



INDUSTRIA CARNII.RO

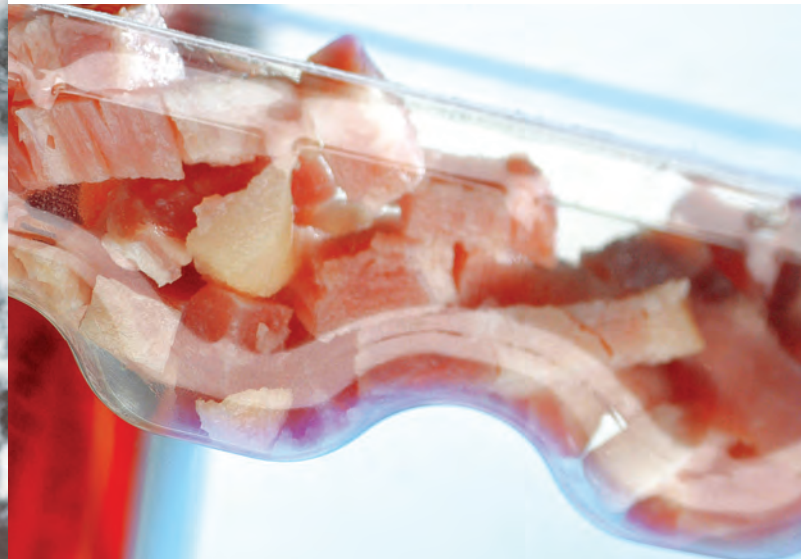


Vlad CIUBURCIU, director general VASCAR:

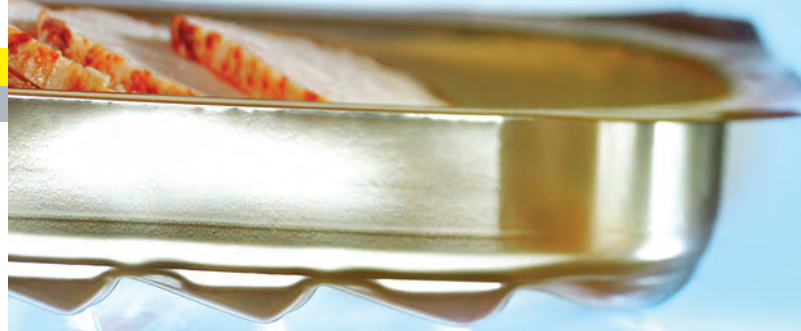
„În 2017 am atacat segmente noi, de nișă,
și am dezvoltat categorii noi de produse”



klöckner pentaplast



Filme rigide
de calitate superioară



THE BEST CLIPPING MACHINE!



FCA160



www.darimex-techno.ro



PENTAPAC
Packaging Solutions

▶ **Mașini de ambalat:**

- mașini cu termoformare
- traysealer
- flowpack
- mașini de ambalat în vid

▶ **Sisteme de etichetare**

- etichetatoare cu bandă
- etichetatoare online pe mașini de ambalat

▶ **Sisteme de încărcare automată**

▶ **Sisteme de dozare**

▶ **Materiale de ambalat**

- filme flexibile multistrat
- filme rigide termoformare
- filme traysealer
- filme flowpack
- filme imprimate
- caserole

▶ **Detectoare de metale**

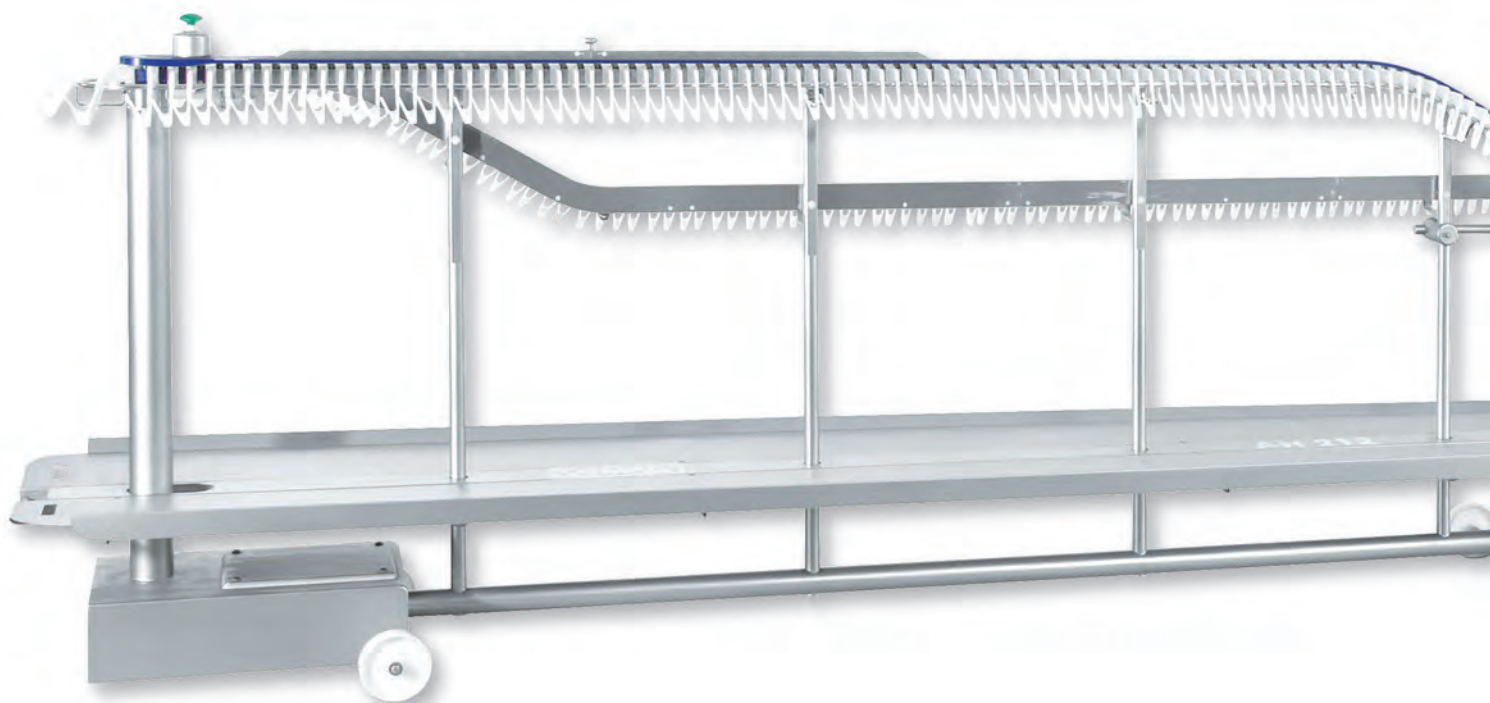


INDUSTRIA CARNII.RO



Filme rigide
de calitate superioară

Linia de porționare pe lungime



Linia de porționare

- ▶ HP 20
- ▶ LPG 209
- ▶ AH 212

Firma VEMAG prezintă linia de porționare pe lungime LPG 209 cu magazie de membrane.

Legătura dintre magazia de membrane complet automatizată și capul dublu de umplere dotat cu 2 țevi de răsucire permite un ritm rapid de așezare pe țevi a membranelor celulozice, colagenice sau poliamidice. Este vorba de membrane pentru cârnăciori fierți sau cruzi în calibru de 14-40+ mm, țevi care pot fi încărcate automat pentru tipul de membrane colagen-poliamid și celulozice.





Linia de porționare și separare cârnați

▶ VEMAG
FSL 210



FSL 210 este destinată porționării flexibile și precise, răsucirii și separării cârnaților în membrane preponderent naturale dar și artificiale. FSL 210 calculează automat lungimea porțiilor, pentru o porționare exactă. Viteza de lucru este de până la 800 de porții pe minut. Cârnații sunt porționați în lanțuri sau individual.



Investițiile în câștigarea încrederii consumatorului dezvoltă piața în 2018



IC 56

Anul 2017 se încheie într-un ton optimist pentru industria cărnii din România, multe companii anunțând deja planul de investiții pentru anul următor. Investițiile sunt direcționate, în general, către creșterea productivității, în modernizarea capacităților de producție și depozitare, în extinderea gamelor de produse și rafinarea rețetelor, pentru a putea oferi consumatorilor români produse de cea mai bună calitate.

În fond, este normală o astfel de abordare a pieței dacă luăm în calcul creșterea pretențiilor consumatorilor și modul în care aceștia au început să selecteze din raft anumite produse. Cel puțin la nivel declarativ, peste 55% dintre consumatorii români sunt atenți atunci când citesc etichetele despre conținutul produselor pe care le consumă, după cum arată cel mai recent studiu GfK despre factorii care contează în momentul deciziei la raft.

Cu alte cuvinte, adaptarea companiilor din industria cărnii la cerințele pieței este esențială în anul următor, cu atât mai mult cu cât din 17 state analizate, românii sunt printre cei mai selectivi consumatori în ceea ce privește alimentația. Potrivit studiului GfK, China se află în fruntea listei pentru opt dintre cei nouă factori de decizie analizați. Excepția se referă la produsele de proveniență locală, unde Italia preia conducerea.

„România se află pe a doua poziție pentru cinci dintre caracteristici: fără organisme modificate genetic, fără grăsimi (în acest caz, clasându-se la egalitate cu China), proveniența locală, conținut de pre- sau probiotice și fără gluten. La alte trei aspecte deținem locul al treilea în top: produse organice, îmbogățite cu vitamine sau minerale și fără sodiu sau sare”, se mai arată în raport.

Pe de altă parte, poate că au contribuit și campaniile din ultimul an privind eliminarea aditivilor și conservanților din produsele din carne, acțiuni care pe lângă atragerea atenției consumatorului, au sporit concurența între marii producători din industria cărnii și au determinat o reorganizare a portofoliului de produse, inclusiv în companiile medii și mici. Tendințele arată că piața se îndreaptă spre produse feliate, la gramaje mai mici, care încurajează consumul și costul pe unitate produs.

În concluzie, secretul succesului în 2018 este câștigarea încrederii consumatorilor pe piața internă, cu produse românești de cea mai bună calitate!

Alina Constantin
Redactor Șef INDUSTRIA CARNII.RO

Editura:
ADDOR MEDIA PRESS

Șoseaua Berceni nr. 96, Corp B,
Et. 2, Ap. 7, Sector 4, București
Tel./Fax: 021-450.50.63 / 64
E-mail: office@industriacarnii.ro
www.industriacarnii.ro

Director General: Eugen CAPRĂ
eugen@industriacarnii.ro

Director Executiv: Dorinel NICULAE
dorinel@industriacarnii.ro
Mobil: 0728.086.130

Redactor Șef: Alina CONSTANTIN
alina@industriacarnii.ro



Redacția:
Florentina CIOBANU
florentina@industriacarnii.ro

Gabriela PLES
gabriela.ples@industriacarnii.ro

Sales Manager: Loredana RUJA
loredana.ruja@industriacarnii.ro
Mobil: 0728.210.249

Sales:
Ana Maria MIHAI
anamaria.mihai@industriacarnii.ro
Flavius MARIN
flavius.marin@industriacarnii.ro

Layout & DTP: Mihaela HARALAMBIE
dtp@industriacarnii.ro

Nicio parte a revistei nu poate fi reprodusă sau transmisă în orice formă sau pe orice dispozitiv electronic sau mecanic, inclusiv fotografiere, înregistrare sau informație înmagazinată sau prin sistemul de redare, fără acordul scris al editurii. Cu toate că editura a considerat, la momentul trimiterii publicației la tipar, că informațiile din cuprins sunt corecte, aceasta nu-și asumă răspunderea și nici nu poate fi trasă la răspundere pentru orice inacuratețe sau pierdere suferită direct sau indirect de către cititor, ca rezultat al vreunei reclame, articol, fotografii sau oricărui alt material publicat în revista INDUSTRIA CARNII.RO.

Consilieri de specialitate
Ștefan VÎRTACI Petru ALEXE



<https://www.facebook.com/industriacarnii.ro>

INDUSTRIA CARNII.RO ANUAR
www.industriacarnii.ro

CARNEXPO



www.carnexpo.ro

ISSN 2066-7043



*La masă,
în familie*

Abator și Fabrică de Mezeluri

Bujoreni nr. 110, Județ Vâlcea
Telefon: 0250/748 881

office@diana.com.ro
www.diana.com.ro



Editorial

- > Investițiile în câștigarea încrederii consumatorului dezvoltă piața în 2018 2

Știri

- > Cris-Tim a preluat fabrica Diavist 6
- > Carnea de oaie, promovată la proba practică a unui curs culinar 7
- > Daniel Bitere este noul director de marketing AGRICOLA 8
- > Kaufland România a lansat prima marcă proprie, realizată exclusiv la nivel local10

Cover Story

- > **INTERVIU:** Vlad CIUBURCIU, director general VASCAR: „În 2017 am atacat segmente noi, de nișă, și am dezvoltat categorii noi de produse” 12

Eveniment

- > INDAGRA FOOD & CARNEXPO 2017 a evidențiat trendurile în industria alimentară 18
- > Investițiile din industria cărnii dezvoltă piața 38
- > Soluții optimizate pentru o piață în continuă schimbare 54

Procesare

- > Kosarom își întărește poziția pe piața din Germania 70

- > Scandia Food a înregistrat anul trecut un profit de 8 milioane lei 70
- > MeatMania a reunit specialiști în industria cărnii din toată Europa 72
- > MEAT ATTRACTION sprijină eforturile de internaționalizare ale IMM-urilor 73
- > **INTERVIU:** Paolo PATRUNO, secretar general adjunct CLITRAVI: „Aș încuraja investițiile pentru promovarea produsului românesc în străinătate” 74
- > DARIMEX TECHNO: Clipsurile necesare producerii preparatelor din carne..... 76
- > Linia Vemag de porționare și încărcare automată în mașina de ambalat carne tocată, mici și alte produse 78
- > CSB-System: Diminuați costurile prin optimizare – aflați cum 80
- > SALBAC încheie anul 2017 în creștere pe toate palierele 82
- > SUPREMA Grup: Soluții inovative CLEAN LABEL 84
- > WEBOMATIC Maschinenbau: 60 de ani de inovație și calitate 86
- > Un brand puternic pentru succesul dumneavoastră 88
- > Aditivii alimentari din industria cărnii 90
- > Managementul ambalajelor pentru produse de carne procesată în contextul politicii de produs 94
- > Piața internațională a cărnii de porc – evoluție, cotații și tendințe 96

Abatorizare

- > INS: Numărul bovinelor sacrificate a crescut cu 33% în octombrie față de luna precedentă 98
- > Legea pentru aprobarea programului de carne de porc, în linie dreaptă 98
- > Neptun Râmnic – singurul abator din România care realizează tranșarea la cald 100
- > Decizia de cumpărare 106
- > Instalațiile Baroncini în Serbia 113

Pește

- > 2017 a înregistrat cea mai bună producție de păstrăv 114
- > Negro 2000, desemnat Brandul Românesc al Anului 114

Zootehnie

- > Porcii Bazna și Mangalița ar putea asigura o parte din necesarul pieței 116
- > Provocările din sectorul de bovine pentru carne, dezbătute la Poiana Brașov 117
- > România poate asigura consumul de carne de porc, dar importă jumătate din volume 118
- > Fermierii mici riscă să fie acaparați de marile grupuri străine 126



ULMA

Global Packaging



Specialiști în domeniul ambalării
www.ulmapackaging.ro

ULMA Packaging Romania
București – Cluj Napoca
Tel/Fax: 021 315 48 48
Email: sales@ulmapackaging.ro

Mihai Vișan (MADR):

Majorarea prețurilor la alimente nu se va extinde



◆ Majorarea prețurilor la alimente care a avut loc în ultima perioadă reprezintă un factor conjunctural, dar nu sunt semne de accelerare, pentru că nu există motive de piață, a declarat secretarul de stat în Ministerul Agriculturii și Dezvoltării Rurale (MADR), Mihai Vișan.

„Ministerul Agriculturii a solicitat Consiliului Concurenței să investigheze prețurile la alimente, pentru că prețul cu care pleacă și pleacă unele produse din ferme este undeva cam la jumătate față de prețul de la raft. Nu cred că mărirea prețurilor la alimente se va extinde și nu se va accelera, pentru că nu sunt motive de piață. E vorba mai degrabă despre ceva conjunctural. În cazul ouălor,



de exemplu, am avut la bază influențele internaționale și vorbim de cazul din Olanda, cu fipronilul”, a explicat Vișan. La rândul lor, fermierii au solicitat intervenția autorităților, în contextul în care aceștia spun că își vând producția la prețuri mai mici decât în urmă cu câteva săptămâni, însă, pe de altă parte, produsele ajung la consumator cu prețuri mult mai mari. Ulterior, președintele Consiliului Concurenței, Bogdan Chirțoiu, a afirmat că autoritatea a demarat o analiză, la sesizarea Ministerului Agriculturii, pentru a determina cauzele scumpirii accelerate a alimentelor în luna noiembrie, unul dintre posibilele motive fiind creșterea deficitului bugetar, care duce la majorarea importurilor și pune presiune pe inflație. Chirțoiu a arătat că unele creșteri de prețuri par să aibă caracter regional, cum este cazul ouălor și al untului, însă acest lucru nu ar justifica pe deplin scumpirile din România. industriacarnii.ro

Website

Site-ul www.industriacarnii.ro este o platformă de marketing și comunicare, vizibilă în fiecare zi, acolo unde sunt prezenți și clienții dumneavoastră. Rămâneți conectați cu mediul online exact în momentul în care partenerii de business și viitorii clienți își caută informațiile necesare.

Tranzacție uriașă în industria cărnii:

Un fond de investiții preia Premium Porc

◆ Fondul danez de investiții Polaris Capital Management va prelua, până la sfârșitul anului, grupul Premium Porc, care are afaceri de peste 50 de milioane de euro în România, scrie presa centrală, care citează surse din piață. Tranzacția se ridică la aproximativ 150 de milioane de euro, jumătate din sumă fiind reprezentată de datoriile companiei. Vânzătorul afacerii Premium Porc este grupul danez DCH International. Polaris Capital Management administrează active de 8 miliarde de dolari. Potrivit surselor citate, în spatele grupului DCH International se află acționari danezi persoane fizice sau companii.

Din grupul Premium Porc fac parte în total 11 companii cu activități în producția de porcine, de furaje și cereale, precum și transportul mărfurilor și gestiune de proiect pentru proiectele de investiții, se arată pe site-ul companiei. Premium Porc produce anual aproximativ 400.000 de porci în fermele sale.



Cris-Tim a preluat fabrica Diavist

◆ Unul dintre cei mai mari producători de mezeluri, Cris-Tim, anunță că a finalizat achiziția unității de procesare a cărnii Diavist, din comuna Măgureni, județul Prahova.

„Această achiziție a fost ca o oportunitate pentru a ne dezvolta capacitățile de producție. Anticipăm că anul viitor vom ajunge la capacitatea maximă la fabricile noastre din Filipeștii de Pădure. Până acum, ofeream pieței produse premium și super-premium, dar dorim să ne adresăm tuturor

consumatorilor români, să fim prezenți și cu produse din categoriile medium, medium-low și low. Am fi putut avea o problemă din perspectiva producției”, a declarat președintele și fondatorul grupului Cris-Tim, Radu Timiș. Fabrica Diavist are o capacitate de producție de 20 de tone pe zi, dar președintele Cris-Tim estimează că, până la sfârșitul anului, va depăși 30 de tone pe zi. Diavist a intrat în insolvență în anul 2012, pe fondul crizei economice.



Carnea de oaie, promovată la proba practică a unui curs culinar

◆ **Petre Daea, ministrul Agriculturii și Dezvoltării Rurale**, a vizitat HoReCa School, unde s-a întâlnit cu participanții la cursul de bucătar șef.

Ministrul, alături de proprietarul și administratorul școlii, **Cristina Van der Shaaf**, și trainerii cursului de bucătar șef - chef **Nico Lontraș**, chef **Georgy Valery**, chef **Ciprian Nicolesco** și chef **Johnny Șușală** – le-au vorbit proaspeților absolvenți despre importanța folosirii în bucătărie a ingredientelor locale și despre educarea publicului față de tot ce înseamnă conceptul „eat local” și sezonabilitate.

În cadrul examenului final, cursanții au primit ca temă pentru proba practică carnea de oaie și diferite bucătării internaționale în care să înglobeze acest ingredient.

Acțiunea face parte din Campania „Alege Oaia!” demarată anul acesta de către Ministerul Agriculturii și Dezvoltării Rurale, prin care se urmărește informarea consumatorului asupra modului de preparare a cărnii de oaie și a produselor din carne de oaie, dar și de dezvoltare a unei culturi culinare în ceea ce privește consumul de carne de oaie.



„Aceste preparate au fost realizate cu multă sudoare și cu mult suflet de către acești bucătari valoroși. Cu siguranță, vom găsi preparatele în restaurantele în care vor profesa pe viitor cei școliți aici. Acești bucătari au îndemânare și o privire caldă, și lucrează la un nivel înalt, respectând dorința consumatorului de a mânca sănătos și cât mai bine din punct de vedere nutrițional”, a declarat Petre Daea.

HoReCa School, una dintre cele mai prestigioase unități de învățământ particular din România, dispune de laboratoare proprii utilate astfel încât participanții la cursuri pot exercita „hands on” temele din modulele de inițiere, precum și cele de la cursurile intensive tematice împreună cu instructorii sau mentorii lor.

Radu Timiș, reales președinte al Asociației Române a Cărnii

◆ **Fondatorul și președintele Cris-Tim**, Radu Timiș a fost reales în funcția de președinte al Asociației Române a Cărnii de către Adunarea Generală a Membrilor. În urma reuniunii membrilor ARC, a fost constituit noul Consiliu director al Asociației. Astfel, în fruntea ARC se află Radu Timiș, din partea Cris-Tim. Cei doi vicepreședinți

sunt **Eugenia Cărăgu** – Ion Moș și **Grigore Horoi** – Salbac.

Membrii Consiliului director al ARC sunt: **Irina Crăciunescu** – Diana, **Neculai Apostol** – Kosarom, **Vasile Lucuț** – Unicarm, **Ovidiu Dușleag** – Caroli Foods Group, **Florența Dobrin** – H&E Reinert, **Voicu Vuscan** – Elit, **Bogdan Mihail** – Smithfield România.

Dana Tănase, ARC:

Consumatorul preferă tot mai mult produsele fresh

◆ **Preferințele consumatorilor români** au început să se schimbe ușor-ușor. Dana Tănase, directorul executiv al Asociației Române a Cărnii (ARC), a observat tendința de a consuma tot mai mult produse proaspete.

„Consumatorul român preferă din ce în ce mai mult produsele fresh. Se constată o creștere susținută a consumului de carne refrigerată de pasăre. Astfel, consumul de carne neprocesată a crescut în primul trimestru al anului 2017 cu 5,27% față de trimestrul I al anului 2016, în special

ca urmare a consumului de carne de pasăre refrigerată. În ceea ce privește produsele în carne, consumatorul român, pe lângă produsele fierte, fierte și afumate, preferă din ce în ce mai mult pe cele din gama premium, crud-uscate”, spune Dana Tănase.



Supremia Grup is a member of



NEW!
Taste & Visual
Solutions



MULTIVAC preia divizia de feliatoare ale VC999



◆ **Specialistul în producția de utilaje și echipamente de ambalat pentru industria cărnii MULTIVAC anunță preluarea diviziei de feliatoare ale companiei VC999, începând cu 1 decembrie 2017.**

În urma acestui pas strategic, MULTIVAC va putea oferi dintr-o singură sursă linii complete de ambalare pentru produse feliate, precum carne și brânzeturi. Divizia Slicer a VC999 este o unitate de afaceri relativ tânără, înființată în urmă cu cinci ani ca parte a companiei VC999.

După finalizarea preluării, MULTIVAC va continua să folosească fabrica de producție actuală a VC999, de la Buchenau

(Dautphetal) ca centru de dezvoltare și locație de producție pentru prototipuri. Producția în masă a mașinilor de feliere va avea loc la sediul firmei MULTIVAC din Wolfertschwenden. Se planifică în prezent o investiție extinsă pentru construirea unei unități de producție moderne care va include o instalație de ultimă oră pentru tehnologia aplicațiilor.

Pentru a completa gama de feliatoare, MULTIVAC a încheiat recent alianțe strategice cu parteneri industriali, precum BIZERBA. Pentru a răspunde cerințelor din sector, MULTIVAC va comercializa în anumite regiuni slicere FORMAX din portofoliul PROVISUR.

industriacarnii.ro

AFISS: Fermierii înregistrează pierderi uriașe din cauza prețului cărnii de porc

◆ **În urma evoluției prețurilor din ultima perioadă la porcul viu, AFISS atrage atenția autorităților și opiniei publice că, în timp ce prețul kilogramului de carcasă de porc la raft a depășit 10 lei, la poarta fermei prețul porcului în viu a scăzut continuu începând cu luna septembrie, ajungând la sfârșitul lunii noiembrie sub 5 lei/kg pentru porc viu.**

Astfel, fermierii mici și mijlocii înregistrează pierderi uriașe întrucât costul de producție este între 5,9 și 6,2

lei/kg, respectiv o pierdere de 20%. „În aceste condiții, facem un apel la autoritățile implicate să acționeze pentru verificarea anomaliilor apărute pe piața cărnii de porc în vederea identificării eventualelor situații de concurență neloială sau înțelegeri anticoncurențiale, întrucât în lipsa rezolvării acestor probleme există riscul ca în lunile următoare să asistăm la un număr mare de falimente în rândul fermierilor mici și mijlocii”, a declarat Larisa Ene, președintele AFISS. industriacarnii.ro

Tönnies se extinde. Grupul are o conducere nouă, formată din experți

◆ **Tönnies a anunțat că a consolidat conducerea grupului, luând în echipă specialiști de prestigiu, dar și că își va extinde activitatea odată cu preluarea Mühlen Group, de la 1 ianuarie 2018.**

Conducerea holdingului și consiliul consultativ au fost îmbogățite cu ajutorul câtorva posturi nou create și ocupate de specialiști cu experiență vastă în multinaționale. Astfel, din noua conducere face parte Andres Ruff, care are o experiență bogată de management atât la nivel național, cât și internațional. Robert Tönnies, fiul lui Clemens Tönnies (foto), directorul general al grupului, a fost numit și el

în managementul grupului. „Am completat managementul companiei, precum și consiliul consultativ cu personalități de înaltă calificare și cu o vastă expertiză în economia germană și internațională”, a subliniat Clemens Tönnies. Schimbarea managementului are ca scop o creștere durabilă. Tönnies aspiră la extinderea rolului său de lider pe partea de inovare în calitatea produselor și bunăstarea animalelor și vrea să continue parcursul de creștere internațională. De la 1 ianuarie 2018, Mühlen Group, unul dintre marii producători de carne din Germania, va deveni parte a grupului Tönnies.

Daniel Bitere este noul director de marketing AGRICOLA



dului AGRICOLA și a valorilor sale de-a lungul ultimilor ani.

„De-a lungul timpului am generat condițiile creării unei echipe de marketing și comunicare valoroase. Prin urmare, avem în interior capacitățile de asumare a coordonării activității de Marketing a companiilor grupului: Daniel Bitere a fost până acum Senior Brand Manager pentru categoria Mezeluri, este absolvent al școlii de Marketing IAA, iar succesele în implementarea strategiei de marketing și comunicare din ultimii ani îl recomandă pentru noua poziție, aceea de director de marketing”, a declarat Grigore Horoi, președintele AGRICOLA.

„Pentru mine este un nou început, cu responsabilități crescute, dar care presupune și un teritoriu mai amplu și interesant de explorat. Sunt înconjurat de colegi și parteneri valoroși, am încrederea boardului companiei, iar acesta este cel mai bun «combustibil» pe care îl cunosc”, a mărturisit Daniel Bitere, director de marketing AGRICOLA.

◆ **Grupul AGRICOLA, unul dintre cei mai mari jucători de pe piața de carne de pasăre, produse preparate din carne și ouă din România, are un nou director de marketing: Daniel Bitere.** Schimbarea conducerii departamentului Marketing AGRICOLA este urmarea firească a retragerii fostului manager, Carmen Gavrilescu, care a anunțat că în continuare va activa în domeniul consultanței și căreia conducerea companiei îi mulțumește pentru dedicare în consolidarea bran-



AVASTAR

True quality meat

AVASTAR S.R.L.

705200.Paşcani - Iași

Str. 1 Mai, nr. 72

tel/fax: +40 232 719 539

Punct de lucru

Abator Liteni, jud. Suceava

tel/fax: +40 230 535 756

office@avastar.ro

Producător și furnizor
carne de vită, porc și oaie

www.avastar.ro

Daea: Fermierii vor primi gratuit porci

◆ **Ministrul Agriculturii și Dezvoltării Rurale, Petre Daea**, a anunțat că fermierii care doresc vor primi gratuit porci din rase Bazna și Mangalița. „Un proiect de act normativ se află deja în faza de avizare la ministerele de linie privind porcul de rasă indigenă. Sunt cele două rase, Mangalița și Bazna, care au fost abandonate în ultima perioadă, dar, din fericire, câțiva oameni în țara aceasta au avut dragoste față de aceste rase și le-au păstrat. Avem un efectiv redus, dar pe care îl susținem în așa fel încât să crească și apoi să distribuim carnea de porc Bazna și Mangalița. Este un program care va suscita interes”, a declarat Petre Daea.

Ministrul a menționat că porcii vor fi crescuți și îngriși până la minimum 130 de kilograme, urmând să fie dați apoi la procesator, pentru a face diferite



produse sau pentru a vinde carnea proaspătă. „Se vor înscrie în program atât cei care doresc să crească și să îngrașe porci, cât și cei care vor procesa. Într-un cuvânt, există un lanț al producerii cărnii de porc din aceste două rase bine pus la punct și pe care îl dezvoltăm cu scopul triplu, anume cel de a dezvolta și a păstra rasa respectivă, de a valorifica cerealele din gospodăriile populației și, evident, de a acorda consumatorului produse foarte bune”, a conchis șeful MADR.

industriacarnii.ro

Kaufland România a lansat prima marcă proprie, realizată exclusiv la nivel local

◆ **Kaufland România lansează prima marcă proprie** a companiei, „K-Vreau din România”, care este realizată în întregime la nivel național pentru consumatorii din țară.

Potrivit unui comunicat al companiei, „K-Vreau din România” oferă produse făcute exclusiv de producători și furnizori locali și cuprinde de la alimente de bază, precum făină, mălai, grîs, arpacas, produse de panificație,

mezeluri, dulciuri, lactate, sucuri naturale de fructe - și pâni la preparate cu specific local, precum jumări, carne la garniță și altele. În prezent, sortimentul cuprinde peste 80 de produse și se află în permanentă extindere.

„Rămânem unul dintre cei mai implicați susținători ai producătorilor români. Încurajăm consumul de produse locale și suntem printre pușinii retailerii cu peste 50 la sută produse la raft ce provin din România. De aceea, crearea acestei noi mărci cu specific local vine ca o continuare firească a demersurilor noastre și ne bucurăm să putem susține și în acest mod dezvoltarea producătorilor locali”, a declarat Valer Hancas, manager Corporate Affairs și Comunicare Kaufland România.

industriacarnii.ro



Valoarea importurilor globale de carne, în creștere cu 22% față de 2016

◆ **Chiar dacă prețurile produselor alimentare** au fost în general stabile, factura globală pentru importurile alimentare va crește cu 6% în acest an, până la 1.413 miliarde de dolari, a doua mare valoare înregistrată vreodată, se arată într-un raport al Organizației Națiunilor Unite pentru Alimentație și Agricultură (FAO). Potrivit FAO, această notă de plată majorată se explică printr-o creștere a cererii alimentare mondiale precum și prin creșterea tarifelor pentru transportul de

marfă. „Costurile importurilor au crescut considerabil, în consecință facturi mai mari nu se traduc automat în cantități mai mari de alimente cumpărate”, subliniază economistul FAO, Adam Prakash. FAO susține că sectorul creșterii animalelor și lactatelor sunt deosebit de dinamice. Potrivit Organizației, factura de plată pentru importurile globale de carne va atinge în acest an valoarea record de 176 miliarde de dolari, în creștere cu 22% comparativ cu 2016.

Sisteme pentru cântărire și etichetare automată, de la Teorema Trading

◆ **Teorema Trading, furnizor de echipamente și utilaje pentru industria alimentară**, a expus la Carnexpo 2017 sisteme complete din inox pentru cântărire și etichetare automată, care acoperă o gamă largă de aplicații.

„Sistemul ES1000 prindează și aplică etichete deasupra și dedesubtul produsului cu o viteză de 50 ml/minut, fiind potrivit pentru produse cu înălțimi de lucru aproximativ egale. Mai sunt sistemele ES5000, care cântăresc și etichetează 65 de pachete/minut și se pretează unor capacități de producție mici și medii. Sistemele de cântărire și etichetare complet automate ES7000 ating viteze de lucru de 120 de pachete/minut și

sunt vârful de gamă al producătorului Espera. Sunt sisteme foarte robuste, potrivite pentru cei care au nevoie de viteze mari de lucru, acuratețe și flexibilitate în aplicarea etichetelor”, a declarat Cristina Uță, directorul general al TEOREMA TRADING.

Potrivit reprezentanților companiei, sistemele Espera sunt modulare și configurabile în funcție de nevoile clienților, fiind controlate de terminale color cu diagonala de 17 inch, cu ecran tactil, meniu în limba română, bazate pe sistemul de operare Windows XP, ceea ce le face intuitive și ușor de folosit.

„Se oferă gratuit posibilitatea de a introduce în rețea sistemul și softul care îi permite să creeze etichete pe PC-uri externe. Pentru toate sistemele Espera sunt oferite din standard posibilități de printare coduri de bare cunoscute inclusiv 2D, sau de creare coduri de bare unice cu ajutorul aplicației Bar Code Creator. De asemenea, prindează prețuri în funcție de greutate și câmpuri de greutate”, a mai afirmat Cristina Uță.



DARIMEX®

SAUSAGE ★ CASINGS
SINCE 1939



VĂ DORIM

Crăciun Fericit

ȘI UN AN NOU PROSPER!



DARIMEX International S.R.L.

Sediul Central - Strada Cameliei 1-3 · 310493 Arad · Romania

Telefon: (0) 257 289 800 · Fax: (0) 257 289 801 · E-Mail: info@darimex.com

www.darimex.com







Vlad CIUBURCIU, director general VASCAR:

„În 2017 am atacat segmente noi, de nișă, și am dezvoltat categorii noi de produse”

Principala provocare pentru compania Vascar a fost să rămână și în 2017 în centrul atenției consumatorilor, în ciuda creșterilor de preț la materia primă, energie, combustibil și salarii. Sunt estimate creșteri în cifra de afaceri a companiei de 14,5% la finalul acestui an și se mizează pe dezvoltarea segmentului de preparate din carne pentru anul următor. Despre noutățile din portofoliul de produse, dar și despre obiectivele companiei ne vorbește Vlad Ciuburciu, director general Vascar.

◆ Care sunt noutățile din portofoliul Vascar, pe ce segmente v-ați extins?

Am reușit să venim cu multe inovații - fără să creștem cheltuielile - am făcut investiții și acum putem vorbi de o extindere a portofoliului. Așadar, putem spune că invităm toți românii la o masă sănătoasă cu Moldova în Bucate. Am atacat segmente noi, de nișă (carnea de Mangalița) și am dezvoltat categorii noi pentru companie (carne proaspătă la caserolă, semipreparate după rețete create special pentru Moldova în Bucate de către Horia Virlan). Gama de semipreparate ce poartă semnătura Chef Horia Virlan - care este, de altfel, ambasadorul nostru de foarte mult timp - a fost foarte bine primită de către consumatori, deja avem un feedback bun din piață. Vom continua să investim în dezvoltarea segmentului de semipreparate.

◆ Care sunt produsele din gama creată în colaborare cu Chef Horia Virlan?

Nova gamă cuprinde 4 tipuri de preparate din carne, pregătite după rețete create special de Horia Virlan pentru brandul Moldova în Bucate. Burgerul de vită este realizat exclusiv din antricot de vită, fără E-uri, fără aditivi. De asemenea, Cărnăciorii de casă - în două variante, simpli și picanți - nu conțin E-uri sau aditivi, ci doar

condimente naturale și carne de cea mai bună calitate. Gama este completată de Micii țărănești, preparați după o rețetă specială, ce respectă cele mai înalte standarde de calitate. Și, foarte important, au un gust delicios, doar poartă semnătura unuia dintre cei mai cunoscuți chefi din România.

◆ Ce ne puteți spune despre produsele rumenite?

Gama de produse rumenite Moldova în Bucate păstrează gustul tradițional de altădată și-l îmbogățește cu ajutorul unei tehnologii inovatoare. Produsele rumenite sunt fabricate prin coacere și afumare, procedură ce permite păstrarea unui standard superior de calitate. Produsele astfel pregătite au o savoare unică și sunt în același timp sănătoase, atribute ce definesc de altfel noua platformă de comunicare a brandului, „Mănânci

Text:



Alina
CONSTANTIN



sănătos cu Moldova în Bucate”. Noua linie de produse rumenite se remarcă și printr-un ambalaj premium, cu design remarcabil, ce asigură o reală diferențiere la raft. Este o gamă net diferită față de tot ce se găsește acum pe piață din punct de vedere calitativ, inovație, packaging. Gama de produse rumenite cuprinde în acest moment cinci sortimente, dintre care două specialități – Mușchi file rumenit și Ceafă rumenită, două tipuri de salam – Salam rumenit și Salam de vară rumenit, plus Cârnații țărănești rumeniți.

◆ **Ce propuneri aveți pentru consumatorii mai pretențioși?**

Pentru consumatorii care apreciază carnea deosebită, am lansat gama de specialități de rață – Piept și Pulpă de rață Moldova în Bucate – și gama de carne proaspătă de porc Mangalița – Mușchiulet, Cotlet, Ceafă, Spată, Pulpă și Piept de porc Mangalița – cu tradiție în România. Carnea este 100% românească, atent selecționată și fasonată. Ambalajul este unul special, de tip skin, procedura ce asigură condiții mai bune de păstrare și un aspect



Cu noul abonament,
citești revista
INDUSTRIA CARNII.RO
și îți promovezi
compania.
GRATUIT!



INDUSTRIA CARNII.RO



Khaled El SOLH, director general CAROLI Foods Group:
„Ne consolidăm poziția de lider pe piață
prin investiții în portofoliul de produse”

SEALPAC
Forming Innovations



PENTAPAC
Packaging Solutions

THE BEST CLIPPING MACHINE!

FCA160



**poly-clip
SYSTEM**



ABONEAZĂ-TE!

online pe www.industriacarnii.ro
prin email la office@industriacarnii.ro

- primești revista INDUSTRIA CARNII.RO la sediul companiei
- îți promovezi numele companiei GRATUIT în Anuarul INDUSTRIA CARNII.RO 2018
- primești GRATUIT Anuarul INDUSTRIA CARNII.RO 2018 la sediul companiei
- publici GRATUIT 3 comunicate în newsletter-ul și pe site-ul www.industriacarnii.ro

300 lei/an + TVA