

Продукты информационного агентства "INFOLine" были по достоинству оценены ведущими европейскими компаниями. Агентство "INFOLine" было принято в единую ассоциацию консалтинговых и маркетинговых агентств мира "ESOMAR". В соответствии с правилами ассоциации все продукты агентства "INFOLine" сертифицируются по общеевропейским стандартам, что гарантирует нашим клиентам получение качественного продукта и постпродажного обслуживания.



Крупнейшая информационная база данных мира включает продукты продуктов агентства "INFOLine". Компания "Lexis-Nexis" с 1973 года интегрирует информацию от 9000 СМИ всего мира, в рамках работы по мониторингу данных о России и странах СНГ сбор информации осуществляет с помощью продуктов агентства "INFOLine".



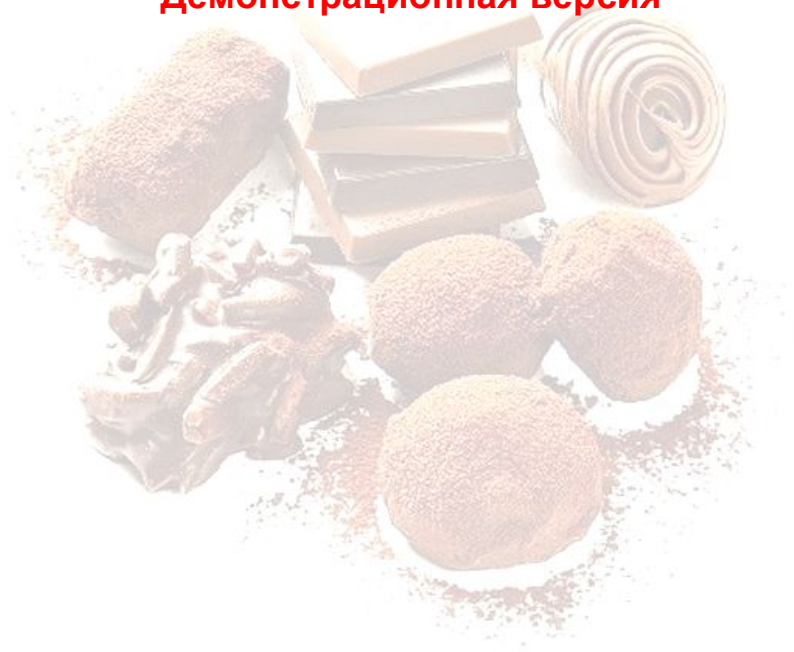
Информационное агентство "INFOLine" имеет свидетельство о регистрации средства массовой информации ИА № ФС 77 – 37500.

База событий

" Рынок кондитерской продукции РФ "

2011-2014

Демонстрационная версия





Содержание выпуска

Новости агропромышленного комплекса и пищевой промышленности.....	4
<i>14 декабря 2012 года состоялось совещание Рабочей группы для разработки предложений по повышению конкурентоспособности агропродовольственной продукции на внешних рынках, созданной по решению общего собрания Национального союза экспортеров продовольствия.....</i>	<i>4</i>
<i>Пан Ги Мун поддержал инициативу Олега Бетина по созданию Фонда безопасного питания.....</i>	<i>4</i>
<i>Сырьевика останутся в тени. "Российская газета". 25 декабря 2012.....</i>	<i>4</i>
Отраслевые мероприятия.....	6
<i>Выставка "Современное хлебопечение" с 2013 года будет проходить в апреле.....</i>	<i>6</i>
<i>Mossa Group проведет бизнес-семинар для производителей кондитерских и макаронных изделий.....</i>	<i>6</i>
Общие новости кондитерской промышленности.....	7
<i>Последняя радость кондитеров. "Аргументы.ру". 20 декабря 2012.....</i>	<i>7</i>
<i>Налоги: Закон что дышло. "Ведомости". 24 декабря 2012.....</i>	<i>7</i>
Пищевые ингредиенты.....	8
<i>Центр инвестиционно-промышленного анализа и прогноза: По итогам 2012 года объем потребления пектинов в России увеличится по отношению к 2011-му году на 8,9%.....</i>	<i>8</i>
<i>Группа Стандарт стала поставщиком опалубки для строительства АПК в Калужской области.....</i>	<i>8</i>
<i>Технологи ГК "Союзспрторг" разработали рецептуры мармелада с использованием натуральных красителей Chr. Hansen (Дания) и ароматизаторов Symbrise (Германия).....</i>	<i>9</i>
<i>В ГК "Союзснаб" разработаны новые красители для мучных кондитерских изделий.....</i>	<i>9</i>
<i>ГК "Союзснаб": Успешно отработана рецептура мягкого сдобного печенья со вкусом сыра.....</i>	<i>9</i>
<i>Линейка ароматизаторов ГК "Союзснаб" с шоколадными вкусами пополнилась новым ароматизатором.....</i>	<i>9</i>
<i>Специалистами ГК "Союзснаб" разработана новая линейка ванильных ароматизаторов, которая получила название "Грани ванили Del'Ar".....</i>	<i>10</i>
Новости о компании ОАО "Объединенные кондитеры".....	11
<i>Руководство фабрики "Зея" пошло на уступки. "Амурская правда". 21 декабря 2012.....</i>	<i>11</i>
Новости прочих компаний.....	12
<i>Fazer откроет собственные пекарни-кондитерские в Петербурге.....</i>	<i>12</i>
<i>Nestle: Новогодняя коллекция КОМИЛЬФО представлена в четырех видах упаковки с разными вкусами шоколадных конфет внутри.....</i>	<i>12</i>
<i>Агентство RUNWAY BRANDIN провело рестайлинг продукта под брендом "Сдобная особа".....</i>	<i>12</i>
<i>"Любимый Край" вошел в число 150 ведущих компаний среднего бизнеса на Северо-Западе России, по версии журнала "Эксперт Северо-Запад".....</i>	<i>13</i>
<i>Акционер "Любимого Края" Дмитрий Костыгин признан одним из 100 лучших топ-менеджеров Санкт-Петербурга по итогам 2012 года, по версии газеты "Деловой Петербург".....</i>	<i>13</i>
<i>Линейка ТМ Migel пополнилась новым, хорошо известным в Европе десертом - австрийским тортом "Эстерхази".....</i>	<i>14</i>
<i>Фабрика "Славянка" защитит репутацию своих конфет в суде.....</i>	<i>14</i>
<i>Сбербанк открыл кредитную линию на 66 млн руб. ООО "Чебоксарская макаронно-кондитерская фабрика "Вавилон" для приобретения производственной линии.....</i>	<i>15</i>
<i>Воронежскому Кондитерскому Комбинату "Дон" вручены награды конкурса "100 Лучших товаров России - 2012".....</i>	<i>15</i>
<i>Крупнейший производитель кондитерских изделий региона - "Кондитерская фирма "Алтай" к новогодним праздникам пополнила ассортимент, выпускаемой продукции.....</i>	<i>15</i>
<i>"Золотой трюфель": Эксклюзивная новинка - "Бельгийский трюфель".....</i>	<i>15</i>
<i>Ивановская компания "Савино-Кондитер", известная торговой маркой "Продвагон", сообщает о введении с 15 декабря 2012 года в ассортимент продукции трех новых линеек печенья: "Миделино", "Дольчимо" и "Фарина".....</i>	<i>16</i>
<i>К новогодним праздникам кондитерская фабрика "Глобус" приготовила очередные новинки конфет и печенья.....</i>	<i>16</i>
<i>Новые конфеты "Трюфельные" кондитерской фабрики "Глобус".....</i>	<i>16</i>
<i>На Невском проспекте в Санкт-Петербурге открылся новый комплекс, состоящий из кондитерской и ресторана.....</i>	<i>16</i>
<i>Новинка бренда AMOUR - миндаль молочный трюфель.....</i>	<i>17</i>
<i>Презентация конфет от Шараповой пройдет перед стартом Australian open.....</i>	<i>17</i>
<i>Сладкая Слобода: новое печенье Домашнее сливочное.....</i>	<i>17</i>
<i>Сладкая Слобода: новое печенье Наполеон в шоколаде.....</i>	<i>17</i>
<i>Томская конфетная фабрика оставила томичей без вафельных конфет.....</i>	<i>17</i>
<i>Удмуртский производитель кондитерских изделий включен в Национальный реестр ведущих агропромышленных предприятий.....</i>	<i>17</i>
<i>Fazer добавит свежей выпечки. "Деловой Петербург". 19 декабря 2012.....</i>	<i>18</i>
<i>Сладкий фастфуд Тянется в город. "Деловой Петербург". 18 декабря 2012.....</i>	<i>18</i>
<i>Карлу 90, а Гейше уже 50. "Коммерсантъ в Санкт-Петербурге". 19 декабря 2012.....</i>	<i>18</i>
<i>Меня поразило обилие брендов на полках. "Деловой Петербург". 24 декабря 2012.....</i>	<i>18</i>
<i>Традиции и новации "Любимого Края". "Ладога". 24 декабря 2012.....</i>	<i>18</i>
<i>Затоном-Восточным заинтересовались кондитеры. "Коммерсантъ-Башкортостан". 25 декабря 2012.....</i>	<i>18</i>
Региональные новости кондитерской промышленности.....	19



В Москве испекли гигантский пряник.....	19
В Торгово-промышленной палате Ростовской области прошла рабочая встреча делегации Республики Беларусь с розничными и оптовыми предприятиями торговли Ростовской области.....	19
В Ульяновской области планируется создать сеть магазинов "шаговой доступности" для реализации продукции местных сельхозпроизводителей.....	19
Продукция производителей Заполярья появится в супермаркетах под лозунгом "Прояви патриотизм".....	20

Новости компаний стран ближнего зарубежья.....21

В Украине начали расследование из-за резкого роста цен на рынке карамели.....	21
Импорт кондитерской продукции в Украину значительно сократился.....	21
Новые пралиновые конфеты с дробленным фундуком в шоколадной глазури выпущены украинской кондитерской корпорацией ROSHEN.....	21
"АВК" примет участие в международной выставке The International Sweets and Biscuits Fair (ISM).....	21
"Укрпечта" при поддержке компании "АВК" презентовала социальный проект "Резиденция Деда Мороза".....	22
Продукция кондитерской фабрики "ЖЛ" победила в конкурсе "Товар года".....	22
Фабрика "ЖЛ" открывает элитный кондитерский бутик Dota.....	22
Красный пиццевик: Награды предприятия на выставке-конкурсе "Всероссийская марка (3-е тысячелетие). Знак качества 21 века".....	23
Сладкая жизнь. "Вечерний Брест". 21 декабря 2012.....	23

Новости компаний стран дальнего зарубежья.....24

Германия: Сектор функционального шоколада достигнет стоимости 353 млн. долларов к 2015 году.....	24
Британское правительство выделило 11 млн на крупные проекты пищевой промышленности.....	24
Теобромин, соединение, которое встречается в природе в шоколаде, как было установлено британскими учеными, оказывает положительное воздействие на лечение как острого, так и хронического кашля.....	24
Nestle опровергает слухи о прекращении выпуска металлической банки Quality Street.....	24
Barclays повышает рейтинг акций компании Nestle.....	25
После успеха в 2012 году, кондитерская компания Nestle решила повторить кампанию по "выбору чемпиона Kit Kat", которая стартует 14 января 2013 года.....	26
Дизайнеры Landor Associates упаковали в новогодние шары шоколадные конфеты Milka.....	26
В производстве шоколада Toblerone Mondelez будет использовать "гуманные" яйца.....	26
Mars запускает новый праздничный сайт бренда M&M's.....	26
Пять тысяч упаковок с печеньем отправились на Антарктиду в честь столетия бренда Oreo.....	27
United Biscuits вложила существенные средства в разработку новых продуктов и расширение существующих линеек после продажи снекового подразделения KP Snacks.....	27
"Brandt" готовится представить европейскую коллекцию сладостей.....	27
Laima создала новый торт на основе национального рождественского печенья.....	27
США: Херши получит Зеленую лягушку от Rainforest Alliance.....	27
США: Bell Flavors прогнозирует ностальгические тенденции на кондитерском рынке.....	28
Канадская компания Loblaw добавила в коллекцию President's Choice линейку продуктов без содержания глютена.....	28
Компания Herza Schokolade, входящая в группу компаний Stern-Wywiol Gruppe и занимающаяся разработкой функционального шоколада, сообщила, что спрос на функциональные шоколадные батончики стремительно растет на рынке функциональных продуктов питания.....	28
Компания Noval, специализирующаяся на децентрализованных системах вентиляции и кондиционирования крупных помещений, обеспечила комфортный климат на производстве компании Nestle в г.Бук (Венгрия).....	28
Креативный директор агентства Basile Advertising Андреа Базиль (Andrea Basile) стал автором упаковки для необычного продукта — кулича с мороженым Panettone Gelato.....	29
Новая ограниченная серия жевательной резинки Stride Fearless Fruit.....	29
Швейцария: Goldkenn представляет эксклюзивную коллекцию шоколадных наборов Goldbar.....	29



Новости агропромышленного комплекса и пищевой промышленности

14 декабря 2012 года состоялось совещание Рабочей группы для разработки предложений по повышению конкурентоспособности агропродовольственной продукции на внешних рынках, созданной по решению общего собрания Национального союза экспортеров продовольствия.

В совещании Рабочей группы приняли участие представители Минэкономразвития России, Национального союза экспортеров продовольствия, Московской торгово-промышленной палаты, ООО "АгриБизнесКонсалтинг-Груп", ООО "Мега Экспо".

В ходе совещания были приняты следующие решения:

1. Сосредоточить деятельность Рабочей группы на следующих направлениях поддержки экспорта агропродовольственной продукции:

- финансирование исследований потенциальных рынков сбыта продовольственных товаров и возможностей проникновения на них;
- развитие информационной системы и использование интернет пространства для распространения соответствующей информации и обеспечения доступа к ней всех участников рынка,
- поддержка специализированных изданий, ориентированных на продвижение отечественных продовольственных товаров на внешние рынки;
- организационная и финансовая поддержка специализированных выставок экспортеров национальной продукции, а также деловых миссий таких поставщиков в зарубежные страны;
- выявление и стимулирование лучших экспортеров продовольствия путем проведения соответствующих конкурсов;
- подготовка специалистов по развитию внешнеэкономических связей в условиях членства России в ВТО.

2. Пригласить к участию в Рабочей группе представителей отраслевых союзов сферы АПК.

3. Подготовить предложения по основным направлениям поддержки экспорта агропродовольственной продукции в условиях членства России в ВТО для Минэкономразвития России (в рамках Плана мероприятий ("дорожной карты") "Поддержка доступа на рынки зарубежных стран и поддержка экспорта") и Минсельхоза России. (INFOLine, ИА (по материалам компании) 17.12.12)

Пан Ги Мун поддержал инициативу Олега Бетина по созданию Фонда безопасного питания.

Генсекретарь ООН одобрил инициативу тамбовского губернатора по созданию Фонда безопасного питания

19 декабря в штаб-квартире ООН в Нью-Йорке состоялась встреча Генерального секретаря Пан Ги Муна с губернаторами Тамбовской области Олегом Бетиным и Красноярского края Львом Кузнецовым. Губернаторы предложили создать Фонд безопасного питания и Международный гуманитарный центр для молодежи.

Как сообщается на официальном сайте ООН, губернаторы Олег Бетин и Лев Кузнецов провели пресс-конференцию для аккредитованных при ООН журналистов. Они рассказали о ходе развития в доверенных им регионах инициатив по реализации целей развития Тысячелетия. Олег Бетин привлек внимание к проблеме безопасности питания.

Губернатор Тамбовской области подчеркнул, что ООН активно вовлечена в обеспечение продовольственной безопасности, но в большей степени с точки зрения борьбы с голодом.

"Наше предложение касается вопроса здоровья населения - качества продуктов питания и их безопасности", - заявил Олег Бетин. Он напомнил, что Россия присоединилась к Всемирной торговой организации.

В самой России, сказал губернатор, запрещено производство генетически модифицированных продуктов, но сейчас трудно уследить за качеством импортированных продуктов, так как сегодня нет эффективных инструментов контроля.

"Мы предлагаем заняться решением этой проблемы и для этого создать Фонд безопасного питания, возможно - Всемирный фонд", - сказал Олег Бетин. Он полагает, что под эгидой ООН можно было бы сформировать международный институт по безопасному питанию. Губернатор сказал, что Тамбовская область могла быть стать местом для так называемой "Зеленой долины".

Генеральный секретарь ООН Пан Ги Мун считает проект "Зеленая долина" очень хорошей политической инициативой, которая может внести вклад в обеспечение безопасного питания на планете. Он пообещал обсудить эту идею на уровне целевой группы в ООН. (Foodcontrol.ru 20.12.12)

Сырьевика останутся в тени. "Российская газета". 25 декабря 2012

Дайджест статей в демонстрационном выпуске не представлен. Для наших клиентов информация предоставляется в полном объеме, в том числе графические и табличные данные. Более подробная информация об услуге



"[Тематические новости](#)" на нашем сайте www.ADVIS.ru, для перехода нажмите [здесь](#).



Отраслевые мероприятия

Выставка "Современное хлебопечение" с 2013 года будет проходить в апреле

Очередная 19-я международная специализированная выставка по хлебопекарному и кондитерскому оборудованию и пищевым ингредиентам "Modern Bakery Moscow / Современное хлебопечение 2013" пройдет с 24 по 27 апреля.

Выставка "Современное хлебопечение" традиционно будет проходить в ЦВК "Экспоцентр" на Красной Пресне, но и здесь посетителей и гостей выставки ждут новшества.

Экспозиция выставки "Современное хлебопечение" переезжает в павильон 2 – самый большой и просторный павильон выставочного комплекса.

Самое главное остается без изменения! В рамках экспозиции ведущей специализированной выставки для хлебопекарной и кондитерской отрасли России все значимые игроки рынка – производители и поставщики оборудования, сырья и ингредиентов для хлебопечения и кондитерского дела – представят последние разработки и новейшие технологии своей продукции.

Как и каждый год посетителей и гостей выставки ожидает насыщенная деловая программа: научно-практические семинары, "круглые столы", мастер-классы, шоу, конкурсы.

Более подробную информацию о выставке, ее участниках и программе мероприятий можно найти на сайте www.modernbakery-moscow.com. (Бизнес пищевых ингредиентов 17.12.12)

Mossa Group проведет бизнес-семинар для производителей кондитерских и макаронных изделий.

Mossa Group проведет семинар для производителей продуктов питания. Мероприятие состоится в Москве 12-13 февраля 2013г в Crowne Plaza в рамках выставки Продэкспо-2013.

Компания Mossa Group проведет бизнес-семинар для производителей кондитерских и макаронных изделий, а также компаний, планирующих развиваться в данных отраслях.

Бизнес-семинар пройдет в Москве 12-13 февраля 2013 года в отеле Crowne Plaza, расположенном в непосредственной близости от Выставочного комплекса "Экспоцентр", благодаря чему, участники смогут совместить посещение семинара с посещением одной из крупнейших отраслевых выставок, "Продэкспо-2013".

Целью семинара является предоставление участникам возможности практического применения информации, методов, подходов и идей для повышения эффективности управления бизнесом. (Candynet.ru 24.12.12)



Общие новости кондитерской промышленности

Последняя радость кондитеров. "Аргументы.ру". 20 декабря 2012

Дайджест статей в демонстрационном выпуске не представлен. Для наших клиентов информация предоставляется в полном объеме, в том числе графические и табличные данные. Более подробная информация об услуге "[Тематические новости](#)" на нашем сайте www.ADVIS.ru, для перехода нажмите [здесь](#).

Налоги: Закон что дышло. "Ведомости". 24 декабря 2012

Дайджест статей в демонстрационном выпуске не представлен. Для наших клиентов информация предоставляется в полном объеме, в том числе графические и табличные данные. Более подробная информация об услуге "[Тематические новости](#)" на нашем сайте www.ADVIS.ru, для перехода нажмите [здесь](#).



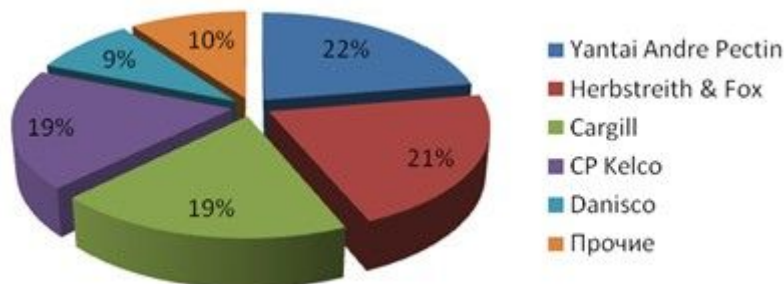
Пищевые ингредиенты

Центр инвестиционно-промышленного анализа и прогноза: По итогам 2012 года объем потребления пектинов в России увеличится по отношению к 2011-му году на 8,9%.

Рынок выходит в стадию зрелости, для которой характерно постепенное снижение темпов прироста. До 2016-го года можно прогнозировать рост спроса на уровне 5-7% в год.

Одной из важнейших тенденций российского рынка последних двух лет является стремительное проникновение китайской компании Yantai Andre Pectin. Andre является единственным китайским производителем пектина, сумевшим завоевать признание на мировом рынке. По сравнению с 2010-м г. в нынешнем году Китай увеличит свою долю на российском рынке почти в два раза - с 12,1% до 22,1% и займет первое место в отрасли, опередив прежнюю тройку лидеров - Cargill, CP Kelco, Herbstreith & Fox.

Объем продаж пектина в России в 2012 г.



По прогнозам экспертов, в 2013 году рост доли Yantai Andre Pectin на рынке России продолжится. (INFOLine, ИА (по материалам компании) 18.12.12)

Группа Стандарт стала поставщиком опалубки для строительства АПК в Калужской области.

Группа Стандарт - российский поставщик современного опалубочного оборудования - завершила поставку опалубочных систем для строительства агропромышленного комплекса (АПК) НПО "Зеленые линии" в Кировском районе Калужской области.



Строительство АПК "Зеленые линии" предполагает возведение шести заводов по производству сырья и ингредиентов для пищевой промышленности, а также - десяти складов готовой продукции. Все заводы оснащаются новейшим высокотехнологичным оборудованием. Строящийся комплекс создаст не менее 500 новых рабочих мест. Общая сумма инвестиций в проект составляет 50 миллионов евро.

Строительство объектов АПК "Зеленые линии" в Калужской области осуществляется по современной монолитной технологии с использованием опалубки многократного использования (инвентарной опалубки). Поставщиком опалубочного оборудования стала компания "Группа Стандарт". Именно она предложила наиболее оптимальные и продуманные опалубочные решения, которые обеспечивают высокий темп строительства.

Введение в эксплуатацию производственного комплекса подобного масштаба имеет большое значение для региона. Важно, чтобы строительство проходило без сбоев, по запланированному графику. Это объясняет тщательный выбор ещё на стадии проектирования эффективных методов строительства и надежных поставщиков современного строительного оборудования.

"Внимательно изучив потребности строителей, мы провели инжиниринг (расчет опалубки) и предложили набор опалубочных систем, который точно отвечал задачам строительства и включал все необходимые основные элементы и комплектующие." - говорит Дмитрий Рыбак, генеральный директор компании "Группа Стандарт".

Масштабы строительства говорят сами за себя. Чтобы удовлетворить потребности строителей в бетоне потребовалось даже установить собственный компьютеризированный бетонный узел. Производительность бетонного модуля - 20 кубометров бетона в час.

Справка о компании "Группа Стандарт"

"Группа Стандарт" - один из ведущих российских поставщиков опалубочного оборудования и композитной (стеклопластиковой и базальтопластиковой) арматуры. Продукция включает современные системы опалубки, предназначенные для решения различных строительных задач, а также - инновационную композитную арматуру. Группа Стандарт также осуществляет всестороннюю техническую и конструкторскую поддержку проектов, реализуемых совместно со строительными, инвестиционными и девелоперскими компаниями.

Для справки: Название компании: Группа Стандарт, ЗАО Адрес: 249096, Россия, Калужская область, Малоярославец, ул. Кирова, 1 Вид деятельности: Строительство Телефоны: (48431)23822 (48431)22934



(910)5253499 Факсы: (48431)22934 E-Mail: office@standartgroup.ru; pr@opalubka-monolit.ru Web: <http://www.opalubka-monolit.ru> Руководитель: Морозов Дмитрий Алексеевич, генеральный директор (INFOline, ИА (по материалам компании) 19.12.12)

Технологи ГК "Союзоптторг" разработали рецептуры мармелада с использованием натуральных красителей Chr. Hansen (Дания) и ароматизаторов Symrise (Германия).

В последнее время мы получаем от клиентов все больше запросов на натуральные красители и ароматизаторы для мармеладной продукции. Это вполне объяснимо. Ведь с апреля 2013 года серьезно ужесточаются требования к маркировке продуктов питания, для производства которых применяются синтетические ингредиенты, в том числе и красители. В соответствии с решением Комиссии Таможенного союза № 622 от 07.04.2011 г. на упаковке таких товаров обязательно должна присутствовать фраза: "краситель может оказывать отрицательное влияние на активность и внимание детей".

Принимая во внимание грядущие изменения, технологи ГК "Союзоптторг" разработали для вас рецептуры мармелада с использованием натуральных красителей Chr. Hansen (Дания) и ароматизаторов Symrise (Германия):

лимон

клубника

малина

вишня

апельсин

ваниль-сливочный

шоколадно-ореховый

Для получения рецептур, а также образцов натуральных ингредиентов Chr. Hansen, Symrise обращайтесь, пожалуйста, в ближайший к вам филиал ГК "Союзоптторг". (INFOline, ИА (по материалам компании) 20.12.12)

В ГК "Союзснаб" разработаны новые красители для мучных кондитерских изделий.

Красный цвет в кулинарии оказывает особое влияние на зрительное и вкусовое восприятие блюд! Еще известный швейцарский психолог и разработчик цветового теста Макс Люшер отметил, что красный цвет вызывает аппетит. В производстве карамели и мармелада уже давно используются натуральные и синтетические красители красного цвета. А вот для мучных кондитерских изделий красный цвет - это одно из новых и очень модных направлений.

В ГК "Союзснаб" разработаны новые красители для мучных кондитерских изделий - Краситель пищевой Esco Красный бархат С и Краситель пищевой Esco Красный бархат Н. На выбор производителя краситель выпускается в двух видах - натуральный и искусственный. Помимо насыщенного бархатного красного цвета, краситель придает готовому изделию тонкий изысканный аромат и вкус какао, поскольку в его состав входит высококачественный какао-порошок. Новый краситель вызвал интерес среди производителей различных видов мучных кондитерских изделий: бисквитов, пряников, печенья и т.д. Он удобен в применении, не требует изменений технологического процесса. (INFOline, ИА (по материалам компании) 25.12.12)

ГК "Союзснаб": Успешно отработана рецептура мягкого сдобного печенья со вкусом сыра

Вкус сыра становится чрезвычайно популярным на рынке кондитерских и мучных кондитерских изделий. Если раньше сыр использовался только в производстве несладких сортов печенья, таких, как крекер, то теперь вкус сыра используют также и в производстве кексов, сахарных, сдобных сортов печенья и даже шоколада. Спрос на сырные кондитерские изделия растет с каждым днем!

В связи с этим специалисты ГК "Союзснаб" постоянно разрабатывают новые рецептуры в этом направлении.

В ассортименте ГК "Союзснаб" представлен широкий выбор ингредиентов, позволяющих создать оригинальные изделия со вкусом сыра, без включения в состав рецептуры самого сыра. Это технологически удобно и экономически обоснованно. Последняя успешно отработанная на предприятии рецептура - мягкое сдобное печенье со вкусом сыра. Эффективно подобранный комплекс улучшителей коллекции DENFAI: Улучшитель DENFAI 10.03 (разрыхлитель) Улучшитель DENFAI 10.01 (свежесть) способствует получению хорошо разрыхленной, пористой структуры изделия. Сочетание Улучшителя DENFAI 10.01 (сырная смесь) с ВАД Сыр Del'Ag 10.01.351 и Ароматизатором Сыр Del'Ag 11.01.264 позволили создать оптимальную вкусоароматическую сырную композицию, наиболее гармонично сочетающуюся с нежной, мягкой структурой печенья. (INFOline, ИА (по материалам компании) 25.12.12)

Линейка ароматизаторов ГК "Союзснаб" с шоколадными вкусами пополнилась новым ароматизатором.

В коллекции ароматизаторов Del'Ag компании ГК "Союзснаб", обладающих вкусоароматическим профилем шоколада, появился новый Ароматизатор Шоколад (Молочный) Del'Ag 10.01.250 М.



Тема молочного шоколада весьма актуальна на кондитерском рынке. Появление этой новинки связано с запросами многих производителей шоколадных изделий на основе молочного шоколада или глазури, где требуется получить выраженный вкус молочных продуктов.

Поскольку ароматизатор обладает вкусом молочного шоколада, он прекрасно нашел свое применение в производстве молочных шоколадных, кондитерских глазурей, а также белого шоколада. Ароматизатор Шоколад (Молочный) Del'Ar 10.01.250 М придает шоколаду мягкую сливочную, молочную нотку, приятное послевкусие и нежные тающие ощущения. При использовании данного ароматизатора возможно сокращение в рецептуре сухих молочных продуктов, что позволяет снизить себестоимость. Хорошо растворяется в жировой фазе, поэтому также рекомендован при производстве жировых начинок для вафельных изделий, конфет ассорти.

Ароматизатор был протестирован и утвержден рядом крупных предприятий на молочных глазурах. Рекомендуемые дозировки 1-1,2 кг/т позволяют максимально добиться отличного вкуса молочного шоколада. (INFOLine, ИА (по материалам компании) 25.12.12)

Специалистами ГК "Союзснаб" разработана новая линейка ванильных ароматизаторов, которая получила название "Грани ванили Del'Ar".

Специалистами ГК "Союзснаб" разработана новая линейка ванильных ароматизаторов, которая получила название "Грани ванили Del'Ar". И это не случайно. Ваниль заслуженно можно назвать бриллиантом среди специй и пряностей, и не только потому, что это самая востребованная и дорогая пряность в мире. Ваниль многогранна как бриллиант! Существует множество самых разнообразных по форме и по цвету бриллиантов, а множество оттенков вкуса ванили сияют своей неповторимостью и завораживают оригинальностью. И венчает все эти грани натуральная ваниль!



Вкусоароматические профили ароматизаторов, представлены в линейке "Грани ванили Del'Ar":

- " Натуральная ваниль - сладкая, классическая ваниль
- " Ваниль пряная - ваниль с легкой пряной нотой
- " Ваниль шоколадная - ваниль с легким послевкусием молочного шоколада
- " Ваниль Бурбон - сладкий аромат стручковой ванили с древесными нотами
- " Ваниль ирисовая - ваниль с легкими нотами молочной конфеты ирис
- " Ваниль масляная - ваниль с легкой сливочной нотой в послевкусии

Линейка представлена ароматизаторами как в жидкой, так и в инкапсулированной (caps) форме, при этом вкусоароматический профиль остается неизменным. При создании инкапсулированных ароматизаторов специалистами ГК "Союзснаб" использована инновационная технология распылительной сушки для получения оптимальных физико-химических свойств капсулы.

В линейку "Грани ванили Del'Ar" вошли следующие ароматизаторы:

- " Ароматизатор натуральный Ваниль Del'Ar 11.02.123
- " Ароматизатор Ваниль (Пряная) Del'Ar 11.01.124 P
- " Ароматизатор Ваниль (Пряная) Del'Ar 11.05.107 R (caps)
- " Ароматизатор Ваниль (Бурбон) Del'Ar 11.01.124 B
- " Ароматизатор Ваниль (Бурбон) Del'Ar 11.05.107 D (caps)
- " Ароматизатор Ваниль (Ирис) Del'Ar 11.01.124
- " Ароматизатор Ваниль (Ирис) Del'Ar 11.05.107 (caps)
- " Ароматизатор Ваниль (Шоколад) Del'Ar 11.01.124 S
- " Ароматизатор Ваниль (Шоколад) Del'Ar 11.05.107 S (caps)
- " Ароматизатор Ваниль (Масляная) 11.01.124 A
- " Ароматизатор Ваниль (Масляная) Del'Ar 11.05.107 A (caps)

К области применения ароматизаторов линейки "Грани ванили Del'Ar" можно отнести следующие направления пищевой промышленности: кондитерское, хлебопекарное, масложировое, молочное, безалкогольные напитки и мороженное. "Грани ванили Del'Ar" - линейка вкусов и ароматов, которая познакомит Вас со всеми оттенками этой пряности!

Для справки: Название компании: СОЮЗСНАБ, ЗАО Регион: Москва Адрес: 143400, Россия, Московская область, Красногорск, Ильинский тупик, 6 Вид деятельности: Пищевая промышленность Телефоны: (495)9378737 Факсы: (495)9378720 E-Mail: mail@ssnab.ru Web: <http://www.ssnab.ru> Руководитель: Яцкиий Сергей Михайлович, генеральный директор (INFOLine, ИА (по материалам компании) 19.12.12)



Новости о компании ОАО "Объединенные кондитеры"

Руководство фабрики "Зея" пошло на уступки. "Амурская правда". 21 декабря 2012

Дайджест статей в демонстрационном выпуске не представлен. Для наших клиентов информация предоставляется в полном объеме, в том числе графические и табличные данные. Более подробная информация об услуге "[Тематические новости](#)" на нашем сайте www.ADVIS.ru, для перехода нажмите [здесь](#).



Новости прочих компаний

Fazer откроет собственные пекарни-кондитерские в Петербурге.

Финская компания с февраля будет развивать сеть своих пекарен-кондитерских. За три года планируется открыть 10 пекарен в северной столице и столько же в Москве. Запуск первой кафе-пекарни под брендом Cafes&Shops Fazer запланировала на начало следующего года. Заведение откроется в торговом центре "Авеню" на Выборгском шоссе. Fazer рассматривает размещение как в торговых центрах, так и в стрит-ритейле в помещениях площадью 60–250 кв. м. Под первое заведение сети Fazer арендует около 80 кв. м на первом этаже торгового комплекса. Кафе-пекарня начнет работу в феврале 2013 года.



Для справки: Название компании: *Fazer Food Services (Фацер Фуд Сервисез)* Регион: *Санкт-Петербург* Адрес: *191119, Россия, Санкт-Петербург, ул. Марата, 82* Вид деятельности: *Общественное питание* Телефоны: *(812)3311850 (812)3311851* Факсы: *(812)3311850* E-Mail: uva.seglin@fazer.ru Web: <http://www.fazer.ru/About-us/Fazer-Food-Services/> Руководитель: *Ува Сеглиня, генеральный Директор (GlavKomSPb 20.12.12)*

Nestle: Новогодняя коллекция КОМИЛЬФО представлена в четырех видах упаковки с разными вкусами шоколадных конфет внутри.

История, изображенная на новогодней упаковке, начинается где-то в Альпах. Остановившись в небольшом европейском городке, главная героиня ведет активный образ жизни: катается на лыжах и коньках и готовится к встрече Рождества и Нового года.

Новогоднюю настроению подарочной коробки создают глубокий красный фон упаковки и изящные, словно вышитые на коробке, буквы поздравления - Merry Christmas & Happy New Year (Веселого Рождества и Счастливого Нового года).

Новогодняя коллекция КОМИЛЬФО представлена в четырех видах упаковки с разными вкусами шоколадных конфет внутри. Самая большая коробка состоит из ассорти конфет с ореховыми начинками и весит 348 г. Подарочная коробка среднего размера весит 232 г. Вкусовая палитра представлена шоколадными конфетами с карамелью, фисташкой, кешью и грецким орехом. В той же весовой категории можно найти десертное ассорти конфет крем-брюле с орехом пекан и шоколадный мусс.

Отдельного внимания заслуживает лимитированная серия шоколадных конфет КОМИЛЬФО. Оформленная в виде скатунки с "секретом", миниатюрная коробочка весит 116 г. и состоит из двух вкусов – конфет с фисташковым пралине и пралине ореха кешью.

Новогодняя коллекция КОМИЛЬФО выпускается раз в год в канун зимних праздников и является прекрасным подарком друзьям и близким к Рождеству и Новому году. (INFOLine, ИА (по материалам компании) 20.12.12)

Агентство RUNWAY BRANDIN провело рестайлинг продукта под брендом "Сдобная особа".

В рамках комплексного рестайлинга линейки продуктов ТМ "Сдобная особа", выпускаемых кондитерской фабрикой "Черемушки", брендинговое агентство RUNWAY BRANDING осуществило разработку дизайна упаковки пирога "Трюфельный пай".

Одним из основных требований к дизайну упаковки было сохранение узнаваемости и обеспечение преемственности дизайна новой и старой упаковок продукта.

Специалистами агентства была проведена аккуратная работа по изменению композиционной структуры упаковки, фонового решения, замене продуктово-ингредиентных зон и шрифтовой группы.



БЫЛО



СТАЛО

Состав творческой группы:

Отдел маркетинга ОАО "КБК "Черемушки"

RUNWAY BRANDING

Креативные директора – Константин Дворников, Андрей Надворский

Арт-директор – Анна Узких

Менеджер проекта – Кристина Бройтман-Рогозина (Sostav.ru 18.12.12)

"Любимый Край" вошел в число 150 ведущих компаний среднего бизнеса на Северо-Западе России, по версии журнала "Эксперт Северо-Запад".

Объем реализации продукции "Любимого Края" в 2011 году составил 833,4 миллиона рублей, темпы прироста - 9,1%. (INFOLine, ИА (по материалам компании) 18.12.12)

Акционер "Любимого Края" Дмитрий Костыгин признан одним из 100 лучших топ-менеджеров Санкт-Петербурга по итогам 2012 года, по версии газеты "Деловой Петербург".

Имена лучших управленцев Санкт-Петербурга и Ленинградской области были названы в начале декабря во время торжественной церемонии награждения "ТОП-100" в спортивно-развлекательном комплексе "Таврический сад".



Основу для выбора лучших топ-менеджеров уходящего года составило мнение редакции "Делового Петербурга", экспертов и читателей газеты. (INFOLine, ИА (по материалам компании) 18.12.12)

Линейка ТМ Mirel пополнилась новым, хорошо известным в Европе десертом - австрийским тортом "Эстерхази".

Торт "Эстерхази" создан по классическому венский рецепту: 5 воздушных миндальных коржей, сливочный заварной крем с кусочками миндаля, немного абрикосового джема и хрустящая сахарная глазурь. 180 грамм миндаля в каждом торте!

Эстерхази - фамилия одной из самых древних и богатых дворянских семей Австро-Венгрии, среди представителей которой много политиков, дипломатов, музыкантов и писателей.

Эстерхази были известны своими роскошными приемами и балами, где угощали гостей изысканными десертами и баловали дорогими винами.

Впервые этот воздушный миндальный торт приготовил придворный повар князя Пала Антала Эстерхази, министра иностранных дел Австро-Венгрии, для приема в честь королевской семьи Габсбургов.

Десерт так понравился высшему свету, что совсем скоро торт, украшенный фирменным черно-белым рисунком, появился во всех кондитерских Вены и стал одним из традиционных блюд австрийской и венгерской кухни. 650 г.

(Представлено эксклюзивно в торговой сети "Окей") (INFOLine, ИА (по материалам компании) 21.12.12)



Фабрика "Славянка" защитит репутацию своих конфет в суде.

Кондитерская фабрика "Славянка" опубликовала на корпоративном сайте обращение к потребителям, в котором отвечает на опубликованные в СМИ сообщения о недоброкачественности некоторых видов продукции производителя:

"Так, в декабре 2012 г. на сайте slovosti.ru (источник СМИ газета "Воронежский курьер"), сайте vrn.vestipk.ru vrn.kr.ru (источник СМИ ГТРК "Воронеж" газета "Комсомольская правда" г. Воронеж) опубликована информация о том, что "Проштрафилась производители сладкого набора "Змей": присутствующие в нем конфеты "Маленькое чудо" и "Золотой степ" содержат завышенное число микробов и плесени".

По мнению производителя, признаки недобросовестной конкуренции приобретают все более изощренные формы. И рядовому покупателю, конечно же, бывает сложно понять, насколько представленная информация объективна. Тем более, когда та или иная информация представлена из авторитетных источников - средств массовой информации.

Думается, не случайно, именно в канун Нового года, в тот период, когда наиболее востребована сладкая продукция - кондитерские изделия (конфеты), появляются "заказные" статьи конкурентов, направленные на "антирекламу".

Не случайно в заметке не называется производитель конфет, чтобы избежать ответственности за распространение сведений, порочащих деловую репутацию в сфере предпринимательской деятельности, названы некачественными брендовые марки "Маленькое чудо" и "Золотой степ" группы компаний "Славянка".

Но, огромному числу покупателей сразу становится очевидным, какого производителя данные марки конфет, поскольку являются "Брендом" Группы компаний "Славянка", выпускаются много лет и давно полюбились нашему покупателю.

Защита деловой репутации группы компаний "Славянка" будет осуществляться в судебном порядке.

Но, своим покупателям хотелось бы отметить, что вся продукция, выпускаемая группой компаний "Славянка" "не залеживается" на складах, особенно в предновогодний период и реализуется практически сразу после выхода ее с производства.

При этом хотелось бы обратить внимание на то, что закупленная продукция предприятий группы компаний "Славянка" действительно может быть расфасована в новогодние наборы любых продавцов, возможно, не очень добросовестных. В связи с чем, в наборы может попасть конфета не очень свежая, хранящаяся длительное время в ненадлежащих условиях.

Что и прослеживается в средствах массовой информации, со ссылкой на данные Роспотребнадзора, новогодний набор "Змей" был расфасован в г. Москве недобросовестным поставщиком сети магазинов "Магнит".

Поэтому обращайте внимание на сроки годности и производителей новогодних наборов.

А мы в свою очередь, заверяем, что группа компаний "Славянка" дорожит своей деловой репутацией, ценит своего покупателя и выпускает качественную продукцию, которая будет прекрасным подарком детям и вкусным лакомством к праздничному столу". (Candynet.ru 18.12.12)

**Сбербанк открыл кредитную линию на 66 млн руб. ООО "Чебоксарская макаронно-кондитерская фабрика "Вавилон" для приобретения производственной линии.**

Чувашское отделение Волго-Вятского банка Сбербанка России предоставило ООО "Чебоксарская макаронно-кондитерская фабрика "Вавилон" кредитную линию для реализации инвестиционного проекта по модернизации производства кондитерских изделий, сообщает пресс-служба банка.

Кредитные средства в сумме 66 млн рублей сроком до 6 лет выделены для приобретения производственной линии годовой производительностью 986 тонн продукции, а также вспомогательного оборудования.

ООО "Чебоксарская макаронно-кондитерская фабрика" производит кондитерские и бакалейные продукты, а также безалкогольные напитки.

Для справки: Название компании: *Чебоксарская макаронно-кондитерская фабрика Вавилон, ООО* Адрес: 428015, Россия, Чувашская Республика, Чебоксары, ул. Урукова, 17 Вид деятельности: *Производство макаронных и кондитерских изделий* Телефоны: (8352)453991 Факсы: (8352)453991 E-Mail: info@vavilon21.ru Web: <http://www.vavilon21.ru> Руководитель: *Николаев Юрий Алексеевич, генеральный директор* (Интерфакс - Россия 18.12.12)

Воронежскому Кондитерскому Комбинату "Дон" вручены награды конкурса "100 Лучших товаров России - 2012".

Награда предприятию была вручена 12 декабря 2012 г. в Воронеже, в зале совещаний Правительства Воронежской области. В числе победителей 15-го Всероссийского конкурса "100 лучших товаров России" 2012 года компании, представившие на конкурсе 46 видов продукции и услуг.

Решением Совета организаторов Программы звание Лауреатов конкурса "100 лучших товаров России" и право использовать золотой Логотип Конкурса присуждено продукции и услугам 15-ти предприятий Воронежской области.

Дипломантами Конкурса "100 лучших товаров России", которым предоставлено право использовать серебряный Логотип Конкурса, определены товары и услуги 21 воронежского предприятия.

Руководители 4-х предприятий награждены Почетными Знаками "За достижения в области качества".

Предприятиям - лауреатам и дипломантам конкурса вместе с дипломами вручены 28 почетных знаков "Отличник качества", которыми должны быть награждены лучшие работники в торжественной обстановке на общих собраниях коллективов.

Поздравление с уже ежегодной заслуженной наградой было адресовано всем сотрудникам Воронежского Кондитерского Комбината "Дон" и лично генеральному директору предприятия Сажину С. М. (Candynet.ru 19.12.12)

Крупнейший производитель кондитерских изделий региона - "Кондитерская фирма "Алтай" к новогодним праздникам пополнила ассортимент, выпускаемой продукции.

Предприятие наладило производство двух новых видов печенья: "Отрада. Сливочный вкус" и "Отрада. Шоколадный вкус".

"Отрада" - это сахарное рассыпчатое печенье, аналогов которому нет на российском рынке. Печенье содержит витамины, а также натуральное молоко, которые необходимы для развития детского организма. Отличается яркой, привлекательной и удобной упаковкой с оригинальным дизайном.

Продукция фабрики хорошо знакома потребителям по всей России и странам СНГ. В настоящее время кондитерская фирма "Алтай" представлена в 25 регионах России. Предприятием внедрена система качества ISO 9001, что дает потребителю гарантии в том, что продукция произведенная на фабрике высокого качества.

Отметим, "Кондитерская фирма "Алтай" выиграла конкурс на поставку новогодних подарков детям региона. Специально изготовлено более 73 тонн конфет и печенья. Сладкие презенты будут вручены школьникам на Губернаторских елках, которые пройдут в крупных городах: Барнауле, Бийске, Рубцовске и районах Алтайского края. (Управление пищевой, перерабатывающей и фармацевтической промышленности Алтайского края 21.12.12)

"Золотой трюфель": Эксклюзивная новинка - "Бельгийский трюфель".

"Бельгийский трюфель" - это конфеты изготовленные из высококачественного сырья по уникальной рецептуре, секретом которой с кондитерским объединением "Золотой трюфель" поделился один из западноевропейских партнеров компании. Отличительной особенностью данного вида продукции является не только новая оригинальная форма конфеты массой всего около 7 грамм, но и начинка из натуральной клюквы, вишни и отборных орехов. Наш новый продукт позволит Вам мгновенно испытать наслаждение от вкуса настоящего трюфеля, быстро тающего во рту. Помимо классического трюфеля, который придется по вкусу всем любителям этого изысканного лакомства, мы предлагаем редкое сочетание компонентов, добавленных в трюфельную массу - миндаля и вишни, а также фундука и клюквы.



"Бельгийский трюфель" - больше, чем конфеты. Это благородное лакомство. Коробка бельгийского трюфеля на Вашем столе - это достоинство, привилегия, свидетельство тонкого вкуса и успеха.

Срок годности продукта - 12 месяцев

Масса нетто упаковки - 0,164 г

Количество в коробе - 6 шт (Candynet.ru 19.12.12)

Ивановская компания "Савино-Кондитер", известная торговой маркой "Продвагон", сообщает о введении с 15 декабря 2012 года в ассортимент продукции трех новых линеек печенья: "Миделино", "Дольчимо" и "Фарина".

Печенье "Фарина" - это тонкое и хрустящее песочное печенье с натуральными наполнителями: вишня, кокос, настоящий белый и классический шоколад с тонким ванильно-шоколадным ароматом. Традиционная европейская текстура позволяет легкому и тонкому печенью не крошиться при транспортировке. Весовой продукт упакован в коробки - "экраны", которые позволяют выставить печенье на витрину, не вскрывая упаковку, представив товар покупателю во всей красе!

Печенье "Дольчимо" изготавливается по уникальной рецептуре. Цвет теста продукта - "red velvet". В 1972 году торт под манящим названием "red velvet cake" был изобретен кулинаром Джеймсом Бердом. Коржи торта имели темно-красный, ярко-красный или красно-коричневый цвет, получаемый в результате смешивания обезжиренных сливок и небольшого количества уксуса с какао, которые вступают между собой в реакцию. Нежная и мягкая структура, удивительный цвет, а также популярность торта во всем мире вдохновили кондитеров на создание других сладостей. В начинку печенья "Дольчимо" входит взбитый мармелад. Нежное и мягкое тесто не ломается и не крошится при перевозке. В 2013 году планируется ввод фасованного продукта в упаковках весом 200-300 грамм. Короба-"экраны" позволяют выставить продукцию на витрину не вскрывая упаковку.

Новая линия "Миделино" - это десерт-печенье с новыми начинками: карамель, капучино и тирамису, яркий аромат которых привлечет внимание многих покупателей. Новая технология выпечки, разработанная технологами ТК ПРОДВАГОН, позволяет получить нежнейшее рассыпчатое тесто. Весовой продукт упакован в коробки - "экраны", которые дают продавцу возможность выставить продукцию на витрину, не вскрывая упаковку, и показать покупателю товар лицом. (Candynet.ru 20.12.12)

К новогодним праздникам кондитерская фабрика "Глобус" приготовила очередные новинки конфет и печенья.

Новое "согревающее" печенье "Золотистое теплое" - это хрустящее нежное печенье с сахарной корочкой, с тонкой ноткой корицы и имбиря, создающих ощущение тепла и уюта. Изготовлено на специальном эксклюзивном ротаторе, благодаря которому печенье сохраняет свою структуру и выгодно отличает его от продукции конкурентов. Новинка выпущена специально к Новому 2013 Году.

Срок годности 6 месяцев.

Вес гофрокороба - 4 кг.

Вторым новейшим продуктом ульяновского производителя является конфета "Сливочная" - шоколадное лакомство с белой кремовой начинкой крем-ваниль и насыщенным сливочным вкусом. Этикет выполнен в ярком "европейском" стиле, делающем продукт заметным на полках магазинов.

Продукт весовой и фасованный

Срок годности - 6 месяцев

Вес гофрокороба - 4,5 кг.

Вес фасовки - 1000 г и 250 г (Candynet.ru 24.12.12)

Новые конфеты "Трюфельные" кондитерской фабрики "Глобус".

Новые "Трюфельные" - это шоколадные конфеты с нежной, тающей во рту, кремовой начинкой и насыщенным вкусом шоколадного трюфеля. Яркий дизайн в "европейском" стиле обеспечивает быструю узнаваемость конфет покупателем на полках магазинов.

Продукт весовой и фасованный

Срок годности - 6 месяцев

Вес гофрокороба - 4,5 кг.

Вес фасовки - 1000 г и 250 г (Candynet.ru 21.12.12)



На Невском проспекте в Санкт-Петербурге открылся новый комплекс, состоящий из кондитерской и ресторана.

Швейцарская кондитерская располагается в помещении, где



раньше был магазин "Зарина", и носит соответствующее название Bengel & Zaek. Центральное место в оформлении витрины занимают световые вывески, которые представляют собой целый ансамбль элементов наружной рекламы, органично сочетающих в себе декоративную и информационную составляющие. Новые хозяева помещения постарались сохранить детали, которые придают ему едва уловимое очарование старины и историческую ценность. Оформлением внутренних помещений занимались специалисты архитектурной мастерской братьев Архипенко, которые предложили дизайн интерьера в европейском стиле. Так как само заведение состоит из двух отдельных зон, кондитерской и ресторана, перед дизайнерами открывались широкие возможности, которые они успешно использовали – огромное число оригинальных деталей привлекает внимание посетителей.

В кондитерской, расположенной на входе, посетителям предлагается около 40 самых разнообразных десертов, которые искусно представлены на стойке возле бара. Руководство кондитерской обращает внимание на отличительную черту десертов Bengel & Zaek: они не очень приторные, имеют мягкий приятный вкус и вызывают желание попробовать что-нибудь еще.

Здесь работает специально приглашенный повар-кондитер француз Александр Перрен, а курирует его работу бренд-шеф из Швейцарии Филипп Блондю. Швейцарских дух присутствует во всем, и все же проект сделан не по франшизе – права на использование бренда полностью выкуплены хозяевами российской сети. (bread.su) (19.12.12)

Новинка бренда AMOUR - миндаль молочный трюфель.

Поклонникам знаменитого шоколадного бренда AMOUR компания КОНТИ предлагает полакомиться новинкой - миндалем AMOUR молочный трюфель.

Конфеты из отборного жареного миндаля, покрытого молочным шоколадом и обсыпанного какао, упакованы в удобный дой-пак весом 120 граммов.

Срок хранения - 6 месяцев

Вложенность в короб - 20 шт.

Вес гофрокороба - 2,4 кг (Candynet.ru 19.12.12)

Презентация конфет от Шараповой пройдет перед стартом Australian open.

Новый спортивный год вторая ракетка мира Мария Шарапова начнет со сладкого. 11 января, перед стартом Открытого чемпионата Австралии, теннисистка устроит в Мельбурне презентацию собственного бренда конфет - Sugarova.

В производственной "линейке" обладательницы карьерного "Большого шлема" - 12 видов сладостей. Австралийская пресса напомнила, что конфеты "от Шараповой" были запущены в производство в августе 2012 года. А 14 января, в день начала игр основной сетки турнира в Мельбурне, Мария Шарапова, как ожидается, сделает еще одну презентацию. Она предстанет на корте в новом платье, изготовленном для нее компанией, с которой она уже давно сотрудничает. Теннисный наряд 25-летней теннисистки выполнен в желто-серых тонах. (Российская газета 24.12.12)

Сладкая Слобода: новое печенье Домашнее сливочное.

Для приготовления печенья серии "Домашнее" мы используем не просто качественные натуральные ингредиенты, а отбираем лучшее сырье: муку высшего сорта, маргарин, яйца, молоко. Не экономим на количестве более дорогих компонентов. Поэтому продукция получается такой рассыпчатой, вкусной и аппетитной.

Вид продуктов серии "Домашнее" отличается своей простотой и домашностью.

Домашнее сливочное напомнит вам вкус домашней свежей выпечки! (INFOLine, ИА (по материалам компании) 19.12.12)

Сладкая Слобода: новое печенье Наполеон в шоколаде.

Самые популярные вафли "Наполеон" стали еще вкуснее! Хрустящие вафли с ореховой начинкой из натурального тертого арахиса полностью покрыты молочной шоколадной глазурью. Вафли на 1/3 состоят из шоколадной глазури и по вкусу и внешнему виду напоминают вафельные шоколадные батончики. Хрустящие, сладкие, вкусные вафли — объединение! (INFOLine, ИА (по материалам компании) 19.12.12)

Томская конфетная фабрика оставила томичей без вафельных конфет.

Маленькие томичи останутся на новый год без томских вафельных конфет. Томская кондитерская фабрика перестала выпускать всеми любимое лакомство. Уже больше полугода на предприятии не работает оборудование, на котором и изготавливались "Кот в сапогах", "Гулливёр" и "Красная шапочка".

Все же в новогодних подарках вафельные конфеты будут, но только от других производителей. Возобновится ли производство сладости в Томске, пока не известно. (Вести-Томск 21.12.12)

Удмуртский производитель кондитерских изделий включен в Национальный реестр ведущих агропромышленных предприятий.



ОАО "Пищекombинат "Воткинский" вошло в Национальный реестр "Ведущие агропромышленные и сельскохозяйственные организации России" 2012 года. В него включаются предприятия и организации, занимающие лидирующие позиции в агропромышленной отрасли своего региона в 2012 году.

"Пищекombинат "Воткинский", производитель широкого ассортимента кондитерских изделий, был включен в Национальный реестр на основании предложения Министерства сельского хозяйства и продовольствия Удмуртской Республики. (Candy.net.ru 19.12.12)

Fazer добавит свежей выпечки. "Деловой Петербург". 19 декабря 2012

Дайджест статей в демонстрационном выпуске не представлен. Для наших клиентов информация предоставляется в полном объеме, в том числе графические и табличные данные. Более подробная информация об услуге "[Тематические новости](#)" на нашем сайте www.ADVIS.ru, для перехода нажмите [здесь](#).

Сладкий фастфуд Тянется в город. "Деловой Петербург". 18 декабря 2012

Дайджест статей в демонстрационном выпуске не представлен. Для наших клиентов информация предоставляется в полном объеме, в том числе графические и табличные данные. Более подробная информация об услуге "[Тематические новости](#)" на нашем сайте www.ADVIS.ru, для перехода нажмите [здесь](#).

Карлу 90, а Гейше уже 50. "Коммерсантъ в Санкт-Петербурге". 19 декабря 2012

Дайджест статей в демонстрационном выпуске не представлен. Для наших клиентов информация предоставляется в полном объеме, в том числе графические и табличные данные. Более подробная информация об услуге "[Тематические новости](#)" на нашем сайте www.ADVIS.ru, для перехода нажмите [здесь](#).

Меня поразило обилие брендов на полках. "Деловой Петербург". 24 декабря 2012

Дайджест статей в демонстрационном выпуске не представлен. Для наших клиентов информация предоставляется в полном объеме, в том числе графические и табличные данные. Более подробная информация об услуге "[Тематические новости](#)" на нашем сайте www.ADVIS.ru, для перехода нажмите [здесь](#).

Традиции и новации "Любимого Края". "Ладога". 24 декабря 2012

Дайджест статей в демонстрационном выпуске не представлен. Для наших клиентов информация предоставляется в полном объеме, в том числе графические и табличные данные. Более подробная информация об услуге "[Тематические новости](#)" на нашем сайте www.ADVIS.ru, для перехода нажмите [здесь](#).

Затоном-Восточным заинтересовались кондитеры. "Коммерсантъ-Башкортостан". 25 декабря 2012

Дайджест статей в демонстрационном выпуске не представлен. Для наших клиентов информация предоставляется в полном объеме, в том числе графические и табличные данные. Более подробная информация об услуге "[Тематические новости](#)" на нашем сайте www.ADVIS.ru, для перехода нажмите [здесь](#).



Региональные новости кондитерской промышленности

В Москве испекли гигантский пряник.

В субботу, 22 декабря, в Москве установили очередной рекорд в области кулинарии - приготовили самый большой в России и Европе пряник в виде Вифлеемской звезды. Презентация ее состоялась на 24-м километре МКАД, на купольном этаже одного из крупных торгово-развлекательных центров. Достижение внесено в Книги рекордов России и Европы, отправлена заявка и в книгу рекордов Гиннеса.

На изготовление восьмилучевого пряника-гиганта потребовалось две тысячи яиц, 200 килограммов муки, мешок корицы, бочка меда и тысяча мускатных орехов. Коржи выпекали на хлебокомбинате в Чертанове. В торговом центре их соединили, промазали шоколадной пропиткой и залили верхний слой шоколадной глазурью. Затем Алексей Свистунов, главный редактор российской Книги рекордов Гиннеса, подступил к ароматной восьмиугольной звезде с инструментом.

- Вес - 1100 кг, толщина - от 12 до 15 см, - отработовал Алексей. - Толщина теста - 12 см, остальное дают буквы из глазури. Пряник вписывается в круг диаметром 5 м - таково расстояние между его лучами.

Алексей выдал прянику дипломы Книги рекордов Европы и Книги рекордов России. Может быть, его признает и книга рекордов Гиннеса.

- Заявку отправили, но подтверждения оттуда пока нет, - говорит Алексей. - Она будет, когда туда будет отправлена доказательная база. В книгу Гиннеса уже внесены сладости, которые были презентованы в том же торговом центре в предыдущие годы: самый длинный в мире леденец (20 метров) и пряничный человечек (7,5 м).

А пока пряник по достоинству оценили - на вкус, а не на размер - посетители торгового комплекса. Первым дегустатором был, конечно, Алексей Свистунов.

- Очень приятный шоколадный вкус! - говорит он. - Чувствуется рука профессионалов. И запах очень хороший. Я отвез кусок в редакцию, он источал аромат даже на морозе.

Среди тех, кого угощали звездным пряником, были и дети из детского дома, над которым шефствует торговый центр. Целую неделю в молле стояла елка, увешанная записками от детей с пожеланиями. Каждый посетитель мог купить один подарок ребенку и оставить его в торговом центре. (Candy.net.ru 24.12.12)

В Торгово-промышленной палате Ростовской области прошла рабочая встреча делегации Республики Беларусь с розничными и оптовыми предприятиями торговли Ростовской области.

Белорусская делегация была представлена предприятиями, подведомственными концерну "Белгоспищепром". Это крупнейшие и старейшие производители кондитерских изделий – фабрики "Спартак", "Красный пищевик", "Слодыч".

На встрече обсуждались возможные формы сотрудничества. Как подчеркнул вице-президент ТПП РО Алексей Кобилев, связи существуют, но есть необходимость корректировать как сами отношения, в том числе менять направления сотрудничества, так и законодательную базу с учетом вступления России в ВТО.

Руководитель отделения в Ростове-на-Дону Посольства Республики Беларусь в РФ Валерий Жданович отметил активизацию работы, которая произошла после ноябрьской встречи в Минске руководства государства с делегацией Ростовской области во главе с губернатором Василием Голубевым. Цель сегодняшнего визита – обменяться информацией, контактами, дать возможность пообщаться производителям продукции с заинтересованными в сотрудничестве организациями области.

Заместитель директора департамента потребительского рынка Ростовской области Наталья Багрянова отметила, что белорусская продукция – это своеобразный бренд. И сейчас стоит задача изучить ситуацию в конкретном сегменте рынка, который постоянно обновляется, и предложить возможные формы сотрудничества. Но при этом, как заметил директор АНО "Центр поддержки экспорта" Юрий Щекатурич, белорусской стороне необходимо активнее представлять и презентовать свою продукцию, использовать все предложения по ее продвижению, в том числе участвовать в выставках и ярмарках. Торгово-промышленная палата Ростовской области неоднократно предлагала такое участие на бесплатной основе.

Поскольку членов белорусской делегации интересовали возможности налаживания сбыта своей продукции, они провели предварительные переговоры с крупными торговыми сетями и оптовиками и договорились о дальнейших шагах по налаживанию сотрудничества. (Медиагруппа ТПП-Информ 22.12.12)

В Ульяновской области планируется создать сеть магазинов "шаговой доступности" для реализации продукции местных сельхозпроизводителей.

18 декабря Губернатор Сергей Морозов во время посещения ОАО "Агропромпарка" провёл совещание по созданию сети магазинов "шаговой доступности"

Об этом шла речь на совещании, которое 18 декабря провёл Губернатор Сергей Морозов во время посещения ОАО "Агропромпарка".



Глава региона обсудил перспективы развития данного предприятия, а также создание на его территории хранилищ для овощей и фруктов и организацию производства переработки сельхозпродукции.

Также на совещании рассматривался вопрос о реализации проекта Министерства сельского хозяйства области по созданию сети фирменных магазинов "шаговой доступности", специализирующихся на торговле продукцией местных сельхозпроизводителей.

"Такие точки позволят ликвидировать несанкционированную торговлю и обеспечить горожан качественной продукцией по низким ценам. Кроме того, таким образом местные производители получают поддержку в организации сбыта своей продукции", - заявил Сергей Морозов.

В настоящее время идёт подбор и оформление земельных участков, на которых впоследствии будут размещаться магазины. На первом этапе такие магазины будут открыты в Ульяновске и Димитровграде. Затем – в ряде районных центров. (Сайт губернатора и правительства Ульяновской области 18.12.12)

Продукция производителей Заполярья появится в супермаркетах под лозунгом "Прояви патриотизм".

Правительство Мурманской области рассчитывает договориться с представителями крупных сетевых торговых компаний о реализации продукции местных производителей, сообщил первый заместитель губернатора Заполярья Алексей Тюкавин на заседании регионального правительства в четверг.

"За последние годы в области и, особенно, в Мурманске очень широкое развитие получила сетевая торговля. Крупные сетевые компании практически монополизировали рынок торговли и диктуют свою политику производителям продуктов питания. В результате мы имеем многочисленные жалобы от наших местных производителей продуктов питания на трудности с реализацией выпускаемой ими продукции", - сказал он.

"Предлагаю договориться со всеми крупными сетевиками и организовать в каждом супермаркете реализацию продукции местных производителей с яркой рекламой и под лозунгом "Прояви патриотизм - покупай свежие продукты мурманских производителей!". Понятно, что в этом случае потребуются, чтобы и наши местные производители поработали над привлекательностью упаковки своей продукции и обеспечили ее безусловное качество", - добавил А.Тюкавин. (ИА FlashNord). (20.12.12)



Новости компаний стран ближнего зарубежья

В Украине начали расследование из-за резкого роста цен на рынке карамели.

Антимонопольный комитет Украины начал расследование на рынке карамели Украины и инициировал встречу с представителями ассоциации "Укркондпром", а также представителями кондитерских предприятий для обсуждения проблем отрасли. Об этом УНИАН сообщили в пресс-службе АМК.

Комментируя итоги встречи, глава АМК Василий Цушко отметил: "Антимонопольный комитет как никто другой заинтересован, чтобы конкурентный рынок работал как часы. Наша цель — не наложение штрафов, цель комитета — развитие и защита конкуренции".

Как сказано в сообщении, Цушко пояснил, что расследование на рынке карамели проводится в связи с обращением граждан относительно повышения цен на кондитерскую продукцию, а также в связи рассмотрением целого ряда дел, возбужденных на основании признаков распространения недостоверной информации о кондитерских изделиях.

Глава АМК призвал участников рынка кондитерской продукции выработать общие правила профессиональной работы на рынке — такие же, какие работают в других отраслях, а также предложил представителям "Укркондпрома" провести несколько дополнительных совместных мероприятий, в том числе в режиме веб-конференции для предупреждения нарушений конкурентного законодательства.

Как сообщалось 1 октября этого года, Евразийская экономическая комиссия заявила, что проведет расследование в отношении украинской карамели, ввозимой на территорию Таможенного союза. Согласно сообщению, в ходе повторного расследования предстоит решить, будет ли смягчена ныне действующая специальная защитная мера, и если будет, то в какие сроки и в каком объеме.

Напомним, РФ в июле 2011 года ввела сроком на три года специальную защитную пошлину на карамель в размере 294 доллара за тонну. Затем российская мера была распространена на территорию ТС.

В свою очередь, Украина, которая является одним из основных поставщиков карамели в Россию, снизила поставки этой продукции. (Upravkovo.ru 20.12.12)

Импорт кондитерской продукции в Украину значительно сократился.

В январе-октябре 2012 года Украина сократила экспорт кондитерских изделий на 2,2% по сравнению с аналогичным периодом 2011 года - до 224,5 тыс. тонн продукции, сообщила Государственная служба статистики.

По данным ведомства, в денежном выражении экспорт сократился на 3,4% - до 645,2 млн. долларов.

Импорт кондитерской продукции в Украину за указанный период сократился на 46,4% - до 44,17 тыс. тонн, в денежном выражении - на 4,8%, до 173,72 млн. долларов.

Согласно данным ведомства, в частности, экспорт кондитерских изделий из сахара без содержания какао, к которым относится карамель и белый шоколад, сократился на 6,6% - до 70,68 тыс. тонн (в денежном выражении 144,25 млн. долл.). При этом импорт данной продукции уменьшился на 4,7% - до 15,8 тыс. тонн (49,33 млн. долл.).

Ранее сообщалось, что бренды Milka и Корона компании Крафт Фудз Украина теряют свои позиции на украинском рынке шоколада. (Candy.net.ru 24.12.12)

Новые пралиновые конфеты с дробленным фундуком в шоколадной глазури выпущены украинской кондитерской корпорацией ROSHEN.

Новинка получила название "Шоколиссимо".

В составе продукта: сахар, жиры растительные, вафельная крошка (мука пшеничная I / с, порошок яичный сухой, разрыхлитель натрия двууглекислый, соль поваренная, эмульгатор соевый лецитин, масло подсолнечное), ядра орехов фундука жареные измельченные, какао-порошок, молоко сухое обезжиренное, какао-масло, какао тертое, эквивалент какао-масла, эмульгаторы: соевый лецитин, E476; ароматизаторы: "Фундук", ванилин. Может содержать следы миндаля. Калорийность на 100 г продукта - 574 ккал.

Срок годности - 6 месяцев.

Продукт весовой

Вес гофрокороба - 4,8 кг. (Candy.net.ru 21.12.12)



"ABK" примет участие в международной выставке The International Sweets and Biscuits Fair (ISM).

Кондитерская компания "ABK" примет участие в 43-й международной выставке The International Sweets and Biscuits Fair (ISM), которая будет проходить с 27 по 30 января 2013 года в г. Кельн, Германия.



В крупнейшей мировой выставке производителей и поставщиков кондитерских и снеговых изделий ожидается участие 1400 компаний из более 70 стран мира.

Координаты компании "АВК" на выставке - Hall 11.1 Aisle B040. (INFOLine, ИА (по материалам компании) 21.12.12)

"Укрпочта" при поддержке компании "АВК" презентовала социальный проект "Резиденция Деда Мороза".

Отныне все детские письма к Деду Морозу будут поступать и обрабатываться вдалеке от городской суеты, на опушке живописного леса — в учебном центре Укрпочты в городе Буча. "Резиденция" продолжит свою работу до середины января — в это время Дед Мороз будет отвечать на все письма с обратными адресами. Авторы самых добрых посланий получают сладкий новогодний подарок от компании "АВК".

Идея открытия Резиденции Деда Мороза была в буквальном смысле продиктована письмами маленьких мечтателей: ежегодно накануне Нового года Укрпочта получает около 10 тысяч детских обращений к Деду Морозу. До этих пор сотрудники "Укрпочты" сами отвечали на письма детей. В этот Новый год, благодаря компании "АВК", тысячи детей получат не только открытки с добрыми поздравлениями Деда Мороза, но и вкусные подарки.

"Удивительно, что даже сегодня, в век современных технологий, стремительного ритма жизни, дети не перестают верить в сказку и бескорыстную доброту, надеяться на Чудо, — отмечает заместитель генерального директора по продажам компании "АВК" Роман Бабец. — Нам очень приятно соприкоснуться с этим особенным миром чудес, подарить малышам немного сказки, вкусных и гарантированно качественных сладостей. Именно поэтому наша компания уже второй год с энтузиазмом поддерживает социальные инициативы "Укрпочты".

По словам генерального директора УГППС "Укрпочта" Оксаны Плотниковой, дети могут быть уверены, что их письма к Деду Морозу будут прочитаны, и ни одно из них не останется без внимания. "Благодаря работе резиденции и обработке писем работниками "Укрпочты", каждому ребенку, который указал на письме обратный адрес, будет отправлен сюрприз от Деда Мороза", — обещает Оксана Плотникова.

14 января 50 детей, отправивших Деду Морозу наиболее трогательные письма, будут приглашены в Резиденцию, чтобы своими глазами увидеть как работает почта Деда Мороза, принять участие в развлекательной программе и получить подарки от партнеров проекта, в том числе сладости компании "АВК". (INFOLine, ИА (по материалам компании) 24.12.12)

Продукция кондитерской фабрики "ЖЛ" победила в конкурсе "Товар года".

Одни из самых популярных сладостей в Украине – конфеты "Бабушкины сказки" и вафли "Артек классический", производства житомирской кондитерской фабрики "ЖЛ", победили в конкурсе "Товар года" (знак, который в каждой товарной группе отождествляет самый любимый для покупателя товар).

Пралиновые конфеты "Бабушкины сказки" (популярные еще со времен СССР глазированные конфеты с арахисом) стали лучшими, по мнению потребителей в номинации – шоколадные конфеты, а "Артек классический" (семислойные вафли с жировой начинкой и добавлением какао-порошка) победил в номинации – вафли в индивидуальной упаковке.

Знак "Товар года" это прежде всего знак доверия покупателей, это европейский знак, поскольку данный конкурс является традиционным, который проводят торговые ассоциации Европы. В Восточной Европе конкурс проводится в России, Латвии, также стартовал в Литве, Украине. В дальнейшем планируется к проведению в Польше, Белоруси и Казахстане.

Дополнительная информация:

ОДО "ЖЛ" (до марта 2011 – ЗАО "Житомирские ласощи") основано в 1944 году. Фабрика занимает 5-е место по объему производства. Качество продукции подтверждается сертификатами ISO 9001:2000 "Система менеджмента качества" и ISO 22 000:2005 "Система управления безопасностью пищевых продуктов". На сегодняшний день в компании ОДО "ЖЛ" работает более 1800 сотрудников. Ассортимент продукции насчитывает около 250 позиций, среди которых различные виды конфет, печенья и вафель. (INFOLine, ИА (по материалам компании) 20.12.12)

Фабрика "ЖЛ" открывает элитный кондитерский бутик Doma.

На 26 декабря 2012 года в Киеве намечено официальное открытие элитного кондитерского бутика Doma житомирской кондитерской фабрики "ЖЛ" официально открыт в г. Киеве по адресу:

Кондитерский бутик Doma, который будет располагаться на ул. Басейная, 1/2 - это место, где можно будет не только приобрести сладости торговой марки "Doma", производства фабрики "ЖЛ", а также в уютной обстановке насладиться чашечкой изысканного кофе с десертами, приготовленными одним из лучших кондитеров Украины.

Удобное расположение в центре города и спокойная атмосфера идеально подойдут как для деловых встреч, так и для отдыха с близкими людьми.

Элегантный интерьер в стиле "Прованс" с согревающим камином и сладкие угощения в мгновение перенесут Вас в уютную домашнюю атмосферу.



На открытие будет представлена новая "фишка" от кондитерской фабрики "ЖЛ" - торты "Doma" - нежное птичье молоко с добавлением кураги, чернослива, цукатов или клюквы.

Также состоится фуршет с дегустацией кондитерских изделий, а один из лучших кондитеров Украины проведет мастер-класс по приготовлению эксклюзивных сладостей. Своими секретами изготовления продукции ТМ Doma поделится технолог по инновациям кондитерской фабрики "ЖЛ". (Candynet.ru 19.12.12)

Красный пищевой: Награды предприятия на выставке-конкурсе "Всероссийская марка (3-е тысячелетие). Знак качества 21 века".

Продукция предприятия: зефир "Бело - розовый", зефир "Ванильный", мармелад "Волнистый со вкусом барбариса", мармелад "Дольки цитрусовые", мармелад "Желейный", жевательный мармелад "Веселая осень" на выставке-конкурсе "Всероссийская марка (3-е тысячелетие). Знак качества 21 века", которая проходила в городе Москве, с 16 по 19 декабря 2012 года в очередной раз была удостоена платиновым знаком "В номинации поставщик продукции на российский рынок". Поздравляем коллектив предприятия с заслуженной победой. (INFOLine, ИА (по материалам компании) 20.12.12)

Сладкая жизнь. "Вечерний Брест". 21 декабря 2012

Дайджест статей в демонстрационном выпуске не представлен. Для наших клиентов информация предоставляется в полном объеме, в том числе графические и табличные данные. Более подробная информация об услуге "**Тематические новости**" на нашем сайте www.ADVIS.ru, для перехода нажмите [здесь](#).



Новости компаний стран дальнего зарубежья

Германия: Сектор функционального шоколада достигнет стоимости 353 млн. долларов к 2015 году

Общая стоимость продаж шоколадных кондитерских изделий на мировом рынке оценивается в 107 300 000 000 долларов за 2012 год, и Euromonitor International прогнозирует, что общая стоимость категории сможет достичь показателя в 124,3 млрд. долларов к 2015 году. Продажи функционального шоколада, на долю которого пришлось лишь небольшую часть из этой суммы (296,8 млн. долл.) в 2012 году, согласно прогнозам, увеличатся на 19% до 353 800 000 долларов к 2015 году.

Компания Herza Schokolade GmbH & KG, основанная в Гамбурге, сообщает, что сегмент функциональных шоколадных батончиков сейчас является одним из самых бурно развивающихся сегментов кондитерского рынка. Функциональные шоколадные продукты сочетают в себе элемент здорового питания с удобством и удовольствием. Различные варианты продуктов направлены на конкретные целевые группы и обладают высоким потенциалом дальнейшего развития, уверены эксперты компании.

В то время как всего несколько лет назад функциональные продукты питания, в частности, шоколадные батончики, были ориентированы, главным образом, на спортсменов, в настоящее время функциональный шоколада является самостоятельным сегментом, который ориентирован на различные целевые группы. Марк ван Эссен, представитель Herza говорит: "Велосипедистам нужны питательные вещества, отличные от тех, в которых нуждаются, к примеру, тяжелоатлеты, так что, соответственно, сегмент функциональных шоколадных изделий имеет высокий уровень диверсификации". Путем конкретного использования аминокислот, пищевых волокон, вторичных метаболитов растений, витаминов и жирных кислот производители могут создавать продукты для удовлетворения потребностей отдельных групп потребителей. (Sweetinfo.Ru 24.12.12)

Британское правительство выделило 11 млн на крупные проекты пищевой промышленности.

Британское правительство выделило более 11 млн фунтов стерлингов на финансирование 34 крупных совместных проектов пищевой промышленности и технологических разработчиков. Так правительство пытается укрепить лидерские позиции страны в области пищевых технологий, пишет Upravkovo.ru. Проекты возглавляют крупные компании, в числе которых — ABP Food, Arla Foods, Bakkavor Foods, Coca-Cola, Kraft Foods UK R&D, Nestle, PepsiCo international, Sainsburys Supermarkets и Warburtons, а также некоторые другие. Инвестиции со стороны участвующих компаний увеличивают общую стоимость проектов до 23 млн фунтов стерлингов. Новые проекты ориентированы на повышение эффективности пищевой промышленности, упаковки и распространения товаров в рознице и на предприятиях общественного питания. Кроме того, планируется увеличить эффективность вторичной переработки производственных субпродуктов и отходов.

Министр сельского хозяйства и продовольствия Дэвид Хит (David Heath) рассказал, что инвестиции в исследования и технологии в долгосрочной перспективе принесут пользу. Данное финансирование удерживает Великобританию на передовых позициях в области технических инноваций. "В мире, где число голодающих постоянно растет, эти новые технологии и методы производства помогут пищевой промышленности Великобритании использовать меньше природных ресурсов и стать более эффективной", — добавил он. (Upravkovo.ru 17.12.12)

Теобромин, соединение, которое встречается в природе в шоколаде, как было установлено британскими учеными, оказывает положительное воздействие на лечение как острого, так и хронического кашля.

Исследование проводилось в 13 национальных медицинских центрах. Около 300 участников исследования на протяжении длительного периода времени получали либо кодеин (который является основным ингредиентом многих лекарств от кашля), теобромин или плацебо. Те, кто получал теобромин, показал лучшие результаты, чем обе другие группы. Около 60 процентов испытуемых в первой группе, по мнению исследователей, улучшили состояние своего здоровья и смогли избавиться от кашля.

Суточная доза теобромина в ходе испытания составляла 1000 мг. Для сравнения, горький темный шоколад содержит примерно 450 мг на унцию (около 24,5 гр), подслащенный темный шоколад содержит около 150 мг, а молочный шоколад - 60 мг теобромина на унцию.

Алин Морис, руководитель проекта, говорит: "Ежедневное употребление темного шоколада может быть очень эффективным для лечения хронического кашля, хотя, мы вынуждены признать, что употребление шоколада в большом количестве может иметь негативные последствия, включая увеличение веса и так далее". (Sweetinfo.Ru 18.12.12)

Nestle опровергает слухи о прекращении выпуска металлической банки Quality Street.

Компания Nestle сообщила о планах по презентации в 2013 году своих кондитерских изделий Quality Street как в пластиковой, так и в металлической упаковке. Такое намерение обусловлено появлением в секторе металлической упаковки опасений по поводу будущего культовой металлической банки Quality Street. Пластиковая альтернатива



этой банки была запущена на рынок в этом году, однако теперь производитель планирует выпускать продукцию Quality Street в обоих форматах, сообщает Upravovano.ru.

Комментарии компании Nestle появились после того, как некоторые источники в секторе металлической упаковки заявили о том, что завод, который поставляет около 70% металлических банок, прекратит производить их в следующем году.

Представитель Nestle опроверг эти сведения: "Пока мы не подтверждаем ассортимент продукции Quality Street на 2013 год, однако планируем предложить потребителям как металлические, так и пластиковые упаковки". Он также добавил, что завод Crown продолжит поставлять металлические контейнеры для продукции Quality Street и в 2013 году.

Напомним, что металлическая банка Quality Street была впервые представлена в 1936 году кондитерской фирмой Maskintosh's из города Галифакс. По данным компании Nestle, которая приобрела фирму в 1988 году, а в 2010 году было продано 15 млн металлических банок Quality Street.

Компания Nestle является ведущим мировым производителем пищевых продуктов. Ее головной офис расположен в Швейцарии. Образовалась компания в 1866 году, когда в городе Чам (Швейцария) была открыта первая молочная фабрика англо-швейцарской фирмой Condensed Milk Company. Годом позже фармацевт Генри Нестле (Henri Nestle) выпустил на рынок одну из первых в мире готовых каш для младенцев Farine lactee. Обе компании произвели слияние в 1905 году, в результате чего образовалась Nestle. Сегодня в ней работает около 330 000 человек в 150 странах мира. В 83 странах расположена 461 фабрика компании. (Upravovano.ru 21.12.12)

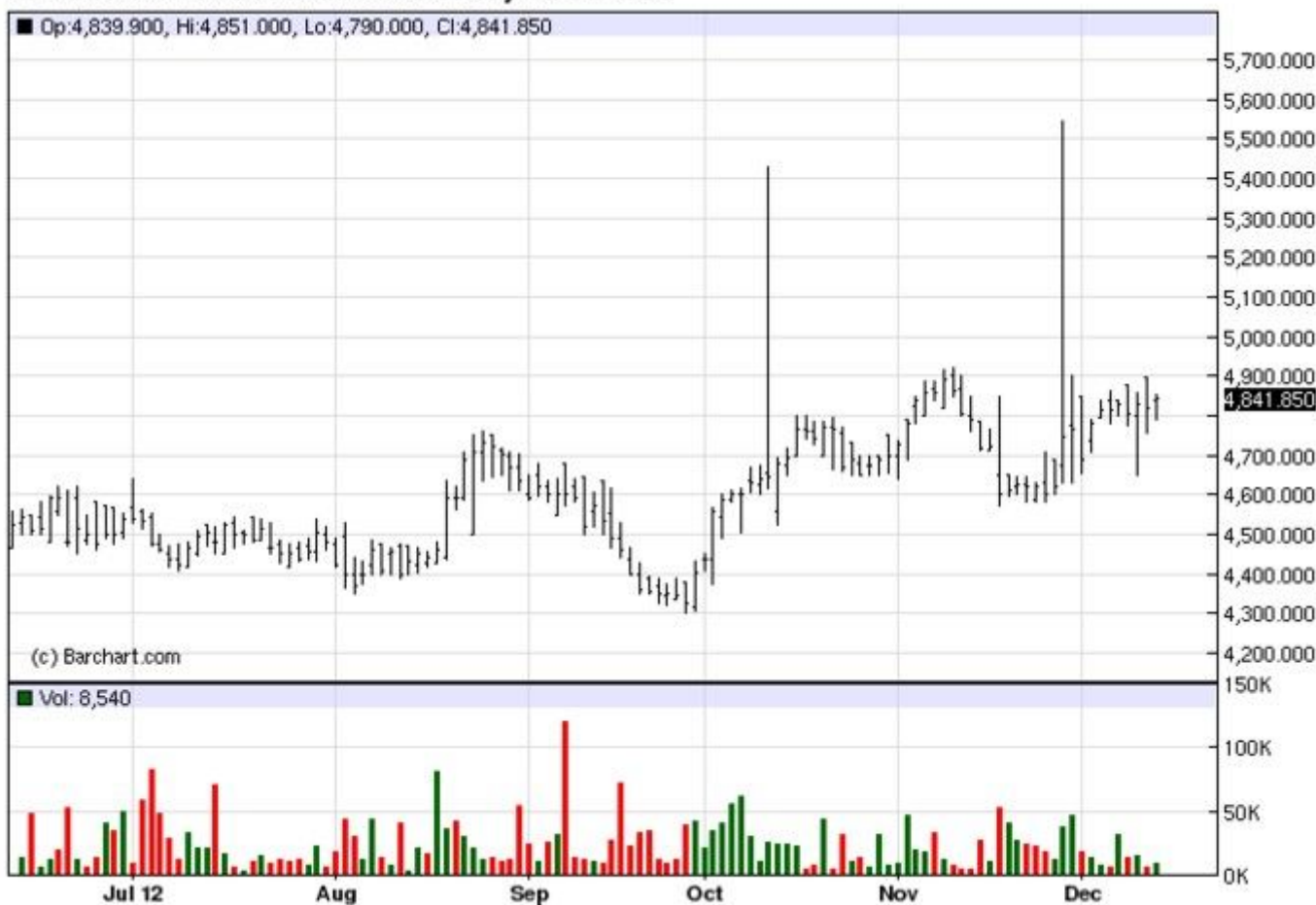
Barclays повышает рейтинг акций компании Nestle

Агентство Barclays повышает рейтинг акций Nestle с "нейтрального" до "выше рынка". Ожидается рост котировок по мере того, как инвесторы будут все более верить в результатах компании на развивающихся рынках, сообщает журнал для трейдеров "Биржевой лидер".

Аналитик Лайам Роули отметил, что уверенный рост прибыли, приобретение подразделения детского питания Pfizer помогли акциям компании стать более привлекательными. Поднятие рейтинга даст стимул инвесторам.

На рынках Азии, Океании и Африки отмечено улучшение продаж, на европейском поле в этом году царит стабильность.

NESTLEIN.NS - Nestle India Limited - Daily OHLC Chart





Невзирая на слухи о вреде некоторых видов продукции, акции компании растут. Сейчас их целевая стоимость повышена до 70 швейцарских франков с 62 франков. (Биржевой лидер 13.12.12)

После успеха в 2012 году, кондитерская компания Nestle решила повторить кампанию по "выбору чемпиона Kit Kat", которая стартует 14 января 2013 года.

На этот раз, Nestle выпустит ограниченный тираж батончиков Kit Kat, которые потребители смогут попробовать, прежде, чем отдать свой голос за тот или иной продукт на специальной странице Facebook в течение восьми недель голосования. Целевым рынком для этой кампании являются молодые люди в возрасте от 18 до 30 лет. Победитель будет объявлен 15 марта и станет постоянным дополнением к ряду продуктов под брендом Kit Kat. В предыдущем конкурсе таким чемпионом стал батончик Kit Kat Chunky с добавлением арахисового масла. Четырьмя новыми вкусовыми сочетаниями в серии Kit Kat Chunky, которые поборются за звание чемпиона в будущем году, будут:

- Kit Kat Chunky с кокосом
- Kit Kat Chunky с фундуком
- Шоколадный Kit Kat Chunky
- Kit Kat Chunky с мятой (Sweetinfo.Ru 20.12.12)

Дизайнеры Landor Associates упаковали в новогодние шары шоколадные конфеты Milka.

Рождество — это время необыкновенных подарков и угощений. В этом году шоколадные конфеты от Mondelez International под марками Milka, Toblerone, Suchard Mini Rocher и Imagine выходят в лимитированной серии праздничной упаковки.

Она представляет собой рождественский шар, которым можно украсить елку. Каждая упаковка была оформлена дизайнерами из Landor Associates. В оформлении они использовали мотивы, напоминающие узоры на вязаных свитерах. Увидев их, любой человек захочет укутаться потеплее, и порадовать себя шоколадным угощением, сообщает Upravovano.ru.

Landor Associates — это глобальная фирма, предоставляющая брендинговые и консалтинговые услуги. Она была основана в 1941 году Уолтером Лэндором (Walter Landor). Головной офис компании находится в Сан-Франциско. Еще 24 офиса компании рассеяны по 18 странам.

Mondelez International — это второй по величине в мире производитель фасованных пищевых продуктов с годовым объемом продаж более 54,4 миллиардов долларов США. Она предлагает высококачественную продукцию миллиардам потребителей примерно в 170 странах мира. (Upravovano.ru 20.12.12)

В производстве шоколада Toblerone Mondelez будет использовать "гуманные" яйца.

Согласно сообщению организации по защите животных Four Paws International, компанией Mondelez International, Inc. (Kraft Foods до 01.10.2012) принято решение в производстве шоколада под брендом Toblerone, принадлежащего американской корпорации, использовать яйца, полученные исключительно от несушек, содержание которых происходит без применения клеточных батарей.

На решение Mondelez сильное влияние произвел опрос, проведенный в 2011 году, показавший, что большинство европейцев предпочли бы покупать яйца с маркировкой, сообщающей о том, что при их производстве не были использованы клеточные батареи для куриц-несушек. Подобная система маркировки уже существует при упаковке сырых яиц для продажи в магазинах.

Эту же практику намерена ввести и итальянская кондитерская компания Ferrero International, S.A, поддерживавшая в начале 2012 года переход на "гуманные" яйца.

По мнению директора Four Paws, отсутствие необходимой маркировки яиц создает путаницу у потребителей и способствует тому, что огромное число животных, страдает от содержания в крошечных клетках. Компания призывает производителей продовольствия по всему миру прислушиваться к пожеланиям миллионов покупателей и начать сообщать о происхождении яиц в их продуктах.

Напомним, что весной 2012 года европейские кондитеры столкнулись с угрозой дефицита поставок яиц, которые являются одним из основных сырьевых компонентов при производстве сладостей, из-за запрета Еврокомиссией применения клеточных батарей для содержания несушек на птицефабриках. (Candy.net.ru 20.12.12)

Mars запускает новый праздничный сайт бренда M&M's

Компания Mars Retail Group запустила новый веб-сайт, который предлагает разнообразные тематические товары бренда M & M's, которые компания предлагает покупать в качестве подарков в этот праздничный сезон.

Товары доступны для покупки через веб-сайт. Ассортимент включает подушки, наушники, чехлы для iPhone, эксклюзивные наборы конфет M & M's, праздничные украшения и многое другое. Все товары имеют символику M & M's или украшены изображением персонажей M & M's.

Этот сайт находится по адресу HolidayGifts2012.com. (Sweetinfo.Ru 10.12.12)

**Пять тысяч упаковок с печеньем отправились на Антарктиду в честь столетия бренда Oreo.**

Кондитерский бренд Oreo завершил празднование своего 100-летнего юбилея доставкой 5000 упаковок печенья ученым на научно-исследовательской станции Палмер-центр в районе Антарктического полуострова, завершив, таким образом, акцию по доставке печенья Oreo на все семь континентов.

Партия печенья была доставлена экспедиции кораблем под названием Le Boreal, вышедшего в море из Южной Америки. Подарок был принят д-ром Джеймсом МакКлинтоком, профессор полярной и морской биологии в Университете Алабамы в Бирмингеме, который проводил исследования в Антарктиде в течение 30 лет.

МакКлинток говорит: "Иметь возможность насладиться печеньем Oreo и стаканом молока здесь, в ледяной пустыне, это все равно, что получить маленький кусочек дома здесь, на станции. Мы не можем не благодарить Oreo за предоставленную нам возможность присоединиться к остальному миру в праздновании такой особенной даты."

Синди Чен, директор по маркетингу Oreo, говорит: "В марте мы начали отправку партий печенья Oreo по всему миру, чтобы поклонники нашего бренда, даже в самых отдаленных уголках планеты, смогли бы присоединиться к нашему празднику и вспомнить свой дом, свое детство, которое для многих связано с воспоминаниями о стакане молока и печенья Oreo, которым мама угощала их перед сном. Антарктида была нашим последним пунктом назначения и сейчас мы можем с уверенностью сказать, что празднование 100-летнего юбилея бренда удалось на 100 %". (Upravkovo.ru 19.12.12)

United Biscuits вложила существенные средства в разработку новых продуктов и расширение существующих линеек после продажи снекового подразделения KP Snacks.

Уже 23 декабря ожидается запуск пирожных Digestive Slice и GingerNut Slice.

В ответ на развивающуюся среди потребителей тенденцию "видимых преимуществ" в конце текущего года компания начнет шестимесячные продажи новых пирожных и рулетов, среди которых Galaxy, Mars, Jaffa Cakes, Jamaica Ginger и Lyon's Golden Syrup.

Линейка Medley от McVitie, существующая уже два года, в следующем будет обновлена. Коллекция пополнится пирожным Rocky Road, которое поступит в продажу в середине января.

В 2013 году планируется запуск двух новых линеек, созданных специально для детей. Mini Pirate Crew и Mini Jungle Friends очень понравятся малышам. Кроме того, McVitie представит продукцию Mini Gingerbread Men, предназначенную для подростков.

United Biscuits расширит свои линейки Chocolate Thins и Crispy Fruit Slices go ahead! с целью извлечения прибыли от растущего спроса на полезное для здоровья печенье.

Бренд Oddities от Jacob's дополнится тремя новыми вкусовыми вариациями, разработанными специально для новогодних праздников. В январе на полках супермаркетов появится печенье с острыми вкусами.

В линейке печенья премиум-класса под брендом Carr's от United Biscuits появится новый вариант Melts, соответствующий предпочтениям потребителей относительно уникальных форм и текстур. Треугольное печенье Melts Cheese & Seed Triangles в начале будущего года поступит в продажу по всей Великобритании. (bakeryandsnacks.com.) (19.12.12)

"Brandt" готовится представить европейскую коллекцию сладостей

Компания "Carl Brandt, Inc.", известный производитель и поставщик кондитерских изделий, готовится представить европейскую коллекцию сладостей на зимней выставке-ярмарке Fancy Show, которая пройдет в Сан-Франциско с 20 по 22 января будущего года.

Компания, которая занимается импортом и поставками европейских кондитерских изделий на американский рынок, сообщает, что готовится представить на ярмарке несколько новых товаров от своих ключевых брендов, в том числе Friedel, Niedergger и Brandt.

Компания готова представить американским покупателям шоколадные батончики Choco Gomis от немецкого шоколадного бренда Friedel – квадратные шоколадки с мармеладными мишками и йогуртовой начинкой. Также на выставке будут представлены два сорта из марципановых конфет от Niedergger. (Sweetinfo.Ru 19.12.12)

Laima создала новый торт на основе национального рождественского печенья.

Латвийская кондитерская фабрика Laima создала новое лакомство - деликатесный торт Pīrarkuku, объединив в нем душистое круглое печенье Pīrarkukas - один из национальных продуктов Латвии и неперенный атрибут рождественского стола, и хрустящие вафли, покрытые шоколадной глазурью. Этот вафельный торт способен любой день обратить в праздник и придать ему особый аромат!

Новинка предлагается производителем не только в традиционной упаковке - 300 г, но и в снековом формате по 40 грамм. В каждом кусочке Pīrarkuku заключен целый мир вкусов и ароматов! (Candynet.ru 24.12.12)

США: Херши получит Зеленую лягушку от Rainforest Alliance



Кондитерский гигант Hershey еще в январе текущего года заявил о том, что будет производить всю продукцию серии Bliss из 100-процентного сертифицированного Rainforest Alliance какао, и намерен перевести все производство конфет Bliss из такого сырья к концу этого года.

К концу 2012 года планируется обеспечить сертификатами Rainforest Alliance серию продукции "Hershey's Bliss" и маркировка Rainforest Alliance в виде зеленой лягушки на продукции Hershey, по словам руководства компании, появится на всей серии продукции Bliss в начале 2013 года в пяти разновидностях - темный и молочный шоколад, темный шоколад с карамелью, белый шоколад и кремовый шоколад с мятой.

Все шоколадные продукты под брендом "Hershey" будут на 100 процентов произведены из сертифицированного какао к 2020 году, заявил пресс-секретарь Hershey Джефф Бекман и добавил, что это один из многих способов, которыми компания демонстрирует свою приверженность борьбе за устойчивое производство какао и исполнение обязательств по многим программам, в которых компания участвует в настоящее время во многих регионах Западной Африки. (Sweetinfo.Ru 24.12.12)

США: Bell Flavors прогнозирует ностальгические тенденции на кондитерском рынке

Компания "Bell Flavors & Fragrances" прогнозирует, что основные тенденции молочного и кондитерского рыночных сегментов в 2013 году будут направлены на "ностальгические" вкусовые сочетания и ингредиенты, например, арахисовое масло, горячий шоколад и т.д., а также средиземноморские вкусы и ароматы- мед, корица, фенхель.

Компания объясняет, что финансовые трудности заставляют потребителей искать стабильности и продукты, которые напоминают им о прошлом, когда времена были не столь жесткими, будут пользоваться повышенной популярностью.

Эксперты "Bell Flavors & Fragrances" также отмечают, что рост заботы о здоровье среди потребителей приведет к всплеску популярности средиземноморской кухни. (Sweetinfo.Ru 19.12.12)

Канадская компания Loblaw добавила в коллекцию President's Choice линейку продуктов без содержания глютена.

Ассортиментный ряд новой линейки включает восемь продуктов, среди которых шоколадные мини-пирожные брауни, черничные маффины, лимонно-маковый пирог и пшеничный батон для сэндвичей в нарезке.

Как заявляет Loblaw, все продукты сертифицированы в рамках программы сертификации не содержащих глютена продуктов, реализуемой Канадской ассоциацией по целиакии.

Loblaw отметила, что данные продукты без глютена представляют собой первую в Канаде линейку, соответствующую сертификационным требованиям. Это продукция, на упаковке которой разрешено изображать товарный знак программы сертификации не содержащих глютена продуктов Канадской ассоциации по целиакии.

Новая линейка представлена в супермаркетах Loblaw в Онтарио. (just-food.com.) (20.12.12)

Компания Herza Schokolade, входящая в группу компаний Stern-Wywiol Gruppe и занимающаяся разработкой функционального шоколада, сообщила, что спрос на функциональные шоколадные батончики стремительно растет на рынке функциональных продуктов питания.

Деннис Штофферс, директор по разработке продукции Herza Schokolade, заявил, что в данном растущем секторе необходимо иметь специализацию, чтобы успешно противостоять конкурентам.

Ким Херрман, специалист компании по разработке продукции, сообщил, что перспективными решениями в развитии сегмента функциональных шоколадных батончиков являются использование жирных кислот омега-3 и омега-6 и лецитинового порошка, а также разработка батончиков "для красоты" с применением коэнзима Q10.

Как сообщил Штофферс, в 2013 г. Herza будет тестировать новые ингредиенты с целью определения возможности их использования в батончиках с пониженным содержанием жиров и сахара.

Компания определила тренд по переходу на более полезные для здоровья продукты как ключевой в данном сегменте. (confectionerynews.com.) (24.12.12)

Компания Noval, специализирующаяся на децентрализованных системах вентиляции и кондиционирования крупных помещений, обеспечила комфортный климат на производстве компании Nestle в г.Бук (Венгрия).

Современный производственный цех на заводе в Буке, площадью 10 000 кв м., был оснащен шестью крышными климатическими установками Noval RoofVent LW-10, каждая из которых имеет производительность 8000 м3/ч и управляется индивидуально. Благодаря вентиляционным системам Noval, воздух в помещение поступает без сквозняков. Система обеспечивает не только комфортный и чистый воздух, но и помогает экономить: благодаря использованию децентрализованной рекуперативной системы в большом помещении, затраты на энергию значительно сокращаются.

Всемирно известная компания Nestle, один из лидеров мирового рынка по производству продуктов питания, активно работает в Венгрии с начала прошлого века, в этой стране расположено 4 завода компании, на которых в



общей сложности работает 1600 человек. А компания Noval, в свою очередь, ответственна за обеспечение комфортного климата в одном из них - в городе Буке, где производятся корма для домашних животных. Неповторимую атмосферу комфорта, подаренную Noval, ощутили все, кто побывал на открытии завода, в том числе - ТОП-менеджмент компании. Но больше всех были довольны работники завода, ведь именно для их комфорта старалась компания, устанавливая в цехе энергоэффективное оборудование Noval RoofVent. (planetaklimata.com.ua) (13.12.12)

Креативный директор агентства Basile Advertising Андреа Базиль (Andrea Basile) стал автором упаковки для необычного продукта — кулича с мороженым Panettone Gelato.

Реалистичные и яркие фотографии этой необычной выпечки вызывают аппетит и привлекают внимание покупателя, пишет Upravovano.ru.

Basile Advertising — это небольшое динамично развивающееся агентство, находящееся в Италии. Его специалисты сотрудничают с широким кругом клиентов, создавая креативные решения для интернета и печатных изданий. (Upravovano.ru 19.12.12)

Новая ограниченная серия жевательной резинки Stride Fearless Fruit.

В новой ограниченной серии жевательной резинки Stride Fearless Fruit дизайнеры из студии Davis попытались воплотить сущность немного легкомысленного творчества и оригинальности.

На упаковку помещены изображения, основанные на рисунках, характерных для татуировок, что должно привлечь особое внимание потребителей и заставить их взаимодействовать с упаковкой еще до ее вскрытия. Развернув пачку жевательной резинки, потребитель "выпускает на волю" огнедышащего змея. Внутреннее оформление упаковки приглашает потребителей продемонстрировать свои способности на страничке бренда Stride в социальной сети Facebook.

Stride — это жевательная резинка, производящаяся компанией Cadbury Adams (принадлежит Kraft Foods). В упаковке этой жевательной резинки обычно находится 14 пластинок. Сегодня в продуктовой линейке представлено 19 стандартных вкусов, пишет Upravovano.ru. Продукция этой торговой марки реализовывалась только в США до января 2008 года. В дальнейшем некоторые варианты Stride появились в Канаде и Европе. (Upravovano.ru 21.12.12)

Швейцария: Goldkenn представляет эксклюзивную коллекцию шоколадных наборов Goldbar

Швейцарская шоколадная компания Goldkenn готова предложить своим поклонникам ряд новых продуктов в 2013 году, в том числе, обновленные варианты популярных линий, таких, как наборы шоколадных конфет и шоколадные плитки Goldbar. Последние штрихи включают свежие, современные упаковки, которые подчеркивают эксклюзивность этих подарочных сладостей.

Шоколадные плитки Goldbar представлены в новых эксклюзивных упаковках, в трех вариантах - CRYSTAL GOLDBAR, EXCLUSIVE METAL GOLDBAR и EXCLUSIVE BAR. Каждый продукт отличается уникальным вкусом, качеством ингредиентов и упаковкой, которая выполнена в форме золотых слитков. Необычная упаковка призвана подчеркнуть уникальность и ценность продукта, а также его принадлежность к классу эксклюзивных премиум продуктов.

Кроме того, компания представила обновленную серию подарочных наборов конфет в сотрудничестве с известными мировыми алкогольными брендами, такими, как Jack Daniel's и Remy Martin. Конфеты изготовлены из натурального высококачественного шоколада, с добавлением виски Джек Дениелс и коньяка Реми Мартин. Уникальная упаковка подарочных наборов подчеркивает эксклюзивность коллекции и престижное сотрудничество с одними из самых популярных в мире брендов.

В 1980 году основатели компании Стив Гольдштейн и Кристиан Кеннеди объединили элементы своих фамилий для создания этой швейцарской марки шоколада. Основатели компании решили сыграть на сочетании двух швейцарских символов - банков и шоколада, чтобы создать свой популярный бренд Goldbar Goldkenn.

Бренд Goldkenn изначально получил признание рынка через магазины беспопылинной торговли. Сегодня бренд Goldkenn продолжает создавать оригинальные швейцарские кондитерские изделия из шоколада. Конфеты Goldkenn можно найти в магазинах более чем 250 международных аэропортах, а также на рынках многих стран мира. (Sweetinfo.Ru 18.12.12)