям к качественным характеристикам шоколадной и кондитерской глазури. Она представила классификацию глазури для кондитерских изделий и обозначила, по каким критериям различаются шоколадная и кондитерская глазури, перечислила основные виды глазури.

- **Шоколадная глазурь** должна содержать не менее 25% общего сухого остатка какао-продуктов, в том числе не менее 12% масла какао.
- **Молочная шоколадная глазурь** – полуфабрикат, в состав которого входит не менее 15% общего сухого остатка какао, не менее 5% масла какао, не менее 12% сухих веществ молока и/или продуктов его переработки, не менее 2,5% молочного жира.
- **Белая шоколадная глазурь** должна содержать не менее 10% масла какао, не менее 14% сухих веществ молока и/или продуктов его переработки, в том числе не менее 2,5% молочного жира.
- **Кондитерская глазурь** – продукт, состоящий из сахара, какао-продуктов и жира – заменителя масла какао лауринового или нелауринового типов.



Заведующая лабораторией производства шоколадных конфет высказала экспертное мнение по основным требованиям к жирам, которые используются для производства глазури.

Г. О. Магомедов в своем выступлении рассказывал об инновациях в кондитерской отрасли, о том, как сделать производство сладостей более дешевым, а сами изделия – функциональными. В ходе его выступления участники семинара посмотрели фильм об инновационных технологиях производства мармелада и увидели сам конечный продукт.

А. В. Виноградов сообщил слушателям об оценке и совершенствовании систем менеджмента по модели IQNet 9004.



М. В. Звягинцева в своем докладе затронула тему производства кондитерских изделий в России и раскрыла основные тенденции развития кондитерской отрасли, среди которых она назвала

- здоровое питание;
- детское питание;
- продукцию «премиум»-класса;
- повышение экономической эффективности продукции среднего и дешевого сегментов.

Специалисты компании «ЭФКО» рассказали о перспективах российской масложировой отрасли, об актуальных тенденциях и инновациях в ее развитии, о преимуществах продуктов, предлагаемых компанией для производства кондитерских изделий.

Участники семинара посетили производственную площадку ООО «Пищевые Ингредиенты», где была организована дегустация кондитерской продукции, а специалисты отрасли в режиме онлайн проводили консультации по интересующим производителей вопросам.

Прошедший семинар отличался широкой представленностью не только рос-

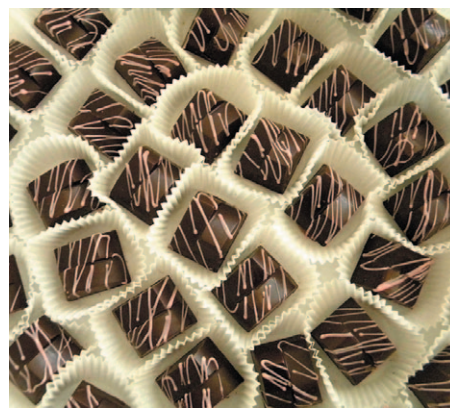
сийских исследовательских институтов, вузовской науки, но и профильных союзов стран СНГ. В мероприятии приняла участие вице-президент Союза товаропроизводителей пищевой и перерабатывающей промышленности Казахстана Н. С. Безрукова.

«Подобные семинары очень важны для отрасли, потому что они объединяют производителей кондитерских изделий и производителей основного сырья и полуфабрикатов для их производства, – комментирует Л. Е. Скокан. – На таких мероприятиях при непосредственном общении можно обсудить вопросы, касающиеся улучшения качества, современных методов контроля, совершенствования рецептур, можно услышать пожелания, рассмотреть проблемы общих методических разработок».

«Сложно даже сказать, что еще следовало бы добавить или изменить в программе прошедшего мероприятия – настолько он богат и содержателен, – делится впечатлениями А. В. Виноградов. – Мне, как эксперту по сертификации систем менеджмента, было особенно интересно увидеть, как компания «ЭФКО», с которой мы сотрудничаем на протяжении многих лет, выстраивает коммуникации со своими клиентами и партнерами за рамками производственной деятельности, за рамками аудита. Это усилило приятные впечатления и о самой компании, и о мероприятии в целом».

Высокий уровень организации и интересную тематику семинара отметили все участники мероприятия.

«Безусловно, эффект от проведения такого семинара моментально не почувствуется в силу специфичности кондитерского сообщества, – дополняет Л. И. Рысева. – Предприятиям кондитерской отрасли нужно постоянно подтверждать высокое качество продукции и предлагать усовершенствованные рецептуры.



Мне понравился уровень организации, уровень подачи материала и его ценность. Семинары «ЭФКО» при регулярном проведении могут стать эффективной формой работы с кондитерскими предприятиями».

«В рамках таманского семинара получился конструктивный рабочий диалог, – констатирует Г. О. Магомедов. – Уверен, что подобные мероприятия с привлечением и вузовской науки, и исследовательских институтов, и производителей способствуют решению ряда важнейших задач отрасли. Прошедший семинар вдохновил на дальнейшие разработки, на внедрение новых идей».

«Несмотря на то что с компанией «ЭФКО» мы сотрудничаем много лет, я впервые принимаю участие в их семинаре, – рассказывает Н. С. Безрукова. – Для нас очень важно, что такое крупное российское предприятие входит в наш Союз. Мы нацелены на развитие партнерских отношений с компанией, особенно в связи с созданием единого экономического пространства (ЕЭП) в рамках Таможенного союза России, Беларуси и Казахстана».

Занимательной и познавательной была и культурная программа семинара. Участники познакомились с кубанскими обычаями и традициями, посетили уникальный природный объект – грязевой вулкан Тиздар, считающийся одной из главных достопримечательностей Тамани.

По словам М. В. Звягинцевой, прошедшее мероприятие выявило активный интерес кондитеров к расширенным семинарам. Объединив науку и производство на одной коммуникационной площадке, удалось обсудить многие актуальные и проблемные вопросы отрасли, касающиеся нормативной базы, безопасности и качества кондитерских изделий, а также наметить планы для дальнейшей работы. **КС**

Шоколад потребляет 82% россиян

В России до 82% населения потребляют шоколад. Самыми популярными являются развесные шоколадные конфеты во всем их многообразии, затем шоколадные плитки и конфеты в коробках.

Отдельно выделяется продукция класса «люкс», которую можно приобрести только в шоколадных магазинах-бутиках. Практически все шоколадные бутики на территории России находятся в городах-миллионниках, причем основная их часть – в Москве и Санкт-Петербурге.

По оценке Global Reach Consulting, объем продаж шоколадных изделий в 2009 году вырос в стоимостном выражении на 14%.



За первый квартал 2010 года кондитерских изделий было продано на 15% больше, чем за аналогичный период в 2009 году. Среди регионов России наибольший вес в структуре продаж в стоимостном выражении имеет Москва.

Рынок кондитерских изделий в России по-прежнему сохраняет потенциал для роста. Уровень потребления шоколада на человека в России отстает от аналогичного европейского показателя в 2-3 раза, кроме того, даже в кризис потребители стараются не отказывать себе в кондитерских изделиях и шоколаде. Оценить эффективность и привлекательность бизнес-проектов в данной области позволит типовой бизнес-план шоколадного бутика, разработанный специалистами компании Global Reach Consulting.

РБК

Администрация Петербурга инвестирует 200 млн руб. в производство социальных сортов хлеба

Администрация Санкт-Петербурга хочет стать крупнейшим игроком на хлебном рынке города. В 2011 году Смольный планирует вложить 200 млн руб. в строительство, покупку или аренду хлебозавода.

В администрации считают, что проект поможет сдерживать рост цен на социальные сорта хлеба

и удовлетворит потребность жителей города в хлебе на 20%. Эксперты рынка сомневаются в экономической целесообразности задуманного.



Как заявил вчера журналистам **глава комитета экономического развития, промышленности политики и торговли (КЭРППТ) администрации Санкт-Петербурга Евгений Елин**, в бюджете города на 2011 год планируется зарезервировать 200 млн руб. под аренду, приобретение существующих или строительство новых хлебобулочных мощностей для производства так называемых социальных сортов хлеба (батон «Нарезной» и ржаной хлеб). По плану новое предприятие будет производить 40-45 тонн продукции в сутки и может занять около 20% рынка города. В администрации считают, что создание госпредприятия позволит снизить себестоимость продукции, однако за счет чего именно – пока не совсем ясно.



Ранее городские власти регулировали рынок за счет предоставления хлебозаводам муки для изготовления хлеба по льготным ценам из резервов ГУП «Продовольственный фонд Санкт-Петербурга». По словам **исполнительного директора «Хлебного дома» Максима Большова**, небольшие объемы муки из фонда по-прежнему поступают. Выдвигать свои версии о возможных причинах столь резкого изменения хлебной политики Смольного ни в «Хлебном доме», ни в «Караване» не захотели, равно как и давать прогнозы относительно перспектив нового проекта.

По мнению **Андрея Генова, руководителя хлебопекарного дивизиона «Стойленской нивы»**, сложившаяся на рынке ситуация требует не ввода новых объектов, а стимулирования конкуренции в производстве качественного социального продукта. С ним солидарен и **президент Московской гильдии пекарей и кондитеров Юрий Кацнельсон**, который назвал предложение

КЭРППТ «экономически безграмотной и вредной инициативой». На взгляд производителей, экономическая целесообразность завода, специализирующегося только на социальных сортах хлеба, крайне низка. «Основная часть прибыли хлебопек формируется от продаж высокомаржинальной продукции – мелкочтуных (слоек, булок, сушек и т. д.) и кондитерских изделий. Производство формового хлеба – это в большей степени социальная нагрузка. Большинство наших заводов было построено давно, на момент их приобретения они уже располагали большими производственными мощностями по изготовлению такого хлеба», – объяснил господин Генов.

Глава управления ФАС по Санкт-Петербургу Олег Коломийченко рассказал, что проект видится ему возвратом к социалистической системе в отдельно взятом регионе: «в городе и так избыточное количество мощностей для производства хлеба. Государство не должно создавать конкуренцию частным компаниям». По его словам, в случае если поставка муки на госпредприятие будет иметь нерыночный механизм ценообразования, это может стать поводом для обращения других участников рынка с требованием провести проверку на предмет нарушения закона «О защите конкуренции».

«КоммерсантЪ»

Московские хлебозаводы подозреваются в ценовом сговоре

Управление Федеральной антимонопольной службы по Москве возбудило дело в отношении шести московских хлебозаводов, подозревая их в согласованном повышении цен на хлеб на 10-20%.

В пресс-службе ведомства сообщают, что в нарушении ст. 11 закона «О защите конкуренции» подозреваются ЗАО «Хлебокомбинат ПЕКО», ОАО «КБК Черемушки», ОАО «Хлебокомбинат Пролетарец», ФГУП «Хлебзавод №9», ОАО «БКК Серебряный бор» и ЗАО «Щелковохлеб».



До этого московское управление ФАС уже объявляло о возбуждении дела по факту повышения цен на хлеб в отношении трех хлебокомбинатов – №28, 24 и 22. Дело было начато в ходе мониторинга цен на социально значимые товары «в связи с обострившейся си-

туацией на рынке хлебобулочных изделий». «Продолжившаяся проверка выявила ряд хозяйствующих субъектов, в чьих действиях усматриваются аналогичные признаки нарушений законодательства», – сообщили в УФАС. Согласно данным антимонопольного ведомства, с 16 августа хлебокомбинат «Пролетарец» повысил отпускную цену на пшеничный и ржаной хлеб на 20%. На пшеничный хлеб цена выросла с 21,18 руб. за 1 кг до 25,42 руб., на ржаной – с 18,31 руб. до 21,97 руб. Другие фигуранты дела «синхронно» повысили цены на хлебобулочные изделия также на 10-20%, – утверждает в сообщении. Как отмечает УФАС, с июля 2010 года отпускная цена на реализуемый заводами пшеничный и ржаной хлеб находится на одном уровне.

ИА «Финмаркет»



Предложение какао-сырья на российском рынке сократилось на 21,5%

Родина какао – Центральная Америка, однако сейчас основные производственные мощности переместились в Западную Африку.

Суммарный объем производства какао-бобов стран данного региона составляет более 70% от мирового. Главным экспортером какао-бобов в мире является Кот-д'Ивуар. Также эта страна экспортирует значительное количество какао-масла, какао-порошка и какао тертого.

Согласно маркетинговому исследованию мирового и российского рынка какао, проведенному компанией GLOBAL REACH CONSULTING, объем предложения какао-сырья на российском рынке в 2009 году сократился на 21,5%. Спад предложения какао-сырья является отражением ситуации на мировом рынке – дефицит какао-сырья, сильный скачок цен, нестабильная политическая ситуация в стране – крупнейшем производителе какао-бобов.

В большей степени спад предложения на рынке затронул сегмент какао-бобов. В натуральном выражении он сократился на 21,5%. Предложение какао-пасты сократилось на 19,9%, спад предложения какао-масла составил 4,9%, какао-порошка – 7,8%. В 2009-2010 маркетинговом году (октябрь-сентябрь) в мире ожидается дефицит какао-



13-я МОСКОВСКАЯ МЕЖДУНАРОДНАЯ ВЫСТАВКА
**ПИЩЕВЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ
 ДОБАВКИ И ПРЯНОСТИ**

Теперь на ВВЦ!



23 –26 Ноября 2010
 Россия, Москва, ВВЦ

technofood 
 MOSCOW • 2010

5-ый СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЙ РАЗДЕЛ
**ОБОРУДОВАНИЯ, УПАКОВКИ И ТЕХНОЛОГИЙ
 ДЛЯ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

Организатор:



ITE LLC Moscow
 Тел.: +7 (495) 935 7350
 Факс: +7 (495) 935 7351
 ingredients@ite-expo.ru

ITE Group Plc
 Тел.: +44 207 596 5188
 Факс: +44 207 596 5113
 agil.karimov@ite-exhibitions.com

бобов, а потребление вновь будет сконцентрировано в развитых странах и увеличится на 2,2%.

РБК



Инфляция увеличится на 2% из-за роста цен на зерно?

Рост цен на зерно может увеличить инфляцию на 1,5-2% к текущему уровню.

Об этом рассказал на пресс-конференции президент Российского зернового союза Аркадий Злочевский, сообщает пресс-служба РЗС. По словам эксперта, инфляционные процессы может подстегнуть рост цен на животноводческую продукцию, поскольку в основном дорожают фуражные культуры. Также А. Злочевский отметил, что текущий рост цен отражается, прежде всего, на себестоимости животноводческой продукции.

Агентство АгроФакт

В Ростовской области самый дешевый хлеб

По поручению ФАС России, Ростовское УФАС России усилило контроль за ситуацией на агропродовольственном рынке области, сообщает пресс-служба ведомства.

С целью выявления фактов необоснованного роста цен на этих рынках управление провело мониторинг социально значимой группы продовольственных товаров: молока, хлеба из муки первого сорта, муки и зерна.

«Увеличения хлебозаводами отпускных цен на хлеб не выявлено. Более того, цена на хлеб пшеничный в Ростовской области самая низкая в ЮФО – 19 рублей за килограмм, в то время как, например, в Калмыкии она



составила 52 рубля, а в Волгограде почти 40 рублей», – подчеркивается в сообщении.

Отпускные цены на пшеницу и муку высшего и первого сортов по-

высились за последние два месяца на 44% и 17-20% соответственно. Обоснованность роста цен на этих рынках проверяется специалистами Ростовского УФАС.

Коммерсантъ

«ПАВА» придерживается принципов социально ориентированного бизнеса

Один из крупнейших зернопереработчиков России «ПАВА» в очередной раз подтвердила статус социально ориентированной компании.



В августе текущего года впервые помощь была оказана территориальному центру социальной помощи семье и детям Октябрьского района г. Барнаул. По-прежнему под опекой зернопереработчика находятся мужской и женский алтайские монастыри. Недавно помощь была оказана Казанскому мужскому монастырю. Зернопереработчик «ПАВА» охотно откликается на просьбы монастырей Барнаульской и Алтайской епархии, безвозмездно отправляя



муку, крупы и корма для подсобных хозяйств монастырей.

Не остается без внимания и молодежь. Компания «ПАВА-Экспорт», структурное подразделение зернопереработчика «ПАВА», выделила материальную помощь на развитие инициатив юных политиков – молодежному Парламенту Алтайского края.

«Благотворительная политика компании предусматривает проведение благотворительных акций и оказание точечной помощи нуждающимся. Мы рассматриваем просьбы о выделении продукции собственного производства и, если это необходимо, денежных средств, – говорит генеральный директор ОАО «ПАВА» Андрей Ананьин. – Особенно радует то, что принципам социальной ответственности придерживается и каждый сотрудник нашей компании в отдельности. В коллективе находят отклик обращения об оказании помощи».

ОАО «ПАВА» Департамент PR



ВСЕМУ ГОЛОВА

Автоматические линии для производства теста и изделий из него, миксеры, ламинаторы, тестораскаточные машины.



Auto Smart, Industrial Smart



Integrex, CroyMat



Tekno 120



Подъемник-опрокидыватель



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

Реклама



www.tuyap.com.tr



PACKAGING MANUFACTURERS ASSOCIATION
Ассоциация производителей упаковочной индустрии
www.ambalaj.org.tr

The World's Packaging Meets in İstanbul at Europe's Biggest Annual Packaging Fair

Мировая индустрия упаковки встречается на самой крупной в Европе ежегодно проводимой выставке



İSTANBUL / Стамбул



PACKAGING 2010 Упаковка 2010

16th International Packaging Industry Fair
16-ая Международная выставка упаковочной индустрии

16 - 19 September / сентября 2010

For online Invitation
Приглашение он-лайн

www.packagingfair.com

РЕКЛАМА



TUYAP FAIRS INC. FAIR AREA - HEAD OFFICE / Компания «ТЮЯП» - Организация выставок / Выставочный комплекс и центральный офис

Tuyap Fair Convention and Congress Center
Выставочный и конгресс-центр «ТЮЯП»
34522, Büyükkçekmece
İstanbul, Turkey - Турция
Phone / Тел.: +90 212 867 11 00
867 12 00
Fax / Факс: +90 212 886 93 59
www.tuyap.com.tr

E-mail :

Domestic Sales/Продажи площадей в Турции
yurticisatis@tuyap.com.tr

Overseas Sales/Продажи площадей иностранным компаниям
sales@tuyap.com.tr

Advertisement Sales/Продажа рекламных носителей
reklamsatis@tuyap.com.tr

Overseas Fairs/Выставки за рубежом
tuyapoverseas@tuyap.com.tr

Project Promotion/Реклама проекта
tanitim@tuyap.com.tr

Fair Area / Выставочный комплекс
fairarea@tuyap.com.tr

OVERSEAS OFFICES OF TUYAP / ОФИСЫ КОМПАНИИ «ТЮЯП» ЗА РУБЕЖОМ

E-mail :

Tuyap Moscow / ТЮЯП Москва
tuyapmoscow@tuyap.com.tr

Tuyap Sofia / ТЮЯП София
tuyapsofia@tuyap.com.tr

Tuyap Aleppo / ТЮЯП Халеб
tuyapaleppo@tuyap.com.tr

Tuyap Tbilisi / ТЮЯП Тбилиси
tuyapgeorgia@tuyap.com.tr

Tuyap Tehran / ТЮЯП Тегеран
tuyaptehran@tuyap.com.tr

Tuyap Skopje / ТЮЯП Скопье
tuyapkopje@tuyap.com.tr

INFORMATION / Информация

For further information
please contact
Для получения более
подробной информации
arzutursun@tuyap.com.tr
zeynepozdagdeviren@tuyap.com.tr
tuyapmoscow@tuyap.com.tr



istanbul



Tuyap Fair Convention and Congress Center
Выставочный и конгресс-центр «ТЮЯП»
Büyükkçekmece, İstanbul, Turkey / Турция

THIS FAIR IS HELD UPON THE AUTHORIZATION OF THE UNION OF CHAMBERS AND COMMODITY EXCHANGES OF TURKEY, IN ACCORDANCE WITH LAW NUMBER 5174.
ДАННАЯ ВЫСТАВКА ПРОВОДИТСЯ НА ОСНОВАНИИ ЗАКОНА 5174 С РАЗРЕШЕНИЯ СОЮЗА ПАЛАТ И БИРЖ ТУРЦИИ

Сети запутались

Продовольственные сети постепенно приводят свою деятельность в соответствие с новым законом о торговле, но избежать нарушений им пока не удастся.

Это основной итог предварительного мониторинга УФАС по исполнению Закона «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации».

Напомним, что основными целями разработчиков были ограничение произвола со стороны торговых сетей по отношению к производителям и стабилизация цен на прилавках. В срок до 1 августа ритейлерам предписывалось привести договоры с поставщиками в соответствие с нормами, которые запрещают взимать с производителей сверхвысокие бонусы.

«Первый этап мониторинга включал одну плановую и две внеплановые проверки, – рассказала **госинспектор отдела рынков и естественных монополий Белгородского УФАС Елена Ходунова**. – Мы изучили несколько десятков договоров о поставках продовольственных товаров на предмет обнаружения дискриминационных условий для производителей. Наиболее частое нарушение – включение в договоры пункта об отсрочке оплаты продукции вне зависимости от срока ее годности».



Другое серьезное нарушение связано с вознаграждениями, которые пытаются прописать себе торговые сети. Официально разрешенный «потолок» – 10% от стоимости товара.

Но многие ритейлеры в договорах разбивают бонусы на несколько частей и используют витиеватые формулировки вроде «дополнительных вознаграждений» или «скидок от основного прайса». И здесь все зависит от контролирующей сеть госчиновника, задача которого – максимально внимательно вчитываться в текст каждого договора.

ним Белгородского УФАС, даже в условиях кризиса объемы продаж сетевиков оставались стабильными: потребители предпочли экономить на одежде и развлечениях, но не на продуктах. По данным Белгородстата, розничный оборот в сфере продовольствия в регионе вырос. Если в первом полугодии 2009-го он составлял 27,3 млрд руб., то в такой же период 2010-го – 29,8 млрд.

Тем не менее кризис заставил сети скорректировать тактику. Курскому инвестору, задумывавшему грандиозное строительство второго торгового цен-

ПРЯМАЯ РЕЧЬ

Елена Ходунова:

«На втором этапе проверки, сроки которой определит федеральная антимонопольная служба, нам, вероятно, придется прибегнуть к штрафным санкциям. К счастью, несоответствие договоров новому закону чаще всего связано не с попытками сетевиков его нарушить, а с недостаточной компетентностью их юристов».

Торговые сети часто включают в договоры пункт об отсрочке оплаты товара вне зависимости от срока его годности. По словам Елены Ходуновой, в основном торговые сети подготовили в срок соглашения новых договоров. При этом многие представители малого и среднего бизнеса не хотят реализовывать свой товар с помощью крупных ритейлеров. Так, по словам фермера Сергея Радченко, занимающегося выращиванием шампиньонов, он в свое время изучил договоры о поставке продукции в одну из сетей – и решил, что ему гораздо сподручнее работать с мелкими реализаторами.

Долю всех крупных сетей на рынке продовольственных товаров еще предстоит установить органам госстатистики. Впрочем, высокой концентрации монополистов здесь однозначно нет. Ввиду инвестиционной привлекательности Белгород в последние годы привлек внимание сетевиков из столицы и ряда регионов. Только за последние полгода в 400-тысячный областной центр пришли два новых игрока. При этом, по дан-

тра в Белгороде, пришлось умерить амбиции, вдвое сократить проектные площади и отказаться от дополнительных сервисов вроде крытого катка. Калининградский владелец двух других гипермаркетов столкнулся с волной судебных исков от поставщиков, которые потребовали его банкротства. Опустевшие полки двух магазинов привели к снижению количества покупателей, а вслед за ними из магазинов ушли и арендаторы, снимавшие дополнительные площади под мебельные салоны, аптечные пункты и книжные лавки.

Увеличение количества игроков приводит к обострению конкуренции. Но прогнозируемого рядом экспертов падения розничных цен в связи с вступлением в силу закона о торговле в регионе не зафиксировано. Нынешнее снижение стоимости молока и сельхозпродуктов специалисты связывают с сезонным фактором. А вот мука, напротив, продолжает дорожать с начала июля, когда стало ясно, что засуха скажется на урожае зерновых. **КС**

ДВАДЦАТЬ ЧЕТВЕРТАЯ МЕЖДУНАРОДНАЯ ВЫСТАВКА

НАЦИОНАЛЬНАЯ СЛАВА



И КОНКУРС

«ВСЕРОССИЙСКАЯ МАРКА (III ТЫСЯЧЕЛЕТИЕ). ЗНАК КАЧЕСТВА XXI ВЕКА»

14-17 декабря 2010 г.
Москва, ВВЦ, павильон № 69

ПРИГЛАШАЕМ К УЧАСТИЮ ОТЕЧЕСТВЕННЫХ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ
И ПОСТАВЩИКОВ НА РОССИЙСКИЙ РЫНОК
ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННЫХ ТОВАРОВ, УСЛУГ И ТЕХНОЛОГИЙ

Организаторы:

- РОСТЕСТ-МОСКВА
- АМСКОРТ ИНТЕРНЭШНЛ
- ФОНД СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИХ И ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНЫХ ПРОГРАММ
- ФОНД «НАЦИОНАЛЬНАЯ СЛАВА»



Исполнительная дирекция:

ООО «АМСКОРТ ИНТЕРНЭШНЛ»

129223, Москва, Проспект Мира, ВВЦ, павильон № 69

Тел.: (499) 760-33-86, (495) 234-50-42. Тел./факс: (499) 760-33-56, 760-36-57, 760-33-82

E-mail: kataeva@amscort.ru, ustinova@amscort.ru, bmv@amscort.ru www.rosmarka.ru

Автор: Светлана Карельская



«Агрорусь» демонстрирует достижения АПК

С 23 по 26 августа в выставочном комплексе «Ленэкспо» прошла выставка-ярмарка «Агрорусь-2010». Мероприятие проводилось при поддержке Правительства Российской Федерации и Министерства сельского хозяйства Российской Федерации, а также Правительства Санкт-Петербурга и Правительства Ленинградской области.

«Агрорусь-2010» была интересна как обычным посетителям, так и профессиональным визитерам. Частные посетители могли попробовать и приобрести качественную и свежую продукцию различных производителей, причем спектр товаров, представленных на ярмарке, весьма широк – от продуктов питания и напитков до товаров народного потребления.

Специалистов агропромышленной отрасли ждала обширная деловая программа: форумы, круглые столы, семинары. Также для профессиональных посетителей на выставке работал Центр деловых контактов «Бизнес-раут» и ярмарка вакансий профессий АПК, которая пользовалась большим успехом у гостей мероприятия.

Одними из главных тем деловой программы стали инновации и система обеспечения продовольственной безопасности.

Санкт-Петербург на выставке-ярмарке представляли 25 предприятий перерабатывающей промышленности. Все они демонстрировали широкий спектр промышленной и пищевой продукции. Будучи крупным научным и индустриальным центром, северная столица не отделяет себя от аграрных задач. Именно в Петербурге зародились традиции российских сельскохозяйственных выставок, в последние годы город превратился в крупный центр пищевой промышленности.

Одними из главных тем деловой программы стали инновации и система обеспечения продовольственной безопасности. В частности, заместитель председателя Комитета экономического развития, промышленной политики и торговли городской администрации Игорь Илюхин

на деловом форуме в петербургском выставочном комплексе «Ленэкспо» подчеркнул, что сейчас необходимы общие усилия по улучшению ситуации в продовольственном секторе. По мнению специалиста, ажиотажный спрос на продукты, конечно, спровоцирует повышение цен. Хлеб может подорожать на рубль-полтора, но хлебного дефицита не будет. Администрация Петербурга сохранит нынешнюю цену на социальные сорта хлеба. Игорь Илюхин также отметил, что панических настроений быть не должно: есть запасы зерна прошлого года, хороший урожай собран в южных регионах страны, неплохие виды на урожай и в Сибири.

Особенности работы торговых сетей и их поставщиков после принятия федерального закона о торговле обсудили в конгрессно-выставочном комплексе «Ленэкспо» на форуме «Ситуация на продовольственном рынке Санкт-Петербурга и решение актуальных проблем агропромышленного комплекса региона в современных экономических условиях».

Генеральный директор агентства INFOline-Аналитика Михаил Бурмистров отметил: «Закон вступил в силу с первого августа, и многие сетевые магазины, а также крупные национальные продуктовые холдинги адаптировали свои договоры. Однако не все спешат последовать их примеру, ведь на период «обкатки» закона, ответственности за его несоблюдение не предусмотрено».

Также специалисты продовольственного рынка сошлись во мнении, что Закон о торговле повысил транзакционные издержки, что вкупе с засухой и пожарами может вылиться в повышение цен на продукты, тем более что крупные сети на протяжении последнего года практически не поднимали цен.

Представители бизнеса говорили о недоработках, которые есть в законе.

Агрорусь является уже 19 лет эффективным каналом продвижения сельскохозяйственных и продовольственных товаров и бизнес-услуг в агропромышленном комплексе не только на межрегиональном уровне. Эту выставку-ярмарку можно смело назвать возможностью для расширения межрегионального товарообмена путем налаживания более тесного межрегионального и приграничного сотрудничества производителей и потребителей товаров.

Участие в ярмарке дало прекрасную возможность выхода на Северо-Западный рынок компаниям малого и среднего бизнеса.

Однако в выставке принимают участие не только представители Северо-Запада: событие можно смело назвать международным. Выставку посетила делегация из Шэньяна, крупнейшего города северо-восточной части Китая.

Представители Управления сельского хозяйства города и его районов, а также эксперты по продовольствию ознакомились с выставочной экспозицией и ярмаркой.

Событие можно смело назвать международным. Выставку посетила делегация из Шэньяна, крупнейшего города северо-восточной части Китая.

Особый интерес они проявили к коллективному стенду предприятий Ленинградской области.

Гости рассказали о своем регионе и о желании развивать прямые связи с российскими компаниями. «Мы надеемся создать базу для дальнейшего сотрудничества и будущего участия в выставке-ярмарке "Агрорусь"», – отметила началь-

ник Ассоциации по экспорту сельскохозяйственной продукции города Шэньян госпожа Фэн Фэй.

В рамках агропромышленной выставки-ярмарки проводился конкурс «Золотая медаль» по следующим номинациям:

- «За достижение высоких результатов в улучшении качества продовольственной продукции»;
- «За достижение высоких показателей в выращивании продукции и растениеводстве»;
- «За достижения в области сельскохозяйственной науки»;
- «Лучшее крестьянское (фермерское) хозяйство»;
- «За достижение высоких показателей в развитии племенного и товарного животноводства»;
- «За производство высокоэффективной сельскохозяйственной техники и внедрение прогрессивных ресурсосберегающих технологий»;
- «Дизайн. Фирменный стиль».

В конкурсе принимали участие предприятия, фермерские хозяйства и частные лица, которые разработали, изготовили и представили на выставку продукцию, экспонаты, проекты, конкурсные работы, отличающиеся новизной, оригинальностью, технологическими и дизайнерскими решениями, уровнем рекламы, практической полезностью и надежностью. **КС**

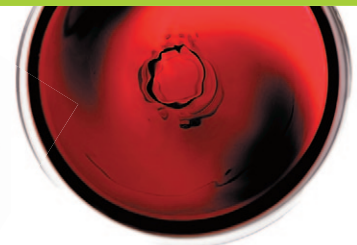


SIAL 2010

The Global Food Marketplace 17 – 21 октября 2010

**NEW TRENDS:
Catch them all!***

Закажите Ваш бэдж на сайте www.sial.fr



Выставочный комплекс
Paris Nord Villepinte (Париж, Франция)
www.sial.fr

*** НОВЫЕ ТЕНДЕНЦИИ: БУДУЩЕЕ В КУРСЕ!**

An event by
comexposium

SIAL, a subsidiary of Comexposium Group

Промосалон-Россия
Телефон/факс +7 495 787 42 19
Email : russia@promosalons.com

Компания: **Корпорация «СОЮЗ»**

Инновации в пользу потребителя

30 июня в Санкт-Петербурге прошел форум «Кондитерское производство. Новые горизонты развития». Организатором форума выступила Корпорация «СОЮЗ», являющаяся крупнейшим предприятием масложировой отрасли России.

В работе форума приняли участие: Институт питания Российской академии медицинских наук, ГНУ Научно-исследовательский институт кондитерской промышленности, Гильдия поставщиков Московского Кремля, Центральный научно-исследовательский институт современных жировых технологий, Московский государственный университет пищевых производств, а также крупные мировые компании: UNILEVER, DANISCO, NOVOZYMES, BatterBuds, «Протеин Плюс» группы компаний «ГЛОБАР», «Протеины Технологии Ингредиенты» и крупнейшие отечественные производители кондитерских изделий.

В ходе форума были рассмотрены актуальные вопросы и проблемы развития кондитерской отрасли России, заслушаны доклады о глобальных тенденциях и перспективах развития кондитерской промышленности, совершенствовании технологий производства кондитерских изделий и увеличении сроков годности продукции.

Открыла форум **Татьяна Савенкова** – заместитель директора ГНУ НИИ Кондитерской промышленности, доктор технических наук, докладом «Тенденции развития кондитерского рынка. Научные основы производства конкурентоспособных кондитерских изделий». Продолжил обсуждать вопросы конкурентоспособности отечественных продуктов и их качества **Владимир Бессонов** – кандидат химических наук, заведующий лабораторией Института питания РАМН. Особый акцент в своем



Т. В. Савенкова – заместитель директора ГНУ НИИ Кондитерской промышленности, доктор технических наук

выступлении он сделал на вопросах сбалансированного питания населения, насыщения рынка продуктами с высокой пищевой ценностью для детей и взрослых, в том числе высококачественными кондитерскими изделиями.

Кандидат химических наук, заместитель директора департамента технического регулирования Корпорации «СОЮЗ» Лариса Зайцева в своем докладе рассказала о жирох специально назначенного назначения как одном из основных ингредиентов для производства кондитерских изделий. Поддержала коллегу **Ирина Матвеева** – доктор технических наук, профессор, ведущий специалист по инновациям компании NOVOZYMES: «...использование в производстве кондитерских изделий жиров, полученных по технологии энзимной переестерификации, значительно повышает качество конечного продукта, позволяет производителям расширить ассортиментный ряд».



О современных тенденциях на рынке кондитерских изделий и новых разработках компании DANISCO рассказала кандидат технических наук, руководитель масложирового направления **Татьяна Дорожкина**. При рассмотрении проблем качества и конкурентоспособности продукции наибольшую актуальность имел вопрос о том, по каким критериям и параметрам оценивать конечный продукт. Эта тема была особенно подробно освещена в выступлениях **доктора технических наук, заведующей кафедрой кондитерского производства Московского государственного университета пищевых производств Зинаиды Скобельской** и **доктора технических наук Валентины Васькиной**.

Инновационные продукты в области жиров специального назначения для кондитерской промышленности были представлены **ведущими технологами Корпорации «СОЮЗ» Людмилой Аниной и Еленой Бойцовой**. К ним относятся заменители масла какао лауринового типа, жиры специального назначения для производства мягких и полутвердых жировых начинок, мучных кондитерских изделий, выпускающиеся под торговой маркой SDS. Использование пищевых жиров нового поколения SDS позволяет выпускать безопасную продукцию наивысшего качества и оптимизировать затраты производителей. Многие предприятия нашей страны уже производят в промышленных масштабах кондитерские изделия с использованием жиров SDS.

Все участники форума сошлись во мнении о необходимости вносить реальные инновационные изменения в технологию производства продуктов питания и совершенствования методов контроля качества исходного сырья. **КС**

19-я международная выставка продуктов питания и напитков

Весь мир питания



Специализированная выставка
**Кондитерские
изделия**



14 - 17.09.2010

Москва, ЦВК «Экспоцентр»



Организатор:



ITE LLC Moscow
Тел.: +7 (495) 935 7350
worldfood@ite-expo.ru

www.world-food.ru

реклама

Беседовала:



Елена Максимова

Гость:



Максим Валерьевич Большов,
исполнительный директор компании «Хлебный дом»

Конкуренция должна быть не за цену, а за качество

Что такое современное успешное хлебопекарное предприятие? То, которое имеет современные производственные линии, высококвалифицированный персонал и, конечно, выпускает широкий ассортимент качественной продукции. Именно таким является «Хлебный дом». В этом номере о секретах успеха компании, а также об общих тенденциях отрасли рассказывает исполнительный директор «Хлебного дома» Максим Валерьевич Большов.



– Максим Валерьевич, расскажите о структуре компании и об основных направлениях вашей работы.

– «Хлебный дом» является хлебопекарным и кондитерским подразделением компании Fazer. С начала 2010 года хлебопекарное и кондитерское направления бизнеса Группы Fazer были объединены в одну структуру. Мы представляем оба этих направления.

Компания «Хлебный дом» организована по принципу холдинга. Ее центральный офис нахо-

дится в Петербурге. На данный момент в нашу компанию входят пять заводов, четыре из которых находятся в Петербурге и один в Москве (комбинат «Звездный»).

Если говорить об ассортименте продуктов, которые мы производим, то основным направлением компании является производство промышленного хлеба. Это основа нашего бизнеса. Кроме того, мы достаточно активно развиваем группу замороженных полуфабрикатов, поскольку считаем данное направление очень перспективным. Для этих целей в прошлом году был приобретен комбинат «Нева» в Петербурге. Также наша компания выпускает замороженные изделия на комбинате «Звездный» в Москве, такие как несколько разновидностей пиццы и тесто. По данным продуктам мы являемся лидерами на рынке.

Кроме того, мы предлагаем стандартный набор выпечных кондитерских изделий: кексы, пряники, сушки, сухари. Эти продукты тоже составляют достаточно существенную часть наших продаж.

Стоит также отметить, что, являясь одним из подразделений Fazer Group, мы импортируем в Россию большое количество изделий, произведенных в Финляндии, в том числе и знаменитые шоколадные конфеты Fazer.

Таким образом, «Хлебный дом» работает по трем основным направлениям.

Это продуктовое направление «свежий хлеб», по которому в Петербурге мы являемся лидерами. В Москве «Хлебный дом» является ведущим предприятием в сегменте продуктов с высокой добавленной стоимостью – таких как, например, «Ягодные лукошки», «Краюшки» и т. д.

Второе направление – «замороженные полуфабрикаты». Потребители не имеют достаточно информации по данному продукту. Наша задача – найти правильные каналы для его продвижения. Телевизионная реклама – не тот путь, который подходит для продвижения замороженной хлебулочной продукции.

Третье направление – импорт продукции компании «Fazer».

– Каковы объемы вашего производства в денежном выражении?

– В прошлом году «Хлебным домом» было произведено и продано продукции на общую сумму 8,5 млрд руб. По этому показателю мы являемся крупнейшей компанией в России.

– Замороженные полуфабрикаты компания «Хлебный дом» выпускает для конечного потребителя или для сектора HoReCa?

– Сейчас выделено два основных направления в этом сегменте. Первым направлением является предоставление оборудования торговым точкам для дальней-

шей выпечки произведенных нами замороженных полуфабрикатов на месте, для того чтобы у потребителя была возможность купить свежую и теплую продукцию. По такому принципу работают многие наши коллеги по индустрии. Вторым направлением является производство замороженных хлебобулочных изделий для конечных потребителей. Это новый курс деятельности для нас, мы пока осваиваемся в нем. С производственной точки зрения это обособленное направление, поскольку требует отдельной логистики.

Что касается сектора HoReCa, мы с ним сотрудничаем, но это достаточно трудный рынок: он совсем не консолидирован и поэтому очень трудно отследить его структуру.

– С какими регионами, кроме Москвы и Санкт-Петербурга, вы работаете?

– Москва и Петербург – наши основные рынки, но также мы работаем с сетями в других городах, особенно по продуктам с длительным сроком хранения. Нашими клиентами в основном являются торговые сети, которым мы осуществляем прямые поставки. У нас хороший опыт сотрудничества со всеми основными представителями сетевой торговли – как на российском, так и международном рынках. Наша компания является одной из крупнейших среди поставщиков по всем категориям продуктов.

Кроме того, в область наших интересов попадают города, расположенные в непосредственной близости к нам. Это Новгород, Псков, Петрозаводск, Мурманск, Вологда. Москва и близлежащие регионы тоже являются сферой приоритета. С точки зрения географии вообще «Хлебный дом» работает практически по всей стране, пока что за исключением Калининграда. Но фокусом для нас является юг России и поволжский регион. Продвигаться дальше смысла нет, так как основная часть продуктов имеет короткие сроки хранения.

– И насколько отличается структура спроса мегаполисов от регионов?

– Если брать Петербург и всю остальную Россию, то отличается, причем очень сильно. Так сложилось исторически, что продуктовая категория в Петербурге развита лучше, чем в других регионах, и продуктовые рынки консолидированы по

«Кондитерский рынок уже достаточно зрелый. Здесь главное – найти правильное решение в производстве люксовых десертных продуктов и производить их в массовом масштабе».



Россия – самый благодатный рынок для инноваций и новых продуктов

всем отраслям, включая хлебную. В связи с этим потребитель более требователен, он хочет индивидуального подхода. Что касается Москвы и других регионов, то там особой разницы не видно. Москва – это отражение общих российских тенденций. Все, что есть в России, можно увидеть в Москве. Там очень дорогие продукты соседствуют с дешевыми. Но тем не менее у людей возрастает потребность в более полезном и, следовательно, более дорогом хлебе.

– Расскажите подробнее о кондитерском направлении.

– Мы импортируем конфеты, мармелад, леденцы и пастилу компании Fazer, производство которой находится

в Финляндии. До этого в России был представлен достаточно узкий ассортимент продукции Fazer Group. Сейчас мы находимся в начале пути: нащупываем ниши, которые свободны или недостаточно насыщены, и пытаемся понять, какие интересные продукты можно привезти в Россию. Думаю, в начале следующего года мы сможем приятно удивить и порадовать всех гурманов, потому что Fazer – одна из немногих компаний, которая делает шоколад с использованием натурального молока, а не порошка. Наша основная задача – постоянно превосходить ожидания потребителей.

– Какие направления кондитерской отрасли являются наиболее перспективными на сегодняшний день?

– Я думаю, что все сегменты – продукция из муки, изделия из сахара и шоколад – имеют право на существование. Но очень быстрого роста премиум-сегмента ждать не стоит. Будут продолжаться жить продукты, которые выпускаются на вес, вместе с тем будет развиваться люксовый сегмент. Что касается средней ценовой ниши, то на текущий момент она пока что не заполнена, хотя потребности существуют. Но если мы глянем на кондитерские полки, то там продается практически все, что есть в других странах. То есть, с моей точки зрения, кондитерский рынок уже достаточно зрелый. Здесь главное – найти правильное решение в производстве люксовых десертных продуктов и производить их в массовом масштабе. Но в каком сегменте это произойдет – шоколад, сахаристые изделия или мучнистая продукция, – тут в равной степени есть шансы у всех трех направлений. Ведь если говорить о России в целом, то у нас хорошие устоявшиеся традиции в производстве шоколада, а также бисквитов, печенья и леденцов.

– Существуют ли такие компании, которые нашли тот самый люксовый продукт в массовом сегменте?

– В шоколаде, пожалуй, Ferrero нашла правильную нишу, недаром Россия является у них одним из крупнейших ка-

налов сбыта. Если говорить о нашей компании, то среди мучнистых кондитерских изделий данную нишу занимает «Ягодное лукошко», но мы сейчас находимся в поиске новых идей, решений и разработок в этом сегменте. Что касается сахаристых изделий, то, с моей точки зрения, здесь ярко выраженным лидером является «Ударница». У них действительно очень грамотная концепция. Но при этом у производителей все же остаются возможности изобретать что-то новое.

– Изменилась ли за последние годы структура спроса на кондитерские изделия?

– Как я говорил выше, необходимо различать Петербург и другие регионы. В Петербурге во время кризиса основным трендом был выпуск недорогих продуктов. Сейчас пошло движение в обратную сторону. Люди стремятся покупать полезные и свежие продукты. Продуктовая корзина меняется в сторону дорогих изделий. Если же говорить о других регионах, то там картина неоднородна. С одной стороны, потребители приобретают дешевые сорта хлеба, простые продукты для ежедневного потребления. С другой, люди хотят себя порадовать, покупая более дорогие продукты на выходные или праздники. С этой точки зрения предложение пока отстаёт от спроса. То есть нет производителей, готовых удовлетворить спрос по каким-либо особым случаям потребления.

Еще одну тенденцию диктует растущий темп жизни. Благодаря ему появился сформировавшийся спрос в сегменте снеков.

– Как в хлебопекарной отрасли обстоит дело с внедрением новых продуктов?

– Честно говоря, инноваций в хлебопечении я за последнее время не видел – по крайней мере таких, которые бы хорошо сработали. В этом отношении производители немного притормозили. Я думаю, это связано с кризисом, так как принципиально новые продукты требуют серьезных инвестиций. Что касается Москвы, там, к сожалению, среди хлебозаводов идет борьба за выживание, соответственно мысли об инвестициях отходят на второй план. В Петербурге

ситуация обратная. На рынок выходит огромное количество продукции у всех предприятий, поэтому хлебная категория немного перегружена. При таком положении дел достойного места новым продуктам не находится. Сейчас наблюдается процесс стагнации, но я думаю, что это временно.

– Насколько сильно на российский рынок влияют западные тенденции хлебопечения?

– В достаточной степени. Строго говоря, замороженный хлеб – это не российское изобретение. По большому счету все удачные изобретения рано или поздно оказываются в России. Вообще Россия – самый благодатный рынок для инноваций и новых продуктов. Пока мы еще не задаем какой-то вектор направления деятельности в целом, но недалек тот день, когда Россия будет задавать определенные тенденции. Сейчас проводится мно-

жество международных выставок, и мы уже являемся частью глобального мира. На западе можно наблюдать отчетливую направленность на сокращение объемов продаж хлеба, который произведен промышленным способом. Напротив, спрос на изделия, выпеченные в пекарнях

при магазинах – не важно, из замороженных полуфабрикатов или полным циклом, – сильно растет. Я думаю, что и у нас эта тенденция будет развиваться, хотя и более медленно, так как традиционно в России хлебозаводы являются огромными предприятиями.

– То есть российский рынок можно назвать своеобразным?

– Мы очень похожи на американский рынок. У них тоже хлеб производится в массовом масштабе: все штаты поделены между собой четырьмя компаниями.

– В чем специфика хлебного бизнеса сегодня?

– Хлеб – это продукт, который требует кропотливой работы. В том числе и разъяснительной. Я считаю, что сейчас работа с потребителем и клиентом должна выходить на первый план. Ведь отношение к хлебу у людей поменялось. Многие не знают о его пищевой ценности. Даже люди, работающие у нас в компании, не едят хлеб. А ведь хлеб является основным продуктом питания.

– Про качество промышленного хлеба сегодня говорят мало хорошего...

– Сейчас, пытаясь сэкономить, многие производители предлагают покупателям вместо хлеба некую биомассу. При этом провоцируют их на такие действия торговые сети. Но есть потребители, которые готовы платить больше, но получать при этом качественный хлеб. Недавно мы встречались с руководством комитета по питанию в Санкт-Петербурге, которые сообщили нам, что поскольку все ГОСТы канули в лету, сейчас питательные вещества подсчитывают в витаминах и калориях. У сетей же одно требование: получить как можно более дешевый продукт. Батон не может стоить три рубля, хотя и такие прецеденты есть. С этой точки зрения ситуация выглядит плачевно. Необходимо вести нормальную разъяснительную работу среди потребителей.

– И каким образом ее вести? И вообще, возможно ли договориться с сетями?

– Дело в том, что потребители должны самостоятельно сделать верный выбор. На сегодняшний день независимая торговля загнана в угол, но я уверен, что будущее все же за специализированными магазинами. Наглядный пример – развитие магазинов по продаже мяса и молока. Их количество растет на глазах. Потребитель, постепенно поняв, какого качества продукцию ему предлагают сети и дискаунтеры, сам будет делать выбор в пользу специализированных магазинов. Я уверен, что за хлебом надо ходить в булочную, а не в супермаркет.

– То есть в идеале от работы с сетями стоит отказаться вовсе?

– Отказываться не стоит. С сетями мы должны развивать концепции хлебной категории как таковой: в них должен быть хлеб на различные случаи потребления, ведь людям это необходимо.

– А как потребителю объяснять, что хлеб полезен?

– Во-первых, полезные свойства хлеба нужно указывать на упаковке. Во-вторых, необходимо размещать информацию на интернет-ресурсах.

Должна быть грамотно организованная рекламная кампания, необходимы инвестиции в разработки различных исследовательских институтов. Государство тоже должно включаться в этот процесс. Иначе мы будем постоянно жить в условиях того, что потребление хлеба

«На сегодняшний день независимая торговля загнана в угол, но я уверен, что будущее за специализированными магазинами».

будет сокращаться, а это далеко не полезно для организма человека.

– С какими еще опасностями может столкнуться хлебопечение в нашей стране?

– Одна из главных опасностей – неправильное толкование понятия «конкуренция». Уже сегодня некоторые хлебозаводы бьются друг с другом не за качество, а за цену, причем путем снижения качества. В таких условиях не будет развития отрасли, как не будет и довольных потребителей.

Конкуренция не за качество, а за цену – самая пагубная вещь, которая может быть. Ведь определенную стабильность качества можно гарантировать только при определенном уровне вложений в производство. Безусловно, оптимизировать производство нужно постоянно, чтобы предложить потребителю более разумную цену, но качество должно быть выше всего. А его невозможно обеспечить при низких инвестициях. Поэтому демпинг – это безответственность.

– На ваш взгляд, достаточно ли сегодня подготовка специалистов, работающих в кондитерской и хлебопекарной отраслях?

– Если брать все специальности в целом, то, на мой взгляд, во многих компаниях есть хорошо подготовленные кадры. Но те производители, которые ведут политику ценового демпинга, не могут себе позволить специалистов высокого уровня. Они не вкладываются в развитие персонала. Такая практика ведет в тупик.

Если же говорить отдельно по специальностям, то самая тяжелая ситуация у нас с технологами. Система, которая была развалена в 90-е годы, до сих пор не восстановлена. Старое поколение технологов уйдет на пенсию, а за ними нет хороших профессионалов. Технологи – это ключевая позиция, и от степени их профессионализма во многом зависит развитие отрасли в целом.

– И как в таком случае решать кадровый вопрос?

– Есть два пути решения проблемы. Первый – воспитание собственных кадров на производстве: брать выпускников и поддерживать их в развитии карьеры. Это довольно долгий путь. Второй способ – покупать специалистов на

Западе. Но это может работать только как временная мера.

– А вообще, на Ваш взгляд, насколько важно сотрудничество производства и науки?

– Я считаю, что важность такого сотрудничества просто колоссальна. Это один из ключевых моментов в популяризации хлебобулочных и кондитерских изделий. Кроме того, это реальный вклад в будущее. Наша компания очень заинтересована в данном сотрудничестве.

– При каких условиях хлебопекарный бизнес в России может быть выгодным?

– Это зависит от компании. Потенциально хлебный бизнес не будет самым рентабельным в физическом объеме.



Хорошо подготовленные кадры – важный фактор успешной работы компании

На Западе промышленное хлебопечение тоже не является самым прибыльным, но если найти правильные ниши, то это очень интересная отрасль. В хлебоном бизнесе главный показатель – оборачиваемость. Исходя из этого экономического критерия, можно сказать, что деньги делаются не на абсолютной марже, а на скорости оборота. С «Хлебным домом», например, с удовольствием работают транспортные компании. Да, мы даем тарифы ниже рыночных, но при этом наша компания стабильно и ежедневно предоставляет работу нашим подрядчикам. С этой точки зрения хлебный бизнес очень перспективен.

– Сегодня в России все более популярны интегрированные холдинги. Насколько жизнеспособно данное направление?

– На мой взгляд, основная задача хлебопеков – печь хлеб, основная задача мукомолов – молоть муку, основная задача

торговли – продавать. Безусловно, при определенных условиях возможна интеграция. Например, если есть проблема с мукой и зерном, многим компаниям важно обеспечивать себя самих необходимым сырьем, но если ситуация с ингредиентами нормальная – зачем вкладываться в то, что другие могут делать лучше и с меньшими затратами? С моей точки зрения, вертикально интегрированные холдинги должны существовать только как временные тактические отступления. На мой взгляд, важно расти горизонтально, а не вертикально.

– Интересно ли вам работать с ритейлом по системе Private label?

– Да, мы работаем, выборочно.

– Складывается впечатление, что наш рынок открыт для ввоза западной продукции. Но экспортируем мы мало. С чем это связано?

– Главная причина – барьеры. При этом, что касается Евросоюза, барьеры чаще всего не с их стороны, а с нашей. Необходимо предоставлять огромное количество документов на каждую, даже очень небольшую, поставку. Вторая проблема заключается в том, что зачастую, особенно это затрагивает наших бывших соотечественников – ту же Прибалтику, – ввиду очень тяжелой экономической ситу-

ации, низкого уровня цен, наша продукция оказывается дорогостоящей. И третья проблема – заградительные пошлины Евросоюза, особенно на продукты, содержащие мясо и молоко. Например, мы хотели поставлять пиццу в Финляндию, но не смогли пройти сертификацию, так как происхождение мяса российское. В целом же наши производители готовы к выходу на мировой рынок, наша продукция ничем не хуже европейской.

– Расскажите о планах вашей компании.

– В Петербурге мы будем развивать направление полезных хлебов, вкладываться в развитие этого сегмента, а также продолжим развитие направления замороженных хлебобулочных продуктов. В Москве основная задача – развитие дистрибуции, присутствие на полках с нашими традиционными продуктами. Кроме того, в планах активно развивать кондитерский бизнес. **КС**



САХО приступил к реализации проекта «Хлеб каждый день»

Группа компаний «Сибирский аграрный холдинг» (САХО) приступила к реализации гуманитарного проекта «Хлеб каждый день», целью которого является формирование у широкой общественности уважительного отношения к хлебу и труду людей, занятых в его производстве.

Первым мероприятием проекта стал конкурс профессиональной журналистской фотографии, в ходе которого участникам предложено показать, как этот продукт меняет повседневную жизнь людей. Конкурс проходил в рамках Пятого конкурса журналистского мастерства «Сибирь.ПРО».

Являясь крупным производителем хлеба, САХО посредством Гуманитарного проекта «Хлеб каждый день» намерен информировать потребителей о пользе хлеба, формировать модели потребления, соответствующие здоровому, гармоничному образу жизни, раскрывать богатство и разнообразие ассортимента ряда современ-

ной хлебопекарной продукции, информировать потребителей о социокультурном значении хлеба и хлебобулочной продукции.

Департамент массовых коммуникаций ГК САХО

Ferrero Rocher отстаивает права на упаковку конфет

В конце августа московский арбитраж провел предварительные слушания по иску итальянской компании Ferrero к кондитерской фабрике «Победа». Итальянцы считают продукцию российской фирмы слишком похожей на собственный товар.



Ferrero заявила о нарушении своего исключительного права на товарный знак. Он представляет собой трехмерное изображение круглой конфеты в золотой фольге с овальной белой этикеткой в верх-

ней части. В среднем розничная цена 200-граммовой коробки конфет Ferrero Rocher – 240 руб. Продукция российской кондитерской фабрики, которая стоит гораздо дешевле, по мнению итальянцев, сходна до степени смешения с товаром бренда Ferrero.

По словам пресс-службы «Ferrero Россия», исковые требования компании не носят мате-



риального характера и сводятся лишь к требованию прекращения нарушения исключительных прав Ferrero. Гендиректор юридического бюро «Знак Защита» Роман Захаров считает, что шансы истца добиться удовлетворения иска весьма велики: «Если истец соберет исчерпывающую доказательную базу, свидетельствующую о том, что потребители путают эти обозначения, между ними существует вероятность смешения, перспективы удовлетворения такого иска высоки. Хотя, безусловно, у стороны, которая обороняется, также есть шансы собирать доказательства, которые

будут свидетельствовать об обратном», – говорит эксперт.

Опыта защиты своей продукции у группы Ferrero достаточно. В феврале этого года им удалось отстоять свою правоту в аналогичном споре с другим российским производителем – компанией «Контин-рус». ФАС встала на сторону итальянцев. В декабре 2009 года была поставлена точка в споре Ferrero с компаниями «Ландрин» и «Чакуба» за права на товарный знак конфет «Рафаэлло».

www.bfm.ru

Хлебокомбинаты «Стойленской Нивы» реализуют программу технического перевооружения

В рамках инвестиционной программы, реализуемой на хлебопекарных предприятиях «Стойленской Нивы», ЗАО «Выксунский хлеб» приобрело современное упаковочное оборудование и машину для нарезки хлебобулочных изделий.

Финская упаковочная и клипсальная машина осуществляет горизонтальную упаковку хлеба с использованием клипсы, которая дает возможность удобно хранить и использовать хлеб. Новое оборудо-

PERFOCOM

ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ ПРОТИВНИ

Для отечественного и импортного оборудования

- плоские • волнистые • перфорированные
- с антипригарным покрытием

Изготовление под заказ. Доставка.

ООО «Перфоком»

Н.Новгород, просп. Гагарина, 178
тел./факс: (831) 461-87-87, 469-37-77
e-mail: info@perfocom.ru

ПРЕДСТАВИТЕЛЬСТВА:

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

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

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

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

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

www.perfocom.ru

Группа

Семёнов Двор

ООО «РУСАГРИКОМ»

- Маргарины и кондитерские жиры
- Какао-порошок, какао-продукты
- Шоколад, шоколадная глазурь
- Изюм высокого качества из Ирана
- Мак пищевой, кунжут, кориандр
- Яичный порошок, сухой яичный белок
- Сухое молоко, сгущенное молоко
- Солод, кокосовая стружка и др.

www.semenov-dvor.ru

тел./факс: +7 (495) 709-33-87

109428, г. Москва, 1-й Институтский проезд, дом 1



дование обладает производительностью 54 упаковки в минуту и позволяет упаковывать любые виды хлебулочной продукции.

Хлеборезка «Holly Slicer HSA 5» (Голландия) дает возможность делить хлеб на ломтики толщиной от 8 до 15 мм. Ее применение наиболее эффективно для нарезки новых, а также дорогих видов продукции и позволяет покупателю приобретать любимый хлеб в оптимальном объеме, избегая лишней переплаты.

Для вертикальной упаковки печенья и сушки «Выксунский хлеб» приобрел российскую упаковочную машину РТ-УМ-21-12 производительностью до 45 упаковок в минуту. Ранее продукция продавалась в розничный развес либо упаковывалась торговыми сетями.

Затраты на покупку и наладку оборудования составили немногим менее 3,5 млн руб. В эксплуатацию оно введено в июне 2010 года.

www.stniva.ru

Новинка от ТМ Bonjour

На кондитерский рынок выходит необычная новинка для тех, кто любит сладости и ценит ощущение легкости, – Bonjour SOUFFLE.

Как и Bonjour-десерт, новый продукт от ТМ Bonjour не имеет аналогов среди продукции других украинских производителей. Нежное, легкое, необычайно воздушное суфле на тончайшем рассыпчатом печенье, политее темной шоко-



ладной глазурью, декорированное молочным шоколадом, – довольно сложное для промышленного производства изделие. Однако «КОН-ТИ», признанный кондитерский новатор, обладает немалым опытом в создании инновационных сладостей.

При производстве новинки кондитеры постарались максимально учесть все пожелания потребителей, которые давно оценили Bonjour-десерт и предложили создать альтернативу – легче, нежнее, с приглушенной сладостью и большим объемом вкусного суфле. Именно над суфле велась самая большая работа – нужно было сделать его еще воздушнее и нежнее по консистенции. Общее ощущение

легкости Bonjour SOUFFLE усилили за счет очень тонкой (всего 3-4 мм) основы из хрустящего рассыпчатого печенья. На создание инновационной сладости ушло полгода.

Bonjour SOUFFLE представлено в трех вкусах: «сливки», «малина» и «шоколадный крем».

Информкондитер



ХЛЕБПРОМ выводит на рынок кукурузные хлебцы

Компания «Хлебпром» начала производство нового продукта под маркой «Dr. Körner» – кукурузных хлебцев.



Примечательно, что в состав хлебцев входит только натуральная кукуруза без добавления каких-либо других ингредиентов, а кратковременная высокотемпературная обработка позволяет сохранить все минералы и витамины, содержащиеся в этом полезнейшем злаке.

Хлебцы «Dr. Körner» кукурузные не содержат ГМО и с успехом прошли все испытания НИИ питания РАМН. Важной особенностью является отсутствие в составе новинки такого вещества как глютен, что делает возможным употребление кукурузных хлебцев «Dr. Körner» без последствий людьми, страдающими целиакией (непереносимостью глютена).

Хлебцы «Dr. Körner» кукурузные дополнили классическую линейку хлебцев «Dr. Körner», которая до сих пор была представлена следующими вкусами: хлебцы «Семь злаков», хлебцы «Рисовые с витаминами», хлебцы «Пшеничные с витаминами», хлебцы «Гречневые с витаминами».

«Мы видим свою миссию в том, чтобы предлагать рынку только высококачественные и полезные для здоровья продукты. Кукурузные хлебцы «Dr. Körner» идеально отражают эту идею. Мы надеемся, что новинка будет востребована нашими потребителями», – сообщила Ольга Турундаевская, руководитель продуктовой линии «Здоровое питание» ОАО «Хлебпром».

Хлебцы «Dr. Körner» – это полностью натуральный продукт, изготовленный исключительно из цельных зерен и крупы, современная альтернатива мучным изделиям. Марка «Dr. Körner» неоднократно удостоивалась наград на российских и международных конкурсах.

Информкондитер



Жировые и водоэмульсионные смазки для форм

Торговые марки смазок:

- Trennaktiv PR 100 (Германия)
- Trennaktiv B 100 (Германия)
- Trennaktiv 85 (Германия)
- Trennwachs 30 (Германия)
- SG OL (Германия)

Приглашаем Вас посетить наш стенд на выставке «Современное Хлебопечение-2010», Павильон 7.6, стенд №7.М4



NEOS - ИНГРЕДИЕНТС
WWW.NEOS-INGREDIENTS.RU

ООО «Неос Ингредиентс»
Россия, 109431, г. Москва,
ул. Привольная, 70, офис 913
тел./факс: 8 (495) 229-28-79
info@neos-ingredients.ru



Автор: Светлана Карельская

Производство сахарного печенья

Производство мучных кондитерских изделий как способ расширения ассортимента пекарен и хлебозаводов и повышения рентабельности уже давно является актуальным.

Сахарное печенье наиболее любимо потребителем и часто покупаемо. Поэтому многие хлебопекарные предприятия, решая создавать при своем производстве кондитерский цех, начинают изготавливать именно этот вид продукции. К тому же в пекарнях, вырабатывающих хлеб и хлебобулочные изделия, необходима лишь небольшая доукомплектация, для того чтобы запустить кондитерский цех. Также в случае, когда кондитерский цех открывается при уже работающем предприятии, существует зарегистрированная, а в некоторых случаях – уже известная и вызывающая доверие торговая марка, отработана схема распространения продукции. Все это облегчает продвижение новой продукции.

Однако, по мнению экспертов, производство сахарного печенья является прибыльным и выгодным бизнесом даже для тех предпринимателей, которые решили начать новое дело.

Широкий спрос на сахарное печенье обусловил наличие широкого ассортимента оборудования для выпуска данного вида продукции. Линии отличаются по качеству, производительности и цене. Поэтому зачастую предпринимателю очень сложно сделать выбор, ведь необходимо не только приобрести оборудование с оптимальной производительностью, но при этом приемлемое по цене и качеству.

Поставщики оборудования, в том числе и линий для производства сахарного печенья, сначала предлагают производителям изучить свои коммерческие предложения. Они позволяют предпринимателю определиться, на каком сырье будет работать производство, какой ассортиментный ряд возможно производить на предлагаемых линиях, какая производительность планируется при запуске или дальнейшем расширении (укрупнении) производства.

Затем необходимо тщательно изучить документы по сертификации предлагаемого оборудования.

Большинство поставщиков оборудования предлагают своим клиентам

индивидуальные проекты. При осуществлении работ по проектированию осуществляется «привязка» оборудования к помещению, планируется подводка электроэнергии, водопровода, канализации.

На следующем этапе специалисты фирмы разрабатывают технические условия и технологическую инструкцию на продукт, а также помогают с согласованием в органах санитарно-эпидемиологического надзора.

Кроме того, стоит обратить внимание, есть ли в договоре на поставку пункт о гарантийном и послегарантийном обслуживании. Крупные и солидные компании сегодня предлагают производителям пищевой продукции технологическую поддержку на протяжении всего периода эксплуатации оборудования.

Производство печенья начинается с участка приемки и хранения сырья и заканчивается участками хранения и учета готовой продукции. Любая производственная линия включает несколько обязательных участков (тестоприготовительный, формовочный и участок выпечки), а также ряд вспомогательных участков, наличие или отсутствие которых определяется производительностью линии (объемом производства готовой продукции) и возможностями производителя (например, наличие дорогостоящего специального отделочного и упаковочного оборудования).

Технологический процесс производства сахарного печенья состоит из следующих этапов:

- подготовка сырья и полуфабрикатов к производству;
- приготовление рецептурной смеси (эмульсии);
- приготовление теста;
- формование теста;
- охлаждение;
- расфасовка, упаковка и хранение.

Приготовление эмульсии осуществляется с помощью кремозбивальной машины, в которую на рабочем ходу загружают все жидкие компоненты, сахар и перемешивают. Затем добавляют предварительно растворенные в воде химические разрыхлители и жир.

Из кремозбивальной машины эмульсия подается порционно в тестомесильную машину периодического действия. Приготовление теста в тестомесильной машине осуществляется путем смешивания рецептурной смеси с мукой, крахмалом, крошкой.

Формование осуществляют на ротационной машине путем «запрессования» теста в углубления формующего вала рифленным валом.

Выпечку печенья осуществляют в туннельных печах непрерывного действия, обогреваемых электричеством. Отформованные заготовки печенья переходят на конвейер ленточной печи.



«Широкий спрос на сахарное печенье обусловил наличие широкого ассортимента оборудования для выпуска данного вида продукции. Линии отличаются по качеству, производительности и цене».

Комплект оборудования для производства сахарного печенья

Производственный участок	Назначение	Оборудование
Склад сырья	Хранение и отпуск готового сырья в производство	Холодильник Бункеры для муки, сахара Грузовые тележки Стеллажи Весы
Подготовка сырья	Просеивание муки, сахара, инспекция вкусовых добавок и других ингредиентов	Мукопросеиватель Весы Приборы определения влажности
Приготовление эмульсии	Приготовление рецептурной эмульсии	Взбивальная машина или установка приготовления эмульсии
Замес теста	Смешивание эмульсии с мукой и крахмалом	Тестомесильная машина
Формование	Придание тестозаготовкам нужной формы (получение полуфабриката печенья)	Ротационно-формовочная машина
Выпечка	Высокотемпературная обработка	Печи кондитерские (туннельные или ярусные или ротационные)
Охлаждение	Достижение температуры съема готового печенья с кондитерского листа	Стеллажные тележки
Отделка	Глазирование печенья	Охлаждающий конвейер
Расфасовка	<ul style="list-style-type: none"> Ручная в картонные коробки; автоматическая (в потребительскую упаковку) 	Шоколадно-глазуровочная машина Охлаждающий конвейер
Склад готовой продукции	Хранение и учет	Весы Автомат упаковочный горизонтального типа

Продолжительность и режимы выпечки могут меняться в зависимости от типа печи, степени ее заполнения, температуры выпечки и других факторов.

Охлаждение может производиться в условиях цеха на стеллажных тележках или же в специальных охлаждающих туннелях.

Для цехов небольшой производительности специалисты рекомендуют простую ручную расфасовку печенья в коррексы с последующей упаковкой в полипропиленовые пакеты. Упаковка несущественно увеличит себестоимость, зато придаст товарный вид продукции, уменьшит или исключит лом продукции, снизит количество необходимой картонной тары.

Итак, для организации цеха по производству сахарного печенья используется основное и дополнительное оборудование.

В состав базового комплекта обычно включают:

- тестоприспособительное оборудование (мукопросеиватель, взбивальную машину-эмульсатор, тестомес);
- ротационно-формулирующую машину;
- печь.

Следует отметить, что, с учетом значительного выбора линий и отдельных единиц оборудования для производства мучных кондитерских изделий, подбор стандартного комплекта специалистами фирм-поставщиков осуществляется в короткие сроки. Самим же скомплектовать линию по производству сахарного печенья, хотя это и может обойтись значительно дешевле, крайне затруднительно, особенно для начинающего предпринимателя. Кроме того, ему придется самому осваивать технологию, подбирать рецептуру, осуществлять сертификацию продукции.

Опытным производителям тоже зачастую требуется помощь профессионалов – имеющиеся технологические линии необходимо дополнять для расширения ассортимента. **КБ**

ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Гарантии. Качество. Сервис.



OKANT & K.



Мукопросеиватели

Машины тестомесильные

Дежи, дежеопрокидыватели

Машины тестodelительные

Машины тестораскаточные и тестозакаточные

Машины делительно-округлительные

Тепловое оборудование

Машины для формования хлебобулочных изделий

Производство хлебных изделий: соломки, хлебных палочек, баранок

Машины хлеборезательные

Вспомогательное оборудование

125373 Москва, Походный проезд, д.4, корп.1
Тел. (495)797-55-10 (многоканальный) www.okant.ru okant@okant.ru



Автор: **Наталья Кузнецова**,
генеральный директор

Компания: **Оконт & К**
125373, Москва, Походный проезд, д. 4, корп. 1,
тел.: +7 (495) 797-55-10 (многоканальный)
e-mail: okant@okant.ru
www.okant.ru

Решение комплексных задач хлебопекарной и кондитерской промышленности

Компания «Оконт & К» работает на рынке пищевого оборудования с 1993 года. Основой работы компании является поставка новых технологических решений для предприятий пищевой отрасли. На сегодняшний день наша компания может предложить вам весь спектр хлебопекарного и кондитерского оборудования.

Стадия тестоприготовления (замес) представлена оборудованием фирм-партнеров Sigma, Bongard, Pietroberto.

Итальянская компания Sigma – известный мировой производитель тестомесильных машин. Наиболее интересными являются модели серии «Silver» с фиксированной и откатной дежой.

Тестомесильные машины французской фирмы Bongard известны простотой конструкции, надежностью и эффективностью. Большое количество моделей позволяет подобрать клиенту оптимальный вариант.

Bongard предлагает тестоделители с точностью от 30 до 2000 г. Все модели тестоделителей и тестоокруглителей могут работать в единых технологических линиях по производству хлебобулочных изделий.

Компания «Оконт & К» также специализируется на поставках оборудования для тестоделения.

Тестоделительные машины фирмы Pietroberto предназначены для промышленного использования при делении пшеничного и ржано-пшеничного теста на заготовки необходимого веса и имеют широкий диапазон деления 50-3300 г.

Тестоделительно-округлительные машины фирмы Pietroberto предназначены для деления теста с его последующим округлением.

Одним из главных процессов при производстве хлебобулочных изделий является процесс формования.

Компания Bongard предлагает профессиональное оборудование для производства и подготовки полуфабрикатов перед

выпечкой. Среди всего спектра оборудования можно найти раскаточные и формовочные машины, механизированные столы для производства кондитерских изделий и круассанов.

Тестоукаточные и делительно-формовочные машины фирмы Pietroberto предназначены для формования тестовых заготовок разнообразной формы (батон, багет, чабатта). Тестовая заготовка раскатывается в блин и, проходя под каточными плитами, формуется в цилиндр заданной длины и диаметра.

Тестоформовочные машины фирмы Sigma предназначены для формования хлебобулочных изделий типа «багет».

Большое внимание компания «Оконт & К» уделяет оборудованию для производства слоеных кондитерских изделий. Данное оборудование представлено фирмами TEKNO STAMAP (Италия) и Rondо Doge (Швейцария).

Формовочная линия Tekno Line, производства завода TEKNO STAMAP, представляет собой исключительно гибкое и многоплановое решение для производства в автоматическом режиме широкой гаммы изделий из теста с начинкой (согнутых и нарезанных или штампованных) и может выпускаться в комплектации по желанию клиента.

Линия Tekno Line имеет ряд преимуществ:

- производство широкого ассортимента хлебобулочных и мучных кондитерских изделий высокого качества;
- современное управление;
- стабильная и прочная конструкция;
- модульная концепция, позволяющая разместить линию на любой производственной площади.

Компания «Оконт & К» предлагает своим клиентам отсадочные машины фирмы MONO. Они предназначены для кондитерской промышленности и применяются в кафе, пекарнях, а также кондитерских цехах различной мощности. На данных машинах можно осуществлять как многоуровневую отсадку, так

и отсадку изделий одинаковой формы и размеров.

В настоящее время большой интерес у покупателей вызывает производство пончиков, донатсов и берлинеров. Компания «Оконт & К» предлагает для изготовления этих продуктов оборудование компании Bellshaw (США) – безусловного лидера в данной отрасли.

Фритюрницы фирмы Bellshaw формируют, переворачивают и жарят бездрожжевые и дрожжевые пончики. Их производительность от 156 до 2600 пончиков в час. Стандартное оборудование нагревается с помощью электричества.

Финишной стадией при производстве хлебобулочных и кондитерских изделий является выпечка.

«Оконт & К» предлагает тепловое оборудование компаний Bongard, BAKE OFF (Италия) и IBIS (Польша).

Оборудование BAKE OFF – идеальное соотношение цены и качества. Оно изготавливается с учетом индивидуальных требований заказчиков. Приоритетом является быстрота выпечки изделий из свежего или замороженного теста и полуфабрикатов.

Оборудование фирмы IBIS успешно работает как на мини-пекарнях, так и на крупных хлебозаводах многих европейских стран. Наиболее интересный продукт этой компании – термомаслянные печи, конструкция которых экономит электроэнергию. Преимущества термомасляных печей:

- экономия расхода теплоносителя;
- отсутствие вращающихся тележек;
- равномерность выпекания;
- сокращение времени выпечки.

Отличительной особенностью фирмы «Оконт & К» является то, что мы можем предложить Вам не только отдельные единицы оборудования, но и комплексные линии по производству широкого ассортимента хлебобулочных и кондитерских изделий. Обратившись к нам, вы получите полный комплекс услуг и профессиональное решение Ваших идей. ■



АГРО-3

ТАГРО

РМЕОН



MINIPAN

EUROFOURS

VMI BERTO ITALIA



STAMAP



Jufaba

МММС



BAKONIII

HOCA

DAUBIV

SARF

COMIX

pjm

Packaging Machinery

Комплексные решения для предприятий хлебопекарной и кондитерской промышленности



МОСКВА: (495) 721-20-77
Краснодар: (861) 210-06-32
Саратов: (8452) 48-61-77
Красноярск: (391) 264-01-82
Новосибирск: (383) 362-02-52
Екатеринбург: (343) 375-72-39
Ростов: (863) 295-40-54
С.-Петербург: (812) 320-15-08

Приглашаем Вас посетить
стенд компании "АГРО-3" на
ежегодной международной выставке
"Современное хлебопечение-2010", которая
пройдет в Москве, в Экспоцентре на Красной Пресне
с 11 по 14 октября (павильон 7, зал 3, по главной аллее)



Автор: **Алексей Савекин**,
главный конструктор АГРО-3

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

Тепловое оборудование: возможности реальной экономии

Экономия ресурсов, энергосбережение в условиях рыночной экономики, постоянного роста цен и финансово-экономической нестабильности приобретают ключевое значение для коммерческого успеха любого предприятия.

Самым энергоемким в хлебопечении является процесс выпечки: затраты на эксплуатацию теплового оборудования подчас превышают его стоимость. Например, средние ежемесячные расходы на электроэнергию для выпечки продукции в ротационной электропечи составляют около 15% от ее стоимости. Расходы на газ и дизтопливо существенно ниже, но и они вполне сопоставимы со стоимостью печей, в зависимости от времени их эксплуатации. Поэтому возможности экономии энергоресурсов рассматриваются производителем

как существенное преимущество при выборе теплового оборудования.

Производственная программа компании «АГРО-3» включает обязательные конструкторские решения, ориентированные на высокую экономичность оборудования и возможность энергосбережения. Например, ротационные печи серии «Ротор-Агро», которые выпускаются уже более 9 лет и отлично зарекомендовали себя благодаря надежности и высокому качеству выпечки, обладают хорошими показателями энерго- и ресурсосбережения, причем оптимизация возможностей экономии идет постоянно. То есть оборудование модернизируется и совершенствуется не только с точки зрения качественных характеристик, но и в плане сокращения эксплуатационных затрат.

Печи «Ротор-Агро» имеют сборно-разборную, в том числе модульную, конструкцию, что позволяет монтировать их в любых помещениях с максимальной экономией площади и рабочего времени на сборку.

Высокоэффективный нагревательный блок производит быстрый нагрев пекарной камеры до заданной температуры. Двухскоростной вентилятор обеспечивает уменьшение времени выпечки и сокращение падения температуры при закатывании тележки за счет автоматического отклонения при открывании двери. Экономия энергии достигается также за счет пошагового, секционного подключения ТЭНов.

Система компьютерного программного управления имеет энергонезависимую память на 100 программ выпечки.

В моделях 202 и 302 предусмотрена также модернизированная герметичная дверь, обеспечивающая более надежное сохранение температуры внутри пекарной камеры, и новый эргономичный пульт управления с графическим дисплеем.

Выведенную на рынок в 2009 году печь «Ротор-Агро Оптима» с полным правом можно назвать целевой разработкой по энерго- и ресурсосбережению.

Экономия для заказчика достигается за счет существенного уменьшения занимаемой печью площади и возможности ее установки в «одну линию», то есть вплотную к расстойным шкафам и другим печам. Электрический шкаф силовой аппаратуры печи может располагаться на ее задней стенке или на крыше.

В новой конструкции полностью изменена схема продувки заготовок горячим воздухом. Блок с ТЭНами теперь расположен на крыше, а его обслуживание осуществляется с переднего фронта печи. Вся мощность,

Возможности экономии энергоресурсов рассматриваются производителями как существенное преимущество при выборе теплового оборудования.



Печь Ротор-Агро Оптима

составляющая 75 кВт, распределена на 21, а на 36 ТЭНов, что снижает их тепловую нагрузку и увеличивает рабочий ресурс.

Печь «Ротор-Агро Оптима» поставляется заказчику в полностью собранном виде. Перед поставкой оборудование проходит на заводе технологический прогон на холостом ходу и полный цикл приемо-сдаточных испытаний. Это существенно уменьшает время ее ввода в эксплуатацию. Весь комплекс пуско-наладочных работ теперь сводится к внешнему осмотру и электроподключению.

В этой модели предусмотрено также несколько конструктивных решений, способствующих дополнительному энергосбережению.

Во-первых, для теплоизоляции печи применяются не жесткие минеральные плиты, которые под действием высокой температуры дают пусть небольшую, но усадку и от этого начинают пропускать тепло по образовавшимся зазором, а высокотемпературные мягкие маты. За счет многослойности теплоизоляции, общая толщина которой на новых печах составляет не менее 130 мм, достигается многократное перекрытие тепловых стыков.

Во-вторых, в новой модели осуществляется частичное отсекаание мощного теплового потока, идущего из пекарной камеры при открывании двери. Специальный линейный привод перекрывает всасывающий канал рециркуляционного вентилятора. Поэтому, продолжая по инерции вращаться, вентилятор, тем не менее, лишается доступа холодного воздуха. В результате наружный воздух не остужает тепловой блок, а печи не требуется дополнитель-



Расстойный шкаф серии XRШ

ная энергия для восстановления необходимой температуры.

И в-третьих, энергосбережению способствуют жесткая дверь, имеющая фрикционный тормоз открытого состояния, двойной запирающий клин, равномерно прижимающий дверь сверху и снизу, и дверной уплотнитель с легко регулируемым усилием поджима к двери. Эти конструктивные элементы препятствуют потере тепла, сохраняя заданный температурный режим в пекарной камере.

При разработке расстойных шкафов серии XRШ производства «АГРО-3» также учитывалась необходимость оптимизации расходов. Герметичная конструкция из собираемых в замок многослойных сэндвич-панелей, надежная теплоизоляция, эффективная система парообразования – все это способствует рациональному использованию энергии, финансов, трудозатрат, увеличению эксплуатационного ресурса.

В 2007 году на заводе ТАГРО был начат выпуск расстойно-печных агрегатов на базе электрических и газовых тупиковых люлечных печей. Они специально разрабатывались, совместно с **руководителем кафедры «Энергетика теплотехнологий» МГУПП, профессором В. А. Брязуном**, для замены старых энергоемких кирпичных печей ХПА и ФТЛ. Опыт их внедрения на российских хлебозаводах оказался весьма успешным. Не уступая в качестве выпечки формовых сортов пшеничного, ржано-пшеничного хлеба и другого ас-

сортимента хлебобулочных изделий, они обеспечили отличные показатели по использованию энергии и ресурсов.

В состав расстойно-печных агрегатов входят расстойные шкафы и тупиковые люлечные печи, которые представляют собой топливные металлические печи с цилиндрическими радиаторами в виде трубчатых каналов. По сравнению с наиболее распространенными на российских предприятиях печами, у которых обогрев пекарной камеры обеспечивается коробчатыми каналами, тупиковые печи с трубчатой системой обогрева имеют существенные преимущества:

- снижение расхода топлива на 20-25% за счет более полного использования энергии продуктов сгорания и уменьшения тепловых потерь, как с отработавшим теплоносителем, так и через ограждения системы обогрева;
- повышение срока службы системы обогрева в результате теплопередачи при более низкой температуре каналов – на 80-100 °С;
- наличие эффекта самопроизвольной турбулизации среды пекарной камеры, который улучшает пропеченность и окраску формового хлеба, включая его формоудерживающую способность.

Одним из первых новые расстойно-печные агрегаты внедрило крупнейшее предприятие Северо-Западного федерального округа НП ЗАО «Архангельскхлеб». По словам **генерального директора компании Сергея Николаевича Подколзина**, модернизация прошла успешно: «Качество хлеба, выпекавшегося на наших старых кирпичных печах ХПА-40, было очень высоким, и мы не хотели опускать планку. Опасения оказались напрасными – новые тупиковые печи отлично справились со всем нашим ассортиментом, включая хлеб «Дарницкий», хлеб с отрубями, батон нарезной, «Подмосковный», бараночные изделия и т. д. Мы добились требуемого результата и по качеству продукции, и по экономическим характеристикам, а теплотери сведены практически к нулю».

Подводя итог, можно констатировать, что тепловое оборудование «АГРО-3» предоставляет предприятиям реальную возможность экономии ресурсов, производственных площадей и энергопотребления, то есть хлебопеки получают технику европейского класса, как по качеству, так и по затратам на ее эксплуатацию. ■



Тупиковая печь в составе РПА



Автор:



Павел Василян
Региональный менеджер
по продажам

Компания: **Tipper Tie Alpina GmbH**
Ringstrasse, 14
CH-9200 Gossau/Schweiz
Тел. +41 (0)71 388 63 63
Факс +41 (0)71 388 63 00

Тонкий измельчитель (эмульсатор) wb 2005 FC применяется при изготовлении мясных, молочных, кондитерских и деликатесных продуктов, например соусов, паштетов, колбасного фарша, эмульсии из шкварок, тонкого фарша, сурими. Также он подходит для измельчения овощей, ломаного печенья и шоколада, орехов, миндаля и фруктов.

Тонкий измельчитель wb 2005 FC

При помощи простого набора ножей машина измельчает продукты до частиц размером от 0,2 до 3 мм. Наборы ножей можно легко и быстро снять для очистки и заменить.

Загрузка аппарата производится через загрузочную воронку. Выгрузка измельченной массы осуществляется через выпускной патрубок. Этот патрубок можно снять для очистки.

Тонкий измельчитель wb 2005 FC поставляется с приводом 7, 5, 9, 11 или 30 кВт. Привод рассчитан на число оборотов 3000 в минуту.

Машина выполняется в стационарном или мобильном вариантах. Сырье двигается вертикально. В зависимости от установленного набора ножей и продукта достигается производительность до 3,5 тонн в час. Рама машины, воронка и корпус для резки выполнены из нержавеющей стали.

В зависимости от установленного набора ножей и продукта достигается производительность до 3,5 тонн в час.

Измельчитель имеет бесконтактную режущую систему, которая позволяет осуществлять безукоризненное измельчение, при этом постоянно сохраняя высокое качество продукта. Конечный продукт отличается безупречным внешним видом. Измельчитель удобен в эксплуатации, экономичен и прост в обслуживании.

За счет простоты, дешевизны и качества продукта машина получила широкое распространение в кондитерской промышленности по всему миру.



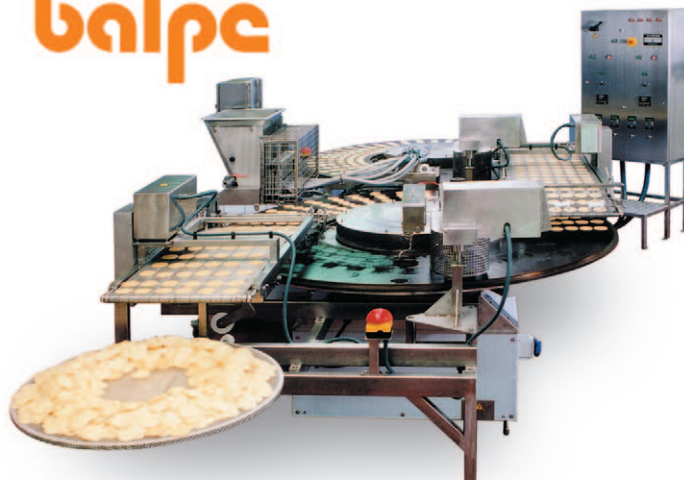
Измельчитель имеет бесконтактную режущую систему, которая позволяет осуществлять безукоризненное измельчение, при этом постоянно сохраняя высокое качество продукта

И Всё-таки она Вертится!



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

balpe



ППТК

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



НОВЕЙШИЕ ПЕРСПЕКТИВЫ – ОДНИМ НАЖАТИЕМ КНОПКИ ДЛЯ ТОРГОВЫХ ЗАЛОВ: НОВАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ DIBAS СО СДВИГАЕМОЙ ДВЕРЬЮ



Эта печь задает абсолютно новые стандарты качества выпечки, обслуживания, дизайна, потребления энергии, а также эффективности затрат и возможностей комбинирования с другими печами WIESHEU для торговых залов. Данные стандарты настолько высоки, что новые печи серии Dibas и через десять лет будут считаться самыми лучшими, самыми рентабельными и самыми современными печами в мире. Более подробная информация о новых печах Dibas приводится на сайте www.wiesheu.de



ЗАО «Алитет» · 192236 Санкт-Петербург ул. · Белы Куна, дом 34А · Тел./факс. +7 812 718-66-07 · E-mail: office@alitet.com | www.alitet.com



Гость:
Максим Лемешевский,
генеральный директор ООО «Бестек»



Беседовала:
Елена Максимова



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



Секреты качественной нарезки от ХранПак

Упаковка и нарезка являются серьезным конкурентным преимуществом. Поэтому сегодня большинство хлебозаводов интересуется оборудованием для упаковки и нарезки хлебобулочной продукции. О новом хлеборезательном и упаковочном оборудовании завода «ХранПак» расскажет генеральный директор компании «Бестек» Максим Юрьевич Лемешевский.

– Расскажите о Вашей компании.

– Компания «Бестек» имеет большой опыт в реализации сложных проектов на пищевых производствах.

Сегодня мы представляем оборудование от известных европейских производителей для предприятий хлебопекарной и консервной отраслей пищевой и перерабатывающей промышленности. Мы помогаем нашим клиентам подобрать оптимальное оборудование по ценам производителей, осуществляем гарантийное и постгарантийное сервисное обслуживание.

– Много ли на сегодняшний день на мировом рынке компаний, которые предоставляют качественное оборудование для нарезки и упаковки хлеба?

– Как это ни парадоксально, но при всем многообразии хлеборезательного и упаковочного оборудования квалифицированных компаний, производящих надежное, качественное и, самое главное, высокопроизводительное оборудование в области нарезки и упаковки хлеба, совсем немного. Так, на российском рынке широко известны три европейские компании. Это немецкие Hartmann и PS Мако, а также голландская Ноба. Но думаю, что сейчас у этих компаний появился очень достойный конкурент в лице болгарского производителя «ХранПак».

– Расскажите об этом производителе.

– В балканских странах «ХранПак» – это отлично зарекомендовавший себя производитель, занявший основную долю рынка хлеборезательной и упаковочной техники. На российский рынок «ХранПак» выходит, имея за плечами солидный опыт в производстве хлеборезательных машин и упаковочных линий. Ассортимент оборудования, предлагаемый компанией «ХранПак», – это функциональные высокопроизводительные линии для нарезки и упаковки хлеба, линии средней производительности и небольшие полуавтоматические хлеборезки и упаковочные автоматы. Качество оборудо-

вания не уступает известным европейским аналогам, зато цена автоматических линий «ХранПак» в 1,5-2 раза ниже, чем у прямых конкурентов!

Считаю, что у этого производителя прекрасные перспективы на российском рынке. И это мнение основывается не только на ценовой политике болгарского производителя, но и на высоком качестве исполнения оборудования, широкой гамме выпускаемых хлеборезательных машин и упаковочных линий. Вот почему нами было принято решение о сотрудничестве с компанией «ХранПак».

– Чем отличаются хлеборезательные машины и упаковочные линии «ХранПак» от оборудования других производителей?

– Главная особенность хлеборезательных и упаковочных линий «ХранПак» – высокая производительность, достигающая 3600 упаковок хлеба в час. Такого показателя достигли только 3-4 компании в Европе, в том числе и «ХранПак». Ну и повторюсь – цена, которая не отражается на качестве.

– Насколько адаптировано хлеборезательное оборудование компании «ХранПак» для российских производителей хлеба?

– Болгарский хлеб очень похож по своим характеристикам на советский (российский) хлеб – и в этом главное преимущество в адаптивности линий «ХранПак» по отношению к российскому хлебу по сравнению с оборудованием других производителей. Это объясняется тем, что в советское время хлебопеки СССР и Болгарии работали по одним и тем же ГОСТам. Важной особенностью также является тот факт, что болгарские линии нарезки и упаковки хлеба подходят даже для нарезки традиционных российских сортов ржаного хлеба с содержанием ржи до 80%!

– Каким образом Вы добываетесь качественной нарезки хлеба на своем оборудовании?

– Все дело в бесконечных ленточных ножах слайсера, позволяющих нарезать хлеб со скоростью 3600 буханок в час, при



Линия нарезки и упаковки хлеба в пакеты с клипсой «HORIZONT». Производительность – 3600 упаковок в час

этом нарезанный хлеб (даже ржаной) остается цельным и не крошится. Секрет такой работы – система смазки ножей, которая, в отличие от предложений конкурентов, входит в стандартную комплектацию и не является дополнительной опцией.

– Как часто требуется замена ножей в ваших машинах для нарезки хлеба? Предоставляете ли вы заказчикам необходимый сервис и комплектующие?

– Все зависит от разновидности и характеристик нарезаемого хлеба, а также от производительности предприятия, режима работы ленточной хлеборезательной машины. На слайсере «TRIUMF» установлены ленточные ножи немецкого производства. Редукторы, приводы и другие основные узлы оборудования «ХранПак» также немецкого производства. Поэтому ресурс ножей и других запасных частей не ниже показателей конкурентов.

Для более быстрого реагирования на заявки потребителей компанией «Бестек» организован пункт сервисного обслуживания хлеборезательных и упаковочных машин, а также склад расходных материалов и запчастей к оборудованию «ХранПак».

– Вообще для производителей очень важно, чтобы оборудование было простым в эксплуатации, монтаже и технологическом обслуживании. В чем конкретно заключается простота их использования?

– Управление производительностью линий, контроль и индикация неисправностей, а также регистрация количества произведенной продукции и другие параметры работы упаковочных линий осуществляются оператором посредством контроллера с сенсорной панелью на русском языке производства фирмы «Siemens». Кстати, все машины «ХранПак» выполнены с использованием комплектующих от лидеров машиностроительной техники, таких как «Siemens», «Festa» и других, что позволило унифицировать оборудование и облегчить его техническое обслуживание.

– Расскажите об ассортименте предлагаемого Вами оборудования.

– На российский рынок компания «ХранПак» выходит со своими самыми последними разработками. Полный спектр линий для нарезки и упаковки хлеба включает автоматические линии для нарезки и упаковки хлеба в пакеты с клипсой; пакеты типа «флоу-пак»; «флоу-пак» с клипсой. Компания также выпускает полуавтоматические линии для нарезки и упаковки хлеба. На сегодняшний день ассортимент оборудования производства фирмы «ХранПак» насчитывает около трех десятков машин для нарезки и упаковки хлеба. Это линии «HORIZONT», «FAVORIT», «FORMAT», «STANDART», «UNIVERSAL», машины «NORMAL», «TRIUMF», «G1», «PK-1» и их многочисленные модификации, а также горизонтальные упаковочные машины для упаковки бутербродов, воздушной кукурузы, вафель, печенья, пончиков, пирожков и других кондитерских изделий.

– Какова производительность линий нарезки и упаковки хлеба?

– Производительность линий удовлетворит потребности как крупных хлебозаводов, так и малых и средних хлебопекарных производств. Составляет она от 1200 упаковок хле-

ба в час для полуавтоматических и до 3600 упаковок хлеба в час для автоматических линий.

– Где можно увидеть оборудование «ХранПак» в работе?

– Этот резонный вопрос задает каждый покупатель, перед тем как приобрести незнакомое ему оборудование. Поэтому для стимулирования продаж на российском рынке руководством «ХранПака» было принято решение предоставить специальные преференциальные цены для нескольких первых покупателей в России, которые будут согласны демонстрировать линии у себя на производстве

ПРЯМАЯ РЕЧЬ



Максим Лемешевский:

«При всем многообразии хлеборезательного и упаковочного оборудования квалифицированных компаний, производящих надежное, качественное и высокопроизводительное оборудование в области нарезки и упаковки хлеба, совсем немного».

своим коллегам-хлебопекам. Это при том, что цена и так очень привлекательна. Должен сказать, что такого выгодного предложения нет ни у кого из конкурентов! Несмотря на то что марка «ХранПак» была представлена в России только весной этого года, оборудование уже установлено на одном из предприятий Ростовской области и в ближайшее время будет установлено на хлебозаводе в Краснодарском крае. Также потенциальные покупатели хлеборезательной техники смогут увидеть самую производительную линию «HORIZONT» в демонстрационно-выставочном зале компании «Бестек». Ну а с 11 по 14 октября 2010 года в Москве на Красной Пресне на выставке «Современное хлебопечение – 2010» будет представлен наш совместный с компанией «ХранПак» стенд 3.Ф.1 в павильоне №3. Там можно будет увидеть в работе 3 линии нарезки и упаковки хлеба и одну горизонтально-упаковочную машину для кондитерских изделий.

– Какие линии Вы будете демонстрировать на выставке?

– Линию «HORIZONT» для нарезки и упаковки хлеба в пакеты с клипсой производительностью 3600 упаковок хлеба в час, линию «FORMAT» для нарезки и упаковки хлеба в пакеты типа «флоу-пак» такой же производительности и полуавтоматическую линию «UNIVERSAL» для нарезки и упаковки хлеба в пакеты с клипсой производительностью до 1200 пакетов в час. Еще мы покажем небольшой, но производительный автомат для упаковки мелкоштучных кондитерских изделий в пакеты «флоу-пак», который пригодится как на крупном, так и на маленьком хлебопроизводстве.

Руководители хлебопекарных предприятий могут посетить наш стенд и выбрать современное оборудование по разумным ценам. ■



MOVEMENT SYSTEMS

Компания: **Forbo Siegling GmbH**
Ганновер, D-30179, Лилентхалштр., 6/8
тел.: +49 511 67 04 232,
факс: +49 511 67 04 233

Siegling – total belting solutions



Автор:
Даниел Мейдер,
руководитель продаж
в Восточной Европе

Москва :
тел.: +7 (495) 231-20-06, факс +7 (495) 234-30-27
Санкт Петербург:
тел.: +7 (812) 703-40-74 , факс +7 (812) 703-40-75
www.forbo-siegling.ru

Инновационные решения для переработки теста

Как известно, в настоящее время на большинстве кондитерских и хлебопекарных предприятий для производства теста используются конвейерные ленты из нетканых материалов и хлопка. Это вызвано несколькими причинами; упомянутые материалы относительно эффективно препятствуют прилипанию теста к поверхности ленты (в отличие от лент с пластиковым покрытием). Тем не менее такие ленты все же требуют использования значительного количества муки в качестве антиадгезивного состава.

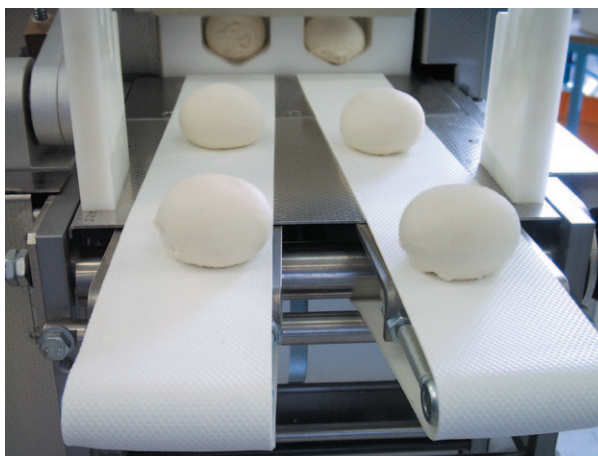
Компания Forbo Siegling, мировой лидер в производстве конвейерных и технологических лент, постоянно занимается разработкой новых решений, которые помогают производителям хлебобулочных и кондитерских изделий повысить эффективность работы и снизить затраты. В число последних разработок входят два вида инновационных транспортерных лент для тестораскаточных машин. Обе ленты отличаются незаурядными адгезивными свойствами; тесто не прилипает к их поверхности.

При поддержке компании «Рехон» (Rheon), известного производителя оборудования для хлебопекарной промышленности, Forbo Siegling разработала абсолютно новый тип транспортерных лент с исключительными показателями по отлипанию теста. Дополнительным плюсом этих лент является экономия до 50% муки по сравнению с покрытием из хлопка или нетканого материала.

Предлагаемые нами ленты имеют тонкую шелковистую поверхность из полиуретана. Особенно эффективны ленты такого типа при работе с сортами теста, содержащими большое количество жира или масла, например при выпечке круассанов. Значительное уменьшение расхода муки в процессе выпечки

не только снижает себестоимость хлебобулочных изделий, но и значительно сокращает время и упрощает процесс чистки оборудования.

Новый тип ленты был впервые представлен на стенде компании Rheon на выставке FOOMA в 2009 году и уже там полу-



чил множество положительных отзывов от профессиональных посетителей.

Материал NP 4450 (временное наименование инновационной транспортерной ленты) в настоящее время уже применяется в некоторых хлебопекарнях в европейских странах – и не только на оборудовании компании Rheon. Все наши клиенты, опробовавшие новый ма-

териал, дали ему высокую оценку и подтвердили его высокие эксплуатационные свойства. В особенности производителей порадовало хорошее отлипание теста от поверхности, что ведет к значительной экономии муки.

Другим инновационным продуктом, который также представлен Forbo Siegling, может по праву считаться конвейерная лента модели Siegling Transilon E 2/2 0/V0 white FDA. Материал, из которого изготовлена лента, отвечает жестким требованиям FDA (может иметь непосредственный контакт с неупакованными пищевыми продуктами) и уже успешно применяется рядом известных производителей оборудования при изготовлении тестораскаточных машин. Лента новой модели имеет белое тонкое тканевое покрытие и высокие показатели отлипания даже при производстве теста с большим содержанием жира. Результат – снижение расхода муки для предотвращения прилипания теста к ленте.

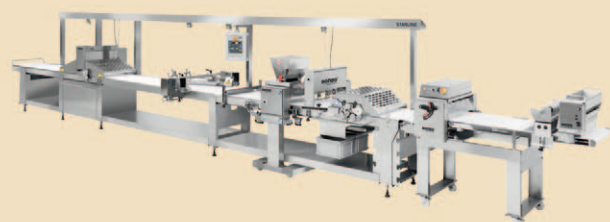
Тканевое покрытие, выполненное из полиэстера, не подвержено деформации и обеспечивает не только высокие показатели отлипания при работе тестораскатывающего оборудования реверсивного действия, но и четкую прямолинейность при прохождении роликовых ножевых кромок диаметром до 16 мм. Благодаря практически незаметному Z-соединению даже в зоне стыка лента адгезивные свойства остаются неизменными. Кроме того, высокий уровень устойчивости промежуточного поливинилхлоридного слоя ленты к воздействию масел и жиров значительно увеличивает срок ее службы.

Материалы производства Forbo Siegling, фирменный сервис, помощь технических консультантов наши клиенты могут получить прямо на месте или в наших сервисных центрах 7 дней в неделю 24 часа в сутки. **Р**

Dough-how & more



Рондо



Все для качества.

РОНДО - это качество. В консультациях и сервисе. В производстве машин и оборудования для раскатки и формовки теста. Вы получаете выгоду за счет нашего стремления к качеству – отличное качество Вашей продукции.
www.rondo-online.com



Компания: **ООО «Фритч»**
127055, Москва,
ул. Лесная, 43,
тел./факс: +7 (499) 973-20-17,
моб. тел: +7 (916) 144-72-95,
e-mail: sales@fritsch-russia.ru
www.fritsch-russia.ru

Контактное лицо:
Наталья Буслаева,
тел: +7 (499) 978-69-73

*** СПРАВКА:**

Оборудование фирмы «Фритч» можно будет увидеть на выставке Modern Bakery, с 11 по 14 октября в Москве. Павильон 3, стенд 3.Е.1.

Новая техника и укрупненная команда

Фирма ФРИЧ выступает главным спонсором выставки Modern Bakery 2010

Насколько Россия и сопредельные страны важны для такого производителя хлебопекарных машин как ФРИЧ, видно на самых разных примерах.

Например, одна из самых больших линий «под ключ» – от тестомесильной машины вплоть до упаковки, – которую ФРИЧ когда-либо сопровождал в качестве генпоставщика проекта, находится в Москве. А совсем недавно ФРИЧ снова увеличил команду российской сервисной службы. Важность российского рынка для нашей компании доказывается и тем, что ФРИЧ уже более двадцати лет постоянно участвует в ежегодной ведущей выставке Modern Bakery в Москве, и не просто участвует, а выступает главным спонсором.

В этом году с помощью самых разных коммуникативных средств ФРИЧ привлек посещение выставки почти 12 тыс. профессиональных визитеров. Тем самым компания позиционирует себя как лидер рынка оборудования для теста в России и получает выгоду от участия в выставке Modern Bakery в Москве.

Свой многолетний опыт ФРИЧ воплощает в многообразии тесторазделочного оборудования, позволяющего производить широкий ассортимент слоеных и дрожжевых хлебобулочных изделий, характерных для всех стран мира. А насколько просто и удобно в эксплуатации оборудование, предлагаемое нами, каждый посетитель выставки в Москве сможет убедиться воочию. На глазах профессиональной публики на новой линии по производству булочно-кондитерских изделий FRITSCH EUROLINE будет продемонстрировано изготовление всего многообразия выпечных изделий, в том числе свиных ушек, карманчиков с деко-



Новая линия EUROLINE, оснащенная уже не пневматической, а электрической гильотиной, почти не создает шума и делает впечатляющее число ходов резки

ром, штампованных полукруглых продуктов, штампованных остроконечных багетов и рулетиков/улиток с декором «ножницы». На этих демонстрациях посетители смогут убедиться и в том, что новая линия EUROLINE, оснащенная уже не пневматической, а электрической гильотиной, почти не создает шума и делает впечатляющее число ходов резки. Скорость штамповки составляет до 80 ударов, а скорость резки – до 150 ударов в минуту, что обеспечивает высокую производительность. Многообразие специальных устройств открывает перед пекарем весь диапазон булочно-кондитерских изделий. Новинка и в том, что гильотина новой линии EUROLINE сейчас перемещается вместе с тестом. Это позволяет добиваться нежной консистенции теста, ведь при такой обработке оно не сжимается и не растягивается. Одновременно эта гильотина допускает дополнительные рабочие ходы, например синхронные прессы, которые на линии данного

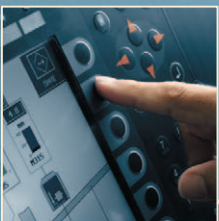
класса производительности используются впервые.

Наряду с новой линией EUROLINE в Москве будут демонстрироваться различные модели тестораскаточного оборудования – FRITSCH ROLLFIX и линия FRITSCH MULTILINE, которая, как истинный универсал, раскатывает тесто различной влажности, причем на минимальной площади.

В Москве можно будет не только увидеть оборудование, но и получить ответы на интересующие вопросы. Профессиональные консультанты фирмы ФРИЧ по техническим и технологическим вопросам будут рады помочь посетителям мероприятия. И поскольку в Москве обществу будет представлена расширенная команда сервисной службы, у визитеров появится удачная возможность прямо на месте обсудить договоры на сервисное обслуживание, проконсультироваться по поводу запасных частей или вопросов сервиса. **Р**

AUS LIEBE ZUM TEIG
ИЗ ЛЮБВИ К ТЕСТУ

FRITSCH



Если продукт должен быть таким же, как у мастера своего дела – пекаря

Аппетитные круасаны могут быть с начинкой или без неё, мини-изделия на один укус или пышные рогалики к завтраку, однако для всех круасанов важно: пышная, слоистая структура, хрустящая корочка и неповторимый вкус. Если Вы хотите получить все эти параметры, стабильное качество изделий и автоматизировать производство, обращайтесь

на фирму FRITSCH, оборудование которой позволяет производить любые виды скрученных изделий (круасаны, рогалики, корншпицы, багеты и т.д.), в различном диапазоне производительности и со стабильным качеством.

У Вас появился аппетит? Узнайте больше о круасане.

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

 www.fritsch-russia.ru

RONDO
Dough-how & more.



ООО «РОНДО»
117105 г. Москва
Варшавское шоссе, д. 17, стр. 3
Тел.: +7 (495) 786-39-06
Факс: +7 (495) 788-98-20
Телефон горячей линии РОНДО:
+7 (903) 153-35-75, с 9.00 до 21.00
E-mail: info@rondo-online.ru
www.rondo-online.com



Старлайн – гарантия высокой производительности



Отрасль хлебопечения развивается достаточно стремительно, и требования современного рынка к производителям хлебобулочного оборудования становятся несколько иными, чем раньше. Помимо основных требований – качества оборудования, удобства эксплуатации, гигиеничности, конкурентной стоимости на рынке, – одним из главных требований на сегодняшний день является большое разнообразие ассортимента изделий.

Автоматизированное оборудование швейцарской фирмы «РОНДО» обеспечивает высокое качество и большое разнообразие продукции – как на крупных заводах, так и в небольших пекарнях. Фирма «РОНДО» – это сочетание специальных знаний и опыта в раскатке, слоении и формовании теста, накопленное на протяжении многих десятилетий. Благодаря опыту и знаниям РОНДО предлагает своим покупателям различные вариации оборудования с разной комплектацией для производства пирогов, вареников, ватрушек, лаваша, пиццы, чебуреков, ба-

гетов, пончиков, ржано-пшеничных изделий, изделий из слоеного и песочного теста.

Совершенствование и модернизация линий РОНДО происходит при постоянном контакте с клиентами. Высококвалифицированные инженеры, специализирующиеся на машиностроении и электронике, постоянно работают в Бургдорфе (Швейцария), головном офисе РОНДО, над новыми разработками и оборудованием по заказу клиента. Таким путем швейцарская фирма «РОНДО» с мировым именем разработала линию Старлайн, которая пришла на смену предыдущей линии Компактлайн. Линия Старлайн на сегодняшний день является самой универсальной из предлагаемых промышленных линий, которую

можно легко адаптировать под свои потребности.

Производственная линия Старлайн предназначена для продолжительной работы при высоких нагрузках, прочная и легкая в обслуживании линия обладает высокой производительностью и является универсальной по выпускаемому ассортименту изделий. Линия Старлайн располагает достаточными возможностями для установки соответствующих дополнительных опций и обеспечивает тем самым выпуск всех видов изделий лучшего качества и в большем количестве. Линия Старлайн позволяет перерабатывать тесто всех видов: от ржано-пшеничного, слоеного и до сдобного, песочного и тонкого теста, с начинками от фруктовых до мясных.

Прочная и легкая в обслуживании линия обладает высокой производительностью и является универсальной по выпускаемому ассортименту изделий



Почему РОНДО?

Приведем пример линии Старлайн:

- неограниченный выбор ассортимента выпускаемых изделий (на одной рулетной опции можно производить более 15 видов изделий);
- простота обслуживания благодаря компьютерному управлению (не требуется знание иностранного языка);
- быстрая смена ассортимента выпускаемой продукции;
- быстрая и простая очистка;
- множество опций и принадлежностей;
- несколько исполнений длины для того, чтобы линия могла быть адаптирована к имеющейся площади и технологическим процессам.

РОНДО всегда комплектует линию Старлайн конкретно под требования клиента, учитывает заинтересованность в расширении ассортимента в дальнейшем. (Все существующие на сегодняшний день опции можно устанавливать на данную линию.) В этом оборудовании предусмотрен интерфейс для легкой синхронизации с предыдущим и последующим оборудованием. Если, например, в дальнейшем Вы захотите присоеди-

ДОРОГИЕ КОЛЛЕГИ!


Компания РОНДО ждет Вас на выставке «Современное хлебопечение 2010», которая пройдет в Москве с 11 по 14 октября 2010 г. в Экспоцентре на Красной Пресне. Будем рады встрече с Вами в павильоне 7.5., на стенде 7.Н.1.

нить к ней ламинатор (для непрерывного производства слоеного теста), Старлайн (для непрерывного производства ржано-пшеничных, пшеничных, медовых, сдобных видов теста и теста с высокой влажностью) или экструдер (для непрерывного производства песочного, медового, тонкого теста), то это не составит труда.

Старлайн обладает множеством других преимуществ. Например, кабельный канал проходит над линией, он полностью закрыт и гарантирует чистоту процесса. Сенсорная панель дает возможность простого управления дополнительными устройствами и быстрой смены ассортимента. В зависимости от того, какая про-

изводительность Вам необходима, к линии Старлайн можно подключить либо пневматическую, либо электромеханическую гильотину с подвижным штампом, которая позволяет производить продукцию на максимальной скорости и гарантирует абсолютную сохранность формы продукта. Выбор всегда за Вами.

Также к Вашим услугам эффективная служба сервисного обслуживания. Мы не только продаем оборудование, мы оказываем сервисную поддержку в течение всего срока эксплуатации машин РОНДО. Постоянное наличие запчастей гарантирует наш склад запчастей в московском офисе. Специалисты сервисной службы компании «РОНДО» в обязательном порядке проводят квалифицированное обучение персонала технике эксплуатации и сервисному обслуживанию оборудования, дают технологические рекомендации.

С 2009 года у нас работает телефон «горячей линии» сервисной службы (ежедневно с 9 до 21 часа, включая выходные и праздники), для того чтобы наши клиенты всегда чувствовали поддержку и своевременно получали квалифицированную помощь. 

ПРОСТО ПРЕВОСХОДНЫЕ ПЕЧИ

Наш завод предлагает:

- Тоннельные хлебопекарные и кондитерские печи типа РРС в различном исполнении с любыми видами пода;
- Комплексные линии для кондитерских производств: от замеса, высококачественной формовки пряников и печенья всех видов - до упаковки готовой продукции;
- Автоматизированные линии для производства сушек и баранок;
- Комплексные технологические линии для любых видов хлеба, включая формовой и тостовый;
- Расстоечно-печные агрегаты для формового хлеба;
- Линии для производства пончиков, а также сушки и обжарки семечек и орешков;
- Энергосберегающие технологии;
- Производственные линии специального назначения по индивидуальному проекту;
- Комплексную реконструкцию печей типа РРС и запасные части для них;
- Зерносушилки с непрямым обогревом для сушки различных видов зерновых культур.

Ждем Вас на выставке
«Современное Хлебопечение-2010»
11-14 октября
стенд 7.3.В.7 и 7.3.В.8,
ЦВК, Экспоцентр, Москва

Завод-изготовитель:

J4 s.r.o.
Průmyslová 96
503 02 Předměstí nad Labem
Česká Republika
tel.: +420 495 581 137, 495 581 139
fax: +420 495 581 321
e-mail: j4@j4.cz

Представительство в РФ и странах СНГ:

ООО «И4»
125047, Москва
2-я Тверская-Ямская 31/35
тел./факс: +7 499 978 71 95
тел.: +7 926 522 42 66
e-mail: moskva@j4.cz, info.moskva@j4.cz

www.j4.cz





Гость:
Владимир Черепанов

Компания: **Винклер унд Дюннебир
Зюсваренмашинен ГмБХ**
Германия
тел.: +49 2634 9676 246
(русскоязычная линия),
e-mail: sales@w-u-d.com
www.w-u-d.com

Антон Олерт
Московское
представительство
тел.: +7 (495) 961-20-61,
e-mail: info@ohlert.ru

Совершенствуйся по всем направлениям

Современная кондитерская отрасль постоянно движется вперед, выпуская все новые продукты. И чтобы оставаться конкурентоспособными, необходимо оборудование, позволяющее реализовывать широкий спектр технологических возможностей. Именно такое оборудование предлагает немецкая компания Winkler und Dünnebieer Süßwarenmaschinen GmbH. О компании WDS расскажет глава ее представительства в России – Владимир Константинович Черепанов (фирма Anton Ohlert).

– Владимир Константинович, расскажите, пожалуйста, о деятельности компании WDS. Как давно она существует на рынке оборудования?

– Фирма Winkler und Dünnebieer Süßwarenmaschinen GmbH существует на рынке с 1913 года. Это семейное предприятие. С самого начала она развивалась как компания, производящая оборудование для кондитерской промышленности.

– Какой спектр оборудования предлагает компания WDS?

– Это единственная фирма мира, которая предлагает оборудование для отливки всех видов кондитерских масс и начинок. Первое направление – оборудование для отливки шоколадных плиток и шоколадных конфет в поликарбонатные формы, причем мы используем как простые, так и сдвоенные формы для объемных фигур. Второе направление – оборудование для отливки конфет с начинкой в силиконовые формы. Оно применяется для помадных и тоффи конфет и определенного спектра жележных сортов конфет. Третье направление – оборудование для отливки в крахмал, которое используется для широчайшего спектра кондитерских изделий, таких как жележные, сбивные и ирисные сорта конфет. Последнее направление – линии для отливки леденцовой карамели, ирисных масс и масс тофи в алюминиевые формы с тефлоновым покрытием.

Во всех перечисленных направлениях WDS предлагает новейшие технологические решения. Опытный персонал и мощное производство компании имеют реша-

ющее значение для разработки нового оборудования.

Оборудование WDS изготавливается согласно требованиям заказчика. Оно надежно, производительно, ремонтоспособно.

– Как давно WDS работает на российском рынке? Каким образом они вышли на российский рынок?

– На российском рынке фирма работает достаточно давно – с 70-х годов XX века. В советские времена – с 1974 по 1979 годы в Россию было поставлено 28 линий для производства помадных конфет. Кстати, это оборудование работает и по сей день.

Сегодня WDS сотрудничает с множеством крупных российских производителей кондитерских изделий. Это компании «Славянка», «Ламзурь», «Ротфронт», «Сладко» концерны «Бабаевский», «Марс», «Крафт Фудз» и многие другие. Компании, которые хотят совершенствовать свои позиции на рынке, обращаются за опытом к WDS.

– В какие еще страны Winkler und Dünnebieer Süßwarenmaschinen поставляет свое оборудование?

– Оборудование компании WDS покупают все крупнейшие концерны мира: Cadbury, Nestle, Haribo, «Roshen», «Конти» и многие другие. В последние годы мы стали активно выходить на американский рынок.

– Расскажите о ноу-хау компании.

– Впервые в шоколадной промышленности фирмой WDS была использована



на технология «triple-shot», которая позволила производить одновременную отливку корпуса конфеты и начинки с комбинированием различных масс. Этот опыт позже был перенесен компанией с шоколадных изделий в карамельное производство.

Следующая уникальная разработка компании – развитие могольного направления. Оно используется фирмой Haribo для отливки жележных конфет. Впервые в мире на нашем оборудовании была произведена отливка ирисок с жировой начинкой.

– Клиентами Winkler und Dünnebieer Süßwarenmaschinen являются только крупные производители?

– Компания готова предложить оборудование на любой вкус. Поэтому ее клиентами и заказчиками являются как огромные концерны, так и маленькие предприятия в провинциальных городах.

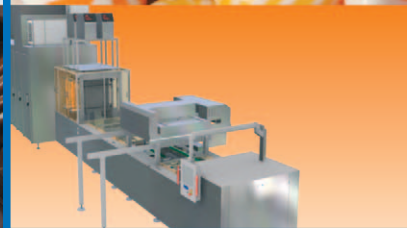
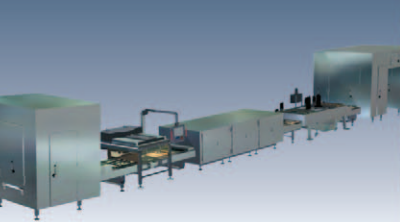
– Насколько просто данное оборудование в эксплуатации и техобслуживании?

– Мы оказываем постоянную поддержку своим заказчикам, благодаря чему оборудование остается в рабочем состоянии долгие годы. Причем линии часто выдерживают работу в двух и трехсменном режиме. Прежде чем запустить линию в эксплуатацию, специалисты WDS проводят обучение персонала.

Вообще Winkler und Dünnebieer Süßwarenmaschinen строит с заказчиками хорошие партнерские отношения, осуществляя совместный поиск новых продуктов в своей экспериментальной лаборатории.

– Часто ли компания участвует в международных выставках? В каких выставках она планирует принять участие в ближайшее время?

– Компания принимает участие во всех крупных международных выставках. Ближайшие – Modern Bakery и Упаковка в Москве и Interpack – в Германии. ■



У качества есть имя!

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



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

Ringstraße 1
D-56579 Rengsdorf

Tel.: (+49)-26 34-96 76-200
Fax: (+49)-26 34-96 76-269

Internet: www.w-u-d.com
E-mail: sales@w-u-d.com





Компания: **Bühler AG**

Максим Иванов,
представитель компании Бюлер АГ в Москве,
Тел.: +7 (495) 611-38-88,
e-mail: maxim.ivanov@buhlergroup.com

Бюлер: 150 лет на рынке

История фирмы «Бюлер» началась 150 лет назад. Основатель компании Адольф Бюлер определил направление развития предприятия, добившегося успеха благодаря непрерывным техническим инновациям и изначальной ориентации на мировой рынок и мотивирование сотрудников.

10 февраля 1860 года родившийся в городе Хомбрехтikon (кантон Цюрих) профессиональный литейщик Адольф Бюлер основал небольшую чугунолитейную мастерскую в Уцвиле. Вместе с двумя другими сотрудниками основатель фирмы занимался отливкой инструментов и прочих деталей из серого чугуна. Качество его работы было безупречным, и спрос на местном рынке постоянно увеличивался. С 1870 года он стал производить машины для текстильной промышленности, процветающей в восточной Швейцарии.

Двумя годами позже компания вышла на рынок мукомольной промышленности, в которой в это время происходил фундаментальный технологический переход от простого ремесленного помола к промышленному сортовому. Начиная с середины 1870-х годов Бюлер стал изготавливать литые валцы высочайшего качества для сверхсовременных по тому времени вальцовых станков. Уже в 1876 году фирма выпустила первый комплектный трехвальцовый станок. Конструкция постоянно оптимизировалась, и в 1887 году последовало следующее знаковое событие: выпуск четырехвальцового станка с вальцами длиной 1 м каждый. Подобный размер валков оценивался всеми экспертами мукомольной промышленности как невозможный. Тем не менее компания «Бюлер» доказала, что это возможно при использовании простой и продуманной конструкции и математически точном исполнении всех рабочих частей.

От машины к комплексной установке

Адольф Бюлер не останавливался на достигнутом. Успехи в области сортового помола привели к расширению бизнеса и выпуску других, связанных с мукомольной промышленностью машин и аппаратов: ситовые машины, промышлен-

ные просеивающие машины для муки (плоские сепараторы), смесители, зерноочистительные машины и сушилки. Вскоре после начала изготовления машин для мукомольного производства Бюлер перешел к выпуску комплектных установок. С 1890 года началось строительство портовых терминалов и силосных зернохранилищ. Позднее фирма стала изготавливать оборудование для производства макаронных изделий, пива и солода (солододробилки и заторные фильтры), а также шоколадных изделий. Прорывом стало включение пневматических транспортных установок в производственную программу. Эти установки произвели переворот в промышленной транспортировке насыпного груза.



Превращение в глобального игрока

Инновации в технической области сопровождались целенаправленной коммерческой стратегией. С самого начала деловая активность Бюлер ориентировалась на глобальный мировой рынок: уже в 1880 году был подписан договор об открытии представительств в являющейся тогда промышленным лидером Англии и ее колониях. Подписание лицензионного договора с франкфуртским альянсом фирм «Симон, Бюлер & Бауманн» гарантировало сбыт большого количества вальцовых станков в Германию и Восточную Европу. Открытие филиалов и торговых представительств в важнейших городах мира обеспечили поставки продукции Бюлер по всему миру.

На выставке в 1913 году становится ясно, что валковые мельницы Бюлер работают во многих странах мира: более чем 30 тыс. в Европе, более тысячи в Африке и Азии, почти 900 в Северной и Южной Америке и 400 машин в Австралии. Итого 33,4 тыс. валковых мельниц с почти 150 тыс. валками из чугуна. Работа предприятия, которое вскоре стало считаться самой большой частной фирмой в Швейцарии, не осталась без признания: на международной выставке в Париже компания «Бюлер» получила золотую медаль за современную конструкцию плоского сепаратора Weyermann. Данная промышленная модель просеивающего сита уже не крепилась к потолку, а устанавливалась прочно на пол.

Этическая и социальная ответственность

Успех фирмы «Бюлер» объясняется не только успешным освоением новых, быстро развивающихся отраслей промышленности с помощью инновационных технологий и грамотным освоением новых рынков, но также соблюдением этических норм и принципов социальной ответственности. Уже в 1862 году Адольф Бюлер вместе с фирмой Benninger основал совместную больничную кассу, на базе которой в 1875 году была создана собственная больничная касса. Другими важными событиями стали строительство социального жилья для рабочих и создание в 1915 году объединения для ветеранов.

Фирма «Бюлер» сохранила свою социальную направленность даже в тяжелейшие периоды мировой истории – во время Первой мировой войны и революций. В 1918 году была основана первая в Швейцарии заводская сто-

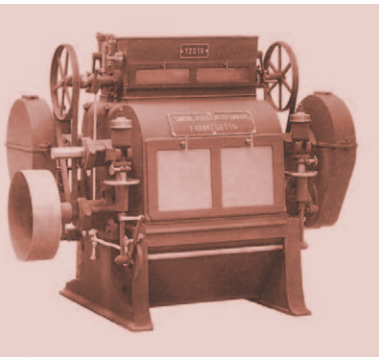
ливать на работу служащих женского пола: с 1910 года женщины шьют рукава распева, рукава фильтров и натяжку сит. Во время Первой мировой войны, в связи с тем, что оборот компании несколько упал, швеями под руководством патронессы Алисы Фортер изготавливались рубашки «Бюлер» для солдат. Также женщины изготавливали фартуки и платочки для заводской столовой.

Обучение и повышение квалификации

Понимание того, что сотрудники являются важнейшим капиталом фирмы, красной нитью проходит через всю 150-летнюю историю компании. Руководство предприятия всегда придавало большое значение обучению и повышению квалификации рабочих. Бюлер – одна из первых швейцарских фирм, организовавших собственную учебно-производственную мастерскую. В настоящее время Бюлер предлагает учебные места по 15 различным

Целенаправленный рост – органичные приобретения

Благодаря (в прямом смысле этого слова) непрерывному процессу улучшений внедрение инноваций никогда не прекращалось все 150 лет истории фирмы. Уже в конце 20-х годов Бюлер вышел на рынок оборудования для литья под давлением. Позднее к этому добавились подразделения, занимающиеся литьем пластмасс под давлением и химическими технологиями. Одним из основных направлений компании является производство оборудования для мукомольного производства, которое было значительно укреплено в 1972 году с приобретением фирмы Miag Muehlenbau в Брауншвейге. Дальнейшее приобретение других фирм, таких как, например, специализирующейся на изготовлении высокопроизводительных сортировочных машин фирмы Sortex и других предприятий, позволило непрерывно расширять и дополнять ассортимент выпускаемой продукции.



ловая для рабочих совместно с объединением «Благополучие солдат». Это объединение было организовано во время Первой мировой войны журналисткой и филантропом из города Винтертур Эльзой Шпиллер. Позднее оно стало Швейцарской народной службой (SV-Service). Четыре года спустя фирма «Бюлер» была первой швейцарской фирмой, открывшей центр консультационной и социальной помощи. Он не только помогал сотрудникам, попавшим в сложную финансовую ситуацию, но также занимался организацией учебных курсов, рождественских праздников и отпусков для семей сотрудников.

С 1928 года центр социального обеспечения также создал библиотеку со свободным доступом к полкам для своих сотрудников и сотрудниц. Кстати, фирма «Бюлер» одной из первых стала на-

специальностям. А в начале XX столетия руководство предприятия внесло существенный вклад в разработку прогрессивной программы обучения рабочим специальностям. В 1950-м предприятие основало школу чертежников, а в 1955 году Бюлер участвовал в создании вечернего техникума в Ст. Галене. И в 1957-м фирма «Бюлер» открыла техникум мукомольного дела с обучением по четырем специальностям.

Руководству предприятия всегда удавалось снова и снова мотивировать сотрудников и использовать их ноу-хау.

Предприятие добилось успеха и в вопросе поддержания равноправного развития женщин. Сотрудница отдела планирования «Разное мукомольное производство» стала первой женщиной, которая закончила в 1971 году техникум в Винтертуре по специальности инженер НТЛ.

Параллельно с этим шло постоянное освоение новых рынков. Так, например, Бюлер был одной из первых западных фирм, начавших поставлять свои установки в Китай. Начиная со второй половины XX века интенсивно осваиваются также рынки арабских стран, Африки и Юго-Восточной Азии. В различных странах мира в настоящее время работают около 7500 сотрудников фирмы «Бюлер». Компания представлена в более чем 140 странах и имеет 40 собственных торговых представительств, сервисные компании, а также различные агентства.

150-летняя история фирмы «Бюлер» показывает, что постоянное стремление к технологическим инновациям, освоение новых рынков и высокие социально-этические стандарты увенчиваются успехом, который стал исключительным для промышленной истории Швейцарии. ■



Автор: Светлана Карельская

Фабрика-кухня



Сегодня россияне все сильнее начинают ценить свежие хлебобулочные изделия. Поэтому в крупных городах большой популярностью пользуются мини-пекарни, в которых можно купить горячий хлеб или слойки «с пылу с жару».

Свежий хлеб собственного приготовления также теперь становится визитной карточкой ресторанов и гостиниц. Следуя этой тенденции, некоторые предприятия в последнее время специализируются исключительно на продукции для сектора HoReCa. Причем если лет пятнадцать назад хлебобулочные изделия производили для своих нужд только крупные гостиницы, где имелись достаточно большие площади кухонных помещений, то теперь на сферу HoReCa в крупных городах работают порядка сотни пекарен и около 30 из них ориентированы только на рестораны и гостиницы.

Часто пекарни бывают расположены и в самих заведениях общественного питания и гостиницах.

При этом они, как правило, не выделяются в отдельные предприятия. По мнению экспертов, данный сектор рынка еще не занят, поэтому в бизнесе, ориентированном на сферу HoReCa, можно занять свою нишу и стать успешным.

Завести собственную пекарню не помешает и директору ресторана или гостиницы: по мнению аналитиков, себестоимость продукции, произведенной на своем предприятии, как минимум на четверть дешевле, чем сторонняя продукция. Правда, многих останавливает тот факт, что хлебопекарное оборудование стоит слишком уж дорого. Однако собственная пекарня значительно повысит имидж гостиницы или ресторана и привлечет больше клиентов, что обеспечит дополнительную прибыль.

Комплектация пекарни включает широкий спектр оборудования – теплового, технологического, холодильного, а значит, необходимы установка, наладка, обучение персонала.

Сегодня помочь на различных этапах организации и развития производства производителям могут многопрофильные торговые компании, имеющие в своем составе проектные и торговые отделы, дизайнерские бюро, специалистов-экономистов, технических специалистов.

Задача таких компаний – представить обзор хлебопекарного и кондитерского оборудования, а также технологий, существующих на сегодняшний день; продемонстрировать возможности бизнеса и попытаться ответить на вопросы, которые возникнут у человека, решившего организовать мини-пекарню.



ИДЕАЛЬНАЯ ФОРМУЛА ...

... для достижения наивысшей гибкости при производстве печенья
 Вы хотели бы иметь возможность выбора технологий и технических опций с учетом
 индивидуальной специфики Вашего производства?

Две специализированные компании объединились и
 создали платформу для выработки оптимальных концептуальных решений.
 С группой компаний «ХААС» Вы всегда сможете уверенно отвечать любым требованиям
 рынка. Извлекайте дополнительную прибыль благодаря гибкости Вашего оборудования.





Для мини-производств лучше всего подойдет оборудование, которое позволит на маленькой площади выполнять полный спектр технологических операций выпечке изделий. В условиях мини-пекарни необходимо иметь возможность гибко компоновать свою линейку.

Тем производителям, которые собираются изготавливать багеты, батоны, рогалики или другие изделия цилиндрической формы, понадобится тестозакаточная машина. Сегодня производители оборудования предлагают машины, которые идеально подойдут для производства рогаликов или булочек для хот-догов, французских батонов, а также для обычных нарезных батонов. Классические закаточные машины имеют 2 пары раскатывающих валков, закатывающую сетку, прижимную плиту и боковые ограничители, формирующие края заготовки. Окруженная и предварительно растянутая тестовая заготовка, попадая на первую пару валков, раскатывается в блин – это так называемая предварительная раскатка. Вторая пара валков задает окончательную форму заготовке перед закатыванием. Закатывающая металлическая сетка цепляет край заготовки и заворачивает ее в рулон. Затем рулон попадает под формирующую плиту, которая, собственно, и доводит процесс закатки до конца: тестовая заготовка прокатывается между неподвижной формирующей плитой и движущимся конвейером.

Заключительными стадиями технологического процесса являются расстойка и выпечка. От качества их проведения зависит качество конечного изделия. На российском рынке постоянно появляются все новые бренды оборудования, в том числе и теплового. Однако довериться можно только тем производителям, которые предлагают годами проверенную технику, которая работает на действующих предприятиях.

«По мнению технологов, можно увидеть серьезные различия в качестве изделий, прошедших предварительную расстойку и не прошедших ее. И форма, и объем, и цвет, и даже вкус первых будут намного лучше».

Часто на мини-производствах происходит экономия площади за счет расстоечных шкафов, однако при этом производители не учитывают, что тестовые заготовки должны немного «отдохнуть» после интенсивного воздействия, которому они подверглись ранее.

По мнению технологов, можно увидеть серьезные различия в качестве изделий, прошедших предварительную расстойку и не прошедших ее. И форма, и объем, и цвет, и даже вкус первых будут намного лучше!

На крупных предприятиях вопрос предварительной расстойки порой решается при помощи дополнительного конвейера, перемещаясь по которому, тестовая заготовка не только транспортируется на следующую стадию технологического процесса, но и растягивается. Для мини-пекарен такой способ расстойки не подходит: здесь не обойтись без расстоечных шкафов. Шкаф предварительной расстойки представляет собой камеру, в которой с регулируемой скоростью движется цепной конвейер с люльками (лотками).

В люльки конвейера раздатчик укладывает тестовые заготовки. В зависимости от модели расстоечные шкафы могут иметь боковую или фронтальную загрузку и выгрузку заготовок, автоматический или ручной цикл. Одновременно в камере расстойки могут находиться, в зависимости от модели, до 450 тестовых заготовок. Дополнительно предусмотрено увеличение производительности либо за счет дополнительных люлек, либо за счет использования люлек с двумя рабочими поверхностями.

Современные расстоечные шкафы оснащены автоматическим контроллером влажности и температуры. Благодаря тепловой изоляции удастся снизить потери тепла в окружающую среду. При выборе ротационной печи необходимо обратить внимание на то, чтобы она вписывалась в формат фабрики-кухни. Производители оборудования часто предлагают своим клиентам «гибкие» в применении печи, которые прекрасно адаптируются к разнообразной продукции. Также поставщики предусматривают электрическое или газовое исполнение даже для низкопроизводительного оборудования.



Олег Клепиков,
генеральный директор
исследовательского агентства
inFOLIO Research Group

На настоящий момент столичный кондитерский рынок демонстрирует признаки перенасыщения. Российский же рынок в целом растет, но этот рост скорее не является качественной составляющей, и с учетом дисконтирования можно сказать, что во многих сегментах рынок стагнирует. Несмотря на это, в целом по рынку растет доля премиальной составляющей, за счет поляризации рынка, инициированной еще в период становления кризиса. Так, сейчас можно констатировать, что за весь этот период средней ценовой сегмент потерял более 60% своих потребителей, а премиальный подрос на порядка 4%. На этом фоне рост сетевой кондитерской торговли – явление востребованное и своевременное.

Компании «Конфаэль», «Коркунов», «Объединенные кондитеры» уже опробовали данный путь развития, и этот ценный опыт может быть использован другими игроками. Кроме того, данный вариант может быть также интересен и тем, что он формирует мощную поддержку платформы бренда (в случае проведения грамотной экспансии и аккуратном управлении имиджем бренда).

Не менее значимой тенденцией на кондитерском рынке является и развитие сетей кофеен-кондитерских, которые уже в этот самый момент активно наращивают обороты в городах-мегаполисах, и эта тенденция скорее всего будет поддержана как минимум в миллионниках и городах с населением не менее 500 тыс. человек. В то же время не следует ожидать, что данный тренд сможет пробить себе путь в глубокую провинцию, так как он охватывает и будет в перспективе распространять свое влияние преимущественно на верхнюю часть среднего, премиальный и люксовый сегменты. **КС**



FRANZ HAAS ■ MEINCKE ■ MONDOMIX ■ STEINHOFF

Инновации и традиции

Ценности компании Хаас-Мондомикс –
Ваша уверенность в своем будущем

Для воплощения любой Вашей
идеи по аэрации продуктов для
хлебобулочной, кондитерской
или молочной промышленности
мы предлагаем комплексные
решения.



www.mondomix.nl

Авторы: **Евгений Яковлев**,
к.т.н., менеджер по оказанию технологического
сервиса компании «ЭФКО»

Людмила Мазалова,
начальник отдела по разработке
компании «ЭФКО»

Показатели качества жиров

Физико-химические показатели растительных масел и жиров имеют большое значение для понимания их потенциальных технологических свойств. Определение физико-химических параметров лежит в основе контроля качества жиров специального назначения и жировых продуктов, позволяет проводить идентификацию, исключая возможность фальсификации или несоответствия критериям безопасности. В международной и российской практике при оценке качества жиров выделяют структурно-реологические, физические, химические показатели и показатели безопасности. Рассмотрим наиболее важные из них.

Жиры специального назначения в большинстве жироемких кондитерских изделий являются структурообразователями. При их выборе технологи опираются, прежде всего, на твердость и температуру плавления.

Твердостью называют способность жиров сопротивляться проникновению в них другого тела, не получающего остаточной деформации. Этот показатель во многом определяет структурно-реологические свойства жира.

Для характеристики твердости в отечественной промышленности принят метод, основанный на установлении величины нагрузки, необходимой для разрезания стандартного образца жира, закристаллизованного в определенных условиях. Определение производится в соответствии с ГОСТом Р 52179-2003 «Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности» на твердомере Каминского. На данный показатель сегодня все еще продолжают ориентироваться многие предприятия кондитерской отрасли. Но, возможно, не каждый технолог знает, что

погрешность этого метода довольно велика: в соответствии с ГОСТом относительная погрешность измерений твердости при 15 °С составляет 24%. То есть, если в спецификации указано, что твердость жира по Каминскому составляет 500 г/см, то с учетом погрешности это значение может колебаться в пределах 400-600 г/см.

Показатели порчи жиров в соответствии с российскими и международными стандартами

Показатель	Масло растительное – все виды			Жиры специального назначения		
	ФЗ-90	Международная практика	Требования «ЭФКО»	ФЗ-90	Международная практика	Требования «ЭФКО»
Кислотное число	0,6	0,2	0,2	–	0,2	0,2
Перекисное число	10	1	1	10	1	1
Анизидиновое число	–	3	3	–	3	3

В мировой практике о твердости пищевых жиров судят по содержанию твердых триглицеридов (ТТГ) при 15 °С и 20 °С. Самым современным методом измерения массовой доли ТТГ в настоящее время является метод ядерного магнитного резонанса (ЯМР), который описан в ГОСТ Р 53158-2008 и ИСО 8292:2008. Данный метод определяет процентное содержание твер-

дых триглицеридов в образце жира при определенной температуре. Метод ЯМР обеспечивает возможность оценки массовой доли ТТГ образцов жира с высокой точностью и воспроизводимостью получаемых данных и минимальной длительностью измерений. Так как процесс проведения измерений полностью автоматизирован, совершенно исключается зависимость результата измерений от индивидуальных особенностей оператора, присутствующая в методе определения твердости жиров на твердомере Каминского.

Температура плавления является определяющим показателем при формировании вкусовых качеств готового продукта. Низкая температура способствует быстрому таянию и высвобождению аромата. Этот параметр влияет и на усвояемость жира. Чем выше температура плавления, тем хуже жир усваивается организмом человека.

Температура плавления характеризует переход жира из твердого состояния в жидкое. Она может определяться двумя методами. По ГОСТу Р 52179-2003 точкой плавления считается температура, при которой жир в капилляре начинает подниматься вверх. Относительная погрешность измерения данным методом составляет ± 10%. Измерение с использованием термосистемы Меттлер Толедо FP 900, предложенной международной организацией по стандартизации (ИСО), позволяет определять температуру плавления с точностью 0,2 °С/мин.: ±0,4 °С.

Температура плавления определяется прибором автоматически как среднее арифметическое из трех определений.

Температура застывания характеризует переход жира из жидкого состояния в твердое. Она представляет собой интервал значений, более низких, чем температура плавления. Данный показатель может определяться двумя методами (по Дженсену и Жукову), основанными на определении температуры жира, соответствующей максимальному выделению скрытой теплоты кристаллизации при определенных условиях охлаждения образца жира.

Важным технологическим параметром, характеризующим скорость кристаллизации жира, и, соответственно, определяющим производительность охлаждающего оборудования, является продолжительность застывания, под которым понимают время, за которое образец жира достигает температуры застывания (по Дженсену или Жукову).

Одной из основных идентификационных характеристик липидов является их жирнокислотный состав. Согласно ГОСТу 30623-98 именно по нему можно обнаружить фальсификацию растительных масел и маргариновой продукции. Жирнокислотный состав определяется методом газовой хроматографии. С помощью данного метода определяют качественный и количественный жирнокислотный состав, количество трансизомеров, а также йодное число жира.

Йодное число является важнейшим химическим показателем. Оно позволяет судить о степени ненасыщенности жирных кислот, входящих в состав жира. Чем выше содержание ненасыщенных жирных кислот, тем выше значение йодного числа.

Йодное число жира – условная величина, представляющая собой число граммов йода, эквивалентное галогену, присоединившемуся к 100 г исследуемого жира, выраженное в процентах йода. Его можно определить по жирнокислотному составу как сумму

произведений процентного содержания каждой ненасыщенной жирной кислоты на соответствующий ей коэффициент.

Триглицеридный состав дает информацию о том, какие триглицериды и в каком количестве входят в состав данного жира. Особую важность этот показатель приобретает при идентификации масла какао и его эквивалентов. Необходимо отметить, что при одинаковом жирнокислотном составе и йодном числе триглицеридный состав может быть разным, благодаря чему физико-химические показатели жиров будут отличаться. Это зависит от порядка распределения жирных кислот в триглицериде.

Анализ проводится с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии (ВЭЖХ).

Под воздействием таких неблагоприятных факторов, как повышенная влажность и высокие температуры при хранении и перекачке жира, происходит гидролиз, в результате которого образуются глицерин и свободные жирные кислоты. Высокомолекулярные жирные кислоты

не имеют вкуса и запаха, и поэтому при увеличении их количества в продукте ощутимого изменения органолептических показателей не наблюдается, что не относится к жирам лауриновой группы (кокосовому, пальмовядровому маслам). Так как свободная лауриновая кислота имеет низкий вкусовой порог, то даже

ее следов достаточно для появления «мыльного» привкуса.

Кислотное число как раз и определяет количество свободных жирных кислот, содержащихся в 1 г жира, и выражается количеством мг едкого калия (КОН), необходимого для их нейтрализации. Данный показатель определяется в соответствии с ГОСТом Р 52110-2003. Федеральный Закон №90

(ФЗ-90) установил норму кислотного числа для растительного масла на уровне не более 0,6 мг КОН/г. В жирах специального назначения этот показатель вообще не регламентируется.

В результате действия кислорода воздуха в жирах накапливаются первичные и вторичные продукты окисления. Именно их присутствие обуславливает появление характерного

неприятного вкуса и запаха в жирах. Количество перекисей и гидроперекисей характеризует перекисное число, которое определяется в соответствии с ГОСТом 26593-85 и измеряется в ммоль активного кислорода/кг. Оно показывает, какое количество активного кислорода

вступило в реакцию окисления жирных кислот. По ФЗ-90 перекисное число должно быть не более 10 ммоль активного кислорода/кг.

Альдегиды являются вторичными продуктами окисления жиров. Анизидиновое число – это мера концентрации вторичных продуктов окисления, встречающихся в масле и жире. Оно может характеризовать возможную устойчивость жира.

Высокое анизидиновое число исходного жира свидетельствует о продолжительном времени или неудовлетворительных условиях его хранения, либо о подвергании его длительному механическому и термическому воздействию. Даже если готовый продукт с завышенным анизидиновым числом получит высокую дегустационную оценку, при хранении может отмечаться реверсия вкуса. Стандарта на анизидиновое число для качественного жира не существует, но в мировой практике, также как и на производстве «ЭФКО», хорошим показателем считается анизидиновое число, не превышающее 3.

Таким образом, для получения качественных изделий на основе жира необходимо учитывать целый ряд показателей, охватывающих как чисто технологические свойства (твердость, температуру плавления и застывания), так и показатели порчи продукта (кислотное, перекисное и анизидиновые числа). **КС**

Жиры специального назначения в большинстве жироемких кондитерских изделий являются структурообразователями. При их выборе технологи опираются, прежде всего, на твердость и температуру плавления.



Автор:



В. А. Бобков,
технолог компании
CSM Россия, к. т. н.

Компания:

CSM Россия,
123290, Москва,
1-й Магистральный тупик, д. 11,
БЦ «Ярд», Офис 28 (стр.10),
тел./факс +7 (495) 781-85-52,
e-mail: info.russia@csmglobal.com
www.csmglobal.com

Продукты «alles gute» – курс на ЭКОЛОГИЧНОСТЬ

По оценкам экспертов, мировой объем рынка экопродуктов составляет не менее 40 млрд долл. Он растет на 20% в год, а в некоторых секторах – и быстрее. Россия тоже не отстает от мировых тенденций, и рынок экологических продуктов стремительно растет вместе с укреплением средней прослойки покупателей и ростом ее реальной платежеспособности.

Все больше людей предпочитают употреблять исключительно полезную для здоровья пищу и безупречную с экологической точки зрения. При всем многообразии пищевых продуктов лишь одна группа постоянно присутствует во всех пищевых рационах – это продукты на основе зерновых культур. Хлеб – главный их представитель, обладает высокой пищевой ценностью и уникальным свойством неприемлемости. В ежедневном рационе человека хлеб, крупяные и макаронные изделия служат источниками энергии, углеводов, пищевых волокон, белков, витаминов группы В и железа.

Постоянное стремление производителей хлеба и хлебобулочных изделий к снижению себестоимости приводит к использованию сырья низкого качества, что отражается на органолептических свойствах готовых изделий. Такая экономия приводит к потере конкурентоспособности продуктов.

Одним из способов повышения качества готовой продукции и улучшения стабильности ведения технологических процессов является использование специальных химических ингредиентов, отмеченных символом Е, полезность которых весьма сомнительна.

Следуя экологическому тренду, специалисты инновационного центра международного концерна CSM разработали линейку экологических продуктов «alles gute» с низким содержанием Е-компонентов. Название «alles gute» («аллес гутэ») говорит само за себя и означает «все хорошее». Продукты «alles gute» прошли

строжайший контроль качества и были признаны действительно экологичными, а значит и более полезными для здоровья.

В них используется лецитин, который экстрагируется только из масла семян подсолнечника, а не бобов сои, которые могут содержать ГМО. Функцию гуаровой камеди выполняет натуральный порошок из стручков и бобов гуара, а вместо каменной соли используется морская, которая помимо хлорида натрия содержит целый комплекс минералов, благотворно воздействующих на водно-солевой баланс, нервную систему и скелет человека. И конечно же, Вы не найдете в этих продуктах эмульгаторов, стабилизаторов, консервантов, красителей, твердых жиров, сои, кукурузы и ГМО.

Наибольшую известность во всем мире получили три хлебопекарные смеси «alles gute»: «Багет», «Динкельброт» и «Динкельбротхен».

Миксы Динкельброт и Динкельбротхен предназначены для выпечки хлеба или булочек с насыщенным ароматом и вкусом, при этом для получения теста необходимо всего лишь добавить в смеси воду и дрожжи.

В состав данных продуктов входит широкий спектр ингредиентов, полученных из спельты. Основными ингредиентами являются спельтовая мука, цельнозерновая спельтовая мука, спельтовые хлопья. Также в состав входят сушеная спельтовая закваска, ячменный солод, зерна подсолнечника, кунжута, люпина и морская соль.

Спельта – это дикий вид пшеницы, который сохранил в себе всю природную натуральность и «нетронутость» селекционерами. Характерной особенностью этого злака является непереносимость искусственных удобрений, поэтому он впитывает в себя только всю природную составляющую почвы

и климата юга Германии и Швейцарии.

Отличительная особенность спельтового хлеба по сравнению с обычным пшеничным это большее содержание протеина, ненасыщенных жирных кислот и клетчатки. Содержащиеся в спельте особые растворимые углеводы – муко-



В ежедневном рационе человека хлеб, крупяные и макаронные изделия служат источниками энергии, углеводов, пищевых волокон, белков, витаминов группы В и железа.

полисахариды (mucopolysaccharides) обладают способностью укреплять иммунную систему человека. Полезные вещества, входящие в состав злака, имеют высокий уровень растворимости, поэтому они легче и быстрее усваиваются организмом. Содержание клейковины такое же как и в обычной пшенице, однако структура ее отличается по аминокислотному составу. Употребление в пищу продуктов, содержащих спельту, не вызывает аллергии у людей, чувствительных к этому компоненту зерна. Спельта содержит практически все питательные вещества, в которых нуждается человек, в гармоничных и сбалансированных сочетаниях.

Помимо полезности и натуральности спельтовых смесей не лишним будет отметить их функциональность и технологичность.

Смесь Динкельброт не требует предварительного замачивания, а тесто достаточно пластично и обладает хорошей стабильностью. А после выпечки получается хлеб со слегка кисловатым приятным вкусом, который долго остается свежим, а влажный и нежный мякиш придется по нраву самому придирчивому потребителю.

Смесь Динкельбротхен также проста и стабильна в производстве. Существенными преимуществами этой смеси является привлекательный объем мелкоштучных изделий, хрустящая корочка, нежный мякиш с хорошо развитой пористостью, а «деревенский» вкус и аромат, который дает почувствовать всю силу природы.


Последняя смесь из семейства «alles gute», которая называется «Багет», представляет собой 10%-ный концентрат для изготовления французских багетов и булочек с аппетитной хрустящей корочкой. Эта смесь уникальна по своему составу и включает в себя морскую соль, пшеничную клейковину, а также ржаную, овсяную и пшеничную цельнозерновую муку и обжаренный ячменный солод, придающий багету неповторимый вкус. Специально подобранный сбалансированный и главное натуральный состав позволяет получить хрустящий французский багет даже из муки нестабильного качества.

Смесь «alles gute «Багет» идеально подходит как для автоматических производственных линий, так и для производств формата «мини-пекарня». При этом гарантируется стабильность теста после окончательной расстойки. Благодаря натуральной пшеничной закваске багет получается очень ароматным. Неповторимой хрустящей корочке противостоит влажный и нежный мякиш, а морская соль и солод высокого качества придают яркий насыщенный вкус.

Нужно отметить, что помимо технологических преимуществ, все изделия «alles gute» выглядят настолько аппетитно, что без промедления хочется ощутить во рту вкус «деревенского» хлеба и булки либо почувствовать нежный хруст корочки настоящего французского багета.

Несомненно, продукты «alles gute» будут высоко оценены самыми взыскательными российскими потребителями, а их натуральность и полезность позволит сделать еще один шаг навстречу природе.

Все описанные смеси будут представлены на выставке Современное хлебопечение – 2010 на стенде компании CSM Россия (7 павильон, стенд 7.L.1). У нас Вы сможете во всей мере оценить качество и вкус продуктов «alles gute», приготовленных иностранными технологами-демонстраторами международного уровня, а также задать интересующие Вас вопросы.

Дополнительную информацию Вы сможете получить по тел. +7 (495) 781-85-52. 

Стремись к Совершенству



Посетите наш стенд на
Modern Bakery 2010
Зал 7.6, Стенд 7.L.1



Контакты в Европе
CSM International
Phone +49 421 35 02 200
Fax +49 421 35 02 232

Контакты в России
CSM Россия
Email: info.russia@csmglobal.com
Тел +7 495 781 85 52

E-mail: info.international@csmglobal.com
www.csmglobal.com/worldwide

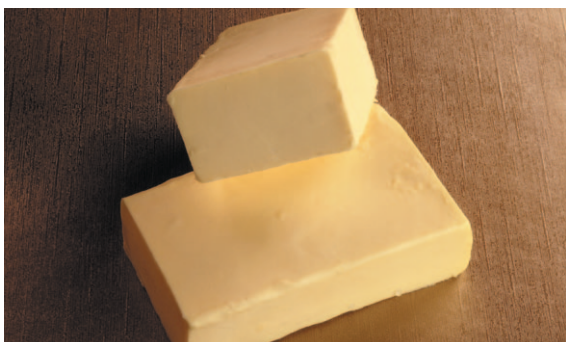


Автор: **В. А. Палько**
Генеральный директор
Кохмастер РУС

Компания: **Кохмастер Рус**
Россия, 141143
Московская область, Щелковский район,
д. Долгое Ледово, ул. Новая, д. 20,
тел.: + 7 (499) 271-63-60,
факс: + 7 (495) 231-48-29
www.kochmeister.ru

Идеальная замена сливочного масла

Ситуация на рынке сливочного масла выглядит весьма пессимистично: цена растет чуть ли не каждый день, а количество желающих купить его по более низкой цене про запас растет в геометрической прогрессии, тем более что перспектив на снижение стоимости продукта пока нет и в ближайшее время не предвидится.



Рынок сливочного масла изменился для кондитеров не в лучшую сторону. Теперь производители, использующие в данный ингредиент в своих изделиях, вынуждены оплачивать продукцию не по факту прихода, а вносить плату заранее компаниям-продавцам, устраивающим торги на масло, которое еще не пересекло российскую границу. У российских же производителей масла объемы оплачены на месяцы вперед, и сделать заказ сегодня не предоставляется возможным.

Такая ситуация очень негативно сказывается на и так тяжелом бизнесе кондитеров. Альтернативы, конечно, есть, но заменять сливочное масло маргарином не хочется, так как органолептические показатели конечного продукта сильно ухудшатся, что негативно скажется на лояльности постоянных клиентов, а также на репутации торговой марки.

Тем не менее технологи российско-немецкой компании «Кохмастер РУС» нашли компромиссный вариант замены сливочного масла специально разработанным комбинированным продуктом для кондитерской промышленности. Спред сливочный «Кохмастер»™ для кремов на сегодняш-

ний день уже зарекомендовал себя как очень качественный эквивалент сливочного масла.

Данный продукт произведен путем смешения высококачественных ароматных низкожирных сливок с растительными жирами и дальнейшей их сепарацией до высокожирных сливок. Этот метод позволяет продукту натуральным способом приобрести высокую дисперсность, термостойкость, более высокую температуру плавления, твердость. Кроме того, в состав продукта введен сбалансированный натуральный растительный состав жиров – улучшенный аналог молочного жира, специально разработанный немецкими учеными для улучшения аэрационных способностей продукта. Благодаря этому взбитый крем не оседает и декор сразу не растекается при комнатной температуре.

Идеально сбалансированный жирнокислотный состав продукта кардинально отличается от обычных спредов, производимых повсеместно. Спред для крема «Кохмастер»™ увеличивает способность продукта вбирать в себя сиропы, сгущенное молоко, сахар и другие жидкие ингредиенты в тех количествах, которые невозможно добавить при работе со сливочным маслом или обычными спредами. При этом продукт не имеет соляного привкуса.

В настоящее время компания «Кохмастер РУС» выпускает огромный ассортимент качественных жировых и молочных продуктов, специально разработанных и адаптированных для российских кондитеров, мороженщиков и хлебопеков. Более того, профессиональными жировыми системами «Кохмастер» пользуются многие крупные российские производители.

С продукцией компании можно будет познакомиться на отраслевых выставках World Food 2010 и Пищевые ингредиенты, добавки и пряности 2010. **□**



MODERN BAKERY

Посетите нас на Выставке Современное Хлебопечение в Москве

павильон: 3
стенд номер 3 E 3.5.

100 ЛЕТ
BÖCKER Reinzucht-SAUERTEIG:
Новаторское достижение с надёжным качеством закваски.

BÖCKER Reinzucht-Sauerteig
für mehr Brot-Aroma

BÖCKER'S REINZUCHT-SAUERTEIG
SEIT 1910
100 Jahre
MINDEN (WESTF.)

Ernst Böcker GmbH & Co. KG
PO Box 2170
32427 Minden / GERMANY

Tel. +49 571 83799-0
Fax +49 571 83799-20
www.sauerteig.de

BÖCKER
Эксперты по закваскам

Маргарины для слоеного теста

Маргарины для выпечки

Маргарины для крема

Жиры специального назначения

+7(812)4494848

Санкт-Петербург, 5-ый Верхний пер., д.1, Лит.Б

www.margaron.ru

МАРГАРОН®

МЫ ОПЕРЕЖАЕМ ПОТРЕБНОСТИ НАШИХ КЛИЕНТОВ



Автор: **Юлия Юровская**

Компания: **ООО «Бакальдрин РУС»,**

142770, Московская область, Ленинский район,
д. Николо-Хованское, Хованская промзона,
владение 1, «Дом Хлеба»,
тел.: +7 (495) 500-55-99,
факс: +7 (495) 510-10-88,
www.backaldrin.com
e-mail: rus@backaldrin.ru

Три вкуса осени

Вот и пришла осень – пора дождей и пестрых листьев. И так хочется именно сейчас вернуть себе кусочек лета, ведь вокруг еще полно зелени, овощей и пряных трав. И всего-то надо: взять вкусный и хрустящий, а главное полезный хлеб и... проявить фантазию! А фантазии нашим искусным пекарям не занимать.

Осень с дымком

Вам по душе шумные компании, пикники на природе и посиделки у костра на закате? Бакальдрин приглашает Вас на природу и советует этой осенью приготовить снеки с ароматными овощами и мясом гриль. Пестрый салат, вкуснейшие соусы с добавлением пикантных приправ и пряностей, мясо и птица с гриля этой осенью занимают лидирующие позиции. И незаменимым дополнением к этому разнообразию станут хрустящие ароматные багеты, или «Чабатта». Для получения великолепной выпечки хлеба этих сортов с характерными крупными порами требуется тесто температурой 22-24 °C и более продолжительная отлежка теста, чем обычно.

Совет: разрежьте багет или любое другое хлебное изделие на продольные ломтики. Обжарьте на гриле говядину, свинину или индейку до готовности. Наденьте на шпажку кусочки готового мяса, чередуя их с ломтиками паприки, лука, цуккини и нарезанным багетом. Хлебные ломтики можно предварительно намазать маслом или соусом для гриля. Поместите готовые шпажки на гриль и обжарьте в течение нескольких минут. Для приготовления сэндвича на гриле также отлично подойдет многозерновой рогалик Kornspitz на основе многозерновой смеси «Корн Микс». Для багета мы взяли специальную смесь «Чабатта Микс», придающую изделиям настоящий вкус и аромат итальянского хлеба.

Осенний калейдоскоп по-французски

Каждому знакомо невероятное ощущение, когда разламываешь длинный французский багет и откусываешь хрустящую корочку.

Если Вы хотите предложить своим клиентам багет, ничем не отличающийся от оригинального изделия родом из Франции, планируйте потратить на отлежку теста не менее часа, а на расстой-

ку – как минимум полтора часа. Лучше всего использовать метод приготовления «Slow-Dough», при котором тесто замешивается на ночь, благодаря чему достигается оптимальная степень набухания и возникает неповторимый аромат. Благодаря такой технологии приготовления багет будет дольше храниться, а мякиш сохранит свою воздушность.

Совет: вы можете приготовить сэндвич из любых продуктов, опираясь на свой вкус и фантазию. Просто выложите на нижнюю половинку разрезанного вдоль рогалика или багета листовую салат, зелень, огурцы, редис или любые другие овощи, добавьте сыр или творог со специями и зеленью. Дополнительно можно использовать мясо тунца или лосося, креветки или маринованную сельдь, а также филе индейки или цыпленка, ветчину или паштет. Вариантов может быть великое множество, выбор продуктов зависит лишь от вашего воображения. И не забудьте приправить получившийся сэндвич легким соусом.

Для приготовления французского багета мы использовали натуральную закваску «БА3», благодаря которой багет приобретает крупную пористую структуру мякиша и аппетитную хрустящую корочку.

Пикантный октябрь

Одни любят простой хлебный вкус свежего багета, другие предпочитают сдобрить его специями и приправами. Мелко нарезанные оливки, сушеные томаты или пряные травы можно замешать в тесто уже на этапе приготовления.

Совет: Можно намазать разрезанную вдоль булочку или багет зеленым маслом, приготовленным из сливочного масла и мелко нарубленной зелени. Для жареных на гриле продуктов идеально подойдут багет с «Чесночной начинкой» и багет с «Томатной начинкой» производства компании «Бакальдрин».

Вкусной вам осени! **Р**



Компания «Бакальдрин» рекомендует новые оригинальные премиксы для производства пшеничных, ржано-пшеничных, зерновых сортов хлеба, мелкоштучных и кондитерских изделий. Наши смеси идеально подходят для приготовления булочек, рогаликов и багетов для разнообразных осенних снеков. Представляем рекомендации специалистов Бакальдрина по приготовлению хлебобулочных изделий для хлебных снеков.

Ваш надежный поставщик

Дрожжевой Экстракт



Что такое дрожжевой экстракт?

- Дрожжевой экстракт представляет собой микроорганизм, который ферментирует пищу и производит необходимые для жизни Человека продукты.
- Общее название для различных видов продуктов переработки дрожжей, которые используются в качестве пищевых или вкусоароматических добавок. Они часто применяются как и глутамат натрия (MSG E621), и также, как и MSG, часто содержат свободную глутаминовую кислоту.
- Микроорганизм, необходимый для производства хлеба или пива, а также, безопасный и надежный пищевой продукт, который играет жизненно важную роль в нашей повседневной практике обычного питания.
- Чистая и натуральная по природе приправа, которая содержит аминокислоты, пептиды и минералы, происходящие из состава дрожжей. Этот компонент влияет на вкусовое восприятие (ощущение вкуса) человека.
- Природная приправа (без использования химических реакций в процессе получения), устраняет монотонность приправ со вкусом "умами" (MSG), имеет преимущество в виде многогранного вкуса натуральных приправ и обеспечивает натуральный вкус "умами".
- не подлежит информированию о содержании в продукте, и также не подлежит декларированию на упаковке с указанием номера "E".

Table Mark (разработчик Katokichi Co. Ltd., Япония)

Компания Table Mark (разработчик Katokichi Co. Ltd.) расположена в Японии, производит хлебопекарные дрожжи с 1949 года и приправы начиная с 1960. В 2003 году Table Mark начала производство дрожжевого экстракта и хлебопекарных дрожжей в Таиланде и является сегодня одним из мировых лидеров в производстве дрожжевых экстрактов с высоким содержанием нуклеотидов и MSG/глутаминовой кислоты. Table Mark накопила огромный опыт в собственных технологиях ферментации, экстракции и применения.



Производитель:
Table Mark Co.,Ltd.

Для получения дополнительной информации и консультаций по дрожжевым экстрактам, в том числе содержащих глутаминовую кислоту, просим Вас обращаться в компанию ООО "ОМИА РУС".

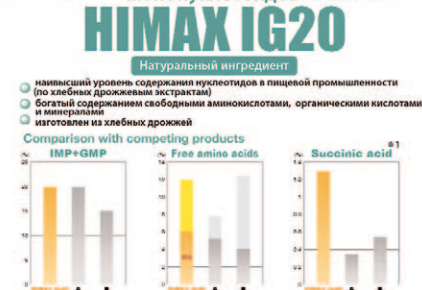
Снижение содержания соли

Дрожжевой экстракт с высоким содержанием мононуклеотидов



Заменитель MSG

Дрожжевой экстракт с высоким содержанием мононуклеотидов



Другие функциональные эффекты HIMAX IG20

- усиление острого вкуса
- усиление и усовершенствование сладкого вкуса
- снижение кислотности
- маскирование горького вкуса



Контакты:
 ООО "Омиа Рус",
 Россия, Москва 107045 Большая Сухаревская площадь, дом 16/18, стр. 1, офис.39
 Тел.: +7 (495) 786-6330 Факс: +7 (495) 786-6335 eMail: anna.malinina@omya.com

ООО "ОМИА РУС"



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



Синергетический эффект науки и производства

На протяжении последних лет Корпорация «СОЮЗ» активно сотрудничает с ведущими отечественными и зарубежными научно-исследовательскими институтами в вопросах производства жиров специального назначения нового поколения и создания на их основе инновационных пищевых продуктов для здорового питания. Проведенные в 2009-2010 годах Корпорацией «СОЮЗ» форумы и семинары способствовали сближению ресурсов науки и производства, определению стратегической линии их взаимодействия.



Очередным этапом совместной деятельности стало посещение ведущими российскими учеными комбината по переработке пищевых растительных масел Корпорации «СОЮЗ», расположенного в Калининградской области. Состав делегации подтверждает понимание и осознание важности объединения науки и производства для решения общих глобальных задач: **Татьяна Савенкова – д. т. н., заместитель директора по научной работе ГНУ НИИ кондитерской промышленности; Владимир Бессонов, – к. х. н., ведущий специалист Института питания РАМН; Елена Кауц – заместитель главного редактора издательства «Пищевая промышленность», вице-президент Союза производителей пищевых ингредиентов.**

Корпорацию «СОЮЗ» гостям представил один из **руководителей Администрации Особой экономической зоны**

Олег Шагако. Он отметил значимость инвестиционной политики компании, ее огромную роль в экономическом развитии региона.

Ознакомление с производством на комбинате проводил **главный инженер-конструктор Корпорации «СОЮЗ», ведущий мировой специалист в области проектирования и строительства масложировых комбинатов Алан Милтон.** Получив образование в Оксфордском университете, этот специалист посвятил себя строительству крупнейших в мире предприятий пищевой промышленности. «Комбинат в Калининграде – это вершина моей профессиональной деятельности. На сегодняшний день по качеству выпускаемой продукции этому комбинату нет равных в Европе. Уникальность завода – в качестве производимых жиров специального назначения. Это возможно благодаря тому, что большое вни-

мание уделяется условиям хранения и транспортировки масел, уникальным технологиям, качеству оборудования и высочайшей квалификации сотрудников», – рассказал специалист.

Гостям был показан причал с технической службой и службой пограничного и таможенного контроля. Далее посетителям была продемонстрирована вся технологическая цепочка производства. Особое внимание было уделено процессу производства жиров с применением технологии энзимной переэтерификации. Данный метод позволяет выпускать качественную и безопасную продукцию для масложировой, молочной, кондитерской и хлебопекарной отраслей. Сегодня комбинат является самым передовым в России. Жиры специального назначения, производимые на комбинате Корпорации «СОЮЗ», отличаются отсутствием или минимальным содержанием транс-изомеров жирных кислот, которые являются источником различных заболеваний человека.

«То, что нам показали, является действительно самым передовым в отрасли, – сказал в своем интервью корреспондентам Первого канала Владимир Бессонов. – На этом предприятии работают над тем, чтобы создавать продукты, которые обладают повышенной биологической ценностью, сбалансированным жирно-кислотным составом, и Корпорация «СОЮЗ» в этом направлении идет впереди».

Высшую оценку Корпорация «СОЮЗ» получила из уст Елены Кауц: «...то, что здесь сделано – сродни изобретению космической ракеты. Это настоящие научные разработки, и слава тем людям, которые смогли эти разработки внедрить в производство».

Подводя итог, Татьяна Савенкова отметила: «Производство жиров специального назначения остается одним из главных направлений развития пищевой промышленности. Как представитель кондитерской отрасли, я могу сказать: мы имеем контракт с этим предприятием, и результаты, которые получены в лабораториях нашего института по изучению качества выпускаемого продукта, меня впечатляют». **Р**

Автор: **Светлана Карельская**

Красиво есть не запретишь

Потребители кондитерских изделий все чаще ориентируются на этот лозунг. И один из способов сделать свою продукцию более привлекательной – использование топпингов.

Слово «топпинги» произошло от английского «top» – «верхушка». Так называют кондитерские подливки для выпечки, десертов или мороженого.




Топпинги являются хорошим дополнением как к кондитерским изделиям, так и к десертам. Они улучшают и вкус, и внешний вид конечного продукта, придают ему насыщенный цвет и аромат. Современные производители ингредиентов предлагают не только вкусные, но и полезные топпинги. В их качестве чаще всего используются сиропы, состав которых содержит пектин и натуральные витамины. Также современные

производители предлагают изготовителям кондитерских изделий сиропы с кусочками фруктов.

Слово «топпинги» произошло от английского «top» – «верхушка».

Сегодня производители ингредиентов предлагают топпинги, которые легки в применении и устойчивы к заморозке, что позволяет использовать их в широком ассортименте кондитерских изделий.

Чаще всего топпинги используются для оформления тортов, пирожных. Они обеспечивают изделиям глянцевый эффект. Также они могут добавляться в кондитерские гели для последующего глазирования фруктов и других десертов. 



Эмульгаторы

Паста для взбивания

Торговые марки эмульгаторов:

- Альфа гель МКИ (Россия)
- Альфа гель 475 (Россия)
- Альфа гель 477 (Россия)
- Эмул Лакт (Россия)
- Pastello N (Швеция)
- Colco (Швеция)
- Arosoft Cake (Швеция)



НЕОС - ИНГРЕДИЕНТС

WWW.NEOS-INGREDIENTS.RU

ООО «Неос Ингредиенты»
Россия, 109431, г. Москва,
ул. Привольная, 70, офис 913
тел./факс: 8 (495) 229-28-79
info@neos-ingredients.ru



Профессиональные решения

Автор: **Елена Камышова**, технолог производства маргаринов и жиров

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

410065, г. Саратов, пр-т 50 лет Октября, д. 112а
www.solpro.ru



Начиночные жиры «SolPro»

В настоящее время в пищевой промышленности широкое распространение получили жиры и масла растительного происхождения. В первую очередь, растительные масла являются биологически ценным продуктом, так как содержат компоненты, необходимые для нормальной жизнедеятельности организма человека, во-вторых, широкий спектр жирового сырья растительного происхождения и технологий его переработки делает возможным производство жировых продуктов разнообразного назначения и свойств.

В зависимости от назначения жиры растительного происхождения подразделяют на кулинарные, кондитерские и хлебопекарные. Они применяются для приготовления хлебобулочных изделий, печенья, тортов, бисквитов, кексов, крекеров, глазурей, кремов, начинок и т. д.

Кондитерская отрасль является одним из наиболее важных потребителей жирового сырья. В кондитерских изделиях жиры играют роль структурообразователей, а также обеспечивают хорошие органолептические показатели и соответствующий товарный вид продукта в процессе хранения.

В зависимости от области применения кондитерские жиры можно условно поделить на следующие группы:

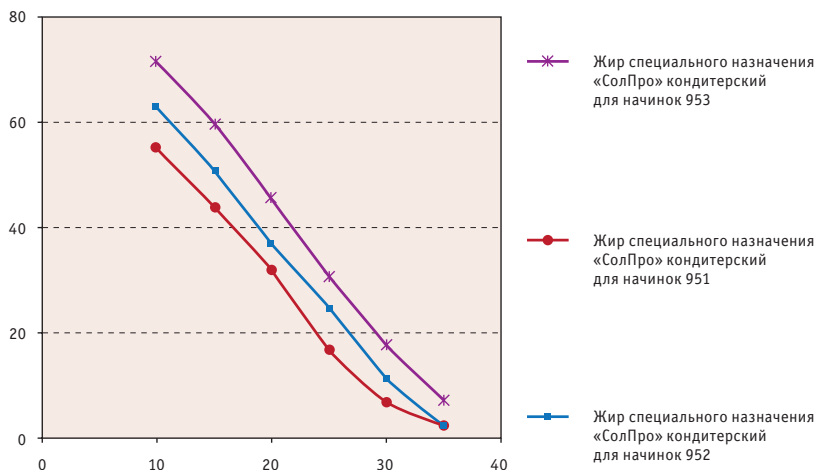
- жиры для производства печенья;
- для вафельных начинок;
- для шоколадных изделий, конфет и пищевых концентратов.

Кондитерские жиры для начиночных изделий делятся на три основные группы

Первая группа – жиры для кондитерских изделий и начинок, которые используются для приготовления вафельно-прохладительных начинок, шоколадно-вафельных тортов, а также прослойки рулетов и бисквитов. Жировой продукт, применяемый при производстве этих видов изделий, должен хорошо взбиваться, придавая дополнительный объем начинке и обеспечивая ее нежный и приятный вкус, он должен быстро таять во рту, не оставляя салостого послевкуся.

Следующий вид – жиры для кремовых начинок. Их цель – обеспечение отличных органолептических свойств начинки. Эти жиры должны быть

Кривые плавления жиров специального назначения «СолПро» для кондитерских начинок



легкоплавкими, хорошо аэрироваться, быстро кристаллизоваться, придавая начинке устойчивую консистенцию.

В третью группу объединяют жиры для начинок печенья-«сэндвич», конфет и пралиновых масс. Их основным качеством является быстрая кристаллизация, которая придает начинке устойчивую консистенцию. Жир является основным структурообразователем пралиновых масс, он обеспечивает неизменность внешнего вида кондитерского изделия в процессе хранения, а также необходимые органолептические свойства.

Специалистами Холдинга «Солнечные продукты» разработан ассортиментный ряд рецептур жиров для кондитерских изделий и начинок, которые полностью отвечают всем вышеперечисленным требованиям.

При разработке жировых продуктов технологи учитывали взаимосвязь между физико-химическими показателями отдельных составляющих рецептуры, технологическими параметрами производства жира, технологией его последующей обработки при производстве начиночных изделий, показателями качества готового продукта в соответствии с требованиями нормативной документации, а также пожеланиями потребителей.

Начиночные жиры «СолПро», производимые на ОАО «Жировой комбинат» города Саратова, представлены тремя наименованиями.

Жир специального назначения «СолПро» кондитерский для начинок 951

Данный продукт предназначен для производства вафельных, бисквитных, кондитерских изделий. Он используется при приготовлении вафельно-прохладительных начинок, шоколадно-вафельных тортов, а также для прослойки рулетов и бисквитов. Структурно-реологические свойства этого продукта обеспечивают хорошую адгезию при формиро-

вании вафельных пластов – листы не смещаются и сохраняют свои свойства. Данный жировой продукт придает дополнительный объем начинке, обеспечивает нежный, приятный вкус готовому изделию.

Жир специального назначения «СолПро» кондитерский для начинок 951 рекомендуется разработчиками для приготовления жировой начинки непрерывным способом, то есть его используют только в расплавленном состоянии. Такой жир имеет очень низкую кремообразующую способность, поэтому перед приготовлением начинки его охлаждают до точки застывания, затем подвергают процессу кристаллизации. При этом правильно подобранная технологами-разработчиками композиция жиров, с учетом особенностей технологии производства, обеспечивает направленность кристаллизации с образованием требуемой формы кристаллов.

При непрерывном способе приготовления начинки жир необходимо нагреть до 40-45 °С, затем охладить до 20-23 °С и смешать с остальными рецептурными ингредиентами. Начинку перемешивают при 28-34 °С в течение 20-30 мин. для создания равномерной легкой структуры.

Жир специального назначения «СолПро» кондитерский для начинок 952

Предназначен для промышленной переработки при производстве вафельных и кондитерских изделий, для вафельных и кремовых начинок. Он обеспечивает необходимые органолептические показатели готовому изделию, быстро тает во рту, хорошо аэрируется, быстро кристаллизуется, придавая начинке устойчивую консистенцию. Жир специального назначения «СолПро» кондитерский для начинок 952 рекомендуется для приготовления жировой начинки периодическим способом.

Такой способ предусматривает использование жира как в расплавленном виде, так и в твердом состоянии: примерно 85% твердого, предварительно темперированного жира перемешивают с остальными ингредиентами, внося каждый рецептурный компонент в определенной последовательности. Твердый жир добавляют после крошки, полученной измельчением «отходов», затем – сахарную пудру. Чтобы избежать комкования сахарной пудры в начиночную массу добавляют раствор лимонной кислоты. В последнюю очередь вносят оставшуюся часть жира в расплавленном состоянии. Время взбивания начинки при приготовлении периодическим способом составляет 17-20 мин.

Жир специального назначения «СолПро» кондитерский для начинок 953

Используется для производства вафельных и кондитерских изделий, для начинки печенья-«сэндвич» и конфет. Жир быстро кристаллизуется, придавая начинке устойчивую консистенцию, является основным структурообразователем пралиновых масс, обеспечивает стабильность внешнего вида кондитерского изделия в процессе всего срока хранения.

Основными характеристиками начиночных жиров, определяющими их дальнейшее использование, являются способность к аэрации, устойчивость к синерезису, термостойкость, внешний вид.

Способность жира к насыщению воздухом является одним из основных качеств при производстве жировой начинки. Этот показатель оказывает влияние на вкус готового продукта, создавая ощущение маслянистости и легкоплавкости, снижает себестоимость изделия. **Р**



Фосфаты

Дигидропирофосфат натрия:

- SAPP 10
- SAPP 15
- SAPP 22
- SAPP 28
- SAPP 40

Алюмофосфат натрия:

- SALP



НЕОС - ИНГРЕДИЕНТС

WWW.NEOS-INGREDIENTS.RU

ООО «Неос Ингредиентс»
Россия, 109431, г. Москва,
ул. Привольная, 70, офис 913
тел./факс: 8 (495) 229-28-79
info@neos-ingredients.ru

Почему важно правильно выбрать жировую основу

Начиночные изделия должны обладать свойством удерживать жидкую фракцию и влагу. Особенно это важно при производстве начинки для тортов, пирожных, помадных начинок. Проблема образования сырого слоя на границе тестона начинка может иметь две причины: одна – это миграция влаги, другая – миграция жира. Предотвратить возникновение миграции жира возможно на стадии составления жировой основы продукта, увеличив в жировой основе начинки долю твердой фракции. Однако следует помнить, что излишнее количество твердой фракции влечет за собой ухудшение аэрации жира при взбивании или неприемлемый салитый привкус. Кроме того, на процесс выделения жидкой фракции из начинки влияет температура хранения продукта – чем она выше, тем больше доля жидкой фазы в жире и тем выше вероятность ее выделения. Изменение влажности при хранении оказывает очень слабое влияние на выделение жидкой фракции жира, хотя при повышенной влажности наблюдается небольшое усиление процесса.

На первый взгляд жировая основа начиночного изделия – это гомогенное твердое вещество. При изучении под микроскопом в нем можно рассмотреть множество кристаллов, которые удерживают определенное количество жидкого масла. Кристаллы способны перемещаться, когда к общей массе прикладывают усилие сдвига, что определяет пластичную структуру твердого тела.

Пластичность – это индивидуальное свойство продукта, которое определяется его назначением и характеризуется содержанием твердой фракции жировой основы в определенном интервале температур. Это обеспечивается наличием в составе жира двух фаз – твердой и жидкой; их равномерным распределением в объеме основы; пропорциональностью твердой и жидкой фаз. Не менее важную роль для обеспечения пластичности имеет соответствие твердости жира и его кристаллической структуры.

Функциональные свойства и структуру жировой основы начиночного изделия определяет тип образовавшихся в процессе охлаждения кристаллов. Все жиры и масла при охлаждении проходят ряд кристаллических фаз, достигая наиболее стабильной кристаллической формы. Последовательность перехода необратима, поэтому полиморфные структуры более низкого порядка можно получить только при расплавлении и повторении процесса кристаллизации.

Каждая кристаллическая структура обладает специфическими физико-химическими свойствами. В начале затвердевания кристаллическая решетка жировой основы рыхлая. По мере протекания процесса кристаллизации кристаллы располагаются плотнее друг к другу и в итоге сдвигаются настолько близко, насколько позволяют их размеры. Консистенция и функциональные свойства жировой основы зависят от размеров кристаллов, образующихся при затвердевании. Стабилизация жира зависит от триглицеридного состава компонента жировой основы: чем разнообразнее триглицеридный состав твердой части жира, тем слабее тенденция к образованию устойчивой кристаллической модификации.

Большинство масложировых продуктов содержат компоненты, склонные

Органолептические и физико-химические показатели

Показатель	Методика определения	Значение		
		«СолПро» 951	«СолПро» 952	«СолПро» 953
Вкус и запах	ГОСТ Р 52179-2003	Чистый, свойственный обезличенному жиру		
Цвет	ГОСТ Р 52179-2003	От белого до желтого, равномерный по всей массе		
Консистенция при 18 °С	ГОСТ Р 52179-2003	Однородная, плотная, пластичная, допускается твердая		
Массовая доля жира, %, не менее	ГОСТ Р 52179-2003	99,9		
Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более	ГОСТ Р 52179-2003	0,1		
Перекисное число, ммоль/кг ½ О, не более (при производстве)	ГОСТ Р 51487-99	1,0		
Кислотное число, мг КОН/г, не более	ГОСТ Р 52110-2003	0,2		
Температура плавления, °С	ГОСТ Р 52179-2003	32-35	36-39	35-38
Температура застывания, °С	ГОСТ Р 52179-2003	не ниже 20	не ниже 24	не ниже 27
Твердость по Каминскому, г/см	ГОСТ Р 52179-2003	230-280	280-350	400-450

Массовая доля твердых триглицеридов, %

Температура, °С	ТТГ, %			Методика определения
	«СолПро» 951	«СолПро» 952	«СолПро» 953	
10	45-65	58-69	68-75	ГОСТ Р 52179-2003
15	34-54	46-55	57-63	
20	30-34	34-40	43-48	
25	12-22	24-30	29-33	
30	2-12	10-13	16-20	
35	0-5	0-5	6-9	

к β- и β'-кристаллизации в определенных сочетаниях. Этим соотношением определяется доминирующая кристаллическая структура. Жиры, для которых стабильной является β'-форма, выглядят гладкими, хорошо аэрируются, взбиваются, что очень важно при производстве начинок. Жиры, для которых стабильной является β-форма, напротив, препятствуют аэрированию и взбиваемости.

При разработке начиночных жиров «СолПро» рецептурные компоненты подбирались разработчиками таким образом, чтобы путем смешения модифицированных жиров и натуральных масел обеспечить окислительную стабильность, профиль кривой плавления, необходимую кристаллическую структуру и, как следствие, требуемые потребительские качества.

Основные физико-химические параметры начиночных жиров «СолПро» представлены в таблицах.

Специалисты холдинга «Солнечные продукты» готовы оказать всестороннюю технологическую помощь своим клиентам. Квалифицированные технологи, имеющие опыт работы на предприятиях масложировой и кондитерской отрасли, помогут вам адаптировать начиночные жиры «СолПро» к условиям конкретного производства. **КС**

Сроки годности, температуры и условия хранения

t хранения, °С	Сроки годности, мес.
От минус 20 до 0	24
Свыше 0 до 6 вкл.	20
Свыше 6 до 20 вкл.	12

Не подвергать действию прямых солнечных лучей. Хранить отдельно от продуктов, обладающих резким специфическим запахом



Производители украинского сахара получили шанс

Крупнейшие игроки сахарной отрасли самостоятельно обеспечивают себя сырьем, успешно привлекают финансирование и могут удовлетворить потребности внутреннего рынка в сладком продукте. 2010 год для них особенно благоприятный.

В этом году производственные мощности крупных украинских агрохолдингов, которые специализируются на сахаре, простаивать не будут. По данным профильной ассоциации «Украинский клуб аграрного бизнеса» (УКАБ), прошлый год компании посвятили активному вы-

ращиванию сахарной свеклы, урожай которой в итоге составил 5 млн тонн – ровно половину от общего производства этого продукта в стране и 60% от его производства сельскохозяйственными предприятиями. При этом на долю трех крупнейших холдингов пришлось около 26,5% общего урожая сахарной свеклы, а урожайность этой культуры на их полях была на 10,5% выше, чем у более мелких хозяйств.

Таким образом, компании превратили выращивание сахарной свеклы из некогда убыточного занятия в перспективное направление, позволяющее в разы увеличить эффективность работы холдингов. До этого из-за высоких затрат на производство сладкого корня большинство компаний делало акцент на выращивание рентабельных рапса, пшеницы или подсолнечника. Теперь они осознали все выгоды от работы с сахарной свеклой. К примеру, в этом году ее посевы увеличились на 50%.

Построение вертикальной интеграции путем обеспечения собственным сырьем своих производственных мощностей позволяет холдингам не только сокращать издержки и наращивать прибыль, но и привлекать интерес к себе со стороны инвесторов. По оценкам компании Phoenix Capital, потенциал роста цен на акции холдингов «Укррос» и «Астарта» составляет 70% и 53% соответственно.

Дополнительной благоприятной возможностью для крупных украин-

ских производителей сахара в этом году может стать запрет свободной торговли сахаром с Белоруссией, который инициирует Министерство аграрной политики. По данным профильной ассоциации «Укрсахар», с начала года в Украину было завезено 65 тыс. тонн белорусского сахара, каждая тонна которого на 100 долл. дешевле украинского.

investgazeta.net

Батончики Mars будут выпускаться в «диетической» версии

Британские власти заставили производителей шоколадного батончика Mars снизить содержание насыщенных жиров в продукте на 15%, чтобы сделать продукт менее вредным для здоровья.



Производители должны заменить часть насыщенных жиров в составе продукта на более полезное подсолнечное масло.

«Диетический» Mars должен поступить в продажу уже в сентябре. Между тем представители компании утверждают, что новая политика Mars Chocolate UK будет способствовать оздоровлению нации в целом. Когда традиционный батончик окончательно исчезнет с прилавков, жители Соединенного Королевства будут потреблять ежегодно на 600 тонн меньше насыщенных жиров, чем обычно, сообщило руководство фирмы-производителя.

«Батончик Mars пользуется особым расположением у британских потребителей, и поэтому для нас очень важно, чтобы продукт не утратил своего оригинального вкуса», – заявила управляющий директор британского филиала Mars Chocolate Файона Доусон.

Другим популярным продуктом компании, таким как Snickers и Milky Way, также придется претерпеть изменения в рецептуре, однако сладкоежки не заметят никакой разницы во вкусе любимых батончиков.

Однако сами потребители, о здоровье которых так заботится государство, действия компании не приветствуют. По их мнению, «обезжиренный» продукт будет иметь совсем другой вкус – ведь так бывает всегда, когда производитель решает изменить традиционный рецепт на обновленный.

Информкондитер

BAKELS

BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904



ООО «Русский Бейклс» член Международной группы BAKELS предлагает на Российском рынке высококачественные ингредиенты для кондитеров и хлебопёков.

- Агенты для смазки
- Базовые концентраты и смеси для хлебобулочных изделий
- Ингредиенты для разрыхления и стабилизации теста
- Кондитерские смеси и концентраты
- Фонды и муссы
- Основы для кремов
- Фруктовые полуфабрикаты: начинки, гели, топпинги
- Шоколадные глазури премиум класса
- Сахарные и миндальные массы
- Декор, инструменты для работы с сахарной пастой

МОСКВА

Тел.: +7 (495) 988-89-10
Тел./факс: +7 (495) 933-12-52

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

Тел.: +7 (812) 313-74-70
Факс: +7 (812) 313-74-71



Тенденции развития упаковочного оборудования

У любого объекта техники есть основной показатель (скорость, грузоподъемность, дальность передвижения и т. д.), который наиболее нагляден и более других его характеризует. И создатели любого образца техники всегда старались этот основной показатель сделать более высоким, чтобы выделить свой образец среди аналогичных продуктов, выпущенных конкурентами.

Рассмотрим некоторые тенденции, существующие на рынке упаковочного оборудования сегодня.

Рост производительности

У фасовочно-упаковочного оборудования самым наглядным для потребителей показателем является производительность. За ее увеличение боролись всегда.

Надо различать производительность кинематическую (в циклах, на которые можно разогнать машину на холостом ходу, в минуту); теоретическую (в упаковочных единицах в минуту) и техническую (в тоннах фасованной или упакованной продукции в час, а лучше в смену). Понятно, что все эти три производительности связаны между собой. Но отношение к ним в разное время отличалось. Стремление к повышению технической производительности родилось в 70-е годы прошлого века.

В наши дни под тенденцией повышения производительности фасовочно-упаковочного оборудования следует понимать увеличение, прежде всего, технической производительности.

При работе оборудования обязательно возникают технологические перерывы. Например, когда технике требуется время на смену упаковочного материала. За счет сокращения этого времени можно увеличить техническую производительность.

Есть такой показатель – коэффициент технического использования (КТИ) оборудования: отношение реальной технической производительности к теоретической. Замечено, что КТИ фасовочно-упаковочного оборудования растет. Например, если КТИ фасовочных автоматов вертикально-линейного воротничкового типа составлял в 70-е годы 0,6-0,7; то тот же автомат в 80-е годы с КТИ ниже 0,8 уже не котировался. В 90-е годы в порядке вещей были автоматы с коэффициентом 0,85. Сейчас существуют автоматы с КТИ 0,9 и выше.

Но высокая производительность может оказаться фикцией, если оборудование окажется ненадежным в работе. Поэтому существует и другая тенденция.

Повышение надежности

Производители всегда стремились сделать свою технику как можно более надежной – ведь иначе снижается конкурентоспособность, теряется авторитет производителя. Но подход к повышению надежности в настоящее время изменился. К существовавшему всегда стремлению лучшим образом спроектировать оборудование, изготовить качественные детали и провести качественную сборку изделия, с 80-х годов добавилось новое. Появление новых элементов промышленной электроники, промышленной электрики, пневматики, микропроцессорной техники позволило повышать надежность и за счет применения новых покупных изделий, управляющих процессами фасовки и упаковки продукции.

Надежность работы оборудования зависит еще и от его технического обслуживания. А это требует от изготовителя составления четких графиков проведения регламентных работ в процессе эксплуатации оборудования и перечня работ, проводимых в определенные сроки.

Автоматизация

Упаковочное оборудование, снабженное серводвигателями, шаговыми двигателями, линейными двигателями и управляемое компьютером, сейчас уже не в диковинку.

Переналадка оборудования, которая раньше осуществлялась специалистами-наладчиками за счет изменения механических передач, сейчас совершается нажатием кнопок, а то и касанием сенсорной панели.

Благодаря автоматизации работа оператора становится легче. Кроме применения электроники, в некоторых случаях, заменяющих действия опера-



Базово-блочное построение упаковочного оборудования способствует его более эффективной ремонтоспособности.

тора, производители техники сейчас пытаются облегчить и чисто физическую нагрузку на оператора. Например, изготовители упаковочных линий стараются облегчить и ускорить замену рулона упаковочного материала.

Высшая же степень автоматизации оборудования – применение промышленных роботов.

Предтеча промышленных роботов – манипулятор был применен компанией Tetra Pak в середине 50-х годов на линии группового упаковывания пакетов-тетраэдров в корзины. Первая роботизированная машина компании Loesch для укладывания в коробки конфет «Ассорти» была поставлена в Россию в 1986 году. В том же году первая роботизированная упаковочная линия для укладывания пирожных в коробки была создана и специалистами института УкрНИИПродмаш.

Но широкое наступление промышленных роботов на «упаковочном фронте» началось с началом нового века. Стали активно создаваться роботизированные линии и участки. Отрадно, что новая тенденция в этот раз быстро проявилась и на нашем рынке. В 2006 году роботизированная линия производства отечественной компании «Юкам-Групп» была впервые продемонстрирована в нашей стране. То, что мы наблюдаем в роботизации упаковочных процессов в настоящее время, говорит о том, что упаковочная отрасль по применению промышленных роботов выходит на второе место после автомобилестроения.

Увеличение числа приводов

В 70-е – начале 80-х годов основным направлением построения кинематических схем упаковочного оборудования было стремление использовать минимально возможное число двигателей. Причины такого построения в дешевизне (один более мощный двигатель дешевле двух менее мощных) и возможности более простого увязывания движения исполнительных органов через механику. Сейчас оборудование снабжается множеством приводов, каждый из которых имеет свой двигатель. Управление каждым двигателем и приводом от него осуществляется своим электронным блоком или ответственной за него частью процессора или контроллера. Следствие этого – некоторое упрощение механической части оборудования.

Многофункциональность и многовариантность

Многофункциональность некоторых видов фасовочного и упаковочного оборудования существовала едва ли не с момента их появления. Например, на автоматах вертикально-линейного воротникового типа имеется возможность замет-

За простотой работы обслуживающего персонала стоит усложнение конструкции оборудования, насыщение ее сложными элементами.

но увеличить номенклатуру фасуемой продукции заменой дозатора. Эти автоматы часто выпускались с возможностью применения двух видов сварки: тепловой и термомпульсной, что расширяло возможности применения разных упаковочных материалов. Длина пакетов в этих автоматах изменяется бесступенчато, а ширина – заменой узла руковообразователя. Но даже

эти старые технические решения по-новому стали применяться в наше время. Существуют фасовочные автоматы, где смена дозатора в условиях фасовочного цеха занимает не более пяти минут, или такие, где стоят два дозатора для разных видов продуктов: можно использовать их по одному и фасовать раз-

ИНГОССТРАХ

Ingosstrakh

ИНГОССТРАХ ПЛАТИТ. ВСЕГДА.*



Страхование
промышленных предприятий

Департамент корпоративного бизнеса
Управление промышленного страхования
127994, Россия, г. Москва, ул. Лесная, 41
Тел.: (495) 959 47 39
Факс: (495) 725 73 25
E-mail: fireins@ingos.ru

ОСАГО «Ингосстрах». Лицензия Ространснадзора С. №0928-77
* в соответствии с условиями договора



ЕДИНЫЙ ТЕЛЕФОН
(495) 956 55 55
www.ingos.ru

ные продукты, можно включить их оба и осуществлять двухкомпонентное дозирование.

А вот возможность получения разных вариантов пакетов на этих автоматах – совсем современное веяние. Сейчас на них можно изготавливать пакеты-подушечки, «стоячие» пакеты с боковой складкой, пакеты со сваркой продольных ребер («стабило бэг»), пакеты в форме параллелепипеда, «дой-пак» и пакеты, название которым трудно подобрать. А многие автоматы горизонтального типа, образующие плоский пакет «саше», перестраиваются на получение «дой-пака».

Базово-блочное построение

Для уже неоднократно упоминаемых здесь воротниковых автоматов «базовость» была характерна всегда. Упаковочная машина вертикально-линейного типа – это та база, установкой на которую дозатора того или иного типа можно было получить автомат для фасовки того или иного продукта. Рукав под пакеты разной ширины, сменные губки под тепловую или импульсную сварку – это блоки. Сейчас отдельные дополнительные опции устанавливаются уже

не как группа деталей, а чаще как узел – тот же блок.

Улучшение ремонтоспособности

Базово-блочное построение упаковочного оборудования способствует его более эффективной ремонтоспособности. В случае выхода из строя какой-либо части оборудования поврежденный блок снимается и заменяется другим. Неисправный же блок направляется в ремонт.

Создание упаковочных линий

Сейчас мало кого из потребителей интересует создание только потребительских упаковок. В идеале он хочет иметь оборудование для получения всей триады упаковок: потребительской, групповой и транспортной. Поэтому крупные производители оборудования сейчас решают проблемы упаковывания в комплексе, предлагая потребителю упаковочные линии. Те же производители, которые специализируются на отдельных видах фасовочно-упаковочного оборудования, стремятся изготавливать его так, чтобы оно при необходимости могло легко встраиваться в линии.

Удорожание

К великому сожалению и производителей, и потребителей упаковочной техники, проявление перечисленных тенденций ведет к удорожанию техники.

Малопроизводительное, в чем-то упрощенное, а значит и дешевое оборудование нужно малым пищевым предприятиям. Но время, оставшееся малопроизводительному и упрощенному оборудованию, ограничено, ведь в пищевой индустрии имеет место тенденция укрупнения бизнеса. А средним и крупным предприятиям требуется соответствующее оборудование.

Тренд

Некоторые специалисты придерживаются мнения, что оборудование упрощается, называют это новой тенденцией. К этому мнению легко прийти: операторам и наладчикам становится проще работать. Но мнение это ошибочно. За простотой работы обслуживающего персонала стоит усложнение конструкции оборудования, насыщение ее сложными элементами. К тому же работа персонала, кажущаяся со стороны простой, требует высокой квалификации. **КС**

Производственная логистика



Инновационные технологии в паллетизации и транспортировке

Филиал ЗАО ОО • СиЭсИ Индастриз Б.В. • Россия
Средний пр. В.О. 48 • 3 этаж, 199178 • Санкт-Петербург • Россия
Тел. (812) 740 53 85 • Факс (812) 335 11 35
andreysobolev@csiweb.nl • www.csiweb.ru



ГЕНЕРАЛЬНЫЕ СПОНСОРЫ:

11 сентября 2010 г.
пл. Островского
с 11 до 18 часов

**ПРАЗДНИК
ХЛЕБА И
МОЛОКА**

УВЕКЗАТЕЛЬНАЯ КОНЦЕРТНАЯ ПРОГРАММА
ТЕАТРАЛИЗОВАННОЕ ПРЕДСТАВЛЕНИЕ
КОНКУРСЫ, ПРИЗЫ, РОЗЫГРЫШИ
ДЕГУСТАЦИЯ И ПРОДАЖА
ПРОДУКЦИИ ВЕДУЩИХ ПИЩЕВЫХ
ПРЕДПРИЯТИЙ ГОРОДА

ОРГАНИЗАТОРЫ:

САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ
ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ
И ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

Стандарты безопасности

При изготовлении кондитерских изделий очень важно заботиться о безопасности потребителя. Именно поэтому сертифицирующие органы внимательно следят за тем, чтобы производители соблюдали Федеральный закон «О техническом регулировании». Обязательное подтверждение соответствия кондитерской продукции требованиям этого Федерального закона происходит в форме принятия декларации.

Декларирование соответствия осуществляется на основании собственных доказательств или на основании доказательств, полученных с участием третьей стороны.

В документе, кроме всего прочего, прописаны нормы содержания в кондитерских изделиях различных микроорганизмов.

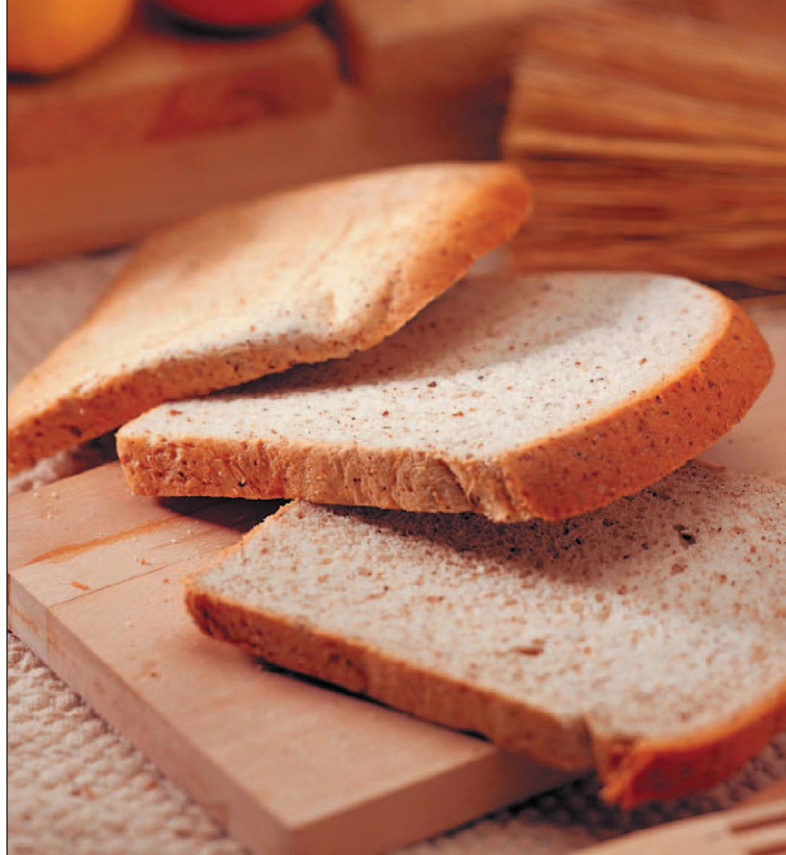
Допустимые уровни содержания микроорганизмов в мучных кондитерских изделиях

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более
		БГКП (количественные формы)	S. aureus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы		
Печенье						
без начинки	5·10 ⁴	1,0	-	25	50	100
с начинкой и (или) глазированное	1·10 ⁴	0,1	0,1	25	50	100
Вафли						
без начинки	5·10 ³	0,1	-	25	50	50
с начинками, глазированные, вафельные торты	5·10 ⁴	0,01	-	25	50	100

Допустимые уровни содержания микроорганизмов в шоколаде, шоколадных изделиях и сахаристых кондитерских изделиях

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более
		БГКП (количественные формы)	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы		
Шоколад всех видов, заменитель шоколада, шоколадные изделия					
Без добавлений	1·10 ⁴	0,1	25	50	50
с добавлениями, шоколад в порошке	5·10 ⁴	0,1	25	50	100
с начинками	5·10 ⁴	0,1	25	50	100

Эти данные предоставил нам НИИ кондитерской промышленности Россельхозакадемии. 



Закваски и заквасочные культуры

Приглашаем Вас посетить наш стенд на выставке «Современное Хлебопечение-2010», Павильон 3, стенд №3Е3.5



НЕОС - ИНГРЕДИЕНТС
WWW.NEOS-INGREDIENTS.RU

ООО «Неос Ингредиентс»
Россия, 109431, г. Москва,
ул. Привольная, 70, офис 913
тел./факс: 8 (495) 229-28-79
info@neos-ingredients.ru



Компания: **ООО «НПФ «Геникс»**,
424006, РМЭ, г. Йошкар-Ола, ул. Крылова, 26.
тел./факс: +7 (8362) 64-00-38, 41-73-60,
тел.: +7 (8362) 73-62-63,
e-mail: sbit@geniks.ru, info@geniks.ru
www.geniks.ru



Чистота – залог успеха

Сегодня залогом успешного продвижения продуктов питания является их безупречное качество, высокие вкусовые свойства и безопасность для потребителя. Безопасность же пищевой продукции во многом зависит от санитарно-гигиенического состояния производства. Для обеспечения безупречных санитарных условий необходимо правильно выбрать моющие и дезинфицирующие средства.

Санитарная обработка предприятий по производству кондитерских изделий включает в себя мойку и дезинфекцию технологического оборудования и коммуникаций, тары, производственных помещений, сантехники. Необходимы также специальные моющие средства для рук персонала.

Для нужд хлебопекарной и кондитерской промышленности научно-производственная фирма «Геникс» предлагает спектр средств, эффективно решающих проблемы предприятий данной отрасли.

За последние 10 лет хорошо зарекомендовало себя дезинфицирующее моющее средство «Ника-2». Оно предназначено для комплексной мойки и дезинфекции технологического оборудования, трубопроводов, различных емкостей, транспортерных лент, разливно-упаковочных и фасовочных автоматов, холодильников, полов, стен. Рекомендуемая концентрация рабочего раствора – 2%, pH (1%) – 11,5-12,5.

Новинка НПФ «Геникс» – щелочное пенное моющее средство с дезинфицирующим эффектом «Ника-2П (пенное)». Оно используется для комплексной санитарной мойки и дезинфекции различных поверхностей (нержавеющая сталь, керамика, стекломаль, пластмасса). Данное средство удаляет загрязнения, в том числе и застарелые, масложирового, белкового, органического происхождения, сажу, копоть, пыль, грязь. Оно также уничтожает бактерии, плесень, дрожжевые грибы и предотвращает их рост. Наличие пенных добавок в составе средства позволяет с помощью специального оборудования – пеногенератора – создавать стабильную пену, способную долго удерживаться на вертикальных поверх-

ностях. Пенная технология обеспечивает качественную и эргономичную очистку и дезинфекцию поверхностей даже в труднодоступных местах. Рекомендуемая концентрация рабочего раствора 1-2% в зависимости от объекта и вида санитарной обработки, pH (1%) – 12,0.

Высокощелочное моющее средство «Ника-КМ» (пенное, беспенное) эффективно удаляет загрязнения органического характера (денатурированный белок, жиры, дрожжи, пригоревший сахар, сироп, карамель, шоколад) с поверхностей из нержавеющей стали и щелочестойких пластмасс. Возможно использование средства с помощью пеноподающего оборудования или ручным способом с помощью щеток. Рекомендуемая концентрация рабочего раствора – 3-5% в зависимости от степени загрязнения объекта, pH (1%) – 11,5-13,0.

Кислотное беспенное моющее средство на основе фосфорной кислоты «Ника-КС» предназначено для циркуляционной и внешней мойки разнообразного технологического оборудования, емкостей, резервуаров, трубопроводов. Средство эффективно удаляет фосфатно-кальциевые отложения, продукты коррозии, известняк, накипи, силикатов. Рекомендуемая концентрация рабочего раствора – 3-5%, pH (1%) – 1,5-2,5.

Кислотное пенное моющее и дезинфицирующее средство «Ника-КСД» предназначено для очистки производственных помещений и открытых поверхностей оборудования от фосфатно-кальциевых, оксалатных и карбонатных отложений, продуктов коррозии. Высокая эффективность очистки и дезинфекции достигается за счет использования пеноподающего оборудования. Рекомендуемая концентрация рабочего раствора – 1,0-10,0%, pH (1%) – 1,5-2,5.

Для мытья рук персонала рекомендуется жидкое мыло с дезинфицирующим эффектом «Ника-свежесть антибактериальное». Мыло обладает прекрасными моющими свойствами и высокой антимикробной активностью. **Р**



* СПРАВКА:

Научно-производственная фирма «Геникс» с 1992 года успешно занимается разработкой и производством моющих средств. Вся продукция изготовлена из качественного и экологически безопасного сырья. Система менеджмента качества ООО НПФ «Геникс» сертифицирована по стандартам ГОСТ Р ИСО 9001-2008. Все средства имеют инструкции по применению, санитарно-гигиенические заключения, а дезинфицирующее средства – сертификаты соответствия и регистрационные удостоверения.

Компания: «САФИ Консалтинг»

Территория права

На вопросы читателей отвечает **Александр Кирасиров, директор юридического департамента компании «САФИ Консалтинг».**



Как защитить себя в случае проверки пожарного или технадзора? Какие проверки они могут проводить?



Последние изменения законодательства в области проверок произошли в мае 2009 года. Закон от 1 мая защищает права предпринимателей и устанавливает четкие правила проверок, а также права и обязанности обеих сторон.

Закон относится только к проверкам пожарного, санитарно-надзора и технадзора. Налоговые, финансовые проверки, а также проверки силовых органов подчиняются своим правилам.

Итак, проверки органов, подпадающих под этот закон, могут быть плановыми и внеплановыми. С плановыми все просто. Проводятся они не чаще, чем 1 раз в 3 года.

Плановая проверка может быть документальной или выездной. Контролирующие органы обязаны обеспечить общедоступность плана проверок, и хотя на данный момент в открытом доступе найти эту информацию нельзя, с 2011 года план будет вывешен на сайте Генеральной прокуратуры РФ.

Документальные проверки предполагают представление в проверяющие органы документов по требованию, а если будет потом необходимо – разъяснения к ним. Если на этом этапе будут найдены нарушения, последует выездная проверка. Срок ее проведения не может превышать 20 рабочих дней в отношении крупных предприятий (более 100 человек), 50 часов в отношении малых (до 100 человек) и 15 часов – микропредприятий (15 человек).

Уведомление о предстоящей плановой проверке организация должна получить не позднее, чем за 3 рабочих дня до начала контроля. Нарушение этого срока проверяющими органами позволяет признать ее результаты недействительными.

Внеплановые проверки могут проводиться, во-первых, если не устранены нарушения, выявлены при предыдущей проверке, и во-вторых, если причинен вред жизни, здоровью граждан, вред природе, безопасности государства или существует угроза данных событий (информацию контролирующие органы будут получать из СМИ и из обращений граждан).

О проведении внепланового контроля сообщается не позднее, чем за 24 часа до проверки любым способом, в случае чрезвычайной ситуации возможна проверка без уведомления.

При проведении любой проверки инспекторы должны предъявить служебное удостоверение и, под роспись, копию приказа о проверке с печатью. Она может проводиться только теми, кто указан в приказе.

Контролеры не вправе нарушать сроки проведения проверки, требовать документы и информацию, которые не относятся к ее предмету и выходят за рамки их компетенции. Запрещается проводить выездной контроль при отсутствии руководителя или уполномоченного представителя проверяемой организации, за исключением чрезвычайных ситуаций. Ревизоры не вправе также изымать документы, образцы продукции без составления протокола. Недопустима проверка несколькими органами на предмет одного и того же нарушения.

Каждая компания имеет право обжаловать действия контролеров в судебном порядке и получить компенсацию в случае признания их действий неправомерными.



Как выплачивать отпускные?

Имеет ли право руководитель организации без согласия работника делить его отпуск на части?

Возможно ли сотруднику, работавшему в выходной, компенсировать это время не повышенной оплатой, а предоставлением дополнительного дня отдыха?

Отпускные работнику начисляются после выхода приказа об отпуске и не позднее, чем за три дня до его начала. Расчет отпускных производится по Трудовому кодексу (ст. 139): из средней зарплаты за 12 мес. высчитываются отпускные пропорционально отгулянным дням. Средняя зарплата снижается, если у сотрудника за этот период было много больничных или отпусков за свой счет.

В соответствии со ст. 125 Трудового кодекса РФ ежегодный оплачиваемый отпуск может быть разделен на части по соглашению между работником и работодателем.

При этом хотя бы одна из частей должна быть не менее 14 календарных дней. Из содержания указанной нормы Трудового кодекса следует, что разделение отпуска на части возможно исключительно по взаимному соглашению руководителя и сотрудника компании.

Положенную двойную оплату лишнего рабочего дня сотрудника можно заменить отгулом (ст. 153 ТК РФ). В этом случае работа оплачивается в одинарном размере и предоставляется неоплачиваемый выходной. Выходной может быть предоставлен как сразу, так и в любой рабочий день в году. **КС**

**XVI СПЕЦИАЛИЗИРОВАННАЯ ВЫСТАВКА
КОНДИТЕРСКОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

SWEETS® Ukraine

ЛАСОЦІ® '2010



5-7 ОКТЯБРЯ

МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ:

ВЦ "АККО ИНТЕРНЕТШНЛ"

Украина, Киев, проспект Победы, 40-Б

При поддержке Министерства аграрной политики Украины

ОРГАНИЗАТОРЫ:

УКРКОНДИТЕР

АККО ИНТЕРНЕТШНЛ

т./ф.: (044) 456 38 04

www.acco.ua

Международный медиа-партнер:

хлебопечение/
кондитерская сфера

Информационная поддержка:

FOOD UA
ПРОДУКТЫ УКРАИНЫ

Хлебопекарское
и кондитерское
Дело

Продукты
Торговля

Мир
продуктов



выставка «Современное Хлебопечение»

16-я международная специализированная выставка для хлебопекарного и кондитерского рынка

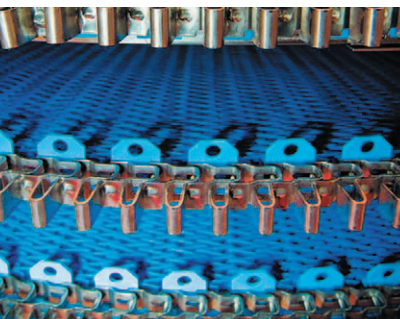
**ХЛЕБОПЕЧЕНИЕ
И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**

- > Ведущая выставка в России
- > Номер 1 для новых деловых контактов
- > Необходимость для Вашего успеха

www.modernbakery-moscow.com

>> 11 – 14 октября 2010

MODERN BAKERY MOSCOW



Информационные партнёры:

f2m

ХЛЕБОПЕЧЕНИЕ
РОССИИ

Кондитерское
производство

ХЛЕБОПЕК



ПИЩЕВАЯ
ПРОМЫШЛЕННОСТЬ

ПРОДУКТОВЫЙ
БИЗНЕС

Кондитерское
и хлебопекарное
производство

Пищевые
ИНГРЕДИЕНТЫ
СЫРЬЕ ДОБАВКИ

restorus.com

хлебопечение/
кондитерская сфера

хлебопродукты
khebo-producty

ежемесячный
профессиональный
ЖУРНАЛ

РЕСТОРАТОР



Выставка организована при содействии:

- Министерства сельского хозяйства РФ
- Ассоциация отраслевых союзов АПК АССАГРО
- Российского союза пекарей
- Российского союза мукомольных и крупяных предприятий
- Гос НИИ Хлебопекарной промышленности РФ
- Международной Промышленной Академии
- Института питания РАМН РФ
- ГуНИИ Кондитерской промышленности РАСХН РФ



ООО «ОВК-РУС»

тел.: (+7) 495 967 04 61

факс: (+7) 495 967 04 62

mb@owc-rus.ru

www.modernbakery-moscow.ru

Информация о рынке:

owp bakery.com

Международный бизнес-портал для хлебопекарной отрасли

Интернет поддержка:



Великие начинания ...

... даже не надо обдумывать.