

din cuprins:

- Rubrica economică ■ Oferte ■ Pâinea multivitaminată
- Glutenul vital ■ Ne extindem afacerile sau nu?

## LEGISLAȚIE

- **OUG 46** [MO 157 /29.III.01] pentru modificarea și completarea Ordonanței Guvernului nr. 73/1999 privind impozitul pe venit.
- **OUG 47** [MO 161 /30.III.01] pentru modificarea și completarea OUG 102/1999 privind protecția specială și încadrarea în muncă a persoanelor cu handicap.
- **OUG 48** [MO 161 /30.III.01] pentru suspendarea aplicării OG 118/1999 privind achizițiile publice.
- **OUG 49** [MO 161 /30.III.01] pentru modificarea și completarea Legii nr. 19/2000 privind sistemul public de pensii și alte drepturi de asigurări sociale.
- **HG 339** [MO 161 /30.III.01] pentru constituirea, în cadrul Ministerului Integrării Europene, a Autorității de Management pentru Programul SAPARD.
- **Ordin 97** [MO 171 /4.IV.01] al ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor pentru aprobarea Programului privind sprijinirea producătorilor agricoli și a prestatorilor de servicii în agricultură pentru achiziționarea de tractoare, combine, mașini și utilaje agricole, precum și instalații de irigații din producția internă, finanțată din Fondul special "Dezvoltarea agriculturii românești".
- **Ordin 86** [MO 177 /6.IV.01] al ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor privind modificarea și completarea Ordinului ministrului agriculturii și alimentației nr. 58/1999 pentru aprobarea Regulamentului cu privire la acordarea licențelor de fabricație agenților economici care desfășoară activități în domeniul producției de produse alimentare.
- **Decizia 753** [MO 188 /12.IV.01] a directorului general

al Direcției Generale a Vămirilor pentru aprobarea Normelor tehnice privind aplicarea uniformă a reglementărilor vamale și evidența operativă a mărfurilor aflate în zonele libere.

- **HG 372** [MO 192 /17.IV.01] privind exceptarea de la plata taxelor vamale a importului de porumb, orz, secară și semințe de floarea-soarelui, din soiuri nemodificate genetic.
- **HG 374** [MO 192 /17.IV.01] privind garantarea de către Ministerul Finanțelor Publice a unui credit comercial extern, în cadrul Programului GSM-103, în vederea acumulării unor stocuri de urgență de grâu de panificație.

## Oferte

■ Firma Vitalarisol SRL din Constanța vă oferă **grâu** din import cu următorii parametri: masă hectolitrică - 79, umiditate - 12,1%, corpuri străine - 1%, gluten umed 23%, conform STAS internațional.

Expedierea se va face vagonabil sau auto, însoțită de certificatul de calitate emis de ROM-CONTROL.

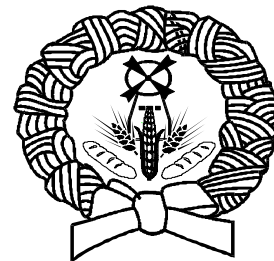
Prețul este de 4550 lei la fizic, încărcat în vagon, negociabil în funcție de cantitate.

Plata se va face cu OP după recepția calitativă și cantitativă fără cută de organul de control, la locul încărcării.

Transportul va fi suportat de cumpărător, exceptând taxele de manevră la încărcare.

Contact: dl Laurentiu Taranu  
tel 041-580-353, fax 041-580-344,  
093-686-514, 083-599-938

■ Firma Vitalarisol SRL din Constanța vă oferă **porumb** din import cu următorii parametri: corpuri străine 0,2, umiditate 12,7, masă hectolitrică 73, defecte 1,1, spătură pe 4R 8%.



Prețul este de 3900 lei fizic, fără TVA, încărcat în vagon sau auto.

Plata se face eșalonat, cu OP, după recepția calitativă și cantitativă fără cută de organul de control, la locul încărcării.

Documentele necesare achiziționării de porumb din import: accept CFR Dana 36.

Contact: dl Laurentiu Taranu  
tel 041-580-353, fax 041-580-344,  
093-686-514, 083-599-938

■ SC Bujor Comimpex SRL Focșani vă oferă **grâu** din import cu următoarele caracteristici:

- greutate hectolitrică - 77
- umiditate - 14%
- corpuri străine - 2,5%
- proteine - 11,5%
- boabe sparte - 5%
- gluten umed - 25%
- impurități - 1%
- Falling Number - 250 sec.

Preț - 146 USD / tonă, cu toate taxele achitate inclusiv TVA în Constanța.

Modalități de plată: acreditiv bancar irevocabil, transferabil, deschis în favoarea vânzătorului; scrisoare de garanție bancară; bilet la ordin avalizat de către banca cumpărătorului.

Livrarea se va face în minim 30 de zile și maxim 40 zile de la confirmarea sistemului de plată.

Contact: dl. Pavel Dumitru Valerian,  
tel: 092-470-987, 092-478-588,  
fax: 252-3176



## S.C. PROMO-PACK s.r.l.

Packaging Systems - Food Industry Equipments

Firma PROMO-PACK este unic reprezentant pentru România al companiei Simionato S.p.A. Italia, pentru mașini automate de ambalat, verticale și înclinate, destinate unei game largi de produse alimentare:

- granulare: cafea boabe, zahăr, alune, piper boabe, semințe etc.

- pulverulente: cafea măcinată, cacao, cappuccino, prafuri alimentare (ciocolată, praf de înghețată, budinci, supe, condimente) etc;

- produse fragile: pretzel, sticks-uri, prăjiturile, chips-uri, snacks-uri etc;

Printre clienții unde se pot vedea astfel de mașini în funcțiune se numără nume importante din domeniul panificației - Pan Group Craiova, Dobrogea Constanța, Pambac Bacău - precum și producători din domeniul industriei alimentare bucureștene - Primo Prod, Malita Prodcum, Teba, Dokia, Espresso Coffee, Saga Trading.

Totodată, astfel de mașini pot fi folosite cu succes pentru orice produs de tipul celor enumerate mai sus, cum ar fi detergent pulbere, mixuri furajere, amestecuri medicamentoase pentru uz veterinar, etc.

Mașini de ambalat pentru produse pulverulente au fost instalate la Uzinele Sodice Govora și la Institutul Pasteur București.

Colaborarea cu grupul de firme Sasib Italia ne oferă oportunitatea aducerii pe piața românească a mașinilor de ambalat ființ la pungi precum și a mașinilor orizontale de ambalat destinate unor produse specifice ca: biscuiți croissant, eugenii etc. O astfel de mașină orizontală a fost instalată la Aluta Slatina.

O altă gamă de utilaje ce stă la dispoziția clienților noștri o constituie mașinile mici și mijlocii (fie manuale, fie automate) pen-

tru sudat pungi, vidat, ambalare în folie termocontractibilă, legarea pungilor la gură, sudarea cașoletelor etc.

Axată pe furnizarea unor servicii complete, firma noastră asigură, pe baza de contract, ulterior vânzării, atât instalarea mașinii și instruirea personalului la sediul clientului, cât și servicii și aprovizionarea cu piese de schimb și consumabilele necesare acestor sisteme de ambalat.

Recent, în urma stabilirii unor relații de afaceri cu firma Vlachos Bros - Grecia, PROMO-PACK este în măsură să ofere clienților săi materiale de ambalat termosudabile destinate produselor alimentare, la un înalt nivel de calitate.

Printre cei mai importanți clienți în domeniul materialelor de ambalat se numără firme de prestigiu, cu distribuție la nivel național, ca: Star Foods București, Joe I.B.C. Timișoara, Pan Group Craiova.

Totodată, firma noastră oferă tuturor clienților și potențialilor clienți consultanță de specialitate în luarea deciziilor privind modul de ambalare și echipamentele adecvate fiecărui produs în parte.

În speranța că am reușit să vă trezim interesul în a afla mai multe amănunte, vă stăm la dispoziție pentru comenzi și informații la tel/fax: 01/313.85.29 sau e-mail: promopack@ines.ro

Ec. Miruna ȚEFĂNICĂ  
Coordonator Marketing

Str. Poiana Narciselor 8, et. 3,  
Ap. 19, București sector 1,  
Phone/Fax: +40-1-313.85.29,  
E-mail: promopack@ines.ro.

## RUBRICA

### economică

- Trebuie să continui prezentarea prevederilor HG 1165 / 05.XII.2000, dar prin OUG 43 / 15.III.2001 pentru modificarea OG 11 / 1996 privind executarea creanțelor bugetare [MO 148 / 26.III.2000], se abrogă HG nr.1165 / 2000.

Atenție că la OUG 43 / 15.III.2000 urmează să apară ordine ale ministrului finanțelor publice și ale ministrului muncii și solidarității sociale, după caz, care vor reglementa procedura, criteriile și competențele de acordare a îlesnirilor la plata creanțelor bugetare administrate de Ministerul Finanțelor Publice sau de Ministerul Muncii și Solidarității sociale.

Pentru autoritățile administrației publice locale procedura și competențele de acordare a îlesnirilor la plată se stabilesc prin hotărâre a Guvernului, la propunerea Ministerului Administrației Publice și cu avizul Ministerului Finanțelor Publice și al Consiliului Concurenței.

- Începând cu luna martie 2000 agenții economici vor depune o Declarație privind obligațiile de plată pe lună a cotei de 2% la fondul special de susținere a învățământului de stat, conform OG 75 / 1999, cu ordin de plată în copie.

- Conform Legii bugetului asigurărilor sociale de stat nr. 191/18.04.2001 pe anul 2001 [MO 194 / 18.IV.2001] la art. 8 se stabilesc începând cu luna aprilie 2001 noile cote de contribuție de asigurări sociale: 35 % pentru condiții normale de muncă; 40 % pentru condiții deosebite de muncă; 45 % pentru condiții speciale de muncă.

În anexa nr. 4, respectiv Lista cuprinzând veniturile bugetului asigurărilor sociale de stat pe anul 2001, se redau contribuțiile pentru asigurările sociale și actele normative care le reglementează.

## MAI MULT DECÂ T O OFERTĂ ...

Suntem o societate care î mbină 40 de ani de tradi ie în domeniul adezivilor (Prenadez<sup>®</sup>, Codez<sup>®</sup>, Alorex<sup>®</sup>) și protec iilor speciale cu adaptarea la cele mai moderne cerin e ale pie ei. Pentru dumneavoastră am creat, MAI MULT DECÂ T O OFERTĂ, o gamă de produse cu destina ie specială :

➤ **Adezivi** pentru lipirea pungilor de fă ină , gri , măt ai, pesmet

- adezivi de topire, aplicabili cu maș ini specializate
- granule albe sau transparente
- temperatura de topire circa 68°C
- calitate similară cu a adezivilor de import, la preț uri românești

➤ **sisteme de repara ie și impermeabilizare structuri de beton**

➤ **sisteme de protec ie peliculare decorative**, atât pentru interior cât și pentru exterior, rezistente la intemperii și radia ie UV

➤ **pardoseli epoxidice** în câ mp continuu, autonivelante, decorative, cu rezisten e excelente la mediu chimic, abraziuni, trafic intens, spa i ri frecvente

➤ **mase de opaclu și protec ie peliculare** cu aviz alimentar

Dacă vă dori e ceva cu adevă rat **VALOROS**, dacă dori e **CALITATE** și **COMPETEN ă**, vă așteptăm la tel. 01/345.04.05, 345.04.20/int. 176, 093/242.068  
Bdul Theodor Pallady 57, sector 3, București  
<http://customers.digirom.net/anticor>  
E-Mail: [anticor@customers.digirom.net](mailto:anticor@customers.digirom.net)

Al dumneavoastră ,  
**SC Anticorosiv SA**



## Ne extindem afacerile sau nu?

Americanii au o vorbă : te extinzi sau mori. Dar nu toate "zicalele" interna ionale sunt valabile și la noi, pentru că România are caracterul său specific, aparte. Deci, ne extindem sau așteptăm să murim? Greu de dat un răspuns ferm, de genul da sau ba. (mai ales acum, când ne jucăm de-a "uite grăul nu e grăul")

Unii s-au extins și le-a mers bine, alții s-au extins și au dat faliment. Nu cred că este vorba doar de oansă . Lă sând "flerul" la o parte și alte considerente subiective (a avut baftă ...), haideț să ne ocupăm de aspectele obiective, care le poate analiza oricine, la rece.

Alegerea pe care o faceți trebuie să fie făcută în cunoș tinț de cauză , și hotărârea trebuie luată în urma unei temeinice documentări. Nu trebuie să sat nimic la voia întâmplării. Destinul nostru este în mâ inile noastre. Cel puțin a o a ne place să credem... Hai să demonstrăm că poate fi a o a.

După ani de activitate așteptăm să strângem ceva bani pentru o investi ie, avem un istoric bun la bancă și putem miza pe obținerea unui credit sau a o a sit un partener care are încredere în dvs și dorește să participe la investi ie cu o cotă parte. Ce faceți mai departe? În ce anume veți investi în a o a fel încât investi ia să fie profitabilă ?

Analiza începe chiar de la afacerea proprie, care v-a adus satisfac ie, dar și probleme. De ce natură sunt problemele? Lipsa materiei prime? Lipsa personalului calificat? Accesul la informa ie? Lipsa desfacerii? Concurența ?

Încercăm să corectăm aceste probleme sau ne facem că nu le observăm și investim în cu totul altceva? Cât de mult ne afectează ele afacerea și cât ne costă neglijarea lor? Numai dvs puteți da un răspuns la aceste întrebări, după o temeinică câ ntă rire a tuturor aspectelor.

Să presupunem că opta ie pentru corectarea acestor probleme. Sunt multe opțiuni și aspecte de care trebuie să țineți cont.

Ca **morar**, pentru a vă asigura suficientă materie primă , la un preț convenabil, aveți mai multe opțiuni, pe care le puteți combina sau puteți folosi numai una din ele.

Construirea unui siloz - care implică o investiție mai mare sau mică, în funcție de capacitatea silozului. În general, se optează pentru o capacitate de stocare care să asigure necesarul de producție pentru 3-6 luni. După cum evoluază lucrurile în ultimii ani, criza grâului începe să se înfiripe cu luna ianuarie-februarie a fiecărui an. Când îți vii ce ar însemna să aveți acum grâu achiziționat la 2500 de lei, la care adăugați cheltuielile de depozitare (mult mai mici decât în cazul unui siloz oarecare). Moara dacă stă, pierde. Nu ne putem permite așa ceva. Firește, silozul trebuie umplut la capacitate la vremea recoltei. Atunci grâul are cel mai mic preț

O a doua opțiune ar fi implicarea dvs în cultura grâului, caz în care prețul la care vi revine grâul este mai mic decât cel de vânzare pe piață. Puteți încheia contracte cu asociații de producători, prin care dvs le puneți la dispoziție fonduri pentru ca aceștia să-și deruleze procesul de producție în bune condiții, cerând în schimb livrarea unei anumite cantități de grâu la un preț stabilit dinainte, încă de la semnarea contractului.

Sau puteți să vă implicați chiar dvs în cultura grâului, lucru care o să vă solicite ceva mai mult, și nu numai financiar. Practic, veți avea de urmărit și gestionat o nouă afacere - și care vă va lua mult timp. Aveți suficiente fonduri și personal calificat care să se ocupe de această nouă afacere? Dacă da, ea poate fi o variantă tentantă. O altă variantă ar fi să achiziționați combine, tractoare etc. cu care să prestați servicii asociațiilor de producători, în schimbul unor cantități de grâu.

Ca **brutar** puteți opta fie pentru construirea unei mori și investiți în agricultură pentru a vă asigura grâul, fie doar pentru ultima variantă și găsiți o mori care să vă macine grâul, contra cost. Este drept, nu trebuie să faceți toată investiția odată, ea poate fi făcută în etape.

Nu pot spune care variantă sau combinație de variante este mai eficientă pentru morar sau brutar. Alegerea ei depinde de dvs, în funcție de fondurile de care dispuneți de timp pe care îl aveți și de personalul pe care îl puteți utiliza.

## Personalul calificat

Găsiți personal calificat reprezintă deseori o problemă. Când îți vii ce pierderi vă poate aduce un novice pe mâna căruia sunt lăsate echipamentele, pe care dvs ați dat o grămadă de bani. Sunt și novici entuziaști, care din dorința de a se afirma promit multe: *„efu, las' pe mine, că o repar eu!*” Să n-aveți încredere, decât dacă respectivul are o calificare în domeniu (și atunci nu mai este novice). Altfel, dorința de a economisi bani cu service-ul vă poate face să pierdeți mai mulți bani decât ar fi costat o intervenție autorizată. Plus timpul cât unitatea nu funcționează...

Dar situația nu este ieșită de sub control. Personalul poate fi calificat! și este o investiție de durată, care va da roade în timp. Institutul de Resurse Agroalimentare (fostul ICA, Laborator de morărit panificație) asigură astfel de cursuri pentru morari și brutari. Ca să evitați situația penibilă ca omul odată calificat, pe banii dvs, să plece din firmă, puteți încheia un contract ferm pe 5 ani cu acesta. În plus, odată calificat, o mărire de salariu este inevitabilă.

În ciuda unor opinii contrare care circulă, trebuie să vă faceți puțini bani de angajați mai ales de cei care au o calificare. O strângere de mână, o primă de ziua lui, recunoașterea aptitudinilor sale în mod public îi vor face și pe ceilalți angajați să-și dorească să ajungă la fel. Vor avea un model de urmat, și vor da ce-i mai bun din ei. Oferiți-le un model de urmat!

De asemenea, furtul sau neglijența trebuie aspru pedepsite, în fața întregului colectiv, ca un aviz dat amatorilor. Subliniați că respectivul și-a pierdut o slujbă stabilă și posibilitatea de a avansa în timp, pentru un amărât de sac de făină furat (s-au întâmplat astfel de cazuri). Este bine ca încă de la angajare să vă declarați ferm împotriva minciunii și furtului.

## Accesul la informații

Deși de multe ori neglijat, accesul la informații poate fi decisiv în evoluția afacerilor dvs. Câți locuitori sunt în zonă? Care este structura pe vârste a populației? Ce preferințe au aceștia? Ce concurență aveți în zonă?

Multe din aceste informații se pot obține de la primărie, altele de

la INSSE (Institutul de Statistică și Studii Economice), contra cost. Puteți și chiar dvs niște sondaje, aflând astfel ce produse/servicii și-ar dori acești oameni. Nu este chiar atât de complicat pe cât pare, și nici atât de costisitor. Clienții care vin la moară, sau la brutărie, ori în magazin primesc un fluturaș cu întrebările la care dvs doriți să găsiți un răspuns. Pentru a-i stimula pe clienți să vă și răspundă, puteți organiza o mică tombolă cu premii. Cu toții ne bucurăm când câștigăm ceva pe gratis! În plus, doresc să vă reamintesc că puteți suna oricând la asociație și vom încerca să vă punem la dispoziție toate datele pe care le avem despre problema care vă frământă.

## Comunitatea

Nu trebuie să uitați că funcționați într-o comunitate de oameni, fiecare cu problemele sale. Vreți să fiți percepuți ca un veros om de afaceri, sau ca o persoană integră, cu grijă față de semenii săi? De multe ori, imaginea contează mai mult decât ne putem închipui. Dacă aveți în zonă un cămin de bătrâni sau de copii instituționalizați cu probleme deosebite, o donație sub forma unor saci de făină sau câteva zeci de pâini, la intervale de timp regulate (o lună, trimestrial etc) n-ar face decât ca imaginea dvs să se îmbunătățească în fața concetățenilor dvs. Firește, trebuie să vă faceți niște calcule și să vedeți dacă acest lucru poate fi făcut, fără a vă afecta afacerea. Este un gest creștinesc, care vă va aduce simpatia oamenilor, și de ce nu, șanse mai mari de succes în afacerea dvs. Puteți pune afișe de genul *„Cumpărați cinci pâini (sau doi-trei saci de făină), asigurați o pâine celor de la azilul de bătrâni (sau de la căminul de copii etc.)”* Implicați și pe concetățenii dvs în această acțiune caritabilă. Toți vor avea de câștigat, mai ales pe plan spiritual. Nu plecați de la ideea că nu se poate. Orice se poate, și cel care are imaginație se va menține în piață și-și va dezvolta afacerile.

În acest fel s-ar putea să vă rezolvați și problema desfacerii. Nu integral, dar măcar parțial. Pentru a avea desfaceră trebuie să îndepliniți două condiții majore: să vă faceți cunoscut pe plan local și zonal, și să oferiți constant produse de calitate, la un preț rezonabil. Un client

dezamăgit de calitatea produselor dvs poate fi un client pierdut.

### Promovarea

Nu neglijați preclama. Dacă dvs. funcționați de mai mulți ani de zile, asta nu înseamnă că toată lumea cunoaște produsele sau serviciile pe care le oferiți. Faceți în așa fel încât să oferiți ceva mai mult decât concurența: produceți produse variate, oferiți o dată pe săptămână sau pe lună gratuit pâine pensionarilor. Organizați mici tombole în premii de produse de panificație sau făină, tărie. În plus, oamenii trebuie să știe că de sărbători, nunți, botezuri, înmormântări, se pot baza pe dvs pentru a obține produse de calitate, la timp și la un preț acceptabil.

Dacă aveți brutărie, montați și chioșcuri de desfacere în zonele populate - toți preferă să-și cumpere pâinea aproape de casă. Produceți în special produsele care se cer, dar nu neglijați și produsele noi, pe care dvs. încă nu le fabricați. S-ar putea să aveți un mare succes cu ele.

Dacă aveți moară, s-ar putea ca investiția într-o brutărie să fie profitabilă. Indiferent de morar sau brutar, gândiți-vă că o nouă afacere trebuie gestionată separat. Aveți suficient timp și resurse? Aveți sau puteți găsi personal calificat? Mulți s-au încurcat în aceste probleme, dar asta nu înseamnă că și dvs trebuie să pășiți la fel - mai ales că acum sunteți baviți.

### Concurența

Fiți cu ochii pe concurență: ce face, ce vinde, ce servicii suplimentare oferă, ce investiții își propune să facă. Și încercați să fiți mai bun ca ei, pentru că cel mai bun va învinge. Nu-i imitați decât atunci când acest lucru corespunde și calculelor dvs.

Concurența nelocală este un alt aspect, deosebit de neplăcut. Nu rămâneți pasivi, luați atitudine până când acest lucru se rezolvă. Dacă nu se poate rezolva local, atunci apelați la foruri superioare. Concurența nelocală vă poate distruge afacerea dvs. cinstită, pe care ați câștigat-o cu greu ani de zile. Luptați pentru că luptați pentru drepturile dvs. Nu acceptați că acestea să fie călcate în picioare. Cel mai mare rău pe care vi-l puteți face este să tolerați încălcarea legii. Dacă toți oamenii onești și-ar spune cuvântul

și ar lua atitudine împotriva celor care funcționează ilegal, lucrurile ar merge mult mai bine în România. Nu porniți de la ideea falsă că nu veți putea face nimic. Întotdeauna se poate face ceva! Doar că uneori lucrurile simple ne scapă sau nu ne sunt la îndemână. Sunați la asociație și vă vom ajuta. Avem suficiente contacte pentru a face acest lucru. Este momentul să facem odată ordine în piața subterană care se dezvoltă ca mușgaiul.

### O afacere absolut nouă ?

În cazul în care doriți să vă extindeți afacerea în ceva cu totul nou pentru dvs. și fără nici o legătură cu afacerea pe care o aveți în prezent, prudența este ideea de bază.

Gândiți-vă că este un domeniu în care nu aveți deloc experiență. Încercați să identificați mai întâi dacă există o cerere pentru produsul sau serviciul pe care doriți să-l oferiți (deci dacă aveți o potențială piață de desfacere). Aflați care vă sunt viitorii concurenți și cum le merge. Care sunt problemele majore care pot apărea. Dacă găsiți personal calificat. Despicați firul în patru înainte de a vă apuca de investiție, pentru a evita problemele de mai târziu, sau chiar eșecul. Întocmirea unui plan de afaceri real este o bună idee, indiferent de investiție (extinderea afacerii actuale sau o afacere absolut nouă). Planul de afaceri trece în revistă toate aspectele pozitive și negative cu care vă puteți confrunta, plus vă faceți o idee despre profitabilitatea investiției și cât de repede poate fi ea recuperată.

Dacă ați ajuns cu cititul acestui articol până aici, vă felicit! Odată pentru că ați avut răbdare - pentru că răbdarea este o calitate indispensabilă pentru un om de afaceri. Apoi pentru că ați văzut căte cad pe capul dvs (lucru care oricum cred că îl simțiți). Sper că am reușit să vă ridic niște semne de întrebare și data viitoare când vă veți gândi la o investiție veți lua în calcul și cele spuse aici. Pentru că niciodată nu puteți prea prudent într-o țară ca a noastră, cu o legislație schimbătoare și cu o piață instabilă, incomplet formată. [Doris Stoian]



Societatea comercială VERAPAN din Brașov vă oferă următoarea gamă de utilaje de panificație, patiserie, cofetărie și pizzerie, produse de firmele italiene SIGMA și CIMAV:

- cuptoare pentru panificație, patiserie, pizzerie – electrice, pe gaz sau combustibil lichid



- dospitoare
- malaxoare cu spirale, cu cuvă fixă sau extractibilă, având capacitate de la 12 l la 300 l.



- mixere cu toată gama de accesorii, cu capacitate de la 10 l la 60 l
- mașini de foetat
- mașini de format
- cernătoare
- mașini de măcinat
- mașini de tăiat pâine
- mașini pentru format pizza
- divizoare.

### Garanție un an și service post garanție

Brasov, Calea Bucuresti nr. 250  
dl Ciprian Bredeanu  
tel/fax: 068-339-530  
tel depozit: 068-339-570  
mobil: 094-532-802

# Pâinea multivitamine

## Vikorn

### Mult Mai Mult În Fiecare ZI!

Zeelandia, firmă de origine olandeză, unul din liderii mondiali în ceea ce privește ingredientele pentru brutării și patiserii, a aniversat anul trecut 100 de ani de activitate fructuoasă alături de brutării din numeroasele țări în care firma își desfășoară activitatea.

Recunoscută atât pentru calitatea produselor cât și a serviciilor oferite, ZEELANDIA adaugă și creativitatea specialiștilor săi în a oferi concepte noi pentru numeroșii săi clienți. Este foarte cunoscută preocuparea din ce în ce mai crescută a consumatorilor pentru o alimentație sănătoasă prin intermediul diferitelor produse alimentare fortificate. În rândul acestor orientări, ZEELANDIA își aduce propria contribuție în domeniul ingredientelor de panificație dezvoltând conceptul de pâine multicereale cu adaos de multivitamine, produs cunoscut sub numele VIKORN.

Pentru a putea asigura o alimentație rațională, cantitatea de vitamine și substanțe minerale trebuie încadrată între anumite limite precise, ceea ce în mod curent poartă numele de "doza zilnică recomandată". Consumul zilnic a 160 g (cca. 6 felii) de pâine VIKORN asigură 20% din această doză, restul de 80% fiind asigurate de către alimentele obișnuite consumate în mod curent.

Unicitatea acestui produs constă din faptul că din complexul de vitamine ce îl oferă VIKORN, vitamina C este prezentă în pâine și după procesul de coacere, cunoscut fiind caracterul său de instabilitate termică.

Alături de vitamina C consumatorii vor putea beneficia și de aportul vitaminelor B1, B2,

B12, precum și de fier, fibre vegetale, substanțe minerale.

VIKORN conține: făină de grâu, amelioratori vegetali (grăsimi vegetale, arome), făină de secară, făină integrală, semințe de floarea soarelui, drojdie, fulgi de ovăz, semințe de in, semințe de susan, granule din boabe de grâu, sare iodată, granule din boabe de porumb, țărâțe de ovăz, vitamine și fier.

**ATENȚIE:** ZEELANDIA pune gratuit la dispoziția producătorilor de pâine materiale promoționale despre acest produs, adresate tuturor consumatorilor.



### Compoziție

Energie	1592 kJ/381 kcal
Proteine	15,2 g
Carbhidrați	60,5 g
Zaharuri	5,0 g
Grăsimi	8,0 g
Grăsimi saturate	1,0 g
Fibre	7,0 g
Sodiu	740 mg
<b>Vitamine:</b>	
B1	0,47 mg 33% ADH
B2	0,45 mg 28% ADH
B12	0,20 mg 20% ADH
C	12 mg 20%ADH
Fier	5,5 mg 39% ADH

Pentru informații suplimentare vă rugăm să contactați



**lași 6600 România**  
**Str. Armeană nr.13**  
**Tel.: 032-217024**  
**Fax: 032-217034**

## Glutenul vital în sisteme alimentare

### Introducere

Glutenul a fost izolat prima dată în 1725 de un chimist italian Beccari. Mai târziu Mulder a clasificat materia respectivă ca „proteină”. În 1810 Taddei a denumit „gliadină” fracțiunea de gluten solubilă în alcool și „glutenină” fracțiunea proteică insolubilă în alcool. Astăzi acești termeni sunt încă utilizați.

Glutenul vital este componenta proteică insolubilă în apă din endospermul grâului, care prin spălare din făina de grâu, se separă sub forma unui complex amidono-lipido-proteic.

Preparatul comercial de gluten de grâu conține în principal:

- 72,5% proteină (77,5% raportat la substanța uscată),
- 5,7% total grăsimi,
- 6,4% umiditate
- 0,7% substanțe minerale.

Glucidul, în special amidonul sunt celelalte componente majore.

Fracțiunea proteică importantă a glutenului vital este alcătuită din gliadină și glutenină care se deosebesc între ele prin solubilitate și greutate moleculară.

Gliadinele grâului sunt alcătuite din circa 50 de fracțiuni proteice cu lanț simplu cu greutate moleculară cuprinse între 30.000 și 100.000 de unități. Când sunt izolate gliadinele sunt foarte lipicioase, ceea ce conferă în mare parte proprietățile de coeziune ale glutenului vital.

Prin contrast, gluteninele sunt alcătuite din molecule proteice ramificate, unite prin punți disulfidice. Au dimensiuni mai mari și cu greutate moleculară de circa 3.000.000 de unități. După izolare gluteninele sunt elastice, fiind responsabile de proprietățile elastice ale glutenului.

Glutenul de grâu este unic în rândul proteinelor cerealelor și plantelor în general datorită capacității sale de a forma o masă viscoelastică, matricea aluatului de pâine. Această caracteristică

vâscoelastică apare deoarece proteinele din structura glutenului sunt hidrofile și în contact cu apa se umflă și interacționează. Pe măsură ce glutenul absoarbe apa se transformă dintr-un material pulverulent într-o masă elastică.

Pe de altă parte, glutenul conferă făinii de grâu proprietatea de a reține gazele rezultate din fermentația drojdiei.

Alte proprietăți caracteristice ale glutenului sunt: raport optim între cele două componente gliadină și glutenină, și conținut mare de acid glutamic. Aceste caracteristici fac ca glutenul să aibă o comportare deosebită în numeroase produse.

### Obținere

Materia primă folosită pentru obținerea glutenului vital este făina de grâu, care trebuie să aibă un conținut de gluten umed de peste 30%. Acest parametru este în strânsă corelație cu conținutul de proteină al grâului din care se obține făina respectivă.

Conținutul de proteină al grâului depinde de o serie de factori cum ar fi conținutul de azot al solului, umiditatea solului și temperatura din timpul perioadei de vegetație. În anumite condiții de vegetație unele soiuri prezintă un conținut mai mare de proteină decât altele. Producătorii de soiuri caută să îmbunătățească continuu transformarea azotului din sol în proteină vegetală.

Ca tehnologie de obținere se folosesc mai multe tipuri de procese tehnologice, denumite după numele inventatorului sau al companiei care a patentat procesul tehnologic respectiv.

Un mare concern nord-american ADM, prin succursala sa din Canada ADM/Ogilvie, realizează printre altele și gluten vital de grâu prin separarea proteinei dintr-un amestec de făină de grâu și apă cu ajutorul extracției fizice. Fracțiunea proteică insolubilă în apă este apoi transformată într-o pulbere de culoare gălbuie, care este preparatul comercial de gluten vital. Conținutul

de proteină al produsului finit este de circa 75 - 80% raportat la substanța uscată. Când se face rehidratarea pulberii respective aceasta are toate proprietățile funcționale ale glutenului inițial.

### Utilizările glutenului vital

Utilizarea glutenului vital de grâu este foarte variată și în cursul ultimei decade s-a extins.

Deși utilizările glutenului de grâu variază de la țară la țară, panificația deține supremația, reprezentând circa 63% din total.

În Comunitatea Europeană fortifierea făinii secondează utilizarea în panificație, urmată îndeaproape de utilizarea în hrana animalelor.

În Japonia glutenul vital de grâu este folosit în panificație, reabilitarea substitutilor de pește / carne și alimentelor procesate. De asemenea se folosește la fabricarea pâinii cunoscută sub numele de „Pâine Fu”, pentru producerea glutamatului monosodic (folosit ca potențiator de aromă) și a hidrolizatului de gluten (utilizat la realizarea sosurilor de soia).

Glutenul vital de grâu ocupă un loc important în cadrul dietelor vegetariene pentru budiștii japonezi și chinezi. Aceste diete conțin o mare diversitate de substituite de carne realizate din gluten vital prin extrudare.

### Utilizarea glutenului vital produs de ADM/Ogilvie

#### ● Morărit și Panificație

Glutenul vital poate fi adăugat în făină de morar și/sau brutar. Se malaxează ușor cu celelalte ingrediente, este ușor de manipulat și depozitat.

Glutenul contribuie la potențialul de panificație al făinii pe două căi:

1. făina are cantitativ suficientă proteină pentru a forma o rețea puternică capabilă să rețină gazele rezultate din fermentație.
2. proteina trebuie să aibă calitatea necesară realizării pro-

ductelor de panificație.



**Whetpro® 75** ameliorează puterea făinurilor de panificație prin creșterea capacității de hidratare, ameliorarea stabilității aluatului și a fermentării. Produsele multicereale, pâinea cu conținut redus de calorii și conținut mare de fibre, precum și alte produse de panificație care necesită un anumit volum și porozitate a miezului necesită utilizarea glutenului.

**Whetpro® 80** este un gluten de mare puritate, cu conținut ridicat de proteină. Formează un aluat vâscoelastic iar raportul de absorbție este de o parte gluten la două părți de apă. Dacă se folosește Whetpro® 80 adaosul de gluten poate fi redus.

**Supergluten® 80** are proprietăți similare cu Whetpro® 80 dar îmbunătățește în ceea ce privește hidratarea mai rapidă și dezvoltarea rapidă a rețelei tridimensionale și a filmului. Acest produs crește viteza de dezvoltare la aluaturile speciale, cum ar fi: aluaturile congelate și produsele realizate în flux continuu.

**Adjuvant® IGP** este un aditiv alimentar bogat în gluten, compatibil cu toate tipurile de făină. Acest aditiv îi permite morarului să obțină produse finite de calitate din grâu de calitate mai slabă. De asemenea, crește puterea făinii și ameliorează dezvoltarea și stabilitatea aluatului.

În ceea ce privește utilizarea glutenului vital în morărit și panificație trebuie menționat că doza de utilizare variază în funcție de calitatea inițială a făinii și de calitatea dorită pentru produsul finit. În general doza de utilizare este de circa 1 - 2%.

#### ● Paste făinoase

Glutenul vital poate fi folosit pentru îmbunătățirea comportării aluatului în timpul procesului tehnologic, ameliorarea proprietăților de fierbere și gustative ale pastelor. Glutenul îmbunătățește rezistența la rupere, toleranța la fierbere excesivă și ajută la păstrarea calității și gustative ale produsului finit.

Supergluten 80 și Whetpro 75 se folosesc pentru reducerea adaosului de albumină din ouă și realizarea proprietăților proteice funcționale în cazul produselor cu adaos de fibre sau surse alternative de proteină.

● Cereale pentru micul dejun

Bogat în proteine din cereale, compatibil ca aromă și cu conținut scăzut de grăsimi Whetpro este ideal pentru îmbunătățirea valorii nutritive și structura produselor pe bază de cereale.

● Amestecuri pentru produsele prăjite

Whetpro se poate utiliza pentru a mări gradul de aderare la produs a amestecului de acoperire utilizat pentru produse prăjite (ex. nișele). Dacă se folosește gluten în loc de albumina din ouă, foarte scumpă, gradul de aderare la produs în stare caldă și rece este comparabil. Când se

folosește ca ingredient la realizarea acestor amestecuri, preparatul Whetpro conferă proprietăți de reținere a umidității în produs, contribuind astfel la menținerea frăgezimii produsului. De asemenea, este controlat gradul de îmbibare a produsului cu grăsimi.

● Substitute de pește, carne și brânzi

Glutenul vital de grâu este singura proteină vegetală, naturală care poate să simuleze textura cârnii. Această caracteristică împreună cu capacitatea de legare a glutenului și restructurarea proteinelor musculare face ca glutenul vital să fie extrem de util pentru producătorii de astfel de alimente.

● Alimente pentru animale

S-au realizat economii importante prin utilizarea glutenului în amestec cu subproduse din industria cârnii pentru realizarea alimentelor cu aromă de carne. În acest sens se folosește Whetpro 75 pentru fabricarea conservelor pentru câini și pisici, dar și pentru ameliorarea texturii și umidității produselor uscate și semiuscate.

Similar glutenul vital se poate folosi pentru fabricarea hranei uscate pentru pești.

**Producția mondială de gluten vital**

Producția anuală este estimată la circa 400.000 tone pentru care sunt necesare circa 5 milioane tone de grâu.

Prețul diferă în funcție de zona unde este produs. Astfel, în America de Nord prețul este de circa 79 USD/tonă, iar în Europa este de circa 995 USD/tonă.



Vă facem cunoscută oferta noastră pentru următoarele utilaje de panificație – patiserie, rezultate în urma închiderii brutăriei noastre:

● **CUPTOR ELECTRIC MULTIVATRĂ CU DOSPITOR**

- număr camere (etaje): 4 buc
- suprafața de coacere: 6 mp
- sistem de vapori pe fiecare vatră
- controlul electronic al temperaturii independent pe fiecare vatră
- dospitor cu temperatura controlată și cu vaporizator
- uzura 10-15%
- **preț 20.000 DEM**

● **CUPTOR PATISERIE**

- suprafața de coacere: 3 mp
- dospitor în partea inferioară
- două etaje cu termostat pe fiecare etaj
- sistem de eliminare a vaporilor
- putere nominală 15 kw
- **preț 3.500 DEM**

● **AUTOUTILITARĂ**

- carosată tablă aluminiu
- uși laterale și spate
- an înmatriculare: mai 1998
- sarcina utilă : 2 tone
- **preț 8.500 DEM**

Prețurile sunt fără TVA. Se acordă garanție 6 luni.

Brasov, Calea Bucuresti nr. 250

dl Ciprian Bredeanu

tel/fax: 068-339-530  
tel depozit: 068-339-570  
mobil: 094-532-802

# ANAMOB NEWS

Așteptăm întrebările, sugestiile și comentariile dvs.:

str. Cristea Mateescu nr.2, bl. 35, scara 2, parter, ap. 57, sector 2, București 722332

Tel: 01-242-2113

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