

Круассаны в пору белых ночей



9 - 10 июня компания ТПФ «Дело всех» совместно с НПО «Маргарон» на базе выпечного центра «Саф-Нева» (Петербург, Белоостровская, 13) провели специализированный семинар для профессионалов-кондитеров на тему: «Использование маргаринов производства НПО «Маргарон» для изделий из слоеного теста, для выпечки, для кремов в хлебопекарной и кондитерской промышленности».

Июнь в Петербурге по праву считается «золотым временем» для проведения всевозможных экономических форумов, банковских конгрессов и деловых конференций. Уже традиционно на берега Невы съезжаются специалисты самых разных отраслей, чтобы обсудить проблемы, поделиться достижениями и опытом. Еще не началась июльская жара, и ничто не мешает бизнес-мероприятиям. А вечерний отдых в пору знаменитых белых ночей, как нельзя лучше, способствует дневному деловому общению.

Программа семинара фактически состояла из двух частей – теоретической и практической, но проводились они параллельно. Участники прибыли в современное технологичное помещение хлебопекарного центра «Саф-Нева».

Достичь большего

С приветственным словом к участникам обратился генеральный директор НПО «Маргарон» и управляющий компанией ТПФ «Дело Всех» Евгений Алексан-



дрович Манюшкин. Он подчеркнул, что как фирма «Маргарон», так и ТПФ «Дело Всех» стараются никогда не останавливаться на достигнутом и находятся в постоянном поиске и развитии. Так, Евгений Александрович, отметил, что в этом году предстоит мощное расширение ассортимента. В частности, компания выходит на рынок натуральных молочных продуктов и сухого молока: «Если три года назад мы запустили производство заменителей компании то сейчас освоили выпуск заменителей какао - масла (с добавлением экзотических масел). Наша продукция не уступает по качеству тому, что производят за

рубежом, но ее использование позволяет снизить себестоимость продукции на 10 - 15%».

Из достижений, как наиболее важное, он упомянул запущенные в этом году программы ISO 9001 и ISO-22000 системы менеджмента качества и безопасности продукции. «Сейчас это не просто веяние времени, но и требование клиентов, - подчеркнул Евгений Манюшкин. Генеральный директор НПО «Маргарон» рассказал, что главным направлением деятельности компании является, конечно же, развитие собственных маргаринов линейки «Маргарон»: «Особенно важно производить полезный для



здоровья продукт...», - подчеркнул он, тем самым напомнив присутствующим профессионалам, что кондитерские изделия при правильном и умеренном потреблении не могут нанести вред. Евгений Манюшкин также упомянул о том, что в ближайшее время в ГОСТы будет введен ряд новых требований, направленных на защиту здоровья населения. Однако, по его словам, продукции «Маргарона» эти нововведения практически никак не коснутся: «Все эти требования и ограничения мы выполняем, не дожидаясь вмешательства со стороны государственных органов».

Евгений Александрович посетовал, что в России пока нет возможности выпекать круассаны исключительно на сливочном масле, как это делают во Фран-



ции. Дело в том, что в РФ сливочное масло очень дорогое, его качество – не стабильно, и, вдобавок, существует масса контрафактных подделок. Поэтому, пока что единственным выходом для кондитерской промышленности остается использовать маргарины. Ну, а задача их производителей – максимально приблизить качество своей продукции к уровню натурального сливочного масла.

Маргарины «Маргарон» – в любой регион

Вслед за ним выступил генеральный директор ООО ТПФ «Дело Всех» Иван Иванович Хорин. Он кратко рассказал о миссии компании: способствовать



развитию бизнеса клиентов, формируя культуру производства здоровых продуктов из качественных и натуральных ингредиентов, о партнерских отношениях с НПО «Маргарон» — производителем маргаринов, которым и был посвящен семинар и пожелал участникам плодотворной работы.

Качество, которому доверяют

Про ассортимент продукции ТПФ «Дело Всех» и его преимущества рассказала главный технолог компании Раиса Михайловна Мирошникова. В частности, она подробно остановилась на технологических параметрах продукции.

Раиса Михайловна напомнила, что при выпечке слоеного

теста, главное назначение маргарина – в создании пленки-барьера (собственно, чтобы слои теста не слипались). Поэтому маргарин должен быть в меру пластичным и в меру твердым, плотным. Слишком твердый маргарин будет выдавливать тесто из слоев, слишком мягкий – выдавливать сам. И кстати, главный технолог подчеркнула необходимость наличия на производстве кондиционера – без него стабильного качества продукции не будет, поскольку все эти свойства маргарин выдерживает в температурном промежутке от +12 до +20 градусов Цельсия.

Впрочем, клиентам на тестирование дают различные виды маргарина, с различной температурой плавления. Каждое предприятие при этом выбирает свой вариант в зависимости от собственных технологий, и что немаловажно – ассортимента продукции

«Даже конкуренты отмечают высокое качество нашего маргарина, - отметила Раиса Михайловна. – Это неудивительно, поскольку с открытия нашего завода мы ориентировались на высококачественные зарубежные маргарины...»

От Смоленска до Челябинска

За теоретической частью тут же следовали практически занятия, и участники семинара, облачившись в белые халаты, переходили в соседнее помещение, где наблюдали за изготовлением слоеных изделий и кремов на основе маргаринов «Маргарон». И не только наблюдали, но

и принимали в этом процессе самое непосредственное участие.

Технолог ТПФ «Дело Всех» Елена Ивановна Невская вместе со специалистом-демонстратором Антоном Тарасовым провели демонстрацию приготовления мучных кондитерских изделий на основе маргарина для выпечки «Маргарон 82% специализированный для кексов». А после обеда их коллега, технолог-консультант Елена Ивановна Зеленская сделала доклад по ассортименту глазури, какао-продуктов и их аналогов для мучных кондитерских изделий (включая презентацию нового продукта

«Кэроб» - натурального заменителя какао-порошка).

Стоит отметить, что дегустация изделий состоялась не только при подведении итогов семинара (непосредственно перед культурной программой), но и фактически на всех кофе-брейках: участникам были представлены выпечные изделия, в том числе – с кремом, произведенные на основе «Маргарона». И сразу, не отходя от стола, было предложено обсудить их качество и вкусовые свойства.

Воспользовались перерывом и мы, чтобы узнать у участников их впечатления о семинаре.





«Мы представляем компанию «Бисквит» из Смоленска. Раньше в этом семинаре мы не участвовали, узнали о нем от другой компании, - говорит технолог компании Ольга Викторовна Кулакова. – Нам очень интересен новый маргарин «Универсальный 82%». Интересует нас также «Маргарон Премиум» - мы хотим его использовать для кремов, ищем альтернативу своему маргарину. И, конечно, нас интересует маргарин «Маргарон Лайт 70%» для слоений».

«Мы решили участвовать в семинаре потому, что мы развиваемся и стараемся идти в ногу со временем, - говорит Алиана Уфимцева, старший технолог ООО «Хлебпром» из Челябинска. – Мы получили приглашение, поскольку уже давно используем продукцию «Маргарона».

«Мы представляем фабрику имени Крупской, работаем с продукцией компании «Маргарон»

около года. Мы получили приглашение на семинар и решили в нем участвовать, — рассказывает Светлана Румянцева, ведущий технолог. – Мы пришли, чтобы больше узнать о компании-производителе, про всю линейку продуктов, возможно – какие-то новинки. И что самое главное – увидеть практические занятия, получить опыт, где эти маргарины

применяются. Ну, и чтобы пообщаться с представителями других компаний, которые применяют эти продукты».

Весь второй день семинара был посвящен практическим занятиям. Завершилась программа второго дня традиционной дегустацией изделий, подведением итогов семинара и экскурсией на предприятие «НПО «Маргарон».



Искусство с Я4: г. Мерь, г. Киров.

Линии для производства бараночных изделий нового поколения

Гибкость: спиральные расстойные шкафы позволяют эффективно использовать самые скромные производственные площади.

Универсальность и технологичность: возможно производить полный спектр бараночных изделий, а также сухарики, с сохранением традиционных технологий.

Полная автоматизация – от замеса до упаковки готовой продукции – и точная синхронизация всех участков гарантируют высокое качество продукции.

Максимальная отдача: производительность линии перешагнула за 1000 кг/час.



Наши дилеры:

«АГРО-3»
Тел./факс: +7 (495) 721-20-77

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

«DVORAK»
Тел./факс: +7 (495) 721-20-77

ООО «Нижегородский Хлеб»
Тел./факс: +7 (831) 248-18-48
273-98-46, 273-98-47

ООО «УК Меркурий»
Тел./факс: +7 (8412) 57-25-57
+7 (903) 794-76-91

**Представительство в РФ
и странах СНГ**

2-я Тверская-Ямская 31/35, 125047, Москва
Тел: +7 (499) 978 71 95
+7 (926) 522 42 66
+7 (926) 522 45 49
moskva@j4.cz info.moskva@j4.cz

