



TREND SELECTION

We know how

## News & Trends

Август 2019г

### Прогресс

В нашей предыдущей газете мы писали об устойчивом развитии, которое теперь стало главной темой на рынке. Важно обезопасить свою продукцию начиная от происхождения сырья до конечного потребления. Ранее, основное внимание уделялось увеличению потребления и производства. На большинстве рынков потребление достигло такого уровня, что рост в будущем будет ограничен. Это в сочетании с необходимостью сохранения наших природных ресурсов на благо будущих поколений. Нынешние условия предъявляют новые требования ко всем производителям товаров. Производитель должен полностью контролировать все, что касается продукта. Теперь недостаточно производить и продавать. Это также включает в себя ответственность за содержимое, упаковку, распространение и переработку. Мы, в компании ASAR, всегда прогнозируем, следим за развитием рынка, чтобы наши предложения соответствовали времени. У нас самые высокие требования к качеству и обработка в соответствии со строгими правилами. Смеси инновационных продуктов «ТЕЙЛОР МЕЙД» компании FUCHS (т.е. большинство продуктов - эксклюзивные, индивидуально разработанные под каждого клиента). Мы также считаем своей задачей информировать наших клиентов об актуальных новинках и вдохновлять на дальнейшее развитие и сотрудничество. Мы представили, в 2010 году, бизнес-концепцию ASAR SELECTION, где разработали уникальные решения и убедились, что есть продукты, которые отвечают самым последним требованиям, основанным на прогрессе рынка. А также гордимся тем, что партнеры и поставщики, с которыми мы работаем, являются мировыми лидерами в своих областях. Мы рады, что расширили ассортимент нашей продукции до новых сегментов рынка, где работаем под тем же девизом, что и раньше. То есть, будучи поставщиком, мы предлагаем продукцию в соответствии с развитием рынка и новыми требованиями. Мы уверены в том, что наши знания и решения, помогут партнерам становиться более успешными. Мы готовы смотреть в будущее и поделиться им с вами!



**В этом выпуске  
... С акцентом на  
компанию Fuchs**

*«Мы готовы удовлетворять требования нового поколения, и наши знания в вашем распоряжении»*

**Хасан Х. Хасиев, К.Т.Н.**

**Президент группы компаний Асар**



TREND SELECTION  
We know how

## 5 Пищевых трендов на 2020 год

Потребители больше не заинтересованы в конечном продукте: они ищут экологичность. Основной проблемой являются фрукты и овощи из пищевых отходов, которые ежегодно выбрасываются по всей Европе.

### - Удобство остается Королем

Удобная еда «на ходу» ни в коем случае не является новой тенденцией, но в 2020 году мы увидим, что она поднялась до совершенно нового уровня. Производители и продавцы продуктов питания и напитков должны будут еще больше подключиться к аудитории. Большая часть 2019 года уже прошла, и скоро нас ждет Новый Год. Что будет происходить на стороне продукта. Всегда спекулируют, какой будет тенденция года. Мы знали об одном из этих предположений.

### - Более натуральный

Тенденция к натуральным и экологически чистым продуктам не замедляется: на самом деле ее популярность растет.

По всей Европе потребители будут по-прежнему отказываться от продуктов, которые содержат слишком много добавок, и вместо этого используют натуральные ингредиенты, такие как фрукты и овощи высшего сорта, специи и травы.

### - Здоровое старение

Продукты для здорового старения предназначены не только для людей старше 60 лет: потребители всех поколений все больше осознают, как то, что они потребляют, влияет на их продолжительность жизни, здоровье и внешний вид.

### - Продукты хорошего самочувствия

Пробиотические йогурты превратились в ферментированные продукты. Хотя кислотность и необычный вкус являются препятствиями для многих потребителей, говорят о том, что подслащивание сброженных продуктов и напитков фруктами и овощами станет все более распространенным явлением.

- **Больше отслеживать, меньше, отходов** которая все время ограничена напряженными графиками, но при этом не хочет жертвовать целями в отношении здоровья или прекращать свое любопытство новыми ингредиентами, ароматами и форматами.

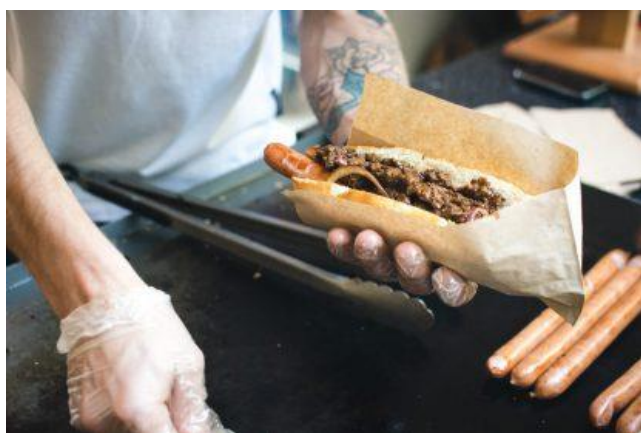
(Источник: SVZ.com)



TREND SELECTION  
We know how

## Колбасы становятся все популярнее

Скандинавский рынок описывается как чрезвычайно чувствительный к трендам и открытый для новых продуктов и разработок. В сфере фаст-фудов Сибилла является ведущей сетью в Швеции, и мы поделились своими рыночными перспективами. Рынок фастфудов растет с каждым годом. Сибилла в основном фокусируется на двух сегментах; кухня, уличная еда и магазин Сибилла в магазине. Основной продукт всегда один и тот же - колбасы. Помимо местных рынков и местных продуктов наша классическая колбаса сегодня дополняется вкусными гамбургерами, говядиной, тостами, шашлыком и многим другим. В сегменте кухонных улиц в Швеции Сибилла занимает легендарную позицию с 80-летним опытом работы на рынке. Постоянно развивая существующие продукты и добавляя новые инновационные продукты / концепции, Сибилла постоянно укрепляет свои позиции. Наши товарные группы - колбаски без оболочки, колбаски с оболочкой, гамбургеры, сибилла фуд и снеки. Каждый год в наших производственных подразделениях разрабатываются и тестируются многочисленные новые продукты, и некоторые из них выводятся на рынок. Наши продукты были тщательно отобраны из сочетания опыта и инноваций, и мы гарантируем, что у нас есть что-то на любой вкус. Сегодня хот-дог приносит доход больше чем гамбургер, и его популярность растет. Одним из объяснений этого может быть то, что на рынок были представлены новые восхитительные колбасы, такие как Bratwurst, Chorizo и Kabanoss. Другое объяснение состоит в том, что хот-дог - это классическое блюдо, которое останется классическим и будет подаваться на аренах.



TREND SELECTION  
We know how



## Fuchs предлагает новые решения

В своем стремлении постоянно поддерживать роль ведущего в мире поставщика натуральных специй, приправ, маринадов и т.д., немецкая компания **FUCHS** постоянно разрабатывает новые решения, чтобы соответствовать тенденциям и требованиям, предъявляемых конечными потребителями на рынках. Одна из актуальных тенденций - это уменьшение потребления соли и жира. Большое потребление соли как потенциальный фактор риска и развития гипертонии и сердечно-сосудистых заболеваний. Вот почему тема перешла во внимание потребителей пищевой промышленности. Одной из целей Плана действий ВОЗ (2013-2020 гг.) является уменьшение потребления соли на 30%, чтобы уменьшить риск сердечно-сосудистых заболеваний. Потребление соли в ЕС, по данным ВОЗ, в настоящее время на 50 процентов выше рекомендуемых 5 г в день.

С нашим продуктом **Intenso SR** (Sodium Reduction) мы предлагаем безопасное решение для производства мяса и колбасных изделий с пониженным содержанием соли до 35%. Сочетания специй, KCl и натуральных ароматизаторов идеально соответствуют конечному продукту и позволяют снизить содержание соли при неизменном качестве. Мясо и колбасные изделия относятся к соответствующим источникам диетического жира и питательной энергии. С точки зрения питания, снижение жира прежде всего способствует снижению энергетической ценности пищи. Использование растительных волокон может снизить содержание жира в вареных колбасных изделиях с высоким содержанием жира без каких-либо органолептических потерь. Помимо снижения содержания жира в пище, использование пищевых волокон является технологической инновацией с наиболее положительным эффектом. С нашим решением **StabiFox FR** (Fat Reduction – стабильный гель с жироподобной текстурой при замене до 50% жира), применяемый в производстве вареных и других колбасных изделий с повышенным содержанием жира. Кроме того, благодаря содержанию в составе пищевых волокон, ваш конечный продукт улучшит свою питательную ценность, приобретет интенсивный вкус, цвет и оптимально сохранит другие преимущества в продукте.

*Авторы статей: Катрин Орта - Руководитель отдела разработки продуктов для мясной индустрии компании Fuchs GmbH & Co. KG и Вернер Бендер - Менеджер по работе с ключевыми клиентами компании Fuchs GmbH & Co. KG*



TREND SELECTION  
We know how

## Добавьте ценность с TenderFox от компании Fuchs

Хотели бы вы оптимизировать и повысить ценность продуктов из говядины, свинины, баранины, птицы и рыбы?

Тогда вам стоит выбрать **TenderFox!**

**TenderFox®** - это инъекционный агент для мяса и рыбы, который оптимизирует ваш продукт в несколько раз. Улучшает органолептические показатели с точки зрения вкуса, нежности и сочности, увеличивает добавленную стоимость и повышает его универсальность.

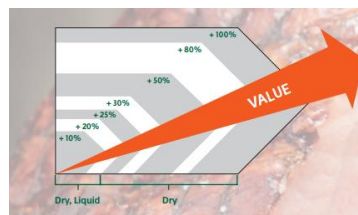
**TenderFox®** значительно усиливает и улучшает вкус обработанного мяса и увеличивает выход до 100%.

**TenderFox®** был разработан, чтобы компенсировать потери при производстве и хранении мяса и рыбы. Начиная с базовой приправы для универсального применения, **TenderFox®** также доступен в ароматизированных вариантах: тушеное мясо, вяленая свинина и вареная ветчина, а также во вкусовых вариантах: птица, свинина и говядина. Ассортимент охватывает продукты с наименьшим потреблением инъекций для европейского рынка (например вареная ветчина), а также продукты для инъекций от среднего до наиболее высокого ввода рассола инъектируемого продукта (например копченая жареная индейка). Продукт **TenderFox 80 basic** имеет нейтральный вкус и оптимизирован для мяса с высоким содержанием инъекций и выходом до 180%.

**TenderFox C25 Fresh Meat** обладает нейтральным вкусом и идеально подходит для инъекций свежего мяса до 25%.

**TenderFox** - лучшее решение для производства высококачественных мясных блюд в промышленных масштабах.

С нашей линейкой **TenderFox** вы придаете своим продуктам желаемые утонченность вкуса и сочность. Качество продуктов оптимизировано, а потери при варке и жарке значительно снижены. В сочетании с топовыми приправами **FUCHS TopFox®**, **TenderFox®** можно украсить для универсальности, топовыми приправами баранины, приправами трав, перца чили или дыма. С **TenderFox®** вы можете оптимизировать добавленную стоимость в сочетании с изысканным вкусом - это *уникальное решение*.



# Fuchs Gruppe Industry International

## Специи и технология пищевых продуктов для промышленного сектора

Мы поддерживаем наших клиентов в Германии, США, Франции, Бразилии и Китае инновационными технологиями и индивидуальными решениями с наивысшими стандартами качества. С нашим углубленным знанием рынка и потребителей мы сопровождаем наших глобальных партнеров на пути к успеху. Наши клиенты получают бесспорные преимущества в своем производстве, а также наивысшую безопасность изделия.

### Отчет об устойчивом развитии

Мы поддерживаем клиентов инновационными технологиями и индивидуальными решениями. В частности, эти клиенты включают в себя общую пищевую промышленность и розничный сектор. Более чем 95% наших смесей это индивидуально подобранные решения. Наряду со специями и смесями специй, мы также развиваем и производим технологические компаунды для промышленных клиентов. Это включает в себя жидкие или сухие продукты, которые например, увеличивают срок годности, дают более интенсивный цвет, защищают вкус или предотвращают расслоение и прилипание к пище.

The Fuchs Group разработали большинство технологий, включающих в себя RoxFox, KapFox, Intenso Pur, TenderFox, VeggieFox, Liquid Control, MicroControl, TopFox, KolorFox, KrauterFox и Herbafresh.

Наш успех в промышленном бизнесе основан на детализированном видении рынка, наряду с постоянным исследованием и развитием, как новейших технологий, так и ароматизирующих продуктов. С этой целью мы анализируем мировые пищевые тренды, что позволяет нам предоставлять постоянный поток новых идей нашим промышленным клиентам. Техническая реализация играет в этом большую роль.



**FUCHS**  
GRUPPE



This newsletter is published by TOO Asar Ltd, office "L", 148 Prokofiev St., Almaty, Kazakhstan  
Phone: + 7 727 395 3240, e-mail: [asar.almaty@asarltd.com](mailto:asar.almaty@asarltd.com)