



# Пекарня **та** Кондитерська

№2 (32) березень 2011 р.

---

сировина ● обладнання ● технології

---

**Пекарня та Кондитерська**

Засновник Василь Масюк.  
Видавець ТзОВ «Промінфо».

Головний редактор  
Стефанія Шибунько

Поштова адреса:  
а/с 5966, м. Львів, 79054.

Адреса редакції:  
вул. Садова, 2а,  
м. Львів, Україна.

Тел./факс: (032) 244-11-00.  
E-mail: harch@prominfo.com.ua,  
www.harchovyk.com.

Передплатний індекс  
«Харчовик» +  
«Пекарня та кондитерська»:  
99057

© ТзОВ «Промінфо», 2011.  
Свідоцтво про державну  
реєстрацію  
КВ №12973-18577 від 27.07.2007 р.  
Періодичність – раз на місяць.  
Тираж – 8 000 примірників.  
Ціна договірна.

Погляди авторів публікацій  
не завжди збігаються з думкою  
редакції.

Редакція залишає за собою право  
не листуватися з читачами.  
Рукописи не рецензуємо  
і не повертаємо.

За достовірність поданої  
у матеріалах інформації  
відповідають автори матеріалів.  
За зміст та достовірність  
інформації у рекламних та інших  
повідомленнях і за якість  
рекламованого товару відповідає  
рекламодавець.

Передрук дозволено  
з письмової згоди редакції.

Газета «Пекарня  
та кондитерська»  
є учасником медіа-групи  
«Промінфо»

www.prominfo.com.ua

**ПРОМ  
МЕДІА  
ГРУПА**

Газета надрукована  
у ДП «Видавничо-поліграфічне  
підприємство»  
МО України «Армія України»  
(м. Львів, вул. Тернопільська, 38)  
Замовлення №

**Інфо**

Три підприємства  
Держкомрезерву України  
перероблятимуть борошно  
для соціальних сортів  
хліба.

Держкомрезерв Україн-  
ни докладає максимум  
зусиль для стабілізації цін  
на борошно й нівелюван-  
ня соціальної напруги на  
внутрішньому ринку.

Понад 18 тис. тонн  
зерна з держрезерву,  
виділеного відповідно до  
постанови КМУ №159,  
перероблятимуть три  
державних підприємства  
системи держрезерву:  
Кулиндоровський КХП  
(Одеська область), Дуна-  
вецький КХП (Хмельниць-  
ка область) і Ахтирський  
КХП (Сумська область).

Відповідно до підписа-  
них договорів, ці підпри-  
ємства почнуть пере-  
робку в цьому місяці.

**КОЛЕСА ТА РОЛИКИ**

**Фрегат**

Колесам буде гаряче  
Матеріал читайте на стор. 7



тел: +38 0562 362947  
e-mail: info@fregat.com.ua  
сайт: www.fregat.com.ua

**Покази**

**Форум об'єднує харчовиків**

Міжнародний форум харчової промисловості та упаковки  
IFFIP відбувся 23–25 лютого у виставковому центрі  
«КиївЕкспоПлаза». Цьогоріч форум зібрав основних операторів  
ринку. Своєю продукцією та послугою представляли понад  
300 компаній-учасниць з багатьох країн світу.



фото «Харчовик»

Спеціалізована виставка хліба,  
обладнання, технології й інгредієн-  
тів «Хлібопекарська та кондитерська  
індустрія» вже другий рік поспіль  
відбувається водночас із міжнарод-  
ними виставками «ПакЕкспо», «Прод-  
Експо Україна», «ПродТехМаш». На  
думку організаторів і учасників, це  
сприяє співпраці між представника-  
ми харчової, переробної та пакуваль-  
ної галузей, адже експоненти одних  
виставок є безпосередніми клієнтами  
інших.

Учасники експозиції «Хлібо-  
пекарська та кондитерська інду-  
стрія» – виробники та постачальники  
обладнання та матеріалів, сировини  
й інгредієнтів тощо – представляли  
широкий спектр товарів та послуг і  
демонстрували своє вміння у випі-  
канні хлібобулочних виробів і конди-  
терських виробів.

«Наша компанія, – розповідає  
менеджер з розвитку бізнесу компанії  
«Бакалдрін Україна» Ольга Дейнека, –  
постачає сировину для хлібобулочної

та кондитерської галузі. Крім того,  
ми пропонуємо фахову підтримку,  
пробне випікання на підприємствах  
клієнтів, вигідні умови закупівель, а  
найголовніше – високоякісний про-  
дукт.

«Фаворит Техно», наприклад, про-  
понує відсаджувальні, формуваль-  
но-ротатійні та екструзійні машини,  
глазурувальні лінії, печі та вистою-  
вальні шафи, тістомісильні, кремозби-  
вальні машини, модульні лінії тощо.

Широкий асортимент обладнання  
продемонстрували представники ком-  
панії «ІмпексМаш». А фірма «Маресто»  
постачає на наш ринок печі, тісто-  
місильні і кремозбивальні машини,  
автоматичні лінії для виробництва  
хліба, прямих, листового тіста.

Загалом відвідувачі експозиції  
«Хлібопекарська та кондитерська  
індустрія» мали змогу ознайомити-  
ся з продукцією таких компаній, як  
«Амарант», «Бакалдрін», Барський  
машинобудівний завод, «Ваговимірю-  
вальні системи», Дослідний завод  
харчового обладнання, «Свроімтекс»,  
Завод побутової та промислової хімії,  
«Зееландія», «Європейські технології  
обладнання», «Мастер-Пак», «Самшит  
ЛТД», «Спецагресс», «Сяйво», «Тех-  
новаги», «Технолог», «Укрпродма-  
шбул», «Улья Пекеджин Україна»,  
«УХЛ-Маш», «J4» та багато інших  
компаній.

Однією з головних подій виставки  
«Хлібопекарська та кондитерська  
індустрія» був конкурс хлібопе-  
карської та кондитерської майстер-  
ності «Талант року» у номінаціях  
«Пекар року» та «Кондитер року».

**Говорять учасники виставки**

**Марія ГУРАЛЬСЬКА, директор компанії «Bakito»:**

– Наша компанія пред-  
ставляє на виставці рота-  
ційну піч «Miwe», що за  
економічністю й якістю  
випікання, на мою думку,  
не має аналогів. Піч при-  
значена як для малих,  
так і великих пекарень, а  
також для випікання кон-  
дитерських виробів.

На українському ринку  
лише наша фірма є екс-  
клюдивним представни-

ком компанії «Miwe» та  
відомого у світі виробника  
«Diopna». Хочемо ознайо-  
мити споживачів із кілько-  
ма новинками – облад-  
нанням для виробництва  
тортів фірми «Вакол», для  
шокового заморожування  
«Miwe» та з машинами для  
кулінарії «Hobart».

Ця виставка дуже попу-  
лярна, бо це чудова нагода  
знайти клієнтів.

**Олександр ПЕНКІСОВИЧ,  
комерційний директор компанії «УХЛ-МАШ»:**

– Ми презентуємо на  
виставці вдосконалену  
хлібопекарську піч. Вона  
проста у використанні і  
дешевша за аналоги. Піч  
забезпечує рівномірну

температуру випікання,  
нормальне зволожен-  
ня, цілодобову роботу і  
надійність. Також висо-  
кий попит на нашу конди-  
терські печі.

**Світлана ЗЕМЛЯНИНА,  
Шебекінський машинобудівний завод:**

– Наше підприємство  
випускає широкий асор-  
тимент хлібобулочного  
обладнання – повний цикл  
машин для випікання хліба.  
Продукція призначена як  
для невеликих, так і для  
великих хлібокомбінатів.

Беремо участь у виставці  
вперше. Вона чудово

організована. Серед відві-  
дувачів багато підприєм-  
ців. Приміємо несподіван-  
ко став широкий асорти-  
мент товарів, які представ-  
лені на стендах. Українсь-  
кий ринок нас приваблює.  
Сподіваюся, що підприємці  
зацікавляться нашою про-  
дукцією.

**Єлена РАСПАСВА, регіональний  
менеджер з продажу, торгова марка «Август»:**

– Ми виготовляємо  
фруктові і молочні напов-  
нювачі для кондитерської  
індустрії. На виставку  
приїхали вдруге і пред-  
ставляємо багато нови-  
нок – смак пломбіру,  
наповнювачі з фруктовими  
смаками ківі, лимона,  
полуниці, абрикоса. Ми є  
підприємством харківської

кондитерської фабрики  
«Престиж» – раніше нашу  
продукцію використовув-  
вала лише ця фабрика, але  
тепер ми вийшли на ринок  
вже як самостійні продав-  
ці своєї продукції.

**Сергій КОЗАЧОК, директор з маркетингу  
компанії «СтудіоПак Україна Лімітед»:**

– На цій виставці ми  
презентуємо контейне-  
ри з харчової алюмініє-  
вої фольги. Ми – єдиний  
національний виробник  
такої продукції. Спектр  
застосування контейнерів  
дуже широкий – це вигот-  
овлення кондитерських,  
мясних виробів та інших  
продуктів.

Ми пропонуємо будь-  
якому виробнику тестові  
зразки, щоб він спробував  
виготовити свою продук-  
цію у таких контейнерах.

Постійно беремо участь  
у профільних виставках.  
Цьогорічна виставка нам  
сподобалась. Відвідувачі  
цікавляться багатофунк-  
ціональністю. Їм потрібно,  
щоб упаковка була еко-  
номною, добре транспор-  
тувалась, зберігала товар.  
Наша упаковка універ-  
сальна, її можна викорис-  
товувати як у промисло-  
вості, так і в домашньому  
застосуванні, розігріваю-  
чи продукти у мікрохви-  
лових печах.

**Ігор Мигаль,  
керівник відділу розвитку ТОВ «ЕС Інжиніринг»:**

– Виставка, гадаю, була  
успішною. Ми поспілкува-  
лись із потенційними клієн-  
тами та постачальниками.  
Клієнти були зі всієї Украї-  
ни, тому роботи вистачить  
для усіх наших філій.

Приймаючи рішення  
про участь у виставці, ми  
керувалися в першу чергу  
бажанням налагодити кон-  
такти із харчовими підпри-

ємствами. Як результат,  
отримали кілька десятків  
замовлень на постачання  
обладнання для охолоджен-  
ня та низькотемпературно-  
го зберігання продукції,  
охолодження термопласт-  
тавтоматів. Також багато  
замовлень було на системи  
кондиціонування виробни-  
чих цехів та енергоощадні  
технології.

**Карен САРКІСЯН,  
компанія «Тромп груп Україна»:**

– У виставці беремо  
участь вперше. Вона ціка-  
ва і добре організована.  
На наш стенд приходи-  
ли і старі клієнти, і нові,  
що зацікавилися нашим  
обладнанням для виготов-  
лення хлібобулочних та  
кондитерських виробів.  
На стенді представ-  
ляємо голландське устат-  
кування. Воно надійне, а  
українських виробників  
цікавить тим, що можна

придбати потрібні їм  
машини, а з часом, коли  
виробничі потреби змі-  
няться, переобладнати їх  
для нового виробництва.  
Машини працюють  
безперервно, вони мають  
автоматичну систему зма-  
щування, усі підшипники  
з нержавійки тощо. Наша  
пропозиція на ринку уні-  
кальна, тому покладемо  
на цю виставку великі  
надії.

**Альпі ТОВ «АЛЬПІ-УКРАЇНА»**  
м. Миколаїв, вул. Млинка, 21/1

**КОНДИТЕРСЬКІ ВИРОБИ:**

- ШОКОЛАДНІ ЦУКЕРКИ;
- КАРАМЕЛЬ;
- ВАФЛІ

**ПОЛПШУВАЧІ  
БОРОШНА**

тел.: (0512) 36-00-22  
(0512) 53-56-18  
тел./факс: (0512) 36-13-63  
mk\_alpi-ukr@ukrpost.ua  
www.alpi.mk.ua

**ХЛІБОПЕКАРСЬКЕ  
ТА КОНДИТЕРСЬКЕ  
ОБЛАДНАННЯ:**

- ПЕЧІ, ТІСТОМІСИ;
- БОРОШНОПРОСІЮВАЧІ;
- ЛІНІЇ ДЛЯ ВИДІЛАННЯ ШОКОЛАДНИХ ВИРОБІВ;
- КУЛЬОВІ МЛИНИ, ЄМНОСТІ;
- ЗАГОРТАЛЬНІ АВТОМАТИ

тел.: (0512) 47-86-54  
condituru@gmail.com  
www.alpygroup.com

**Пекарське обладнання:**  
печі ротатійні, подові, кондитерські,  
шафи розстоювання, тістоміси, борошнопросіювачі



**Холодильне обладнання:**  
холодильні та кондитерські вітрини  
холодильні шафи та морозильні лари  
холодильні та морозильні камери  
стелажі



**Технологічне  
обладнання  
для закладів  
громадського  
харчування**

**ROSS**

01014, м. Київ  
вул. Струтинського, 31/37  
тел.: (044) 239-10-63, 239-10-64  
www.rosskiev.com