

**++ НОВЫЙ ПРЕЗИДЕНТ ФИРМЫ CSM BAKERY SOLUTIONS**

Марианне Киркегаард – новый президент и генеральный директор фирмы CSM Bakery Solutions из Атланты, США. Г-жа Киркегаард, ранее первый вице-президент по рынкам и коммерческий директор (ССО) фирмы CSM, сменила на посту Роберта А. Шарпа, который покинул компанию. С момента начала работы в фирме CSM в 2011 г. г-жа Киркегаард занимала руководящие позиции в сферах маркетинга и продаж. Она является членом правления ААК, шведско-датского предприятия, которое производит растительные масла и жиры, и группы Dansk Supermarked. CSM Bakery Solutions – мировой поставщик хлебопекарных добавок и услуг. Количество сотрудников насчитывает 8500 человек. +++

**++ ФИРМА FRITSCH РАСШИРЯЕТ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ЦЕНТР**



© Fritsch

Фирма FRITSCH GmbH из Маркт-Айнерсхайма наряду с 90-летним юбилеем со дня основания отмечала также расширение открытого в 1992 г. технологического центра (FTC) в Китцингене, недалеко от главного офиса предприятия. Площадь FTC, составлявшая ранее 1 600 м<sup>2</sup>, была увеличена до 4 600 м<sup>2</sup>. В конце сентября – в преддверии 90-летнего юбилея со дня основания компании – был открыт новый зал. Здесь разместились 12 машин, а также все необходимое для испытаний: полностью оборудованное пекарное отделение. Здесь рас положено оборудование для тестоприготовления, расстойки, охлаждения, а также печи. 500 клиентов со всего мира посетили мероприятие и приняли участие в праздновании юбилея компании. Программа мероприятий также включала доклады. +++

**++ НОВЫЙ АДРЕС ФРАНЦУЗСКОЙ КОМПАНИИ AZO EURL**

Компания AZO инвестировала 2 млн евро в укрепление своих позиций на европейском рынке вообще и на французском рынке в частности. В связи с тем, что прежнее здание французского филиала AZO EURL уже трещало по швам, в Валле, в сердце винного региона Мюскаде, было построено новое здание. Помимо офисных и складских помещений, здесь предусмотрено два конференц-зала, демонстрационные залы, помещения

для проведения испытаний. Площадь складских помещений насчитывает 1000 м<sup>2</sup>. 17 июня состоялось официальное открытие нового предприятия. Французский филиал AZO EURL был основан в Париже 1 апреля 1998 г. В 2004 г. в Нанте состоялась передача полномочий сегодняшнему руководителю компании Фредерику Луазо. В компании AZO EURL в настоящее время работает 20 сотрудников. Оборот компании в 2015 г. составил 6,8 млн евро. +++

**++ ФИРМА SHICK SOLUTIONS ВОШЛА В ГРУППУ BRETECHE**

Фирма Shick Solutions из Канзас-сити, штат Миссури, производящая оборудование для хлебопекарных предприятий, вошла в состав Breteche Industrie Group, транснациональной компании с восемью заводами, расположенными во Франции, Германии и Чешской Республике, основное внимание которой сосредоточено на рынках хлебобулочных, молочных, фармацевтических и косметических изделий. У действующих акционеров компании Shick Solutions Джо, Марка и Мэтта Ангашиков, сыновей основателя компании Уильяма Ангашика, не было планов по продаже бизнеса, но когда к ним обратились представители группы Breteche, они увидели в этом возможность присоединиться к группе. Приобретение фирмы дает обоюдные преимущества в сфере технологий, профессиональной компетенции, географии и культуры для обеих компаний. «В лице группы Breteche мы увидели способ обеспечить будущее для наших сотрудников и наметить пути развития за пределами привычного семейного предприятия», – утверждает Джо Ангашик, генеральный директор компании. Для группы Breteche приобретение новой компании дает возможность закрепиться в Северной Америке в плане продаж, технической поддержки и послепродажного технического обслуживания.

Помимо повышения качества обслуживания существующих клиентов, фирма Breteche получит возможность расширить программу поставок тесторазделочного оборудования на североамериканском рынке. «Будучи транснациональной компанией, мы давно хотели увеличить наше присутствие в Северной Америке», – сообщает Дидье Суме, генеральный директор группы Breteche. «Приобретая фирму Shick, мы получаем не только мощную производственную базу в Соединенных Штатах для поддержки наших брендов, но и партнера, поддерживающего тесные связи с региональными предприятиями пищевой промышленности». Большое значение также имеет будущее партнерство фирм Shick и Esteve, чьи главные офисы и производственные предприятия расположены во Франции. Shick и Esteve будут работать вместе для расширения возможностей поставок систем транспортировки ингредиентов клиентам по всему миру. Объединив усилия, компании будут управлять производственными предприятиями в Северной Америке и Европе, в ходе чего планируется применение специальных управляющих платформ Rockwell и Siemens. +++

# Burford®

BAKERY SOLUTIONS LTD

## ИННОВАЦИОННЫЙ ДИЗАЙН И ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ОПЫТ



Мы в компании Burford® полны решимости помочь хлебопекарным предприятиям преуспеть. Нашими задачами являются проектирование и производство хлебопекарного оборудования как для небольших пекарен, так и для международных сетей. На протяжении 50 лет мы помогаем пекарням преуспеть, предлагая им высокопроизводительное оборудование, созданное нашими экспертами, а также поддержку технических специалистов, обеспечивающих эффективную работу предприятия. Позвольте нам помочь вам преуспеть! Свяжитесь с представителем компании Burford® в вашем регионе или позвоните по телефону + 44 1638 668563.

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

электронный адрес: [sales@burford.com](mailto:sales@burford.com) • [tspencer@burford.com](mailto:tspencer@burford.com)

Burford Bakery Solutions, Unit 4 Sam Alper Court, Depot Road, Newmarket, Suffolk CB8 0GS UK • +44 1638 668563

Авторское право © Burford Corp. Авторские права защищены. Burford Corp. является торговой маркой, зарегистрированной в Патентном ведомстве США.



**ПРАКТИЧЕСКИЕ РЕШЕНИЯ В РАМКАХ  
ИННОВАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ**

**Burford**  
bc





## **Это статья из специализированного журнала Хлеб+выпечка, выходящего с периодичностью 4 раза в год.**

Оформив подписку, вы будете получать журнал, содержащий практические очерки, отчеты о научно-исследовательских и опытно-конструкторских разработках, анализе рынка, а также презентации компаний, сразу после его выхода. Вы получите основательное и обширное представление о текущем уровне развития техники и о состоянии дел в хлебопекарной отрасли.

**Заинтересовавшиеся могут бесплатно и без обязательств заказать пробный экземпляр журнала на сайте:**

**[www.chlebiwipetschka.com](http://www.chlebiwipetschka.com)**

В нашем архиве на этом сайте вы найдете все статьи в формате PDF. Специализированные статьи отсортированы по годам выпуска; найти их можно, воспользовавшись текстовым поиском.

### **++ Издательское право, цитаты и использование текстов**

Обратите внимание, что цитирование наших текстов допускается в тех случаях, когда объем цитируемого текста составляет не больше трех предложений. Убедительная просьба вставлять ссылку на наш текст. Если Вы хотите использовать цитируемый текст в качестве рекламы или передать третьим лицам в профессиональных целях, отправьте нам соответствующий запрос по адресу: [info@foodmultimedia.de](mailto:info@foodmultimedia.de).

Более длинные цитаты или заимствование наших текстов разрешены только по согласованию с f2m. Использование фотографий из текстов, а также видеоматериалов разрешено только после выдачи лицензии правообладателем.

В остальном применяются стандартные положения издательского права. Издательство f2m multimedia gmbh сохраняет за собой права на статьи, размещаемые на нашем сайте.

**++ Хотите задать вопрос? Обратитесь к нам.**