

ХЛЕБНЫЙ И КОНДИТЕРСКИЙ БИЗНЕС

№8 (51) октябрь 2017



Лесаффр — лучшие традиции хлебопечения.

LESAFFRE

№8 октябрь 2017

Содержание



АКТУАЛЬНО

Зерно и мука пошли на взлет 5

НОВОСТИ

Новости отрасли 6

ПУЛЬС ОТРАСЛИ

Отмена регулирования — положительный сигнал для инвесторов 8

НАСТОЯЩИЙ ХЛЕБ, как и ЗДОРОВЬЕ, не может стоить дешево 10

Вадим Гранюк: «Разница между уровнем цен на пшеничную муку в 2016 году и сейчас — около 1 тыс. грн за тонну (16%)» 14

Польські пекарі куштують випічку на львівських дріжджах 15

ПРОИЗВОДСТВО

Спрос на эклеры растет 16

РЫНКИ

Обзор рынка заварных пирожных и эклеров в Украине 18

Огляд ринку борошна. Експорт 23

ТЕХНОЛОГИИ

Технологические аспекты производства изделий из заварного теста 24

Виробництво заморожених напівфабрикатів: вибір сировини, параметрів, технології 26

ВЫСТАВКИ

SWEETS Ukraine, BAKERY Ukraine, INPRODMASH, UPAKOVKA: підводячи підсумки 28

ОБОРУДОВАНИЕ

Як вийти з ситуації при нестачі кадрів? 29

Компактна модульна піч — запорука успіху 30

Шоу-рум «Кумкая»: когда дарят тепло и поддержку 32

Уникальное решение для пекарей из далекой страны 36

«Гостол-Гопан» празднует 70 лет успешной работы 38

Оборудование для заварного теста 40

ТОРГОВЛЯ

Пирожное — «молния» 42

Эффективный маркетинг шаг за шагом 44

ГOTOVIM ДОМА

Профитроли 46

Дорогие наши читатели!

*Редакция журнала
поздравляет Вас с Днем
работника пищевой
промышленности.
Этот праздник всегда
напоминает о той
важной миссии, которую
выполняют работники
отрасли, а именно —
кормить людей.
И этот факт обязывает
их справляться
со всеми трудностями
и производить продукты,
достойные нашего
потребителя, стремиться
создавать новинки,
продолжать развиваться.
Сил Вам, умения искасть
и находить нужные
пути для развития,
неиссякаемого оптимизма
и веры в лучшее!*