

МИР НОВЫХ ВОЗМОЖНОСТЕЙ

Корпоративный журнал группы компаний «ТРИЭР» и ООО «ИРЕКС»

9 | 17

стр. 6

МЕЛЛА БИСКВИТ КАКАО:

как создать идеальный шоколадный бисквит?



Новости компании

Мнение профессионала

Актуальная тема

Вокруг света

Содержание

Новости компании

- 03 Выставка Hausmesse – теперь в Москве

Мнение профессионала

- 04 Вера Иунихина:
«Дорогу осилит идущий»

Актуальная тема

- 06 МЕЛЛА БИСКВИТ КАКАО:
как создать идеальный шоколад-
ный бисквит?
- 07 Секреты совершенства маффинов
- 08 Удивляет и поражает воображение –
мороженое «Спагетти»

Вокруг света

- 10 Коллекция рустикальных изделий
«Выпечка как искусство»
- 11 Рекламная концепция «Скажите
сыыыр!»

Выпуск 9/2017
Редактор издания: ООО «ИРЕКС», Москва
Тираж: 999 экземпляров
Главный редактор: А. А. Иванова
Адрес редакции: ООО «ИРЕКС»,
115093, Россия, Москва, ул. Щипок,
д. 18, стр. 3
тел.: +7 495 959-71-39, 959-71-40
факс: +7 495 959-71-38
ireks@ireks.ru
www.ireks.ru

Журнал предназначен для сотрудников
и клиентов.

Дизайн журнала разработан компанией IREKS
GmbH.
Использование информационных и рекламных
материалов журнала возможно только
с письменного согласия редакции.

От редакции



Андрей Максимов



Ненад Пильич

Дорогие друзья!

Первого сентября начался новый учебный год. Многие учащиеся впервые вошли в класс и сели за парту. И хотя мы с вами уже не школьники, хотелось бы поздравить всех наших уважаемых партнеров с этим замечательным праздником – Днем знаний.

Работая в хлебопекарной и кондитерской отрасли, мы ежедневно продолжаем учиться, получать новые знания и ценные навыки. Сегодня это необходимое условие для успешной работы на рынке. Если предприятие постоянно развивается, расширяет свой профессиональный кругозор, перенимает прогрессивный опыт, внедряет у себя на производстве новые рецептуры и технологии, только тогда у него есть шанс преуспеть в конкурентной борьбе, которая с каждым годом становится все более сложной.

Специалисты Группы компаний «ТРИЭР» и ООО «ИРЕКС» рады стать вашими «наставниками» в сфере хлебопечения и кондитерского производства. Одним из важных источников полезной информации о новейших тенденциях отрасли является специализированная выставка HAUSMESSE, которая на этот раз пройдет в Москве.

Желаем вам бережно хранить, приумножать и применять на практике полученные знания – наш самый ценный ресурс!

С уважением,

**Генеральный директор ООО «ТРИЭР»
Андрей Валерьевич Максимов**

**Председатель правления ГК «ТРИЭР»
Ненад Пильич**

Выставка HAUSMESSE – теперь в Москве!

В 2017 году группа компаний «ТРИЭР» и ООО «ИРЕКС» организуют выставку для профессионалов в области хлебопечения и кондитерского производства HAUSMESSE в Москве. Мы приглашаем вас посетить данное мероприятие, которое пройдет 5 октября в КВЦ «Сокольники».



Выставка HAUSMESSE объединяет на одной площадке производителей хлебобулочных и кондитерских изделий, поставщиков оборудования, специалистов в области маркетинга и продвижения и других профессионалов отрасли.

По итогам аналогичных выставок, прошедших в Ростове-на-Дону, Новосибирске, Воронеже, Екатеринбурге и Казани, можно с уверенностью сказать, что это очень эффективный формат взаимодействия с клиентами, работающими в разных уголках России.

На специализированной выставке HAUSMESSE-2017 в Москве вам представится возможность получить консультации ведущих специалистов отрасли, пообщаться с коллегами как во время деловой программы мероприятия, так и в неформальной обстановке, обсудить интересующие вас вопросы и найти оптимальные пути решения стоящих перед вами задач. В мероприятиях, запланированных в рамках выставки HAUSMESSE-2017, примут участие специалисты компаний IREKS GmbH, DREIDOPPEL, MARTIN BRAUN, MIWE, DIOSNA, WP BAKERY GROUP и RONDO.

Мы хотим поделиться своими уникальными знаниями и более чем 160-летним опытом в сфере хлебопекарного и кондитерского производства с теми, кто стремится повысить эффективность своих предприятий, используя передовой отечественный и зарубежный опыт.

В программе мероприятия:

- обзор современных тенденций отрасли;
- презентации актуального ассортимента хлебобулочных и кондитерских изделий;
- презентация мороженого с использованием ингредиентов GELATOR;
- выставка компаний-производителей оборудования;
- мастер-классы и дегустации.

Насыщенную деловую программу выставки дополнит вечерняя развлекательная программа – веселый пивной фестиваль IREKSFEST в баварском стиле.

Получить дополнительную информацию о мероприятии, а также зарегистрироваться для участия вы можете у своего персонального менеджера в ООО «ТРИЭР» или по телефону +7 (495) 648-07-90.

До встречи на HAUSMESSE-2017!

Вера Иунихина: «Дорогу осилит идущий»

Сегодняшняя гостья рубрики «Мнение профессионала» – Вера Сергеевна Иунихина, первый проректор Международной промышленной академии, доктор технических наук, профессор, расскажет об особенностях технических регламентов в области пищевой продукции.



– Вера Сергеевна, расскажите, пожалуйста, об этапах изменения технических регламентов в области пищевой продукции с момента их появления в нашей стране. Какую роль они играют сегодня в пищевом производстве, каковы тенденции их развития?

– Современная реформа технического регулирования началась в 2002 году с принятия Федерального закона № 184-ФЗ «О техни-

ческом регулировании», который начал действовать в 2003 году. К 2010 году мы должны были начать жить по техническим регламентам. Предполагалось, что переходный период составит семь лет. Но, к сожалению, к 2010 году было разработано и принято в виде федеральных законов только четыре регламента – на молоко и молочную продукцию, соковую продукцию и табачный регламент. Причем первые три на сегодняшний день уже не действуют. При создании Таможенного союза Россия, Белоруссия и Казахстан заключили Соглашение о единых принципах и правилах технического регулирования от 18 ноября 2010 г. В соответствии с Соглашением были разработаны и решением Совета Евразийской экономической комиссии (ЕЭК) утверждены ряд технических регламентов Таможенного союза (ТР ТС), по которым сегодня работает отрасль. Дальнейшее развитие техническое регулирование получило в Договоре о Евразийском экономическом союзе (ЕАЭС) от 29 мая 2014 г.

До принятия закона № 184-ФЗ продукция выпускалась согласно государственным стандартам (ГОСТ),

действовали законы о стандартизации, сертификации, обеспечении единства измерений. С 2003 г. стандарты стали применяться на добровольной основе, перестали действовать законы о стандартизации и сертификации. Я рассматриваю это как техническую революцию, которая продолжается и в настоящее время. С 1 июля 2013 г. вступили в действие ряд общих и отраслевых технических регламентов: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевой продукции в части ее маркировки», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания», ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» (с 1 мая 2014 г.) и др. Ожидается принятие еще целого ряда технических регламентов.

– В последние годы ужесточаются требования к качеству и безопас-

ности пищевой продукции, в частности и для производителей хлебобулочных и кондитерских изделий. Насколько это необходимая мера и какие трудности в связи с этим могут ожидать производителя?

– Реформа технического регулирования на данный момент не закончена, она продолжается. Это связано, в частности, с тем, что практически во всех сегментах российского продовольственного рынка выявлено достаточное количество некачественной, фальсифицированной продукции. Технические регламенты направлены на обеспечение безопасности, а вот качество, к сожалению, ушло на второй план, но ведь для потребителя оно важно. Президент РФ дал поручение, и через год была разработана и распоряжением Правительства № 1364-р от 29 июня 2016 г. принята «Стратегия повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года». Затем в апреле 2017 года вышел совсем новый документ – План мероприятий по реализации Стратегии. В этих документах уделяется должное внимание повышению качества продукции.

Что ждет нас далее? Разработка и принятие ряда федеральных законов в области качества пищевой продукции. Сегодня юридически термин «качество» нигде не прописан, а определение, которое дается в Федеральном законе «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 N 29-ФЗ, не соответствует современным реалиям. Проект федерального закона должен появиться уже в ближайшее время, затем будет процедура общественного обсуждения. Примерно через год закон будет принят, и ответ-

ственность производителя продукции перед потребителем многократно возрастет.

Согласно Стратегии до 2030 года должно появиться всего шесть новых федеральных законов. В мае и декабре 2018 г. ожидаются решения ЕЭК об обязательности обоснования сроков годности пищевой продукции и внесения в маркировку обозначения стандарта или документа, в соответствии с которым произведена и может быть идентифицирована пищевая продукция. Также будут разработаны межгосударственные и национальные стандарты прослеживаемости качества пищевой продукции, приняты ведомственные документы и программа возрождения индустрии производства пищевых ингредиентов.

Трудности, с которыми сталкиваются производители, связаны с многообразием документов и практической невозможностью производителя отследить эти изменения, особенно если на предприятии нет собственной службы стандартизации и технического регулирования. Однако отслеживать их необходимо, в том числе с привлечением юристов, ведь за нарушение технических регламентов предусмотрена административная и даже уголовная ответственность.

– Стоит ли производителям хлебобулочной и кондитерской продукции бояться новых требований или нужно просто добросовестно выполнять свою работу?

– Дорогу осилит идущий. Бояться никогда не надо, надо отслеживать изменения в законодательстве, а если возникает вопрос – обращаться

за консультацией к нам в Международную промышленную академию.

– Каким образом производителям хлебобулочных и кондитерских изделий помогают технические условия, разработанные компаниями-поставщиками ингредиентов?

– Я считаю, что очень помогают. Здесь стоит рассказать небольшую предысторию. Когда был принят Федеральный закон № 184-ФЗ «О техническом регулировании», технические условия, по которым работала пищевая промышленность, оказались вне правового поля, поскольку они не являлись стандартами. Данная коллизия была устранена только с принятием Федерального закона от 29 июня 2015 г. № 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации». В данный момент технические условия являются видом стандартов организации и относятся к документам по стандартизации, имеют законный юридический статус. К разработке технических условий тоже предъявляются определенные требования, есть стандарт на их разработку.

Конечно, компании-поставщики ингредиентов, которые разрабатывают техусловия, обладают конкурентным преимуществом. Сами предприятия просто не в состоянии их сделать: для этого надо постоянно заниматься актуализацией нормативно-технической документации. Я могу порекомендовать кондитерам и хлебопекам обращаться к специалистам компаний «ИРЕКС» и «ТРИЭР», которые могут дать исчерпывающую консультацию по вопросам технического регулирования. Они всегда в курсе последних изменений и точно подскажут, как правильно поступить в той или иной ситуации.

МЕЛЛА БИСКВИТ КАКАО: как создать идеальный шоколадный бисквит?

Работа кондитера, который вручную создает великолепные торты и пирожные, сродни творчеству художника или скульптора. Только вместо красок, кистей, палитры или резца его инструментами становятся бисквитные коржи, крем и кондитерский шприц.

на всеобщее обозрение, проявляя свою натуральную текстуру.

Основой любого кондитерского изделия служит полуфабрикат, зачастую это именно бисквит. Бисквитные торты не утрачивают своей популярности на фоне постоянно меняющихся веяний кондитерской моды, а обретают новые формы, вкусы, структуру и даже внешний вид. В «голых тортах» в основном используются именно бисквитные полуфабрикаты: ванильные и шоколадные, миндальные и фисташковые – они становятся отправной точкой для создания настоящих кондитерских шедевров, воплощающих мечты даже самых изысканных гурманов!

Наша линейка продуктов для изготовления шоколадных бисквитов пополнилась новой высококачественной смесью МЕЛЛА БИСКВИТ КАКАО, которая, несомненно, порадует всех любителей шоколада. Благодаря тщательно подобранному ингредиентам данного продукта готовый полуфабрикат обладает нежной, сочной, мелкопористой структурой мякиша с насыщенным шоколадным вкусом и ароматом.

Для достижения такого высокого результата в составе нашей смеси используется только первоклассный какао-порошок со сниженным содержанием дубильных веществ, что способствует получению более яркого вкуса, цвета и аромата выпеченных изделий.

Вкусные и сочные шоколадные полуфабрикаты для тортов и рулетов – идеальная база для вашего творчества!



Секреты совершенства маффинов

Родина этих аппетитных кексов – Великобритания. Маффины имеют множество вариантов исполнения и отлично подходят как к чинному, неторопливому чаепитию в традиционном английском стиле, так и в качестве вкусного перекуса на ходу. Технологи многих предприятий задаются вопросом: как приготовить по-настоящему вкусные и эстетически привлекательные маффины, которые по достоинству оценят любители сладкой выпечки?

Первые маффины изготавливались из овса, пшеницы или кукурузы, не были такими сладкими и уж тем более их состав не был настолько разнообразен, как сейчас. Для начинки использовали яблоки, изюм или орехи. Несмотря на древнюю историю, эти кексы стали поступать в продажу лишь в 50-х годах XX века, когда на английском и американском рынках стали появляться специальные смеси для приготовления маффинов. Именно поэтому маффины делят на английские и американские – в первом случае используют дрожжевое тесто, а во втором во время приготовления в тесто вносят разрыхлитель. Также существует множество смесей, созданных исключительно для изготовления этих маленьких кексов.

МАФФИН-СОФТ КОНЦЕНТРАТ – 13-процентный концентрат для приготовления оригинальных маффинов, основ для пирогов и кексов, отличающихся неповторимой сочностью мякиша и долгим сохранением свежести. Маффины на основе этого концентрата имеют крупную, равномерную пористость и хороший объем. Приятный ванильный вкус и аромат, а

также стабильная структура дают возможность вырабатывать их с различными начинками и наполнителями. Для этого идеально подходят такие продукты, как смесь МЕЛЛА ПЕРСИКВИК, позволяющая получить готовое изделие с нежной миндальной начинкой, начинка МАК СТАБИЛ, придающая изделиям не только маковый вкус, но и оригинальный вид, а также различные пасты-ароматизаторы (например, ГРЕЦКИЙ ОРЕХ). Сочный мякиш в сочетании с оригинальными начинками делает маффины на основе МАФФИН-СОФТ КОНЦЕНТРАТ неповторимыми – они обязательно понравятся вашим клиентам!

В мире существует множество классических рецептов шоколадных маффинов. И все потому, что нет единого мнения, где они изначально появились. По одним источникам их придумал неудачливый пекарь из Франции, готовивший кексы. Другие говорят, что они возникли в Америке. Третьи считают, что появились они именно в Англии и служили обычной едой прислуги и только позже попали на стол к богатым аристократам. Но до сих пор эти ма-



ленькие кондитерские изделия не теряют свою популярность. Именно на основе этой выпечки производится такие популярные, яркие и приятные капкейки!

ПРОМА МАФФИН КАКАО КОНЦЕНТРАТ – 13-процентный концентрат для производства маффинов с шоколадным вкусом. Готовые изделия имеют нежную структуру мякиша, прекрасный объем, а также обладают насыщенным вкусом и ароматом шоколада. Экономичное и простое использование продукта делает смесь незаменимой не только для высокотоннажных производств, но и для небольших пекарен.

Удивляет и поражает воображение – мороженое «Спагетти»!

Необычный десерт Spaghetti Ice Cream (мороженое «Спагетти») изобрел немец Дарио Фонтанелла в 60-х годах прошлого века в городе Мангейме. Уже более 50 лет мороженое «Спагетти» известно в Германии как один из наиболее популярных десертов для детей и взрослых. Различные варианты этого оригинального лакомства есть в меню каждого кафе-мороженого.

Своей популярностью оно обязано необычной подаче и неожиданно-му сочетанию внешнего вида и вкуса – готовый десерт выглядит как тарелка спагетти с соусом болоньезе. Такое оформление блюда притягивает взгляды, интригует и удивляет.



В Германии ежегодно продается более 21 млн порций мороженого «Спагетти»! Это значит, что каждый четвертый житель Германии хотя бы раз в год лакомится этим удивительным десертом.

Мы предлагаем все необходимые ингредиенты для производства мороженого «Спагетти»:

- ПАСТА ДЛЯ МОРОЖЕНОГО ВАНИЛЬ БУРБОН;
- База для мороженого ТРИАПИДО 50;
- ФРУКТОВЫЙ СОУС КЛУБНИКА/ ДЕСЕРТНЫЙ СОУС КЛУБНИКА/ ФРУКТОВЫЙ СОУС МАЛИНА;
- БЕЛЫЙ ШОКОЛАД «КОРТИНА».

Также в наличии есть специальные прессы, которые помогут вам быстро и просто добиться необходимой формы спагетти.

Включите оригинальное, неожиданное, поражающее воображение мороженое «Спагетти» в свое десертное меню – создайте новый тренд для уверенного роста продаж!

Наши технологи могут продемонстрировать все стадии производственного процесса и обучить ваших сотрудников технологии приготовления и подачи этого необычного и эффектного десерта.



1. Добавьте пасту для мороженого ВАНИЛЬ БУРБОН и приготовьте мороженое на основе базы ТРИАПИДО 50 с помощью фризера.



2. Поместите взбитые сливки на охлажденную тарелку.



3. Положите три шарика ванильного мороженого в предварительно охлажденный пресс для спагетти.



4. Выдавите ванильное мороженое на взбитые сливки.



5. Украсьте мороженое ФРУКТОВЫМ СОУСОМ КЛУБНИКА.



6. Подавайте мороженое со стружкой из белого шоколада КОРТИНА и вафлями.



Коллекция рустикальных изделий «Выпечка как искусство»

Чиабатта «Дарк» с использованием ЧИАБАТТА



Инструкция по производству:

После брожения тесто разделить на куски прямоугольной формы, закатать в неплотный рулет по длине тестовой заготовки. Обвалять тестовые заготовки в пшеничной муке, положить на посадчик или на лист, предварительно подпыленный мукой, швом вниз. После 30-40 минут расстойки перевернуть тестовые заготовки швом вверх, дать постоять в условиях цеха 10-15 минут и выпекать с подачей пара в начале выпечки.

Примечание 1:

Активированный уголь перед внесением в тесто предварительно развести в воде (20-24°C) в соотношении 1:10 и оставить на 10-15 минут до полного растворения. Перед внесением в тесто обязательно перемешать.

Примечание 2:

При использовании растительного угля уменьшить дозировку этого ингредиента до 0,5 кг, соотношение воды: 70 + 5 л.

Рецептура

Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта	80,0 кг	Продолжительность замеса теста	4+12 мин
ЧИАБАТТА	20,0 кг	Температура теста после замеса	25-27°C
Дрожжи прессованные	2,0 кг	Продолжительность отлежки теста	90 мин
Соль	2,2 кг	Форма изделий	Подовые, прямоугольные
Уголь активированный	1,6 кг	Масса тестовой заготовки	0,55-0,75 кг
Вода, около	75,0 (59,0+16,0) л	Продолжительность окончательной расстойки	40-50 мин
		Температура выпечки, подовая печь	230-210°C, пар 1,3-1,4 л (в начале выпечки)
		Продолжительность выпечки	35-45 мин

Рекламная концепция «Скажите сыыыр!»

Один из видимых путей привлечения внимания клиентов к ассортименту и новинкам – проведение различных рекламных акций. Наиболее распространенным методом их проведения является создание фирменного стиля продуктов, в первую очередь за счет POS-материалов и персонализации внешнего вида готовых изделий.



Считается, что реклама в местах продаж чаще всего воспринимается как естественный элемент интерьера и навигации. Поэтому оригинальные и информативные носители встречают благосклонность потребителя, так как помогают ему совершить выбор.

В рамках поддержки продаж сырных булочек из смеси БОУ ДЕ КЕЖО мы создали новый рекламный концепт – «Скажите сыыыр!». Именно так говорят фотографы всего мира, нацеливая



объективы, а граждане, попавшие в кадр, дружно тянут: «Чи-и-из!», при этом даже самые серьезные физиономии растягиваются в улыбки. Возможно, дело здесь не только в артикуляции, но и в том, что само слово «сыр», на каких бы языках оно ни звучало, вызывает у всех приятные эмоции. Именно на такие эмоции и рассчитана идея данного проекта!

Яркий дизайн, веселые молодые люди, забавный логотип – все это в целом настраивает на несерьезный лад, а вместе с трендовыми указателями (данный продукт не содержит дрожжей и муки) невольно побуждает к дальнейшему приобретению товара. Ведь большинство потребителей совершают спонтанные покупки именно в поисках разнообразия и новых впечатлений,

поэтому выбор солнечных бразильских булочек будет очевидным.

POS-материалы (POS – point of sales – место продаж) – это материалы, способствующие продвижению бренда или товара в местах продаж. Мы предлагаем 5 видов рекламных материалов, которые смогут привлечь дополнительное внимание к продукту, расскажут его историю и выделят товар на полке: шелфтокеры, рекламные корзины, воблеры, плакаты формата А3, листовки для потребителей формата А5.

По вопросам внедрения данной концепции просим вас обращаться в отдел маркетинга.





Изделия хлебобулочные «Хорватские» содержат в своем составе кукурузную крупу и кукурузный текстурат, а также ядра подсолнечника.

Кукуруза и продукты её переработки богаты витаминами группы В, а подсолнечник является источником полиненасыщенных жирных кислот, макро- и микроэлементов.



Ржаной хлеб с немецкой историей!



Хлеб «Пумперникель» содержит дробленое зерно ржи и ржанные отруби. Дробленое зерно ржи - источник витаминов и микроэлементов, клетчатка, входящая в состав ржаных отрубей, способствует очищению организма.



ГРУППА КОМПАНИЙ

000 „ТРИЭР“
115516, Москва
Калужский 6-р, д.59, стр.1
РОССИЯ
тел.: +7 495 648-07-90
980-70-90
факс: +7 495 648-07-91
trier_msk@trierru
www.trierru

Группа Компаний ТРИЭР:
Санкт-Петербург: +7 812 748-10-77
Новосибирск: +7 383 292-17-41
Нижний Новгород: +7 831 217-02-70
Ростов-на-Дону: +7 863 237-24-93
Воронеж: +7 473 246-22-26
Казань: +7 843 570-00-75
Хабаровск: +7 4212 20-44-79

000 „ИРЕКС“
115093, Москва
ул. Щипок, д. 18, стр. 3
РОССИЯ
тел.: +7 495 959-71-39
959-71-40
факс: +7 495 959-71-38
ireks@ireks.ru
www.ireks.ru

