

2012/4

ОТ ПРОФЕССИОНАЛОВ • ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛОВ • О ПРОФЕССИОНАЛАХ

## НОВОСТИ

## ГОСТИ НОМЕРА

Здоровье со вкусом!

Звук серенады за стеклом

## МНЕНИЕ

Керамика на огне!

## ПРОИЗВОДИТЕЛИ

«Кубаньфарфор» – количество переходит в качество

Herpina. Новая продукция, новая упаковка!

Столовые приборы ОАО «Нытва»

Ешь, пей – не болей!

## ДИСТРИБУТОРЫ

Tescoма. Воплощение ярких идей!

iSi – мировой лидер

## АНАЛИЗ И ПРОГНОЗ

Рынок кастрюль. Что движет его вперед?

## ТЕХНОЛОГИИ

Декорирование и деколь. Во власти красоты

## РЫНОК УКРАИНЫ

## СТИЛЬНЫЕ ШТУЧКИ



tescoma®

**workshop**  
serenade





[www.pasabahce.ru](http://www.pasabahce.ru)

# АЛЬТЕРНАТИВА

ИЗДЕЛИЯ ИЗ ПЛАСТМАСС



**Высокое качество,  
практичность,  
красота**



452615, Россия, Республика Башкортостан,  
г. Октябрьский, ул. 8 Марта, 9А,  
тел./факс: +7 (34767) 4-34-24, 3-99-91,  
[www.alternat.ru](http://www.alternat.ru), зпу-альтернатива.рф,  
e-mail: [tnp@alternat.ru](mailto:tnp@alternat.ru)

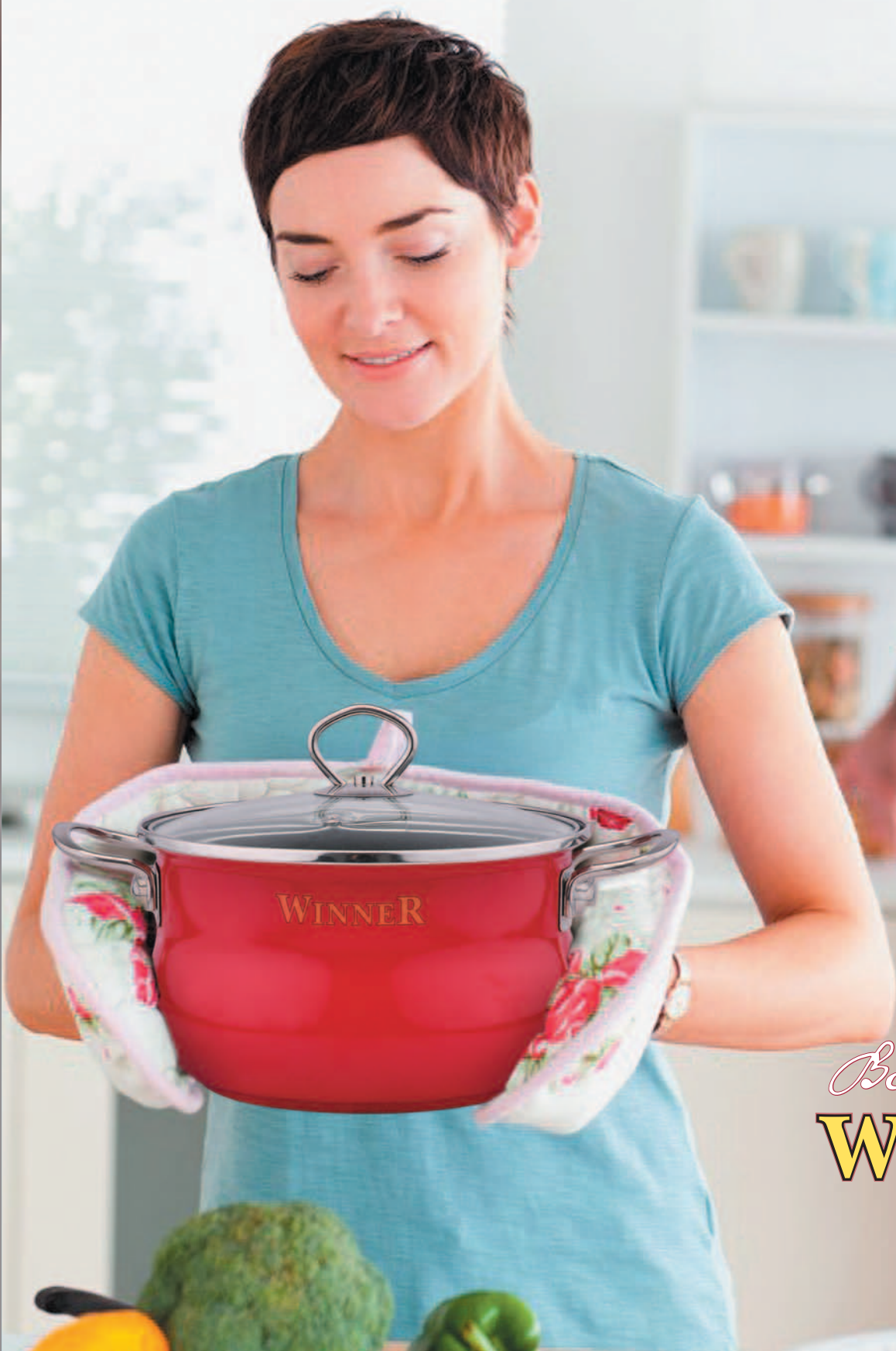
**BEKKER**<sup>®</sup>  
Germany

*Изысканный стиль  
и гарантия успеха  
сервировки любого  
стола!*



[WWW.BEKKER.RU](http://WWW.BEKKER.RU)

*Посуда Winner, успевшая завоевать  
вашу любовь, создана дарить удовольствие!*



*Всегда лучше*®  
**WINNER**  
GERMANY



[WWW.WINNER-POSUDA.RU](http://WWW.WINNER-POSUDA.RU)



# СТАЛЬ & СТИЛЬ

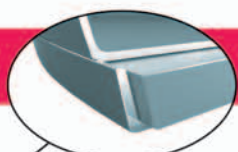


## ПОСУДА BLUEMAERT

- Оптимальная толщина стенок и дна
- Идеально подогнанные крышки
- Ненагревающиеся ручки
- Капсульное дно
- Подходит для всех типов плит

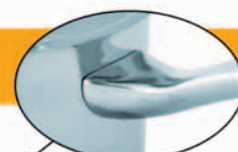
BLUEMAERT – марка эксклюзивной профессиональной посуды премиум-класса. Посуда BLUEMAERT вот уже более 25 лет сочетает в себе идеальный дизайн, высокую практичность и экологическую безопасность. Лучшие повара мира предпочитают посуду BLUEMAERT!

### EVA



Капсульное дно обеспечивает быстрый и равномерный нагрев и долгое сохранение температуры

### ASTON



Теплоизолированные ручки не нагреваются

Эргономичная форма и уникальный дизайн

Ручная полировка деталей

### SMART



Специальная форма кастрюли и крышка из термостойкого стекла с отверстиями для удобного слива жидкости

### GLAM



Самое долговечное антипригарное покрытие Teflon® Platinum Plus

Легко очищается

### LEIDEN



Набор кухонных инструментов из нержавеющей стали: ложка для спагетти, вилка для мяса, толкушка, половник, шумовка, лопатка

  
**BLUEMAERT**  
ПОСУДА ОТ ШЕФА

Компания BeGret – эксклюзивный дистрибьютор ведущего голландского производителя посуды BLUEMAERT:  
119071, г. Москва, Ленинский пр-т, 15. Телефон/факс:  
+7 (495) 748-69-11, e-mail: info@begret.ru, www.begret.ru



*Стиль, красота и Rona всегда рядом*



[www.ronex-m.ru](http://www.ronex-m.ru)

[www.ronexshop.ru](http://www.ronexshop.ru)

tel.: +7 495 231 45 88

fax: +7 495 730 47 87



**bodum**<sup>®</sup>



**bodum** в России

ООО «Домострой»

(812) 334-9634

(495) 225-2596

[www.domos.ru](http://www.domos.ru)

# The people's brand



## Серия NANOFLAM

- Современная посуда с уникальным антибактериальным покрытием
- Возможность приготовления блюд без добавления масла
- Произведено с использованием натуральных материалов
- Ручки Soft Touch



### Керамическое покрытие SILVER+

Секрет уникальности данного покрытия кроется в том, что в его состав, помимо кремниевых частиц входит коллоидное серебро, которое известно своими антибактериальными свойствами.

О целебных свойствах серебра и о его способности уничтожать болезнетворные микроорганизмы известно с давних времен.

Готовьте вкусную и полезную пищу с NANOFLAM!



[www.bergner.ru](http://www.bergner.ru)

## НОВОСТИ



## ГОСТИ НОМЕРА

## Здоровье со вкусом!

Термосы «Пингвин» –  
наша золотая середина

## Звук серенады за стеклом

Выстроенные заново здания, оборудованные всеми современными коммуникационными сетями, стали идеальной площадкой для размещения лучшего на сегодняшний день оборудования от известных европейских производителей.

## СОБЫТИЕ

«РОНА» 120 лет



## 16 МНЕНИЕ

Керамика на огне!

46

«У потребителя есть  
выбор...»

48

## ВСЕ ЛУЧШЕЕ – ДЕТЯМ

Полоса препятствий  
для детской посуды

50

Покупка лицензий на использование всемирно известных брендов для своей продукции среди российских производителей пока дело относительно новое, в то время как в Европе, например, до 60% продукции производится именно таким образом. Производители товаров, предназначенных для детей, охотнее всего прибегают к этому приему, тиражируя образы героев мультсериалов.

## 38 ПРОИЗВОДИТЕЛИ

«Кубаньфарфор» – количество  
переходит в качество

55

Helrina. Новая продукция,  
новая упаковка!

56

## Столовые приборы

ОАО «Нытва»

58

За всю историю человечества столовые приборы делали из самых разных материалов.

Требования, предъявляемые к столовым приборам, довольно жесткие. Они должны быть высококачественными и удобными в применении. Важен также и материал, используемый при изготовлении, он должен быть прочным и гигиеничным.

Ешь, пей – не болей!

60

## ТАБЛИЦА ВЫСТАВОК

64

## ВЫСТАВКИ

Houseware Fair. Под знаком  
Черного дракона...

68

Вслед за керамической и фарфоровой продукцией обращает на себя внимание обилие пластиковых изделий. Это всевозможные боксы для хранения и транспортировки пищи, антискользящие меламиновые подносы, посуда для летней сервировки, детская посуда и множество аксессуаров, которые также включают в себя элементы из пластмассы и силикона. Стоит также добавить, что пластик и силикон переживают настоящий расцвет, так как полностью отвечают тренду изобилия ярких и разнообразных красок.



# Дятковский хрусталь



*ручная работа*

[www.dcrystal.ru](http://www.dcrystal.ru)

Россия, 242600, Брянская обл., г. Дятьково, пр-т. Доброславина д 2  
факс: (48333) 3-26-98 тел.(48333) 3-27-44;3-25-83

**Редакция:****Главный редактор:** Татьяна Ковшова**Выпускающий редактор:**

Алексей Трембицкий

**Копирайтер:** Евгения Максимова**Работа с сайтом:** Андрей Макаров**Отдел рекламы и PR:**

Елена Меджитова – руководитель отдела рекламы и PR

Татьяна Толмачева – PR-менеджер

Наталья Соленкова – PR-менеджер

**Подписка:** Рита Гардива**Корректор:** Татьяна Беляева**Корреспонденты:** Евгения Сулицкая,

Евгения Максимова, Татьяна Комарда,

Наталья Журавлева, Наталья Кузнецова,

Полина Григорьева, Александра Гуркова

**Дизайн и верстка:** Алексей Барсуков**Фото:** Алексей Усачев**Телефоны:****+7 (495) 718-66-11****+7 (495) 780-24-53****E-mail:****reklamaposuda@mail.ru****pochtaposuda@mail.ru****www.posuda.info**  
**www.posudainfo.ru****ПОДПИСКА-2013**

Оплату подписки необходимо произвести не менее чем за 20 дней до выхода подписного номера.

Подписка открыта для всех желающих, проживающих на территории РФ, а также в странах ближнего и дальнего зарубежья. Стоимость подписного издания (кроме дальнего зарубежья) включает почтовую доставку бандеролью.

Для осуществления оплаты вырежьте заявку, заполните и вышлите на адрес редакции. После получения заполненного бланка мы перешлем вам счет, который оплачивается как по безналичному расчету, так и наличными средствами в любом отделении Сбербанка. Напоминаем, что с 2006 года журнал выходит 6 раз в год.

При заполнении разборчиво укажите название своей организации (получателя), ИНН, КПП, юридический адрес, адрес доставки и количество номеров.

Стоимость одного номера – 180 руб. для подписчиков РФ.

Для жителей дальнего зарубежья стоимость подписки одного номера 450 руб. Оплата производится в рублях, доставка наложенным платежом.

Юридическим лицам, оформившим подписку, в обязательном порядке высылаются отчетные документы.

На все вопросы, связанные с получением журнала, вам с удовольствием ответят по тел.:

**+7 (495) 718-66-11****+7 (495) 780-24-53**

Журнал издается с 2004 года. Издание зарегистрировано в Федеральной службе по надзору за соблюдением законодательства в сфере массовых коммуникаций и охране культурного наследия. Свидетельство о регистрации средства массовой информации ПИ №ФС77-35054 от 22 января 2009 года.

Редакция не несет ответственности за содержание рекламных материалов. Мнение редакции может не совпадать с мнением авторов. При перепечатке материалов и их использовании в любой форме, в том числе и в электронных СМИ, ссылка на журнал я «ПОСУДА» обязательна.

**Новая выставка –  
новое слово!****72****Масел в Москве!****74****Лондон. Под дождем новых  
впечатлений****76****ДИСТРИБУТОРЫ****Превосходная степень.****79****TESCOMA.****Воплощение ярких идей!****80**

С целью сделать нарезку более быстрой и безопасной, Tescota создала специальный чехол для пальцев PRESTO. Небольшое и несложное приспособление прекрасно подходит для мелкой нарезки лука, овощей, копченостей, фруктов, зелени и многого другого. Но самое главное – оно идеально защищает руки от порезов...

**iSi – мировой лидер****82****СОДЕРЖАНИЕ НОМЕРА****АНАЛИЗ И ПРОГНОЗ****Рынок кастрюль. Что движет  
его вперед ?****83**

Самой распространенной покупкой стабильно остаются кастрюли дешевле пятисот рублей – на них приходится почти треть стоимости реализуемой продукции. Для рассматриваемой категории характерны высокие темпы развития: в марте прирост данного сегмента измерялся двузначными числами.

**СИТУАЦИЯ НА РЫНКЕ****Силикон как аксессуар. Что  
ожидать от рынка?****84****Стекольных дел мастера****87****ТЕХНОЛОГИИ****Декорирование и деколь.****Во власти красоты****88**

Подглазурная роспись – это специальная техника, при которой краска наносится на неглазированный фарфор перед политым обжигом. Эта техника была введена на фарфоровой мануфактуре в Нимфенбурге в 1903 году и пережила свой расцвет в эпоху стиля модерн.

**УКРАИНА****92****СТИЛЬНЫЕ ШТУЧКИ****96**

Если Вы хотите регулярно получать журнал, вышлите заполненную заявку по факсу: (495) 718-66-11

**Заявка на подписку журнала «Посуда»**

Наименование организации \_\_\_\_\_

ИНН/КПП \_\_\_\_\_

Юр. адрес: \_\_\_\_\_

Адрес доставки журнала: \_\_\_\_\_

Индекс      

Обл./Край \_\_\_\_\_

Город \_\_\_\_\_

Улица \_\_\_\_\_

Корп., дом/офис \_\_\_\_\_

ФИО получателя \_\_\_\_\_

Тел. \_\_\_\_\_

факс \_\_\_\_\_

Количество экземпляров \_\_\_\_\_

перечень номеров \_\_\_\_\_

Способ получения счета:  Факс  E-mail

Стоимость одного номера для России и стран СНГ 180 руб. (включая НДС)



# Kukmara®

Сделано в России

[www.kukmara.com](http://www.kukmara.com)

ЛИНИЯ  
*Вершины*



СТРЕМЛЕНИЕ К ВЕРШИНАМ!

ПОСУДА С ВЫСОКОПРОЧНЫМ АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ,  
УСИЛЕННЫМ КЕРАМИЧЕСКИМИ ЧАСТИЦАМИ

## Нет супербактериям!

Китайские ученые разработали новое покрытие, обладающее свойством притягивать бактерии подобно магниту и уничтожать их без использования антибиотиков. Новый материал уже опробован производителями контактных линз и лекарств для животных. Следующим этапом должно стать расширение границ применения покрытия в биомедицинских и потребительских товарах, начиная с имплантатов и хирургических инструментов и заканчивая кухонной посудой и столовыми приборами. По сути, это единственная эффективная альтернатива, способная заменить «бесполезные» антибиотики, беспомощные перед супербактериями.

По материалам [www.compulenta.ru](http://www.compulenta.ru)

## Nuance для кухни

Бренд Nuance представил функциональный набор из четырех чаш **Bowl Set**. Чаши хорошо штабелируются, создавая оригинальное дизайнерское «сооружение» для кухни. Изделия выполнены из белого фарфора.



## ZARA HOME осень-зима 2012-2013



Компания ZARA HOME представила новые коллекции товаров для дома осень-зима 2012-2013. Разнообразие тканей и сочетание оттенков призвано подчеркнуть атмосферу, полную страсти и очарования, где каждая деталь является безупречной. Ту же грацию и утонченность излучают изделия из фарфора, выдувного стекла и керамики с использованием техники плавных цветовых переходов. Дизайн изделий передает спокойствие и гармонию природы; навеивает меланхоличное настроение, наполненное ароматами бургундского вина.



## БАРБЕКЮ В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ



Канадский дизайнер **Joshua Brasse** придумал уникальную систему для приготовления барбекю в домашних условиях – **The Element Indoor Smokeless BBQ**. Уникальность разработки состоит в том, что приготовить барбекю теперь можно на обычной газовой или электрической плите. В центре конструкции размещены частицы

вулканической лавы, которая, нагреваясь, не выделяет дыма, но придает пище восхитительный аромат барбекю. Регулируемая по высоте решетка и съемная ручка позволяют иметь полный контроль над процессом приготовления, а стекающий жир попадает в специальный отсек, который, по заверению разработчиков, легко очищается.

## БЕЗУПРЕЧНО ТОНКО!

Компания **Chicago Cutlery** запатентовала разработку дизайнеров из студии **Teams Design** – специальную линию ножей **Design Pro**. Вместе с безупречным внешним видом ножи обещают и безупречную нарезку любимых продуктов. Эргономичные ручки обеспечивают легкость в работе и дают почувствовать себя настоящим профессионалом.



## СТИЛЬНО, ПОЛЕЗНО, ПРАКТИЧНО, НЕДОРОГО. ВОЗМОЖНО ЛИ ЭТО?



Всем известно, как тяжело выбрать сковороду с оптимальным соотношением цены и качества. А ведь так хочется иметь у себя на кухне удобную и красивую посуду, в которой было бы приятно готовить любимые блюда! А еще чтобы еда не подгорала и сохранялись витамины и вкусовые качества. А главное, чтобы посуда служила нам долгое время и при этом не стоила баснословных денег.

Казалось, что все эти свойства невозможно совместить в одном бренде. Однако мы нашли настоящее сокровище! Компания **Drivix** с большим удовольствием готова представить вам бренд **Lumenflon** и его серию **Iceberg!** Наконец-то приготовление пищи будет приносить вам истинное удовольствие!

**DRIVIX**home

[drivixhome.ru](http://drivixhome.ru)

## ОБНОВЛЕННАЯ CASTA

Ассортимент линии сковород **CASTA Ceramica** пополнился изделиями с несъемными и съемными ручками. Также предлагаются комплекты этих сковород с боросиликатными стеклянными крышками.



*Если вы хотите, чтобы ваша кухня выглядела стильно, чтобы все предметы отличались высоким качеством и были экологически чистыми, остановите свой выбор на посуде из дерева марки GreenWay от Oriental Way®. Уникальные свойства тропических материалов и оригинальный дизайн сделают ее практичным и стильным подарком.*

**GreenWay™**  
Oriental Way®



РЕКЛАМА

**СТИЛЬ СО ВКУСОМ**

**ООО «Восточный путь» приглашает оптовых покупателей воспользоваться сервисом онлайн-заказа на [www.orientalway.ru](http://www.orientalway.ru).  
Отдел продаж (495) 771-65-00, Москва, 9-ая Парковая, 37, офис 407.**

## Веселый завтрак с Landscape Dinner Set

Дизайн-студия **Doiy Design** представила серию забавной детской посуды Landscape Dinner Set. Посуда оформлена в виде летнего пейзажа. Авторы проекта удачно разместили все элементы набора внутри подноса. Благодаря грамотному решению набор будет устойчив и на столе, и на коленках. Все элементы сервиза легко извлекаются и моются.

По материалам [www.novate.ru](http://www.novate.ru)



## Из камня и стекла!

Компания **Resterra** пополнила свой ассортимент каменными кастрюлями **Pentole Agnelli**. Изделия высечены из цельного камня, вручную, итальянскими мастерами. Они обладают хорошими теплопроводными качествами, антипригарными свойствами и сохраняют температуру приготовленных блюд более 2 часов. Помимо кастрюль, в ассортименте **Pentole Agnelli** представлены камни для стейков различных размеров.



Также в ассортименте компании появились стеклянные банки **Le Parfait** (Франция). Банки пригодны как для хранения различных сыпучих продуктов, так и для консервирования. В наличии имеются банки всевозможных размеров.



## ЕМКОСТИ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ОРИГИНАЛЬНОЙ ФОРМЫ – BELLA



Компания **Pasabahce** предлагает емкости для хранения оригинальной формы серии **BELLA**. Доступные объемы – 1 700 и 2 140 мл.

Изделия будут представлены поштучно в подарочной и по шесть штук в транспортной упаковке. Все емкости снабжены удобными пластиковыми крышками, что позволит плотно упаковать любой продукт.

[www.pasabahce.ru](http://www.pasabahce.ru)



## БЫСТРО И ПОЛЕЗНО!



Компания **Tupperware** расширила свой товарный ряд новым незаменимым помощником на кухне. Это «Термосервирователь» объемом 3 л. Изделие состоит из контейнера, вставки-дуршлага и крышки, которая позволяет приготовленным продуктам оставаться теплыми в течение долгого времени. «Термосервирователь» отлично справится как с промыванием фруктов и овощей, размораживанием продуктов, так и непосредственно с процессом приготовления блюд за счет эффекта запаривания.

Благодаря уникальной конструкции макароны из твердых сортов пшеницы никогда не переварятся, гречка получится рассыпчатой, а рыба или креветки будут необыкновенно ароматными и сочными. Такой способ приготовления поможет сэкономить электроэнергию и сохранит все полезные свойства продукта. Интересно, что за 15 лет компанией Tupperware было продано 1 200 000 самых разных термосервирователей. Из этого количества продукта можно выложить знак Like, который будет видно из космоса.

Также компания Tupperware представила новинку – контейнер для хранения овощей «Свежесть». Контейнер объемом 5,5 л имеет удобную крышку с отверстиями, обеспечивающими циркуляцию воздуха.



## НЕЖНАЯ СЕРИЯ ОТ «МЕТРОТ»

Известная марка «Метрот» представила новую серию кастрюль с деколью «Роза». Кастрюли выполнены в форме с плоской металлической крышкой. Сочетание пастельного розового, приглушенного зеленого цвета листы и тончайшей золотой окантовки, на молочно-кремовой основе, придает изделиям этой серии особую нежность и женственность. Комплектация серии: кастрюли 2,2; 3; 4; 5 и 5,3 л, чайник 2,5 л, набор из 6 предметов (кастрюли 2,2; 4 и 5,3 л). Ручки и крышки изделий металлические, фурнитура (бобышка) бакелитовая.

## ЕЩЕ БОЛЬШЕ PINTINOX!



Компания «Русский Проект» представила на рынке новые линейки сковород от всемирно известного поставщика профессиональной посуды Pinox. Это, во-первых, сковороды серии BRA с диаметрами 16, 18 и 30 см, а во-вторых, сковорода серии BRA Orange с яркой оранжевой ручкой. В последнюю серию входят сковороды с антипригарным покрытием и сковороды-гриль.

# viconte



О пользе йогурта можно писать бесконечно. Для людей, заботящихся о своем здоровье, Viconte выпустила йогуртницу VC-1447, благодаря которой они смогут самостоятельно приготовить этот полезный продукт в домашних условиях. Главная задача, которую решает VC-1447, – поддержание определенных температурных условий для сквашивания молока лактобактериями.

Йогуртница VC-1447 имеет литровую керамическую чашу, при производстве которой используются натуральные природные компоненты, безопасные для здоровья человека. Приготовленная в такой чаше пища сохраняет натуральный вкус и дольше не портится. Йогуртница VC-1447 будет оценена домочадцами по достоинству. Объем чаши позволит накормить всю семью, а дополнительные пять пластиковых стаканчиков по 160 мл дадут возможность приготовить йогурты для каждого члена семьи индивидуально. Благодаря маркеру срока годности на крышке, можно поставить дату изготовления йогурта, чтобы употреблять всегда свежий продукт.

Йогуртницы VC-1447 выполнены в фиолетовом и розовом цветах и прекрасно будут смотреться на любой кухне.

**Начни день со здорового завтрака вместе с Viconte!**

## «Калитва» со знаком качества

В мае в России проходила Международная выставка-конкурс «Всероссийская Марка (III тысячелетие). Знак качества XXI века». 10 изделий линий ТМ «Калитва» – Magi и «Кумир» – получили Золотой Знак Качества, 4 изделия линии «Хозяюшка» – Серебряный Знак Качества. Всем победителям конкурса предоставлено право маркировки знаками качества выставленной на конкурс продукции в течение 2 лет.

## «Гвюра» расширяется

Производственная компания «Гвюра», развивающая бренд посуды JARKO, приобрела новую производственную линию на заводе в городе Каменске-Уральском. Мощность новой линии позволяет выпускать до 100 тыс. изделий в месяц: противни, сковороды, посуду с толщиной изделия от 3,5 мм.

## «Вятская керамика» в компании «Клен»

Ассортимент компании «Клен» пополнился посудой предприятия «Вятская керамика». Это горшочки различного объема, кокетница, набор жаровен и керамические салатники. Керамическая посуда прекрасно подходит как для приготовления блюд, так и для сервировки любого стола. Высокохудожественные изделия вятских мастеров широко известны во многих регионах России, а также за ее пределами.

# ZEIDAN®

*Готовьте здорово!*



Парорегулятор

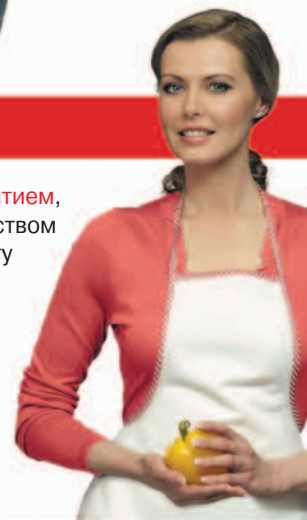


### Новый набор посуды Z-50602 Christopher

Выполнен из литого алюминия с внутренним керамическим покрытием, что позволит приготовить здоровую пищу с минимальным количеством жира. Внешнее антипригарное покрытие надолго сохранит красоту и функциональность посуды.

Кастрилы оснащены съемными силиконовыми накладками, которые не скользят и не нагреваются и обеспечат безопасность при приготовлении ваших блюд. Крышка из жаропрочного стекла с парорегулятором позволяет регулировать интенсивность выхода пара и предохраняет блюдо от выкипания.

Упакован набор в презентабельную упаковку с пластиковой ручкой, что идеально подойдет для подарка.



## Противень от Scovo

Компания Scovo добавила новинку в серию посуды **Norma** – противень с антипригарным покрытием. Norma – это элегантная линия посуды с покрытием нового поколения, которое отвечает всем требованиям безопасности и экологичности, не содержит ПФОА и вредных веществ. По данным экспертов, антипригарное покрытие **Eterna** является одним из самых стойких к царапинам и истиранию среди аналогичных покрытий на сегодняшний день. Внешнее покрытие линии Norma стекломалево, что обеспечивает простоту ухода.



## Время цветов от ТМ «Коралл»

Яркие декоры – «**Бархатцы**» и «**Подсолнухи**» – появились на посуде ТМ «Коралл». Изделия имеют облегченный вес, выполнены в традиционной круглой форме. А салатники и тарелки разных форм с популярным дизайном «Горошек» теперь дополнены цветочным мотивом. Посуда пригодна для использования в СВЧ-печах и посудомоечных машинах.



## Новая жизнь Хрустального...

На Дятьковский хрустальный завод пришел инвестор – Сергей Александрович Авдеев, владелец мебельного концерна «Катюша». В настоящее время разрабатывается бизнес-план по реконструкции и модернизации предприятия.

## В стекле, за герметичной крышкой!

Компания «Керами-Ко» впервые на российском рынке представила стеклянные контейнеры производства компании **КОМАХ** (Южная Корея). Контейнеры изготовлены из высококачественного закаленного стекла, крышки имеют оригинальный дизайн с улучшенной герметичностью.

## ПРИНЦИПИАЛЬНО НОВЫЙ СПОСОБ ЗАВАРИВАНИЯ КОФЕ ОТ ШВЕЙЦАРСКОЙ КОМПАНИИ BODUM



Конструкторам BODUM удалось создать машину, автоматизирующую самый изысканный из способов заваривания кофе – пуровер.

Название этого способа заваривания происходит от английского pour over – заливать. Суть метода в медленном пролипании молотого кофе тонкой струей горячей воды специальной температуры. Метод пуровер позволяет добиться высокой экстракции кофеина и максимально чистого, естественного вкуса кофе.

Традиционно для приготовления кофе-пуровер необходим большой набор специальных предметов. Именно поэтому модный метод пуровер до сегодняшнего дня был прерогативой кофеев.

Кофеварка BISTRO b. Over – первый кухонный гаджет, способный в точности воспроизвести процесс ручного приготовления кофе-пуровер. Вкус напитка абсолютно идентичен: тонкий, полный, легкий. Появление кофеварки BISTRO b. Over – своего рода революция в кофейном деле. И если до сих пор никто не изобрел машину, способную воспроизвести чайную церемонию, то аппарат, способный воспроизвести кофейную, появился на свет.

[www.domos.ru](http://www.domos.ru)

## НОВЫЕ КОЛЛЕКЦИИ ТМ BERGNER



ТМ Bergner представила две новые серии кухонной посуды **White Knight** и **Blue Knight**. Посуда выполнена из литого алюминия, имеет керамическое антипригарное покрытие. Нежный белый и романтичный темно-синий цвета придают изделиям изысканный вид, а удобные эргономичные ручки подчеркивают элегантность дизайна коллекций.

## БАРХАТНЫЙ СЕЗОН ОТ «ДЖИ-ЛИАН»



Уважаемые партнеры!

Бархатный сезон вновь открывает нам двери в лето, а для нас это время – начало сезона продаж! Коллектив компании «Джи-Лиан» поздравляет вас с долгожданным оживлением.

Рады сообщить вам, что мы увидимся на Международной выставке товаров народного потребления «Консумэкспо Осень 2012», где будут представлены новые коллекции от «Джи-Лиан». Номер нашего стенда FC085.

Ждем вас с нетерпением!

С пожеланиями теплой осени и огромных продаж, коллектив компании «Джи-Лиан»



# CALVE®

*Premium Quality*



**ИСПАНСКОЕ КАЧЕСТВО ПОСУДЫ И АКСЕССУАРОВ**

[www.calve-group.ru](http://www.calve-group.ru)

**(495) 783-34-00**

[info@calve-group.ru](mailto:info@calve-group.ru)

## Больше чугуна!

**Б**алезинский литейно-механический завод завершил реконструкцию оборудования и увеличил объем производства чугунной посуды. В настоящий момент ассортимент чугуна составляют сковороды, казаны (от 4 до 25 л) и чугунные горшки.

## Прибор для сладен

**К**омпания «Альтернатива» представила новое изделие – сахарницу «Сладена». Изделие имеет удобный дозатор, который поможет насыпать порцию сахара, равную одной чайной ложке.



## Выбираем новогодние деколи от ОСЗ!

**О**пытный стеклянный завод представил новые деколи с новогодней символикой «Восточная змея», «Змейка» и «Санта-Клаус», а также обновил цветочные деколи, которые будут наноситься на прежний ассортимент.



## Подарки без хлопот!

**К**омпания «Топ Стиль» представила новые сервизы французского бренда «Топ Арт Студио». Сервизы изготовлены из тонкого костяного фарфора. Изысканный дизайн делает их прекрасным подарком, в том числе в день свадьбы. Хорошим подарком также станут и кружки из костяного фарфора от английской фирмы **Creative Tops**. Дизайну кружек способствовали архивы знаменитого лондонского музея искусств и дизайна (Victoria & Albert Museum) и Королевского ботанического сада Kew Royal Botanical Garden.



## ЗНАКИ ОТ «ДЕКОМ»

Гороскоп на 2013 год – Год Змеи – говорит, что многим знакам зодиака не сказано повезет. У кого-то произойдут большие перемены в жизни... А кого-то ожидает множество самых ярких впечатлений, эмоций. В новом году вы обязательно осуществите все ранее задуманные идеи. Без трудностей, конечно, не обойтись, но они лишь на первый взгляд покажутся непреодолимыми. В целом же год будет очень удачен для новых начинаний, проектов, переговоров.

Компания «ДЕКОМ» предлагает вашему вниманию продукцию с символом будущего года. Ознакомиться с ассортиментом можно на сайте

[www.gusdekom.ru](http://www.gusdekom.ru)



## НОВАЯ СЕРИЯ НАБОРОВ

**ZEIDAN®**



**Zeidan** представляет новую серию **кухонных наборов Z-2031 и Z-2032**, выполненных из нержавеющей стали и пищевого нейлона, на подставке или на планке, а также **одиночные предметы** из этой серии.

При изготовлении нейлона для кухонных принадлежностей применена современная технология, согласно которой используются специальные вещества-стабилизаторы.

Они придают нейлону дополнительные свойства: **жаропрочность, антибактериальность и влагоустойчивость**. Нейлон приобретает **гляцевую** поверхность, он не впитывает влагу и запахи, а значит, защищен от бактерий и неприхотлив в уходе. Данные аксессуары можно использовать с любой посудой, в особенности изготовленной из новых технологических материалов, в том числе с посудой, **имеющей керамическое покрытие**.

**Кухонные аксессуары от Zeidan – прекрасное и функциональное дополнение любой кухни!**

## ЛЕГКО И ПРОЗРАЧНО!



Компания «Спецторг» представила новую серию легкого фарфора **Wilmax** (Англия). Благодаря уникальной рецептуре материала, в состав которого включены соединения магния и алюминия, изделия обладают исключительной белизной (как на поверхности, так и на изломе), прочностью, устойчивостью к сколам. Посуда рассчитана на интенсивное использование, пригодна для микроволновых печей и посудомоечных машин.

Кроме того, ассортимент компании пополнился стеклянной посудой **Luminarc**, произведенной в России, на Опытном стекольном заводе (ОСЗ, г. Гусь-Хрустальный).



## ПРИХОДИТЕ В МАГАЗИН «СКОПИНСКАЯ КЕРАМИКА»!

В июле в Рязани открылся фирменный магазин «Скопинская керамика». Магазин расположен на территории Рязанского историко-архитектурного музея-заповедника. В ассортименте магазина по доступным ценам представлены произведения скопинских мастеров – глиняная посуда, декоративные изделия для дома, вазоны, сувениры с символикой Рязани. «Скопинская керамика» открыта при поддержке регионального министерства экономического развития и торговли.

По материалам [www.rzn.aif.ru](http://www.rzn.aif.ru)

## Запекаем с Frybest

Торговая марка Frybest дополнила линию **Keramik** формами для запекания из белой керамики. Изделия имеют толстые стенки, благодаря чему посуда прогревается медленно и равномерно. Формы могут использоваться как в духовом шкафу, так и в микроволновой печи.



## Metro нового формата

Компания Metro вложила около 1 млн евро в первый магазин нового формата в России. Новый формат нацелен на удовлетворение потребностей представителей малого и среднего бизнеса, в основном сферы мелкой розницы. Большое количество товаров, представленных на полках, поставляется производителями Вологодской области. Ассортимент, предлагаемый компанией, насчитывает более 4 тыс. артикулов продовольственных и непродовольственных товаров. Кроме того, магазин будет оказывать профессиональные услуги, включая готовые решения для ведения бизнеса.

По материалам [www.torgrus.com](http://www.torgrus.com)

## ДУЛЕВСКИЕ ЧАЕПИТИЯ



Дулевский фарфоровый завод выпустил новые чайные сервизы с рисунками «Пурпуровый» и «Желтая лилия». Выполненные в классическом стиле рисунки отличаются высоким качеством исполнения. Также завод представил новые



формы салатников – «Волна» и «Каскад». Кроме того, завод продемонстрировал новый сервиз с рисунком «Анютины глазки». Рисунок создала ведущий художник завода Наталья Николаевна Ропова. Роспись выполнена в народных живописных традициях, которые никогда не потеряют своей значимости и востребованности. Чайный сервиз с этим рисунком отличается праздничностью, колоритностью и уникальностью.

*Празднуем День рождения  
Berossi вместе!*

**BEROSSI®**  
[www.berossi.ru](http://www.berossi.ru)

С 18 по 20 сентября 2012 года

на выставке  
**HouseHold Expo**

торговая марка Berossi  
продолжает праздновать  
свой Юбилей!

*Нам 10 лет!*

Посетителей стенда Н 105 зал 10  
ожидает масса сюрпризов!

*Приглашаем Вас на празднование  
нашего Дня рождения!*



*Нам  
10 лет!*

## Чешская классика

Компания «Сухаревка» представила новую серию **ESS KLASSE** производства компании **G. Benedikt** (Чехия). Изначально в эту серию входили только тарелки, сейчас она дополнена чашками, салатниками, чайниками и другими элементами для полной сервировки стола. Тарелки с широкими бортами можно использовать для украшения подаваемого блюда. Чашки для кофе и чая имеют удобные ручки, а форма блюдца «удерживает» чашку при небольшом наклоне.



## ТМ Kukmara станет ярче!

Теперь на «Кукморском заводе Металлопосуды» некоторые позиции изделий с декоративным покрытием будут производиться в ярко-красном исполнении.

Для любителей блинов завод начал выпускать сковороду с антипригарным покрытием **Greblon NewTech** (нанесено методом напыления). Сковорода имеет малую высоту борта в передней части и большую у основания ручки, для удобства снятия блина и обеспечения максимальной безопасности при использовании посуды.



## В России появится экопосуда!

В этом году на территории Краснодарского и Ставропольского краев планируется запуск заводов по производству экологически чистой посуды. Предполагается, что предприятия будут производить до 100 млн единиц изделий в месяц. В качестве сырья заявлены: кукурузный крахмал, полилактид, сахарный тростник, пальмовые листья и бамбук. В почве такая посуда полностью разлагается в течение 6-9 месяцев с помощью природных биокomпонентов.

Источник: [www.cleandex.ru](http://www.cleandex.ru)

## СПЕЦИАЛЬНО ДЛЯ РОССИИ



Магазин **Vazaro** представил на российском рынке эксклюзивную новинку от французского производителя **Cristel** – набор кастрюль **Tulip**. В наборе – три кастрюли (1,5; 2 и 3 л) со стеклянными крышками и съемной ручкой. Уникальная модульная конструкция позволяет экономить место в кухонном шкафу, а съемная ручка идеально подходит для каждой кастрюли и крышки. Посуда выдерживает высокую температуру и приспособлена для всех типов плит, в том числе и индукционных.

## НОВИНКИ «НЕВА-МЕТАЛЛ ПОСУДА»

В ассортименте завода «Нева-металл посуда» появились новые изделия. Это сковорода для пиццы и сотейник линии «Светлая» с несъемной и съемной ручками.

Сотейник (22-26 см) имеет традиционное антипригарное покрытие, которое относится к третьему классу безопасности по ГОСТ 12.1.007-76 (99).

Сковорода для пиццы представлена в разных размерах: 20-26 см в диаметре, со съемной ручкой. Антипригарное покрытие изделий – на водной основе, изготовлено без использования PFOA и относится к самому безопасному, четвертому классу по ГОСТ 12.1.007-76 (99). На каждой упаковке есть информация об этом и соответствующие знаки.



## ИННОВАЦИИ В ДИЗАЙНЕ



Компания **REGENT inox** пополнила ассортимент посудой из нержавеющей стали линии **CUCINA**. В комплекте – ковш и две кастрюли. Изделия обладают удобным носиком и стеклянной крышкой с системой слива воды.

## САЛАТНИКИ ИЗ БАМБУКА



Компания «Восточный Путь» представила цветные салатники из бамбука серии **Tinta** (производство – Вьетнам). Салатники изготовлены из прессованного бамбука, толщина стенок – 4 мм, изнутри покрыты водозащитным пищевым лаком, снаружи также пищевым лаком (натуральный цвет) или водозащитной краской (цветные). Изделия не боятся перепада температур, легко моются.





# CerAmica

## ИТАЛЬЯНСКАЯ АНТИПРИГАРНАЯ ПОСУДА С КЕРАМИЧЕСКИМ ПОКРЫТИЕМ



Эксклюзивный дистрибутор в России

**ООО «Пилот МС»**

Тел. +7 (495) 231-24-44

sales1@pilotms.ru

www.pilotms.ru

- Европейское качество по доступной цене!
- Стильный итальянский дизайн
- Керамическое покрытие CERA-TECH (Швейцария) безопасно для здоровья и окружающей среды
- Позволяет готовить с минимальным количеством масла
- Не содержит PFOA, PTFE
- Ручки Soft Touch удобны и безопасны в использовании
- Идеально гладкая поверхность легко моется
- Быстро нагревается и долго сохраняет тепло
- Можно использовать металлические аксессуары
- Выдерживает сильный нагрев
- Модный цвет «Спелая слива»



**FLONAL®**  
COOKWARE

MADE IN ITALY

## След Kasumi

Марка Kasumi выпустила новую серию поварских ножей **Hammer**. Лезвие ножа Hammer в разрезе напоминает сэндвич. В центре – высокопрочная углеродистая сталь VG-10, которая с обеих сторон закрыта более мягкой нержавеющей сталью. Попадая под пресс, болванка ножа нагревается, в этот момент ей и придается знаменитый рисунок Hammer, имитирующий следы от удара кузнечного молота.



## Новые оттенки Le Creuset

Торговая марка Le Creuset представила новые оттенки коллекций чугунной и керамической посуды. В ассортименте появились изделия цвета «мускатный орех» (Nutmeg) и «натуральный чугун» (Slate).



## Пополнения от Vitesse

Компания Vitesse представила новые изделия: гриль-пресс и наборы высококачественных ножей с покрытием Non-Stick. С помощью гриль-пресса можно легко приготовить сочный стейк, свинину или семгу под гнетом. Ножи с покрытием Non-Stick обладают антибактериальными свойствами и легко моются. Покрытие гладкое, позволяет нарезать тончайшие ломтики ветчины или сыра. Также среди новинок компании – серия посуды из нержавеющей стали 18/10 **UniQ**. Отличительная особенность этой серии – уникальная технология слива жидкости.



## КОМПАКТНОСТЬ С ТЕРМОИЗОЛЯЦИЕЙ

Компания «Радиус» представила новинку – универсальную систему посуды с термоизоляцией **Dinex** от ведущего мирового производителя пластиковых изделий – американской компании **Carlisle**. Данная система поддерживает необходимый уровень температуры продуктов и идеально подходит для порционной раздачи пищи. Цельная литая конструкция обеспечивает прочность всей системы, в том числе при транспортировке питания. Компания «Радиус» – эксклюзивный дистрибутор Carlisle в России.



Кроме того, компания «Радиус» пополнила ассортимент серией **Bombay** от известного итальянского производителя стеклянных изделий **IVV**. В серии представлены вазы, оригинальные подсвечники, блюда, тарелки и салатники разных форм и размеров.



## НОВАЯ SUPRA

SUPRA представила новую коллекцию посуды **Kemuri** из анодированного алюминия. Анодированный алюминий устойчив к повреждениям и не допускает попадания в пищу металлов и примесей во время приготовления. Внутреннее антипригарное покрытие **Xylan Plus** исключает возможность пригорания пищи и сохраняет естественный вкус продуктов.



В коллекцию вошли шесть предметов: две сковороды диаметром 24 и 26 см из анодированного алюминия, ковш диаметром 18 см, сковорода 28 см с двумя боковыми ручками и две кастрюли объемом 3,7 и 6,1 л. Все предметы снабжены стеклянными крышками со сливными отверстиями и пароотводом, бакелитовыми ручками с покрытием **Soft Touch** и индукционным дном, подходящим к любым источникам нагрева.

## MOCCO & LATTE И TASSE ОТ RÖNDELL

Бренд Rödell представил элегантную коллекцию посуды Мокко & Латте из штампованного алюминия. Посуда имеет трехслойное антипригарное покрытие **TriTitanSpectrum®** на основе титана. Это покрытие позволяет использовать даже металлические лопатки. Крышки выполнены из термостойкого стекла с ободком из силикона, для

ковшей и кастрюль предусмотрены специальные отверстия для удобного слива жидкости через крышку. Коллекция дополнена кухонными аксессуарами и формами для выпечки.

Также Rödell представил новинку – френч-прессы Tasse 600 и 800 мл. Изделия выполнены из нержавеющей стали 18/10 и жаропрочного стекла. Внешняя матированная полировка помогает сохранять безупречный внешний вид изделия даже после мытья в посудомоечной машине, а теплосберегающая крышка сохранит любимый напиток теплым еще дольше. К каждому френч-прессу прилагается сменная колба в подарок.





Тел.: +7 (495) 645 85 48  
E-mail: [info@interos-posuda.ru](mailto:info@interos-posuda.ru)  
[www.interos-posuda.ru](http://www.interos-posuda.ru)

## Бамбук + фарфор

Компания «Милый Дом» сообщила о поступлении фарфора и керамики польской марки **Veroni** и коллекции **Bambooline**. Стильные кухонные аксессуары из бамбука в сочетании с фарфором, помимо экологичности, воплощают в себе последние мировые тенденции функциональности и оригинального дизайна. Вся продукция имеет фирменные подарочные коробки «Милый Дом ТМ».

## Инвестор в посудной лавке

**Ideas4retail**, принадлежащая бизнесмену Евгению Бутману и совладельцу «Евросети», **SUP Media** и «Полиметалла» Александру Мамуту, вложит 600 млн руб. в развитие сети **Cook House**, рассказал «Ведомостям» Бутман. За два месяца компания открыла четыре магазина под этим брендом – в московском торговом центре «Золотой Вавилон», в Санкт-Петербурге, Екатеринбурге и Краснодаре. Еще четыре откроются в ближайшие недели в Москве, Воронеже и Петербурге, в том числе флагманский двухэтажный магазин площадью 600 кв. м в московском ТЦ «Капитолий» на проспекте Вернадского, говорит Бутман. По его словам, открытие одной точки площадью около 400 кв. м обходится в среднем в 10-12 млн руб., за три года группа хочет открыть 50 магазинов.

Основная изюминка проекта – гастрономический театр в каждом магазине, где будут проходить кулинарные мастер-классы, говорит бизнесмен. Основой ассортимента сети будут товары для сервировки стола и разная кухонная утварь: кастрюли, сковородки, скатерти – всего около 6-8 тыс. наименований товаров. Ритейлер торгует известными западными брендами посуды среднего ценового сегмента и рассчитывает на средний чек в 1 500-1 800 руб.

**Cook House** – первый собственный бренд **Ideas4retail**. Розничная группа начала бизнес в прошлом году с франчайзинговых проектов: она взялась развивать в России испанскую сеть магазинов игрушек **Imaginarium**, сеть магазинов для беременных и новорожденных **Mamas & Papas** и британскую сеть универмагов игрушек **Hamleys**. Сейчас без учета **Cook House** у **Ideas4retail** 23 магазина, к концу года их число может вырасти до 50-60, а выручка проекта – до 1,2 млрд руб., уточнил Бутман.

Найти площадки под новые магазины **Cook House** ритейлеру будет несложно – этот формат будет востребованным и желанным для владельцев торговых центров, считает начальник отдела стрит-ритейла компании **Jones Lang LaSalle** Светлана Ярова. «Компания выбрала удачную нишу – качественная кухонная утварь становится более востребованной, когда приготовление еды для жителей мегаполисов из необходимости превращается в хобби. Магазинов аналогичного формата на рынке практически нет: сейчас это либо небольшие точки с посудой определенных производителей, либо непродовольственные отделы больших гипермаркетов», – объясняет Ярова. Сможет ли магазин с посудой для увлеченных кулинаров привлечь массового покупателя – большой вопрос, сомневается управляющий партнер **Retaility** Илья Уваров.

По материалам [www.vedomosti.ru](http://www.vedomosti.ru)

## НОВИНКИ КОМПАНИИ «АРТ-ТРЕЙД»

Компания «Арт-Трейд» представила новые изделия из чугуна торговой марки **Shengri** (Хабаровск) – глянцевую эмалированную кастрюлю и казан походный. Кастрюля (объем 4,5 л) с внешней стороны покрыта эмалью бордового цвета, с внутренней – белой кислотоустойчивой эмалью. На крышке применена технология «капли дождя» – когда образующийся пар в виде жидкости возвращается в кастрюлю. Между крышкой и кастрюлей поверхность не эмалирована, что исключает появление сколов и позволяет изделию служить дольше.

Походный казан объемом 8 л имеет чугунную крышку и металлическую ручку, литые чугунные ножки придают ему большую устойчивость при эксплуатации на открытом огне и неровной поверхности. Крышку можно использовать как сковороду – у нее есть борта и внутреннее углубление к центру.



Кроме того, «Арт-Трейд» продемонстрировала новое изделие от испанского производителя посуды **ALZA** – жаровню **Paellera** из высококачественной нержавеющей стали для приготовления любимых блюд, включая популярное испанское блюдо паэлья.



В ассортименте модели **Master Classic** (28 см) с металлическими ручками и **Classic** (26, 28 см) с бакелитовыми ручками и вставками из нержавеющей стали. К каждой упаковке прилагаются деревянная лопатка и лучшие рецепты паэльи в подарок.

В дополнение к предлагаемым сковородам компания «Арт-Трейд»

объявила об акции «Обнови свою кухню вместе с ALZA!». Согласно ее условиям каждый покупатель может получить скидку 25% на любой артикул ALZA (кроме аксессуаров) в обмен на любую старую кастрюлю из нержавеющей стали. Акция пройдет с 20 августа по 31 сентября.

## «АЛКОА» УВЕЛИЧИВАЕТ ДОЛЮ

ЗАО «Алкоа Металлург Рус» (ТМ «Калитва») планирует увеличить долю на посудном рынке с текущих 10 до 20%. К этим показателям предприятие намерено прийти в 2012-2013 годах при существующем продуктивном портфеле и техническом оснащении производства, а позже увеличить количество наименований выпускаемой продукции за счет внедрения золь-гель-технологии при производстве посуды с керамическим покрытием. Об этом заявил президент «Алкоа Россия» **Максим Смирнов** в интервью газете «Город N».

– В прошлом году компания изменила систему продаж, перейдя на работу с более крупными дилерами. В 2011 году выручка составила \$25 млн. В сравнении с 2010 годом было небольшое снижение, которое связано с переходом на новую систему продаж. Но за последние пять месяцев мы видим существенный рост объемов – более 10% по отношению к предыдущему периоду, так что есть все основания считать, что стратегия была правильная и в этом году мы покажем рост, – заявил Максим Смирнов.

По материалам [www.advis.ru](http://www.advis.ru)





# ООО «МиРоВик плюс»

**С НАМИ ВЫГОДНО РАБОТАТЬ!**

**МЫ ПРЕДЛАГАЕМ**

**ШИРОКИЙ АССОРТИМЕНТ ИЗ:**

- фарфора
- стекла
- керамики
- фаянса
- хрустала
- эмалированной посуды

● **Качественный товар**

● **Выгодные условия работы**

● **Удобная доставка**

● **Действующая система скидок**

Россия, Владимирская область,  
г. Гусь-Хрустальный, ул. Курловская, 50  
Тел.: +7 (49241) 2-73-34,  
+7 (49241) 2-29-47, +7 (4922) 37-39-19  
E-mail: info@mirovik.ru

**НАШИ ПРЕДСТАВИТЕЛЬСТВА:**

г. Нижний Новгород, ул. Федосеенко, 57  
Тел./ф. +7 (831) 225-73-91

E-mail: keramika\_stil@mail.ru

г. Липецк, Универсальный проезд, 2  
Тел. +7 (4742) 34-52-47

Факс +7 (4742) 34-72-51

E-mail: mirovik-plus@mail.ru

«МиРоВик плюс» — официальный дилер  
Опытного стекольного завода в Нижегородской,  
Липецкой областях, в Дальневосточном регионе  
и Республике Беларусь



## Набор для специй в форме чеснока

Испанские дизайнеры разработали оригинальный концепт набора для специй Ajori в форме чесночной головки. В набор входят солонка и перечница, графинчик для масла и уксуса – и все это размещается на подставке, которую можно передвигать с места на место, хватаясь за ручку-черенок. Стильный дизайн не в ущерб функциональности и оригинальная упаковка способствовали победе дизайн-проекта Ajori в конкурсе Crafts of Castilla La Mancha 2011.

По материалам [www.novate.ru](http://www.novate.ru)



## СОВРЕМЕННЫЕ КУХОННЫЕ АКСЕССУАРЫ ИЗ ДЕРЕВА ВЫСШЕГО КАЧЕСТВА ОТ ESPRADO®

Новинка от европейского бренда Esprado®: кухонные принадлежности из первоклассной древесины – бамбука и акации – в современном дизайне.

Практичные, долговечные и комфортные благодаря силиконовым вставкам и значительной толщине, они впитывают в себе все лучшие характеристики дерева: экологичность, износостойкость, долговечность.



Отличительные особенности коллекций из бамбука и акации:

- не влияют на вкусовые качества и цвет пищи;
- не впитывают запахи;
- практически не впитывают влагу;
- не накапливают бактерии;
- легко моются.

Поверхность изделий покрыта двумя слоями специальной пищевой пропитки Deleo, усиливающей водоотталкивающие и антибактериальные свойства дерева.

Принадлежности из дерева Esprado® представлены тремя коллекциями: Decoso, Vambolo и Acado. Познакомиться с ассортиментом деревянных принадлежностей и другой продукцией Esprado® можно на выставке HouseHold Expo с 18 по 21 сентября (Москва, «Крокус Экспо», стенд D602).

[www.esprado.eu](http://www.esprado.eu)



 Ломоносовская Керамика

**Российский производитель компания “Ломоносовская Керамика” приглашает Вас посетить стенд № Е 1101 в зале № 11, 18-21 сентября на осенней выставке HouseHold Expo 2012. Мы с радостью представим Вам наши разработки в области керамической посуды и посуды с антипригарным керамическим покрытием. Гости нашего стенда ждут интересные подарки!**



# УЮТНАЯ И СОВРЕМЕННАЯ КУХНЯ? ЭТО

**ESPRADO®**  
*Good for looking, good for cooking*

По вечерам здесь собираются самые близкие, по выходным устраиваются дружеские посиделки, в свободные от повседневных дел минуты рождаются новые рецепты и кулинарные шедевры... Сегодня кухня – это не просто место приготовления пищи: тут и ароматы вкусного ужина, и благодарные улыбки любимых, и смех гостей... Как сделать, чтобы всем обитателям и гостям дома здесь было уютно и удобно? Ответ на этот вопрос – в сочетании эргономики и функциональности современной кухни с теплом семейного очага и ярким стилем, передающим индивидуальность хозяев. Все эти качества объединяет в себе продукция торговой марки Esprado® – современные функциональные товары для кухни, которые позволяют сделать процесс приготовления пищи быстрым, комфортным и приносящим удовольствие.



В сентябре Esprado® представляет российским покупателям новинку – кухонные принадлежности из натуральной древесины высшего качества. Что мы имеем в виду под качеством, когда оцениваем любую продукцию? Во-первых, это материал, из которого она изготовлена. Во-вторых, функциональные особенности, которые отличают продукт и делают его более удобным для потребителя. И наконец, это продукт, качество которого гарантирует производитель.

## МАТЕРИАЛ

Благодаря своим уникальным характеристикам – прочности, износостойкости и экологичности – дерево является наиболее популярным материалом для производства кухонной утвари. Для изделий из дерева очень важно, из древесины какой породы сделан продукт и какая у него толщина: порода влияет на физико-химические и в конечном итоге на потребительские свойства изделия и определяет его внешний вид. Толщина же материала говорит о долговечности и надежности продукта в ежедневном использовании. Для Esprado® мы выбрали лучшую древесину бамбука и акации.

**Бамбук.** Секрет его популярности заключается в прочности, гибкости и легкости, которые обеспечиваются особой структурой волокон и трубчатым строением ствола. Он прекрасно выдерживает нагрузки, практически не впитывает влагу, не высыхает при длительном использовании, не расслаивается и не деформируется. Лопатки из бамбука прекрасно подойдут для переворачивания продуктов на сковородах с антипригарным покрытием.

**Акация.** Акация отличается упругостью, благодаря чему не трескается

и не коробится в процессе эксплуатации. Ее особые свойства – высокая плотность и волокнистость – обеспечивают защиту изделий от впитывания воды, запахов и соков продуктов, поэтому они не расслаиваются в процессе использования. Изделия из акации также можно использовать в посуде с антипригарным покрытием. Текстура дерева имеет выразительный узор, который сложно перепутать с рисунком других пород дерева.

Все изделия Esprado® отличает впечатляющая толщина (150–270 мм), что позволяет обеспечить их надежность и долгий срок службы при интенсивном использовании.

## ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

Когда мы готовим каждый день, очень важно, чтобы посуда и аксессуары оставались в первоначальном виде как можно дольше: не красились, не темнели, не пахли продуктами, которые мы использовали еще вчера.

Для того чтобы продукция Esprado® радовала хозяйку каждый день, мы покрываем поверхность изделий двойным слоем специальной пропитки Deleo. Она придает изделию гладкость, усиливает водоотталкивающие и антибактериальные свойства древесины, предотвращая размножение бактерий. Благодаря этому изделию не влияет на вкус, цвет и запах пищи.

Также немаловажно удобство в использовании. Гладкое дерево, которое вы берете мокрыми руками, легко может выскользнуть из рук. Брызги супа, оставшиеся на платель, свекла, упавшая на паркет, – что может быть неприятнее? Силиконовые элементы, отличительная особенность деревянных

принадлежностей Esprado®, позволяют этого избежать. Они не только выполняют декоративную функцию, но и обеспечивают высокий уровень комфорта: кольца на ручках лопаток и ложек препятствуют их скольжению в руке, а ножки на углах разделочных досок делают их более устойчивыми во время резки продуктов. Используя разделочные доски Esprado®, вы можете делать отбивные даже уже далеко за полночь, не опасаясь звонка разъяренных соседей в дверь, – силиконовые ножки являются отличным амортизатором, поэтому звук от отбивания мяса будет намного тише, чем обычно.

## ГАРАНТИЯ КАЧЕСТВА

Мы ответственно относимся к созданию продукции, которую представляем на рынке. Использование инноваций, предложение продукта, ориентированного на потребителя, контроль производства продукции и продуманная упаковка, помогающая избежать проблем при транспортировке, – все это позволяет нам гарантировать качество. Информацию о гарантии, а также правила ухода за изделиями можно найти на упаковке каждого продукта.

В ассортименте представлен впечатляющий выбор разделочных досок различной формы и размера, разнообразные лопатки и ложки. Все изделия отличаются современным привлекательным дизайном, который гармонично дополнит любой интерьер.

**Esprado® на HouseHold Expo  
18-21 сентября 2012 года:  
стенд D602, «Крокус Экспо».**

Более подробно ознакомиться с ассортиментом деревянных принадлежностей Esprado® можно на сайте [www.esprado.eu](http://www.esprado.eu).



## Разделочная доска Slice

Иновационная разработка компании **Snapp Design** (ЮАР) – разделочная доска Slice в очередной раз номинирована на премию в области дизайна. На этот раз она привлекла внимание экспертного совета German Design Award 2013. Зеркальная клиновидная форма расширяет функциональные и эргономичные возможности доски, делая ее более легкой в подъеме и удобной при переключении продукта.



## Решается судьба фабрики Haas & Czjzek

Обанкротившаяся фирма Haas & Czjzek, старейший в Чехии производитель фарфоровых изделий, имеет шанс выжить и возобновить производство. Карловарский предприниматель Алоис Томашек готов заплатить за фирму 14 млн крон. В настоящее время Томашек ожидает подтверждения договоренностей с российскими партнерами о гарантированном сбыте продукции.

По материалам [www.mirpragi.ru](http://www.mirpragi.ru)

## ЛИНЕЙКА ТМ TALLER ПОПОЛНИЛАСЬ НОВИНКАМИ – НАБОРАМИ НОЖЕЙ!



Набор ножей TR 2007 состоит из шести предметов – это поварской нож, нож для нарезки, нож для хлеба, нож для чистки и резки, нож универсальный и подставка. Набор TR 2008 состоит из семи предметов, дополнен ножницами. Ножи TalleR выполнены из высококачественной стали марки 420S45.

Ножи отлично сбалансированы и удобно ложатся в руку, режущая кромка устойчива к притуплению. Рукоятки ножей сделаны из ударопрочного материала, а подставка – из каучукового дерева. Наборы ножей прекрасно подойдут для любого интерьера на кухне и станут незаменимыми помощниками.

**ООО «Техбалт Таллер»**  
Тел.: +7 (812) 290-66-83,  
290-66-84  
[www.taller.ru](http://www.taller.ru)

## Торговая марка TalleR представляет новую продукцию – силиконовые формы для выпечки.

Благодаря широкому диапазону рабочих температур – от -40°C до 230°C силиконовые формы TalleR могут использоваться в духовых шкафах и микроволновых печах, в холодильниках и морозильных камерах. С их помощью можно приготовить сладкую выпечку, запеканки, тушеные блюда. Силикон сделает легким приготовление десертов с изысканными формами из желе, мармелада, шоколада, а также холодных закусок – заливного и студня.

**TalleR**  
Живи со Вкусом!

Одно из главных достоинств форм из силикона - готовые блюда легко вынимать.

У силикона TalleR оптимальная толщина стенок – 1.4 мм, которая позволяет работать с любыми консистенциями теста, как плотными, так и жидкими, а силиконовая форма прослужит дольше.

Готовить с силиконом легко и просто. Разнообразие форм и дизайнов помогут даже начинающим хозяйкам сотворить кулинарный шедевр.

[www.taller.ru](http://www.taller.ru) (812) 290 66 83





# Stylish tableware

# STW



Посуда, подарки и предметы интерьера оптом и в розницу.

Россия, 105425, Москва, 3-я Парковая ул., д. 41А

Тел.: (495) 234-6101, Факс: (495) 742-9305

[www.stw.su](http://www.stw.su)

## Идеи для сервировки Вашего стола



Бокалы, стаканы и рюмки расставляют в последнюю очередь. Бокалы для красного вина – объемные и слегка пузатые, но их также не следует наливать доверху – чем больше площадь соприкосновения вина с воздухом, тем лучше раскрывается винный букет. Коньяк по той же причине наливают в широкие пузатые бокалы на низкой ножке. Для пива подаются кружки или высокие бокалы, виски наливают в широкие низкие стаканы без ножки. Если на вашем столе стоят красивые бокалы на ножках для вина, то для воды и соков не стоит подавать обычные стаканы – пусть это тоже будут бокалы на длинных ножках. В треугольных бокалах принято подавать мартини и другие вермуты, глинтвейн в высоких кружках с крохотной ручкой, ликер в изящных выгнутых рюмках и пр. Если вы любите коктейли, не забывайте о соломинках и украшениях – палочках для коктейля, половинках лимонов или других фруктов.

**застольный этикет**



Санкт-Петербург  
т/ф.: +7 812 702 31 09(10)  
факс: доб. 205  
ул. Профессора Качалова д.11



Москва  
т/ф.: +7 495 544 28 28  
+7 499 340 31 90  
г. Королев,  
ул. Силикатная д.10А



Уфа  
т/ф.: +7 347 242 22 53  
ул. Цветочная д.38

# Элан галерея

*Уважаемые партнеры!*

*Компания «Элан Галерея» приглашает вас посетить наши стенды на выставках «Консумэкспо» и HouseHold в сентябре. Наша компания будет рада предложить новинки сезона, которые, мы уверены, прекрасно зарекомендуют себя на рынке и будут способствовать успешным продажам.*

*Компания «Элан Галерея» постоянно работает над улучшением сервиса для своих клиентов. Совсем скоро начинает свою работу наш новый сайт, который соответствует всем современным требованиям. Сайт оснащен удобной системой навигации, что облегчает поиск необходимой для вас информации.*

*Мы будем рады видеть вас в новом офисе, где созданы комфортные условия для презентации нашей продукции, проведения переговоров и работы с партнерами. Всю интересующую вас информацию о работе нового офиса, основном ассортименте и новинках вы сможете получить у высококвалифицированных менеджеров нашей компании. Мы заботимся о наших клиентах и приглашаем к сотрудничеству новых, гарантируем привлекательные условия бизнеса и широкий ассортимент продукции.*



ООО «Элан Галерея»  
Тел. +7 (495) 228-03-19  
[www.elangal.ru](http://www.elangal.ru)

**Главной выставке сегмента HoReCa в России и странах СНГ – 15 лет!**

выставка  
**ПИР**  
15 лет

**В** этом году Международной выставке «ПИР. Индустрия гостеприимства» исполняется 15 лет! Главный выставочный проект в сегменте HoReCa в России и странах СНГ пройдет в Москве в 15-й раз с 25 по 28 сентября 2012 года в МВЦ «Крокус Экспо».

Все это время «ПИР» традиционно является главным местом встречи рестораторов и отельеров, шеф-поваров и кондитеров, поставщиков, инвесторов, журналистов и всех, кто хочет быть в курсе последних тенденций ресторанно-гостиничного бизнеса и актуальных трендов кулинарии.

С каждым годом на выставке расширяется программа, появляются новые экспозиции и новые тематические площадки. Основными темами 2012 года станут «Обучение. Персонал. Карьера» и «Кофе и Чай». Участниками «ПИРА» станут более 850 компаний из России и из-за рубежа. Выставка продемонстрирует новинки индустрии, познакомит с ведущими производителями и поставщиками профессионального оборудования, продуктов питания и напитков, посуды, мебели, текстиля, представит наиболее интересные проекты в сфере услуг для ресторанов и отелей.

Для удобства выставка будет разделена на тематические зоны – форумы. В этом году их 8: «Обучение. Персонал. Карьера», «Кофе и Чай», «Французская кухня», «Итальянская кухня», «Японская кухня», «Мясо и рыба», «Кейтеринг» и «Бизнес». В 2012-м гостей ждет более 700 профессиональных мероприятий на самые актуальные темы.

Среди главных событий «ПИРА» в этом году:

- Новая выставка «Отель. Оборудование и технологии»
- Форум «Кофе и Чай»
- Лаборатория мировой гастрономии
- Юбилейный X Всероссийский Кулинарный Конгресс
- XI Чемпионат России по кулинарии и сервису

Более подробная информация – [www.pir.ru](http://www.pir.ru).



Столовый сервиз (форма «Надежда», рисунок «Стильный»)



Столовый сервиз (форма «Голубка», рисунок «Горох»)



ЗАО «Добрушский фарфоровый завод» в очередной раз представило новые элегантные коллекции посуды, которые украсят любую гостиную, создадут хорошее настроение, а также станут прекрасным подарком для друзей и любимых:

- чайный и кофейный сервизы (форма «Елена», рисунок «Розовая роскошь») из настоящего розового фарфора;
- столовый сервиз (форма «Голубка», рисунок «Горох») – этот дизайн также представлен на линейке посуды;
- готовится к выпуску столовый сервиз (форма «Надежда», рисунок «Стильный»).

Закрытое акционерное общество «Добрушский фарфоровый завод»  
Республика Беларусь, 247050 г. Добруш, Гомельская область,  
ул. Лесная, 8

Тел.: +375 (2333) 7-12-12, 7-12-96, факс +375 (2333) 7-11-50

E-mail: [dobrush.farfor@gmail.com](mailto:dobrush.farfor@gmail.com)  
[market@dfz.by](mailto:market@dfz.by) | [www.dfz.by](http://www.dfz.by)

**RED DOT AWARD:  
PRODUCT DESIGN 2012**



В июле в Германии прошла церемония награждения лауреатов премии Red Dot Award: product design 2012. Это одна из самых авторитетных наград в области дизайна, присуждаемая европейским институтом **Design**

**Zentrum Nordrhein Westfalen.** Ежегодно в конкурсе принимают участие более 4 тыс. профессионалов из 50 стран мира. В этом году в конкурсе было представлено большое количество работ в номинации Tableware and decoration. Высшая награда присуждена японским дизайнерам за оригинальную вазу Airvase. Ваза выполнена из бумаги и может принимать самые разнообразные формы. Также лучшими из лучших, по мнению жюри, стали набор для специй Mellow (за эргономичность и функциональность) и набор ножей Sarah Wiener knife series (за удачное сочетание традиций и современного дизайна).



1923 KROSNO

По вопросу сотрудничества обращаться  
по эл.адресу: [posuda@krosnosa.ru](mailto:posuda@krosnosa.ru)  
тел.: +7 928 296-04-51

ИЗ ПОЛЬШИ  
С ЛЮБОВЬЮ



# ЗДОРОВЬЕ СО ВКУСОМ!

О целебных свойствах серебра известно с незапамятных времен, не случайно наши предки старались использовать именно серебряные столовые приборы и посуду. Серебро способно ликвидировать запахи, в серебряных сосудах дольше сохраняет свежесть питьевая вода, научно доказаны дезинфицирующие и антимикробные свойства этого благородного металла. Кроме того, столовое серебро подчеркивает высокий статус своих владельцев и превращает обычное застолье в изысканную трапезу.

Благодаря продукции из «нового серебра» – нейзильбера, выпускаемой ЗАО «Кольчугцветмет», сервировка стола «по-королевски» доступна всем желающим.

Удовольствие иметь посуду из чистого серебра – не из дешевых, но в большинстве случаев крупные траты не обоснованы. Даже за годы постоянного использования столовых приборов происходит лишь микроскопическое истирание их поверхности, а ведь все полезные свойства изделия сосредоточены снаружи, а не внутри.

Продукция ЗАО «Кольчугцветмет», изготовленная из мельхиора (или, как правильнее называть этот сплав, – нейзильбера), покрывается слоем серебра в 24 мкм. Такой толщины вполне достаточно для ежедневной эксплуатации изделий в течение длительного периода времени, при этом они полностью сохраняют как первозданный вид, так и антибактериальный эффект. Для тех, кто меняет посуду раз в 10-20 лет, это идеальный вариант!

Столовые приборы из мельхиора имеют существенное преимущество перед приборами, изготовленными из нержавеющей стали. Дело в том, что со временем в микроскопических порах и царапинах, свойственных естественному износу металла, скапливаются остатки пищи, которая портится и выделяет вредные вещества, попадающие в организм человека. Серебро, согласно исследованиям, способно нейтрализовать сотни известных микробов и вирусов, такими же антибактериальными качествами обладает и мельхиор. Кроме этого, настоящие гурманы отмечают, что серебро благотворно действует и на вкус пищи.

Посеребрённые изделия от ЗАО «Кольчугцветмет» существенно дешевле аналогичной импортной продукции и находятся в одной ценовой категории с европейскими столовыми приборами из нержавеющей стали. Что же касается



качества, продукция отечественного производства в точности соответствует требованиям ГОСТа и ничем не уступает западным аналогам.

Уже более века, с 1896 года, Кольчугинский завод выпускает разнообразные предметы сервировки стола. Сегодня в ассортименте предприятия почти три сотни изделий, на каждом из которых стоит фирменное клеймо в виде глухаря, являющееся визитной карточкой города Кольчугино и гарантией неизменного качества.

Подносы, подстаканники, ложки, вилки, изготовленные кольчугинскими мастерами, не только красивы, но и долговечны. На изделия предоставляется гарантия, но они и без этого прослужат аккуратным владельцам до 50 лет.

Продукция производится не только из мельхиора, но и из чистого серебра 925-й пробы. Для большей роскоши по покрытому серебром металлу наносится золото высшей пробы.

Кольчугинские изделия по достоинству оценивают как рядовые покупатели, так и специалисты: предприятие не раз становилось победителем и лауреатом престижнейших специализированных конкурсов «Владимирская марка», «Российская марка», «Московское качество», «Сто лучших товаров России».

Разнообразие рисунка столовых приборов удовлетворит любого ценителя, а если очень захочется чего-то по-настоящему уникального – можно заказать изделие по собственному эскизу или разместить на его поверхности свой семейный герб или логотип компании.

## ЗАО «Кольчугцветмет»

Тел.: +7 (49245) 2-18-49, 9-16-46. Факс +7 (49245) 4-05-22  
E-mail: ValuevalN@zio.ru

## Управляющая компания ООО «УГМК-ОЦМ»

Тел. +7 (34368) 98-077. Факс +7 (34368) 98-163  
E-mail: selunsky.ocm@ugmk.com

**УГМК**  
**ОЦМ**





*Хрустальная  
Компания*

*www.crystal24.ru*



**Handelshaus ANRO, Германия представляет ООО "ХРУСТАЛЬНАЯ КОМПАНИЯ" г. Москва и приглашает на стенд А402 зал №11 - 18-21 сентября в КРОКУС ЭКСПО**

**Мы предлагаем:**

- индивидуальный подход к каждому клиенту
- гибкая система цен
- интересные предложения и скидки
- корпоративные и эксклюзивные идеи
- современную упаковку

**Мы ищем:**

- региональных дилеров
- оптовые фирмы
- розничные сети и бутики

**Мы уверены в том, что:**

- удивим Вас нашими идеями качественным продуктом
- добросовестным исполнением ваших заказов
- сможем установить с Вами долговременное, крепкое сотрудничество
- обрадовать Ваших клиентов качественным и новым хрусталём

*Хороший Хрусталь*

*Хорошими Людями!!!*

# ТЕРМОСЫ «ПИНГВИН» – НАША ЗОЛОТАЯ СЕРЕДИНА



**Чем отличается качественный термос от подделки? На какие уловки идут недобросовестные производители? Всегда ли высокая цена соответствует высокому качеству? На эти и другие вопросы мы попросили ответить представителя компании – поставщика термосов ТМ Penguin («Пингвин») на российский рынок.**

**– Давайте начнем с истории бренда. Расскажите, где и когда начали производиться ваши термосы.**

– Первый термос с логотипом «Пингвин» появился в 2001 году в Китае. Почему именно в Китае – наверное, не нужно объяснять, сегодня там производятся почти все вакуумные термосы. В мире не китайских производителей термосов можно сосчитать по пальцам. В Европе – это российский Ашинский завод, финский «Ритке», датский «Намморпласт». 95% термосов с этикетками «Сделано в Германии», «Сделано в Италии» и т.д. имеют китайское происхождение – думаю, для многих это уже не секрет.

**– На рынке термосов сегодня большая конкуренция. Как вам работается в таких жестких условиях?**

– Если ответить коротко – непросто. На российском рынке в настоящее время продают или пытаются продать свою продукцию 11 федеральных брендов. И это не считая региональных и обезличенных поставок без указания торговой марки. При этом добросовестным поставщикам термосов конкурировать труднее, чем, скажем, производителям ножей или другой кухонной утвари, где подделки заметить проще. В термосах недобросовестные поставщики могут и металл использовать более низкого качества или произвести неполную откачку вакуума. За счет таких ухищрений можно сэкономить до 25-30% себестоимости. Проблема в том, что потребитель эти уловки сразу не замечает, внешне термос выглядит абсолютно нормально. И лишь спустя несколько месяцев он понимает, что имеет дело с низкокачественным товаром.

**– Неужели нельзя по внешним признакам определить качество использованной стали?**

– Увы, практически невозможно. В свое время в НИИ стали работало несколько человек, которые по внешним признакам

могли определить, что за сталь перед ними: по царапине, по цвету излома и т.д. Но им сейчас глубоко за 70, и смены им нет. И это были ученые, а что говорить про обычного человека? Внешне сталь с 1% никеля и 10% ником не различается, только при анализе в лаборатории можно узнать содержание никеля. А стоимость различается, и различается очень существенно.

**– И в чем может проявиться дефект такой стали?**

– Может никак не проявиться, однако чаще всего проявляется коррозией, и тогда термос можно просто выбросить. В любом случае сталь с 1% никеля выделяет нежелательные соединения в пищу, и нашим ГОСТом такая сталь запрещена для контакта с пищевыми продуктами.

**– Ну а вакуум можно как-нибудь проверить? Ведь это от него зависит, сумеет ли термос сохранить температуру?**

– Совершенно верно, именно вакуум «отвечает» за сохранность температуры. Но прошли те времена, когда на рынок завожился откровенный хлам. Сейчас недобросовестные поставщики действуют умнее – они создают вакуум, но не до нужной величины. В результате термос, конечно, держит температуру, но не так, как может или должен. При этом обычный человек, что называется, «на ощупь» температуру проверить не может – ведь что для одного горячо, другому покажется холодным. Поэтому нужен градусник на 80-100 °С, если температура через 24 часа соответствует паспортной, значит и степень вакуума соответствует. Если нет, значит или имела место экономия, или были какие-то проблемы во время откачки.

**– Выходит, чем дороже термос, тем он лучше?**

– Не всегда это так. На самом деле сейчас на рынке много продукции с ценой выше, чем у нас. Но далеко не всегда за этим стоит высокое качество. Часто на цену влияют совсем другие составляющие: стоимость производства, логистики, аппетиты владельцев компании и прочее. К примеру, тестируя термосы с более высокой ценой, мы не находим у них лучшую температуру. Да, упаковка может быть ярче, инструкция – красивее, и если потребитель готов за это переплачивать – это его право.







Кстати, в 2007 году журнал «Потребитель» проводил сравнение 10 различных термосных брендов. Анализировались такие показатели, как температура, цена, вес, удобство и т.д. Не могу сказать, что мы были согласны с их методикой определения победителей, и тем не менее они назвали нашу продукцию – «наша золотая середина» и лучшей в номинации цена-качество. С тех пор, по моему мнению, ничего не изменилось.

**– Как вы взаимодействуете с производством? Какова степень вашего участия?**

– Мы присутствуем на производстве постоянно в виде бюро, в задачи которого входит контроль за соблюдением техрегламента, но это, так сказать, рутинная сторона дела. Мы участвуем не только в этом, например мы были инициаторами замены вакуумных машин на более современные, так как вакуумные машины – это наиболее затратная часть производства, которая на 90% определяет качество продукции. И конечно, мы участвуем в разработке новых моделей, что-то делается в кооперации с нашим китайским партнером Hangzhou EXCO Industrial Co Ltd., а некоторые модели и оснастка являются нашей 100%-ной собственностью.

**– Как вы сами оцениваете вашу продукцию?**

– Мне кажется, что в рамках существующей технологии продукция практически достигла своего предела. Сегодня используется максимально возможная глубина вакуума, плюс мы применяем некоторые дополнительные приемы для повышения температуры. Все это обеспечивает температуру через 24 часа не ниже 55-62 °С в пересчете на литровый термос с узким горлом. Обычному потребителю для занятий спортом, туризмом, охотой и прочим этого более чем достаточно. То есть технологически все, что можно было выжать, мы выжали. Остается только бороться с разными форс-мажорами, которые были, есть и будут в любом производстве.

**– Вас можно поздравить – вы достигли совершенства?**

– Конечно, нет. Главное – это не то, что производство может, главное – то, что получается в результате. Форс-мажоры есть и будут, и наша задача или снизить их влияние, или удалить продукцию, на которую они влияют. И то, что касается температуры. Здесь тоже мы не остановились на достигнутом. Сейчас мы работаем над двумя новыми моделями, которые предназначены для использования в очень жестких погодных условиях. В от-

личие от основной продукции, мы надеемся получить температуру сохранения на 9-15 °С выше. Для этого мы применили новую для нашей отрасли многослойную вакуумную изоляцию. Дело в том, что задачи сохранения температуры стоят не только у нас. Например, аналогичная задача стоит в криогенной технике, только там сохраняют холод, а не тепло, и они успешно применяют для этого многослойную вакуумную изоляцию. Когда мы стали работать над этой проблемой, нам казалось, что достаточно создать многослойную изоляцию применительно к термосам и этого хватит. Оказалось – нет. Технологически внедрить такую изоляцию в массовом производстве очень сложно. Мешает специфика производства термосов, но шаг за шагом мы все ближе к решению этой проблемы.

**ООО «Стройатлант»**

298 Qing Chun Road, Hangzhou, Zhejiang Province, China

Tel.: +86 (571) 88-366-500

E-mail: [flask@exco-world.com](mailto:flask@exco-world.com)

[www.termoscreen.ru](http://www.termoscreen.ru)



# ЗВУК СЕРЕНАДЫ ЗА СТЕКЛОМ

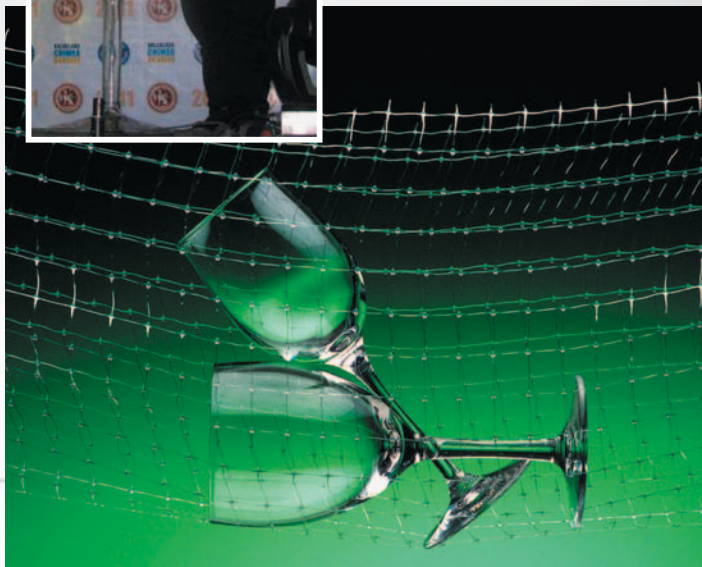
Найти достойную по качеству и красоте столовую посуду из стекла не так просто. Одна из лучших позиций в этом сегменте у поставщиков европейских брендов, которые предлагают продукцию высокой ценовой категории. Именно это обстоятельство и подтолкнуло украинских создателей торговой марки «Серенада» к возведению собственного высоко-технологичного завода, способного удовлетворить растущий спрос на первоклассное и доступное «стекло» не только в своей стране (где собственные производители вообще отсутствуют), но и в близлежащих государствах.

Понимая, что выпуск конкурентоспособной продукции требует современного, высокопроизводительного оборудования, предприниматели приняли решение создать производство на базе стекольного предприятия, основанного еще в 1910 году. Теперь выпускаемой продукции присвоено имя «Серенада».

Выстроенные заново здания, оборудованные всеми современными коммуникационными сетями, стали идеальной площадкой для размещения лучшего на сегодняшний день оборудования от известных европейских производителей. Сотрудники компании с



В 2011 году наше предприятие установило мировой рекорд для Книги рекордов Гиннеса, выпустив бокал для шампанского высотой 1,5 м и диаметром у основания около 0,5 м. Огромный бокал представляет собой точную увеличенную копию стандартного бокала и вмещает 75 бутылок (56 л) шампанского.



помощью австрийских и итальянских специалистов спроектировали и построили под крышей своих цехов идеальное сочетание стеклоформирующих машин, печей, линии лазерной обработки края и другой техники.

Как говорится, «в звездной команде – звездные игроки». Предприятие объединило производственную линию из лучших «представителей» стекольного бизнеса: печь Glass Technologies (Италия, концерн BDF), формовочные пресс-машины Forma Glas (Австрия), печи отжига Antonini (Италия), машины лазерной обработки края Viebuusk (Бельгия) и другие признанные «эксперты» стекольного производства.

В итоге сегодня «Серенада» выпускает элегантную посуду, сочетающую высокое качество европейского уровня и доступную цену. Компания предлагает выгодное партнерство в наиболее динамично развивающемся сегменте продаж на посудном рынке.

Ключевые факторы успеха партнерских отношений с «Серенадой»:

- ✓ предложение продукции высокого европейского уровня по доступной цене;
- ✓ торговые операции в динамично развивающемся сегменте рынка;
- ✓ система построения дистрибуции по евростандартам;
- ✓ выпуск продукции под Private Label;
- ✓ гибкость ассортиментной политики (включая возможность учитывать националь-

ные особенности), возможность производства «под заказ» даже небольших партий, постоянное наличие товара на складе;

- ✓ эффективная логистика (доступность минимальной партии заказа, быстрая доставка, удачное месторасположение производства и основного склада – Макаровский район Киевской области в 70 км от Киева, исключение непредсказуемых таможенных задержек);
- ✓ высокая эффективность управления финансовыми ресурсами благодаря возможности заказа меньшего количества продукции и быстрой доставке, отсутствие валютных рисков.

## «Серенада»

03680 Украина,

г. Киев, пер. Приборный, 2Б

Тел./факс

+38 (044) 502-50-68

E-mail:

commerce@serenadeglass.com

www.serenadeglass.com



*Ji-Lian*<sup>®</sup>



# РОНА 120 лет RONA



Стекольный завод «РОНА» – один из ведущих мировых производителей качественного домашнего стекла, предметов для сервировки стола и модных декоративных изделий. Завод был основан в 1892 году фирмой из Вены – «Шрейбер и Неффен» (Schreiber & Neffen). Современное название завода «РОНА» происходит от названия деревни, в которой завод находится.

Мастерство стеклодувов и качество выпускаемых изделий позволило заводу получить быстрое международное признание, так как большинство продукции экспортировалось в другие страны. Уже с самого начала функционирования завода одним из основных направлений работы стало производство стекла для гастрономии. Начиная с 1897 года завод поставляет стекло ряду известных отелей, среди кото-





рых можно отметить всемирно известный отель Sacher (Вена). Большое внимание было уделено развитию различных техник декорации, и уже в 1897 году был введен в строй первый пантограф в Европе.

Здание замка, в котором раньше располагалось руководство завода, в наше время – прекрасно оборудованный выставочный центр для переговоров с заказчиками.

120 лет традиций в производстве стекла с ориентацией главным образом на экспорт изделий, высококвалифицированный персонал и продукция, при производстве которой используются самые современные технологии, находят свое воплощение в интереснейшем и широком предложении изделий.

Сегодня завод предлагает большое разнообразие декоративных техник. Это позволяет гибко реагировать на изменение модных направлений и потребностей рынка. Большое внимание уделяется качеству, дизайну и сервису для заказчиков.

Богатый опыт, квалификация и технологические возможности позволяют гибко сотрудничать с партнерами в части дизайна, технологии, декорации или упаковки индивидуальных заказов. Одним из главных достоинств завода можно считать большое разнообразие ассортимента и качества.

О будущем завода собственники думают уже сегодня. Поэтому именно сейчас большие инвестиции направляются во все важные области производства, логистики и коммерческую структуру. Также модернизация и оптимизация организационной структуры фирмы является ответом на возрастающие требования. Формирование нового логистического центра означает следующий шаг к обеспечению наилучшего сервиса для наших заказчиков.

Не менее важным остается сохранение качества продукции. «РОНА» – обладатель международного сертификата качества ISO 9001:2008 от Loyd's Register Quality Assurance. Вся стратегия предприятия имеет рыночную ориентацию. Нашей главной целью является впечатляющий ассортимент, качество, сервис, а в конечном итоге – заказчик, все пожелания которого удовлетворены.

Квалифицированные работники, правильная мотивация и использование современных технологических методов – основные источники успеха. Идет речь не только об использовании современных станков для декорирования стекла, но и

о постоянном улучшении всех фаз производственного процесса с конечной целью добиться наилучших характеристик изделий. В области внедрения новых технологий хочется отметить введение в строй новых уникальных производственных линий, позволяющих производство высоких эксклюзивных рюмок с технологией тянутой ножки.

Большое внимание уделяется работе над составом стекла, которое должно отвечать сегодняшним жестким требованиям к потребительским свойствам. «РОНА» производит стекло с качеством хрустала.



Причем твердость, позволяющая частое мытье с использованием посудомоечных машин, и исключительные оптические особенности являются высоко оцененными атрибутами стекла «РОНА».

Особенно хочется отметить, что во всех областях деятельности фирмы приняты очень жесткие критерии, касающиеся окружающей среды. Сегодня это особенно актуально!

Меняющиеся запросы и модные тренды делают работу дизайнеров очень важной составляющей. Именно благодаря работе дизайнера неопределенная стекломасса приобретает конкретное воплощение. На заводе «РОНА» работает несколько дизайнеров, кроме этого происходит сотрудничество завода и с экспертами в данной области. Целый ряд международных наград свидетельствуют об успешности этой работы. И результат – прекрасное единство высоких потребительских качеств изделий с прекрасным дизайном.

Дизайнеры работают и в тесном контакте с заказчиками, что позволяет максимально реализовать в изделиях их представления и требования.

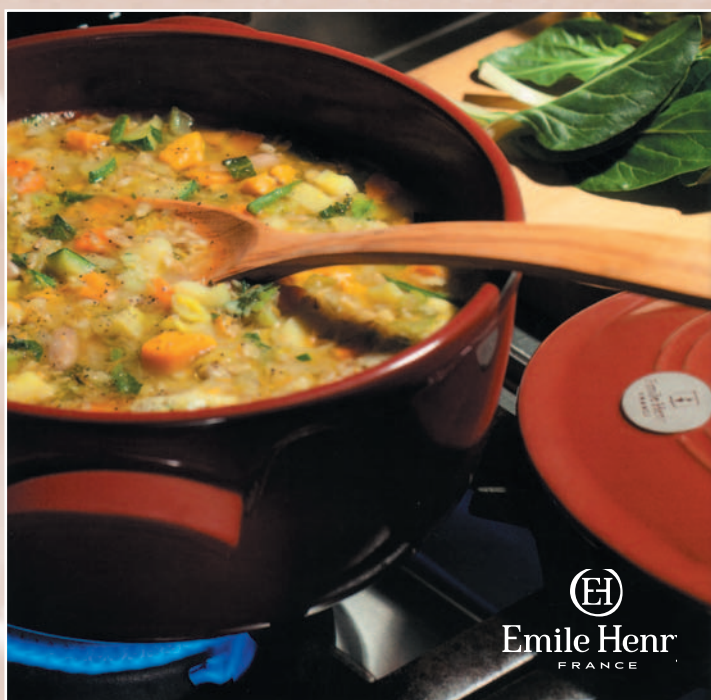
«РОНА а.с.» приносит инновацию посредством интересного и качественного дизайна, функциональности и высокого эстетического уровня своих изделий. Именно за счет этого компания притягивает к своей марке широкий круг заказчиков.

На российском рынке сегодня представлены изделия производителей со всего мира. И особенно приятно, что большая часть российских покупателей среди всего огромного предложения выбирает стекло «РОНА».

**ООО «РОНЭКС» УЖЕ МНОГО ЛЕТ УСПЕШНО РАБОТАЕТ НА РЫНКЕ  
РОССИИ, ПРЕДЛАГАЯ ПОКУПАТЕЛЯМ ВСЕ ЛУЧШЕЕ ОТ «РОНА».  
НЕДАРОМ «СТИЛЬ, КРАСОТА И «РОНА» ВСЕГДА РЯДОМ!»**



# КЕРАМИКА НА ОГНЕ!



**Керамическая посуда существует уже не одно столетие. В наше время удивительных открытий и нанотехнологий именно керамика получила свое неожиданное развитие. Сегодня известны и керамические ножи, и керамические антипригарные покрытия. А несколько лет назад на рынке появилась жаропрочная керамика, предназначенная для приготовления пищи на открытом огне. Чем привлекательна эта посуда?**

## В ЧЕМ ФИШКА?

Действительно, для приготовления блюд на газовой и электрической конфорках, а также стеклокерамических варочных панелях существует немало посуды из самых различных материалов: стали, чугуна, алюминия, выдувного стекла. Керамическая

же посуда всегда рассматривалась для приготовления только в духовом шкафу. Чем же отличается от обычных знакомых нам керамических горшков жаропрочная посуда для приготовления на открытом огне?

Для того чтобы ответить на эти вопросы, следует вспомнить, как готовится пища в керамической (глиняной) посуде.

Благодаря пористости материала посуда долго сохраняет тепло и позволяет пище томиться, что очень важно для полноценного приготовления блюда и сохранения вкусовых и питательных свойств. Продукты в керамической посуде сохраняются дольше, чем в любой другой. Их можно разогревать в СВЧ-печи, а также замораживать в морозильной камере. Также керамическая посуда легко моется. Все эти качества сохранены у жаростойкой керамики, плюс появилось еще одно свойство – возможность приготовления пищи на открытом огне. Она очень притягивает потребителей, которые любят не только вкусно покушать, но и, заботясь о своем здоровье, стараются использовать экологически безопасную посуду.

## ПОЧЕМУ ОБЫЧНАЯ КЕРАМИКА НЕ ПОДХОДИТ ДЛЯ ОГНЯ?

Все дело в составе сырья, из которого выполняют керамические изделия, и способе их последующего обжига. Для изготовления керамики для открытого огня используется белая бургундская глина очень высокого качества и без посторонних примесей. Стандартная же керамическая кухонная посуда (горшочки, противни и пр.) изготавливается из красной глины, она не выдерживает резкого перепада температур и просто трескается. Именно поэтому нагретый горшочек нельзя ставить в холодильник (тем более в морозильник) и наоборот.

В отличие от обычной керамики, жаропрочная керамика работает в диапазоне от  $-20$  до  $+250$  °C и выдерживает так называемый «тепловой шок». А некоторые марки способны выдерживать и более высокую температуру, например серия Flame от известного французского бренда Emile Henry ( $500$  °C).

При этом стойкая к открытому огню керамика, как правило, не столь хрупкая, как обычная, и более устойчива к сколам и царапинам. Поистине это универсальная посуда. Ведь в ней не стыдно подать блюда прямо на стол, она прекрасно смотрится в качестве сервировочной! Так, внешние покрытия универсальной жаропрочной керамики от Emile Henry или гонконгской (китайской) Rissolle смотрятся просто нарядно!

Не стоит забывать, что керамическая посуда не выделяет никаких химических примесей в процессе приготовления пищи.

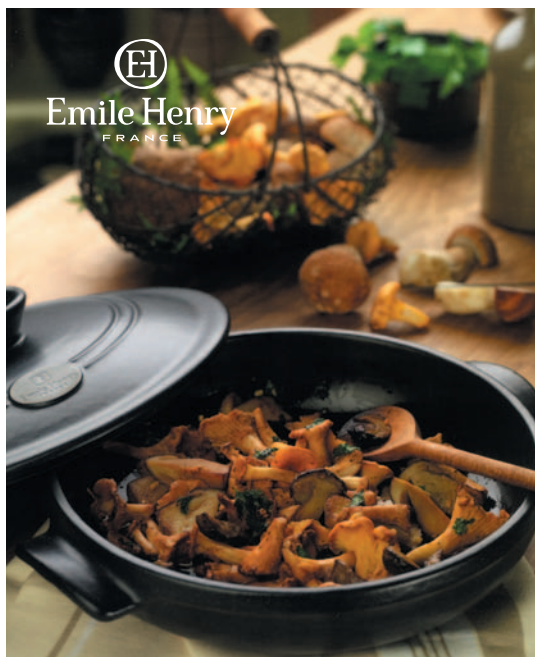
## КАКИЕ ЕЩЕ ПРЕИМУЩЕСТВА?

Универсальную керамическую посуду от ведущих брендов, благодаря структуре ее черепка и внешнему и внутреннему покрытиям, можно без тени сомнения отнести к антипригарной посуде: в ней не пригорает пища, можно варить, тушить, ЖАРИТЬ, запекать, делать карамель. Благодаря необычным свойствам трехслойного покрытия в некоторых случаях можно не применять масло или жир, в посуде можно резать – она не боится ножа. С керамической кастрюлей для открытого огня вы будете избавлены от необходимости круто солить блюдо и добавлять чрезмерное количество специй и приправ, чтобы добиться яркого вкуса. Дело в том, что пористая керамика отлично раскрывает вкус продуктов, позволяя томиться в собственном соку, без добавления воды или бульона.

Кроме того, она прекрасно держит тепло, так что можно снять блюдо с огня и оставить его «доходить», насыщаясь ароматами и распространяя их по всей квартире, заставляя всех домашних заинтересованно заглядывать на кухню! Керамическая посуда прекрасно моется, в том числе и в посудомоечной машине.

DEKOK





На протяжении пяти поколений (с 1850 года) семейство Henry производит во Франции посуду из богатой минералами глины, добываемой в районе Бургундии.

Она устойчива к использованию любого вида кухонной утвари, поцарапать ее крайне сложно. Залог функциональности посуды Emile Henry – это соединение элегантного внешнего вида и высокой прочности. Вся посуда Emile Henry можно использовать в морозильнике, духовке и микроволновой печи. Термоустойчивая, она может быть помещена из морозильника сразу в предварительно разогретую духовку. Можно мыть в посудомоечной машине. Посуда Emile Henry серии Flame специально разработана для использования на открытом огне, ее можно применять на газовых, электрических и газогенных плитах.

#### Кратко о Emile Henry:

- Высокая термоустойчивость
- Использование в микроволновой печи, конвекционной печи и духовке
- Хранение продуктов в холодильной и морозильной камерах
- Равномерное распределение тепла
- Надежная эмаль
- Легкое мытье
- Долгое сохранение тепла
- Экологически чистый материал
- Идеально подходит для сервировки стола



## ЦЕНОВАЯ КАТЕГОРИЯ

Этот вопрос один из самых важных для потребителя и для закупщика. На российском рынке известно не так много жаропрочной керамики. Самый экономичный бренд, который есть в России, – DEKOK. Выдерживает температурный режим до 250 °С. Кастрюля стоит порядка 600 - 1 000 руб.

Компания GreenPan предлагает бренд Emile Henry – это высококачественная и особо прочная керамическая посуда из Франции, производится с 1850 года. Серия включает 3 коллекции для различных групп потребителей. Изделия можно ставить в духовку и микроволновую печь. А керамику Flame мож-

но ставить на «открытый огонь», так как она выдерживает температуру до 500 °С. Подходит для всех видов плит, кроме индукционных. Ценовая категория у этого высококачественного товара – устойчиво средняя (в зависимости от размера), ближе к высокой: от 800 до 4 500 руб.

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УХОДУ

Такая посуда начисто лишена недостатков? Интересный и одновременно трудный вопрос. В мире нет посуды абсолютно на все случаи жизни. Но когда ведущие повара мира говорят о существенных преимуществах, искать недостатки просто нелепо. Любая посуда при правильном обра-

нии прослужит долгие годы и будет радовать нас своими достоинствами. Однако керамика не имеет часто стирающегося антипригарного слоя, откалывающейся эмали, под которой обнажается далеко не полезный металл, не разбивается на неприятные осколки, как некоторые виды стеклянной посуды, и пр.

Несмотря на то что универсальная жаростойкая керамическая посуда терпима и к перепаду температуры и к так называемому «механическому шоку» (условно устойчива к падениям и ударам), она требует бережного отношения и исполнения определенных абсолютно не сложных правил эксплуатации:

- Перед первым использованием в кастрюлю или сотейник наливают чистую воду и доводят до кипения на медленном огне.

- Не оставляют пустую посуду на включенной конфорке, в нагретом духовом шкафу, а также в микроволновке.

- Не используют посуду для приготовления или разогрева мизерного количества пищи, при котором 90% внутреннего объема остается открытым.

- Не ставят на разогретую конфорку посуду из морозильной камеры или холодильника.

- При переносе разогретой посуды используют термоизолирующие прихватки или специальные варежки.

- Перед мытьем охлаждают разогретую посуду до комнатной температуры, избегают попадания холодных капель на разогретую посуду.

- При перевозке или переносе посуды желательно обернуть ее бумагой или мягким материалом, предупредив возможность сильного удара.

К вышесказанному необходимо добавить, что перед началом эксплуатации приобретенной универсальной жаростойкой керамической посуды необходимо внимательно изучить инструкцию по ее правильному использованию. Дело в том, что в зависимости от производителя требования к хранению и эксплуатации такой посуды могут существенно меняться.

В любом случае мы желаем будущим конечным покупателям не рисковать и совершать покупку универсальной жаростойкой керамической посуды только известных марок. Компании, представляющие их на российском рынке, несут гарантийные обязательства за свои изделия, например Emile Henry дает 10 лет гарантии на свою продукцию.

Что касается оптовых закупщиков и дистрибуторов, то им также стоит ориентироваться на качество изделий, с которыми они будут работать. Ведь именно этот фактор занимает позицию ведущего тренда на рынке.



LE CREUSET®

# «У ПОТРЕБИТЕЛЯ ЕСТЬ ВЫБОР...»

**Весной этого года сообщение Environmental Working Group (Экологической Рабочей Группы) о результатах многолетних исследований влияния кислоты C8 (PFOA) на здоровье человека и окружающую среду стало в Европе и Америке своего рода информационной «бомбой». В России эта информация прошла практически незаметно. Причиной, по которой эта информация так взволновала европейскую общественность, посвящено интервью нашего корреспондента с президентом компании GreenPan – первой, представившей посуду с керамическим покрытием, – Яном Хельскенсом (Jan Helskens).**

**– Как вы оцениваете недавно опубликованные сенсационные данные о влиянии перфтороктановой кислоты (PFOA) на человека? Я имею в виду данные, опубликованные Экологической Рабочей Группой.**

– Материалы, опубликованные Экологической Рабочей Группой, представляют из себя по сути «сборник материалов» многих научных исследований об эффектах воздействия PFOA на человеческое здоровье и окружающую среду. Эти исследования начались более 50 лет назад. И сегодня уже не осталось сомнений в опасности PFOA. Ее воздействие ведет к раку, родовым дефектам и многим другим болезням. Также экологи говорят о всеобъемлющем вреде для окружающей среды. PFOA широко используется при производстве политетрафторэтилена (PTFE). Это искусственное вещество, которое не встречается в природе. Но тем не

менее сегодня PFOA стали обнаруживать и в нашем естественном окружении – даже в крови таких изолированных от цивилизации животных, как арктические полярные медведи. Также исследования обнаружили эту кислоту в крови более 90% американцев. Обеспокоенность общественности вынудила власти США реагировать. В результате этого PFOA официально была признана «потенциальным канцерогеном для человека». Власти США достигли соглашения с 8 крупнейшими заводами, которые использовали в своем производстве PFOA, о сокращении объемов применения этой кислоты и уменьшении выбросов в окружающую среду до нуля к 2015 году. К сожалению, данное соглашение действует только в США. А так как большая часть этой кислоты производится сегодня за пределами США, то PFOA будет попадать в природу еще долгое время.

**– В чем суть исследований и какие выводы должен сделать на основе этих исследований любой здравомыслящий человек?**

– Я думаю, что любой здравомыслящий человек хотел бы быть уверен, что он и его близкие будут настолько далеко от PFOA, насколько возможно. И что он добавит свой голос к запрету этого опасного вещества. Последний доклад был предельно ясен – PFOA приводит к раку. Это уже не может никем отрицаться.

**– Исследования касаются в первую очередь Америки, а как в Европе относятся к подобным проблемам?**

– Европа усилила контроль над использованием PFOA, но пока еще не ввела полного запрета на применение этой кислоты. Некоторые части Европы загрязнены ей очень сильно, особенно реки. Обсуждение этого вопроса становится все более жестким. И только дело времени, когда Европа ответит на данную скрытую опасность.

**– Альтернатива традиционным антипригарным покрытиям – керамическое антипригарное покрытие Термолон™ – пять лет назад стала своего рода революцией на рынке посуды. Что изменилось с тех пор?**

– Керамическое антипригарное покрытие Термолон™ – первое покрытие подобного рода на рынке посуды. Оно появилось в июле 2007 года и открыло дорогу к новым, более безопасным и экологически чистым видам покрытий. Второе поколение покрытия сохранило репутацию как бренд – лидер в данной



технологии. Но еще более важно то, что потребитель теперь имеет выбор между старой опасной и новой безопасной технологией.

**– Поклонники посуды с традиционными покрытиями в качестве главного аргумента говорят о безопасности, по сравнению с Термолон™, долговечности. Насколько это соответствует действительности? Есть ли какие-то объективные показатели, которые бы помогли сравнить два вида покрытий?**

– Независимое исследование «третьей стороны» показало, что покрытие Термолон™ сравнимо, а в некоторых аспектах превосходит покрытия, использующие старую технологию. И что наиболее важно – оно совершенно не содержит PFOA и PTFE. То есть оно абсолютно безопасно!

**– TM GreenPan исполнилось 5 лет. Посуда с покрытием Термолон™ сегодня продается в 90 странах. Появилось много последователей этой технологии. Рынок керамических покрытий значительно расширился. Как потребителю выбрать правильную посуду с керамическим антипригарным покрытием?**

– Успех продукции GreenPan™ с керамическим антипригарным покрытием Термолон™ создал множество имитаторов. Мы с пониманием к этому относимся, если это ведет к тому, что PFOA уйдет с рынка. Мы также уверены, что Термолон™ – первое и самое лучшее из керамических покрытий. И что оно останется самым лучшим. Мы счастливы, что можем доверять положительному отклику потребителей на нашу продукцию.

**– Вы недавно побывали в России. Каковы ваши впечатления о российском рынке посуды?**

– Россия – удивительная страна. Русский рынок очень важен для нашей компании. Мы очень ценим поддержку, которую получаем от наших русских покупателей. Мы будем продолжать привозить наши новейшие разработки в Россию, так как чувствуем свои обязательства по отношению к российским потребителям.







Emile Henry  
FRANCE

## Новые идеи приготовления на барбекю

Приготовление на **барбекю** приобрело большую популярность во всём мире. Французский производитель Emile Henry, который считается одним из мировых лидеров в производстве керамической посуды, в этом году представляет новую BBQ коллекцию на российском рынке. Эта коллекция является результатом следования современным кулинарным тенденциям: естественное и изысканное приготовление на барбекю. С помощью BBQ керамики вы приготовите блюда на гриле (решетке) более деликатным и здоровым способом. Мясо, рыба, морепродукты или овощи приятно удивят Вас своим нежным вкусом и ароматом. Керамика Emile Henry нагревается так же быстро, как и чугун - до 500°C, но более равномерно, поэтому продукты не пригорают. Изделия имеют особо прочную поверхность, устойчивую к царапинам. Посуду можно мыть вручную или в посудомоечной машине.

**Все изделия из BBQ коллекции можно использовать в духовке, микроволновой печи и на барбекю-решетке.**

**Барбекю-гриль** предназначен для приготовления блюд из мяса, рыбы, морепродуктов или овощей на барбекю-решетке. Кусочки шашлыка можно удобно разместить в специальных ячейках или на шампурах, где они равномерно прожарятся. Барбекю-гриль защитит мясо от прямого огня и попадания жира на угли. Так как нагревание происходит равномерно, в продуктах максимально сохраняются полезные вещества и витамины.

Хрустящая корочка, нежная начинка, неповторимый вкус... Приготовление пиццы – это, бесспорно, искусство. **Блюдо для пиццы** от компании Emile Henry позволит вам достичь высшего мастерства в приготовлении домашней пиццы. Пицца равномерно пропечется по всей поверхности, и Вы получите вкусную и хрустящую корочку. Отсутствие бортиков у блюда позволит Вам легко разрезать пиццу и подать её на стол. Чтобы пицца долго оставалась горячей, подавайте её на Блюде для пиццы.

BBQ коллекция представлена в сети «Евродом», «Hoff», «Williams & Oliver» и других магазинах Москвы и регионов.



Эксклюзивный дистрибьютор на розничном рынке в России - компания «Антарес Трейд»  
Тел.: +7 (495) 956 47 55, [www.emilehenry.com](http://www.emilehenry.com), интернет-магазин [emile-henry.ru](http://emile-henry.ru)

MADE IN FRANCE SINCE 1850 

# ПОЛОСА ПРЕПЯТСТВИЙ ДЛЯ ДЕТСКОЙ ПОСУДЫ

**В последнее время на фоне постоянных обновлений коллекций столовой посуды количество и разнообразие детского ассортимента остается практически неизменным. Исключение составляет лишь посуда для грудных детей: соски, поильники и пр. Создается впечатление, что поставщикам не выгодно торговать в России детской посудой. Почему это происходит и о чем следует знать потенциальным поставщикам посуды для малышей в возрасте от 1,5 лет?**

## СТРАДАЕМ ЗА «ЭКОЛОГИЮ»

Ограничивающим фактором для дистрибуторов является наше законодательство. Из-за недавно введенных требований к посуде для детей и подростков компании не хотят связывать себя целым ворохом юридических проблем, которые возникают при торговле детским ассортиментом. Главный камень преткновения – экологическая безопасность.

Если на посуду для взрослого человека иногда смотрят «сквозь пальцы», то в отношении детской по-

суды такой фокус не проходит. К последней предъявляются более жесткие требования. Проверяющие органы и конечные покупатели просят показывать разрешительную документацию на продаваемую детскую посуду. Сюда, прежде всего, относится **санитарно-эпидемиологическое заключение**, заверенную копию (с голограммой) которого обязан выдать Департамент санэпиднадзора. Не менее важный документ – **сертификат соответствия с отметкой РСТ**. Конечно, подделать значок РСТ можно, но с детской посудой такие случаи встречаются редко.

Согласно новому **Техническому регламенту**, утвержденному 23 сентября 2011 года, «**О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков**» (ТР ТС 007/2011), установлены обязательные требования к товарам по показателям химической, биологической, механической и термической безопасности. Они необходимы для защиты жизни и здоровья детей и подростков, а также предупреждения действий, вводящих в заблуждение пользователей продукции.

Сегодня Технический регламент является одной из главных причин, сдерживающих закупки дешевой детской посуды в странах Азии. Ни для кого не секрет, что проследить качество закупаемых партий в этих регионах крайне сложно: к нам по большей части поступает некачественный и небезопасный товар практически из любого материала, будь то: пластик, керамика, фарфор, металл. Со стеклом ситуация в экологическом смысле лучше, но стеклянная детская посуда в 99% случаев имеет тематический рисунок, выполненный с помощью деколирования. К сожалению, красители, используемые в дешевых деколях, зачастую



также не проходят экологическую проверку из-за существенного превышения в них таких вредных веществ, как кадмий, свинец и пр.

Если говорить об основных посудных материалах, то условно самым небезопасным и подозрительным является пластик. Во-первых, это не натуральный материал и в большинстве случаев

срок его службы (для детей) не должен превышать 5 лет со дня производства, по истечении которого, даже при отсутствии внешних повреждений (царапин, трещин, потертостей, потускнения рисунка и пр.), изделие из пластика выбрасывают. Во-вторых, для производства посуды запрещено использовать пластики вторич-

**Почему у ребенка должна быть своя посуда?**

Дело не только в гигиене. Хотя этот фактор и стоит на первом месте, поскольку родители обязаны оберегать своих малышей от всевозможных инфекций, в частности герпеса. Важным является и психологический момент. Ребенок постепенно учится не только кушать из своей тарелки, но и следить за ней, следовательно, посуда должна быть легкой по весу и удобной по размеру для детских ручек. Маленький член семьи также должен доедать свою еду до конца, и именно детская тарелочка позволяет ему справиться с такой задачей. Таким образом, малолетние сын или дочка чувствуют себя полноправными членами семьи.

Кроме того, часто детская посуда искусственно выполняет вспомогательные функции, стимулируя ребенка «докопаться» до любимого сказочного героя и тем самым доесть до конца, или призвана не дать ребенку пить много жидкости (чашка со специально завышенным доньшком) и пр.

Посуда для взрослых не выполнит этой воспитательной и стимулирующей функции, в отличие от детской посуды. Поэтому детские психологи настоятельно рекомендуют мамам и папам предоставлять ребенку его собственную детскую посуду.

ной переработки (это требование часто нарушается). В-третьих, при изготовлении в сырьевую массу могут быть введены неблагоприятные с экологической точки зрения добавки, повышающие стойкость будущей продукции к перепаду температур, УФ-лучам, пищевым солям, жирам и кислотам. Разрешенные добавки (безвредные для организма) стоят дороже. Разумеется, два последних пункта относятся только к недобросовестным производителям.

Кроме того, потребитель сегодня обязан понимать маркировку пластиковой продукции, иначе он непременно нарушит правила эксплуатации и навредит здоровью. Именно маркировка говорит о том, для каких целей предназначено изделие. Самое главное различие – в возможности пластиковой посуды выдерживать высокую и низкую температуры. Для этих целей подходит только посуда из полипропилена с маркировкой «PP». Посуда из других видов пластика может выделять неблагоприятные для здоровья человека компоненты, которые попадут в организм малыша вместе с пищей или питьем.

Крайне неблагоприятна посуда из меламина. Ее продажа запрещена во многих странах, включая Россию. Но на отечественных стихийных базарах найти такую продукцию не составляет труда. По виду она представляет собой, как правило, светлую легкую довольно жесткую пластмассу с ярким рисунком (ее можно принять за ко-

стяной фарфор). Приобретать в качестве детской посуды дешевую посуду из меламина нельзя ни в коем случае!

Непригодной для детей считается и посуда из алюминия. Еще 1,5-2 десятилетия назад весь общепит невозможно было представить без алюминиевых столовых приборов и кастрюль. Сегодня вред от окисляющейся алюминиевой посуды доказан, поэтому посуда из данного материала не применяется.

Керамика, включая фарфор, – природный материал. Это глина (каолин), которая сопутствует роду человеческого с момента его появления на земле. Однако производители керамической посуды, заботясь о повышении износостойкости своих изделий и более высоких эксплуатационных характеристиках, добавляют в керамическую массу всевозможные пластификаторы и иные добавки, используют не всегда самую качественную глазурь или применяют надглазурную роспись красками, содержащими частицы тяжелых металлов... В равной степени производители-халтурщики могут нанести вред здоровью за счет ненадле-

жащего обжига изделия, в результате которого изделие не только будет иметь крайне короткий срок службы, но и сохранит в своем составе экологически вредные компоненты (при правильном обжиге почти все неблагоприятные частицы бесследно сгорают).

Поэтому аккуратные родители предпочитают приобретать более дорогую керамическую посуду у известного производителя, который дорожит своей репутацией и обеспечивает гарантию качества продукции. Подтверждением качества, включая экологическую безопасность, является сопроводительная документация на реализуемый товар, о которой мы говорили выше.

Стекло также является распространенным материалом для производителей детской посуды. В целом стекло – это инертный материал, не выделяющий никаких компонентов при нагревании до высокой температуры или при охлаждении до внушительных отрицательных температур. Кроме того, он не реагирует с солями, щелочами, кислотами, что позволяет считать его одним из самых экологически благопри-

ятных материалов. Однако нанесенный на стеклянную посуду рисунок требует самой тщательной проверки, особенно если он нанесен на внутреннюю поверхность, непосредственно контактирующую с пищей (то же самое относится и к керамике).

**ВНЕШНИЙ ВИД И БЕЗОПАСНОСТЬ**

Помимо экологической составляющей к детской посуде предъявляются и иные требования, в частности касающиеся внешнего вида, уровня обработки, травмобезопасности и пр.

Для детской посуды недопустимо наличие сколов, шероховатых кромок, некачественно нанесенных рисунков, острых краев и пр. (см. [www.docs.cntd.ru](http://www.docs.cntd.ru)). Все эти требования регламентированы соответствующими ГОСТами.

При этом каждый покупатель мечтает принести своему ребенку оригинальную яркую и недорогую посуду...



К сожалению, подавляющее большинство детской посуды изготавливается в странах с низкооплачиваемой рабочей силой, поэтому о высоком качестве мечтать не приходится. Производитель, ориентированный на низкий ценовой сегмент, зарабатывает на количестве произведенных изделий, а не на их качестве.

**Вопрос, заданный одному из экспонентов выставки HouseHold Expo:**

**– По какой причине вы не занимаетесь выпуском детской посуды, ведь ваша компания производит одни из лучших пластиковых посудных изделий в России?**

– В связи с завышенными требованиями к детской посуде мы решили не затрагивать пока этот сегмент – очень много нужно подтверждать, доказывать, проводить проверок. Даже зная, что наши посудные материалы полностью отвечают всем установленным нормам, при выпуске детского ассортимента нам придется загнать себя в еще более жесткие рамки. В нашей компании было принято решение в настоящий момент заниматься выпуском посудных изделий, не требующих длительного оформления документации и на которые в настоящее время сохраняется устойчиво высокий спрос.





## ДЕТСКАЯ ТЕМА... СТОИТ ДЕНЕГ

Перед выпуском новой серии посуды для детей всегда встает вопрос о создании своего рисунка или использовании знакомого детям образа. Последнее требует покупки лицензии. Не секрет, что самыми популярными рисунками на детской посуде являются изображения героев из известных мультфильмов, фильмов и сказок. Так, кружка с котом

Леопольдом стоит дороже и продается лучше кружки без кота. Поэтому лицензии на выпуск продукции с мультипликационными персонажами довольно дорогие.

После выхода на экран фильмов о Гарри Поттере лицензии на использование образов, связанных с мальчиком-волшебником, купили более ста компаний: Coca-Cola (право на использование образа Поттера в рекламе), Mars (шоколадные лягушки, орешки), Mattel (куклы), Koh-i-

Noor (карандаши) и т.д. Стоимость авансов в счет будущих роялти обычно не разглашается, но вряд ли речь идет о сумме менее \$1 млрд (известно, что только Coca-Cola пришлось выложить за Гарри Поттера \$150 млн, а Mattel – \$20 млн). (Подробнее: <http://www.kommersant.ru/doc/729027>)

Выпуск товаров по лицензиям, разрешающим использование персонажей детских мультфильмов, – пока не самый типичный для России, но вполне традиционный для Запада вариант игры производителя со своей целевой аудиторией.

**Глеб Бобков, генеральный директор компании «Косметикмаркет»**, комментирует проблему лицензий: «Покупка лицензий на использование всемирно известных брендов для своей продукции среди российских производителей пока дело относительно новое, в то время как в Европе, например, до 60% продукции производится именно таким образом. Производители товаров, предназначенных для детей, охотнее всего прибегают к этому приему, тиражируя образы героев мультсериалов. Их резоны можно понять – использование в качестве торговой марки образа, уже положительно воспринятого мировой аудиторией, менее рискованно, чем внедрение нового. Глобально сокращаются расходы на раскрутку марки: ведь ежедневно потребители видят знакомый образ по телевидению, которое, по существу, абсолютно бесплатно рекламирует и одноименный товар.

Если в свет вышел новый мультфильм, завоевавший симпатию зрителей, значит, его герои будут самыми популярными в ближайшее время. Следовательно, именно их изображение на детской посуде будет приветствоваться покупателями более всего. Но сумма выкупа лицензии далеко не по карману нашему отечественному производителю посуды, не каждый заказчик в силах понести такие расходы...»

## ПЕРСПЕКТИВЫ

Имеет ли смысл ожидать изменения ситуации на рынке с детской посудой?

Есть мнение, что да. Постепенно производители и дистрибуторы начнут подтверждать экологическую безопасность и должное качество своей продукции. Одновременно с этим на рынке начнет увеличиваться своего рода отложенное предложение.

Когда реальный уровень качества будет соответствовать заявленному, подтвердить его не составит труда. Кроме того, для добросовестных участников рынка наличие такого подтверждения станет хорошим конкурентным преимуществом.

Существует и другая точка зрения. Изменения будут происходить только условно. По-настоящему качественной и безопасной детской посуды по-прежнему будет не много, как и в настоящее время. Такую посуду мы и сегодня получаем от ведущих мировых брендов и нескольких российских компаний, успешных зарекомендовать себя с хорошей стороны и имеющих многочисленную базу покупателей. Остальное детским ассортиментом торговать либо не смогут (не выдержат предъявляемых требований) либо не будут. Во втором случае посуда с детской символикой станет появляться на прилавках, но по документам она будет проходить как обычная посуда. Таких случаев уже достаточно много. Детский рисунок на чашке есть, а чашка формально не предназначена для ребенка и цена у нее низкая! Конечно, покупателям сопроводительная документация требуется редко, они с радостью покупают «детские» наборы с русалочками, феями, принцессами, машинками и пр. Но хотелось бы, чтобы эта посуда была одинаково безопасна и для взрослого, и для ребенка и покупатель не боялся ее приобретать.





601500 Владимирская область,  
г.Гусь-Хрустальный,  
ул.Октябрьская, 57, оф. 13.  
Тел.:+7(49241)2-58-42,+7(919)026-22-74  
[www.gusdekom.ru](http://www.gusdekom.ru)



# ДЕКОМ

Профессиональный подход к декорированию  
стеклоизделий.

# НМЛ

## НЕВА МЕТАЛЛ ПОСУДА

Встретимся на кухне

[www.nmp.ru](http://www.nmp.ru)



# «КУБАНЬФАРФОР» – КОЛИЧЕСТВО ПЕРЕХОДИТ В КАЧЕСТВО

В течение последних лет ООО ПКФ «Кубаньфарфор» остается лидером отечественной фарфоро-фаянсовой отрасли. Предприятие выпускает около 4,5 млн шт. изделий в месяц, что фактически составляет более 2/3 всего российского производства в натуральном выражении.

Однако лидерство по цифрам выпуска – это не самоцель. Чтобы успешно конкурировать с зарубежными производителями в современных условиях, отечественному производителю необходимо переходить на качественно иной уровень в области ассортиментной политики, организации продаж и логистики.

Поэтому в данный момент основную задачу руководство завода видит в разработке нового востребованного ассортимента (формы, дизайны и упаковки), его постоянному обновлению, а также в качественной дистрибуции новых товаров.

Результаты работы по данным направлениям будут представлены на очередной выставке HouseHold Expo в сентябре.

Во-первых, это серия новых золотосодержащих декоров посуды для праздничной сервировки. Будут представлены рисунки в традиционном стиле, классической и восточной тематики, а также и современные дизайны с золотыми акцентами.

Во-вторых, большое количество рисунков для повседневного использования с разнообразными декорами – от простой графики и минимализма до ярких цветочных композиций.

Серьезное внимание уделено детскому ассортименту. Завод представит 10 новых рисунков 2012 года. Большая часть детских рисунков доступна и в наборах, и отдельными предметами.

«Кубаньфарфор» помимо продукции собственного производства также реализует и товары других производителей, в частности Сумского фарфорового завода, являясь его официальным представителем в РФ. Результатом партнерства двух заводов явилось создание линейки кружек востребованных форм с популярными дизайнами «Кубаньфарфора». Данный товар успешно дополняет кубанский ассортимент.

Также завод порадует своих партнеров новыми упаковками и комплектациями наборов посуды.

И завершает перечень новинок серия новых декоративных тарелок европейского качества с широчайшим ассортиментом коллекционных рисунков.



# HELPINA. НОВАЯ ПРОДУКЦИЯ, НОВАЯ УПАКОВКА!

Каждой хозяйке хорошо известно о преимуществах стеклянной посуды. Однако не все знают, что российское предприятие, **Васильевский стекольный завод (ВСЗ)**, помимо привычной кухонной посуды из толстостенного стекла предлагает высококачественную выдувную стеклянную посуду, в которой можно готовить на открытом огне — газовой и электрической конфорках. Сегодня посуда завода, сохраняя свою доступность для массового покупателя, предлагается в новой упаковке и не уступает по качеству своим зарубежным аналогам.



Васильевский стекольный завод выпускает свою продукцию с 1901 года. На сегодняшний день это единственное предприятие на территории России, изготавливающее термостойкую посуду из боросиликатного стекла «Пирекс». Кроме прессованной термостойкой посуды стекольный завод занимается производством тонкостенной посуды путем ручного выдувания, специально созданной для использования на открытом источнике огня.

Немецкая производственная линия **Waltec** позволяет заводу не только удовлетворить качественные и количественные запросы покупателей, но и следовать их дизайнерским предпочтениям. Постоянное наращивание объемов выпуска домашней посуды высокого качества говорит о стойком росте спроса на продукцию завода и увеличении числа заказов со стороны партнеров.

В связи с существенным расширением ассортимента домашней посуды собственной марки **Helpina**, а также выпуском посуды в наборах была разработана новая красочная упаковка, подчеркивающая введенные обновления.

В стеклянной посуде готовить начали достаточно давно. Ее преимущества налицо: гигиеничная, экологически безопасная, хорошо поглощает тепло, позволяет видеть процесс приготовления пищи и пр. Однако нашим мамам и бабушкам, к сожалению, приходилось пользоваться ограниченным ассортиментом, не стойким к перепаду температур. Сегодня мы имеем шанс расширить свои кулинарные возможности благодаря обновленной продукции **Васильевского стекольного завода (ВСЗ)**, который предлагает своим покупателям разнообразные изделия как из прессованного боросиликатного, так и из тонкостенного стекла (например, тонкостенные кастрюли и чайники). Изделия второй группы свободно выдерживают резкие температурные колебания, и поэтому ими можно пользоваться на открытых кухонных конфорках или стеклокерамических панелях.





Вся домашняя посуда завода выпускается под собственной торговой маркой **Helpina**. К числу уже полюбившихся изделий – салатников, кастрюль и чайников различных объемов сегодня прибавилось немало новинок. Среди них **формы для запекания** (диаметры 26 и 28 см; высота бортика 4,5 см), **чайники с фурнитурой** (новое дизайнерское решение), а также разнообразные **посудные наборы**. В большинство наборов входит приятный сюрприз – новинка, вместительный **салатник диаметром 23 см и объемом 3 л со стеклянной крышкой**, которую также можно использовать в качестве **сервировочной тарелки**.



Собираясь за обедом дружной семьей, вам будет приятно создать изысканную атмосферу за счет полностью прозрачной посуды: мисочек, салатников, крышек-тарелок, а также подать в качестве горячих блюд приготовленные «в стекле» суп, запеченное мясо с овощами и пироги. Для заваривания вкусного и ароматного чая прекрасно подойдет новый чайник с пластиковой фурнитурой, элегантная ручка и крышка которого не только защищают руки от горячей колбы, но и соответствуют последним модным тенденциям.



С этого года завод начал выпуск линейки **высоких крышек** пяти типоразмеров (с диаметрами: 20, 22, 24, 26 и 28 см). Их существенное преимущество – высокие бортики, позволяющие увеличить объем готовящегося блюда, например овощей, которые традиционно накладывают «с горкой» и тушат на медленном огне. За счет улучшенной паровой конвекции, обеспеченной такой крышкой, блюда получаются более сочными и вкусными. Кроме того, **высокие крышки** придают посуде благородный, стильный вид, легко моются и не собирают нагар. При этом их цена ненамного выше цены на стандартные крышки.



Введение новой упаковки, отличающейся иной цветовой гаммой, подчеркивает переход Васильевского завода к более высоким стандартам качества. Сегодня завод функционирует в русле ведущих мировых производственных тенденций и входит в число самых передовых заводов в своей области.

Постоянно обновляемый ассортимент – свидетельство успешной работы всех сотрудников. Благодаря грамотному проводимому менеджменту спрос на продукцию ВСЗ постоянно растет.



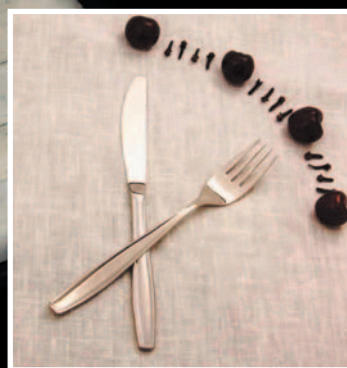
В настоящее время объем выпускаемых изделий завода составляет более 450 тыс. шт. в месяц. При этом производственные мощности позволяют довести выпуск до 600 тыс. шт. в месяц, что будет способствовать насыщению растущих потребностей рынка.

Вся продукция завода ориентирована на самого массового потребителя, не уступая при этом по качеству дорогостоящим зарубежным аналогам. Гарантией высокого качества выпускаемой продукции является ее многоступенчатый контроль на всех стадиях производства и соответствие международным стандартам.

**ЗАО «Васильевский стекольный завод»**  
 Россия 422532, РТ, Зеленодольский район,  
 п.г.т. Васильево, ул. Школьная, 58  
 Генеральный директор Олег Александрович Антонов  
 Тел. +7 (84371) 6-12-22. Факс +7 (84371) 6-22-96  
 Отдел сбыта, тел. +7 (84371) 6-27-71  
[www.helpina-vgp.ru](http://www.helpina-vgp.ru) | [www.steklo-zavod.ru](http://www.steklo-zavod.ru)  
 E-mail: [infosteclo@yandex.ru](mailto:infosteclo@yandex.ru)



# СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ ОАО «НЫТВА»



Столовые приборы – неотъемлемая часть сервировки любого стола.

За всю историю человечества столовые приборы делали из самых разных материалов. Каждый мастер старался украсить их, чтобы они выделялись на фоне других, или придать им необычную форму.

Требования, предъявляемые к столовым приборам, довольно жесткие. Они должны быть высококачественными и удобными в применении. Важен также и материал, используемый при изготовлении, он должен быть прочным и гигиеничным.

Самый успешный из производителей, предлагающий такие столовые приборы и кухонные принадлежности, – ОАО «Нытва».

На протяжении 70 лет предприятие занимает прочные позиции на рынке товаров народного потребления.

Главными составляющими успеха ОАО «Нытва» являются высокое качество продукции и широкий ассортимент, который пользуется спросом как у потребителей эконом-сегмента, так и среди рестораторов, отдающих предпочтение продукции премиум-класса.

Столовые и кухонные приборы ОАО «Нытва» изготавливаются на комплексе специального итальянского оборудования из экологически чистых хромоникелевых марок сталей 12X18N9 (18/10) и безникелевых сталей 12X17 (18/0). Режущие предметы изготавливаются из стали 40X13 (13/0).

Все столовые приборы, выпускаемые предприятием, сертифицированы на соответствие международному стандарту ISO 9001 : 2008, имеют сертификат и декларацию соответствия ГОСТу.

Высокий технологический уровень производства позволяет получить зеркальную поверхность изделий (эффект серебряного блеска). Кроме этого на столовые и кухонные приборы может наноситься декоративное покрытие нитридом титана, которое имеет цвет позолоты.

Сегодня компания постоянно улучшает качество и предлагает потребителям новые линейки столовых приборов в различных ценовых категориях, непрерывно ведутся разработки по созданию новых видов изделий и моделей, продиктованных требованиями рынка, результаты которых ОАО «Нытва» регулярно представляет в рамках отраслевых выставок в России. Так, в 2011 году «Нытвенский металлургический завод» представил три новых модели столовых приборов – «Уют», «Росинка», «Непоседа», а в июле 2012 года – тарелку из нержавеющей стали 18/10 вместимостью 0,5 л.

В настоящее время ведется разработка двух новых моделей и упаковки премиум-класса.

Уверены, что новая продукция порадует постоянных партнеров ОАО «Нытва» и привлечет новых покупателей.

**Века проходят –  
традиции остаются!**

**ОАО «Нытва»**

Тел./факс: +7 (34 272) 3-09-50,  
3-08-72, 3-00-43

E-mail: [tnp@nytva-nmz.ru](mailto:tnp@nytva-nmz.ru)  
[www.nytva-nmz.ru](http://www.nytva-nmz.ru)



# Представительство завода HURSULTAN В РОССИИ

## **TM FALEZ TM DECO**

Представляем вашему вниманию новинки посуды из нержавеющей стали с декорированным покрытием, а также новые линии продукции из литого алюминия с керамическими покрытиями фирмы **ILAG** (Швейцария).

Посуда высочайшего качества по доступной цене станет достойным подарком любимым и близким людям.



+7 (495) 785-40-81,  
+7 (916) 652-07-34  
[www.falez.ru](http://www.falez.ru)  
[www.optomposuda.ru](http://www.optomposuda.ru)  
[info@optomposuda.ru](mailto:info@optomposuda.ru)

На дворе XXI век, и мы научились не только готовить прекрасные блюда, но и предохранять их от часто встречающихся в быту инфекций. «Неужели опять химия?» – подумаете вы и будете в корне не правы. Речь идет вовсе не об антибиотиках или антисептиках, которые мы порой глотаем, превращая свой организм в какую-то химико-перерабатывающую станцию. Существует способ лучше. В частности, пластиковая посуда с ионами серебра от компании «Техоснастка».

Уже с V века до нашей эры люди пользовались целебной силой серебряных предметов, зная их обеззараживающее действие. Оказывается, ионы серебра, попадая в окружающую среду, способны обезвредить до 650 разновидностей опасных для человека микробов, вирусов и грибов, что превосходит возможности даже самых сильных антибиотиков, которые могут уничтожить не более 10 разновидностей вредных бактерий.

В настоящее время благодаря новейшим нанотехнологиям стало возможно насыщать полимерные мате-



риалы ионами серебра в безопасной для человека концентрации. В результате этого на поверхности, например, полимерной посуды сдерживается размножение бактерий. Ионы серебра Ag<sup>+</sup> безвредны для окружающей среды, не имеют цвета, запаха и абсолютно безопасны для человека.

О том, как работает такая посуда, мы попросили рассказать доктора экономических наук генерального директора ООО «ТЭК «Техоснастка» Илью Марковича Антонова.

– **Илья Маркович, расскажите о том, как ионы серебра уничтожают бактерии.**

– Процесс достаточно прост. Активные ионы серебра Ag<sup>+</sup> находятся на поверхности пластика, и бактерии, сталкиваясь с ними, погибают. Ионы проникают через клеточную мембрану бактерии, и она теряет свою протективу. Также ионы серебра

помогают разрушить ДНК бактерий и микроорганизмов, и последние гибнут, потеряв способность к делению и размножению. Антимикробный эффект проявляется в течение всего периода эксплуатации нашей нанопосуды. При этом ионы серебра никак не влияют на состав содержимого, которое находится в посуде.

– **Стало известно, что вы проводили серьезные испытания своей посуды в двух независимых лабораториях. Можно узнать о результатах?**

– Безусловно. Наша посуда, содержащая добавку Vactiglas (источник активных ионов серебра Ag<sup>+</sup>), показала блестящий результат с различными возбудителями. Но особенно хочется отметить исследования, проводимые со штаммами золотистого стафилококка, кишечной палочки и грибами рода Candida. Все перечисленные возбудители (при определенной концентрации и активности) приводят к неприятным, длительным и порой крайне опасным для человека заболеваниям и могут передаваться бытовым путем. Не вдаваясь в подробности и не томя ожиданием, скажу, что перечисленные выше «вредные спутники современной жизни» не только не размножаются на поверхности нашей посуды, но и погибают в ней.

– **Известно, что не каждое внедрение наночастиц позволяет достигнуть**

**желаемого эффекта. Как вы прокомментируете это утверждение относительно своей добавки Vactiglas?**

– При производстве посуды на заводе «Техоснастка» используется специальный губчатый носитель, который после обработки на молекулярном уровне внедряется в сырье и эффективно действует в течение всего срока эксплуатации посуды.

Да, безусловно, такие ответы вдохновляют покупателей, особенно тех, кто заботится о своем собственном здоровье и здоровье своих закупщиков. К последним в первую очередь можно отнести заведения общественного питания, в частности детские учреждения. Дело в том, что предлагаемая московским заводом «Техоснастка» посуда не только способствует здоровому питанию, так как уничтожает целый спектр вредоносных возбудителей, но и травмобезопасна. При сильном ударе она не разлетается на острые осколки, а в основном только трескается. Следовательно, риск пораниться ей крайне низок.

Сегодня завод предлагает прекрасные дизайнерские наборы из тонкого пищевого поликарбоната с ионами серебра, способные создать неповторимую атмосферу как в условиях загородного отдыха, так и дома. Неплохим преимуществом такой посуды является длительный срок ее службы и сохранение первоначального внешнего вида – немаловажное дополнение для рачительных хозяек, заботящихся о здоровье и бюджете своей семьи.

**ООО «ТЭК «ТЕХОСНАСТКА»**

Россия 109202, Москва,  
ул. 1-я Фрезерная, 10  
Тел.: +7 (499) 170-38-86,  
171-94-02, 171-33-05,  
170-37-14

[www.texosn.ru](http://www.texosn.ru)





# Талантливый, как бразильский футбол

## TRAMONTINA

[www.tramontina.net.ru](http://www.tramontina.net.ru)

Ашан  
Магазины постоянных распродаж  
Магнит  
Максимум  
Окей  
Старт

### МОСКВА:

Домания  
Ларс  
Наш Дом  
Посуда на Варшавке  
Хомаг  
Хоум Стейшн

### СПЕТЕРБУРГ:

Гостинный Двор  
Домовой  
К-рута  
Максимум  
Окей  
Призма  
Сплэв  
Старт  
Суперона

[www.ozon.ru](http://www.ozon.ru)  
[www.zakaz24.ru](http://www.zakaz24.ru)  
[www.anista.ru](http://www.anista.ru)





# Лысьвенская эмалированная ПОСУДА

*Готовь со вкусом!*



ОАО "Акционерная компания Лысьвенский металлургический завод"  
618900, Россия, Пермский край, г. Лысьва, ул. Металлистов, 1  
Тел. 34249/ 9-27-14, 9-20-79; e-mail: market@aklmz.ru, sbyt2@aklmz.ru

# Еще больше товаров для дома из Китая и Индии!



**19–22 октября, 2012** Новые даты!  
**AsiaWorld Expo • Гонконг**

## Выставки Sourcing это:

- Источник самых разных товаров для дома** в тематических секторах выставки
- Отсутствие посредника.** В отличие от других выставочных мероприятий, здесь вы можете сотрудничать непосредственно с **частными производителями из Китая, Индии и других стран Азии**
- Высокая эффективность** – вы можете увидеть фотографии изделий от поставщика, участвующего в выставке, за 4 месяца до открытия показа на сайте



## Главные экспозиции Sourcing:

- Кухонная посуда и сервировка стола
- Жаропрочная и кухонная посуда
- Винные и барные принадлежности
- Посуда из стекла и керамики
- Домашние продукты
- Товары для любимых животных
- Принадлежности для ванной
- Предметы домашнего декора
- Домашний текстиль
- Домашняя электротехника
- Декоративное освещение
- Предметы искусства и ручного ремесла
- Изделия из кожи
- Предметы мебели
- и др.

октября                      Гонконг

В.	П.	В.	С.	Ч.	П.	С
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

Прямо перед Canton Fair

На выставку не допускаются лица младше 18 лет  
 Торговля в залах запрещена

*\*в качестве иллюстраций*



Сканируйте QR-код для того, чтобы узнать больше, или пройдите бесплатную регистрацию:

[www.chinasourcingfair.com/hk/hod](http://www.chinasourcingfair.com/hk/hod)  
[www.indiasourcingfair.com/hk/hpo](http://www.indiasourcingfair.com/hk/hpo)

Совмещено с: **global sources**  
**Christmas & Seasonal Products**  
 China Sourcing Fair

**global sources**  
**Gifts & Premiums**  
 Korea Sourcing Fair

[www.chinasourcingfair.com](http://www.chinasourcingfair.com)

Название выставки / экспоненты	Время и место проведения
<b>AUTUMN FAIR</b> Бирмингем (Великобритания)	<b>02.09.12</b> <b>05.09.12</b>
Международная специализированная выставка	Emap Communications
<b>ZUCHEX</b> Стамбул (Турция)	<b>05.09.12</b> <b>09.09.12</b>
Международная выставка товаров для дома	Life Medya Fuarcilik Ltd. Sti.
<b>«СЛАВЯНСКАЯ ЯРМАРКА»</b> Москва	<b>05.09.12</b> <b>09.09.12</b>
Международная выставка	ГАО «ВВЦ»
<b>MACEF</b> Милан (Италия)	<b>06.09.12</b> <b>09.09.12</b>
Международная выставка товаров для дома	Fiera Milano S.p.A
<b>MAISON &amp; OBJET</b> Париж (Франция)	<b>07.09.12</b> <b>11.09.12</b>
Выставка подарков и товаров для дома	SAFI-Salons
<b>TABLEWARE TRADE SHOW</b> Киев (Украина)	<b>12.09.12</b> <b>15.09.12</b>
XI Международная выставка посуды	ООО «Парус Экспо Медиа»
<b>HOUSEHOLD EXPO</b> Москва	<b>18.09.12</b> <b>21.09.12</b>
Международная специализированная выставка	ООО «МОККА Экспо Групп»
<b>«HOUSEWARE EXPO / ПОСУДА, ТОВАРЫ ДЛЯ ДОМА. ОСЕНЬ 2012»</b> Москва, ЦВЗ «Манеж»	<b>18.09.12</b> <b>21.09.12</b>
Международная специализированная выставка	ООО «Подарки Экспо»
<b>«ПОДАРКИ. ОСЕНЬ 2012» салон «ПОСУДА И ДЕКОР СТОЛА»</b> Москва, ВК «Гостиный Двор» и ЦВЗ «Манеж» одновременно	<b>18.09.12</b> <b>21.09.12</b>
Международная специализированная выставка	ООО «Подарки Экспо»

Название выставки / экспоненты	Время и место проведения
<b>«КОНСУМЭКСПО-2012»</b> Москва	<b>25.09.12</b> <b>28.09.12</b>
Международная выставка товаров народного потребления	Экспоцентр
<b>«ПИР. Индустрия гостеприимства»</b>	<b>25.09.12</b> <b>28.09.12</b>
Международная выставка «ПИР» – главный выставочный проект индустрии HoReCa в России и странах СНГ	МВЦ «Крокус Экспо»
<b>VIII Всероссийская ярмарка в Удмуртии</b>	<b>27.09.12</b> <b>01.10.12</b>
Межрегиональная универсальная выставка г. Ижевск	Выставочный центр «УДМУРТИЯ»
<b>«СТИЛЬ И КОМФОРТ НАШЕГО ДОМА»</b> Москва	<b>02.10.12</b> <b>06.10.12</b>
II Выставка-ярмарка	ГАО «ВВЦ»
<b>«ПРИМУС: АМБИЕНТЕ УКРАИНА»</b> Киев (Украина)	<b>09.10.12</b> <b>12.10.12</b>
XV Международный специализированный форум производителей и поставщиков посуды, товаров хозяйственно-бытового назначения, бытовой техники, подарочной и декоративной продукции	Международный Выставочный Центр
<b>CHINA SOURCING FAIR: HOME PRODUCTS</b>	<b>19.10.12</b> <b>22.10.12</b>
Китайская торговая ярмарка Гонконг (Китай)	Global Sources
<b>«ИНДУСТРИЯ ГОСТЕПРИИМСТВА – 2012»</b> Уфа	<b>23.10.12</b> <b>25.10.12</b>
Специализированная выставка	Башкирская Выставочная Компания
<b>«ДОМ. БЫТ. УЮТ»</b> Белгород	<b>24.10.12</b> <b>27.10.12</b>
IX Межрегиональная выставка-ярмарка	ВК «Белэкспоцентр»
<b>«МИР СТЕКЛА И ПОСУДЫ – 2012»</b> Киев (Украина)	<b>07.11.12</b> <b>09.11.12</b>
Международный экспофорум ресторанно-отельного бизнеса и клининга	Выставочный центр «КиевЭкспоПлаза»







10-я МЕЖДУНАРОДНАЯ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННАЯ ВЫСТАВКА

# HOUSEHOLD EXPO

ПОСУДА • ПОДАРКИ • ХОЗТОВАРЫ • ИНТЕРЬЕР

Москва, МВЦ «Крокус Экспо»  
павильон 2, залы 10 и 11

**18-21 СЕНТЯБРЯ**  
**ОСЕНЬ 2012**

**ПРИГЛАШАЕМ РИТЕЙЛЕРОВ И ПРЕДСТАВИТЕЛЕЙ ПРЕДПРИЯТИЙ  
ОПТОВО-РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛИ ПРИНЯТЬ УЧАСТИЕ В ДЕЛОВОЙ ПРОГРАММЕ  
ВЫСТАВКИ, ОЗНАКОМИТЬСЯ С АКТУАЛЬНЫМИ ТЕНДЕНЦИЯМИ И МЕТОДАМИ  
РАБОТЫ ДЛЯ СЕКТОРА HOUSEHOLD В СОВРЕМЕННЫХ УСЛОВИЯХ**

## 18 сентября

**12.00**

Торжественное открытие выставки

**12.30-13.00**

Обзор российского рынка «Товары для дома: сегодня и завтра»

Спикер: главный редактор сайта posudka.ru  
К. Перегудов.

**13.00-13.30**

Презентация новой экспозиции

«Кастриоль в разрезе»

Организатор: posudka.ru – электронный журнал о рынке посуды  
Спикеры: главный редактор журнала posudka.ru К. Перегудов, эксперт по посуде из нержавеющей стали И. Петунов.

**13.30-14.45**

Семинар «Методология исследования «ритейл-аудит» от компании ГФК-Русь»

- Российский рынок товаров для дома: структура ассортимента и перспективы развития.
  - Посуда: применимы ли европейские тренды к российским реалиям?
  - Рынок света: лампы и бытовые светильники в России и Европе.
- Организаторы: ООО «Международный институт маркетинговых и социальных исследований ГФК-Русь», ГК «Майер Джей Групп».

**14.45-15.45**

Семинар «Эффективный бизнес-процесс «Поставщик — Закупщик»

- Критерии выбора поставщиков для розничной сети.
  - Регламент закупок и поставок товара в магазин.
  - Эффективность продаж за счет автозаказа товара.
  - Оптимизация бизнес-процесса с помощью электронного документа (EDI).
- Спикер: руководитель консалтинговой группы «Супер-Розница» Н. Новоселова.

**15.45-18.00**

Круглый стол Household Retail Club — новая площадка общения лидеров household-рынка

Организаторы: Компания Retaility, ГК «Майер Джей Групп». Спикер: И. Уваров.

## 19 сентября

**11.00-12.30**

«Составляющая успеха сезонного бизнеса на примере отрасли новогодних товаров»

Презентация ТК «Веста-Альфа» в рамках проекта «Стильные штучки».

**12.30-13.30**

«Mosaic. Яркая деталь Вашей кухни»

Презентация линии посуды «Mosaic» компании Polaris в рамках проекта «Стильные штучки».

**13.30-18.00**

Семинар «Создание эффективного формата розничной торговли товарами для дома в Интернете»

- Обзор каналов продвижения интернет-магазина.
  - Маркетинг в интернете, новые тенденции в продвижении.
  - Кредитование в интернете.
- Организатор: Компания InSales.

## 20 сентября

**11.00-12.45**

Конференция ООО «Полистар Глобал Арт» - официального лицензиата Олимпиады «Сочи 2014» в категории «Посуда» (стеклянная, фарфоровая, керамическая)

**13.00-14.00**

Мастер-класс «Как успешно тиражировать свой бизнес по франшизе»

Спикер: руководитель Департамента развития франчайзинга компании Deloshop С. Некучаев.

**14.15-15.15**

Мастер-класс «Курс для поставщиков ритейла»

Организатор: Компания Retail Training Group.

**15.15-17.30**

Интерактив «Антискидка (закупщик vs поставщик)»

Авторский проект руководителя селлинг-центра «Подъем продаж» А. Урванцева.

## 21 сентября

**11.00-12.00**

Семинар «Эффективность основных методов продвижения товаров для дома»

Организаторы: Институт ИТКОР, ГК «Майер Джей Групп».

**12.15-12.45**

Награждение победителей Международного конкурса АНО «СОЮЗЭКСПЕРТИЗА» ТПП РФ в номинациях: «За высокие потребительские свойства товаров» и «За успешное продвижение качественных товаров»

Организаторы:  
АНО «СОЮЗЭКСПЕРТИЗА» ТПП РФ,  
ГК «Майер Джей Групп».



### Организаторы

«МОККА Экспо Групп»,  
ГК «Майер Джей Групп»

### Под патронатом

Торгово-промышленной палаты РФ  
Правительства Москвы



Россия, 115093, Москва,  
ул. Люсиновская, 36, стр. 1  
+7 (495) 363-50-32/33  
info@hhexpo.ru www.hhexpo.ru

# ЭКОНСУМ ЭКСПО

26-я МЕЖДУНАРОДНАЯ ВЫСТАВКА  
ТОВАРОВ НАРОДНОГО ПОТРЕБЛЕНИЯ

25–28 сентября  
2012  
ОСЕНЬ



В РАМКАХ ВЫСТАВКИ ПРОВОДЯТСЯ  
СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЕ САЛОНЫ:

НОМЕСТYLE  
ТОВАРЫ ДЛЯ ДОМА

СУВЕНИРЫ И ПОДАРКИ

РАЗВИТИЕ БИЗНЕСА, ГОТОВЫЕ РЕШЕНИЯ

**ВСЕ ПОСТАВЩИКИ ТОВАРОВ FMCG**

Организатор:



ufi  
Approved  
Event



ТМР Pro  
2008



Центральный выставочный  
комплекс «Экспоцентр»,  
Москва, Россия

[www.consum-expo.ru](http://www.consum-expo.ru)



**ЭКСПОЦЕНТР**

МЕЖДУНАРОДНЫЕ ВЫСТАВКИ И КОНГРЕССЫ

МОСКВА

## ДЕЛОВАЯ ПРОГРАММА ВЫСТАВКИ «КОНСУМЭКСПО-2012. ОСЕНЬ»\*

- *Специальная экспозиция «НОВИНКИ И ИННОВАЦИИ». Более 50 новых товарных позиций*
- *Конкурс «Лучший сайт для бизнеса». Номинации: «Лучший интернет-магазин», «Лучший сайт поставщика»*

**26 сентября**

### **Конференция «Лицензирование и франчайзинг в условиях изменяющегося рынка»\*\***

- Использование объектов интеллектуальной собственности в системе распределения товаров и услуг
- Преобразования существующих форматов бизнеса во франчайзинге
- О перспективах государственно-частного партнерства при развитии новых форматов торгового бизнеса и дополнительных возможностях для малого и индивидуального предпринимательства
- Ожидаемые изменения при вступлении в ВТО

**Организаторы:** Подкомитет по франчайзингу ТПП РФ, ЗАО «Экспоцентр», Школа профессионального франчайзинга



**26–27 сентября**

### **VII Всероссийский Форум «Эффективный поставщик non-food. Стратегия–2013»**

**+ Единственный в отрасли специализированный Центр Закупок Сетей™ non-food**

- Потребительские товары non-food в розничных сетях России: сезон 2012–2013. Ассортиментная и закупочная политика
- Товары для дома, посуда, подарки... кому проще найти место на полках? «Высококонкурентные» и «дефицитные» товарные сегменты
- Сопутствующие товары под собственными торговыми марками розничных сетей: самый короткий путь в корзину покупателя
- Сами придут, сами купят? Правильная стратегия поставок в сети 2012–2014
- Виртуальные сети для реальной прибыли: планы развития интернет-гипермаркетов
- Какие инвестиции наиболее востребованы глазами потребителя: в мерчендайзинг, товар, маркетинг?
- Системы мотивации, используемые в отделах закупок розничных сетей: что в первую очередь нужно закупщикам?

**Организаторы:** ООО «Империя», ЗАО «Экспоцентр»

**Регистрация:** Тел./Факс: 8 (495) 730-79-06, 8 (812) 327-49-14, <http://consumexpo.imperiaforum.ru>

**27 сентября**

### **Интернет-форум «Продвижение бизнеса в Интернете»\*\***

- Возможности агентств в области интернет-маркетинга: seo-оптимизация сайтов, работа с социальными сетями и контекстной рекламой, комплексные решения для интернет-маркетинга
- Способы оценки эффективности рекламных кампаний с помощью «Google Analytics», «Яндекс.Метрика», сервиса «Calltouch»
- Истории успешных интернет-проектов
- Награждение победителей конкурса «Лучший сайт для бизнеса»

**Организаторы:** ЗАО «Экспоцентр», ООО «Новые Линии Продвижения»

**27 сентября**

### **Семинар «Логистика от А до Я» в рамках Таможенного союза»\*\***

**Организаторы:** ООО «ВСН-ТРАНЗИТ», ЗАО «Экспоцентр»

**25–27 сентября**

Презентационная площадка.\*\*

Семинары и презентации по проблемам качества продукции, IT-решениям и др.\*\*

\* В программе возможны изменения и уточнения \*\* Бесплатное посещение

# HOUSEWARE FAIR. ПОД ЗНАКОМ ЧЕРНОГО ДРАКОНА...



**Являясь зеркалом местной экономики, выставка Houseware Fair отразила тенденции, протекающие на рынке. Ее значимость очевидна для всех, кто на ней присутствовал. Как и в прошлые годы, здесь можно было наслаждаться новыми показами от уже известных компаний и новичков.**

## ПЕРВОЕ ВПЕЧАТЛЕНИЕ

Выставка, как и всегда, яркая. Полностью заполненные площади (включая недавно появившиеся залы и проходы в холлах), высокий уровень сервиса (бесплатные Интернет и вода, масса информационных материалов, возможность комфортно вести переговоры в выделенных зонах, столики с компьютерами, имеющими выход в Интернет, а в ряде зон – возможность бесплатного подключения через Wi-Fi и пр.), идеальное транспортное сообщение, насыщенная деловая программа,



приятный профессиональный климат и пр.

Традиционно одним из самых ярких звеньев сектора Houseware стала посуда, и в том числе посуда для животных. Сегодня можно смело утверждать, что данное

направление, выделившееся в самостоятельное несколько сезонов назад, получило заметное развитие и теперь выставка уже не обходится без парадов, посвященных братьям нашим меньшим.



Ключевым звеном выставочного мероприятия текущего года стал текстиль. Несмотря на то что это направление не соответствует тематике нашего издания, о нем нельзя не упомянуть. Данный рыночный сегмент показал устойчивый рост и продемонстрировал расширение не просто в секторе товаров для дома, но именно в сегменте, связанном непосредственно с приготовлением еды и сервировкой стола.

Что же касается кухонной и столовой посуды, то гонконгская выставка порадовала существенным преобладанием последней, чем выгодно отличилась от многих международных выставок, где в последнее время на первом плане кухонная посуда и утварь, участвующая в приготовлении различных блюд.

Если рассматривать представленный на шоу посудный сегмент, разделяя его по материалам, то вслед за керамической и фарфоро-



вой продукцией обращает на себя внимание обилие пластиковых изделий. Это всевозможные боксы для хранения и транспортировки пищи, антискользящие меламиновые подносы, посуда для летней сервировки, детская посуда и множество аксессуаров, которые включают в себя элементы из пластмассы и силикона. Кстати, о силиконе... Этот материал

Помимо постоянно устраиваемых показов программа выставочного мероприятия отличалась немалым количеством семинаров. Приятно, что выступления докладчиков и последующие обсуждения касались конкретных кейсов (частных случаев), а не демон-



получил широкое распространение благодаря своим термостойким свойствам и эластичности, а кроме того, высоким антипригарным качествам. Сегодня силикон и пластик переживают настоящий расцвет, так как полностью отвечают тренду изобилия ярких и разнообразных красок. Все пластиковые и силиконовые предметы отличаются сочными, насыщенными тонами.

Недорогую металлическую посуду в широком ассортименте продемонстрировали индийские и турецкие производители, которые имели коллективные стенды, то есть компании из этих стран экспонировали свою продукцию под одной крышей.

Подавляющее большинство новинок концентрировалось в так называемом холле «Элеганс», занявшем немалую площадь зала №1. Здесь можно было встретить такие бренды, как **Tales, Domenik, Vigar, Thomson, Longda, Mastrad, R2S, One Touch, QDO, Swiss Diamond, Multiple Choice, Umbra-Wilmax, Inheshion, Zak!** и многие другие.

страции сухой статистической отчетности. Кстати, согласно последней, экономика Гонконга явно переживает не лучшие времена. Очередной период недавнего легкого расцвета, видимо, подошел к логическому завершению, и сейчас нужны новые пути для возобновления прежней активности торговых взаимоотношений. Если розничные цены на товары для дома в течение 2011 года увеличились на 5,3%, то их рост за первые два месяца 2012 года составил уже 5,4%! При этом объемы экспорта возросли – как в 2011 году (более чем на 10%), так и в начале 2012 года (более чем на 1,5% за первые три месяца).

### ДЕВАЙСЫ, ПЛАНШЕТЫ, И НЕ ТОЛЬКО...

Ходить по выставке без планшета... конечно, можно. Но это уже редкость. По крайней мере, для Гонконга. Здесь все рассчитано по минутам, и постоянная коммуникация с внешним миром должна быть естественным дополнением каждого уважающего себя



баера или экспонента. Однако главным остается живое общение. И здесь не все так четко, как на любимом экране с функцией multi touch.

Общаясь с российскими посетителями (в качестве примера взято несколько представителей посудного рынка, развиваю-





щих направление сервировочной посуды), сразу чувствуешь их недоумение. С одной стороны, все отмечают, что выставка интересная, но, с другой... не такая «рабочая», как несколько лет назад.

Раньше уже на стенде будущие партнеры могли договориться о невысоких ценах. Сегодня цены изначально выше и баерам не удается снизить цену и уложиться в прежнюю маржу. Экспоненты указывают на более высокий уровень исполнения изделия: обновленный дизайн, улучшенное качество, соблюдение всех экологических нормативов и пр. Но кошелек баера еще не привык к таким расходам, несмотря на общий рост цен в мире...

Видимо, должно пройти некоторое время, в течение которого российские поку-

патели поменяют свое отношение к ценовому предложению посуды на гонконгской ярмарке. В настоящее время здесь позиционируют свои возможности компании, стремящиеся занять лидирующие позиции на азиатском рынке, и немалая часть таких компаний уже составляет конкуренцию известным европейским брендам. Таким лидерам важно сохранить свой имидж, а не предложить абы что, за незначительную сумму по принципу «лишь бы продать».

Будем надеяться, что уже в следующем году посетители из России будут более подготовлены к новому ценовому позиционированию. А тем, кто продолжает охоту за низкими ценами и, соответственно, приобретает изделия невысокого качества, следует

поискать удачи на других выставочных площадках...

Однако проблема не только в некоторой неподготовленности российских закупщиков. Со стороны участников выставки также наблюдается некоторое отставание от понимания ситуации...

Вот пример свободного диалога журналиста с производителем металлических столовых приборов из Гонконга:

**– Вы хотите торговать с Россией?**

– Мы хотим развивать наш бизнес, но не имеем партнеров в России.

**– Если вы хотите их найти, вам надо продемонстрировать свою продукцию. Например, в специализированном периодическом российском издании, а также на специализированных сайтах. Это позволит завязать партнерские взаимоотношения. Вы можете коротко рассказать о своих изделиях и выслать информацию на наш электронный адрес.**

– Да, это очень здорово!..

Казалось бы, все прекрасно! А вот и нет. В чем же тогда проблема? А вот в чем: как вы думаете, сколько представителей компаний после этого напишут на предложенный адрес и захотят заявить о себе? Примерно из 10-15 опрошенных получим максимум 1-2 письма (а можем и вообще не получить ни одного). Но почему так мало?!

Ответ прост. Экспоненты в Гонконге не привыкли к длительному поиску партнеров,

они ожидают, что либо их быстро найдут, либо они быстро договорятся о деловом сотрудничестве. Так было еще 4-5 лет назад, когда многие коммерсанты приезжали в Гонконг за низкими ценами и европейским подходом к заключению договора.

Относительно первого, как мы уже видели, все не так просто... Значит, ожидать молниеносного сотрудничества не приходится. Компаниям из Гонконга не следует сегодня рассчитывать только на быстрые продажи на выставке. Для развития бизнеса необходимо серьезно заниматься продвижением своей продукции.

Будем надеяться, что текущие ошибки профессиональных участников посудных рынков не повторятся в следующем году.

#### ДЕЛОВОЙ ЗАВТРАК

Традиционное общение заинтересованных компаний с представителями СМИ, проводимое во время делового завтрака, в этом году также подчеркнуло веяние времени и расширило представление о рынке товаров non-food.

Прежде всего, современный потребитель ориентирован на качество не ниже среднего, он предпочитает совершать обдуманные покупки, избегая внезапных расходов. В моде, как и в прошлом году, сохраняется любовь к коллекциям, которые можно постоянно пополнять. И разумеется, во главе угла стоят тренды. В этом сезоне к товарным





трендам относят стильные цветочные решения, повышенную эргономику и приятные тактильные ощущения. Именно в разрезе последнего особое внимание уделяется домашнему текстилю, столь популярному сегодня. Для брендов одним из последних трендов является возможность подчеркнуть наличие собственной лаборатории, исследовательского центра, дизайнерского бюро, экспертного совета или иной «фишки», которая позволяет давать независимые заключения по поводу качества изделия.

Интересно, что среди иностранных компаний, присутствующих на деловой выставке, удалось поговорить с представителями английской марки **Domenik**... по-русски. Оказалось, что они – наши соотечественники. Представители компании отметили важность выбора своего собственного метода позиционирования на магазинной полке, в частности в крупной сети. По их словам, следует размещать товар в виде коллекции в одном месте, чтобы покупатель, при-



обретая одну вещь, не бегал по всему магазину в поиске предметов такого же стиля.

**ДИЗАЙН ДАРИТ НАСТРОЕНИЕ!**

Ни одна выставка не обходится без дизайнерских новинок. По традиции компании, представившие самые свежие дизайнерские решения, были выделены в



холле «Элеганс». Новые коллекции в стиле минимализма с прекрасной графикой от **Asianera** соседствовали с альпийскими маками от **Domenik**. **Thomson** продемонстрировала прекрасное сочетание белого и серого тонов в своем столовом наборе, а **Hightrend** – эlegantные заварные ситечки для одной чашки. Нельзя не отметить и сервировочный фарфор от

лонки и перечницы, выполненные в форме русской матрешки, а также много других ярких и привлекательных изделий из фарфора. Оригинальное решение для приготовления чипсов в домашних условиях (силиконовый поднос со специальной теркой в комплекте) продемонстрировал французский бренд **Mastrad** (кстати, этот набор присутствовал на выставке HouseHold Expo в Москве в начале апреля этого года). Прекрасные аксессуары в виде оригинальных заварных ситечек и фарфоровых емкостей для сыпучих продуктов (в том числе соли и сахара), а также заварной стеклянный чайник на фарфоровой подставке показал бренд **QDO**. К числу дизайнерских аксессуаров можно отнести и специальных «человечков» от **Umbra**, способных выполнить роль бутылочной пробки, салфетницы или держателя для ру-



лонного одноразового полотенца. И конечно же в «Элегансе» не обошлось без **Swiss Diamond**, поражающей качеством своего антипригарного покрытия, и **One Touch**, предлагающей воспользоваться обновленными сериями своих уникальных приборов для открывания без усилий (одним прикосновением) любых крышек, металлических консервных банок и пр.

**Longda**, созданный в классическом стиле и пленяющий своей красотой. Наполнить себя вдохновением и просто получить удовольствие от просмотра можно было на стенде компании **Multiple Choice**, которая представила всеобщему вниманию любопытные со-

Интересные идеи, воплощенные в различных товарах, можно было увидеть и в **Small Order Zone**. Здесь было представлено немало изделий для дома из пластика и силикона, включая электротовары, а также посудные аксессуары.



# НОВАЯ ВЫСТАВКА - НОВОЕ СЛОВО!

AsiaWorld Expo  
приглашает...

**Сколько выставок посещать в год? Каждый участник рынка когда-нибудь задавал себе этот вопрос. Единого ответа, разумеется, не существует. Сегодня подавляющая часть представителей бизнеса придерживается намеченного на год плана по участию или посещению определенных выставочных мероприятий. Но что делать с появлением новой зарубежной выставочной площадки: пока отложить или срочно включить ее в свой план?**

Выставочное событие с 20 по 23 апреля текущего года под флагом **Global Sourcing** в выставочном комплексе **AsiaWorld Expo** (Гонконг) расширило профессиональные горизонты многих баеров и, возможно, несколько изменило их планы. Обычно представители торговли прилетают в Гонконг ближе к концу апреля, чтобы насладиться экспозицией товаров для дома в Hong Kong Exhibitors Centre в районе Wan Chai. Но в этом году в период проведения Hong Kong Houseware Fair открылась еще одна выставка, организованная Global Sourcing.

Сегодня трудно судить о том, насколько весомым окажется новое выставочное мероприятие для отечественных предпринимателей. Но одно

то, что этот показ включил в себя массу тематических разделов и занял огромный по площади выставочный комплекс AsiaExpo (около 2 тыс. экспонентов), свидетельствует о серьезности намерений и даже амбициях ее организаторов. Кстати, в Гонконге развернута просто супермасштабная реклама этого нового выставочного проекта.



В разрезе посудной тематики новая площадка продемонстрировала возможности многих небольших производителей, подавляющее большинство которых сконцентрировано в Китае и ряде азиатских государств, таких как Индия, Вьетнам, Малайзия, Тайвань и др.

Изделий из фарфора и керамики было не очень много. В основном – металл и пластик.

Что касается последнего, то создается впечатление, что внутри посудной группы или группы хозяйственных аксессуаров пластик в том или ином виде присутствует в каждом выпускаемом изделии. Впрочем, в ряде случаев пластик вытесняется или дополняется силиконом.

На выставке не было известных мировых брендов, практически отсутствовали эксклюзивные стенды, к сожалению многие участники плохо понимали английскую речь. Кроме того, пока не приходится говорить о насыщенной деловой программе.

Однако чувствуется, что у выставки есть будущее. Здесь есть возможность по существу и напрямую пообщаться с производителями. За небольшими и скромными стендами могут стоять мощные фабрики. Надо полагать, что следующая «посудная» сессия продемонстрирует большую численность посетителей и сможет предложить им еще более широкий ассортимент.

Помимо посуды в двух залах, где разместились Home

Product, можно было познакомиться и с другими товарными группами. Здесь широко представлялись хозяйственные принадлежности, предметы интерьера, осветительные приборы и многое другое. Современные выставочные павильоны отличались своим простором и возможностью создания оптимальной планировки для всех экспонентов.

Несмотря на то что выставка располагается в отдалении от центральной части города, ее местоположение не вызывает транспортных неудобств. А учитывая непосредственную близость к аэропорту, приезжающим не придется тратить время на дорогу до выставочного комплекса.







**РАЗМЫШЛЕНИЯ В ПУТИ...**

Раннее утро. Самолет набирает высоту. Аэропорт Гонконга стремительно превращается в маленькую точку.

Уже позади выставки. Впереди Москва. Но до родного города еще долгие часы, которые так приятно посвятить размышлениям.

Когда я летел в Гонконг, мне повезло с соседом – бизнесменом из Питера. Мы с интересом обсуждали, как нужно строить сегодня бизнес с азиатской страной, и конечно же в первую очередь с Китаем. И я спросил: зачем вам лететь в Гонконг, ведь вы прекрасно работаете на «континенте»? «Гонконг мне интересен свежестью идей», – прозвучал ответ. Я задумался. Неужели во всем Китае не сыщется то, что есть в Гонконге?

Теперь я лечу обратно. И понимаю, мой сосед был прав. Казалось бы, гонконгский мир плавно засасывается китайским гигантом, меняется политика, выстраиваются новые экономические взаимоотношения и все это идет с приставкой China. Может ли в прошлом процветающая мизерная колония еще чем-то удивить «Великого дракона»?

Оказывается, может. Не стану судить на страницах специализированного журнала о различных рыночных направлениях и всевозможных товарных группах, а сконцентрируюсь на посудном сегменте, где Hong Kong – марка, которую никто в мире не игнорирует.

Сегодня мы наблюдаем великолепные дизайны в фарфоре от гонконгских мастеров, а также превосходные сочетания цветов и материалов, особенно в кухонной посуде, где пластик, металл и стекло прекрасно сочетаются с силиконом или нейлоном. И конечно же за последние несколько лет в Гонконге существенно вырос уровень качества предлагаемой продукции (наличие соблюдения всех стандартов и обеспечение высоких эксплуатационных характеристик).

Но самое главное, здесь чувствуется потенциал. Гонконгские производители стремятся не просто выполнить заказ, а найти и предложить что-нибудь новое, эксклюзивное.

Возможно, причина в патологической организованности всех сотрудников местных компаний и их желании преуспеть в своем труде. И не только. Все-таки для появления идей нужны новые впечатления, соответствующие знания, свободное время и вдохновение. И в Гонконге это есть. Есть источник, стимулирующий рождение идей. Это очень хорошо чувствуется на выставке. С одной стороны, нигде в мире нет такого четкого и автоматизированного подхода к проведению выставочного мероприятия, а, с другой стороны – на многих стендах можно увидеть «сочинение на свободную тему», то есть как минимум реальный апгрейд какого-то хита, а может быть, и новое слово. Кстати, в этом году новинок было гораздо больше, чем в прошлом...

Вне всякого сомнения, посетители едут на выставку в Гонконг ради новых идей, поскольку именно идеи расширяют возможности и компаний в целом, и каждого участника рынка в отдельности. Если исполнение идеи устраивает, можно сразу сделать заказ и опередить любителей недобросовестного плагиата, которые уже в следующем полугодии предложат рынку нечто подобное, но, увы, не то.

Итак, если есть желание расширить свои возможности, соберите интересные идеи и исполните их. Теперь я, пожалуй, понял, почему многие начинают новый рабочий виток с ловли идей в Гонконге. Действительно, это оправдывает себя.

За окном бесконечное ярко-голубое небо. Впереди новые выставки. Возможно, на одной из них я вскоре обнаружу воплощение увиденного: кто-то расширяет свои возможности.

*Алексей Трембицкий*



# МАСЕФ В МОСКВЕ!

О появлении итальянской выставки Macef на московской площадке говорили достаточно давно. Казалось, этой идее не дано осуществиться, настолько прочно для многих россиян Macef как бренд связана с Миланом и его главным выставочным комплексом. Но, как выяснилось, ассоциативный ряд не главный аспект и его можно подкорректировать. Благодаря энтузиазму и настойчивости своих организаторов выставка взяла старт совместно с крупнейшим международным показом ювелирных и часовых брендов «JUNWEX Новый Русский Стиль» 30 мая и продлилась до 1 июня в новом 75-м павильоне Всероссийского выставочного центра (ВВЦ).



Несмотря на небольшую площадь, в выставке приняли участие около 80 компаний, включая не только европейские, но и отечественные. Наиболее запоминающиеся стенды принадлежали таким брендам, как: **Cereria Introna**, **Ars Nova Rossi**, **IL Paralume** (Италия), **Pro-Mak** (Словения), **Moda Mostra** (Греция). Количество посетителей составило более 3 500 специалистов в области дизайна. Экспоненты представили все для создания авторского интерьера, а именно домашний декор и текстиль, столовые приборы, посуду и товары для кухни, подарки, товары для праздников и церемоний, канцелярские принадлежности, а также дизайнерские товары ручной работы. Отличительными чертами российской версии MACEF стали презентации свежих идей для оформления интерьеров, стильный эксподизайн и актуальная деловая программа.

В рамках салона эффективно работал сервис назначения деловых встреч – **matchmaking**. Участники смогли выбрать интересующих их по профилю деятельности закупщиков и провести переговоры по вопросам дистрибуции и импорта продукции. В качестве баеров выставку посетили ключевые российские компании отрасли – «Уютера», «Коралл», «Мерлинлюкс», **Decorhome**, «Старик Хоттабыч» и др. Абсолютным лидером **matchmaking** по количеству деловых встреч стала итальянская компания **Silvart**, представившая стеклянную посуду, украшения для стола, рамки, светильники, канделябры, часы и миниатюры.

Деловая программа выставки большое внимание уделила концепции **Made in Italy**. Итальянские дизайнеры Даниела Росси Каттанео (Daniela Rossi Cattaneo) и Федерико Спанью-

ло (Federico Spagnulo) рассказали о своем видении создания современного дизайн-проекта, **net working** в архитектуре и важности деталей в интерьере. А российская дизайнер, писательница и телеведущая Ольга Воронова провела мастер-класс по созданию часов своими руками.

В рамках «MACEF Россия» состоялся розыгрыш сертификата, дающего право на бесплатную поездку на выставку MACEF в Милане, которая пройдет 6-9 сентября 2012 года. Победителем стала Алла Петрова из компании **Jean d’Fleur**.

В 2013 году международная выставка товаров для дома «MACEF Россия» пройдет 29-31 мая также совместно с выставкой ювелирных и часовых брендов «JUNWEX Новый Русский Стиль» в Москве, в 75-м павильоне Всероссийского выставочного центра.





# ТРАДИЦИОННАЯ ПОСУДА ИЗ ЧУГУНА



**“Корпорация ПЭМБИ” –**

*крупнейший поставщик посуды с 20-летним стажем.*

*У нас вы найдете широкий ассортимент эмалированной, стеклянной, чугунной, фарфоровой, керамической, алюминиевой и стальной посуды.*



Екатеринбург, Проходной, 7  
тел.:(343) 366-96-00, [www.pembi.ru](http://www.pembi.ru)

# ЛОНДОН. ПОД ДОЖДЕМ НОВЫХ ВПЕЧАТЛЕНИЙ

**Многие признают, что лондонская выставка Exclusively Housewares не очень большая. Однако вряд ли кто-то поспорит с тем, что эта выставка способна удивлять знатоков рынка новыми дизайнерскими решениями от ведущих мировых брендов.**

Пожалуй, здесь есть все, к чему вы стремитесь, посещая гигантские павильоны в других странах. В сфере посуды это фарфор, керамика, стекло, антипригарная посуда, пластик... На небольшой площади сконцентрированы тренды в области сервировки стола и приготовления пищи. В этом году их представили **122 экспонента**, 13 из которых впервые на этой выставочной площадке. Интерес к международной выставке проявили **посетители из 20 стран мира!** Выставочная экспозиция ориентирована прежде всего на специалистов, занятых поиском и выпуском наиболее привлекательной и востребованной на рынке продукции.

Среди наиболее известных брендов **Guzzini, Bodum, Pyrex, Le Creuset, Zwilling J.A. Henckels, Sabatier, Circulon, Joseph Joseph, Maxwell Williams, Bosch, Tefal, Siliconezone, Zyliss, Emile Henry, Le Pentole, Tescoma, DeLonghi, Black + Blum, Burleigh Pottery (Denby), Tenzo (Premier Housewares)** и др.

Благодаря прозрачной крыше всего выставочного помещения создается впечатление необыкновенной воздушности и театральности экспозиции, изящно

размещенной на двух этажах и кольцевом балконе верхнего яруса. Можно сказать, что выставка дышит. Здесь нет пустых кабин и статично расположенных витрин. Выставочная площадка не подразумевает размещения крупногабаритных стендов, однако внутри каждой кабины царит особая атмосфера, обеспеченная умелой расстановкой позиционируемых изделий. Привлекают компактность экспозиции и индивидуальность каждого стенда.

– Усилия всех экспонентов сделали выставку успешной, а количество продемонстрированных новинок вызвало восхищение, – заметил директор выставки **Саймон Бойд (Simon Boyd)**.

Несмотря на преобладание товаров для домашней кухни, на выставке достаточно полно был представлен гостинично-ресторанный ассортимент, а также группа смежных товаров для дома.

Главной сохранившейся тенденцией можно по праву считать ориентацию на домашнее застолье и, соответственно, широкое применение последних технических





Несмотря на хмурое небо и не прекращающийся в течение двух дней дождик – довольно частое явление для Лондона – в выставочном зале царила поистине солнечная атмосфера. Яркие стенды блистали дизайнерскими новинками.





достижений при производстве кухонной и бытовой утвари. Если говорить о более свежих пристрастиях, то это игра с цветом. В результате в выигрышном положении остаются современные формы и эргономичные решения. Именно в этом сегменте проводятся основные эксперименты. При этом нельзя сказать, что классический ассортимент готов принять поражение. Его сила в выдержке временем, и данное достоинство всегда уравновешивает чашу весов при анализе рыночного спроса.

Интересом пользуется керамическая посуда, приспособленная для готовки на открытом источнике тепла: электрической и газовой конфорках. Однако повального увлечения такой утварью, по крайней мере со стороны местных покупателей, не наблюдается. Возможно, британский рынок только знакомится с последними разработками в керамической кухонной посуде и анализирует представленную различными брендами огнеупорную продукцию.

Что касается традиционных стекла, чугуна или металлической посуды, покрытой эмалью, то здесь рынок сохранил свои прошлогодние позиции, не продемонстрировав ощутимого роста или падения.

Привлекательность и шарм Exclusively Housewares в ее раскованности и отсутствии подчинения какой-то типовой тенденции.

– Нельзя сказать, что нам нравится выглядеть другими, мы просто другие, – поделилась одна из посетительниц во время ланча. – У меня все начиналось с одного магазина в пригороде Лондона, сейчас таких магазинов несколько и все они разные. Каждый из них отличается по своему подходу к покупателю. Я часто выезжаю в другие страны и слежу за тенденциями на рынке. И я наблюдаю, что бизнес развивается по одной и той же схеме. Сравнительно недавно главным действующим лицом были крупные сети, сейчас рынок переключился на сетевой ритейл. Однако практически всюду я



наблюдаю шаблоны. Думаю, через некоторое время рынок насытится и этим. На смену громадным ангарам придут более скромные площади. Уже сегодня конечные потребители не хотят шагать между рядов с одинаковыми изделиями, как это случается в одних странах, или толпиться в очередях возле громадных стеллажей и терять полдня на посещение гипермаркета, как это происходит в других странах. На лондонской выставке мне нравится, что я вижу отличия изделий друг от друга. А на многих зарубежных выставках мне удалось увидеть только одно – изделий крайне много. В чем преимущество каждого из них, понять очень трудно.

Несомненно, неповторимость Exclusively Housewares налицо. Однако стоит признать и некоторую ее ограниченность по сравнению с другими международными показами... Здесь не проводятся семинары, не читаются доклады, не выступают специалисты... Если вы хотите повысить свой уровень знаний о рынке, следует выбирать иные мероприятия. На Exclusively Housewares вы предоставлены самим себе и ваше общение сконцентрировано на диалогах между представителями компаний.

С одной стороны, это удобно. Покупатели и экспоненты сосредотачивают свое внимание на продукции и взаимном общении. С другой стороны, информационное сопровождение делает выставку более яркой и, возможно, поэтому время работы выставочного мероприятия должно быть продлено.

Свою продукцию на выставке демонстрировали представители компаний из разных стран: США, Франции, Германии, Чехии, Китая и др. К сожалению, в числе экспонентов не удалось встретить представителей российского рынка. Хотя среди посетителей порой слышалась русская речь. Очевидно, покупатели из России и стран СНГ приезжают сюда для заключения контрактов с английскими производителями, несмотря на то что ценовая категория здесь, в силу курса местной валюты, на порядок выше, нежели на аналогичные изделия других европейских стран.

Хочется верить, что благодаря нахождению компромиссных условий сотрудничества между российскими закупщиками и британскими производителями в нашей стране увеличится доля подлинной английской посуды.



# ПРЕВОСХОДНАЯ СТЕПЕНЬ

Американская посуда с мировым именем MEYER теперь и в России!



Российский рынок не испытывает дефицита в посуде. Многочисленные подделки мирно уживаются с хорошими и даже очень хорошими брендами. Но назвать самую лучшую марку не решились бы даже специалисты... Почему?

Превосходная степень к имеющейся у нас кухонной посуде не применялась еще и потому, что признанную лучшей мировую серию в Россию попросту не завозили. Очередную громкую премьеру на нашем рынке по традиции пред-

ставляет компания «Полная Чаша». Именно ей американская корпорация Meyer доверила эксклюзивное право на реализацию посуды №1 – высококлассной кухонной серии **CIRCULON Infinite**.

## ПО ПРАВУ ЛУЧШАЯ?

Немногие знают, но именно инженерам компании **MEYER** первым пришлось в голову соединить прочный анодированный алюминий с долговечным антипригарным покрытием, создав таким образом беспрецедентный тип посуды – с пожизненной гарантией качества. Совершенствуясь с годами это уникальное соединение, компания не только добилась мирового имени, но и создала по-настоящему высококлассную посуду – долговечную, удобную и безопасную в применении, позволяющую быстро и вкусно приготовить блюдо любой сложности, сохраняя максимум питательных свойств и витаминов.



За высокие технические характеристики в Америке и Европе посуду компании MEYER – **CIRCULON Infinite** принято называть бестселлером или выгодной покупкой на всю жизнь.

## Сегодня

**CIRCULON Infinite – это:**

- ✓ Пожизненная гарантия качества
- ✓ Высокое сопротивление царапинам
- ✓ Возможность готовить без применения масла
- ✓ Использование посуды (вместе с ручками) в духовом шкафу при температуре 240 °C
- ✓ Быстрое и равномерное нагревание без образования центральных «горячих точек» на дне посуды
- ✓ Принципиально новая степень очистки в посудомоечной машине благодаря рево-

люционному анодированному покрытию

- ✓ Использование посуды на всех существующих типах плит и варочных поверхностей
- ✓ Стильный дизайн и эргономичность
- ✓ Широкая линейка моделей – от сотейника до модного вока
- ✓ Возможность приготовить блюдо любой кухни мира
- ✓ Высокий уровень жизни, хороший вкус и благополучие

**Эксклюзивное право на реализацию американской посуды MEYER в России принадлежит компании «Полная Чаша»:**

Москва,  
Колодезный  
переулок, 3, стр. 23  
Телефоны:  
+7 (495) 781-59-11  
отдел оптовых продаж,  
+7 (495) 964-36-19  
отдел розничных  
продаж



# tescoma®

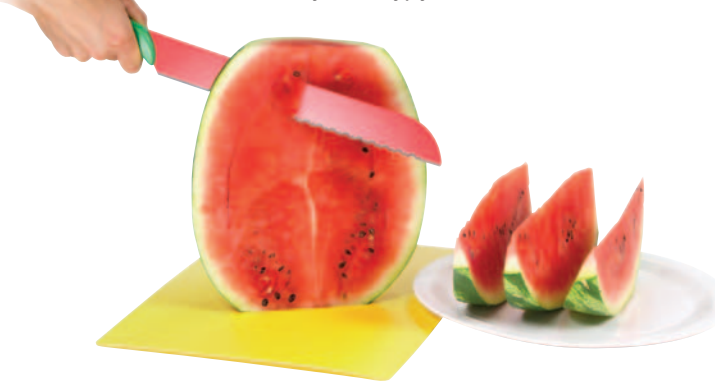
## ВОПЛОЩЕНИЕ ЯРКИХ ИДЕЙ!

Ничто так не поднимает настроение на кухне, как оригинальные аксессуары, облегчающие наш труд и провоцирующие нас на исполнение новых идей! Именно поэтому Tescoma предлагает разнообразить кухонный инструментарий, создавая еще больше поводов для восхищения!

### НАРЕЗАЕМ С УДОВОЛЬСТВИЕМ!

Хороший нож – залог успеха на каждой кухне. Поэтому Tescoma уделяет особое внимание этому инструменту.

Специально для нарезки арбузов был изготовлен нож **PRESTO TONE** с длинным лезвием (30 см), покрытие которого препятствует прилипанию мякоти и кожуры. Лезвие ножа оснащено специальным зубчатым острием, благодаря которому оно легко и плавно проходит сквозь толстую кожуру.



Теперь процесс разрезания арбуза будет приносить сплошное удовольствие. По вашему желанию кусочки могут быть тонкими, короткими, длинными, но самое главное – всегда аккуратными. Мякоть непременно будет оставаться ровной и не сдавленной.

Примечательно, что таким ножом удобно работать и с большими, и с маленькими плодами, включая дыни и другие бахчевые культуры.

Лезвие ножа выполнено из высококачественной нержавеющей стали, а ручка и чехол – из прочного пластика.

Собираясь веселой компанией, вы можете воспользоваться одним из двух дизайнерских решений ножа **PRESTO TONE**: с красной ручкой и зеленым лезвием или зеленой ручкой и красным лезвием. Цвет чехла всегда соответствует цвету ручки.

Быстро нашинковать зелень поможет **специальный нож PRESTO** от Tescoma с режущим цилиндром, включающим девять шлифованных лезвий из первоклассной пищевой стали. Всего несколько движений понадобится, чтобы идеально нарезать зелень и пряности для салата, закуски или горячего блюда.

Удивите своих друзей, демонстрируя, как за считанные секунды зеленый пучок превращается в мелко и равномерно нарезанную приправу. Возможно, пользуясь одним обычным ножом, вы затратили бы в 9 раз больше времени! С цилиндром из девяти лезвий такого замедления не случится!



Конструкция ножа предусматривает корпус и защитный кожух из первосортного пластика, исключающий возможность порезаться во время использования. После применения промойте режущий элемент. Для этого надавите на среднюю часть защитного кожуха – и режущий цилиндр свободно выйдет из пазов.

Оба ножа (для арбуза и зелени) рассчитаны на мытье в посудомоечной машине.

Не подумайте, что Tescoma позабыла о нарезке классическим ножом. Без этого инструмента вообще невозможно представить кухню. С целью сделать нарезку более быстрой и безопасной, Tescoma создала специальный **чехол для пальцев PRESTO**. Небольшое и несложное приспособление прекрасно подходит для мелкой нарезки лука, овощей, копченостей, фруктов, зелени и многого другого. Но самое главное – оно идеально защищает руки от порезов и порчи маникюра!

Наденьте чехол на средний или указательный палец и, придерживая продукт рукой, режьте вплотную к чехлу. Результат превзойдет все ваши ожидания!



В комплекте предлагается два защитных чехла: желтого цвета – для тонких пальцев (женская модель) и зеленого цвета – для пальцев большего размера (мужская модель). Чехлы выполнены из прочного пищевого пластика и будут служить долгие годы.

### НАСЛАДИМСЯ ПРОХЛАДОЙ!

Собираясь устроить вечеринку, не забудьте о напитках. Подавать соки, морсы, лимонады и минеральную воду, а также благородные вина нужно соответствующей температуры. Особенно это актуально в жаркий день, когда так хочется пить. Именно для этих целей Tescoma подготовила целую линейку сумок-термосов **myDRINK** для бутылок.

Сумки-термосы изготовлены из особого пластика с очень эффективной охлаждающей смесью. Перед использованием







поместите сумку на 8 часов в морозильную камеру, затем выньте и через 2-3 минуты вложите в нее охлажденную до желаемой температуры бутылку. Теперь эта температура сохранится надолго!

Сумки-термосы поставляются в шести цветовых вариантах: прозрачном, желтом, красном, синем, зеленом и фиолетовом.

Для ценителей вина и любителей проводить время на природе сумка-термос станет незаменимым спутником и оригинальным предметом загородной сервировки.

#### ДЛЯ УДОБСТВА И ЧИСТОТЫ

Приступая к жарке мяса или овощей, не забудьте воспользоваться специальным ситом. Оно предохранит плиту и зону вокруг нее от разлетающихся жирных брызг. После приготовления любимого блюда вы скажете себе спасибо, ведь все вокруг будет чистым.



Однако не все ситечки удобны, многие из них выполнены в виде обычной крышки, которую, как правило, некуда поместить во время перемешивания готовящегося блюда. Учитывая это, в Дизайн-центре Tescoma была создана уникальная разработка – сито **PRESTO**, крепящееся на стенку сковороды. Это запатентованный продукт, не имеющий аналогов на рынке. Благодаря оригинальному зажиму, выполненному из термостойкого нейлона, сито может находиться на сковороде в открытом или закрытом состоянии. В нужный момент вы просто поднимаете его или опускаете. После использования крепление снимается.

При переворачивании или перемешивании будущего блюда сито можно легко откинуть, взявшись за негорячую ручку из термостойкого нейлона. Откинутое сито остается на сковороде в вертикальном положении, его не нужно откладывать на стол или в раковину, где после этого обязательно останутся масляные следы (масло из откинутого сита стекает обратно в сковороду).

Защитное сито от Tescoma имеет густую сетку, препятствующую разбрызгиванию, и выполнено из пищевой нержавеющей стали. Изделие подходит для всех сковород диаметром от 18 до 28 см с краями различной толщины и рассчитано на мытье в посудомоечной машине.

#### ВПЕРВЫЕ ТАК УДОБНО!

Как часто после веселого застолья остаются громоздкие пластиковые бутылки, которые вечно не влезают в бачок или пакет для мусора. Теперь это не проблема! Благодаря стараниям специалистов Дизайн-центра Tescoma пластиковые бутылки не будут занимать много места! Воспользуйтесь запатентованной новинкой – прессом для ПЭТ-бутылок **KLEAN KIT** от Tescoma.



Приоткройте пробку бутылки, затем вставьте ее в специальный контейнер горлышком вверх, накройте сверху телескопической частью и просто быстро нажмите до щелчка. Все, ваша бутылка сжата! Заверните пробку и выньте спрессованное изделие. Теперь оно не займет в мусорном отсеке столько места.

Пресс подходит для бутылок различного объема: от 0,5 до 2 л. Благодаря оригинальной телескопической конструкции высота пресса увеличивается настолько, что он может свободно смять бутылку высотой 35 см. В сложенном состоянии высота пресса составляет всего 17 см.

[WWW.TESCOMA.COM](http://WWW.TESCOMA.COM)

# iSi – мировой лидер



Австрийская компания iSi с 1961 года является лидирующим мировым производителем высококачественных кримеров для сливок, соусов, муссов; сифонов для содовой воды и баллончиков к ним. Компания работает в сферах общественного питания, гастрономии и домашнего хозяйства. iSi – образец высокого европейского качества, признанный во всем мире.

Инновации, долговечность, функциональность и дизайн – вот то, что iSi каждый день предлагает профессиональной кухне.

Возможности iSi позволяют каждому повару легко и просто обогатить свой кулинарный репертуар сладкими и пикантными кремами, муссами, соусами...

**Gourmet Whip Plus** – универсальный кухонный кример для приготовления воздушных и легких муссов, фуршетных блюд, теплых и холодных соусов, супов-пюре, теста для блинов, а также взбитых сливок и десертов. Gourmet Whip PLUS можно нагревать или держать на водяной бане при температуре 75 °С.



- Используется для приготовления холодных и теплых блюд

- Баллон и головка устройства из нержавеющей стали
- 3 различных объема устройства подойдут для любой кухни: 0,25; 0,5; 1 л
- 3 различных насадки для украшения блюд
- Эргономичный держатель баллончика с нескользящей силиконовой ручкой
- Термостойкий силиконовый уплотнитель с открывающим язычком для быстрой и гигиеничной чистки
- Головка устройства с нескользящей силиконовой прихваткой для использования при нагревании
- Подходит для мытья в посудомоечной машине
- Сертификат NSF
- Соответствует требованиям HACCP

**Thermo Whip PLUS** – многофункциональное устройство с двойными стенками и термоизоляцией для кухни и банкетов. Для многочасового хранения в холоде или тепле. Для простого и быстрого приготовления воздушных и легких муссов, фуршетных блюд, теплых и холодных соусов, супов-пюре, а также взбитых сливок и десертов. Для профессиональных поваров.



- Используется для приготовления холодных и теплых блюд
- Баллон с двойными стенками и вакуумной изоляцией и головка устройства из нержавеющей стали
- Максимальный объем заполнения 0,5 л
- Максимальные температурные нагрузки: поддержание в холодном состоянии до 8 часов, в горячем – до 3 часов без холодильника и водяной бани
- Термостойкий силиконовый уплотнитель с открывающим язычком для быстрой и гигиеничной чистки
- 3 различных насадки для украшения блюд
- Эргономичный держатель баллончика с нескользящей силиконовой ручкой
- Подходит для мытья в посудомоечной машине
- Сертификат NSF
- Соответствует требованиям HACCP



**Soda Siphon** – классический сифон для содовой воды. Для приготовления напитков и коктейлей на основе содовой воды. Самый популярный вариант использования – содовая с сиропом.

- Легкий алюминиевый корпус
- 3 классических цвета (черный, красный, серебряный)
- Объем 1 л
- Мерная трубка, предохраняющая от переполнения
- Предохранительный клапан для обеспечения комфорта и безопасности

Компания «Комплекс-Бар» – эксклюзивный дистрибутор продукции iSi на территории России.

[www.complexbar.ru](http://www.complexbar.ru)



# РЫНОК КАСТРЮЛЬ. ЧТО ДВИЖЕТ ЕГО ВПЕРЕД?

**В период с января по май 2012 года ежемесячные темпы прироста российского рынка кастрюль по отношению к соответствующему периоду прошлого года в моменты высокого спроса достигали значения 30%, что свидетельствует о высокой динамике развития. При этом рассматриваемое направление характеризуется значительным разнообразием продукции и широким ассортиментом, а следовательно, и заметным разбросом цен. Что же является движущей силой роста на данном рынке?**

Рынок кастрюль, как и многие другие, подвержен сезонным изменениям: после пика в начале года объем рынка в феврале в денежном выражении упал более чем на 20%. После этого, в марте, снова вырос более чем на 30%. Подобные колебания свидетельствуют о том, что на сегодняшний день кастрюли являются востребованным подарком к январским праздникам и 8 Марта.

Самой распространенной покупкой стабильно остаются кастрюли дешевле пятисот рублей – на них приходится почти треть стоимости реализуемой продукции. Для рассматриваемой категории характерны высокие темпы развития: в марте прирост

данного сегмента измерялся двузначными числами.

В январе потребители предпочли делать более дорогие подарки: наибольший рост наблюдался в категории, где ценник превышал полторы тысячи рублей, при этом самый интенсивный рост пришелся на премиальный сегмент – более 30% по отношению к предыдущему периоду.

Наиболее заметную позицию на рынке кастрюль с точки зрения диаметра посуды занимает сегмент, где этот показатель составляет от 17 до 25 см: на такие кастрюли пришлось более половины продаж в денежном выражении. Данная категория также демонстрирует высокий рост в благоприятное для продаж время. Одновременно наибольший рост имел место в категории маленьких кастрюль (с диаметром менее 17 см).

Что касается материала, из которого сделаны кастрюли, то наибольшей популярностью в количественном выражении пользуются нержавеющая сталь, занимающая первое место, несмотря на высокую цену такой продукции, и стекло, позволяющее избежать попадания в пищу

металлических соединений. Вместе эти категории охватывают более половины рынка и в стоимостном, и в натуральном выражении. Ввиду низкой средней цены на стеклянную посуду по стоимости данный сегмент занимает только третье место.

Однако наиболее динамично развивающейся категорией является посуда из эмалированной стали: с января по май 2012 года ежемесячные темпы прироста таких кастрюль принимали высокое значение и в не праздничное время. Данная тенденция объясняется невысокой средней ценой рассматриваемой продукции: она не превышает четырехсот рублей.

Еще одной важнейшей составляющей рынка являются «индукционные» кастрюли: на такие кастрюли приходится до 40% совокупных продаж. Именно это направление растет наиболее интенсивно в период праздников, когда темпы прироста приближаются к 20% по отношению к предыдущему периоду.

Среди типов наборов самой распространенной покупкой являются наборы различных кастрюль. А самая стабильная категория с точки



зрения роста – наборы идентичных кастрюль разного размера. Спрос на них увеличивается и в праздники, и в не праздничное время.

Таким образом, рынок кастрюль подвержен сезонным изменениям. Наибольший рост приходится на кастрюли, стоимость которых не превышает пятисот рублей, а диаметр 17 см. Высокой популярностью пользуется посуда из эмалированной стали или рассчитанная для индукционных плит.

<sup>1</sup> Все тренды, указанные в статье, рассматриваются только в рамках панели ГФК.

В статье использован материал, предоставленный Международным институтом маркетинговых исследований ГФК ([www.gfkr.com](http://www.gfkr.com)) специально для журнала «Посуда».



# СИЛИКОН КАК АКСЕССУАР

## Что ожидать от рынка?

**За последние годы область применения пищевого силикона существенно расширилась. Теперь это не только формы для выпечки. Из силикона производят дуршлаг, пароварки, прихватки, воронки, кисточки для выпечки, перфорированные поверхности кулинарных молотков и скалок, подставки под горячее, всевозможные термоизолирующие и противоскользящие ручки кухонных инструментов и посуды, а также многое другое. Как будет развиваться рынок силиконовых изделий дальше и стоит ли участникам рынка рассчитывать на рост покупательского спроса в «силиконовом сегменте»?**

### ЧТО МЫ ЗНАЕМ О СИЛИКОНЕ

Несмотря на то что силикон появился более 60 лет назад (1947 год, США), в посудном сегменте его активное применение началось сравнительно недавно. Правда, за последние 5-7 лет он получил масштабное распространение и даже вытеснил ряд других материалов за счет своих уникальных физических, химических, а также экологических свойств.

По некоторым качествам силикон похож на резину, хотя с экологической точки зрения его уместно сравнивать только с натуральным каучуком, поскольку он изготавливается из природного материала – кварцевого песка или кремнезема ( $\text{SiO}_2$ ). Формально – это искусственный каучук с широким спектром специально созданных свойств. При надлежащем производстве пищевой силикон абсолютно инертен, то есть не вступает в реакцию с другими веществами и ничего не выделяет. Именно такой силикон используется в медицинских целях, особенно в хирургии: для изготовления имплантов, протезов и пр.

Предметы из силикона эластичны (возвращаются после деформации к первоначальному виду), имеют крайне низкий коэффициент адгезии (при использовании посуды к ней не прилипают продукты), не реагируют на перепад температуры (можно из морозильника сразу ставить в духовку), являются прекрасными теплоизоляторами (не нагреваются от раскаленной посуды) и диэлектриками (не пропускают электрический ток).

Однако при этом изделия из силикона отличаются низкой жесткостью (ими можно пользоваться только на подставке) и не приспособлены для использования на открытом источнике огня.

Поскольку молекулы силикона бывают разной пространственной и химической структуры, то и силиконовые соединения обладают различными качествами. Не случайно каждый производитель обязан указывать на упаковке правила эксплуатации и диапазон температур конкретного изделия (температурный режим может отличаться довольно существенно). Вот несколько реальных примеров: от  $-30$  до  $+280$  °C, от  $-40$  до  $+275$  °C, от  $-40$  до



$+250$  °C и от  $-40$  до  $+230$  °C («температурная вилка» должна указываться на самом изделии).

Срок годности силиконовых изделий у разных производителей также отличается. Так, некоторые декларируют, что их форма для выпечки рассчитана на 5 000 применений (больше 13 лет при ежедневном однократном использовании). Другие говорят, что их изделие можно пользоваться в среднем 5-7 лет. Однако большинство производителей не публикуют подобной информации, сообщая, что, пока



их форма или какой-либо аксессуар выполняют свою функцию, они пригодны для использования. Но правильнее было бы сообщить: если форма начала трескаться, твердеть, менять окраску, приобрела вдруг неприятный запах или в каких-то местах начала липнуть к рукам, словно ее обмазали клеем, – ее следует выбросить. Перечисленные признаки свидетельствуют о деградации материала, проще говоря, о его разложении и, следовательно, о непригодности такого изделия. Обычно у дешевых силиконовых изделий по мере появления признаков появляются примерно через полгода эксплуатации.

## СИЛИКОН: ЕВРОПА ИЛИ КИТАЙ?

Одними из самых острых вопросов для покупателей при выборе силиконовых изделий остаются: цена, качество и безопасность.

С одной стороны, силикон признан инертным и экологически безопасным материалом (широко применяется в медицине), а главное – экономичным, проводимое на кухне!

С другой стороны, в Интернете читаем массу предостережений о пирогах с медью, селеном и т.д., испеченных в силиконовой форме...

Согласно мелькающим новостям об обнаружении партии недоброкачественной или токсичной посуды (в том числе предметов из силикона), становится по-

## СИЛИКОН МОЖЕТ БЫТЬ РАЗНЫМ

**Цена на аналогичные посудные аксессуары из силикона, в том числе предметы для приготовления пищи, может различаться чуть ли не в 10 раз! Почему? Ответ прост: не весь силикон одинаков. Желая нажиться, недобросовестные производители (или заказчики, размещающие неофициальный заказ на фабрике) выпускают посуду из недорогого технического силикона, который используется при строительных или отделочных работах и содержит добавки, не рассчитанные на контакт с пищей, или при высоких температурах выделяет вредные испарения.**

**Признаки недоброкачественной посуды из силикона (обычно бренд не известен или не указан):**

- **Сомнительная упаковка (нет описания на русском языке, качество упаковочного материала – низкое) или ее отсутствие, также отсутствие сопроводительного рекламного ярлычка или бирки.**
- **Появление белой прожилки при сгибе, сохраняющаяся после восстановления формы.**
- **Наличие запаха резины или иного неприятного запаха.**
- **Подозрительно низкая цена (от 100 или даже менее до 150-200 руб. в зависимости от толщины стенок и размера).**

нятно, что большая часть ее поступает в Россию из азиатского региона, и прежде всего из Китая. Поэтому у покупателей уже сформировался стереотип, что товар, произведенный в КНР, непременно покажет себя не с лучшей стороны. Но при этом разница в цене между китайским производителем и европейским может отличаться в 3-5 и более раз!

По факту в России в основном покупают кухонные предметы из силикона именно китайского производства. Но не потому, что практически все население безразлично относится к собственному здоровью (хотя и такое встречается у нас довольно часто). На самом деле многие покупатели приобретают посуду европейского бренда, но сама продукция произведена в Китае (при этом она относится к средней ценовой категории).

Это обычная ситуация для всех крупных производителей, размещающих свое производство за рубежом с целью снижения производственных издержек. Именно благодаря последнему конечный продукт имеет более низкую цену.

Надо отметить, что ведущие бренды строго следят за доскональным выполнением всех технологических условий при выпуске силиконовой посуды и осуществляют многоступенчатый контроль ее качества, вне зависимости от месторасположения завода. Поэтому такая посуда не должна принести вреда и будет служить в течение длительного срока.

Но все-таки покупатели должны быть аккуратны и не поддаваться соблазну купить силиконовую форму, произведенную неизвестно где и неизвестно из какого сырья, которую очень часто огульно называют «китайской».

## КОМБИНИРОВАННЫЙ СИЛИКОН

За счет своих уникальных физических, химических, а также экологических свойств производители силикона применяют его в комбинации со стеклом, металлом, фарфором, деревом, пластиком и т.д. Именно благодаря хорошей «контактности» силикона с другими материалами на рынке появились жесткие формы для выпечки из плотного силикона с внутренним каркасом (например, форму размером 28,5x19x3 см очень удобно ставить в духовку).

Очень интересны силиконовые крышки. Они также рассчитаны на длительный контакт с металлом, стеклом или пластиком. Причем не только при комнатной температуре, но и в процессе приготовления пищи (на кухонной плите, в духовке или СВЧ-печи), и при условии хранения закрытой емкости в холодильнике

ВОПРОС	ОТВЕТ
– Влияет ли толщина стенок силиконовой формы на срок ее службы и качество выпекаемых коржей?	– Нет, напрямую срок службы зависит от качества самого силикона, однако чем тоньше стенки, тем более они подвержены механическим повреждениям
– Влияет ли цвет силикона на его свойства?	– Нет, не влияет. Вы можете выбирать тот цвет, который вам нравится
– Известно, что внутри некоторых форм вставлен металлический каркас, на что это влияет?	– Каркас придает жесткость форме (это преимущество), и, если он полностью закрыт, он не повлияет на качество выпечки. Однако такую форму нельзя сдавить или вывернуть (деформация такой формы крайне ограничена). Следовательно, вам будет сложно извлечь испеченное тесто (в этом случае теряется смысл такой формы) и найти место для хранения этой формы
– Можно ли длительное время хранить силиконовую форму в сложенном виде?	– Теоретически – да. Силикон эластичен и обладает удивительной гибкостью. Он также прекрасно тянется и возвращается к первоначальному виду. Однако, как и у любого материала, у силикона со временем может возникнуть привыкание к деформированному виду, поэтому сгибать пополам или сильно сжимать силиконовые формы при хранении не рекомендуется
– Почему не рекомендуется покупать силиконовые формы на уличном базаре?	– Уличная торговля – рай для мошенников и недобросовестных участников рынка. Конечно, это не означает, что абсолютно каждая вещь на уличном лотке – имеет изъян или опасна для здоровья, но зачастую случается именно так. К организации продаж качественных изделий солидные компании подходят серьезно и выбирают для торговли официальные павильоны





или морозильной камере. В крышках используется свойство силикона плотно прилегать к краям емкости, что исключает протечку или обветривание продуктов. Благодаря своей эластичности крышка не только герметично закрывает посуду, но и поместится в любом кухонном ящичке.

Кухонные аксессуары: лопатки, венчики, прихватки, кисточки для смазывания и пр., насадки которых также изготовлены из силикона, – долговечны и легко моются. Силиконовые части не впитывают запахи, не подвержены деформации и не деформируют посуду, к ним не прилипают продукты.

Низкая теплопроводность силикона позволила применить его на ручках сковород и кастрюль, что сразу было оценено рынком. Не нагревающиеся, литые ручки из нержавеющей стали со вставками из силикона пользуются большой популярностью у практических хозяек.

Специально для вечеринок из силикона выпускают цветные чехлы для ножек бокалов, благодаря которым бокал не скользит, а его хозяин не перепутает «свой» цвет с другим. Перфорированные насадки из силикона для скалки также становятся модными

в последнее время. С их помощью можно создавать на тесте нужный рисунок.

## ПЕРСПЕКТИВЫ РЫНКА

К сожалению, динамика развития сегмента силиконовой посуды на российском рынке не отражена в открытых источниках. Поэтому говорить о темпах роста рынка силиконовой посуды сложно. Однако увеличение объемов рынка – налицо. Специализированные выставки тому подтверждение, особенно международные. Сегодня модно использовать силикон даже там, где без него неплохо обходились и раньше. Многие кастрюли, сотейники, сковороды и иная утварь имеют силиконовые вставки на ручках, предохраняющие от высокой температуры и препятствующие скольжению. Формы, позволяющие выпекать высокие куличи сложной конфигурации, венчики мешалок, усики кулинарных кисточек, лопатки для перемешивания, жгуты для рулетов – список кухонных изделий растет чуть ли не с каждым днем.

Нет никаких оснований предполагать, что рынок исчерпал свои возможности. По всей вероятности, разноо-



бразие силиконовых изделий будет расти и до насыщения покупательского спроса еще очень далеко. Однако в связи с ведущими трендами – экологией, цветом и высокими эксплуатационными характеристиками рынок силиконовой продукции будет ожидать смещение в сторону более высокого качества и насыщенных оттенков.

Стоит также добавить, что приоритет на рынке сохранится у зарубежных брендов. В отличие от отечественных производителей

силиконовой посуды, иностранные компании явно идут впереди по дизайну и следованию трендовым направлениям. Единственное, чем может взять сегодня отечественный производитель, – цена. Но в дальнейшем российским производителям в посудном сегменте необходимо пересматривать свое видение рынка и создавать более гибкую производственную базу, способную удовлетворять часто меняющиеся потребности покупателей.



# СТЕКОЛЬНЫХ ДЕЛ МАСТЕРА

ПРОДОЛЖЕНИЕ ТЕМЫ

**Российский производитель за период постсоветского существования в значительной степени утратил свои позиции на рынке посуды. Но по сравнению с другими производствами ТНП рынок российской стеклянной посуды относительно стабилен.**

Основной объем столового стекла в России производит на нескольких отечественных заводах: ООО «Посуда» (г. Бор), Опытный стекольный завод (ОСЗ, Владимирская область), контрольный пакет акций которого принадлежит компании ARC International, Star'Glass («Старьстекло»). В 2011 году на их долю пришелся основной объем выпуска стеклянной продукции. На других заводах – Первомайском стекольном заводе, заводе «Дятьковский хрусталь», Васильевском стекольном заводе, Гусевском хрустальном заводе, ЗАО «Саратовинтерьерстекло» и т.д. – запущен выпуск качественной конкурентоспособной продукции, но объем их производства значительно меньше.

Более 70% российского рынка стеклянной посуды занимает продукция отечественных производителей. При этом основные каналы сбыта находятся в крупных городах, в рознице в регионах стеклянная посуда отечественного производства представлена слабо. Сегмент стеклянной (сорто-

вой) посуды с 2008 года прибавляет от 10 до 50% в год, в зависимости от компании и ассортимента выпускаемой продукции. Наибольший подъем наблюдается в сегменте стеклянной посуды ресторанного типа, производство и продажа которой растет более быстрыми темпами, чем продукция для домашнего потребления, что обусловлено ростом рынка HoReCa и открытием новых площадок кафе и ресторанов. Большим, но информационно закрытым сегментом потребления является государственный сектор: учреждения, производства, различные организации, а также школы, детские сады, больницы, армия и др. Возможно, что большие объемы произведенной в РФ стеклянной посуды идут именно на удовлетворение этого сектора рынка.

Несмотря на положительные моменты, такие как низкая стоимость газа, короткая логистика, возможность быстро пополнить хорошо реализуемый ассортимент, огромная территория сбыта, желающих зарабатывать на российском производстве не так-то много. Хотя большинству компаний, работающих на российском рынке стеклянной посуды, несмотря на отсутствие государственной поддержки, удалось модернизировать производство, расширить свой ассортимент и наладить производство качественных изделий в новых условиях.

*По материалам: Госкомстат, Федеральная таможенная служба РФ, Eurostat, публикации, экспертные оценки.*

## РОССИЯ СТЕКЛО/ХРУСТАЛЬ:

ООО «Посуда» (Pasabahce)	г. Бор (Нижегородская обл.)	ООО «Посуда» – производитель закаленной стеклянной посуды, обладающей повышенной термической и механической прочностью. Это ресторанное стекло, изделия для бара, пивная посуда, бокалы, стаканы, кружки, кувшины, тарелки и салатники, банки, вазы для мороженого, сахарницы, вазы для цветов
ООО «Опытный стекольный завод» («ОСЗ»)	г. Гусь-Хрустальный (Владимирская обл.)	Производитель прессованных изделий из стекла. Деколирование изделий из стекла. Изготовление по индивидуальному заказу
ООО «Дятьковский Хрусталь»	г. Дятьково (Брянская обл.)	Производство широкого спектра продукции из хрусталя. Хрусталь вырабатывается и декорируется вручную
Star'Glass («Старьстекло»)	пос. Старь (Брянская обл.)	Производство изделий из стекла различного назначения – от стекол для фар до интерьерных стеклоблоков, декоративной посуды и стеклянных изделий. Имеется опыт выдувания эксклюзивных изделий из стекла
ООО «Гусевский хрустальный завод»	г. Гусь-Хрустальный (Владимирская обл.)	Производство высокохудожественных изделий из бесцветного, цветного и накладного хрусталя. Выпуск эксклюзивных изделий с алмазной гранью и резьбой
ЗАО «Николо-Натальинское стекло»	г. Королев (Московская обл.)	Изготовление посуды из прозрачного молочно-накладного алебастрового цветного и боросиликатного стекла. Ручная роспись люстровыми и силикатными красками, декорирование
ООО «Васильевский стекольный завод»	пос. Васильево (Республика Татарстан, Зеленодольский район)	Производство лабораторной посуды и товаров народного потребления из термостойкого боросиликатного стекла. Линия по производству прессованных изделий фирмы WALTER
ОАО «Первомайский стекольный завод»	пос. Первомайский (Смоленская обл.)	Производство изделий из стекла и хрусталя
ОАО «Объединение стекольных заводов «ЭВИС»	г. Владимир	Производство посуды из стекла, эксклюзивных изделий ручной выработки по чертежам и эскизам заказчика
ФГУП «Завод «Красный гигант»	г. Никольск (Пензенская обл.)	Производство бытовой посуды, высокохудожественных изделий прикладного искусства из молочного стекла с росписью красками, цветного и бесцветного хрусталя
ОАО «ТАГМЕТ»	г. Таганрог (Ростовская обл.)	Имеется цех по производству посуды и декоративных изделий из свинцового хрусталя
«Саратовинтерьерстекло»	г. Саратов	Специализируется на выпуске хрустальных изделий, а также изделий и мебели из стекла. Абсолютная чистота, прозрачность и высокий коэффициент светопреломления саратовского хрусталя достигаются благодаря использованию высококачественного сырья и современной технологии варки
Ростовский стекольный завод	г. Ростов-на-Дону	Изделия из хрусталя. Малотиражные изделия из цветного, бесцветного стекла. Сортовая посуда
Компания «Рекон»	г. Клин (Московская обл.)	Обладая собственной производственной базой, размещенной на площадях Клинского стекольного завода (ОАО «Медстекло», г. Клин), производит широкий ассортимент стеклоизделий производственно-технического назначения



# ДЕКОРИРОВАНИЕ И ДЕКОЛЬ. ВО ВЛАСТИ КРАСОТЫ

В связи с возникновением новых технологий нанесения изображений на изделия декорирование посуды переживает очередную пик популярности. На полках магазинов представлено широкое разнообразие изделий со всевозможными надписями, фотографиями и картинками, различающимися по методам и способам их нанесения. Появляются новые разработки, виды красок и глазурей, в которых нуждается современный дизайн, расширяется палитра, улучшается качество нанесения изображений в полиграфии. От правильного соблюдения технологического процесса зависит качество изделия, его долговечность и экологическая безопасность.

## ИЗ ГЛУБИНЫ ВЕКОВ ДО НАШИХ ДНЕЙ...

Историю появления деколи можно начать как сказку. В давние-давние времена возникла потребность в емкостях для хранения и потребления пищи и на свет появились грубые керамические горшки и плошки. Дальше – больше. Люди сначала помечали свою собственную посуду разными отличительными символами или родовыми знаками, а затем решили разрисовывать изделия – так появилась роспись на керамике и фарфоре.

### К СЛОВУ...

Кроме деколирования существует много других способов нанесения на посуду и иные поверхности изображений, например тампонная и прямая трафаретная печать, гравировка, в том числе лазерная, термоперевод и пр. Эти способы не конкурируют друг с другом, так как в значительной степени отличаются друг от друга (и по цене, и по времени изготовления, и по качеству изображения).

Когда производство посуды приобрело массовый характер, ручную роспись сменила переводная картинка (собственно деколь). Вероятнее всего, она появилась после 1750 года, когда Симон Франсуа Равен придумал новое применение медным пластинам, используемым для гравировки. В результате подглазурная краска, наносимая на пластину, могла быть перенесена под давлением на бумагу, а картинку, получившуюся на бумаге, в свою очередь, можно было использовать для декорирования посуды. Так появился один из методов декорирования – деколирование.

Однако самой первой и официально известной переводной картинкой стала так называемая деколь «Голубая ива», в оригинале Willow Pattern или Blue Willow, которая появилась в 1779 году. Ее разработал Томас Тернер. Данная деколь представляет собой картинку, выполненную в голубом цвете на белом фарфоре. Сюжет: природа, голубки, другие птицы, стилизованные фигуры китайцев под ивами или на мосту и т.п. Эта деколь до сих пор популярна в Великобритании.

## ТЕХНОЛОГИИ НЕ СТОЯТ НА МЕСТЕ!

Самый первый способ переноса картинки на изделие был крайне несовершенен в силу объективных причин:

- не было точных измерительных приборов для поддержания оптимальной температуры нагреваемых медных пластин, а также для выбора правильной рецептуры при смешивании красок и поддержания оптимального и равномерного давления при переносе картинки с пластины на бумагу;

- бумага была разной толщины и качества, поскольку тоже делалась вручную.

Все изменилось с начала XIX века, когда 5 изобретений позволили улучшить качество и разнообразие как са-



мих деколей, так и процессов деколирования посуды. Вот эти изобретения:

- 1796 год. Алоис Сенефелдер придумывает литографию.

- 1820-е годы. Генри Фурдринер изобретает станок для производства бумаги.

- 1840 год. Братья Пратт добиваются печати на бумаге двух и более цветов.

- 1895 год. Появляется двойная бумага duplex paper, что позволяет увеличить производительность и снизить стоимость печати деколей на 80%.

На рубеже XIX-XX веков появляется шелкография, которая вначале использовалась не для печати цветов, а для нанесения покрывного лака на уже напечатанное изображение.

В результате технических достижений количество дизайнов возросло в геометрической прогрессии. Вот простой пример. Если в 1875 году дизайнеры предлагали лишь 300 дизайнов, то уже спустя 2 года число имевшихся дизайнов превысило 10 тыс. В 1936 году впервые была напечатана деколь с использованием лака, а не тонкой папиросной бумаги для «перевода/снятия» изображения с листа бумаги на изделие. Этот метод оказался очень простым и экономичным и вскоре обрел популярность. Однако надо отметить





очень интересный факт: первыми, кто начал использовать такой способ переноса картинки на изделия, стали производители изделий из стекла. В керамике и фарфоре массовое использование этого способа началось лишь с 1960-х годов.

## СПОСОБЫ ДЕКОРИРОВАНИЯ

Декорировать фарфор можно двумя способами, и они существенно различаются между собой как по технике, так и по конечному внешнему виду посуды. Первый способ – рельефный, он предполагает изготовление мелких деталей декора (таких как цветы, листья, ручки изделия) отдельно и наклеивание на изделие. Их прикрепляют граверным способом или посредством перфорации. Также рельефная поверхность может быть подготовлена в процессе формовки, и изделие обрабатывается с уже готовым декором.

Второй, и самый древний, способ декорирования – роспись. Она бывает двух видов – подглазурная и надглазурная.

Подглазурная роспись – это специальная техника, при которой краска наносится на неглазурованный фарфор перед политым обжигом. Эта техника была введена на фарфоровой мануфактуре в Нимфенбурге в 1903 году и пережила свой расцвет в эпоху стиля модерн.

Благодаря мягким, приглушенным цветам и плавным переходам тонов данная техника росписи замечательно подходит для изображения меха животных, оперения птиц и элегантных нарядов фигурок людей. При создании подглазурной росписи краска наносится кисточкой или аэрографом на неглазурованный фарфор. При этом работа всегда начинается с наиболее темных тонов. Затем на участках, которые нужно сделать более светлыми, нанесенная краска частично стирается, и они покрываются краской другого цвета. Краски, наносимые при росписи послойно, после обжига кажутся прозрачными. Очарование нюансов оттенков, возникающих благодаря послойному нанесению красок, подчеркивается использованием различных видов глазури. Сегодня широко применяется более современный метод росписи под глазурью. Он тоже связан с высокотемпературным обжигом изделия, и в нем используется термостойкий декор. При температуре 1 100-1 400 °С глазурь поднимается и запекается вместе с краской. Обработанная таким методом посуда долговечна, декор на ней крепко держится и не испортится ни в микроволновой печи, ни в посудомоечной машине.

Что касается надглазурной росписи, то она довольно ограничена по возможностям техники. Это метод самый ранний, и у него есть недостатки. В изделиях из твердого фарфора краски не сплавляются с глазурью полностью, по причине нетермостойкости подвергаются низкотемпературному обжигу и в результате фактурно выделяются на поверхности. Но такой декор является недолговечным: может происходить истирание рисунка, существует потенциальная опасность попадания в пищу вредных веществ. Однако при использовании на менее жаростойком мягком фарфоре краски вжигаются и сливаются с глазурью. Глазурь позволяет как защитить внешний вид рисунка, так и свети к минимуму риск попадания в пищу вредных веществ.

## ВИДЫ ДЕКОЛЕЙ

Деколь можно разделить условно на две большие группы: сдвижная деколь и обратная деколь.

Сдвижная деколь получила свое название по способу ее нанесения: рисунок, находящийся на листе бумаги или пленки, погружают в воду, а потом сдвигают на декорируемое изделие. Такую деколь еще называют «мокрой».

Сдвижная деколь бывает двух видов – холодная и горячая. Главное различие между ними заключается в способе закрепления рисунка на поверхности.

Горячую деколь закрепляют методом высокотемпературного обжига. При этом способе краски впекаются в поверхность изделия и становятся с ним единым целым. Данный способ используется для материалов, которые способны перенести температуру свыше 500 °С. Секрет технологии этого метода деколи кроется в химическом составе керамического красителя. Это специальный тип красок, включающий в себя композицию органических и неорганических соединений. В процессе высокотемпературного обжига при нанесении деколи «горячим» методом органические компоненты полностью сгорают, а неорганические красители фиксируются в составе верхнего слоя деколируемой поверхности.

В результате деколирования керамической посуды получаются яркие, красочные изделия с высококачественным заданным изображением. При деколировании посуды из фарфора существует возможность обжига изображения как до покрытия предмета глазурью, так и после.

Метод «холодной деколи» предусматривает закрепление рисунка на поверхности изделия за счет покрытия его лаком, который предохраняет краски от механического воздействия.

Разумеется, данный способ требует более бережного отношения к изделию по сравнению с «горячей» деколью.





Главной особенностью сухой, или обратной, деколи является то, что краски печатаются в обратном порядке и изображение печатается в зеркальном отображении. Но этот способ практически не используется вследствие большой стоимости расходных материалов.

### КАЧЕСТВО ДЕКОЛИ

Необходимо учитывать, что при обжиге краски изменяют свой цвет и выглядят не так, как на бумаге. При деколировании горячим способом возможны такие дефекты, как отслоение краски от черепка, стечение краски с вертикальных поверхностей, черные точки, разбрызгивание и пр.

Качество изображения, нанесенного методом деколи, зависит от навыков работников, выполняющих перенос картинки на поверхность. Этот процесс требует аккуратности и точности движений. После переноса картинки на изделие изображение необходимо тщательно разгладить, выпустить остатки воды и воздуха, не допустить образования складок и пузырей. При обжиге пузыри могут привести к образованию темных пятен, разрыву и деформации пленки рисунка.

Есть требования и к самому рисунку. Так, линии не должны быть очень тонкими (тоньше 0,2 мм), иначе контуры не будут плавными. При этом из-за полупрозрачности красок сделать линию насыщенной весьма непросто – нужно использовать белую подложку или двойное наложение.

Имеют значение используемые краски. Они состоят из окрашивающих, стеклообразующих и оттеночных компонентов. Керамические краски могут сделать изображение матовым или глянцевым, а краски, содержащие платину, позволяют придать ему перламутровый блеск. Разумеется, что высокое качество, естественность цветов и безопасность для человека гарантируют только качественные краски.

Также важен правильный обжиг деколи. Краски часто содержат органические и неорганические элементы. Первые в ходе термической обработки должны сгорать полностью. В процессе обжига необходимо поддерживать однородную температуру по всему объему печи, обеспечить хорошую вентиляцию и повышенное содержание кислорода. Для каждого из материалов устанавливается индивидуальная температура. К примеру, стекло стоит обжигать при 480-620 °С, керамику – при 650-800 °С, а фарфор – при 780-1 200 °С. Необходимо обеспечить удаление из печи газов, которые образуются при горении органических элементов краски.

Еще нужно учитывать требования к каждому этапу деколирования. В частности, перенесенное на изделие изображение должно просохнуть при комнатной температуре в течение 16-24 часов, иначе после обжига велика вероятность брака.

Чтобы деколи были пригодны к использованию долгое время, стоит обеспечить нормальные условия их хранения. Изображения нужно держать в вертикальном положении, что позволит избежать спрессования. Температура воздуха в помещении, где хранятся деколи, должна быть от 20 до 25 °С, влажность – менее 60%. Очень важно избежать слипания и намокания деколей. При соблюдении данных требований изображения будут пригодны к использованию еще 5-7 лет. Качественно нанесенное изображение не трескается, не выцветает в течение десятилетия.

### ДОСТОИНСТВА И НЕДОСТАТКИ ДЕКОЛЕЙ

Деколь обладает рядом преимуществ в сравнении с другими видами нанесения изображения на ту или иную поверхность.

К несомненным преимуществам деколи можно отнести следующие:

- возможность декорировать поверхности различной формы;
- возможность декорировать штучные изделия;
- разнообразие различных технологий и способов печати;
- красочность и износостойкость наносимого изображения;
- возможность декорировать препаратами благородных металлов;
- долгий срок хранения напечатанной деколи.

Следует отметить, что для разных материалов применяются разные виды деколей и, соответственно, степень проявления этих преимуществ будет разной. Фарфор и керамика выдерживают высокие температуры обжига, в результате чего деколь глубоко впека-



ется в поверхность изделия и максимально прочно закрепляется в ней. Стекло обжигается при более низких температурах и деколь взаимодействует только с внешними слоями поверхности, что в целом снижает износостойкость картинки. При методе «холодной деколи» сцепление красок с посудой настолько незначительно, что изображение покрывается сверху закрепляющими лаками. Такие деколи наиболее уязвимы к механическим воздействиям.

Как и любая технология, наряду с преимуществами деколь обладает и рядом недостатков, основными считаются:

- дорогая и трудоемкая предпечатная подготовка;
- использование ручного труда в процессе деколирования;
- большой процент брака (связанный с использованием ручного труда);
- невозможность на 100% воспроизвести необходимые цвета;
- сложность и трудоемкость процесса печати деколи.

Главный недостаток деколи, который, однако, можно рассматривать и как преимущество, заключается в том, что наносить картинки на различные поверхности возможно только ручным способом, что существенно влияет на себестоимость и количество производимой продукции.

Итак, множество нюансов в создании, хранении и особенно нанесении деколей позволяет сделать вывод о непростом и глубоко творческом процессе, где за каждым изделием, равно как и за расписанным вручную, стоит неисчерпаемая душа человеческая и отточенное годами мастерство. И все это ради создания красоты, во власти которой находится каждый из нас.

**Ольга Морозова**  
(при написании статьи были использованы материалы:  
<http://www.ceramicdecals.org>)



2100 Экспонентов более чем  
из 40 стран

60 000 Профессиональных  
посетителей более чем из  
120 стран



- Новинки и инновационная продукция, ещё не представленная на европейских и азиатских выставках.
- Экспоненты, способные удовлетворить требования по ассортименту и логистике закупщиков крупнейших розничных сетей.
- Уникальные возможности почерпнуть идеи и перенять опыт всемирно известных чикагских представителей розничной торговли.

2 - 5 марта, Чикаго, США

Информация о выставке и бесплатной предварительной регистрации в режиме он-лайн:

Посетители: [www.housewares.org/attend](http://www.housewares.org/attend)

Экспоненты: [www.housewares.org/exhibit](http://www.housewares.org/exhibit)



  [www.housewares.org/networking](http://www.housewares.org/networking)  



INTERNATIONAL HOUSEWARES ASSOCIATION®

the home authority

По вопросам посещения выставки обращайтесь:

onPeak, Housewares Official Housing Partner

Tel: +1 312 5277300

Email: [housewares@onpeakevents.com](mailto:housewares@onpeakevents.com)



ILLINOIS. MILE AFTER MAGNIFICENT MILE.



## КОМПАНИЯ «БИОЛ» ГОТОВА ПРЕЗЕНТОВАТЬ СВОЙ НОВЫЙ ЛОГОТИП

Его основной идеей стал акцент на экологичность и безопасность посуды, производимой заводом. В результате проведенного ребрендинга нас ожидает совершенно новый дизайн торговой марки при остающемся неизменно высоком качестве и надежности производимой продукции.



Следует отметить, что по результатам 2011 г. завод «БИОЛ» был признан «Производителем года» в Украине в Национальном рейтинге качества товаров и услуг, организованном Комитетом экономического развития Украины, Украинской рейтинговой компанией и Аудиторской компанией «Евроконсалтинг».

Цель рейтинга – определить истинных лидеров в сфере производства высококачественных отечественных товаров и услуг на территории Украины, способствовать общественному признанию и чествованию лучших предприятий.

Это единственная в стране система – беспристрастная, комплексная, объективная, определяющая предприятия-лидеры, достигшие превосходства в бизнесе на основе принципа ранжирования показателей деятельности предприятия за отчетный период.



## НОВЫЙ ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ЧУГУННОЙ ПОСУДЫ ООО «ПП «БЕРЛИКА»

Украинский производитель чугуной посуды компания «Берлика» предлагает потребителям изделия в соответствии с техническими условиями, зарегистрированными в системе Госпотребстандарта, и с соблюдением требований законов и иных нормативно-правовых актов в части технологии производства, охраны труда и промышленной безопасности.

Надеемся, что чугунные сковороды и сковороды гриль с деревянной ручкой порадуют наших покупателей и помогут приготовить им самые вкусные блюда.



Оцените по достоинству нашу посуду!

## ГОСТИНИЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ – ВСЕ ДЛЯ КОМФОРТА

Компания «Евростиль-2000» расширила свой портфель поставщиков и уделила особое внимание гостиничному оборудованию, так как именно от оборудования зависят грамотное и четкое открытие и дальнейшее функционирование гостиницы.

Цель гостиничного оборудования – сделать пребывание человека в гостинице более комфортным и приятным: позволить постояльцу получить удовольствие от каждого этапа пребывания в отеле и «сопровождать» его, порой незримо для самого постояльца, на протяжении всего пребывания в гостинице.

### Мы разделили гостиничное оборудование на три вида:

- гостиничное оборудование для общественных зон;
- гостиничное оборудование для номерного фонда;
- гостиничное оборудование для обслуживания номеров.



Не стоит гнаться за низкой ценой и экспериментировать с продукцией непроверенного поставщика. Экономия может оказаться мнимой и заставить Вас через короткий период заменить оборудование!

Посетив наш выставочный зал, Вы сможете ознакомиться с полным ассортиментом продукции сегмента «Гостиничное оборудование» и подобрать необходимые Вам товары, получив грамотные и профессиональные консультации сотрудников компании «Евростиль-2000».





**06-09  
ФЕВРАЛЯ  
2013**



Международный выставочный центр, Киев, Украина

Организатор:

**PARUS** ExpoMedia

Тел.: +38 (044) 484-68-91  
E-mail: expo@pem.com.ua

[www.pem.com.ua](http://www.pem.com.ua)



## ООО «НОВОМОСКОВСКАЯ ПОСУДА» – КАЧЕСТВО ИЗ СССР!

ООО «Новомосковская посуда» выпустила новые эмалированные наборы со стеклянной крышкой и металлическими ручками из полированной нержавеющей стали. Для изготовления крышек используется термостойкое и безопасное стекло. Кроме наборов посуды, предприятие выпускает и отдельные позиции: миски и тазы, кружки и ковши, кувшины, дуршлаг, чайники, блюда, баки и кастрюли различных форм и объемов.



Отличительной особенностью эмалированной посуды ООО «Новомосковская посуда» является широкий ассортимент наименований и деколей. При этом деколь постоянно обновляется.

## ПРИГЛАШАЕМ ПОСЕТИТЬ ОТКРЫТУЮ ПРАКТИЧЕСКУЮ КОНФЕРЕНЦИЮ «РЫНОК КУХОННОЙ ПОСУДЫ – ПРОБЛЕМЫ И РЕШЕНИЯ»

12 сентября 2012 г. в Киеве в МВЦ (Броварской пр-т, 15) в рамках Международной выставки посуды TableWare пройдет открытая практическая конференция «Рынок кухонной посуды – проблемы и решения», в ходе которой докладчики из Беларуси и Украины сделают обзор рынка кухонной посуды Украины, рассмотрят актуальные вопросы, основные тенденции и перспективы развития рынка, уделят внимание тенденциям рынка кухонной техники, затронут темы безопасности антипригарных покрытий, вопросы маркетинговых уловок и этики посудного бизнеса, брендинга и многие другие.

## ЭМАЛИРОВАННАЯ ПОСУДА «НИКОЛЬ» – СДЕЛАНО В КЕРЧИ!

ПАО «Керченский металлургический комбинат», один из крупнейших в Украине производителей эмалированной посуды, расширяет номенклатуру продукции. Предприятие запускает производство нового набора «Николь».



**Набор «Николь» выпускается в следующих комплектациях:**

- Кастрюли сферические 2,0 л, 3,0 л, 4,0 л.
- Кастрюли сферические 2,0 л, 3,0 л, 4,0 л и чайник сферический с пластиковой ручкой 3,0 л.
- Кастрюли сферические 2,0 л, 3,0 л, 4,0 л и чайник с металлической ручкой 3,0 л.

## TM RONA – 120 ЛЕТ УТОНЧЕННОСТИ И ВКУСА!

TM RONA представляет на украинском рынке новые коллекции бокалов и фужеров для вина, мартини, а также наборы для изысканных напитков с оригинальными формами ножек и декорированными ажурными рисунками.



# МЕЖДУНАРОДНЫЕ ВЫСТАВКИ

ДЕКОРА • САДОВО-ПАРКОВОГО ДЕКОРА  
АТМОСФЕРЫ ГОСТИПРИИМСТВА • ХОЗЯЙСТВЕННЫХ ТОВАРОВ



06-09  
ФЕВРАЛЯ  
2013



Международный выставочный центр, Киев, Украина

Организатор:

**PARUS** ExpoMedia

Тел.: +38 (044) 484-68-91  
E-mail: expo@pem.com.ua

[www.pem.com.ua](http://www.pem.com.ua)

# СТИЛЬНЫЕ ШТУЧКИ

## ВЫЖИМАЙТЕ СВЕЖЕСТЬ!

Натуральные соки citrusовых – это не только дань моде, но и реальный заряд бодрости на целый день. Именно поэтому ручной пресс для лимонов, лаймов, апельсинов, мандаринов и грейпфрутов от **Chef'n** окажется весьма полезным инструментом в каждом доме и принесет немало радости своим владельцам.

**Chef'n**

E-mail: [echristensen@chefn.com](mailto:echristensen@chefn.com)

[www.chefn.com](http://www.chefn.com)



## ВАРИМ ВСЕ СРАЗУ!

Оказывается, вместо нескольких кастрюль можно использовать одну. Благодаря **BEYOND** вы можете не только сэкономить газ или электроэнергию, но и уменьшить количество предметов в вашей мойке. Просто воспользуйтесь специальными вставками – и приготовьте сразу овощи и пасту. Очень удобно!

**BEYOND**

**WARIMEX GmbH**

E-mail: [inquiry@beyondcooking.de](mailto:inquiry@beyondcooking.de)

[www.beyondcooking.de](http://www.beyondcooking.de)

[www.beyondcookware.de](http://www.beyondcookware.de)

[www.beyond-cookware.com](http://www.beyond-cookware.com)





# СТИЛЬНЫЕ ШТУЧКИ



## УКРАШЕНИЕ СТОЛА

Коллекция «Серенада» (Serenade) от **Pasabache** добавит изысканности в вашу сервировку и украсит стол изящными цветами.

[www.pasabache.ru](http://www.pasabache.ru)

## ОСТРАЯ ИЗЮМИНКА!

Без дольки чеснока не обходится большинство мясных и овощных блюд. Измельчить острый зубок поможет специальное приспособление от **Joseph**. Здесь все просто: потрите зубок о решетку – и получите чесночную кашичку, которая придаст нужный вкус вашему блюду.



# СТИЛЬНЫЕ ШТУЧКИ

## ЕЩЕ ОДИН ПОВОРОТ!

**Boska** призвана дополнить сыр, равно как может его дополнить молодая гроздь винограда, которой суждено в будущем превратиться в благородное вино. Это очевидно. Не случайно вам хотелось бы иметь подобный антураж на своем столе.



## НЕ ПРОБУЙТЕ УСТОЯТЬ!

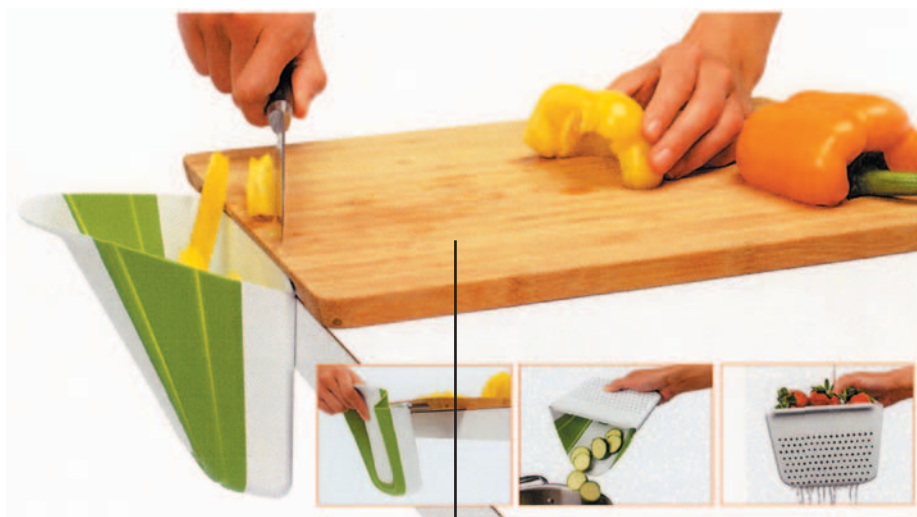
Еще никому не удалось устоять от соблазна воспользоваться ножом от **Fissler**! Нет, мы не думаем, что все остальные ножи хуже, но мы знаем, что они другие!

# СТИЛЬНЫЕ ШТУЧКИ



## САМОЕ СОЧНОЕ ДО ПОСЛЕДНЕЙ КАПЛИ!

Прикоснитесь прибором от **Joseph** к сочной мякоти разрезанного фрукта. Несколько уверенных движений – и сок сам потечет по специальной лопатке к вам в стакан. Наслаждайтесь, не теряя ни капли удовольствия!



## УДОБСТВО - В ПРОСТОТЕ!

Создайте эффект магического действия! Воспользуйтесь специальным контейнером-дуршлагом от **Chef'n** для нарезки и промывки любимых овощей – и покорите друзей магией своего кулинарного мастерства!

**Chef'n**  
E-mail: [echristensen@chefn.com](mailto:echristensen@chefn.com)  
[www.chefn.com](http://www.chefn.com)

Компания «Комплекс-Бар» предлагает Вам любую продукцию компаний

**LIBBEY / ISI / MATFER / HEPP / ETERNUM / STONA / STEELITE**

напрямую от производителя.



**eternum**



**isi**



**MATFER**



**ILSA**



**STONA** DESIGN



[www.complexbar.ru](http://www.complexbar.ru)

«КОМПЛЕКС-БАР» ПРЕДЛАГАЕТ:

- барное и ресторанное стекло
- столовый фарфор • столовые приборы
- профессиональный барный инвентарь
- кухонный и кондитерский инвентарь
- предметы сервировки стола
- сиропы, топпинги и фруктовые пюре Monin

«КОМПЛЕКС-БАР» МОСКВА

129085, ул. Годовикова, д.9,  
стр. 31, этаж 4.  
тел./факс: (495) 411-90-60  
эл. почта: [sale@complexbar.ru](mailto:sale@complexbar.ru)

\* на правах рекламы

**БЕСПЛАТНАЯ ДОСТАВКА ЛЮБОГО КОЛИЧЕСТВА ТОВАРА ПО МОСКВЕ ДО АЭРОПОРТОВ И ВОКЗАЛОВ**