



АРТА-КОНСАЛТ

Т.Б. Шугурова,
ООО АРТА-КОНСАЛТ

В ПОИСКАХ НОВЫХ ТРЕНДОВ



Предлагая широкий ассортимент полуфабрикатов в сыром виде, российские производители все глубже уходят в группу полностью готового продукта. Многие предприятия в условиях падения потребительского спроса активно пробуют расширить и изменить привычную ассортиментную матрицу за счет внедрения в рынок новых инновационных трендов. Потребителю всегда интересно пробовать что-то новое, особенно, если эти продукты вкусные, недорогие, высококачественные. Спрос на оригинальные продукты и новые вкусы способствует развитию индустриальной кулинарии.



Инновационными трендами в развитии современной ассортиментной линейки мясoproдуктов специалисты считают полуфабрикаты высокой степени готовности или другими словами полностью готовые к употреблению продукты и блюда. Таким образом предприятиям открываются новые рыночные ниши:

- ◆ «HoReCa» (гостиницы, рестораны, кафе, корпоративное питание)
- ◆ питание в организованных коллективах (школы, больницы, офисы, пансионаты, санатории)
- ◆ полки супермаркетов с продуктом «еда на ходу» (снеки, мини пирожки, шарики, палочки с начинками и без, чебуреки, блинчики и т.д.).

Россия – многонациональная страна и традиционно отличается широким разнообразием кухни и специфичностью некоторых категорий пищевых продуктов. Одним из самых популярных у нас в стране видом мясных рубленых полуфабрикатов, являются полуфабрикаты в тесте: пельмени, пирожки, хинкали, манты, ravioli. Активно развивается данное направление в создании новых интересных продуктов на основе различных видов теста в абсолютно готовом виде, т.е. в виде полуфабриката высо-

Сотрудничая с компанией АРТА-КОНСАЛТ, вы получаете возможности:

- ◆ доверить решение своих проблем настоящим профессионалам своего дела;
- ◆ быстро получать компетентные ответы на возникающие у вас вопросы;
- ◆ с минимальными рисками и затратами вывести на рынок новый для вас продукт;
- ◆ общаться с коллегами и партнёрами, расширяя сеть своих профессиональных контактов.

Мы организуем семинары и поможем получить информацию из первых рук, подберем для вас современные инновационные технологии приготовления и сохранения полуфабрикатов высокой степени готовности.

Структура наших услуг:

- ◆ концепция предприятия
- ◆ технологическое проектирование
- ◆ подбор и поставка современного, инновационного технологического оборудования
- ◆ сервисное обслуживание и технологическая поддержка по производимым продуктам

кой степени готовности. Такая ассортиментная линейка продуктов легко вписывается в направление «быстрого питания»: булочки, бургеры, пирожки, продукты на основе теста фило.

Быстро развивающаяся отрасль производства полуфабрикатов высокой степени готовности активно продвигает за собой и спектр оборудования, необходимого для выпуска данного вида продуктов качественного, безопасного, красиво упакованных. Эти продукты изготавливаются на современном промышленном оборудовании. Линии можно легко настраивать на выпуск различных изделий, доводить их до полной кулинарной готовности.

Поиск новых и перспективных для российского рынка продуктов – процесс не только творческий, но и чрезвычайно ответственный. Разработать инновационный продукт и найти оборудование,

способное его изготовить, – это только полдела. Нужно еще убедиться, что в российских условиях это оборудование и эта технология дадут именно тот результат, на который вы рассчитываете. Самый простой способ разработать инновационный продукт за короткий промежуток времени получить максимум информации, необходимой для принятия решения, – это найти профессионального партнера, который обеспечит вам комплексную поддержку, ознакомит с опытом иностранных предприятий, уже реализующих подобные проекты, поделится с вами опытом создания новых интересных продуктовых линеек, отталкиваясь от ваших идей и возможностей, поможет в создании современного промышленного производства готовых кулинарных изделий

Важную роль в качестве готового блюда играет термическое

оборудование, так как является самым энергоемким в данном процессе. Поэтому первым требованием к термическому оборудованию в промышленной кулинарии становится его многофункциональность. А поскольку объемы выработки велики, то вторым требованием является высокая производительность в сочетании с низкой энергоемкостью.

Инфракрасные модульные печи для предварительного или полного приготовления продукта отвечают этим требованиям. Излучатели достигают полную производственную мощность очень быстро, в пределах секунд. Тоннельные модульные печи позволяют производителю выпускать широкий ассортимент продукции, начиная с 1-2-х модулей. И, по мере роста производства, докупать модули и наращивать производительность.



АРТА-КОНСАЛТ

Москва, Варшавское шоссе, д. 152/4.
 +7 (903) 000 58 66

www.arta-consult.ru
 e-mail: info@arta-consult.ru