

# Оборудуем кондитерские и хлебопекарни!

Все больше кондитерских и хлебопекарных производств закупают новое оборудование, но, к сожалению, не все могут позволить себе «хорошую» модернизацию производства.

Крупные партии продукта, как правило, выпускают на хлебо-заводах с кондитерским производством. Часть выпечки – хлебопекарни в супермаркетах и ресторанах. И каждая группа предприятий использует свое оборудование. Одни занимают целые цеха, а другие маленькие пекарни.

## На чем же остановится или с чего начать?

Предприятия покупают оборудование для производства: пароконвектоматы, тестомесы, миксеры, которое поможет значительно облегчить работу пекарей-кондитеров. Развивающаяся отрасль не стоит на месте и постоянно привлекает новые и новые потоки потребителей.

Рынку приходится постоянно развиваться и расширяться в ассортименте. Такие предпосылки могут подтолкнуть руководство к модернизации производственной линии и покупке дорогого оборудования с широким функционалом, даже на малой площади.

Крупные по площади предприятия располагают возможностью покупки сразу нескольких таких машин, но с меньшими затратами. Как правило, крупные и зарекомендовавшие себя на рынке рестораны меняют поставщиков оборудования очень редко, такое случается ввиду смены менеджера по закупкам, малые же заведения предпочитают постоянно «копаться» в новинках и выбирать «лучшее из лучшего».

## Немного о цене...

Конечно же, главным принципом выбора продукта является цена, часто покупается именно недорогое оборудование, а переход на «качественное» становится просто болезненным процессом. Даже если качество недорогого оставляет желать лучшего предпочтения и принципы не уступают.

Но все же, есть компании, которые используют только дорогостоящее, и ни в коем случае не хотят его менять на дешевое. Ведь оно имеет особые преимущества перед своими менее стоящими сородичами.



К примеру, пароконвектоматы Convotherm (Германия) позволяют печь изделия в закрытом объеме, где создается повышенное давление. Это сокращает потерю влаги и уменьшает температуру выпечки – до 140°C против 165°C у обычных пароконвектоматов, а также сокращает время выпечки и снижает упекаемость на 15-25%. Имеет значение и вентиляция – у дорогого пароконвектомата воздух перемещается равномерно, что улучшает качество. Однако за все это надо платить – цена конвектомата Convotherm примерно вдвое выше по сравнению с китайским аналогом.

«Мир продуктов»

Портал продовольственной промышленности

## Проблемы модернизации...

С хлебом у нас все сложнее и виной этому много факторов. Для начала следует отметить, что большинство хлебозаводов испытывают проблемы со средствами на покупку, так как жесткое административное ограничение отпускной цены на «социальный» хлеб не позволяет предприятиям проводить модернизацию.

Сюда же можно отнести компании, которые только появились на рынке и еще шатко стоят на ногах. Такие компании подходят к выбору оборудования очень осторожно и продуманно, ведь бессмысленно тратить деньги совершенно не в их интересах. Они всячески экономят, ремонтируя старое оборудование, и если уже решатся на покупку нового «агрегата», то подойдут к этому вопросу очень серьезно.

Недостаток средств вызывает спрос на турецкие хлебопекарные линии, цена которых примерно вдвое ниже по сравнению с аналогичными немецкими. Но с каждой покупкой предприятия осознают всю мощь и надежность дорогого оборудования, поэтому неплохо стали раскупаться линии из Германии и Италии и др.

Существует много способов экономии на производстве и каждый выбирает свое в зависимости от лимита средств компании, предпочтений и принципов!

Какой путь выбрать? Решение за Вами!

Валерия Евсеева

