№ 6 (октябрь) 2010

ЗДОРОВЫЙ БАЗАР

Вся правда о функциональных продуктах

тема номера

Кушать подано...

Статистика сегодняшней российской действительности неутешительна: более 30% умерших в 2009 году россиян люди трудоспособного возраста. Потери предприятия по нетрудоспособности сотрудника при его болезни от трех раз в год составляют более 50 000 рублей. Поэтому сегодня, как никогда, многие работодатели обеспокоены проблемой профилактики заболеваемости своих сотрудников. Простой и эффективный способ - организация правильного питания сотрудников.

Трудоспособный возраст ≠ трудоспособность

Профессиональная деятельность - для одних это тяжелый физический труд в сложных климатических условиях, где 9 месяцев в году зима; токсичные испарения, промышленные выбросы и табачный дым; для других - малоподвижная зрительно-напряженная работа за компьютером, зачастую сопровождающаяся стрессовыми ситуациями.

clipart

В зависимости от рода деятельности, мы можем сталкиваться с целым списком неблагоприятных профессиональных факторов: психо-эмоциональное перенапряжение, острые и хронические стрессовые ситуации, шумы, вибрации, электромагнитное излучение, воздействие холода, вдыхание загрязненного воздуха, гиподинамия и др.

Продолжение на стр. 4-5

Содержание номера:

Новости
Минздрав утвердил нормы здорового питания, общество в вопросе солености блюд в школьных столовых, о том как «Наноеда» полезна, но опасна, стимулирование питания и спорта в новом проекте ЕС
стр. 2

Новости техрегулирования
О введении в действие ГОСТов, изменений к ним или их аннулировании
стр. 6

Крупным планом
«Корпусгрупп» меняет сложившееся представление о корпоративном питании
стр. 7

Мнение специалистов
Союз Производителей Пищевых ингредиентов: о безопасности пищевых продуктов
стр. 8

www.zdorovbazar.ru

Читайте о проекте на стр. 6

выставки

23.11-26.11.2010
Пищевые ингредиенты, добавки и пряности - 2010 (Москва) Международная выставка

23.11-26.11.2010
ЮГАГРО - 2010 (г. Краснодар) 17-й Международный агропромышленный форум

25.11-27.11.2010
Сибирская агропромышленная неделя - 2010 (г. Омск) Выставка-форум

29.11-01.12.2010
«Питание и здоровье» (Москва) XII Всероссийский Конгресс диетологов и нутрициологов с международным участием

08.12-10.12.2010
Снабжение Севера - 2010 (Томск)
19-я Межрегиональная универсальная оптовая выставка-ярмарка

15.12-12.12.2010
Покупайте Российское - 2010 (Москва) 14-я Всероссийская межотраслевая выставка

17.12-19.12.2010
Кубань - 2010 (г. Сочи)
Оптово-розничная выставка-ярмарка всех видов продовольственных товаров и сырья для их производства

23.12-27.12.2010
Всероссийская ярмарка в Удмуртии - 2010 (г. Ижевск) Всероссийская ярмарка продукции предприятий регионов России

Здоровое питание

Минздрав утвердил нормы здорового питания

Данные меры направлены на улучшение демографической ситуации в России.

Минздравсоцразвития РФ утвердило рекомендации по рациональным нормам потребления пищевых продуктов (Приказ от 2 августа 2010 г. № 593 н.г.), отвечающим современным требованиям здорового питания, говорится в сообщении ведомства, опубликованном в «Российской газете». «Настоящие рекомендации разработаны в целях укрепления здоровья детского и взрослого населения, профилактики неинфекционных заболеваний, состояний, обусловленных недостатком микронутриентов (микроэлементов), и улучшения демографической ситуации в России», - говорится в документе.

Ежедневный рацион:

- **270 г** картофеля
- **360 г** овощей и бахчевых
- **260 г** фруктов и ягод
- **200 г** мяса и мясопродуктов, включая птицу (80 г), говядину (70 г), свинину (40 г) и пр.
- **900 г** молока и молочных продуктов (из них 300 г - обогащенные микронутриентами), включая творог (50 г), сыр (16 г) и пр.
- **0,7** штук яиц
- **55 г** рыбопродуктов
- **30 г** масло растительное

и т.д.

Рекомендуемые объемы потребления пищевых продуктов рассчитаны с учетом их использования, в том числе для производства пищевых продуктов, блюд и напитков.

Источник: remedium.ru

Новости науки

В вопросе солености блюд в школьных столовых НИИ питания не поддержал родителей

В российских СМИ обсуждался вопрос ограничения соли и сахара в пище. Так появилась информация о том, что родители одной из московских школ тайком снабжают детей солонками, чтобы те досаливали пищу в школьной столовой, которая с недавних пор стала пресной, благодаря распоряжению Роспотребнадзора, предписывающему школьным комбинатам снизить содержание соли в своей продукции примерно вдвое. НИИ питания РАМН приветствует снижение содержания соли в школьных блюдах, так как это поможет избежать в будущем многих болезней, в частности, гипертонии и инсультов, прокомментировал директор НИИ Виктор Тутельян.

www.gzt.ru

По его словам, снижение содержания соли - это крайне необходимая вещь, потому что лишнее потребление соли, а главное - формирование у детей такого вкуса, скажется на всей оставшейся жизни. Уменьшение потребления натрия один из важных моментов профилактики гипертонической болезни.

В Институте медико-биологических проблем (ИМБП) РАН, где сейчас как раз проводится эксперимент по снижению соли в пище, сказали, что примерно к декабрю специалисты ИМБП РАН будут наверняка знать, какое количество соли более полезно для нашего организма.

Источник: www.gzt.ru

«Наноеда» полезна, но опасна, считают эксперты из Швейцарии

В зарубежной прессе активно обсуждается вопрос о создании «наноеды», то есть продуктов и пищевых добавок, использование нанотехнологий в которых даст необычный положительный эффект.

www.mk.ru

Швейцарская компания TA-SWISS провела полномасштабное исследование рынка пищевых продуктов.

Ученые пришли к выводу, что использование нанотехнологий при производстве пищи может принести выгоду - как бизнесу, так и потребителям - но процесс производства «наноеды» должен серьезно контролироваться, в том числе и государством, чтобы такая пища не привела к негативным последствиям.

В результате исследования швейцарцы выяснили, что на рынке доступно лишь очень немного добавок с нанокомпонентами. Это двуокись кремния, каротиноиды, мицеллы, которые и ранее существовали на рынке и опасности которых не раз обсуждали токсикологи. Встречаются на рынке и добавки, содержащие тяжелые металлы.

Сегодня встречаются продукты, в упаковке которых применяются композитные пленки и бутылки из полиэтилен-терефталата, чья проницаемость против газов и запахов улучшена с помощью нанотехнологий. В ряде европейских стран, пишут эксперты, наноупаковка применяется для улучшенной защиты продуктов от бактерий и грибков. В тех материалах, которые присутствуют на швейцарском рынке, ученые не нашли угрозы для окружающей среды.

В целом, заключили ученые, при условии безопасности для природы и человека, применение нанотехнологий в производстве пищи имеет определенные преимущества и потенциал. Вместе с тем следует изучать и отслеживать процессы перемещения нанообъектов из упаковочных материалов в саму пищу. Соответственно,

необходимо особенно тщательно организовывать процесс производства таких продуктов. Кроме того, необходимо внести в законодательство поправки, касающиеся контроля над включением нанокомпонентов в добавки и упаковку. Необходимо обязать производителей следовать законодательству и производить научный анализ всех планируемых нововведений.

Источник: www.nanodigest.ru

Новый проект ЕС: стимулирование питания и спорта

Новый проект ЕС призывает заново начать развивать программы исследований здорового питания и физической активности, для создания новых товаров.

На проект EFSA выделила €3 млн. Его целью является 36-месячное исследование современных диет и рационов и связанных с ними хронических болезней, таких как сахарный диабет, ожирение, сердечно-сосудистые заболевания и различные виды рака.

Источник: www.agroru.com

«Еда, произведенная промышленным способом, убивает», - утверждают ученые

В половине случаев заболевания россиян напрямую связаны с недополучением ими поступающих с пищей полезных веществ - фитонутриентов.

Правильное питание - один из важнейших факторов, влияющих на здоровье человека. Согласно данным, приведенным директором НИИ Питания РАМН, членом совета Лиги здоровья нации, академиком РАМН Виктором Тутельяном, во время видеоконференции в Информационно-консалтинговом центре Лиги здоровья нации, в общей структуре заболеваемости населения России 30-50% составляют алиментарно-зависимые заболевания, т.е. заболевания, напрямую связанные с недополучением поступающих с пищей полезных веществ - фитонутриентов.

Известный международный эксперт по вопросам здорового питания, медицинский директор Института оптимального здоровья Nutrilite (Калифорния, США), доктор Дюк Джонсон привел шокирующую статистику. По его словам, проблема хронических заболеваний возникла в США в 1910 году как следствие начала эпохи индустриализации. Именно с этого момента начался рост количества смертей от сердечно-сосудистых заболеваний, рака. Дюк Джонсон утверждает, что это напрямую связано с началом промышленного производства продуктов питания.

В Японии до второй мировой войны основной причиной смерти был туберкулёз, а с началом массового производства еды с использованием химикатов стал рак. Рост онкологических заболеваний в Японии продолжается и по сей день.

В Китае, где массовое производство продуктов питания началось только в 1990-х годах, специалисты ожидают рост заболеваний сердца и диабета через 20 лет.

В целом на основании статистики, собранной в 30 различных странах мира, ученые с уверенностью утверждают, что любая страна, которая ведёт индустриальный образ жизни и производит еду промышленным образом, обязательно сталкивается с ростом развития хронических заболеваний.

В России, как и во всем мире, прогрессируют хронические заболевания. И на протяжении последних 50 лет основная причина этого - неправильный образ жизни и неправильное питание.

На проблеме недостатка микронутриентов, фруктов и овощей в рационе заострил внимание и доктор Дюк Джонсон. Фрукты и овощи полны фитонутриентов, и сегодня есть колоссальное количество исследований, подтверждающих, что они способны снизить риск развития сердечно-сосудистых заболеваний, рака и диабета. По его словам, «порядка 80% россиян в зависимости от возрастной группы съедают менее необходимых 5-7 порций в день, и этот факт может очень негативно повлиять на здоровье россиян. Необходимо есть их как можно больше, причем это должны быть фрукты и овощи всех цветов, потому что цвет растения зависит от содержания в нем минералов и фитонутриентов, которыми данный фрукт или овощ богат, а нам нужны все фитонутриенты и соответственно, все цвета».

По данным ВОЗ, дефицит микронутриентов является одной из главных причин смертности и заболеваний в мире. Эта проблема касается не только беднейших наций мира. Это очень серьезная проблема и для богатых стран.

В 2010 году по подсчетам ВОЗ, треть населения планеты испытывает недостаток витаминов, минералов и фитонутриентов. Благодаря благам цивилизации потребность в калориях за последние 30-40 лет уменьшилась на 1200 -1500 ккал. Потребность в микроэлементах, витаминах увеличилась на 10%. Во всех развитых странах заложена 20% недостаточность в микронуклиентах.

Международный опыт показывает, что 1 доллар, вложенный в формирование здорового образа жизни населения, экономит государству порядка 8 долларов. Такие данные привел в своем докладе доктор Дюк Джонсон. К сожалению, как отметил специалист, большинство стран мира реагируют на глобальные проблемы здоровья нации в «постфактном» режиме. Задача специалистов в этой области - принять все меры, чтобы научить правительства быть «проактивными», чтобы снизить риск развития заболеваний.

Источник: www.chance.ru.

тема номера

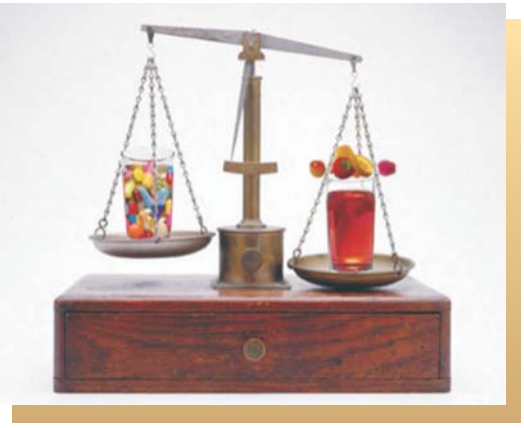
Продолжение. Начало на стр. 1

Эти факторы являются причинными или способствуют возникновению профессиональных или профессионально-обусловленных сердечно-сосудистых, церебро-васкулярных, бронхо-легочных, онкологических и других заболеваний, которые могут вызвать раннюю, иногда необратимую потерю трудоспособности, снизить качество и уменьшить продолжительность жизни людей, увеличить количество брака в работе. Важно также, что лекарственные препараты, применяемые для лечения некоторых заболеваний, могут отрицательно повлиять на профессионально значимые качества.

Обогащенные продукты питания как возможность улучшения здоровья работников

Одно из главных мест в поддержании здоровья и снижении заболеваемости занимает рациональное питание, обеспечивающее организм всеми незаменимыми микронутриентами. Недостаток этих жизненно необходимых веществ приводит к нарушению работы соответствующих систем организма, ослаблению защитных сил, повышению восприимчивости к негативному воздействию внешних, в том числе профессиональных, факторов.

К обеспечению организма адекватным уровнем микронутриентов можно подходить по-разному. На некоторых предприятиях профилактические мероприятия заключаются в выдаче сотрудникам витаминно-минеральных комплексов. Не приуменьшая достоинств самих препаратов, нужно заметить, что эта мера не всегда оправдывает себя. Цена данных комплексов довольно высока, а результат может быть нулевым, т.к. контролировать прием препаратов не всегда возможно. Витамины закупаются на всех сотрудников, но не все их принимают как по причине индивидуальной непереносимости или принципиального нежелания регулярно принимать «таблетки», так и по причине банальной забывчивости.



Еще одной возможностью положительно повлиять на здоровье сотрудников является профессиональное питание, т.е. питание, направленное на нивелирование негативных профессиональных факторов. Но если рацион питания сотрудников вредных производств разработан и утвержден на государственном уровне, то работники других отраслей, в том числе многочисленные сотрудники офисов, остались в стороне. В то же время работающий человек проводит на работе большую часть своего времени и именно в течение трудового дня в производственных буфетах и столовых он получает основной объем своего суточного рациона. Поэтому очень важно, чтобы производственные завтраки и обеды были сбалансированы не только по жирам, белкам и углеводам, но и содержали необходимый уровень незаменимых витаминов, минералов и других микронутриентов.

Сегодня обогащенные продукты все чаще появляются в буфетах и столовых тех предприятий, руководство которых заботится о здоровье своих сотрудников. Обогащение питания может производиться различными путями. Некоторые комбинаты общественного питания, освоив несложную технологию обогащения третьих блюд, самостоятельно изготавливают обогащенные напитки. Но большинство предприятий выбирают самый простой способ - замену необогащенных продуктов на аналогичные обогащенные. В рационе сотрудников появляются обогащенные хлеб и хлебобулочные изделия, молоко и кисломолочные продукты, кондитерские и колбасные изделия, майонезы и соусы, используется для заправки салатов или приготовления горячих блюд обогащенное растительное масло. Такая профилактика заболеваний, обусловленных недостатком микронутриентов в рационе питания сотрудников, является ненавязчивой, незатратной и наиболее эффективной. Обогащенные продукты по потребительским качествам ничем не отличаются от необогащенных, т.к. используемые добавки не изменяют органолептические свойства. Они практически не увеличивают стоимость продукта. Организовать поставку обогащенной продукции на предприятие не составляет труда, т.к. сегодня практически в каждом регионе присутствуют заводы, производящие такую продукцию.

Постановление главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29 августа 2006 г.
ОБ УСИЛЕНИИ НАДЗОРА ЗА ПРОИЗВОДСТВОМ И ОБОРОТОМ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

«В рамках реализации Концепции государственной политики в области здорового питания ... в последние годы проведены масштабные эпидемиологические исследования структуры питания населения, подтверждающие широкое распространение дефицита витаминов, макро- и микроэлементов, в первую очередь йода, железа, фтора, селена».

Чем же обогащать?

Сегодня является доказанным, что получить достаточное количество незаменимых микронутриентов из продуктов питания невозможно. Но получать их нужно именно с пищей, т.к. организм их не вырабатывает. Выбирая для себя витаминно-минеральные комплексы, мы ориентируемся в большей степени на цену и известность торговой марки. Это

МНЕНИЕ СПЕЦИАЛИСТА

НИИ питания РАМН

Тутельян В.А., проф., академик РАМН, директор НИИ Питания РАМН

Два закона здорового питания

Первый закон - соответствие энергетической ценности рациона энергетическим тратам.

Второй закон - необходимо получить с пищей все необходимые компоненты (около 200 соединений). Причем больше половины из них - незаменимые. Если мы их не получим извне, то выработаться у нас они не могут. Их недополучение приводит к болезни, а длительное к смерти. Можно быть бедным, но здоровым, можно быть богатым, но больным.

индивидуальная профилактика и наше личное решение. При выборе обогащающих добавок для массовой профилактики заболеваемости сотрудников предприятий посредством производственного питания данный вариант не подходит.

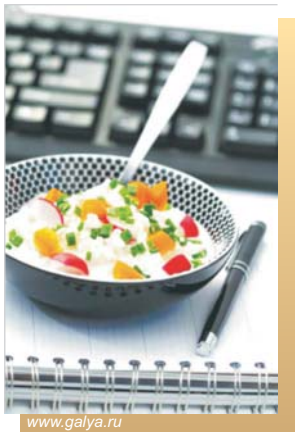
Для обогащения продуктов необходимо выбирать те микронутриенты, дефицит которых наблюдается повсеместно, а также те, которые могут нивелировать негативное влияние профессиональных факторов.

Вещества, дефицит которых выявлен у большей части населения РФ
микроэлементы: йод, фтор, селен, цинк, железо
витамины С, В1, В2, В6, фолиевая кислота, бета-каротин
минеральные вещества: кальций, натрий, калий
пищевые волокна и полиненасыщенные жирные кислоты

Не углубляясь в физиологию и не говоря о серьезных нарушениях работы организма при постоянном дефиците этих микронутриентов, остановимся на проявлениях дефицита некоторых из них в отношении профессиональных качеств (см. таблицу).

Минкаил Гаппаров, заместитель директора НИИ Питания РАМН

Наши исследования показывают, что офисные работники недополучают с пищей до 30% суточной нормы витаминов. Горожане стали меньше есть. Еще во времена наших дедов человек получал в день в среднем 3,5 тыс. килокалорий, а сейчас лишь 2,4 тыс. Так что офисным работникам нужно не только сбалансированное питание, но и витаминные добавки.


www.galya.ru

Восполнение в рационе питания дефицита/недостатка указанных в таблице микронутриентов за счет обогащения ими продуктов питания позволяет избавиться и от вышеуказанных проявлений, снизить заболеваемость и повысить работоспособность сотрудников предприятий.

При выборе средств профилактики заболеваемости сотрудников следует особо обратить внимание на тот факт, что на первом месте по смертности среди трудоспособного населения стоят сердечно-сосудистые заболевания (инфаркты, инсульты). В настоящее время доказано, что к достоверному снижению риска развития сердечнососудистых заболеваний приводит регулярное потребление флавоноидов (суточная норма: 250 мг).

Известно, что большое количество флавоноидов содержится в некоторых свежих фруктах (преимущественно в цитрусовых) и ягодах, чайных листьях, темном шоколаде. Однако это количество большое лишь относительно других продуктов. Кроме того, большая проблема «фруктово-овощных» флавоноидов в том, что они не выдерживают термической обработки и длительного хранения.

Цифры и факты

Ежедневную норму флавоноидов содержат:
3-4 свежих апельсина с кожурой
10-20 свежих яблок
500 г темного шоколада
2 кг молочного шоколада
400-800 г сырого свежего репчатого лука

Организм не умеет вырабатывать флавоноиды, он может получить их только с пищей. Недостаток флавоноидов в организме может проявляться общей слабостью, быстрой утомляемостью, болями в плечах и ногах, хрупкостью и ломкостью капилляров, и в дальнейшем возникновением сердечно-сосудистых заболеваний (инфаркты, инсульты, варикозное расширение вен).

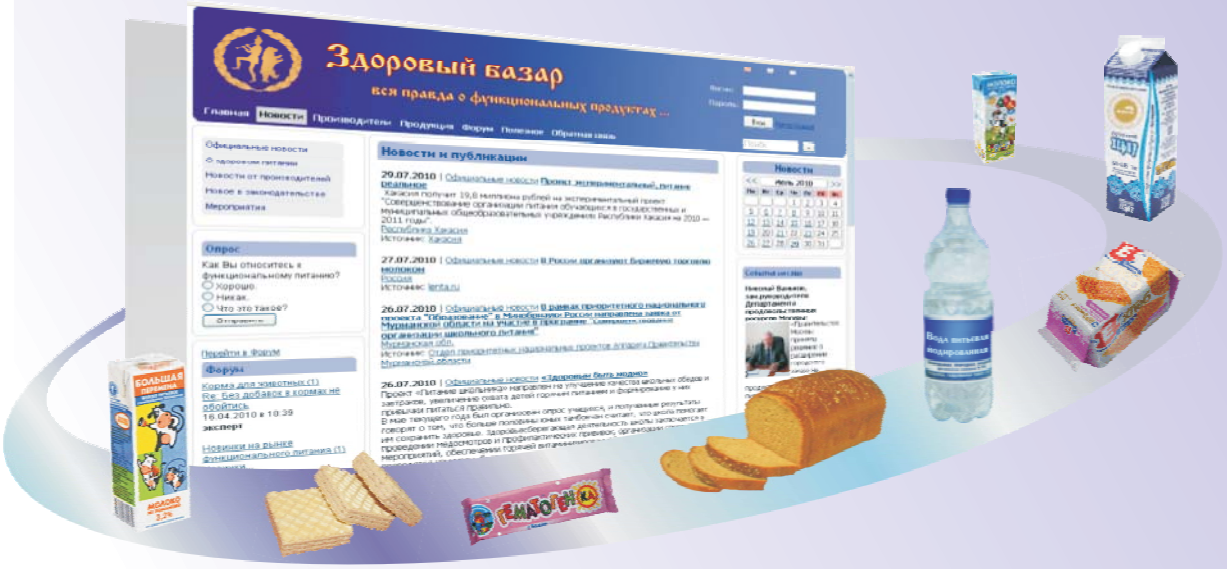
Потребление флавоноидов, являющихся мощными антиоксидантами, важно не только для сотрудников промышленных предприятий, но и для сотрудников офисов, чья деятельность связана с постоянной работой за компьютером. В последнее время в производственных столовых стали появляться продукты, обогащенные флавоноидами: напитки, хлебобулочные изделия и другие. Это важное решение принято руководством некоторых предприятий для поддержания здоровья своих сотрудников, профилактики сердечнососудистых, бронхолегочных заболеваний и для поддержания хорошего зрения.

www.radiosarafan.narod.ru

Продукты питания, предлагаемые сотрудникам в производственных буфетах и столовых, могут быть обогащены разнообразными микронутриентами в соответствии с учетом специфики предприятия (офис или промышленное производство), «вредности» работ на данном предприятии, а также с учетом экологической обстановки в регионе. Это позволяет не только снизить заболеваемость и повысить работоспособность сотрудников, но и принести экономическую выгоду работодателю.

Резюмируя вышесказанное, можно с уверенностью утверждать, что обогащенное профессиональное питание - еще один шаг к здоровью населения нашей страны. А для производителей обогащенной продукции - это дополнительный рынок сбыта.

Проявления недостатка микроэлемента в питании	
йод	Ухудшение памяти и внимания, раздражительность, снижение работоспособности, повышенная заболеваемость
селен	Накопление в организме токсичных веществ, боли в суставах, повышенный риск ухудшения зрения, снижение собственной защиты организма, повышенный риск возникновения инфаркта, онкологических заболеваний
железо	Повышенная утомляемость, головокружение, повышенная восприимчивость к простудным и инфекционным заболеваниям
кальций	Судороги, мышечные боли, пародонтоз, остеопороз, плохая свертываемость крови, риск атеросклероза
калий	Болезни почек, тонкого кишечника, эндокринной системы, переутомление
магний	«Синдром хронической усталости», сахарный диабет, различные кожные заболевания, нарушения в эмоциональной сфере



www.zdorovbazar.ru

☑ Полезная информация для производителей обогащенной продукции

новости техрегулирования

Информация ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ о введении в действие ГОСТов, изменений к ним или их аннулировании с 01.09.2010 года:

ГОСТ Р 53862-2010 «Комбикорма, белково-витаминно-минеральные концентраты. Метод определения оксикислот» **[Об утверждении стандарата от 07.09.2010]**

ГОСТ Р 53861-2010 «Продукты диетического (лечебного и профилактического) питания. Смеси белковые композитные сухие. Общие технические условия» **[Об утверждении стандарта от 07.09.2010]**

ГОСТ «Продукты из свинины копчено-вареные. Технические условия» **[Уведомление о разработке проекта национального стандарта от 07.09.2010]**

ГОСТ «Продукты для детского питания. Консервы мясные. Пюре для прикорма детей раннего возраста Технические условия» **[Уведомление о разработке проекта национального стандарта от 07.09.2010]**

ГОСТ «Молоко сгущенное-сырье. Технические условия» **[Уведомление о завершении публичного обсуждения проекта национального стандарта от 02.09.2010]**

ГОСТ «Консервы молочные составные сгущенные с сахаром. Технические условия» **[Уведомление о завершении публичного обсуждения проекта национального стандарта от 02.09.2010]**

ГОСТ «Консервы молочные. Молоко сухое для производства продуктов детского питания. Технические условия» **[Уведомление о завершении публичного обсуждения проекта национального стандарта от 02.09.2010]**

ГОСТ «Молоко питьевое пастеризованное обогащенное. Технические условия» **[Уведомление о завершении публичного обсуждения проекта национального стандарта от 02.09.2010]**

ГОСТ «Консервы из мяса и субпродуктов птицы. Метод определения дисперсности» **[Уведомление о завершении публичного обсуждения проекта национального стандарта от 06.09.2010]**

ГОСТ «Продукты переработки фруктов и овощей. Качественный метод определения крахмала в томатопродуктах» **[Уведомление о завершении публичного обсуждения проекта национального стандарта от 28.09.2010]**

крупным планом

«КОРПУСГРУПП» МЕНЯЕТ СЛОЖИВШЕЕСЯ ПРЕДСТАВЛЕНИЕ О КОРПОРАТИВНОМ ПИТАНИИ

www.corpusgroup.ru

Современная экономика требует применения эффективных технологий управления, которые позволяют сокращать расходы, экономить время, повышать конкурентоспособность и увеличивать доход предприятия. Одной из таких бизнес-технологий является передача стороннему подрядчику определенных функций (аутсорсинг/outsourcing), не являющихся частью основной деятельности предприятия, но необходимых для организации бизнеса.

Определимся с понятием

Еще недавно понятие «кейтеринг» было известно в нашей стране лишь профессионалам ресторанного бизнеса. А сегодня это слово знакомо практически всем как выездное ресторанное обслуживание, которое включает в себя умение вкусно приготовить, красиво оформить и эффектно подать блюда в любом месте и в любое время.

Основными потребителями кейтеринговых услуг в России являются корпоративные клиенты, доля корпоративных заказов составляет порядка 70%. Если на этапе зарождения кейтерингового рынка в России локомотивом его развития были иностранные компании, то сегодня до 80% корпоративных заказов на рынке кейтеринга приходится на российские компании. На российском рынке кейтеринга выделяются три приоритетных сегмента: выездное обслуживание, корпоративное питание и бортовое питание.

Информация

Основные игроки рынка кейтеринга

Sodexho

КорпусГрупп («Фигаро», «Parad Catering» и «ЛаньЧ»)

Potel&Chabot

Fusion Management («Бризоль», «ШексПир»,«RU catering» и «Fork»)

Мега фудс

Мастер Фуд

Улей Кейтеринг

Новиков Кейтеринг

Российский рынок кейтеринга сегодня преимущественно сконцентрирован в двух столицах - Москве и Санкт-Петербурге. На рынок Москвы приходится около 62% от общего объема рынка кейтеринга в России, на Санкт-Петербург - 22%. Остальные регионы в совокупности составляют лишь 16% от объема отечественного рынка.

В настоящее время в России действует более 500 кейтеринговых компаний. Ведущими игроками, аккумулирующими на себя основную часть рынка, являются 30 компаний (см. сноску). Каждый год на рынке появляется около 15 новых игроков. Наряду с ежегодным приходом на рынок кейтеринга новых, число игроков, прекращающих свою деятельность, еще более высоко - порядка 20 компаний ежегодно.

www.yandex.ru

Что же касается темпов роста, то, по одним данным, российский рынок кейтеринга ежегодно увеличивается на 15-20%, по другим - на 30%. В общем, все эксперты сходятся во мнении, что кейтеринговый рынок растет очень высокими темпами.

Об одной из таких компаний...

Предложив в начале 90-х гг. услугу индустриального питания, «КорпусГрупп» стала одной из первых в России компаний, выросших до комплексного решения в сфере управления непрофильными активами крупных промышленных предприятий. На сегодняшний день эта компания занимается на аутсорсинге корпоративным индустриальным питанием, эксплуатацией объектов недвижимости и клинингом.

Сегодня в 35 регионах России и ближнего зарубежья работают подразделения компании, обслуживающие более 350 компаний, промышленных предприятий и удаленных объектов.

Организация питания сотрудников на сегодняшний день становится важным атрибутом современной системы управления персоналом компании. «КорпусГрупп» меняет сложившееся представление о корпоративном питании и выводит эту отрасль на качественно новый уровень. Основа этой концепции - технологичность и рациональность, направленные на выпуск продукции стандартного качества при минимальных издержках.

Как считают в «КорпусГрупп», сотрудники не просто обедают, но и отдыхают в кругу коллег и получают заряд энергии на остаток рабочего дня. Ежемесячно услугами «КорпусГрупп» пользуются более 2 миллионов сотрудников других компаний. Для них разработана годовая ассортиментная программа «Единое меню», состоящая из двухнедельных блоков, что позволяет сделать меню одновременно разнообразным и технологически безопасным. Меню для работников вредных производств разрабатывается совместно с Институтом питания РАМН. Дополнительное разнообразие вносят специальные акции: дни национальных кухонь, поздравления с праздниками, анимационные программы и викторины.

Система обеспечения качества в компании «КорпусГрупп» при организации общественного питания включает в себя строгий отбор поставщиков, лабораторный контроль качества закупаемых продуктов и готовых блюд, надзор за соблюдением санитарных норм и требований на всех этапах производства и реализации продукции. Развивая партнерские отношения с клиентами, «КорпусГрупп» совершенствует стандартные процедуры и услуги, специально подстраивая каждую из них под потребности конкретного Клиента. Кроме того, в компании стремится использовать и развивать свой многолетний успешный опыт и технологии для формирования цивилизованного рынка корпоративного питания и создавать ориентиры для компаний, работающих в этой области.

Союз производителей пищевых ингредиентов: О безопасности пищевых продуктов

Круглый стол на тему «Технический регламент «О безопасности пищевых продуктов»состоялся в конференц-зале РСПП* в рамках проекта ЕС «Сближение систем технического регулирования, стандартизации и сертификации ЕС и РФ», на котором был освещен сам проект Единого технического регламента и тенденции его разработки. Среди докладчиков мероприятия, были А. Бехт - немецкий эксперт в области продуктов питания, дипломированный химик-пищевик, руководитель экспертной группы проекта Н. Бештольд, правовой эксперт проекта Х. Зуйдервейк, которые поделились информацией о директиве Европейского союза «О безопасности пищевых продуктов»**, первый заместитель руководителя комитета РСПП по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия Андрей Лоцманов. Также, с докладом о состоянии разработки технического регламента выступил Петров Д.Ю., председатель правления Национального института технического регулирования (НП «НИТР»).

www.mirfinance.biz

Рассмотрен проект единых требований к безопасности продукции, которые разработаны Институтом питания РАМН во исполнение решений Таможенного Союза «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)». Дирекцией Союза производителей пищевых ингредиентов(СППИ) были обобщены замечания, предложения участников по проекту и представлены на рассмотрение в Институт питания РАМН и Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Минздравсоцразвития РФ. По результатам будет организован «круглый стол» специалистов НИИ питания РАМН и СППИ.

Вопросы, касающиеся технического регулирования в области пищевых микроингредиентов, будут рассмотрены в рамках XI Международного форума «Пищевые ингредиенты XXI века» 13-й Московской международной выставки «Пищевые ингредиенты, добавки и пряности-2010».

Продолжается совместная работа ВИИПАКК и СППИ в рамках Технического комитета по «Стандартизации пищевых добавок и ароматизаторов» (ТК-154) по проектам ГОСТ Р и Изменений к действующим стандартам:

- Проект ГОСТ Р, первая редакция «Добавки пищевые. Кальция ацетат Е 263. Технические условия»
- Проект ГОСТ Р, первая редакция «Добавки пищевые. Магния фосфаты Е 343. Общие технические условия»
- Проект ГОСТ Р, первая редакция «Добавки пищевые. Усилители вкуса и аромата пищевых продуктов. Термины и определения»
- Проект ГОСТ Р, первая редакция «Консервы фруктовые. Метод определения наличия хинолиновых, триарилметановых и азокрасителей»
- Проект ГОСТ Р, первая редакция «Консервы фруктовые. Метод определения массовой доли пищевых синтетических красителей»
- Изменение №2 ГОСТ Р 52177-2009 «Ароматизаторы пищевые. Общие технические условия»
- Изменение № 1 ГОСТ Р 52464-2005 «Добавки вкусоароматические и пищевые ароматизаторы. Термины и определения»
- Изменение № 1 ГОСТ Р 52481-2005 «Красители пищевые. Термины и определения»
- Изменение № 1 ГОСТ Р 52499-2005 «Добавки пищевые. Термины и определения».
- Продолжается работа СППИ в составе Технического комитета по «Функциональным и пищевым добавкам» (ТК-036)
- Подготовлены проекты национальных стандартов ГОСТ Р «Продукты пищевые функциональные. Метод определения каротиноидов» и «Продукты пищевые функциональные. Определение растворимых и нерастворимых пищевых волокон ферментативно-гравиметрическим методом», проект Изменения № 1 национального стандарта ГОСТ Р 52349-2005 «Продукты пищевые. Продукты пищевые функциональные. Термины и определения», проект национального стандарта ГОСТ Р «Продукты пищевые функциональные. Идентификация. Общие положения», проект национального стандарта ГОСТ Р «Продукты пищевые функциональные. Ингредиенты пищевые функциональные. Классификация и общие требования».

ИА «INFOLine» (www.ADVIS.ru)

** - Российский союз промышленников и предпринимателей*
*** - № 178/2002 от 28 января 2002 года и № 882/2004 от 29 апреля 2004 года*

Издатель: ООО «Здоровое питание»
Главный редактор: Чабань Юлия
Выпускающий редактор: Ибраимова Елена
Корреспонденты: Мироевская Алина, Соловьева Ирина
Корректор: Маланичева Елена
Дизайнер: Касатова Анастасия
Координаты редакции: 249031, Калужская обл., г. Обнинск, ул. Курчатова, 24а
Тел.:(48439) 6-27-55, 6-81-92, (495) 956-07-54
Факс: (48439) 6-81-92
E-mail: gazeta@medbiopharm.ru
Периодичность выхода газеты: 2 раза в квартал
Тираж 300 экз.
www.zdorovbazar.ru