

din cuprins:

- Rubrica economică ■ Rețete de Paști ■ Noutăți
- Cursuri de instruire ■ Nou sau vechi?

## ANRS

● Grâul din Rezerva de Stat se scoate sub formă de împrumut. Valoarea scrisorii de garanție se calculează la 6906 lei/kg. Se virează și 2% comisionul către ANRS (cheltuieli de păstrare și depozitare). Ca și în anii precedenți vor trebui achitate costurile silozului (încărcare) și transportul. Grâul trebuie returnat în termen de 6 luni de la data ridicării

## LEGISLAȚIE

● **Ordin 315** [MO 127/14.III.01] al ministrului finanțelor publice pentru modificarea și completarea Ordinului ministrului finanțelor nr. 620/1997 privind aprobarea Normelor metodologice pentru aplicarea prevederilor OG 11/1996 privind executarea creanțelor bugetare, aprobată și modificată prin Legea nr. 108/1996, referitoare la plata obligațiilor bugetare și majorările de întârziere.

● **HG 297** [MO 133/19.III.01] pentru stabilirea nivelului reducerii prețului de cumpărare al semințelor certificate din producția internă, provenite de la agenții economici autorizați folosite la însămânțări în campania agricolă din primăvara anului 2001, și pentru aprobarea Normelor metodologice privind acordarea, utilizarea și controlul utilizării sumelor reprezentând reducerea prețului de cumpărare al semințelor certificate folosite în campania agricolă din primăvara anului 2001

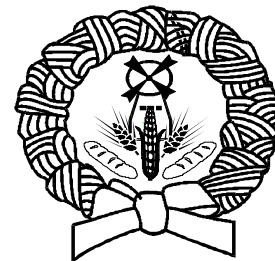
● **OUG 40** [MO 140 / 21.III.01]. pentru abrogarea Legii nr. 165/1998 privind constituirea la dispoziția Ministerului Agriculturii și Alimentației a fondului pentru finanțarea cheltuielilor aferente lucrărilor agricole din sectorul vegetal și a celor pentru creșterea animalelor, în perioada

1998-2001, și a OG 36/1999 privind sprijinul acordat de stat producătorilor agricoli pentru achiziționarea, din producția internă, de tractoare, combine, mașini și utilaje agricole, instalații pentru irigații, animale de prăsilă, precum și pentru construirea și amenajarea de spații pentru cazarea și creșterea animalelor, sere, solarii, înființări de plantații viticole nobile, pomicole, arbuști fructiferi.

Ordonanța Guvernului nr. 36/1999 își încetează aplicabilitatea pe 1 iulie 2001. Subvențiile de dobândă la creditele acordate producătorilor agricoli de către băncile comerciale, pe bază de contracte încheiate în temeiul OG nr. 36/1999 vor fi plătite în continuare până la expirarea contractelor încheiate.

Până la sfârșitul anului 2001 se va realiza eliminarea graduală a tuturor programelor de subvenționare a dobânzilor la creditele agricole. România va beneficia din partea Băncii Mondiale de un împrumut de 150 milioane USD, în două tranșe, pentru susținerea unui proiect pe termen lung privind acordarea de credite destinate spațiului rural. Sumele sunt destinate agenților economici care doresc să realizeze investiții substanțiale prin băncile comerciale și micilor producători agricoli care solicită împrumuturi. Proiectul acordă și asistență tehnică sistemului bancar privat pentru dezvoltarea unei rețele financiare în zonele rurale. Prin accesul la creditele pe termen lung care se vor finanța în cadrul acestui proiect, se preconizează și sprijinirea beneficiarilor care vor solicita finanțarea prin programul SAPARD al Uniunii Europene.

Începând cu 1 ianuarie 2002, la devenirea operațională a proiectului Băncii Mondiale și Programului SAPARD, se va renunța în totalitate la subvenționarea dobânzii la credite.



Prin prevederile Legii nr.165/1998 privind constituirea la dispoziția Ministerului Agriculturii și Alimentației a fondului pentru finanțarea cheltuielilor aferente lucrărilor agricole din sectorul vegetal și a celor pentru creșterea animalelor în perioada 1998 – 2000, Ministerul Agriculturii și Alimentației și Băncilor, a pus la dispoziția băncilor comerciale, prin convenții încheiate cu acestea, fonduri pentru acordarea de credite producătorilor agricoli, în vederea realizării producției agricole vegetale și animale.

Creditele acordate din acest fond producătorilor agricoli de către băncile comerciale, pe baza contractelor de împrumut, cu respectarea criteriilor de creditare prevăzute în normele bancare sunt purtătoare de dobânzi, iar, în condițiile în care acestea sunt rambursate la termen, producătorii beneficiază de o bonificație de 70% a dobânzii, bonificație ce se suportă din fond.

Având în vedere că se preconizează noi forme de creditare a lucrărilor agricole din sectorul vegetal și pentru creșterea animalelor, se abrogă Legea nr.165/1998 cu modificările și completările ulterioare.

Datorită faptului că la această dată se află în derulare credite ce au fost acordate de către bănci producătorilor agricoli în condițiile Legii nr.165/1998 se prevede că aceste credite să-și urmeze cursul conform prevederilor legii, până la rambursare.

● **HG 317** [MO 145 / 23.III.01] pentru modificarea HG 521/2000 privind aprobarea Pro-

gramului special pentru zonele defavorizate „Sprijinirea investițiilor” și a HG 522/2000 privind aprobarea Programului special pentru zonele defavorizate „Sprijinirea activității agricole din mediul rural”

Guvernul a aprobat alocarea, cu caracter nerambursabil, în limita sumei de 93.139.400.000 lei din Fondul special de dezvoltare aflat la dispoziția Guvernului, constituit potrivit OUG nr. 59/1997 privind destinația sumelor încasate de Fondul Proprietății de Stat în cadrul procesului de privatizare a societăților comerciale la care statul este acționar, aprobată prin Legea nr. 118/1999, pentru implementare programului prevăzut la art. 1. Termenul de finalizare a programului este 31 decembrie 2001.

De asemenea, s-a aprobat alocarea, cu caracter nerambursabil, în limita sumei de 4.860.600.000 lei din Fondul special de dezvoltare aflat la dispoziția Guvernului, constituit conform O.U.G. nr. 59/1997 privind destinația sumelor încasate de Fondul Proprietății de Stat în cadrul procesului de privatizare a societăților comerciale la care statul este acționar, aprobată prin Legea nr. 118/1999, pentru implementarea programului prevăzut la art. 1. Termenul de finalizare a programului este 31 decembrie 2001.

Bugetul alocat, prin Hotărârile Guvernului pentru trei Programe speciale pentru zonele defavorizate, în sumă totală de 168 miliarde lei, a fost transferat în Fondul Național pentru Dezvoltare Regională, fiind structurat pe cele trei Programe speciale astfel:

- Programul special pentru zonele defavorizate „Dezvoltarea afacerilor” – 70 miliarde lei;
- Programul special pentru zonele defavorizate „Sprijinirea investițiilor” – 66 miliarde lei;
- Programul special pentru zonele defavorizate „Sprijinirea activității agricole din mediul rural” – 32 miliarde lei.

Principalul obiectiv al programelor speciale pentru zonele defavorizate este crearea de noi locuri de muncă sau alternative de

ocupare a forței de muncă disponibile cu domiciliul în aceste zone.

În conformitate cu Hotărârea Guvernului nr. 16/2001 privind organizarea și funcționarea Ministerului Dezvoltării și Prognozei, acesta a preluat responsabilitatea derulării programelor speciale menționate.

● **OUG 43** [MO 148 / 26.III.01] pentru modificarea Ordonanței Guvernului nr. 11/1996 privind executarea creanțelor bugetare.

Executivul a adoptat această Ordonanță de Urgență ale cărei prevederi vizează transparența totală în ceea ce privește acordarea de îlesniri la plata de către creditorii bugetari pentru marii datornici, îlesnirile fiind aprobate prin hotărâri ale Guvernului pentru sume totale ce depășesc 500 miliarde lei în cazul eșalonărilor sau amânărilor la plata obligațiilor bugetare. Tot prin hotărâre de Guvern se aprobă și îlesnirile pentru sume ce depășesc 50 miliarde lei, în cazul reducerii sau scutirii de majorări de întârziere, precum și în toate cazurile de îlesniri acordate debitorilor bugetari supuși procesului de privatizare.

Alte modificări constau în evidențierea tipurilor de îlesniri ce pot fi acordate separat pentru impozite, taxe și alte obligații bugetare restante, cum ar fi majorările de întârziere. De asemenea, s-au stabilit termenele maxime pentru eșalonare sau amânare. Astfel, Ministerul Finanțelor Publice, Ministerul Muncii și Solidarității Sociale pot acorda, după caz, eșalonări la plata impozitelor, taxelor și a altor obligații bugetare și a majorărilor de întârziere pe o perioadă maximă de 5 ani, care poate începe cu un termen de grație de până la 6 luni, cuprins în perioada de eșalonare, precum și amânări la plata impozitelor, taxelor și a altor obligații bugetare și a majorărilor de întârziere pe o perioadă de cel mult 6 luni.

Se reglementează la nivel de lege obligativitatea ca, pe perioada derulării îlesnirilor, să nu se restituie/ramburseze sumele solicitate de beneficiarii îlesnirilor.

Acestea vor fi compensate cu sumele eșalonate/amânate la plată ceea ce va duce la reducerea perioadei de eșalonare, respectiv reducerea sumelor amânate.

Procedura, criteriile și competențele de acordare a îlesnirilor la plata creanțelor bugetare administrate de Ministerul Finanțelor Publice sau Ministerul Muncii și Solidarității Sociale se acordă prin ordin al Ministrului Finanțelor Publice.

Analiza și/sau soluționarea cererilor de îlesniri la plată se realizează de către comisii stabilite la nivelul fiecărui creditor. Aceasta permite nominalizarea operativă a persoanelor cu funcție de decizie în cazul comisiilor.

Taxa de 0,5% la care au fost supuse cererile de îlesniri la plata obligațiilor bugetare a fost eliminată întrucât, prin acordarea îlesnirilor, nu se prestează un serviciu agentului economic, ci aceasta reprezintă o modalitate de recuperare a obligațiilor bugetare restante. Pentru cererile depuse, pentru care s-a achitat taxa de 0,5% și care sunt în curs de soluționare, această taxă se compensează cu obligațiile bugetare restante care fac obiectul cererilor de îlesniri.

● **Decizia 633** [MO 150/27.III.01] a directorului general al Direcției Generale a Vămilelor pentru aprobarea Normelor tehnice privind realizarea supravegherii și controlului vamal ulterior.

#### PROIECTE DE ORDONANȚĂ DE URGENȚĂ:

- 1. Proiect de Ordonanță de Urgență privind vânzarea spațiilor comerciale, proprietate privată a statului, aflate în administrarea consiliilor județene sau a consiliilor locale, precum și a celor aflate în patrimoniul regiilor autonome de interes local.
- 2. Proiect de Ordonanță de Urgență privind simplificarea impunerii microîntreprinderilor.

## RUBRICA economică

### Aprobarea înlesnirilor la plată a unor sume datorate bugetului de stat și altor bugete

Potrivit prevederilor HG 1165 /05.12.2000, (MO 630 / 05.12.2000), la sumele reprezentând impozite, taxe, contribuții, sume datorate fondului pentru plata ajutorului de omaj, bugetului de stat, bugetului asigurărilor sociale și neachitate la termenele de plată legale se pot acorda înlesniri constând în amânări, ealonări, reduceri sau scutiri pentru sumele ca atare datorate cât și pentru majorările de întârziere aferente. Astfel:

a) Direcțiile generale ale finanțelor publice și controlului financiar de stat județene și administrațiile financiare ale sectoarelor municipiului București aprobă amânări, ealonări pentru sume de până la 1.000.000.000 lei, pentru o perioadă de până la 3 luni și respectiv de până la 2 ani.

b) Direcția generală a finanțelor publice și controlului financiar de stat a municipiului București aprobă amânări de până la 4 luni și ealonări de până la 3 ani, pentru sume de până la 3.000.000.000 lei.

c) Direcția Generală a Văilor aprobă amânări de până la 4 luni și ealonări de până la 3 ani pentru sume de până la 5.000.000.000 lei.

d) Direcțiile generale de muncă și protecție socială teritoriale acordă amânări până la 3 luni și ealonări de până la 3 ani, pentru sume de până la 1.000.000.000 lei.

e) Agențiile pentru ocupare și formare profesională județene pot acorda amânări de până la 3 luni și ealonări de până la 3 ani, pentru sume de până la 1.000.000.000 lei.

f) Ministerul Finanțelor, prin:

- departamentul politicilor impozitelor și administrarea veniturilor, incluse pentru obligațiile datorate în vamă, pot acorda pentru sume de la 1.000.000.000 lei până la 100.000.000.000 lei, amânări de până la 6 luni și ealonări de până la 5 ani.

- departamentul datorie publică acordă pentru aceleași perioade de amânări și ealonări, pentru sume de până la 100.000.000.000 lei.

g) Ministerul Muncii și Protecției Sociale prin Direcția programe asigurări sociale și pensii acordă pentru sume de la 1.000.000.000 lei până la 100.000.000.000 lei, amânări de până la 6 luni și ealonări de până la 5 ani.

h) Agenția Națională pentru Ocupare și Formare Profesională prin Di-

recția de control acordă facilități amânări (până la 6 luni) și ealonări (până la 5 ani) pentru sume cuprinse între 1.000.000.000 lei și 100.000.000.000 lei.

i) Guvernul României poate acorda pentru sume de peste 100.000.000.000 lei înlesnirile la plată pentru aceleași perioade.

Plafoanele menționate anterior cuprind sumele tuturor obligațiilor ce pot face obiectul unei cereri de înlesniri la plată.

Înlesnirile la plată se acordă numai pe baza cererilor motivate, însoțite de documente justificative ale plătitorilor.

**PREGĂTIREA DOSARULUI DE ÎNLESNIRE.**

Dosarul privind cererea de înlesniri la plată trebuie să cuprindă următoarele elemente principale, care se evidențiază în ordinea în care sunt nominalizate mai jos sub forma unui opis întocmit de plătitor și care constituie prima pagină a dosarului de acordare a înlesnirilor la plată, completat de organul fiscal teritorial cu actele de control întocmite de acesta:

a) elemente de identificare a plătitorului: denumirea, adresa, sediul, numărul contului de disponibilități și unitatea bancară la care este deschis, numele și calitatea celor care reprezintă contribuabilul în relațiile cu terții.

b) sumele datorate și neachitate bugetului de stat, bugetului asigurărilor sociale de stat sau bugetului Fondului pentru plata ajutorului de omaj, după caz, pentru care se solicită înlesniri la plată, pe tipuri de impozite, taxe, contribuții, sume datorate și alte obligații bugetare.

c) felul înlesnirilor solicitate și o succintă prezentare a posibilităților de realizare a programului propus pentru strângerea debitelor.

d) în situația în care s-au depus și s-au mai aprobat cereri pentru acordarea de înlesniri, conform art.82 din O.G.nr.11/1996, se menționează datele, numerele de înregistrare la organul fiscal competent, precum și modul în care acestea au fost respectate.

e) copie de pe ultimul bilanț contabil depus la organul fiscal teritorial, anterior depunerii cererii.

f) situația creditelor curente până la data cererii și nerambursate.

g) copie după ultima bilanș de verificare.

h) copie după certificatul de înmatriculare eliberat de oficiul registrului comerțului, precum și după codul fiscal al agentului economic care solicită înlesniri la plată.

i) programe de restructurare în derulare aprobate conform reglementărilor în vigoare.

j) certificat de la oficiul registrului comerțului, din care să rezulte dacă

acționarul sau asociatul dețin acțiuni la alte societăți comerciale și care sunt acestea.

k) declarație pe propria răspundere a acționarului /asociatului sau acționarului principal, după caz, din care să rezulte, dacă societățile comerciale la care dețin acțiuni sunt sau nu profitabile, precum și o copie după ultima bilanș de verificare a acestor societăți comerciale.

l) situația debitorilor conform evidențelor contabile, vechimea acestora, analiza cauzelor neîncasării sumelor datorate de aceștia; situația clienților neîncasați la scadență, pe fiecare lună în parte; măsurile de urmărire întreprinse, numărul de cazuri și sumele aflate la instanțele de judecată și modul de soluționare ale acestora, precum și situația clienților pentru care s-a prescris dreptul de a cere executarea silită, întocmită în baza documentelor doveditoare existente la societatea în acest sens.

m) situația furnizorilor și a sumelor creditoare în evidențele contabile, realitatea și vechimea acestora.

n) declarație pe propria răspundere privind existența sau inexistența depozitelor bancare.

o) extrase de cont, din care să rezulte componența soldului conturilor bancare reflectate în evidențele contabile.

p) situația activelor neutilizate.

r) cota de participare a plătitorului la capitalul social al altor societăți comerciale, societăți sau companii naționale, pe perioada înlesnirilor la plată, pentru cota de participare, obligatoriu se ridică dividendele și se înregistrează în evidențele proprii.

s) declarație pe propria răspundere a acționarului principal din care să rezulte că depozitele bancare ale societății pe care o reprezintă împreună cu cota de participare a acesteia la capitalul social al altor societăți comerciale, societăți sau companii naționale nu sunt mai mari de 10 % din suma ce face obiectul cererii de înlesniri la plată.

t) datoriile pe care le au asociații sau alte societăți la care aceștia sunt acționari sau asociați față de plătitor ce a solicitat înlesniri la plată.

u) dovada achitării taxei de 0,5% din suma solicitată pentru înlesniri la plată, la trezoreria organului fiscal la care este înregistrat ca plătitor de impozite și taxe.

v) orice alte documente și elemente considerate utile pentru soluționarea cererii.

Despre soluționările cererilor de înlesniri, ultima parte, vă redăm în numărul viitor.

# DELICIA

– premix pentru cozonac –



RO-CREDO vă pune la dispoziție premixul pentru cozonac Delicia.

Prin amestecarea premixului cu diverse ingrediente (făină, drojdie, zahăr, margarină și apă) prin procedeul all-in se obțin produse cu aromă deosebită și volum ridicat.

Există două posibilități de fabricare a aluatului: cu ouă și fără ouă. Rețetele sunt prezentate mai jos:

**Tabel 1: Rețeta cu ouă**

Ingredient	Cantitate
Premix Delicia	1 kg
Făină "000"	10 kg
Margarină	0,8 kg
Drojdie	1,2 kg
Zahăr	2 kg
Apă	2,5 l
Ouă	30 buc.
Umplutură	Rahat, nucă, stafide, cacao

**Tabel 2: Rețeta fără ouă**

Ingredient	Cantitate
Premix Delicia	1 kg
Făină "000"	10 kg
Margarină	0,8 kg
Drojdie	0,6 kg
Zahăr	2 kg
Apă	4 l
Umplutură	Rahat, nucă, stafide, cacao

Regimul tehnologic de lucru este următorul:

Parametru	Condiții de admisibilitate
Temperatură	31 - 32°C
Timp de frământare	3 min la vit. I 13 - 14 min la vit. II
Timp odihnă aluat	25 - 30 min.
Timp dospire finală	50 - 60 min
Timp coacere	30 - 35 min
Temperatura de coacere	180°C (pt. un gramaj de 500 g)
Mediu ambiant	Cald, fără curente de aer

### Mod de preparare:

Amestecăm premixul Delicia cu făina și celelalte ingrediente până la obținerea aluatului.

Se malaxează timp de 13 - 15 minute, iar în ultimele 5 minute de frământare se adaugă treptat margarina topită și căldură. La sfârșitul frământării aluatul trebuie să fie de consistență medie.

După malaxare aluatul se lasă la dospit într-un mediu cald timp de 30 minute, după care se divizează, modelează, se umplu cu diverse umpluturi și se așează în tavă. Produsele obținute se lasă la dospit 50 - 60 minute.

După dospire bucățile de aluat se ung cu ou și se coc la o temperatură de 180°C timp de 30 - 35 minute (pentru un gramaj de 500 g/buc.).

Premixul Delicia este produs de DOBROGEA SA la cele mai înalte standarde de calitate, la un preț deosebit și atractiv:

**52 000 lei + TVA**

Pentru informații suplimentare contactați:

RO-CREDO SRL

dna. Delia Onea  
director executiv

tel: 041-512-195 int. 157

fax: 041-639-944

## NOUTĂȚI din SUA

### Sită centrifugală rotativă - ideală pentru cernerea făinurilor și a zahărului

Pentru o suprafață de cernere identică, sita rotativă centrifugală Prater din oțel inoxidabil are o productivitate cel puțin de 10 ori mai mare decât o sită normală, convențională.



Se folosește pentru cernerea produselor granulare. Echipamentul este silențios, nu generează praf și vibrații. Întreținerea utilajului se face rapid și ușor. Ca echipament opțional se asigură și Rota - Trap, o incintă suplimentară de oțel inoxidabil în care se face o precernere, pentru îndepărtarea impurităților mari și pentru protejarea presiunii de cernere.

Air Process Systems & Conveyors Co., Inc.

### Ulei de semințe de bumbac

Adeseori producătorii de shorten-uri și grăsimi vegetale pentru panificație amestecă în anumite proporții ulei de bumbac cu alte tipuri de uleiuri pentru a intensifica procesul de formare a cristalelor beta în produsele lor în vederea obținerii shorten-urilor cu textura și proprietățile dorite.

Cristalele beta conferă produselor lor o bună aerare, aspect fin de unt și consistență cremoasă. Unele uleiuri disponibile pe piață au tendința de a forma cristale beta de dimensiuni mari care la rândul lor conferă shorten-ului un aspect măzărât. Uleiul de bumbac poate fi o materie primă de bază la fabricarea shorten-urilor pentru panificație, patiserie sau cofetărie.

Uleiul de bumbac mai degrabă scoate în evidență decât maschează aroma naturală a produselor alimentare în care este adăugat. Gustul său neutru face ca uleiul de bumbac să fie nemaipomenit pentru utilizarea în

produse de panificație sau pentru prăjirea peșteului și a fructelor de mare, a snacks-urilor, mâncărurilor orientale. În cazul snacks-urilor când uleiul devine parte a produsului, uleiul de bumbac este cel mai indicat să fie folosit datorită proprietăților sale de păstrare a aromei inițiale a produsului, mai ales când prăjirea se face la temperaturi ridicate. Mai mult decât atât, prin trecerea perioadei de valabilitate, uleiul de bumbac nu formează produse secundare care să influențeze negativ produsele în care se folosește, așa cum se întâmplă cu majoritatea uleiurilor.



Un alt avantaj al uleiului de bumbac este conținutul său mare de antioxidanți (vitamina E) care contribuie și acționează la prelungirea duratei de păstrare și de folosire a uleiului în frigider sau pe raftul magazinului. Studiile efectuate au arătat faptul că acești antioxidanți naturali sunt reținuți într-o mai mare măsură în produsele prăjite ducând la prelungirea duratei de păstrare a acestora.

National Cottonseed Products Association

### Sistemul PowerDough™ versiunea 1.0

PowerDough™ este un instrument complex, dar ușor de folosit pentru gestionarea prețurilor și stocurilor destinat patronilor companiilor moderne. Realizat special pentru industria panificației, cu ajutorul acestui software sunt eliminate misterele



managementului marjelor (adaosurilor), oferindu-vă această posibilitate, precum și multiple alte posibilități esențiale în gestionarea afacerii. Programul PowerDough™ rulează sub Windows, ajutându-vă la evidența rețetelor de fabricație și a

## REȚETE de Paști

De sărbătoarea Paștelui, una din cele mai importante sărbători ale creștinătății, oamenii se întorc cu fața spre Dumnezeu și la vechile tradiții. Chiar în condițiile unor ani foarte dificili care s-au perindat peste România, întotdeauna ne-am rămas un strop de omenie și am găsit resurse pentru a ne bucura. Măcar de Paști să ne aducem aminte că suntem oameni și să încercăm să-l întâmpinăm cum se cuvine.

bazelor de date privind materiile prime și materialele folosite, precum și a evidențelor furnizorilor.

Este un program interactiv care vă ajută în:

- calcularea prețurilor
- compararea marjei actuale cu marja dorită (pe produs, pe zi de producție),
- prin realizarea unor studii de caz - determinarea impactului modificării costurilor, volumului, profitului, înlocuirea unor materii prime și alte variabile de preț generarea bilanțurilor financiare, gestionarea stocurilor prin eliminarea parțială a necesității numărării și cântăririi efective a acestora,
- simplificarea contabilității stocurilor și vânzărilor prin realizarea automată a bilanțurilor la sfârșit de lună,
- gestionarea facturilor de achiziție a materiilor prime
- export de date în programele compatibile ODBC, de realizare a calculului tabelar pentru generare de rapoarte, ceea ce conferă acestui program flexibilitate practică nelimitată.

Patronii și directorii foarte ocupați nu au timp suficient să învețe, să se familiarizeze și să opereze cu un program extrem de complex. De aceea creatorii programului au încercat să-l realizeze pe înțelesul tuturor. În cazul în care aveți probleme, vă stă la dispoziție on-line un departament de suport tehnic care vă poate ajuta să rezolvați orice problemă.

Prețul programului - 199 USD.

Producător: RDM Associates

Informații suplimentare:

<http://www.bakeryonline.com>

Revenind la chestiuni mult mai păstănești, încercăm să vă oferim mai jos câteva rețete tradiționale pentru sărbătoarea Paștelui. Nu pot să vă spun că sunt rețete ieftine și că vânzările dumneavoastră vor crește spectaculos, pentru că printr-o minune clienții vor dispune de suficienți bani pentru a cumpăra după pofta inimii, dar din ce idei vă oferim noi, poate reușiți să scoateți un produs nou.



### Fursecuri iepuraș

Ingrediente	Cant.
Zahăr	250 g
Margarină	135 g
Ouă	2 buc.
Făină	435 g
Sare	10 g
Praf de copt	20 g
Coajă rasă de lămâie	20 g
Zeamă de portocală	20 ml
Drajeuri mici, divers colorate	55 g

Aceste fursecuri delicioase și vesele sunt destinate mai ales copiilor.

#### Mod de lucru:

- Se încălzește cuptorul la 190°C.
- Se amestecă într-un vas zahărul cu margarina, până capătă o consistență cremoasă. Se amestecă prin cernere făina, praful de copt și sarea și se adaugă peste cremă. Se adaugă zeama de portocală și coaja rasă de lămâie.
- Pe masa de lucru presărată cu făină se întinde o foaie groasă cam de 1 cm. Cu ajutorul unei țanțe în formă de iepuraș se taie fursecurile, se pun într-o tavă unsă și se decorează cu drajeuri (pe post de ochi). Se coc timp de 8 - 10 minute.

Rezultă 48 de fursecuri.

### Chifle de Paști

Întotdeauna de sărbători, mai ales de Paști și de Crăciun, pâinea a jucat un rol important. Aceste chifle, o combinație dulce de arome de fructe și mirodenii sunt tradiționale pentru Statele Unite. De obicei se mănâncă la micul dejun în perioada Paștelui. Pentru a le da un aspect

stră lucitor, înainte de coacere se ung cu albu<sup>o</sup> de ou.

Ingrediente	Cant.
<b>Aluat</b>	
Făină	375 - 450 g
Zahăr	40 g
Drojdie comprimată	40 g
Sare	5 g
Coajă rasă de lămâie	20 g
Nuc <sup>o</sup> ară pisată	2 g
Lapte	125 ml
Apă	60 ml
Unt sau margarină	60 g
Ouă	2 buc.
Smochine sau stafide uscate	70 g
Ananas uscat sau glasat	40 g
Albu <sup>o</sup> de ou	1 buc.
<b>Glazură</b>	
Zahăr pudră	150 g
Zahăr vanilat	20 g
Lapte	15 - 20 ml

#### Mod de lucru



#### Aluat:

- se amestecă într-un vas 125 g făină, zahăr, drojdia, sarea, coaja de lămâie și nuc<sup>o</sup>ara. Se amestecă laptele, apa și untul sau margarina la circa 49 - 55°C, până se omogenizează; se adaugă amestecul de făină de mai sus și se omogenizează;
- se adaugă 2 ouă, smochinele sau stafidele, ananasul și suficientă făină pentru a obține un aluat moale;
- se frământă aluatul pe masa de lucru presărată cu făină până devine elastic;
- se acoperă și se lasă în repaus timp de 10 minute.

#### Modelare, dospire și coacere:

- se împarte aluatul în 12 părți egale care se modelează rotund;
- se pun în tava unsă la o distanță de circa 5 cm unele de altele, se acoperă și se lasă la dospit circa 35 -

40 minute, până își dublează volumul;

● cu un cupă ascuțită se crestează fiecare chiflă în formă de cruce și se ung cu albu<sup>o</sup> de ou;

● se coc la 190°C, timp de 15 - 18 minute, se scot din tavă și se lasă să se răcească pe un grătar.

Imediat după ce se scot din cupător se decorează cu glazură.

Glazura se obține prin amestecarea tuturor ingredientelor până ce se omogenizează.

#### Colac de Paști

Ingrediente	Cant.
Făină	450 - 500 g
Zahăr	60 g
Drojdie	40 g
Coajă de portocală rasă	20 g
Sare	10 g
Apă	175 ml
Lapte	70 ml
Unt sau margarină	60 g
Ouă	9 buc.
Migdale tocate	70 g
Apă	10 ml
Coloranți alimentari	
Glazură de portocale	

#### Mod de lucru:

● Se amestecă într-un vas jumătate din cantitatea de făină, zahărul, drojdia, coaja de portocală și sarea. Se amestecă apa, laptele și untul și se încălzesc la 48 - 55°C, peste care se toarnă apoi amestecul de făină de mai sus. Se adaugă 1 ou, migdalele tocate și restul de făină pentru a obține un aluat moale. Se frământă aluatul pe masa de lucru presărată cu făină până devine elastic, apoi se acoperă și se lasă la odihnă timp de 10 minute.



● Se împarte aluatul în două, fiecare bucată modelându-se sub formă de fitil cu lungimea de circa 70 cm. Se împletesc cele două fitile,

## CURSURI de instruire

Asociația de Standardizare din România (ASRO) a considerat util pentru industria de morărit și panificație organizarea unor module de curs cu tematică specifică, după cum urmează:

**Securitatea alimentelor și analiza pericolelor în punctele de control (HACCP) în industriile de morărit, panificație, patiserie și paste făinoase**

#### Obiectivele cursului:

● Însușirea de noțiuni teoretice privind asigurarea calității în industriile de morărit, panificație, patiserie, paste făinoase. ● Cunoașterea cerințelor standardului ISO 9000 ● Dobândirea cunoștințelor pentru aplicarea metodei HACCP în industriile de morărit, panificație, patiserie, paste făinoase ● Informarea privind reglementările naționale și internaționale existente în domeniul calității produselor alimentare.

Cursul se adresează personalului din unități productive care se ocupă de asigurarea calității.

#### Conținutul cursului:

- Materii prime și materiale
- Considerații generale de microbiologia alimentelor: bacterii, mucegaiuri, virusuri, paraziti
- Procese tehnologice industriale în industriile de morărit, panificație, patiserie, paste făinoase
- Echipamente și utilaje - metode noi de igienizare
- Contaminare și prevenirea contaminării

apoi se așează într-o tavă unsă și se modelează sub formă de colac.

● Se lasă să dospească până își dublează volumul, timp de 20 - 40 min. Se așează 7 ouă curate și uscate la îmbinările celor două fitile.

● Se amestecă oul rămas cu puțină apă și se unge colacul (numai aluatul, nu și ouăle).

● Se coace la 180°C timp de 30 - 35 minute, apoi se scoate din tavă și se lasă să se răcească pe un grătar.

● Se colorează ouăle cu coloranți alimentari dizolvați în 10 ml apă, apoi se decorează cu glazură de portocale.

● Glazura de portocale se obține prin amestecarea a 200 g zahăr pudră cu 10 - 20 ml suc de portocale.

■ Stabilirea riscului. Exercițiu - identificarea riscurilor în materiile prime, prezentarea rezultatelor

■ GMP - procese tehnologice, exemple de amplasare, zonarea secțiilor productive și a zonelor neproductive

■ Igiena alimentară și dezinfecție

■ Noțiuni de bază despre HACCP - exercițiu interactiv

■ Asigurarea calității - reglementări naționale GMP, HACCP, ISO 9000 și TQM

■ Asigurarea calității pe piața Comunității Europene

■ Exercițiu pe grupe de cursanți - HACCP

■ Prezentarea rezultatelor exercițiului

■ Standarde naționale și internaționale

■ Discuții și obiective ale asigurării calității.

Cursurile sunt programate în perioadele:

- 4 - 8 iunie 2001
- 1 - 4 octombrie 2001

**Taxa de înscriere:**

- 110 USD + TVA (sala ASRO)
- 100 USD + TVA (sala beneficiar)

Membrii ASRO beneficiază de 10% reducere.

**ISO 9000: 2000 -**

**Similitudini și deosebiri**

**Obiectivele cursului:**

- Explicarea diferențelor rezultate din noua abordare a seriei de standarde ISO 9000
- Explicarea diferențelor în cerințele pentru sistemul calității
- Orientări generale pentru tranziția de la sistemele de asigurare a calității la sistemele de management al calității.

Cursul se adresează responsabililor cu asigurarea calității / managementul calității și personalului din departamentul calitate al unei societăți comerciale.

**Conținutul cursului:**

- prezentarea seriei de standarde ISO 9000: 2000
- similitudini și deosebiri față de seria de standarde ISO 9000: 1994
- Concepte. Principiile managementului calității
- Modelul de proces. Abordarea sistemelor de managementul calității prin prisma modelului de proces
- Prezentarea în paralel a clauzelor standardului ISO 9001: 2000 și ISO 9001: 1994.

Cursurile sunt programate în perioadele:

- 2 - 3 aprilie
- 21 - 22 iunie
- 17 - 18 septembrie
- 12 - 13 noiembrie

**NOU sau VECHI ?**

Deseori ne aflăm în fața unei dileme: să cumpărăm un echipament nou sau unul folosit?

Răspunsul nu este simplu, mai ales că o investiție prost făcută se poate întoarce în timp împotriva

**Taxa de înscriere:**

- 55 USD + TVA (sala ASRO)
- 50 USD + TVA (sala beneficiar)

Membrii ASRO beneficiază de 10% reducere.

**Asigurarea calității și documentele sistemului**

**Obiectivele cursului:**

- Însoțirea cunoștințelor necesare despre conceptul calitate - asigurarea calității
- Comentarea standardelor de asigurarea calității și alegerea modelului cel mai adecvat specificului activității prestate
- Prezentarea sistemului documentar al calității și însușirea metodologiei de elaborare a principalelor tipuri de documente ale sistemului calității.

Cursul se adresează personalului din cadrul agenților economici care participă la elaborarea documentelor calității și personalului care efectuează activități cu impact asupra calității produsului.

**Conținutul cursului:**

- Comentarea conceptului calitate - incursiune în trecut și tendințe actuale ale conceptului
- Prezentarea familiei de standarde ISO 9000 cu comentarea detaliată a modelului ISO 9001
- Diferențe și similitudini între vechea versiune și actuala ISO 9001: 1994 și ISO 9001: 2000
- Tipuri de documente și elaborarea acestora
- Gestionarea documentelor calității
- Misiunile și atribuțiile funcției calității.

Cursurile sunt programate în perioadele:

- 20 - 22 martie
- 23 - 25 mai
- 9 - 11 iulie
- 8 - 10 octombrie

**Taxa de înscriere:**

- 75 USD + TVA (sala ASRO)
- 70 USD + TVA (sala beneficiar)

Membrii ASRO beneficiază de 10% reducere.

Cei interesați de aceste cursuri pot obține informații suplimentare la tel/fax: 01-315-5870, dl. Alexandru Greabu - director servicii ASRO.

noastră, făcându-ne să pierdem bani, și nu așa cum ne-am fi așteptat - să câștigăm bani.

Primul criteriu ar fi **prețul de achiziție**. De obicei, un echipament folosit este mai ieftin decât unul nou-nouț (aici contează și firma producătoare, cât și dealerul - firma care comercializează echipamentul). Dacă ar fi numai acest criteriu, lucrurile ar fi foarte simple. Ce rost are să dai mai mulți bani pe un echipament nou, care face exact același lucru ca unul vechi?

Dar... mai sunt câteva aspecte. **Uzura**, de exemplu. Este mult mai probabil ca un echipament folosit să se defecteze mai repede ca altul nou, mai ales dacă uzura este mare. Vom avea **piese de schimb**? Asta-i altă întrebare pe care trebuie să ne-o punem. Evoluția tehnologică determină apariția unor echipamente noi, din ce în ce mai performante. Cine mai este preocupat de producerea de piese de schimb pentru unele vechi, care poate au fost scoase din fabricație? Trebuie să recunoaștem că ansele de a găsi piese de schimb pentru un echipament second-hand sunt mai mici decât pentru un echipament nou. Și chiar dacă găsim piese de schimb, s-ar putea ca nici ele să nu fie noi nouă... În plus, piesele de schimb pentru echipamentele scoase din fabricație sunt mai scumpe. Un echipament folosit, reparat de multe ori, poate ajunge, în timp, să ne coste mai mult decât ne-ar fi costat un echipament nou.

Și apoi, cine ne asigură **service-ul echipamentului**? Presupunem că găsim piese de schimb, dar cine va repara echipamentul? Ne asigură firma de la care am cumpărat echipamentul service post garanție? Este aceasta o firmă serioasă, pe care ne putem baza? Aceste întrebări trebuie să ni le punem atât în cazul unui echipament nou, cât și în cazul unui echipament vechi. În plus, ce **garanție** se oferă? Câte luni sau ani de zile? Cu cât durata este mai mare, cu atât este mai sigur că echipamentul se va defecta mai rar.

Nu fac apologia echipamentelor noi, dar vreau să subliniez că alegerea pe care o facem nu este simplă. Aveți dvs. sau vreunul din angajații dvs. **experiență** în folosirea, și eventual remedierea unor probleme simple pentru echipamentul pe care doriți să-l achiziționați? Este acea persoană calificată? Dacă da, atunci vă puteți gândi serios la varianta unui echipament folosit. Dar luați în considerare că acest lucru vă poate costa ceva mai mult timp (deci

și bani) cu reparațiile efectuate. Nu uitați de asemenea, că intervențiile neautorizate asupra unui echipament în perioada de garanție atrage după sine încetarea garanției acordate echipamentului.

Este drept, un echipament folosit are șanse mai mari de a se defecta decât unul nou (aici, din nou, contează firma producătoare - echipamentele de calitate, fie ele și folosite, dar bine întreținute, se vor defecta mai rar decât unele echipamente noi, de o calitate mai slabă). Cât de mult vor costa reparațiile, piesele de schimb? Cât de mult vă afectează întreruperea bruscă (de obicei, când vă doriți mai puțin...) a ciclului de fabricație, pe o perioadă nedeterminată? Ce pierderi generează acest lucru și cum vă afectează bunul mers al afacerii dvs.?

Clienții nu le pasă de problemele dvs., ei vor cât mai repede produsul pe care dvs îl oferiți. Cât de promptă este intervenția firmei care asigură service-ul? O întârziere mare în reluarea ciclului de producție vă poate costa, printre altele, și pierderea unor clienți - care vor opta pentru serviciile concurenței. Piața este dinamică și nimeni nu așteaptă ca dvs. să vă remediați problemele interne. Este un preț prea mare de plătit pentru o alegere nedocumentată.

Am încercat să despic firul în patru, tocmai pentru a sublinia că alegerea echipamentului nu este o treabă ușoară. Repet, contează

enorm și marca echipamentului. Sunt unele echipamente folosite care sunt mai fiabile decât altele noi, pentru că sunt echipamente de bună calitate, produse de firme de renume.

Reversul medaliei ar fi că nu întotdeauna mai scump înseamnă mai bun... Luați preferințe, chiar și pentru echipamentele noi, cât și pentru firma producătoare și dealerul ce vă vinde acest echipament. Întrebați colegii de breasă sau cereți preferințe la firma de la care doriți să achiziționați echipamentul. Întrebați pe cei care folosesc echipamente identice sau aproape identice ce probleme au avut cu acestea, care defecte sunt mai frecvente, sau dacă au avut probleme cu piesele de schimb sau cu service-ul. Măcar să știți ce să vă așteptați...

și, nu în ultimul rând, întrebați-vă dacă viața unui echipament folosit este dată și de modul în care acesta a fost întreținut. Dacă a fost curățat (întreținut) la timp, dacă a fost folosit conform instrucțiunilor de utilizare sau dacă a fost "forțat". Solicitați fișa de reparație a echipamentului - ea trebuie să existe pe undeva. Citiți-o, vă veți da seama de problemele care au apărut și cât de frecvente au fost ele. Prea multe defectări denotă fie o proastă întreținere, fie o deficiență a echipamentului (de proiectare, execuție sau materiale utilizate). Lipsa unei fișe a echipamentului spune ceva... dar nimic de bun augur.

Sunt oameni de afaceri care folosesc cu succes echipamente second-hand, iar alții care au avut probleme cu echipamente noi nouă. Să fie oare norocul fiecăruia? Cred că v-am convins în aceste rânduri că nu este chiar așa. Căci mai este o vorbă ... *norocul și-l face fiecare.*

Concluzia? Nu poți fi niciodată prea prudent atunci când achiziționezi un echipament. De aceea, încercați să obțineți răspunsuri la toate întrebările pe care le-am pus aici. Abia atunci veți fi cât de cât sigur că ați făcut o alegere în cunoștință de cauză. Pentru că alegerea vă aparține, și de ea va depinde bunul mers al afacerii dvs.

Tabelul de mai jos cuprinde succint întrebările la care trebuie să obțineți un răspuns. Firmele care evită sau refuză să vă dea un răspuns la aceste întrebări, care sunt absolut îndreptățite, îmi pare rău și-o spun, dar nu prezintă "încredere". Uitați! În fond, este vorba de banii dvs. și dvs. hotărâți pe ce

anume îi cheltuiți în așă fel încât să aveți cât mai puțin "dureri de cap".

Întrebări	echipament	
	nou	vechi
Uzura echipamentului		x
MTBF <sup>a</sup>	x	x
Performanțe	x	x
Renumele firmei producătoare	x	x
Garanția	x	x
Service garanție	x	x
Service post garanție	x	x
Disponibilitatea pieselor de schimb	x	x
Costul pieselor de schimb	x	x
Costul manoperei la efectuarea reparațiilor	x	x
Promptitudinea intervenției la defectarea echipamentului	x	x
Referințe	x	x
Fișa de întreținere și reparație a echipamentului		x
Defecte frecvente	x	x
Dispuneți de personal calificat pentru întreținere și reparație pentru perioada post garanție?	x	x

a. MTBF = media timpului de bună funcționare = durata timpului de funcționare a echipamentului

Mereu sunt tentată să fac o comparație cu automobilele. Ce mașină aveți sau doriți să achiziționați în curând? De ce? Că doar e mai scumpă ... (am ghicit, așa-i?) Cum ați ales-o? Subiectiv sau obiectiv?

Dacă pentru confortul dvs. sunteți de acord să plătiți mai mult, atunci de ce să faceți economii la echipamentele pe care doriți să le achiziționați și cu care veți face bani? Faceți economii numai atunci când acest lucru se justifică! Nu acționați la primul impuls, și luând drept criteriu numai prețul echipamentului, pentru că această decizie se poate întoarce în timp împotriva dvs.

*Mulțumesc domnului Sterică Fudulea de la Damona Serv SRL din Tulcea, a cărei conversație m-a inspirat în scrierea acestui articol, care, sper eu, să vă fie de folos și dvs. [Doris Stoian]*

# ANAMOB NEWS

Așteptăm întrebările, sugestiile și comentariile dvs.:

str. Cristea Mateescu nr.2, bl. 35, scara 2, parter, ap. 57, sector 2, București

☎ 01-242-2113, 092-211-025  
Fax: 01-242-1131  
E-mail: [anamob@anamob.ro](mailto:anamob@anamob.ro)  
<http://www.anamob.ro/>

Conturile ANAMOB pentru plata cotizației sunt:

- cont 153.1/ROL deschis la BCR, Agentia Stefan cel Mare, Bucuresti
- cont 2511.000.1065.44.50 deschis la BRD, Sucursala Dorobanti, Bucuresti