



30,9

Производство молока в РФ снизилось в прошлом году на 3,7% – до 30,7 млн тонн. По прогнозам Минсельхоза, в 2014 году ожидается небольшой рост объемов производства – до 30,9 млн тонн.



157,3

Производство молока в странах Евросоюза за десятилетний период вырастет с 150,4 до 157,3 млн тонн к 2023 году, говорится в сообщении экспертов Европейской комиссии.



8%

В 2013 году цены на молоко и молочную продукцию повысились на 8%. Согласно прогнозам экспертов, в 2014-м рост цен может составить до 15%.

издается с сентября 2004 г.

www.sfera.fm

№1 (48) 2014

молочная сфера

Ввозить нельзя производить.

Российская задача с запятой

8



22



30



36



62

ВЫСТАВКА №1 В РОССИИ*

803 УЧАСТНИКА, 36 СТРАН, 18 780 ПОСЕТИТЕЛЕЙ

19-я МЕЖДУНАРОДНАЯ ВЫСТАВКА «ОБОРУДОВАНИЕ,
МАШИНЫ И ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ПИЩЕВОЙ
И ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»

www.agroprod mash-expo.ru



АГРО ПРОД МАШ

6—10
октября 2014

«АГРОПРОДМАШ-КОМПЛЕКТ-2014»

6-я международная выставка-салон
«Комплектующие, агрегаты
и материалы для пищепрома»



* Лучшая выставка России 2011–2012 гг. по тематике «Пищевая промышленность: оборудование и ингредиенты» во всех номинациях. Рейтинг составлен ТПП РФ и РСВЯ. Все выставки – участники рейтинга прошли независимый аудит статистических показателей в соответствии с международными правилами



Реклама

Организатор:



При содействии:
Министерства сельского хозяйства РФ
Министерства промышленности
и торговли РФ

Под патронатом:
Торгово-промышленной палаты РФ
Правительства Москвы

Генеральный
информационный
партнер:

ПРОДИНДУСТРИЯ

Информационный
партнер:



Официальный
интернет-
партнер:



12+





Чистая этикетка

Полезно для здоровья



Меньше сахара



Оптимальная стоимость
и высококачественные
ингредиенты



Привлекательная текстура

Молочные продукты без проблем

Создавайте успешные рецептуры молочных продуктов

Начиная от йогуртов, молочных десертов и напитков и заканчивая плавлеными сырами и соусами-дипами, молочные продукты должны иметь приятную кремообразную текстуру, понятную потребителю этикетку и быть рентабельными. Наши универсальные специализированные текстуризаторы и ко-текстуризаторы на основе крахмала помогут создать вкус и текстуру, которые оценят потребители, а также позволят сократить стоимость ваших молочных продуктов и исключить необходимость использования добавок. Сочетая уникальные ингредиенты для создания текстуры со знаниями рынка и учитывая потребительское мнение, мы предлагаем ингредиенты высокого качества, которые будут пользоваться высоким спросом на прилавках магазинов.

Сделайте первый шаг: ingredion.com/emea

Россия, 119415, г. Москва, Проспект

Вернадского, 39, офис 501

тел: +7 495 786 81 43



Ingredion™

Developing ideas.
Delivering solutions.™



УЛУЧШЕННАЯ
ТЕКСТУРА



ЭКОНОМИЯ
ДЕНЕГ



ПОВЫШЕННАЯ
ПИТАТЕЛЬНОСТЬ



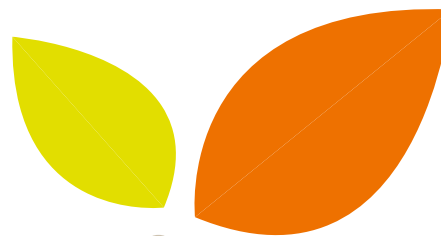
ПРОСТАЯ
ЭТИКЕТКА



СЛАДКИЙ
ВКУС

The INGREDION mark and logo are trademarks of the Ingredion group of companies. All rights reserved. All contents copyright © 2013.

18-я Международная выставка
ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ,
НАПИТКИ
И ИНГРЕДИЕНТЫ



interfood

ST. PETERSBURG

19–21 марта 2014

Санкт-Петербург
ВК Ленэкспо



ufi
Approved
Event



INPROD MASH®

23

МЕЖДУНАРОДНАЯ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННАЯ ВЫСТАВКА
ОБОРУДОВАНИЯ И ТЕХНОЛОГИЙ ДЛЯ ПИЩЕВОЙ
И ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

ufi
Approved
Event



UPAKOVKA®

15

МЕЖДУНАРОДНАЯ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННАЯ ВЫСТАВКА
ОБОРУДОВАНИЯ И ТЕХНОЛОГИЙ ДЛЯ УПАКОВКИ



9-11 сентября 2014

При поддержке Министерства аграрной политики и продовольствия Украины

Место проведения:

Украина, Киев, Броварской пр-т, 15
Международный выставочный центр

Организатор:



тел./факс: +38 (044) 456 38 04

www.inprod mash.ua • www.upakovka.ua

Официальные партнеры:

Информационная поддержка:





ПРОИЗВОДСТВО И ПОСТАВКА СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ЖИРОВ ДЛЯ МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Официальный дистрибьютор - ООО «КРЦ «ЭФКО-Каскад»,

тел./факс: +7 47234 44959

www.efko.ru



содержание

	отрасль	14
Перспективы рынка молока оказались двойственными		16
	исследование	Обзор рынка сметаны и сметанного продукта в России 22



Торговые отношения с ближайшими соседями у нас всегда были сложными. Ужесточение контроля за безопасностью экспортируемой в Россию молочной продукции, проверки ее качества и как результат – приостановка или запрет поставок – широко распространившаяся практика.

8

тема номера	Ввозить нельзя производить. Российская задачка с запятой	8	компании /события и факты	Новости	28
отрасль /события и факты	Новости	14	фоторепортаж	Ленинградская жемчужина	30
/крупным планом	Перспективы рынка молока оказались двойственными	16	в полях	Алексей Командиров: «Клиента нужно видеть»	36
/от первого лица	Выполнение требований технических регламентов – основа для повышения качества мороженого	19	производство /события и факты	Новости	40
/исследование	Обзор рынка сметаны и сметанного продукта в России	22	/автоматизация	Построение системы управления качеством на примере Naabtaler Milchwerke	42
industry /research	Review of sour cream and sour cream spreads market in Russia	22	/безопасность и качество	Простой контроль качества от Stable Micro Systems	45
инфографика	В мире производится 750 млн тонн молока	26	/оборудование	Реальность и мифы при создании молокозаводов	46

содержание

производство	40	
Реальность и мифы при создании молокозаводов	46	
упаковка		Рынок сыра: революционный подход 60



В конце минувшего года мы посетили молочный комбинат «Галактика» в городе Гатчина Ленинградской области, входящий в состав одноименной Группы компаний, которая занимает более 10% молочного рынка Петербурга и Ленинградской области.

30

/оборудование	Отходы в прибыль!	51		Инновационные продукты для здорового питания – один из главных трендов	58
	Незаметные глазу детали	52			
	Danone. Топпинги для йогуртов	54	/упаковка	Рынок сыра: революционный подход	60
/ингредиенты	Влияние некоторых компонентов смеси на потребительские свойства мороженого с растительным жиром	56		Interpack 2014 – ключевые цифры и события	62

молочная сфера

№1 (48) 2014

Информационно-аналитический журнал для специалистов молочной, масложировой промышленности

Зарегистрирован в Федеральной службе по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций (РОСКОМНАДЗОР).

Свидетельство о регистрации ПИ № ФС 77 - 46399 МОЛОЧНАЯ СФЕРА 31.08.2011 г.

Адрес редакции:
Россия, 199034, Санкт-Петербург,
Большой проспект В. О., д. 18 лит. А,
БЦ «Андреевский Двор», оф. 358,
тел./факс: +7 (812) 70-236-70,
www.sfera.fm

Издатель:
ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ДОМ «СФЕРА»

Генеральный директор:
Алексей Захаров

Директор по продажам
и маркетингу:
Ольга Паленова
o.palenova@sfera.fm

Менеджер
по административным вопросам:
Лариса Цораева
l.tsoraeva@sfera.fm

Реклама:
Виктория Паленова
v.palenova@sfera.fm

Надежда Антимова
n.antipova@sfera.fm

Анастасия Кочеткова
a.kochetkova@sfera.fm

Наталья Баранцева
n.barantseva@sfera.fm

Арт-директор:
Павел Хан
pavelhan2009@gmail.com

Выпускающий редактор:
Виктория Загоровская
editor@sfera.fm

Дизайн и верстка:
Татьяна Путинцева
t.putinzeva@sfera.fm

Дизайн инфографики:
Нина Слюсарева

Корректор,
литературный редактор:
Анна Соколова

Журнал распространяется
на территории России и стран СНГ.
Периодичность – 4 раз в год.

Использование информационных
и рекламных материалов журнала
возможно только с письменного
согласия редакции.

Все рекламируемые товары имеют
необходимые лицензии и сертификаты.
Редакция не несет ответственности
за содержание рекламных материалов.
Материалы, отмеченные значком **Р**,
публикуются на коммерческой основе.
Мнение авторов не всегда совпадает
с мнением редакции.

Отпечатано в типографии «ПремиумПресс».
Подписано в печать: 27.01.14.
Тираж: 5 000 экз.





Политика и экономика

В прошлом году 23 октября Геннадий Онищенко был официально отправлен в отставку с поста главы Роспотребнадзора, который он занимал с 2004 года, в связи с истечением срока трудового договора. Геннадий Онищенко назначен помощником Председателя Правительства РФ Дмитрия Медведева и на новой должности продолжит курировать вопросы санитарного благополучия и защиты прав потребителей. Многие СМИ тут же окрестили его «ветераном торговых войн». «Онищенко многим будет не хватать. Он украсил должность санитарного врача попытками влиять на международную политику. Предприниматели вынуждены были интересоваться международными новостями: какие, например, у России отношения с Украиной, Белоруссией, Литвой. Он приобщил малый и средний бизнес к международной политике», – иронически оценил отставку главы Роспотребнадзора генеральный директор Совета по национальной стратегии Валерий Хомяков.

Действительно, надо признать, что XXI век ознаменовался рядом экономических баталий в молочной отрасли, которые Россия вела со своими соседями. Кто в них прав, а кто виноват? Однозначного ответа не существует. Угол зрения, как всегда, зависит от занимаемого места.

Виктория Загоровская,
редактор журнала «Молочная сфера»,
editor@sfera.fm

Тема номера

ВВОЗИТЬ НЕЛЬЗЯ ПРОИЗВОДИТЬ.

Российская задачка с запятой



Автор:
Виктория Загоровская



Иллюстрация: Нина Кузмина

Запрет на ввоз сыра может быть одним из рычагов давления на Украину в газовом споре, полагает глава аналитического агентства RusEnergy Михаил Крутихин.

Более конкурентоспособное по цене, белорусское молоко угрожает отечественной отрасли разбалансировкой, считают лоббисты.



«Умножение торговых конфликтов, грозящих перерасти в торговые войны, не нужно ни одной стороне. Возможно, сложившуюся ситуацию следует рассматривать как стимул для поиска новых решений, которые помогут в дальнейшем улучшить взаимоотношения между странами».

Торговые отношения с ближайшими соседями у нас всегда были сложными. Ужесточение контроля за безопасностью экспортируемой в Россию молочной продукции, проверки ее качества и как результат – приостановка или запрет поставок – широко распространившаяся практика.

Кто-то называет это торговыми войнами и инструментом политического воздействия. Кто-то – правомерной защитой внутреннего рынка и отечественных производителей. Для того чтобы определить, на чьей стороне правда, давайте попробуем взглянуть на ситуацию вместе.

Представим самые резонансные экономические баталии в молочной отрасли, которые Россия вела с соседями в XXI веке.

Россия VS Украина

В январе 2006 года на фоне очередного газового конфликта с Киевом Россельхознадзор ограничил ввоз украинской животноводческой продукции в связи с «многочисленными нарушениями ветеринарного законодательства». Больше всего пострадали постав-

щики молока и мяса, чьи ежемесячные убытки достигли 50–60 млн долларов. В октябре того же года стороны договорились о возобновлении импорта на новых условиях. Право осуществлять поставки получили только прошедшие проверку надзорных органов РФ украинские предприятия.

Глава Роспотребнадзора Геннадий Онищенко с 7 февраля 2012 года запретил ввозить в Россию сыры некоторых украинских производителей. В их продукции были обнаружены растительные жиры, о чем не сообщалось на этикетках. В списке предприятий-нарушителей: «Гадячсыр» (УК «Альмира»), ЧП «КФ «Прометей», Баштанский и Пирятинский сырзаводы (холдинг «Молочный альянс»), ЧП «Рось», «Бель Шостка Украина», Лозовский молочный завод.

По данным ИК Dragon Capital, если в 2006 году в Россию было ввезено 39,2 тыс. тонн сыра с Украины, то в 2011 году – уже 68,2 тыс. тонн (+74%). В 2011 году украинская продукция, по данным ассоциации «Союзмолоко», заняла 8,5% всего российского рынка и 18% от всех импортных сыров (67,5 тыс. тонн). Больше ввезла только

Белоруссия – почти 100 тыс. тонн (около 27% от импорта). Российское производство сыров в 2011 году было на 2,5% ниже, чем в 2010 году, и составило 425 тыс. тонн.

Исполнительный директор Молочного союза России Владимир Лабинов отметил, что претензии Роспотребнадзора обоснованны, добавив, что запрет на ввоз украинских сыров не может существенно повлиять на ситуацию на российском рынке. «Даже если проблемы с качеством есть у трети ввозимых украинских сыров, то их доля все равно составит меньше 3% российского рынка. Этот объем в случае необходимости легко заместит Беларусь», – сказал он.

Запрет на ввоз сыра может быть одним из рычагов давления на Украину в газовом споре, полагает **глава аналитического агентства RusEnergy Михаил Крутихин**. Конфликт между Москвой и Киевом обострился осенью прошлого года, когда «Газпром» и украинский «Нафтогаз» начали переговоры о двукратном (до \$210–220 за тысячу кубометров) снижении цен на российский газ для Украины в обмен на контроль «Газпрома» над магистральными трубопроводами «Нафтогаза» (по ним экспортируется треть газа из России в Европу). Власти Украины не соглашались отдавать «Газпрому» контроль над трубами «Нафтогаза», потому что это «сопоставимо с продажей суверенитета».

С 14 августа 2013 года почти на неделю был фактически перекрыт украинский импорт в Россию. Федеральная таможенная служба России (ФТС) ввела усиленные меры контроля грузов с Украины – украинские производители заявили о фактической блокировке ввоза своей продукции в Россию. Эксперты обеих стран связывали решение с желанием властей РФ принудить Украину к вступлению в Таможенный союз или по крайней мере помешать намеченному на ноябрь 2013 года подписанию соглашения о свободной торговле с ЕС.

На днях стало известно, что Россия собирается провести антидемпинговые расследования в отношении производителей молочной продукции из Белоруссии.

Если доля импорта будет и дальше расти такими же темпами, то скоро он просто вытеснит отечественных производителей с рынка и наши компании станут банкротиться.

Речь не шла о запрете импорта из Украины, но происходящее увеличило сроки доставки грузов на несколько дней и повысило стоимость украинских товаров – от стали и вагонов до алкоголя и продуктов питания.

«Мы будем вынуждены практически полностью пересмотреть условия доступа украинской продукции животноводства на российский рынок из-за предстоящего подписания Украиной и ЕС соглашения об ассоциации», – сообщил **руководитель Россельхознадзора Сергей Данкверт**.

«Не надо драматизировать. Российская таможенная служба проводила профилактические мероприятия, связанные с подготовкой изменений режима таможенного администрирования на тот случай, если Украина подпишет соглашение об ассоциации с ЕС, – заявил **советник президента России Сергей Глазьев**. – Эта проверка на таможне носила разовый характер. Пока идет обработка информации. Сейчас ситуация нормализовалась, но мы на всякий случай готовимся к ужесточению таможенного администрирования, если вдруг Украина совершит этот самоубийственный шаг, подписывая соглашение об ассоциации с Евросоюзом».

Эти события на Украине назвали торговой войной. От подобных эпитетов воздержался разве что премьер-министр Николай Азаров. Из его заявлений следовало, что произошел лишь небольшой сбой в отношениях, вызванный тем, что российская таможенная система начала вводить новые правила, как это предусматривают законодательные акты Таможенного союза. Правда, это предположение притворяется **заявлению главы Роспотребнадзора Геннадия Онищенко**, по словам которого у России к Украине к моменту импортной блокады оказался «конкретный длинный перечень претензий, находящийся в области законодательства в сфере защиты прав потребителей».

Впрочем, в состоянии торговой войны страны пробыли недолго. Уже 20 августа украинский Миндоходов и российская ФТС пришли к тому, что штатный режим проверки украинских товаров будет возвращен. «В ходе переговоров российская сторона заверила, что по



Андрей Даниленко,
председатель правления
Национального союза
производителей молока:

«Уровень господдержки белорусских производителей молока позволяет им поставлять в Россию продукцию по цене ниже себестоимости, что создает условия несправедливой конкуренции на российском рынке».

состоянию на 20 августа дополнительные процедуры таможенного контроля по отношению к украинским товарам не применяются, товары украинских предприятий пересекают российскую таможню в штатном режиме», – сообщили в пресс-службе Миндоходов.

Россия VS Белоруссия

В июне 2009 года Роспотребнадзор запретил ввоз 500 наименований белорусских молочных продуктов из-за того, что производители не успели переоформить разрешительные документы в соответствии с новым российским техрегламентом. В ответ президент Белоруссии Александр Лукашенко бойкотировал саммит ОДКБ в Москве и назвал принятые на нем решения

о создании коллективных сил оперативного реагирования «нелегитимными». Спустя две недели после начала конфликта стороны договорились о возобновлении поставок.

В 2012 году российские производители были обеспокоены ввозом в страну дешевого сухого молока из Белоруссии. Более конкурентоспособное по цене, белорусское молоко угрожает отечественной отрасли разбалансировкой, считают лоббисты. Российские молочники призвали Минсельхоз урегулировать взаимодействие с белорусскими производителями и исключить сухое молоко и сухую молочную сыворотку из перечня продуктов, поставляемых Белоруссией в РФ.

В Министерство сельского хозяйства РФ поступило обращение от «Союзмолока» о необходимости корректировки рекомендуемых индикативных цен на молочные продукты для российского рынка и баланса торговли молоком и молочными продуктами между Россией и Белоруссией на 2012 год.

Министр сельского хозяйства РФ Елена Скрынник провела телефонный разговор с руководством Минсельхозпрода Белоруссии по вопросу поставок молочной продукции на российский рынок.

«Белорусская сторона подтвердила готовность скорректировать индикативные цены и объемы поставок молочной продукции с целью недопущения демпинга и избыточного предложения на российском рынке», – заявила Е. Скрынник по итогам телефонного разговора с первым заместителем министра сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь Надеждой Котковец.

В результате Минсельхоз РФ усилил контроль за выполнением Белоруссией баланса по торговле молоком и молочной продукцией на 2012 год.

Однако на днях стало известно, что Россия собирается провести антидемпинговые расследования в отношении

В условиях работы России в ВТО особенно важно сохранить рентабельность производства и при этом не повысить потребительские цены на конечную продукцию.

Санитарная служба 7 октября 2013 года приостановила ввоз в Россию молочных продуктов из Литвы в связи с претензиями к качеству.

производителей молочной продукции из Белоруссии. В феврале этого года **заместитель председателя правительства РФ Аркадий Дворкович**, выступая на V съезде Национального союза производителей молока («Союзмолока»), рассказал о недобросовестной конкуренции со стороны Белоруссии: «Россия может ввести меры в отношении Белоруссии, чтобы защитить свой рынок молока, – заявил он. – Защитные меры будут иметь либо прямой характер, либо же приниматься по другим направлениям сотрудничества».

Российские производители объясняют, что белорусские предприятия демпингуют за счет тех преференций, которые в нашей стране государство дает сельскому хозяйству. Они получают в разы большую господдержку, что позволяет им торговать ниже себестоимости. Из-за этого Россия рискует в скором времени совсем потерять свое молочное производство и оказаться во власти импорта.

«Уровень господдержки белорусских производителей молока позволяет им поставлять в Россию продукцию по цене ниже себестоимости, что создает условия несправедливой конкуренции на российском рынке, – говорит **председатель правления Национального союза производителей молока Андрей Даниленко**. – Благодаря господдержке у них снижается себестоимость на 20–30%, то есть теоретически они способны продавать молочную продукцию на 20–30% дешевле. На практике они, конечно, не опускают цены на все 20–30%, так как хотят заработать, но продают свою продукцию на 5–10% дешевле себестоимости, то есть опускают цены на достаточный уровень, чтобы быть конкурентоспособными по отношению к российским молочникам».

По словам эксперта, это привело к тому, что в прошлом году уровень импорта увеличился на 20%, а доля нашей самообеспеченности молоком снизилась. Сегодня мы уже на 40% за-

висим от импорта молочной продукции, и это дает поставщикам большие рычаги давления.

Если доля импорта будет и дальше расти такими же темпами, то скоро он просто вытеснит отечественных производителей с рынка и наши компании



Никита Масленников, советник Института современного развития:

«Существующие проблемы являются следствием не до конца выстроенной системы отношений внутри Таможенного союза. Те же данные по объему фиктивного импорта говорят о том, что отношения внутри союза требуют перезапуска».

станут банкротиться. «Сильное падение собственного производства может привести к тому, что импортеры будут диктовать свои условия по ценам. И то, что изначально было дешевым, через какое-то время может стать дорогим, потому что они поймут, что без них мы не справимся», – поясняет Андрей Даниленко.

В Минске не согласны с заявлением российской стороны о недобросовестной конкуренции белорусских производителей на молочном рынке России. Подчеркивается, что Белоруссия выдерживает прогнозные балансы по поставкам продовольствия на российский рынок. «У нас в рамках Союзного государства есть согласованные прогнозные балансы по поставкам основных видов продовольствия – по мясу и мя-

сопродуктам, молоку и молокопродуктам, сахару, яйцу и льноволокну», – заявила **начальник управления внешнеэкономической политики, взаимодействия с ВТО и ЕЭП Министерства сельского хозяйства и продовольствия Белоруссии Тамара Усачева**. По ее словам, взаимные поставки всегда являются предметом особого обсуждения. «Эти прогнозные балансы присутствуют как элемент формирования общего аграрного рынка. Это своего рода ориентир для нас и для российской стороны в том, что может поступить из Белоруссии», – отметила она.

Доктор экономических наук, профессор Борис Желиба уверен, что эти меры больно ударят по белорусскому экспорту, в структуре которого в последнее время произошли изменения. «Как и прежде, основной источник валютных поступлений – нефтепродукты. А вот на второе место переместились мясо-молоко: они дают 10%. Поэтому для нас молоко – очень чувствительная позиция. В то же время европейские рынки белорусскому молоку не светят – из-за высоких стандартов. Увы, это и называется ориентацией на рынок одного государства», – уверен он.

Российское молоко на пути к прилавку увеличивается в цене почти втрое и оказывается дороже европейского в два раза, отмечают наши эксперты. Поэтому в условиях работы России в ВТО особенно важно сохранить рентабельность производства и при этом не повысить потребительские цены на конечную продукцию.

Россия VS Литва

Санитарная служба 7 октября 2013 года приостановила ввоз в Россию молочных продуктов из Литвы в связи с претензиями к качеству. Замечания относились к основной линейке поставщиков Литвы – «Пено Жвайгждес», «Шилутес Рамбинас», «Сваля», «Рокишкис тикрас» и другим.

Россия является одним из ключевых рынков для литовской молочной продукции. Почти 85% экспорта приходится на Россию.

Общий импорт молочной продукции в пересчете на молоко в РФ составил примерно 8 миллионов тонн (доля Литвы – 4,5%).

Надо отметить, что эта ситуация наделала немало шума. В разбирательство вмешалась Еврокомиссия, указавшая на то, что литовское молоко всегда отмечалось высоким качеством, и заявления Роспотребнадзора не имеют никаких конкретных оснований. В Брюсселе уверены, что все дело не в бактериях, а в политике: в противостоянии РФ и Литвы по поводу саммита «Восточного партнерства» в Вильнюсе и сближения с ЕС ряда постсоветских государств.

По мнению **советника Института современного развития Никиты Масленникова**, существующие проблемы являются следствием не до конца выстроенной системы отношений внутри Таможенного союза. Те же данные по объему фиктивного импорта говорят о том, что отношения внутри союза требуют перезапуска. Решение конфликта так или иначе будет найдено, считает Масленников: «Умножение таких торговых конфликтов, грозящих перерасти в торговые войны, не нужно ни одной стороне. Возможно, сложившуюся ситуацию следует рассматривать как стимул для поиска новых решений, которые помогут в дальнейшем улучшить взаимоотношения между странами».

Директор Института стратегического анализа ФБК Игорь Николаев уверен: то, что происходит сейчас с Литвой – это результат проблем в отношениях с Украиной. «Понятно, что нам очень хочется выступить в роли собирателя земель на постсоветском пространстве, но пока это выливается в торговые войны», – отмечает эксперт.

Однако история эта подходит к концу. Литва заявила о готовности выполнить все рекомендации Роспотребнадзора, после чего поставки молочной продукции возобновятся. В конце прошлого года Роспотребнадзор начал снимать ограничения на поставки молочной продукции из Литвы. Так, 31 декабря были разрешены поставки в Россию продукции двух литов-

ских молокоперерабатывающих заводов – «Пено жвайгждес» и «Рокишкио сурис». А в начале февраля Роспотребнадзор снял все ограничения на поставку молочной продукции еще для двух литовских фирм – «Шилутес Рамбинас» и «Вилькишкю пенине».



Игорь Николаев,
директор Института
стратегического анализа ФБК:

«То, что происходит сейчас с Литвой, – это результат проблем в отношениях с Украиной. Понятно, что нам очень хочется выступить в роли собирателя земель на постсоветском пространстве, но пока это выливается в торговые войны».

Напомним, что летом 2009 года Россия уже запрещала ввоз молочной продукции ряда литовских предприятий. В крупных партиях товара – сливочном масле, сметане, твороге и молоке – были обнаружены остатки антибиотика тетрациклина и добавки доксициклина.

Россия является одним из ключевых рынков для литовской молочной продукции. Почти 85% экспорта приходится на Россию, при этом Литва отправляет на внешние рынки более 50% от общего объема национального производства молочных продуктов.

По данным Национального союза производителей молока («Союзмолока»), в 2012 году из Литвы было импортировано 370 тысяч тонн молочных продуктов, что составляет около 27% от объема литовского товарного молока. Общий

импорт молочной продукции в пересчете на молоко в РФ составил примерно 8 миллионов тонн (доля Литвы – 4,5%). Также в РФ было ввезено 39,4 тысячи тонн сыров, 1,55 тысячи тонн йогуртов, 1,14 тысячи тонн молока и сливок, 1,63 тысячи тонн сухой и сгущенной молочной сыворотки, 273 тонны сухого обезжиренного молока, 267 тонн сливочного масла и 1,04 тысячи тонн прочей молочной продукции.

Эксперты российского рынка уверены: исчезновение молочной продукции из Литвы останется незамеченным для России, чего не скажешь о Литве, для которой потеря такого огромного рынка сбыта очень чувствительна. Вместе с проблемами в отношениях двух стран в Литве сразу начались распродажи молока – переработчики не могли поставлять продукты в Россию и распродавали их с большими скидками.

Молочная продукция – самая массовая по потреблению в России. Это продукт по большей части живой, свежий. И к нему предъявляются достаточно жесткие требования по качеству и безопасности. Совершенно нормальное явление, что Роспотребнадзор проводит веерные проверки качества как российской, так и зарубежной продукции. Вполне естественно, что если выявляется нарушение, нашими органами делается соответствующее предупреждение и принимаются определенные меры.

«На данном этапе довольно сложно делать какие-то однозначные выводы, – заключает **аналитик по потреблению компании «Финам менеджмент» Максим Клягин**. – Конечно, в значительной части случаев мы имеем дело не только с вопросами контроля качества, обсуждением систем контроля качества, которые действительно нередко дестабилизированы во многих странах, являющихся нашими партнерами, но и с вопросами более широкого контекста, вопросами интеграции и связанных с ней аспектов».

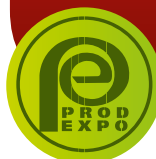
ВЫСТАВКА №1 В РОССИИ*

БОЛЕЕ 2 300 УЧАСТНИКОВ, 64 СТРАНЫ, 53 800 ПОСЕТИТЕЛЕЙ

ПРОД ЭКСПО

10–14
февраля 2014

21-Я МЕЖДУНАРОДНАЯ
ВЫСТАВКА ПРОДУКТОВ
ПИТАНИЯ, НАПИТКОВ
И СЫРЬЯ ДЛЯ
ИХ ПРОИЗВОДСТВА



www.prod-expo.ru

Вместе к успеху!

Центральный выставочный комплекс
«Экспоцентр», Москва, Россия



Expo Rating

* Самая крупная выставка России 2011–2012 гг. по тематике «Продукты питания» в номинациях: «Выставочная площадь», «Профессиональный интерес», «Охват рынка». Рейтинг составлен ТПП РФ и РСВЯ. Все выставки – участники рейтинга прошли независимый аудит статистических показателей в соответствии с международными правилами.

реклама

Организатор:
ЗАО «Экспоцентр»



При поддержке:
Министерства
сельского
хозяйства РФ



18+

 **ЭКСПОЦЕНТР**
МЕЖДУНАРОДНЫЕ ВЫСТАВКИ И КОНГРЕССЫ
МОСКВА



Молочные субсидии по-новому

По сообщению пресс-службы Минсельхоза от 26 января, вступили в силу новые правила получения субсидий на 1 литр (килограмм) реализованного товарного молока.

Напомним, эти меры были утверждены Постановлением Правительства РФ от 14.01.2014 года № 21. В число критериев, на основании которых сельскохозяйственным товаропроизводителям, осуществляющим реализацию и (или) собственную переработку молока, предоставляются субсидии на возмещение части затрат на 1 литр (килограмм) молока, включено наличие у них поголовья коров на первое число месяца их обращения в уполномоченный орган.

Кроме того, с этого года аграрии для получения субсидий обязаны не допустить снижения молочной продуктивности коров по отношению к прошлогоднему периоду, а также обеспечить не менее 70 голов телят в расчете на 100 коров в год, предшествующий текущему. Отметим, что у производителей со средней продуктивностью коров 7 000 кг молока в год и выше допускается снижение не более чем на 5%.

IA DairyNews

Сроком на 15 лет

Верхняя палата Парламента одобрила проект постановления Правительства РФ, пролонгирующий до 15 лет сроки субсидирования инвестиционных кредитов в сфере молочного животноводства с компенсацией затрат на уплату процентов в размере 100% ставки рефинансирования Банка России за счет федерального бюджета.

Как отметил замглавы Минсельхоза России Дмитрий Юрьев, кредиты по мясному скотоводству, взятые до 2013 года, переносятся в статью «мясное скотоводство». Раньше они субсидировались по статье «животноводство» наряду с другими направлениями, такими как свиноводство, птицеводство, молочное животноводство.

Важным пунктом отмечены в проекте технические изменения, которые вносятся для предоставления возможности отбора инвестиционных

проектов по кредитным договорам, заключенным до 1 января минувшего года, но не прошедшим отбор в установленном порядке, что не предусмотрено действующими правилами.

IA DairyNews

Рынок мороженого

Рынок мороженого в России занимает значительную долю общего продуктового рынка. Он характеризуется низкой динамикой роста, а также существенным отставанием уровня потребления от европейских рынков, огромным влиянием сезонного фактора и недостаточным развитием профессиональной розницы.



По данным ЕМИСС, в динамике производства мороженого и замороженных десертов существует определенная тенденция: наименьший объем производства мороженого традиционно приходится на 4-й квартал, а пик в 2011–2013 годах зафиксирован во 2-м квартале.

В прошлом году объем производства в 1-м и 2-м квартале был выше показателя 2012-го на 4,7% и 2,5% соответственно. В 3-м квартале он снизился на 7,4% по сравнению с аналогичным периодом 2012-го.

По итогам трех кварталов 2013 года лидирует Центральный ФО, где было произведено 87 688,2 тонн мороженого. Второе и третье место занимают Сибирский и Приволжский федеральные округа с показателями 70 064,6 и 68 020,2 тонн соответственно.

marketing.rbc.ru

Обязательный документ

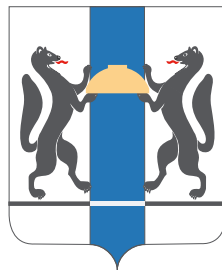
Необходимо уделить внимание обязательному сопровождению ветеринарными документами молока и молочной продукции с момента вступления в силу технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013) 1 мая 2014 года, говорится в сообщении Россельхознадзора.

Об этом шла речь в ходе совещания заместителя руководителя ведомства Николая Власова с рядом управлений Россельхознадзора и ветеринарии субъектов РФ, а также

производителей молока и молочной продукции.

Была отмечена недостаточно эффективная работа отдельных территориальных управлений Россельхознадзора по реагированию на выявленные факты несоответствия требованиям безопасности пищевой продукции и кормов Таможенного союза и РФ в процессе ветеринарного лабораторного мониторинга остатков запрещенных и вредных веществ в организме животных, продукции животного происхождения и кормах.

IA DairyNews



Новосибирская область: 18 млрд до 2020 года

Новосибирская область в 2014–2020 годах планирует направить 17,8 млрд рублей на развитие сельских территорий и разных сфер АПК, следует из материалов на сайте облправительства.

Так, на развитие сельских территорий в рамках ведомственной целевой программы из бюджета Новосибирской области будет направлено 2,844 млрд рублей, из внебюджетных источников (сельхозпредприятий) – 2,068 млрд рублей. Программой предусмотрено введение в сельской местности 171,8 тыс. кв. метров жилья, благодаря чему им будут обеспечены 1 тыс. 622 молодые семьи (54,9% от общего количества нуждающихся) и будут улучшены жилищные условия 3 тыс. 245 семей (36,9%).

Наряду с этим, финансирование программы «Развитие сельского хозяйства и регулирование рынков сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия в Новосибирской области на 2013–2020 годы» планируется в размере 10,366 млрд рублей. Средства будут предоставлены из областного бюджета. В рамках программы предусмотрено развитие льяного комплекса, молочного скотоводства, свиноводства, птицеводства и ряда отраслей АПК региона.

interfax-russia.ru

Орловская область: 22 млн на модернизацию

Из бюджета Орловской области на технологическую и техническую модернизацию отрасли молочного скотоводства в 2014 году будет направлено 22 млн рублей.

По информации заместителя Председателя Правительства Орловской области, руководителя агропромышленного блока Василия Новикова, в этом году планируется ввести в эксплуатацию современные молочные комплексы на 320 коров в ЗАО «Куракинское» Свердловского района, на 600 коров в ООО «Орел-Агро-Продукт» (СП «Кромское» в Кромском районе) и на 1 200 коров в ООО «Орелагроинвест» Малоархангельского района.

Кроме того, будет проводиться реконструкция и модернизация объектов по переводу на доение в молокопровод общей мощностью свыше 2 тыс. коров.

Мероприятия по развитию семейных животноводческих ферм и поддержке начинающих фермеров будут финансироваться из федерального бюджета в рамках ведомственных целевых программ «Развитие семейных животноводческих ферм на базе крестьянских (фермерских) хозяйств на 2012–2014 годы» и «Поддержка начинающих фермеров на период 2012–2014 годов». Объем софинансирования из областного бюджета составит 13,731 млн руб.

В числе основных направлений развития молочного скотоводства на 2014 год – совершенствование кормовой базы, в частности увеличение доли многолетних культур и внедрение



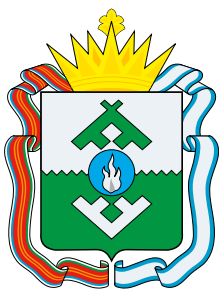
прогрессивных технологий заготовки, хранения и использования кормов.

Запланировано технологическое и техническое перевооружение отрасли, обеспечивающее повышение производительности труда и качества ремонтной продукции. В 2014 году планируется сохранить объемы финансирования по строительству, реконструкции и модернизации в размере не ниже прошлогоднего уровня – 28,6 млн рублей.

Будет совершенствоваться система воспроизводства на основе целенаправленного выращивания ремонтного молодняка, своевременной замены стада высокопродуктивным поголовьем, в том числе племенным, увеличения доли искусственного осеменения маточного поголовья до 85%.

Предпринимаемые меры позволят стабилизировать ситуацию в молочном скотоводстве и обеспечить увеличение объемов производства молока. С учетом корректировки целевых индикаторов в 2014 году планируется произвести 220 тыс. тонн молока.

orel-region.ru



НАО: поддержка производителей

В НАО принят проект постановления об утверждении порядка предоставления субсидий в связи с производством и реализацией сырого молока.

На эти цели предусмотрено финансирование в размере более 10 млн рублей за счет средств окружного бюджета по государственной программе «Развитие сельского хозяйства и регулирование рынка сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия в Ненецком автономном округе».

Субсидии предоставляются юридическим и физическим лицам, индивидуальным предпринимателям в целях частичного возмещения недополученных доходов в связи с производством молока. Право на получение субсидии имеют предпринятия, осуществляющие производство и реализацию молочной продукции лечебно-профилактического питания на территории НАО. Стоимость молока должна быть не более 50 рублей за 1 литр. Согласно проекту постановления, субсидии будут предоставляться ежемесячно. Размер их составит 39 500 рублей за 1 тонну сырого (цельного) молока базисной жирности 3,4%.

advis.ru



Национальный органический союз

В конце января широкой публике было представлено новое сообщество в сфере АПК, в которое вошли представители органической отрасли: «Агранта», «Аграрные системные технологии», «Азбука вкуса», «Аривера», «Органик».

Цели, которые ставит перед собой новый союз, – популяризация

органической продукции среди населения, законодательное регулирование органического сельского хозяйства, информационное обеспечение борьбы с контрафактом, создание инвестиционного климата, объединение участников отрасли.

Совокупный объем данного сегмента в США, Северной Америке и Европе, по данным 2010 года, – около 60 млрд долл. «Он составляет в среднем 4–5% от общего рынка пищевой продукции в этих странах, – комментирует **Сергей Бачин, председатель совета директоров ГК «Агранта»**. – Если мы говорим о России, то объем нашего органического рынка – порядка 150 млн долл. в год. Это всего лишь около 0,2% рынка пищевой продукции в стране. Поэтому, если мы предположим, что в течение следующих десяти лет дойдем хотя бы до уровня потребления аналогичных продуктов на Западе, рынок увеличится в десятки и даже сотни раз».

Конкурентные преимущества России перед другими странами, по мнению представителей союза, – это огромный внутренний рынок, свободные земельные ресурсы и неосвоенные площади.

«То количество земли и ресурсов, которые у нас есть, превосходит потенциальные потребности России. Это говорит о том, что мы могли бы удовлетворять спрос и в Европе. Данное направление могло бы стать одним из ведущих в развитии экспорта продуктов питания», – резюмировал Сергей Бачин.

ИА DairyNews



Украина: рост 1,6%

Украина в 2014 году увеличила производство молока и молочных продуктов на 1,6% – до 11,686 млн тонн.

Согласно балансам межведомственной рабочей группы при Министерстве экономического развития и торговли, импорт молока и молочных продуктов в 2014 году сократится на 11,3% (до 480 тыс. тонн), экспорт вырастет на 5,3% (до 810 тыс. тонн).

Ведомство также ожидает, что потребление на душу населения вырастет с 220,9 до 222,7 тыс. тонн в год.

В 2013 году, согласно данным Государственной службы статистики, производство молока в Украине увеличилось по сравнению с 2012-м на 1,1% – до 11,5 млн тонн.

interfax.com.ua

Беларусь в минусе

В Беларуси объем производства сельхозпродукции в хозяйствах всех категорий в 2013 году составил **Вr105,3 трлн** в текущих ценах, что в сопоставимых ценах на 4% меньше уровня 2012-го.



Как говорится в сообщении Национального статистического комитета (Белстат), производство продукции животноводства в хозяйствах всех категорий по сравнению с 2012 годом уменьшилось на 0,3%, продукции растениеводства – на 8,4%. Объем производства в сельхозорганизациях сократился на 3,4%.

Производство молока в прошедшем году составило 6 млн 138,2 тыс. тонн (на 0,3% меньше, чем в 2012-м), реализовано 5 млн 319,7 тыс. тонн (на 1,5% меньше). Удельный вес реализованного молока в общем объеме его производства составил 86,7% (в 2012 году – 87,7%).

interfax.by

Беларусь освоит новые рынки?

Первый замминистра сельского хозяйства и продовольствия Леонид Маринич заявил, что Беларусь должна готовить молочную продукцию для новых рынков сбыта, но в то же время усиливать свое присутствие на российском рынке.

По его мнению, Беларусь, как член Таможенного союза, должна иметь преимущество при поставках продукции в Россию. «Мы сегодня знаем, что дефицит в стране составляет почти 8–9 млн тонн. Не будем поставлять мы – поставят другие, но раз мы члены Таможенного союза, следовательно, имеем приоритетное право», – сказал Маринич.

По его словам, министры сельского хозяйства стран ТС вырабатывают единую политику для обеспечения продовольственной безопасности государств. А перед Беларусью сейчас стоит задача по диверсификации рынка. «Мы выходим в Индонезию, страны Индокитая, возвращаемся в Северную Африку, но к сожалению, цена, которая сформирована в данных регионах, нас экономически не устраивает», – отметил замминистра.

Он также подчеркнул, что ситуация, сложившаяся в Украине после приостановления подготовки к подписанию соглашения об ассоциации с ЕС, не отразилась на экспорте белорусской молочной продукции в эту страну.

naviny.by

Немцы консультируют бурят

В Бурятии состоялись переговоры с консультантом немецкой компании **IAK Agrar Consulting GmbH** господином Рудертом.



Как сообщила пресс-служба главы и правительства РБ, представители министерства сельского хозяйства и продовольствия РБ и Бурятской сельскохозяйственной академии обсудили с господином Рудертом развитие молочной отрасли.

IAK Agrar Consulting GmbH – консультационная фирма в сферах сельского хозяйства, пищевой промышленности, лесного хозяйства и развития сельских регионов. Она работает на мировом рынке уже более 25 лет. Немецкий предприниматель заинтересовался ситуацией в сельском хозяйстве Бурятии, стратегией развития и мерами поддержки отрасли, качеством кормов и площадью для их выращивания, а также тем, как эффективно работают фермы и насколько профессиональны рабочие кадры.

Компания предложила Минсельхозу РБ обменяться знаниями, тем более что она имеет большой опыт проектирования и строительства молочных комплексов (в ее портфеле – проекты в Азербайджане, на Украине, в Монголии).

Напомним, в 2013 году Министерство экономики Бурятии подписало соглашение о сотрудничестве с германской компанией «МарвиКо», в состав которой входит **IAK Agrar Consulting GmbH**. Стороны договорились содействовать контактам между компаниями Бурятии и ФРГ, расширять взаимодействие посредством организации визитов, конференций и семинаров. «МарвиКо» обязалась представлять экономические интересы республики в работе с немецкими фирмами и привлекать их к реализации проектов в Бурятии.

vtinform.ru



Молочная ферма «Агрофирма "Дмитрова гора"», холдинг «АгроПромкомплектация» / Фото: Татьяна Путинцева, ИД «Сфера»



Авторы: эксперты торговой системы АГРОРУ.ком
www.agro.ru.com

Перспективы рынка молока оказались двойственными

Недавние слова Дмитрия Медведева, заявившего, что на рынке молока у России все в порядке и есть огромный потенциал для дальнейшего развития, вселили оптимизм в простых обывателей и спровоцировали настоящее непонимание экспертов и игроков рынка.

В ситуации, когда, согласно официальной статистике, в прошлом году потеряно производство 1 млн тонн продукции в год, а отраслевые союзы прогнозируют резкий скачок потреби-

тельских цен, говорить о развитии по меньшей мере странно.

Хотя, если разобраться, слова премьера скорее были ориентированы на долгосрочную перспективу – то есть речь шла о потенциале развития отрасли в течение ближайших 15–20 лет.

«Россия имеет все шансы стать ведущим мировым производителем молочной животноводческой продукции. Мы – огромная страна, и мы способны себя и прокормить, и обеспечить про-

дуктами животноводства, тем более что у нас есть крупнейшая пастбищная поверхность земли, прекрасная кормовая база, мы имеем свои неплохие аграрные технологии и активно их заимствуем», – отметил он.

На совещании с Дмитрием Медведевым также было отмечено, что в 1990-е годы Россия производила 55 млн тонн молока, в то время как сейчас эта цифра составляет всего 32 млн тонн. С учетом вступления России в ВТО эксперты



Андрей Даниленко,
председатель правления
Национального союза
производителей молока:

«Мы сегодня производим примерно 16 миллионов тонн молока, которое идет на промышленную переработку, на продукцию, которую мы с вами покупаем. Для сравнения, мы импортируем примерно 8 миллионов тонн в эквиваленте продукции. 16 миллионов сами производим и 8 миллионов импортируем. В 2013 году впервые за последние пять лет мы потеряли миллион тонн собственного производства молока. Тем самым увеличилась доля импортной продукции с 8 до 9 миллионов тонн и уменьшилась наша – с 16 до 15 миллионов. И этот процесс продолжается».

призывают российские власти активно заканчивать формирование полноценного молочного рынка, способного противостоять наплыву импорта. Однако ситуация в отрасли по-прежнему продолжает быть сложной.

Ситуация катастрофическая

По мнению руководства «Союзмолока», в молочной отрасли России сложилась худшая ситуация за последние пять лет. Как отметил **руководитель союза Андрей Даниленко**, вместо замещения импорта, которое было продекларировано нашим премьер-министром, на рынке наблюдается обратная тенденция – импорт замещает продукцию отечественного производства.

«Мы сегодня производим примерно 16 миллионов тонн молока, которое идет на промышленную переработку, на продукцию, которую мы с вами покупаем. Для сравнения, мы импортируем примерно 8 миллионов тонн в эквиваленте продукции. 16 миллионов сами производим и 8 миллионов импортируем.

В 2013 году впервые за последние пять лет мы потеряли миллион тонн собственного производства молока. Тем самым увеличилась доля импортной продукции с 8 до 9 миллионов тонн и уменьшилась наша – с 16 до 15 миллионов. И этот процесс продолжается», – отметил он.

При этом, по словам Андрея Даниленко, ситуация парадоксальная, поскольку страдают все – и в первую очередь конечный потребитель, которому начинает предлагаться продукция сомнительного качества.

«Это означает, что вышеуказанные 9 миллионов тонн – это сухое молоко, пальмовое масло, продукты с консервантами, различными стабилизаторами, заменителями и т. д. То есть мы устойчиво движемся от свежей натуральной продукции, прошедшей минимальное расстояние от коровы до потребителя, к продукции, которая проходит огромные расстояния от Латинской Америки, Новой Зеландии. Хочешь не хочешь, она теряет свои полезные свойства в процессе длительного

путешествия», – прокомментировал руководитель «Союзмолока».

Возникает логичный вопрос: почему же снижается производство молока? Ответ очевиден – все дело в той же рентабельности: из-за дороговизны кормов, снижения цен на рынке и прочих факторов производители молока вынуждены бороться за минимальные показатели прибыли.

«Для отрасли это катастрофа, потому что это показатель того, что нам невыгодно заниматься производством молока и молочной продукции. Мы устойчиво сокращаем объемы собственного производства, а в долгосрочной перспективе это отразится на здоровье населения. Мы перерабатываем 16 миллионов тонн. Если ничего не делать, если не вмешается государство, если не будут каких-то регулирующих решений, то эта цифра упадет примерно до 10 миллионов тонн», – отмечает Даниленко.

Инвестиций недостаточно

По словам Дмитрия Медведева, в 90-е годы молочная отрасль в России

находилась на грани краха. Впоследствии, во многом благодаря национальному проекту «Развитие АПК» и принятию Государственной программы развития сельского хозяйства, ситуацию удалось кардинальным образом изменить. За последние пять лет на поддержку молочного животноводства из федерального бюджета было направлено почти 100 млрд рублей, построено свыше 400 новых комплексов, а модернизировано вообще под тысячу объектов.

Емкость отечественного рынка определяется экспертами приблизительно в 40 млн т, причем потребление постепенно увеличивается. В прошлом году оно составило примерно 250 кг на одного человека, в то время как в 1999 году, который был очень сложным, было чуть больше 200 кг, то есть здесь произошел очевидный рост потребления.

Вместе с тем, ситуация этого года является показательной: спад в 1 млн тонн производства происходит по причине того, что отрасль по-прежнему испытывает множество проблем, которые требуют продолжения инвестиций. В этом году в рамках новой государственной программы развития сельского хозяйства на поддержку отрасли предусмотрено порядка 16 млрд рублей.

И только на недавно введенный вид субсидирования, то есть субсидирование на 1 кг реализованного молока, предусмотрено около 13 млрд рублей, – это с учетом дополнительных денег, которые выделены в связи с удорожанием кормов. Возможно, эти деньги могли бы спасти 1 млн молочной продукции, потерянной с начала года, в том случае, если бы выплачивались вовремя. Как отмечает председатель «Союзмолока», задержка выплаты субсидий сейчас является одной из ключевых проблем отрасли.

«Сегодня задержка по субсидиям, которые нам были обещаны, приближается к шести месяцам. Представьте, если бы вам шесть месяцев не платили зарплату, был бы у вас энтузиазм, чтобы работать? По новым проектам не рассматривают субсидий вообще. К примеру, я хочу создать новый проект, а комиссии по рассмотрению новых проектов еще нет. Надо с субсидиями решать вопрос: мы либо выполняем обязательства, либо не выполняем», – отмечает он.

Оценивать эффективность инвестиций достаточно сложно: с одной стороны, производство действительно выросло, однако были ли созданы по-настоящему конкурентоспособные предприятия? Способны ли они разо-



Андрей Даниленко,
председатель правления
Национального союза
производителей молока:

«Сегодня задержка по субсидиям, которые нам были обещаны, приближается к шести месяцам. Представьте, если бы вам шесть месяцев не платили зарплату, был бы у вас энтузиазм, чтобы работать? По новым проектам не рассматривают субсидий вообще».

браться сегодня с чрезмерной закредитованностью? Если ответы на эти вопросы отрицательные, это будет означать, что в ближайшие пару лет нас ждет банкротство производителей, созданных за последние пять лет.

Проблем еще много

Вместе с тем, по мнению экспертов рынка, эта проблема далеко не единственная. В частности, серьезную озабоченность бизнеса вызывает тот факт, что ставки по кредитам на инвестиционные проекты в России в несколько раз выше, чем в странах Европы. При этом общая сумма налогов, которые производители выплачивают за время кредитного периода, больше суммы предоставляемых субсидий. В такой ситуации работать с хорошими показателями прибыли объективно могут только наиболее эффективные производители. Однако отрасль сегодня состоит из производителей разного уровня эффективности, и сложно себе представить, как наименее эффективные из них сохраняют свои позиции на рынке.

В представлении экспертов, если сейчас ничего не предпринять, то молочная индустрия просто сократит объемы производства до такого уровня, что цена будет настолько высокая, что тем, кто останется, будет иметь смысл дальше жить, работать и без государственной поддержки обеспечивать свою доходность. Какой именно будет глубина падения – неясно. По мнению руководства «Союзмолока», речь будет идти о 6 млн тонн молочной продукции в год. Другие отраслевые эксперты отмечают в рамках наиболее пессими-

стичных прогнозов, что производство рухнет на 8 млн тонн.

Еще одной серьезной проблемой производителей является сравнительно большое количество поддельной продукции на рынке. Как отмечают представители «Союзмолока», в свое время это привело к созданию стереотипа, что импортная молочная продукция лучше, чем отечественная. Сегодня производители отчасти продолжают бороться с подобными предрассудками, хотя те уже и потеряли былую силу.

«Сегодня средняя цена по России – 16 рублей за литр из хозяйства. Для того чтобы производителю молока имело смысл брать кредиты, входить в долгосрочные обязательства (заметьте, что у нас сегодня деньги – самые дорогие в мире, – я имею в виду процентные ставки на кредиты), мне, производителю, нужно, чтобы цена молока была 25 рублей за литр, а не 16 рублей, которые я получаю сегодня. Вот и считайте, насколько должна увеличиться цена молока на полке. Грубо говоря, если мы говорим о 25 рублях, то на полках цена должна быть примерно на 20–25% дороже, чем сейчас. В противном случае торговым сетям, переработчикам и производителям нужно будет отказаться от прибыли», – комментирует ситуацию с ценами Андрей Даниленко.

Что изменилось?

Если сравнивать ситуацию с 90-ми годами, то сегодня мы, безусловно, имеем намного лучшее положение производителей, чем в те времена. Какие бы перемены и колебания ни ждали отрасль в ближайшее время, все равно столь тотального падения, которое мы наблюдали в период либеральных реформ, не произойдет – в этом можно не сомневаться.

Сегодня положение достаточно напряженное, однако при четких и согласованных действиях государства и производителей обвала производства можно будет избежать. Плюс ко всему, следует отметить, что руководство «Союзмолока» имеет очевидную склонность к сгущению красок.

Если вспомнить, то негативные прогнозы развития рынка без государственной поддержки у них звучат каждый год, с каждым разом становясь все более и более угрожающими. С учетом того факта, что на данный момент никаких особых катастроф на рынке не случилось, можно предположить, что на деле и сейчас не все так уж трагично. **МС**



Автор:



Валерий Елхов,
генеральный директор
Союза мороженщиков России

Генеральный директор Союза мороженщиков России Валерий Елхов выступил на отраслевой конференции «Актуальные вопросы выполнения требований законодательства РФ и Таможенного Союза в производстве мороженого», которая состоялась в Москве 28 ноября.

– В прошлом году живо обсуждались проекты технических регламентов Таможенного союза, особенно на молочную продукцию, а также план стандартизации и проекты стандартов на замороженные фруктовые десерты.

За прошедший год ситуация заметно изменилась. Теперь нам предстоит не рассуждать о предполагаемых изменениях к требованиям безопасности и качества продукции, а принять их как должное, поскольку проекты этих документов утверждены. На этом и хотелось бы остановиться.

Вступил в силу целый ряд техрегламентов Таможенного союза, имеющих отношение к мороженому. Прежде всего, это так называемый «горизонтальный» регламент о безопасности пищевой продукции и упаковки, пищевая продукция в части ее маркировки, технические регламенты на соковую и масложировую продукцию, требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств.

Самое главное, что решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. № 67 принят технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013), который вступает в силу с 1 мая 2014 года.

Как отмечают разработчики, им устанавливаются обязательные для применения и исполнения в ТС требования к безопасности молока и молочной

**Выполнение требований
технических
регламентов – основа
для повышения
качества мороженого**

продукции, к процессам их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, а также маркировке и упаковке.

Приведены определения молока и молочных продуктов. Установлены правила их идентификации, а также применяемые для этого физико-химические и микробиологические показатели. Прописаны допустимые уровни содержания в молоке и молочных продуктах потенциально опасных веществ.

Регламент устанавливает требования к мороженому на молочной основе и его разновидностям, составу сырья, оговаривает сферы его применения, определяет доказательную базу. Даны определения основных видов продукции: «мороженое», «молочное мороженое», «сливочное мороженое», «пломбир», «кисломолочное мороженое», «мороженое с заменителем молочного жира», «мороженое закаленное», «мороженое мягкое», «смесь для мороженого жидкая», «смесь для мороженого сухая».

С текстом регламента можно ознакомиться на сайте Союза мороженщиков России и Таможенного союза.

Кроме того, закреплено, какую информацию для потребителей должна содержать маркировка продукта. Это товарный знак (торговая марка) – при наличии, масса нетто (или брутто, на усмотрение изготовителя), номер партии, состав, способ термической обработки. Также указывается стандарт или техдокумент изготовителя, в соответствии с которым производится продукт переработки молока (для товара, ввозимого из третьих стран, – не обязательно).

Отдельное правило установлено для восстановленного молока: в его наименовании должно быть отражено, из какого сырья изготовлен продукт.

Например, «восстановленное молоко из сухого молока». Если в состав мороженого входит заменитель молочного жира, то в его наименовании не должны использоваться слова «молочное», «сливочное» и «пломбир». Молоко и молочная продукция, отвечающие требованиям техрегламента и прошедшие процедуру оценки (подтверждения) соответствия, должны иметь маркировку единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов ТС.

Времени на подготовку к выполнению требований регламента осталось крайне мало. В этой связи мы поддерживаем позицию Молочного союза о продлении действия переходного периода по введению технических регла-

ментов Таможенного союза до 1 января 2016 года.

Теперь остановимся на ситуации вокруг вопросов стандартизации в сфере мороженого, которые являются доказательной базой технических регламентов. Как известно, утвержден



Валерий Елков,
генеральный директор
Союза мороженщиков России:

«Если мы хотим сохранить свой рынок, необходимо обеспечить высокое качество, а значит, безусловное выполнение требований технических регламентов и стандартов».

стандарт Таможенного союза ГОСТ 31457-2012 «Мороженое молочное, сливочное и пломбир». Подчеркнем, что в его основу положен российский национальный стандарт ГОСТ Р 52175-2003 «Мороженое молочное, сливочное и пломбир», поэтому особой сложности для наших мороженщиков он не должен представлять.

Принципиально важно, что теперь по критериям этого стандарта будут работать предприятия всех стран-участниц таможенного пространства. Мы рассчитываем, что это позволит упростить ситуацию в обороте продукции. Следует иметь в виду, что в переходный период – до 15 февраля 2015 года – будет действовать и российский стандарт.

На прошлой конференции мы докладывали о работе по подготовке стандартов на бывшее фруктовое мороженое, которое теперь называется фруктовыми морожеными десертами. За прошедший год разработчиками ГОСТов – специалистами ВНИИХИ и участниками творческого коллектива – была проделана большая работа, в результате которой после рассмотрения на ТК 93,

многих согласований и экспертиз Росстандарт своими приказами от 30 сентября 2013 г. утвердил три национальных стандарта на фруктовые десерты, разработанные по заказу Союза мороженщиков России:

ГОСТ Р 55624-2013 «Десерты взбитые замороженные фруктовые, овощные и фруктово-овощные. Технические условия»

В стандарте даны следующие определения:

- взбитые замороженные фруктовые (овощные, фруктово-овощные) десерты;
- фруктовый десерт «Сорбет»;
- пищевкусовые продукты для фруктовых десертов;
- десерт глазированный фруктовый (овощной, фруктово-овощной).

ГОСТ Р 55625-2013 «Льды сладкие пищевые. Технические условия»

- сладкие пищевые льды;
- фруктовый лед;
- фруктовый лед с ароматом;
- лед с ароматом;
- молочный лед;
- кофейный лед;
- чайный лед;
- пищевкусовые продукты для сладких пищевых льдов.

ГОСТ Р 55626-2013 «Десерты шербеты взбитые замороженные. Технические условия»

- замороженные взбитые десерты шербеты;
- пищевкусовые продукты для десертов шербетов;
- глазированные десерты шербеты;
- декорированные десерты шербеты.

Стандарты вступают в силу с 1 июля 2014 года. Однако после выхода их из печати мы постараемся добиться возможности досрочного применения их на добровольной основе.

Трудно переоценить проведенную работу. Впервые в России появятся документы, имеющие государственный статус, вместо многочисленных ТУ, которые каждое предприятие разрабатывает для себя. Стандарты гармонизированы с техническими регламентами, зарубежной практикой (ВТО), отвечают современным требованиям. Особенно важно подчеркнуть, что в них прописаны и гостированы методы исследований, расширяются возможности предприятий в ассортименте продукции, установлены новые требования к составу и взбитости.

На прошлой конференции мы предложили план стандартизации в сфере мо-

роженного и сегодня можем с удовлетворением доложить, что, кроме стандартов на десерты, близится к завершению разработка ГОСТа на кисломолочное мороженое, с первой редакцией которого можно ознакомиться на сайте ВНИХИ. Разработка ведется специалистами ВНИХИ при участии Молочного союза. Приглашаем всех специалистов к его обсуждению и ждем предложений.

Помимо прочего, Молочный союз разработал первую редакцию ГОСТа на десерты замороженные молокосодержащие с долей замещения молочного жира более 50%. На очереди – подготовка стандартов Таможенного союза на мороженое с заменителем молочного жира. Заявка на проведение такой работы в течение 2014 года направлена в Таможенный союз, Минсельхоз России и Росстандарт. Таким образом, поистине огромная работа по стандартизации в сфере мороженого близка к завершению. Мы рассчитываем, что в 2014 году будет практически полностью завершена подготовка названных стандартов и впервые за многие десятилетия отрасль будет обеспечена всеми основными стандартами, которые являются доказательной базой технических регламентов.

Создание базы стандартов даст возможность перейти в основном на выпуск гостовской продукции, а это как бренд может поднять покупательский спрос и повысить доходность производства. Однако для этого такая продукция должна доминировать на рынке и быть дороже выпущенной по ТУ. В прежние годы этого не удалось добиться, так как мороженого по ГОСТу было мало. Крайне недостаточна реклама гостовской продукции. Вероятно, найдутся желающие, как и прежде, работать по ТУ, однако следует иметь в виду, что со вступлением в действие технических регламентов и ГОСТов придется внести в них изменения, поскольку требования ТУ на аналогичную продукцию не могут быть ниже. Во-вторых, предстоит их заново регистрировать. А самое главное – популярность гостовской продукции у покупателей намного выше, чем выпущенной по ТУ. Таким образом, предприятия должны быть заинтересованы в выпуске гостовской продукции.

Однако важно не только выпускать такую продукцию, но и исключить ее фальсификацию, иначе это подорвет доверие покупателей и сведет на нет усилия добросовестных производителей.

В прессе часто приводятся примеры нарушений в производстве. С одной стороны, попадаетесь предвзятая информация, но нередко факты подтверждаются. В пломбировке находят растительные масла, что в целом негативно сказывается на отношении к современному мороженому.



СПРАВКА

Согласно расчетам аналитиков, сделанным на основе данных ФСГС, за первую половину 2013 года в России было произведено 220,8 тыс. тонн мороженого, что на 4% превышает аналогичный показатель 2012 года. Объем рынка в натуральном выражении составил 224 тыс. тонн, причем более чем на 97% он заполнен товаром отечественного производства. Производство мороженого в стоимостном выражении достигло 38,66 млрд руб. (в ценах производителей). Объем рынка за первое полугодие – 39,07 млрд руб. Таким образом, в стоимостном выражении рост рынка составил 10%.

Сегодня в России насчитывается около 150 производителей мороженого. В тройку лидеров по итогам первого полугодия 2013 г. вошли: Unilever (34,4 тыс. т), которая в конце 2008 года купила лидера российского рынка – компанию «Инмарко»; компания «Талосто» (27,6 тыс. т), а также холдинг «Русский Холод» (25,1 тыс. т). По итогам первой половины 2013 года на долю указанных компаний приходится 39,4% национального рынка мороженого.

Discovery Research Group



Наступает период, когда от дискуссий необходимо переходить к практическому выполнению требований регламентов и стандартов, которые являются их доказательной базой.

В связи с этим, вероятно, необходимо вернуться к проведению проверок выполнения требований технических регламентов и стандартов во взаимодействии с органами Роспотребнадзора и аккредитованными лабораториями. Это потребует «политической» воли (прежде всего, желания самих производителей мороженого) и денежных средств на исследование образцов продукции. Союз мороженщиков готов организовать такую работу. Для этого у нас есть накопленный опыт, контакты с Роспотребнадзором и лабораториями.

Перед нами стоит задача усилить борьбу с фальсификатом и с нарушителями, что, по сути, означает борьбу за покупателя. В жизненном цикле технических регламентов и стандартов можно выделить три этапа: разработка, внедрение, контроль выполнения. К настоящему времени мы переходим ко второму и третьему этапам. Если на первом этапе ведущую роль играли разработчики и госструктуры, которые утверждали проекты документов, то теперь все зависит от производителей продукции и других участников рынка, то есть от нас с вами. Если мы хотим сохранить свой рынок, необходимо обеспечить высокое качество, а значит, безусловное выполнение требований технических регламентов и стандартов. **MC**



Объем производства сметаны в натуральном выражении по итогам 2013 г. должен оказаться меньше, чем по итогам 2012-го, почти на 16 тыс. тонн, при этом темп прироста снизится на 3–4%.



Автор:

Валерий Скобелев,
начальник аналитического отдела
Credinform

Author:

Valery Skobelev,
head of Credinform analytic department

Review of sour cream and sour cream spreads market in Russia

Обзор рынка сметаны и сметанного продукта в России

В настоящее время продолжают активные дискуссии о состоянии российской экономики по результатам 2013 года и о прогнозных тенденциях ее дальнейшего развития. В целом темпы роста экономики страны в 2013 г. замедлились (особенно это было заметно во втором полугодии), показав тем самым результат хуже первоначального правительственного прогноза.

По предварительным данным, ВВП в России в 2013 г. увеличился всего лишь на 1,3–1,4% (в начале года планировался рост в 3,6%). Практически прекратился рост инвестиций в основной капитал. Инфляция составила 6,5%. Отток капитала из страны в 2013 г. вырос до 62,7 млрд долл.

Среди причин снижения экономики указывается заметное уменьшение потребительской активности, в частности на рынке продуктов питания. В связи с этим произошло снижение роста оборота розничной торговли в пределах 10–15%. Эксперты Информационного агентства Credinform считают, что россияне продолжают покупать тот же набор продуктов, но уже в ценовом сегменте ниже сред-

Nowadays, active discussions around the state of Russian economy for the end of 2013 and forecasts around its further development tend to continue. As a whole, the growth rates of Russian economy have slowed in 2013. It was most felt in the second half of the year, the shown result was worse than the preliminary government forecast.

According to the preliminary data, Russian GDP has grown only by 1.3-1.4% in 2013 (the plan for the beginning of the year was 3.6%). The investment growth to the main capital has nearly stopped. Inflation in Russia has reached 6.5%. Capital outflows from Russia have grown, reaching 62.7 billion dollars in 2013.

Among the reasons of decrease in Russian economy, the significant decrease in consumer activity is noticed, in the food market as well. Together with this, the fall in retail volumes by 10-15% has also taken place. Credinform information agency specialists think that Russian customers continue to buy the same set of products as before, but in the lower price segment. It's also worth noticing that customers choose products more carefully.

The total slowing of the economy has influenced the sour cream and sour cream spread manufacturing sub-industry as well (see Diagram 1), despite the optimistic forecasts done during the first half of 2013. For example, the volume of sour cream spread in natural terms for the end of 2013 is seen to be 16 thousand tons lower than in 2012, with the growth rates falling by 3-4%. Moreover, the decrease of the production volume for sour cream spread will be more than 20%. But as a whole for the four years (2010-2013), the manufacturing volume for sour cream and sour cream spread in natural terms shows the positive trend.

In the total manufacturing structure, the share of sour cream spreads is only 1.64%, the other belongs to the sour cream itself. In the structure of milk products consumption, sour cream as a whole holds the second position with the share of 19%,

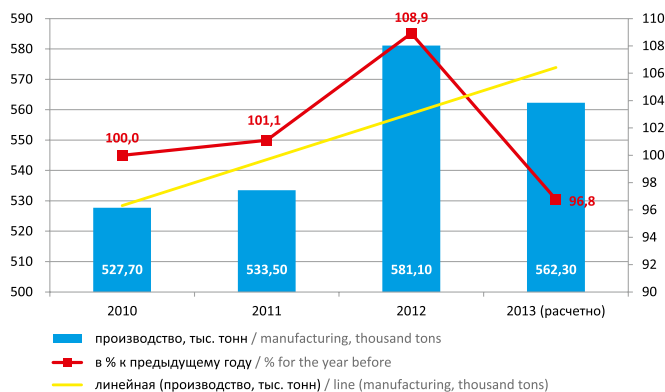
Снижение объемов производства сметанного продукта по итогам прошлого года составит более 20%.



The decrease of the production volume for sour cream spread will be more than 20% in 2013.

Диаграмма 1. Динамика объемов производства сметаны и сметанного продукта в России в 2010–2013*гг.

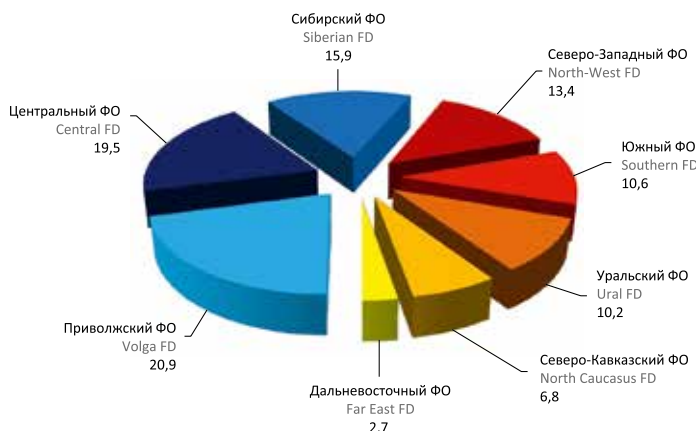
Diagram 1. Volume dynamics for sour cream and sour cream spreads manufacturing in Russia, 2010–2013*



* данные за 2013 г. представлены на основании расчетов экспертов
* data for 2013 are provided according to the experts' value

Диаграмма 2. Долевая структура регионов в производстве сметаны, %

Diagram 2. The regional share structure for sour cream manufacturing, %



него. При этом следует подчеркнуть, что покупатели более разборчиво подходят к их выбору.

Общее замедление развития экономики сказалось и на подотрасли производства сметаны и сметанного продукта (см. диаграмму 1), вопреки радужным прогнозам, озвученным в первой половине 2013 г. Так, объем производства сметаны в натуральном выражении по итогам минувшего года должен оказаться ниже аналогичного показателя 2012 г. почти на 16 тыс. тонн, при этом темп прироста снизится на 3–4%. Сокращение объемов производства сметанного продукта составит более 20%. Но в целом за четыре года (2010–2013 гг.) объем производства сметаны и сметанного продукта в натуральном выражении показывает положительный тренд.

В структуре всего производства доля сметанного продукта составляет лишь 1,64%, остальная доля приходится на саму сметану. В структуре потребления молочных продуктов сметана в целом располагается на втором месте с долей 19%, естественно, после молока (31,1%). Меньше сметаны население России употребляет кефир, творог, йогурт, простоквашу и другие продукты.

В рассматриваемом сегменте наибольшая часть принадлежит сметане с массовой долей жира от 15% до 34% и составляет 94,3%. На втором месте с долей 4,08% располагается сметана с массовой долей жира от 10% до 14%, на третьем – сметана с жирностью 35% (всего 0,035% от рынка).

В России производство сметаны и сметанного продукта сосредоточено в четырех федеральных округах: Приволжском, Центральном, Сибирском, Северо-западном. Суммарно они занимают 69,7% рынка. Доли регионов представлены на диаграмме 2.

Производство сметанного продукта в России в наибольшем объеме сосредоточено в Центральном, Северо-западном и Приволжском федеральных округах. Их суммарная доля составляет 93,8%. Северо-Кавказский и Уральский ФО, по данным Росстата, сметанный продукт не производят. Доли других регионов представлены на диаграмме 3.

after milk with the share of 31.1%. Russians consume kefir, cottage cheese, yoghurt, sour milk and other products less than sour cream.

At the sour cream segment for the manufacturing and consumption volume, the shares dispensed in the following way: the biggest share (94.3%) belongs to sour cream with the fat weight ratio from 15% to 34%. The second position with the market share of 4.08% belongs to the segment of sour cream with the fat weight ratio from 10 to 14%, the third position with the market share of just 0.035% belongs to sour cream with the fat weight ratio of more than 35%.

In Russia, the sour cream manufacturing is concentrated mostly in four federal districts: Volga, Central, Siberian and North-West. Their total share is 69.7%. The shares of regions can be seen at Diagram 2.

Sour cream spread manufacturing in Russia is concentrated mostly in three federal districts: Central, North-West and Volga. Their total share is 93.8%. According to Rosstat, North Caucasus and Ural federal districts don't produce sour cream spread at all. The shares of other regions are present at Diagram 3.

It's also worth noticing that the volume of sour cream market in money terms for 2013 should grow and reach more than 95 billion rubles (see Diagram 4), with the market growth only by 1-2%. The growth of imports volume and the price increase for the product itself had an influence on the market growth. Thus, the import supply of sour cream for 2013 should grow by 102.5% to 2012, with the average retail prices growing by almost 5%.

Sour cream and sour cream spread in Russia are produced by plants that belong to milk industry. At that, sour cream and sour cream spread manufacturing is not reviewed as their main company profile. The share of sour cream on a manufacturing scale of milk production by an enterprise varies from 5-10% in natural terms and 12-17% in money terms, depending on the assortment. So, noticing the leading manufacturers of sour cream and sour cream spread is practically impossible.



The volume of sour cream spread in natural terms for the end of 2013 is seen to be 16 thousand tons lower than in 2012, with the growth rates falling by 3-4%.

Вместе с тем, следует отметить, что объем рынка сметаны в денежном выражении в целом по итогам 2013 г. должен вырасти и составить более 95 млрд руб. (см. диаграмму 4) При этом прирост рынка произойдет всего лишь на 1–2%. На увеличение его объема повлияли рост объемов импорта и повышение цены на сам продукт. Так, импортные поставки сметаны по итогам 2013 г. вырастут по сравнению с 2012-м на 102,5%, а средние розничные цены – почти на 5%.

Сметану и сметанный продукт в России производят заводы, относящиеся к молочной отрасли. При этом их выпуск не рассматривается как основной вид деятельности заводов. Доля сметаны в масштабе производства молочной продукции предприятия в зависимости от ассортимента разнится и в натуральном выражении составляет 5–10%, в стоимостном – 12–17%. В связи с этим выделить ведущих производителей сметаны и сметанного продукта не представляется возможным.

На рынке молочной продукции эксперты выделяют три типа игроков:

1. Danone, PepsiCo, Parmalat, Ehrmann – группы, представленные от зарубежных игроков и имеющее молочное производство в России;

2. Холдинг «Молвест», Челябинская группа (в ряде источников ее называют ГК под руководством Д. Еремина) – российские группы компаний;

3. так называемые региональные игроки.

В первую пятерку крупнейших организаций молочной отрасли, производящих в том числе и сметану, входят: ОАО «Вимм-Билль-Дан», ОАО «Компания Юнимилк», ООО «Данон Индустрия», ОАО «Молочный комбинат «Воронежский»», ООО «Эрмани». К предприятиям, производящим сметанный продукт, относятся: ООО «Эрмани», ОАО «Московский завод плавленых сыров «Карат» и другие.

Доля импорта в объеме предложения сметаны на российском рынке составляет 0,94%, поэтому рынок полностью обеспечивается за счет внутреннего производства. По мнению экспертов, импорт имеет цель разнообразить ассортимент и вкусовые предпочтения потребителей. Помимо этого Россия экспортирует определенное количество сметаны. Информация по внешнеторговому обороту представлена в таблице 1.

В России пользуются спросом следующие торговые марки сметаны: Valio из Финляндии («Деревенская», «Домашняя», «Легкая», «Нежная»); Vilvi, Svalia, Vilkyskiu Pienine из Литвы; President из Франции; Promilker из Эстонии и другие. Крупными получателями и оптовыми поставщиками данной продукции в России являются: ООО «Валио» (Санкт-Петербург), ООО «Унипак» (Москва), ООО «Интерпродукт» (Санкт-Петербург), ООО «Виктория-Балтия» (Калининград), ЗАО «Внешнеторговая фирма «Фудлайн»» (Санкт-Петербург).

Рынок сметанного продукта также обеспечивается за счет внутреннего производства (таблица 2). Зарубежный сметанный продукт все меньше пользуется спросом у российских потребителей, а в 2013 г. импортные поставки практически сни-

Experts notice three kinds of market players on the milk production market: groups from foreign players having milk manufacturing enterprises in Russia such as Danone, PepsiCo, Parmalat and Ehrmann, Russian company groups such as Molvest holding and Chelyabinsk group (also known as the company group led by Mr D.Yeremin), and the so-called regional players.

Among the top five of biggest milk industry organizations producing sour cream as well, there are: Wimm-Bill-Dann LLC, UNIMILK Company LLC, Danone Industry Ltd, Voronezh Milk Combine LLC, Ehrmann Ltd. Among the enterprises producing sour cream spread, Ehrmann Ltd, KARAT cheese spread plant in Moscow and other companies can be named.

The share of imports in sour cream supply volume in the Russian market is 0.94%, so the sour cream market is fully provided by inner manufacturing. According to the experts' opinion, the import is intended to vary the assortment and the consumers' choice. Besides of that, Russia exports some amount of sour cream. Information about sour cream external value is shown at Table 1.

In Russia, the following sour cream brands are in demand: Valio from Finland (Derevenskaya/Country, Domashnyaya/ Home, Legkaya/ Light, Nezhnaya/Tender); Vilvi, Svalia, Vilkyskiu Pienine from Lithuania, President from France; Promilker from Estonia and others. Among the large receivers and wholesale suppliers of such production in Russia, there are Valio Ltd (St.Petersburg), Unipack Ltd (Moscow). Interproduct Ltd (St.Petersburg), Victoria-Baltia Ltd (Kaliningrad), Foodline External Trade Company SJSC (St.Petersburg).

Sour cream spread market is also provided by inner manufacturing (see Table 2). Foreign sour cream spread loses its demand among Russian consumers, in 2013 its imports have reached their minimum. So, imported supplies of sour cream spread in Russia have the negative trend in four years (2010 to 2013), but the same thing cannot be noticed in exports, where the bidirectional growth trend can be seen, with either increase or decrease in supply volumes.

Sour cream spread of several brands is exported from Russia, such as Ehrmann, Smetanovna (produced by Ehrmann Ltd), Babuliny Produkty/ Granny's Products (Saturn Farm Factory Ltd), Smetanka Domashnyaya/ Homemade Sour Cream and Yanino (Lacto-Novgorod Ltd), Fermersky and Smetanka Fermerskaya/ Farmhouse Sour Cream (Milini Ltd) and others. The biggest suppliers of such production are Ehrmann Ltd (Moscow region), National Products Company Ltd (Cherkessk), Milini Ltd (Orel).

According to the forecast value in 2014-2015, the trend of increasing the sour cream market volume in money terms will be kept. According to the basic forecast version, the market growth will be around 7-8%, to the optimistic version – 9-10%, to the pessimistic one – 5-6%. At the same time, the consumption of sour cream per capita will grow and reach 4.1 kilos a year in natural terms, in money terms, the expenses will reach 700 rubles per capita. Here we should notice that the facts of presence of technically unqualified sour cream on grocery

По прогнозным оценкам, в 2014-2015 гг. сохранится тенденция увеличения объема рынка сметаны в денежном выражении.

According to the forecast value in 2014-2015, the trend of increasing the sour cream market volume in money terms will be kept.

По мнению экспертов, импорт имеет цель разнообразить ассортимент и вкусовые предпочтения потребителей.

Диаграмма 3. Долевая структура регионов в производстве сметанного продукта, %

Diagram 3. The regional share structure for sour cream spread manufacturing, %



зились до минимума. Таким образом, в течение четырех лет (2010–2013 гг.) импортные поставки отмечены нисходящим трендом, чего нельзя сказать об экспорте – просматривается разнонаправленная тенденция роста, либо рост, либо снижение в объемах поставок.

Из России направляется сметанный продукт следующих торговых марок: «Эрманн», «Сметановна» (производитель ООО «Эрманн»), «Бабулины продукты» (ООО «ФХ Фирма Сатурн»), «Сметанка домашняя», «Янино» (ООО «Лакто-Новгород»), «Фермерский», «Сметанка Фермерская» (ООО «Милини») и другие. Крупнейшими отправителями данной продукции являются: ООО «Эрманн» (Московская обл.), ООО «Компания Национальных Продуктов» (Черкесск), ООО «Милини» (Орел).

По прогнозным оценкам, в 2014–2015 гг. сохранится тенденция увеличения объема рынка сметаны в денежном выражении. По базовому варианту рост рынка произойдет в пределах 7–8%, по оптимистичному варианту рынок вырастет на 9–10%, по пессимистичному – лишь на 5–6%. При этом потребление сметаны на душу населения в год увеличится до 4,1 кг в натуральных выражении, в стоимостном расходе составит около 700 руб./чел. Здесь следует отметить, что на рост потребления и, соответственно, на объем рынка заметно влияют факты присутствия на прилавках магазинов сметаны, не отвечающей требованиям действующего технического регламента.

Для сметанного продукта в ближайшем будущем открывается не очень радужная перспектива. По мнению экспертов Credinform, производители в определенной степени дискредитировали сметану. Потребителя сегодня интересует настоящий, свежий, экологический чистый и недорогой продукт. А в сметанный продукт добавляются растительные жиры, различные компоненты из молока, загустителей и стабилизаторов, что ставит под сомнение его полезность. Поэтому в 2014–2015 гг. объем рынка сметанного продукта в денежном выражении по базовому варианту ожидает снижение в пределах 10–12%, по оптимистичному – на 5–6%, по пессимистичному – до 20%. **МС**

Диаграмма 4. Динамика объема рынка производства сметаны и сметанного продукта в 2010–2013 гг.

Diagram 4. Dynamics for sour cream and sour cream spread manufacturing market, 2010–2013

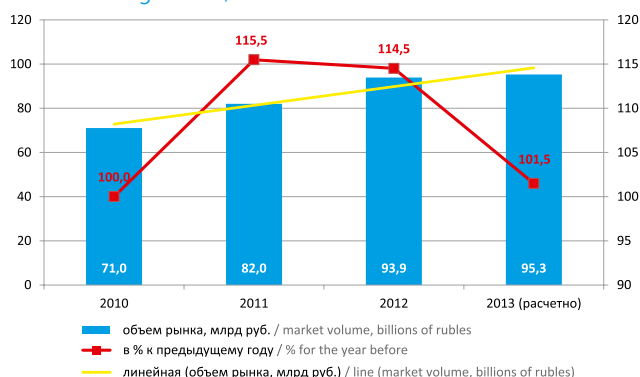
**Таблица 1. Объемы внешнеторгового оборота сметаны в России в 2010–2012 гг., 2013 г. (январь–октябрь)**

Table 1. Sour cream external value volume in Russia, 2010–2012, January–October 2013

Период / Period	В натуральном выражении, т / In natural terms, tons		В стоимостном выражении, тыс. \$ / In money terms, thousand \$	
	импорт / imports	экспорт / exports	импорт / imports	экспорт / exports
2010	3 685,58	1 515,58	8 709	1 654
2011	4 693,69	201,69	11 091	493
2012	5 136,71	166,70	11 865	392
2013 (янв-окт/Jan-Oct)	4 386,64	703,39	10 415	1 190

Таблица 2. Объемы внешнеторгового оборота сметанного продукта в России в 2010–2012 гг., 2013 г. (январь–октябрь)

Table 2. Sour cream spread external value volume in Russia, 2010–2012, January–October 2013

Период / Period	В натуральном выражении, т / In natural terms, tons		В стоимостном выражении, тыс. \$ / In money terms, thousand \$	
	импорт / imports	экспорт / exports	импорт / imports	экспорт / exports
2010	27,77	1 742,57	56	4 441
2011	12,48	1 100,49	29	3 033
2012	3,81	1 396,28	9	3 573
2013 (янв-окт/Jan-Oct)	0	1 162,96	0	2 978

shelves also have their influence on consumption growth and on the market volume as well.

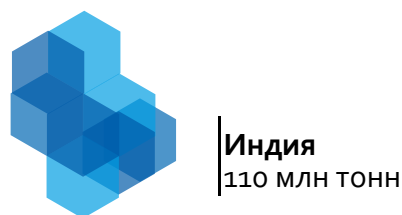
For sour cream spread, the situation is not good at the nearest future. Credinform experts think that manufacturers have discredited this kind of production in some way. Nowadays consumers are interested in true, fresh, ecologically clean and cheap production. As for sour cream spread, it is done with the usage of vegetable oils and different components made from milk, gelatinizing agents and preservatives so customers have doubts about its usefulness. That is why in 2014–2015, the volume of sour cream spreads market in money terms is expected to fall by 10–12% due to the basic forecast version, by 5–6% to the optimistic one and by 20% due to the pessimistic one. **ДС**

According to the experts' opinion, the import is intended to vary the assortment and the consumers' choice.

В мире производится 750 млн тонн молока

По данным крупнейшего мирового исследовательского центра молочного производства IFCN Dairy Network, в мире ежегодно производится около 750 млн тонн молока, из них около 638 млн тонн (85%) – коровьего. В последние 30 лет мировое молочное производство стабильно растет в среднем на 1–2% в год.

Объемы производства молока в странах мира, млн тонн в год



Самым крупным производителем молока является Индия – на ее долю приходится 110 млн тонн. При этом львиная доля продукции потребляется внутри страны. В последние годы производство существенно выросло благодаря развитию кооперативов.

Второе место занимают США с 85 млн тонн, третье – Китай (40 млн тонн). Четвертое и пятое места разделили Пакистан и Россия, причем Россия оказалась на ступень ниже, поскольку производит «приблизительно 34 млн тонн», тогда как Пакистан – «34 млн тонн».



Средняя стоимость одного килограмма молока в странах мира

Среднее ежегодное потребление молока на душу населения составляет примерно 105 килограммов. Больше всего его потребляют в Азии – 39% от всего мирового производства, однако на душу населения там приходится лишь 67 килограммов в год. На втором месте находятся европейские страны, потребляющие 29% молочной продукции. Третье место (13%) занимают страны Северной Америки.

Государство-лидер по потреблению молока в мире – Финляндия (около 350 кг на человека ежегодно). Стран с таким высоким показателем – немного. В Европе это скандинавские и германоязычные страны, а также Литва и Белоруссия, в Азии – Казахстан и Туркменистан. На «финском» уровне держится также Австралия.

В России данный показатель значительно выше среднемирового – около 250 килограммов в год на человека, тогда как в 1990-м он находился на уровне сегодняшней Финляндии. В Китае на одного жителя приходится примерно 30 килограммов. В то же время обе страны стабильно являются ведущими импортерами молочной продукции (5,7% и 7,9% соответственно). За ними следуют Алжир, Саудовская Аравия и Мексика (5%).

Больше всего коровьего молока в России производит Приволжский федеральный округ – около 4,5 млн тонн ежегодно.

37

₽/кг

Россия

25

₽/кг

Евросоюз

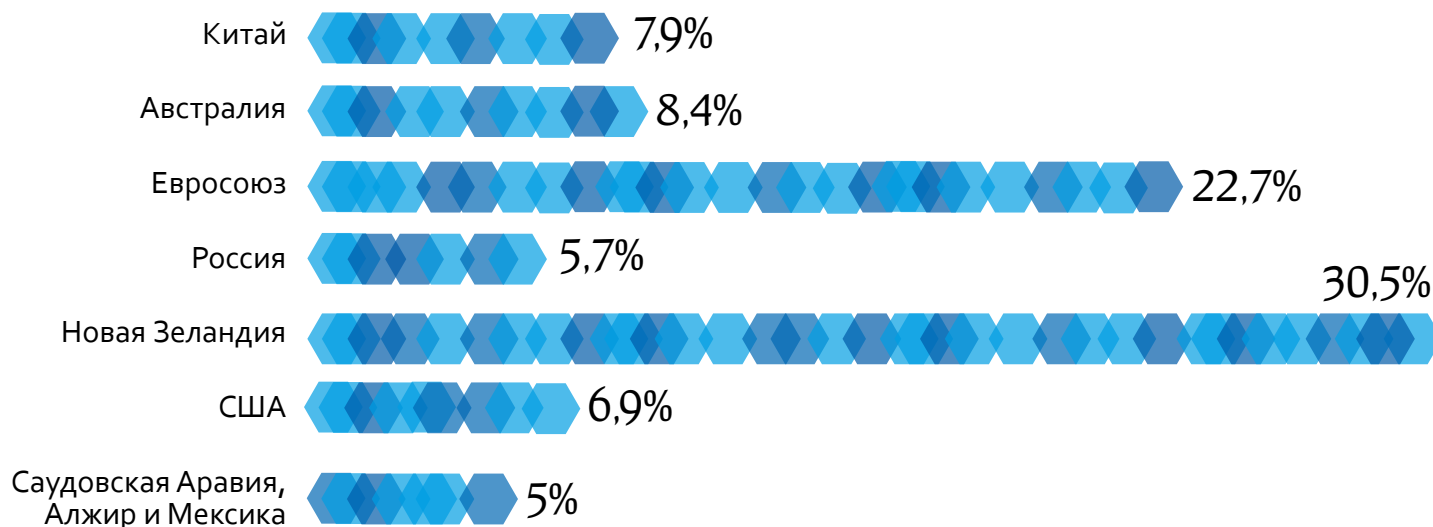
25+

₽/кг

США

По данным Росстата, средняя стоимость одного килограмма молока в стране составляет 37 рублей. В Евросоюзе она равна 25 рублям. Примерно столько же покупатель заплатит и в США, хотя там молоко продается в большой таре по несколько литров, что автоматически увеличивает цену покупки.

Крупнейшие страны-экспортеры молока, %



Банкротство завода «Карат»

Арбитражный суд Москвы зарегистрировал заявление ООО «Торговая компания «Гарант-Агро» о признании банкротом ОАО «Московский завод плавящихся сыров «Карат».



Девятый арбитражный апелляционный суд 11 декабря 2013 года подтвердил законность решения суда о взыскании с завода «Карат» долга в пользу компании «Гарант-Агро» в размере 6,5 млн рублей.

Арбитраж Москвы 4 декабря 2013 года прекратил производство по заявлению «Рэмос-Альфа» о признании банкротом завода «Карат». Суд удовлетворил ходатайство «Карата», мотивированное тем, что завод полностью погасил задолженность перед заявителем.

Тринадцатый арбитражный апелляционный суд 9 октября 2013 года подтвердил решение о взыскании с завода «Карат» в пользу компании «Рэмос-Альфа» 1,69 млн рублей задолженности по договору поставки и 123,6 тыс. рублей неустойки за просрочку оплаты товара.

В октябре 2012 года суд отдал «РусМолоко» заявление о признании банкротом завода «Карат». До этого суд трижды возвращал заявителям иски. ОАО «Моргаушский молочный завод» отказалось от своего заявления, а ФНС РФ и ОАО «Московско-Медынское агропромышленное предприятие» не смогли представить в суд пакет документов, необходимых для принятия к производству их заявлений.

rapsnews.ru



Наказание для «ОМК»

В декабре Управление Роспотребнадзора по Москве провело внеплановую проверку Останкинского молочного комбината. Во второй половине января ведомство сообщило о приостановке на 30 суток ряда участков предприятия.

По информации пресс-службы Роспотребнадзора, проверка была проведена в связи с поступившей информацией от Государственной инспекции города Москвы по качеству сельскохозяйственной продукции,

сырья и продовольствия (МосГИК) по факту неудовлетворительных результатов лабораторных исследований образцов молока и молочной продукции производства ОАО «Останкинский молочный комбинат».

Согласно официальной информации, в ходе проверки было отобрано девять образцов молока и молочной продукции для проведения лабораторных исследований.

«По результатам исследований, проведенных в ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по городу Москве», из девяти образцов продукции «Останкинского молочного комбината» два не отвечали требованиям по содержанию потенциально-опасных химических веществ (левомицетина); один не отвечал требованиям Технического регламента Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» (в маркировке указана недостоверная информация о содержании витамина В2), а также ГОСТ Р 52783-2007 «Молоко для питания детей дошкольного и школьного возраста», — говорится в сообщении московского Роспотребнадзора.

Кроме приостановки работы участков предприятия, было назначено административное наказание для «ОМК» на сумму 20 тыс. руб., а протоколы направлены в Арбитражный суд.

IA DairyNews



Danone оштрафована

ТОО «Danone Berkut» привлекли к административной ответственности и оштрафовали на 1,73 млн тенге, передает Агентство по защите конкуренции (АЗК).

По данным агентства, решение было принято специализированным межрайонным судом Алматы. Сумма уже уплачена в бюджет. «Завершены расследования в отношении ТОО «Danone Berkut» и ООО «Союз педиатров Казахстана», проведенные Антимонопольной инспекцией по Алматы после обращения гражданки Эннс», — говорится в сообщении АЗК.

Напомним, расследования были начаты по признакам нарушения антимонопольного законодательства на предмет недобросовестной конкуренции, выразившейся в заведомо ложной и недостоверной рекламе. Ранее Danone распространяла рекламный ролик «Растишка», в сюжете которого член Союза педиатров Бауыржан Оразалиев говорил, что тест популярных детских йогуртов и творожков показывает,

что только «Растишка» соответствует всем критериям безопасности.

Вместе с тем, в агентстве отметили, что производство детских молочных продуктов регламентируется многими нормативными актами, руководствуясь которыми, Комитет государственного санитарно-эпидемиологического надзора Министерства здравоохранения Казахстана выдает свидетельство о государственной регистрации, подтверждающее соответствие детских продуктов требованиям.

В АЗК добавили, что критериев детских молочных продуктов оказалось намного больше пяти. То есть корректного сравнения с реализуемыми товарами других производителей Danone не произвел. При этом сообщается, что тесты, которые привел в доказательство Союз педиатров, использовались на основе данных, указанных на этикетках продукции Danone, без проведения каких-либо лабораторных испытаний. «Необходимо учитывать, что данные критерии были установлены договором между компанией и Союзом педиатров», — отметили в агентстве.

По результатам расследований антимонопольной инспекции в отношении Danone возбуждено административное производство, а также вынесены предписания о прекращении нарушений антимонопольного законодательства и устранении их последствий. На официальном сайте АЗК отмечается, что предписания уже исполнены.

tengrinews.kz

«Агро-Ленд» построит молзавод

Весной этого года «Агро-Ленд» планирует приступить к строительству молзавода стоимостью 250 млн рублей в Липецкой области, сообщил замдиректора компании Виталий Рощупкин.



По его словам, завод будет производить не менее 25–30 тонн молочных продуктов в сутки, или 8–9 тыс. тонн в год. Эксперты посчитали, что ежегодная выручка может достигать до 150–170 млн рублей.

Как объяснил господин Рощупкин, не исключено, что на заводе будут производить не только цельномолочные продукты, но и так называемый молокосодержащий продукт, в котором собственно молочные компоненты будут составлять 20–50%. Это позволит предприятию повысить рентабельность производства и поддерживать доступные отпускные цены.

Одним из источников сырья для долгорукновского молзавода, возможно, станет хозяйство, которое «Агро-Ленд» намеревается купить в Воронежской области. О каком конкретно хозяйстве идет речь, руководство компании пока не сообщает. Известно только, что в его структуре есть молочно-товарная ферма с поголовьем 200–250 коров, а стоимость всех активов составляет не менее 100 млн рублей.

abireg.ru

Коровы вместо коттеджей

Петербургская компания «Сити 78» планирует построить в Псковской области фермы по разведению крупного рогатого скота молочных пород, сообщила пресс-служба региона.



На фермах будет содержаться 6 тыс. голов, предполагаемый объем инвестиций — 3 млрд руб., окончание проекта планируется в 2016–2017 гг. По данным пресс-службы, компания приобрела около 10 тыс. га в Дновском и Дедовичском районах. Представитель «Сити 78» подтвердил участие компании в проекте, но отказался от дальнейших комментариев. Администрация Псковской области хочет признать инвестиционный проект «Сити 78» стратегическим: этот статус позволит организовать сопровождение инвестора для своевременного получения согласований и разрешений в органах власти.

ООО «Сити 78» основано в 2003 г. и занимается загородной, коммерческой и сельскохозяйственной недвижимостью. Компания построила более 100 загородных домов и инженерных сооружений, в ее портфеле два коттеджных поселка общей площадью 44 га: «Ладожский маяк» и «Кавголовское озеро».

Хозяйства покупают племенных животных не только у иностранных, но и у российских поставщиков, говорит главный экономист племенного завода «Ручьи» Марина Тропина, уточняя, что завод не работает с Псковской областью. Потребность в племенном молочном животноводстве на рынке есть, но очень важен вопрос качества продукции, а эта фирма на рынке не известна, отмечает менеджер другого хозяйства. В Ленобласти молочным животноводством занимаются 108 хозяйств, из них племенных — 65. В хозяйствах всех категорий — 80 тыс. 100 молочных коров. На территории

Псковской области, по данным администрации, работает 11 племенных репродукторов по молочному животноводству и один – по мясному скоту. Удельный вес племенного скота в общем поголовье – 22%.

vedomosti.ru



Сметана от «Глазов-Молоко»

На производственной площадке «Глазов-молоко» «МИЛКОМ», которая работает под управлением агрохолдинга «КОМОС ГРУПП», приступили к реализации проекта по монтажу линии фасовки сметаны в пластиковые стаканчики с увеличенным сроком хранения.

Пресс-служба крупнейшего в Удмуртии агрохолдинга сообщает о том, что новая линия будет запущена в работу в начале марта 2014 года.

По словам **Сергея Коновалова, который занимает пост заместителя вице-президента – управляющего производственной площадкой «Глазов-молоко»**, в новой упаковке сметана сможет храниться 21–25 суток, что позволит поставлять глазовскую продукцию в Москву, Санкт-Петербург, Екатеринбург и другие города России.

Благодаря расширению рынков сбыта производственная площадка «Глазов-молоко» собирается в 2014 году увеличить выпуск сметаны на 1 700 тонн в год, доведя общий объем выпуска до 2 500 тонн в год. В ассортименте предприятия будет представлена сметана 15%, 30% и 40% жирности. Помимо этого, планируется также выпускать творожные массы и пасты. Инвестиции в проект превысят 20 миллионов рублей.

По сообщению компании

Ганжела платил по долгам

В судебном процессе по уголовному делу главы холдинга «Вятводспирт» Николая Ганжелы выступила **бывший директор одного из обанкроченных яранских предприятий Галина Родыгина**, которая рассказала, что бизнесмен неоднократно

гасил долги предприятия за счет собственных средств.



На должность директора КМП она была назначена в 2008 году членом совета директоров Байковым. На тот период на предприятии еще были небольшие остатки продукции (сухое молоко не очень хорошего качества), а денежные средства практически отсутствовали. Тем не менее молочный комбинат продолжал работать и выплачивать сотрудникам заработную плату. «Мне показали всю дебиторскую и кредиторскую задолженность. Больших долгов я не увидела. Как потом оказалось, все документы по ним находились у юриста, и от меня эту информацию изначально скрывали. Позже я узнала о крупном кредите 2007-го года. Мне пояснили, что деньги были взяты на модернизацию оборудования, но фактически оно модернизировано

но не было, а с долгом комбинат не расплатился», – пояснила Родыгина.

При этом, зная о тяжелом финансовом положении завода, Николай Ганжела из личных средств расплачивался по его долгам. Так, был закрыт один из самых крупных долгов КМП перед СПК «Пижанский», которому предприятие задолжало порядка 3 млн рублей за молоко. Путем заключения договора займа с КМП Ганжелой гасились и другие платежи. По словам Родыгиной, никаких документальных подтверждений того, что Ганжела является собственником молочного комбината, она не видела, но в Яранске и на самом заводе все было в этом уверены.

После допроса свидетелей в суде были оглашены письменные материалы финансово-экономической экспертизы, проведенной в отношении КМП. Согласно выводам эксперта, КМП в 2007–2009 годах было неплатежеспособным и убыточным. Кредит, взятый 12 октября 2007 года в размере 15 млн рублей, буквально в тот же день был переведен на счет ООО «Сиргрупп», а 40 млн рублей, взятые в долг в 2008 году, ушли на счет ООО «Вегалайн» в качестве оплаты за топливо, которое на предприятие так и не поступило, а деньги не были возвращены. Все это привело к убыточности и нерентабельности КМП.

newsler.ru

SCHALLER HYGISTAR-COMFORT



Идеальный аппарат для комфортного надевания бахил

Инновационная и надежная техника Schaller Hygistar-Comfort позволяет удобно и быстро надевать бахилы и обеспечивает беспрепятственный и безупречный с точки зрения гигиены доступ в Ваше производственное помещение. Аппарат снабжен специальным поручнем, опираясь на который даже новичок сможет быстро надеть бахилы.

SCHALLER®

№ 1
для санитарных
шлюзов
и помещений
чистой зоны

ЗАО «ШАЛЛЕР»

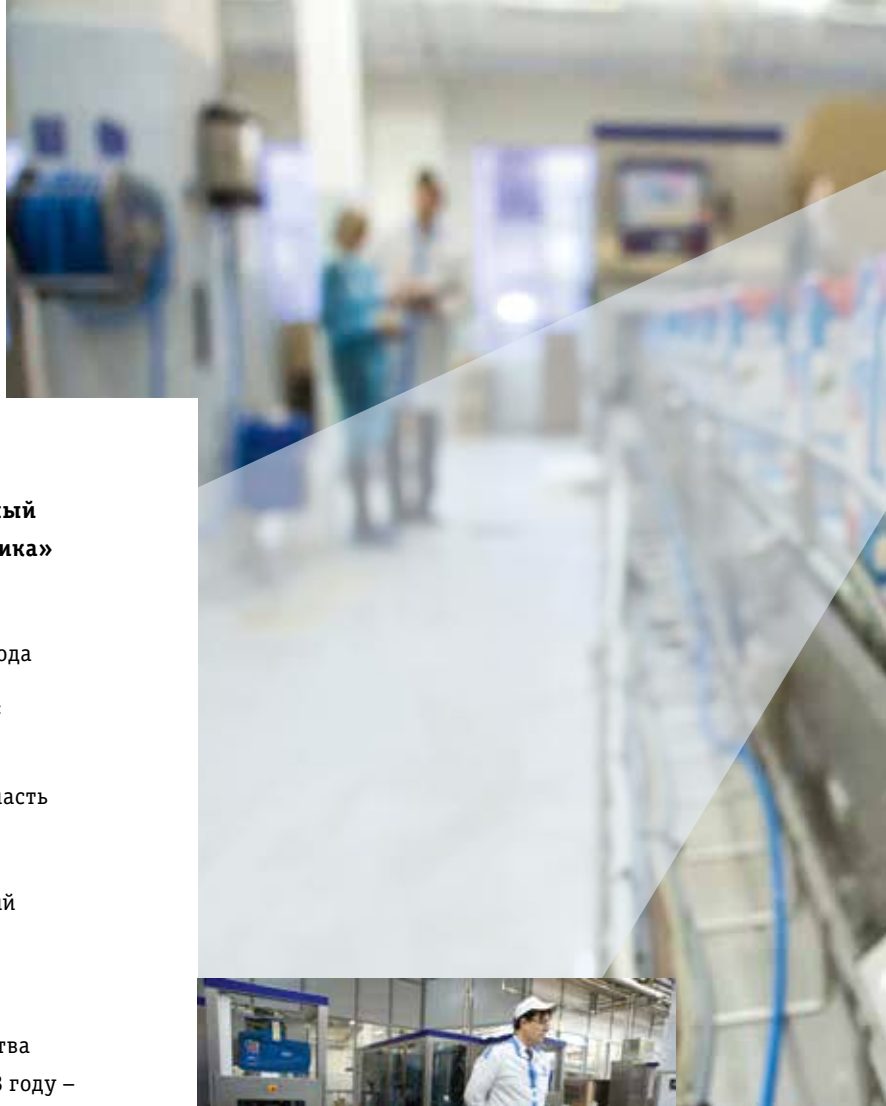
Россия, 115054, Москва, Павелецкая пл., д. 2, стр. 2. тел.: +7-495-797 63 33

Факс: +7-495-797 63 44, office.moskau@schalleraustria.com, www.schalleraustria.com

Excellence in Food
Совершенство в каждом продукте



Фоторепортаж



Событие:

визит на молочный комбинат «Галактика»

Дата:

20 декабря 2013 года

Место проведения:

г. Гатчина,
Ленинградская область

Организатор:

Группа компаний
«Галактика»

Цифры:

Объем производства
ГК «Галактика» в 2013 году –
140 млн кг продукции.

«Галактика» занимает более 10%
молочного рынка Петербурга
и Ленинградской области.

В целом по России компании
принадлежит около
3% рынка; в сегменте
ультрапастеризованного
молока ее доля доходит до 6%.





Автор:



Виктория Загоровская

Фото:



Татьяна Путинцева



галактика
полезные продукты

Ленинградская жемчужина

В конце минувшего года мы посетили молочный комбинат «Галактика» в городе Гатчина Ленинградской области, входящий в состав одноименной Группы компаний.



На сегодняшний день комбинат «Галактика», чье официальное открытие состоялось в августе 2008 года, по оценкам иностранных и российских специалистов, является одним из самых современных предприятий молочной отрасли в Европе. Это полностью автоматизированный, оснащенный новейшим оборудованием комбинат, выпускающий продукцию высочайшего качества.

Подтверждением высокого уровня системы качества предприятия является решение финской компании Valio производить продукцию под своим брендом в России именно на МК «Галактика».

Благодаря тому, что стратегическими партнерами комбината стали Valio и Tetra Pak, на нем удалось воплотить передовой опыт компаний – лидеров в своих отраслях. Система контроля качества производственных процессов на «Галактике» аккредитована Valio; а компания Tetra Pak

Все процессы на заводе
автоматизированы
и закрыты. Молоко
перемещается только по
трубам, «молокопроводу».
В центральном пункте
управления оператор
контролирует производство
в онлайн-режиме.





является поставщиком технологического оборудования и систем упаковки.

О лидерстве, которого нелегко достигнуть и еще сложнее удержать, рассказал **генеральный директор молочно-го комбината «Галактика» Александр Герман.**

– Как сложился 2013 год для вашего предприятия? Каких показателей удалось достичь?

– Группа компаний «Галактика» – один из крупнейших производителей молочных продуктов в России. За прошлый год она произвела как на собственных мощностях, так и на контрактных производствах до 140 млн килограммов продукции. То есть практически по 1 кг на каждого жителя России. Это более чем на 10% превышает аналогичный показатель 2012 года.

– Расскажите про объемы производства и ассортимент продукции. Каковы приоритетные направления ассортиментной политики? Выпускаете ли вы продукты, которые до этого не были представлены на местном рынке?

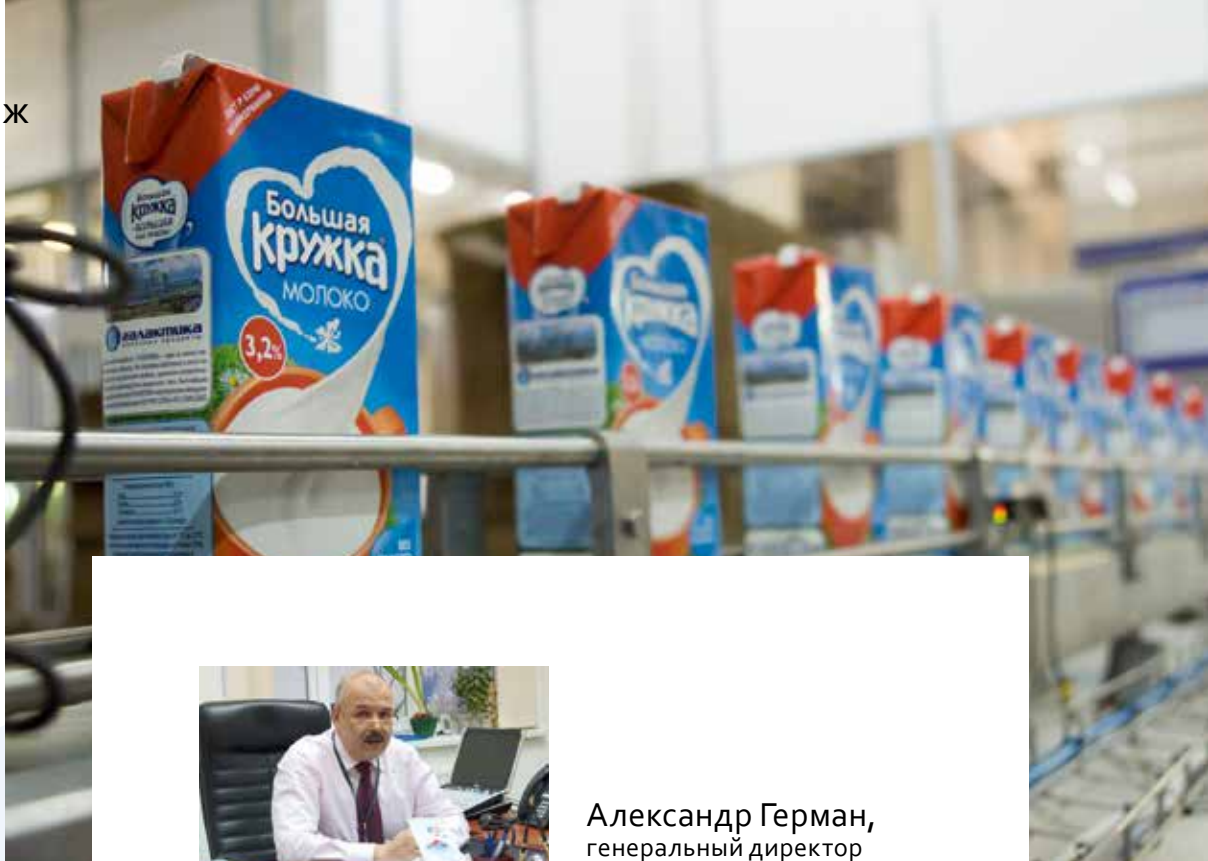
– Группа компаний «Галактика» – это несколько предприятий, выпускающих и продающих молочную продукцию под торговыми марками «Большая Кружка», «Сударыня», «МилкТайм», «Доярушка», «Том и Джерри».

Жемчужина нашей группы – современный молочный комбинат «Галактика», открытый в Гатчине в 2008 году. Кроме собственной продукции, здесь также производятся питьевые йогурты и кефирные продукты для компании «Валио» и ряда других заказчиков. Наш базовый ассортимент, обеспечивающий свыше 60% общих объемов, – это ультрапастеризованное молоко в упаковках 1 л, 1,5 л и 2 л. Кстати, в России «Галактика» – единственный производитель, предлагающий потребителю молоко в двухлитровой упаковке.

Остальные объемы распределены между пастеризованным молоком, кисломолочными продуктами и йогуртами. Причем разливаются они в современную экологичную упаковку Tetra Top. В отличие от ПЭТ-бутылок, наша картонная упаковка не пропускает



Процесс розлива ультрапастеризованного молока происходит так: рулон шестислойного картона поступает в автомат и проходит дезинфекцию. Затем из него формируется труба, в которую молоко поступает непрерывным потоком. Автомат формирует коробки без использования клея – за счет высокой температуры и свойств полиэтилена.



Александр Герман,
генеральный директор
молочного комбината
«Галактика»:

«ГК «Галактика», построив с нуля современный завод, продолжает ежегодно расширять парк оборудования за счет новейших технологических решений. В 2013 году впервые в Европе на комбинате было установлено оборудование по розливу молочных продуктов в упаковку "Tetra Edge 250 ml Screw cup".

свет и позволяет продукции оставаться свежей и качественной в течение всего срока хранения. К тому же такая упаковка легко может быть переработана вторично, а это важный экологический аспект, которому мы уделяем особое внимание.

В 2013 году «Галактика» освоила выпуск сливочного молока, сливок, молочных коктейлей. Причем позиции «Сливочное молоко 8,5% жирности» и «Молочные коктейли с настоящим мороженым» уникальны не только для местного, но и для российского рынка в целом.

– Какие новейшие технологии используются на предприятии? В чем вы считаете себя новаторами?

– ГК «Галактика», построив с нуля современный завод, продолжает

ежегодно расширять парк оборудования за счет новейших технологических решений.

Завод имеет полностью автоматизированную систему управления производством PlantMaster, технологию бактофугирования для очистки молока, роботизированный участок паллетирования. Мы были первыми в России, кто установил линию Tetra Top Base, а также внедрил безмембранную технологию открывания «за один шаг» OSO. Это далеко не полный перечень ведущих технологических решений, применяемых на «Галактике». В 2013 году впервые в Европе здесь было установлено оборудование по розливу молочных продуктов в упаковку «Tetra Edge 250 ml Screw cup». Именно в этой инновационной упаковке мы выпустили на рынок сливки и молочные коктейли «Большая Кружка».



В складской зоне роботы считывают с поступивших коробов штрих-коды, следуя заданной программе, производят укладку на паллеты (поддоны) и обертывают их стрейч-пленкой.



– Как решается проблема с дефицитом сырья? Изменилась ли ситуация с момента запуска проекта?

– В группу компаний «Галактика» входят два современных хозяйства Ленинградской области – «Орлинское» и «Торосово». Они обеспечивают постоянное поступление молока высшего сорта на предприятие. «Галактика» также работает с другими местными хозяйствами, удовлетворяющими высоким стандартам качества молока. К счастью, в Ленобласти показатели качества одни из самых высоких среди всех российских регионов.

Для восполнения дефицита сырья в Северо-Западном округе, учитывая федеральный характер поставок, в конце 2012 года была пущена в строй еще одна производственная площадка – «Галактика-Вятка», расположенная в пос. Фаленки Кировской области. Это предприятие обеспечило существенную часть прироста объемов производства группы в 2013 году.

– Какая доля на рынке вам принадлежит? Как можно оценить уровень конкуренции в отрасли?

– В Санкт-Петербурге и Ленинградской области ГК «Галактика» занимает более 10% рынка молочной продукции (без учета масла, сыра и творога). В частности, на рынке ультрапастеризованного молока наша марка «Большая Кружка» является безусловным лидером.

В целом по России «Галактике» принадлежит около 3% рынка, при том что в ключевом сегменте ультрапастеризованного молока наша доля доходит до 6%. Уровень конкуренции на молочном рынке высокий, причем к федеральным игрокам в каждом конкретном регионе добавляются свои региональные заводы.

– Каковы последствия вступления России в ВТО для молочной промышленности страны? Отражается ли это событие на вашей компании? Расскажите о дальнейших планах. Какие задачи стоят перед предприятием на ближайшее будущее?

– Вступление страны в ВТО открывает границы как для готовых молочных



Состав группы компаний «Галактика»:

- молочный комбинат «Галактика»,
- производство «Галактика Вятка»,
- «Комбинат Детского Питания»,
- Гатчинский молочный завод,
- агропредприятие «Торосово»,
- агропредприятие «Орлинское»,
- торговая компания «Галактика».

продуктов из-за рубежа, так и для молочного сырья. Если будет адекватная поддержка сельского хозяйства со стороны государства, то страшного в этом ничего нет. По крайней мере, за прошедший с момента вступления в ВТО период существенных изменений на рынке не произошло и на «Галактике» это событие не отразилось.

На 2014–2016 годы в группе компаний «Галактика» составлен амбициозный план роста. Его основой должно стать развитие «сложных» продуктов, продуктов с добавленной стоимостью. В первую очередь это отразится на йогуртной группе и сегменте «цветного» молока, то есть молока с различными натуральными добавками, обогащенного молока.

Среднегодовой темп роста за этот период не опустится ниже 10%, и через три года «Галактика» достигнет показателя 5% доли рынка всех жидких молочных продуктов в России. Если же говорить непосредственно о ближайшем будущем, то есть планах на 2014 год, наша задача – это успешный запуск молочных коктейлей «Большая кружка», а также разработка и вывод на рынок нескольких интересных новинок. Так что ждите от «Галактики» приятных новостей! **МС**



Гость:
Алексей Командиров,
специалист по упаковочным
системам компании Sealed Air

Беседовала:
Елена Максимова

В ПОЛЯХ

досье

Имя, фамилия:

Алексей Командиров

Должность, компания:

специалист по упаковочным
системам компании Sealed Air

Место рождения:

Киргизия, г. Фрунзе

Дата рождения:

1 февраля 1968 года

Работает в продажах:

почти 13 лет

Общая сумма заключенных контрактов:

порядка 50 млн евро

Места, где побывал в командировках:

от Пиреней до Абакана

Семейное положение:

женат



Алексей Командиров : «Клиента нужно видеть»

Расскажите о первой значимой для вас продаже. Как она повлияла на вашу карьеру?

– Моя первая крупная сделка состоялась, когда я работал в Болгарской компании. Это была линия по производству сыров с чеддеризацией. После этого я продал еще не одну линию. Также запомнилась крупная продажа в са-

мом начале карьеры линии по производству творога на 1,5 млн евро.

Какую профессию вам пророчили в детстве родные?

– Профессию я выбирал себе сам. Я всегда хотел быть биологом и стал им. И до того, как начал работать в продажах, трудился по специальности.

У американцев приветствуется инициатива: в решение любой проблемы включается весь отдел, а не только руководитель.

«Продажник» должен не бояться рисковать и делать ошибки, а в случае их совершения – уметь адекватно воспринимать критику.



Клиента нужно видеть. На расстоянии – по электронной почте или телефону – не всегда понятно, чем он живет. А визиты на предприятие помогают увидеть то, чего не замечает сам партнер.

Ваше биологическое образование помогает вам в работе сейчас?

– Конечно, особенно в сыроделии. Сыр – живой организм, и чтобы помочь клиенту произвести качественный продукт, необходимо знать о процессах, которые происходят при его изготовлении.

Каковы, на ваш взгляд, главные качества хорошего продавца?

– Хороший специалист умеет преподнести скорее не продукт, который он продает, а себя. Он умеет понравиться клиенту: внешним видом, знаниями предмета переговоров, а главное – способностью слышать собеседника. Ведь прежде, чем предлагать что-то,

необходимо понять, что именно нужно предложить. Выявление потребности – главный закон продаж.

На ваш взгляд, умение продавать – врожденное или ему можно научиться?

– Я достаточно поздно начал работать в продажах, никогда себя к этому не готовил, но при этом очень быстро освоил профессию специалиста по продажам. Поэтому считаю, что «продажниками» не становятся, а рождаются: не каждому дано хорошо продавать. Хотя учиться, повышать свою квалификацию необходимо постоянно – независимо от врожденных способностей.

Сколько вам нужно времени, чтобы составить мнение о новом человеке?

– В 90% случаев можно понять за 20–30 минут общения, какой человек находится перед тобой. Именно в этот промежуток времени возникает симпатия или антипатия к собеседнику. Однако со временем, когда узнаешь человека лучше, мнение может измениться в лучшую или худшую сторону.

Может ли иметь место флирт при деловом общении с представителями противоположного пола? Насколько он может помочь осуществить успешную сделку?

– Это индивидуально. Взаимная симпатия может как помочь, так и помешать заключению контракта. Важно стараться быть другом для клиента, показывать свой позитивный настрой по отношению к нему. А вот излишний флирт все же скорее вредит, чем способствует сделке.

Что для вас означает расхожая фраза «быть ближе к клиенту»?

– Клиента нужно видеть. На расстоянии – по электронной почте или телефону – не всегда понятно, чем он живет. А визиты на предприятие помогают увидеть то, чего не замечает сам партнер, дать ему совет, который поможет развитию его бизнеса.

Кроме того, посещение клиентов позволяет понять, работают ли они с конкурентами. И конечно, только при общении вживую можно по-настоящему понять человека.

Изменился ли за последние 10–15 лет портрет типичного руководителя компании-производителя продуктов питания?

– Изменился. Люди стали более образованными, появилось больше инструментов управления, они чаще ездят в деловые поездки в разные страны и видят, как на Западе руководители взаимодействуют с подчиненными.

Важно стараться быть другом для клиента, показывать свой позитивный настрой по отношению к нему. А вот излишний флирт все же скорее вредит, чем способствует сделке.

Наглядные примеры европейских и американских управленцев изменили портрет российских директоров в лучшую сторону.

Наглядные примеры европейских и американских управленцев изменили портрет российских директоров в лучшую сторону.

А чем отличается модель управления российского, американского и европейского предприятий? В чем особенности?

– В Европе и США дается больше свободы менеджерам, руководители позволяют им самостоятельно планировать свою работу.

У нас в компании, например, американская система организации персонала. И я не хожу ежедневно к директору объяснять цели и задачи каждой своей поездки – важен конечный результат, а не процесс.

Кроме того, у американцев всегда приветствуется инициатива: в решение любой проблемы включается весь отдел, а не только руководитель.

В России же все-таки сохраняется вертикаль власти: зачастую в компании принимают решения два-три человека, а утренние пятиминутки и летучки начинаются с «разбора полетов».

Чего категорически не должен делать специалист по продажам?

– Я считаю, что каждый образованный человек, в том числе продавец, должен говорить грамотно, не употреблять жаргонные слова. Он должен не бояться рисковать и делать ошибки, а в случае их совершения – уметь адекватно воспринимать критику, прислушиваться к замечаниям и исправляться.

Расскажите о самой необычной ситуации подписания договора в вашей практике.

– На одной из выставок новый, незнакомый мне клиент пришел к нам на стенд и через 30–40 минут переговоров подписал контракт. Сделка была не очень крупной, но мне она запомни-

лась как самая быстрая продажа в моей практике.

Какие города из тех, где вы бывали в командировках, можете назвать любимыми? Чем они вам запомнились?

– Очень люблю центральную часть России: Ярославль, Кострому, Ростов Великий, Углич, Владимир, Вологду. В этих городах люди несколько отличается от жителей столицы: они более сдержаны, внимательны, отзывчивы, гостеприимны. С ними общаться гораздо проще – причем как в профессиональном, так и в личном плане.

Вы по своей сути больше предприниматель или исполнитель?

– Если учесть, что я, как правило, принимаю решения сам, самостоятельно планирую бизнес и отвечаю за него, то, скорее, предприниматель.

Назовите фильм, который вы показали бы своему отделу продаж.

– «Талантливый мистер Рипли» – очень хороший фильм о находчивости.

Какая книга, по-вашему, является энциклопедией продаж?

– Трилогия Теодора Драйзера «Стоик», «Финансист», «Титан».

Если бы у вас были неограниченные ресурсы, что бы вы подарили своему клиенту на юбилей?

– Я бы пришел и сказал: «Я все свои свободные деньги отдал в детский фонд от твоего имени». Дело в том, что многие из моих партнеров очень серьезно занимаются благотворительностью.

Что для вас в жизни важнее всего?

– Оставаться человеком в любой ситуации. **МС**



День «в поле»

В деловую поездку я обязательно отправляюсь подготовленным к встрече и настроенным на рабочий лад.

В пути я работаю. Зачастую, даже находясь за рулем автомобиля, включаю громкую связь и общаюсь с клиентами.

Если я опаздываю на встречу, звоню и предупреждаю. Если у собеседника поджигает время – начинаю переговоры прямо из машины – по громкой связи.

Если мой потенциальный клиент опоздал на встречу... никогда не звоню сразу, чтобы узнать, где человек находится. Даю клиенту возможность самому позвонить и объяснить причину. Ни в коем случае не показываю своего раздражения из-за опоздания собеседника.

Заинтересованность клиента в заключении контракта видна уже на первых серьезных переговорах. Однако сам процесс заключения крупного контракта может длиться два-три года.

Я считаю сделку состоявшейся, если после первых переговоров на второй-третьей их стадии клиент проявляет свою заинтересованность определенным продуктом. То есть, если клиент проявляет инициативу, то, как правило, это значит, что контракт будет подписан.

IX МЕЖДУНАРОДНЫЙ БИЗНЕС-ФОРУМ PRIVATE LABEL & REGIONAL BRANDS 2014

Отель Корстон Москва

Сделано в BBCG

20 и 21
МАРТА



Специальный гость – Лиз Морган,
основательница компании Innoweaver Consulting
(разработка private labels для британской
розничной сети Boots).

ВПЕРВЫЕ! Ярмарка MADE IN RUSSIA.

Товары лучших региональных производителей СТМ
в наиболее востребованных категориях

Выставка международных производителей PL-EXPO

Блиц-презентации экспонентов на стендах

50+ спикеров.

Экспертный совет включает:



Сессия переговоров сетей и поставщиков

Рабочие группы, интерактивные дискуссии,
практические кейсы, мастер-классы
от лучших экспертов рынка

Гала-ужин. Вручение наград лучшим сетям
и поставщикам года: Private Label Awards
и РЕГИОНАЛЬНЫЙ БРЕНД 2014

На правах
рекламы

16+

СТМ, РЕГИОНАЛЬНЫЕ МАРКИ И ИМПОРТ 2014:

Как создать единую стратегию развития? Уникальное предложение для покупателя.



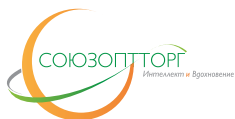
Ксения Петрова,
K.Petrova@b2bcg.ru
+7 495 785-22-06, доп. 1132
+7 965 235-54-44



Ирина Чиннова,
iren@b2bcg.ru
+7 (495) 785-22-06,
+7 (495) 781-11-34



Дина Каширина,
kashirina@b2bcg.ru
+7 (495) 785-22-06, доп. 1151
+7 (495) 781-11-34



ГК «Союзоптторг»: давайте делать сладкий сыр!

По данным исследовательского агентства Step by Step, плавленые сыры в России составляют наибольшую долю в структуре потребления сыра – 38% в натуральном выражении.



Половина респондентов покупают плавленый сыр три-четыре раза в неделю, и аналитики прогнозируют дальнейший рост спроса на сыры и сырные продукты.

Но не стоит забывать, что сегодня один из основных мотивов потребителя при совершении покупки – поиск новых впечатлений, необычных вкусов и сочетаний.

Группа компаний «Союзоптторг» предлагает производителям «поймать» обе рыночные тенденции, дополнив имеющийся ассортимент плавленых сыров сладкой десертной группой!

Сладкий плавленый сыр можно позиционировать и как вкусный, питательный продукт для детей, и как элемент ежедневного семейного завтрака, и как функциональный десерт.

Наиболее популярные вкусы именно для плавленых сыров – черный, молочный, белый шоколад, карамель, ваниль. Не стоит забывать также о множестве фруктовых и ягодных вкусов. Все они есть в ассортименте ГК «Союзоптторг»!

www.soyuzoptorg.ru

Кормовая добавка из торфа

Специалисты Сибирского научно-исследовательского института сельского хозяйства и торфа Россельхозакадемии (г. Томск) изобрели кормовую добавку для профилактики йодной недостаточности у коров. Получен патент на изобретение.



В патент включены: способ получения добавки из торфа, сама добавка и способ кормления ею животных. Ав-

торами разработки являются Белоусов Н. М., Касимова Л. В. и Лычева Т. В.

Как поясняют в институте, это изобретение в сфере гуминовых биологически активных кормовых добавок, включающих макро- и микроэлементы. Добавка предназначена для кормления крупного рогатого скота, овец и коз в разные возрастные и физиологические периоды для профилактики и устранения дефицита йода, а также улучшения продуктивности.

Исследования показали, что введение гуминовых кислот в рацион животных приводит к увеличению молочной продуктивности и повышению жирности молока. Гуминовые кислоты увеличивают эффективность использования кормов и снижают затраты на них, утверждают разработчики. Гуминовые кормовые добавки содержат в своем составе не только гуминовые кислоты и фульвокислоты, но и различные витамины, макро- и микроэлементы, жизненно необходимые для роста, развития животных, формирования молочной продуктивности. Однако проблема дефицита йода у животных остается. Томское изобретение направлено на создание способа получения кормовой добавки из торфа для профилактики и лечения йодной недостаточности у полигастрических животных, а также на увеличение рентабельности производства молока.

globalsib.com



Каждой корове – по рюкзаку!

Аргентинские ученые разработали специальные рюкзаки, которые собирают естественные газы животных, после чего их легко можно переработать в электроэнергию. Новая технология поможет также остановить изменение климата на Земле.

Каждая корова ежедневно производит примерно 300 литров метана. Такого количества естественного газа вполне достаточно, чтобы обеспечить бесперебойную работу одного холодильника в течение суток. Для фермеров, живущих в сельской местности, подобный дополнительный и бесплатный источник электроэнергии оказался бы отличным подспорьем.

Через специальные трубки накопления газов из пищеварительной системы животных переходят в шарообразные рюкзаки, закрепленные на спинах коров.



«Мы уверены, что наше изобретение может быть успешно применено в районах, где обычные источники получения электричества недоступны или нерентабельны», – заверяет **Гильермо Бerra, один из разработчиков проекта.**

Аргентина – прекрасный кандидат для производства нового типа альтернативной энергии, ведь на пастбищах этой страны пасется более 50 млн коров. В Аргентине количество этих жвачных животных значительно превышает число граждан.

Но основная выгода такой технологии заключается в том, что с помощью нее можно будет замедлить изменение климата на всей планете.

Разведение жвачных животных всегда связано с огромным ущербом для окружающей среды. Одни только коровы ежегодно выбрасывают в атмосферу 2,8 гигатонн углекислого газа, а это около 5% диоксида углерода, вырабатываемого человечеством.

Фактически производство одного гамбургера по наносимому климату вреду эквивалентно легковой машине, проезжающей 15 км по автострате. При этом с ростом доходов населения все больше людей в мире покупают говядину, поэтому число коров на Земле за последние несколько десятилетий возросло в три раза.

Альтернативой разработке аргентинских ученых может стать изменение диеты для коров. В США, например, где животных кормят в основном соей и кукурузой, переход к сене может уменьшить количество естественных газов, выбрасываемых в воздух. Или же, как предлагают другие, надо продолжать убеждать людей переходить на вегетарианскую пищу.

naked-science.ru

Съешь меня!

Ученые Астраханского государственного технического университета представили общественности свое творение – съедобную упаковку для продуктов.



Разработчики ноу-хау говорят, что пленка для продуктов на 90% состоит из съедобных веществ, поэтому пищу можно готовить, не снимая упаковки. И уже в скором времени появятся пакеты, в состав которых будут входить различные специи.

Ученые хранят в тайне сложную формулу вещества, из которого состоит съедобная упаковка, однако назвали некоторые его компоненты. Первым в списке значится альгинат натрия, представляющий собой загуститель, который используют в производстве йогуртов и быстрорастворимых каш.

Новое изобретение молодых ученых изначально задумано как альтернатива полиэтилену и на ощупь напоминает упаковочный пергамент. Конечно же, пленка по прочности уступает полиэтилену, однако ее не так-то легко порвать. Под воздействием высокой температуры съедобная пленка разлагается на безвредные компоненты, так как



90% ее составляющих сформированы из добавок, гармонично сочетающихся с содержимым упаковки, а остальные 10% состоят из веществ, делающих ее прочной.

Изобретатели утверждают, что максимальный срок разложения съедобной пленки составляет примерно полгода, и это не наносит вреда окружающей среде.

eurosmi.ru

Новая технология пастеризации молока

Исследователи из Университета Хозэнхайм и Института инженерии и биотехнологий Фраунгофера (Германия) в рамках проекта MicroMilk разработали новый метод пастеризации молока с помощью микроволн.

Данный способ сохраняет ценные компоненты молока, а также подходит для нагрева вязких и концентрированных молочных продуктов.

В настоящее время молоко пастеризуют с использованием теплообменников. Поршневым компрессором прокачивается нагретый продукт через встречный поток горячей воды или пара. Тепло, вырабатываемое при пастеризации предыдущего объема молока, используется для нагрева поступающей холодной порции. Но ученые отмечают, что у такого способа есть недостатки. Так, процесс теплообмена ослабевает из-за образования загрязнений на поверхности оборудования. Поэтому теплообменник необходимо регулярно чистить – тратить время и воду. Но при новом способе пастеризации не требуется слишком много энергии, воды и мощных средств.

В рамках проекта MicroMilk ученые разработали систему, которая позволяет «обезопасить» молоко и молочные продукты с помощью

микроволн. Прототип устройства непрерывной микроволновой пастеризации с пропускной способностью 400 литров молока в час был интегрирован в существующий процесс пастеризации на производстве Университета Хознхайм.

Даже при опытной эксплуатации были очевидны преимущества новой системы. Так как устройство не надо было постоянно очищать, удалось сэкономить время и большие объемы воды. Кроме того, почти в три раза быстрее прошел процесс нагревания молока до нужной температуры. Молоко подвергается воздействию высокой температуры только на короткое время, поэтому большая часть ценных и термочувствительных веществ, особенно белков и витаминов, сохраняется.

По словам ученых, разработанный ими метод микроволновой пастеризации можно использовать для переработки других продуктов с высоким содержанием твердых веществ, таких как концентрат молочной сыворотки.

Микроволновое оборудование для пастеризации представляет собой компактный реактор, который разделен на несколько отсеков. Каждый отсек снабжен собственным магнетроном, генерирующим электромагнитные волны. Микроволновые устройства соединены в волновод, который одновременно действует в качестве нагревательной камеры. Через эту полость молоко течет по специальным трубам. Материал труб не поглощает микроволны и устойчив к воздействию тепла и давления.

Во время прохода по трубам молоко нагревается, но иначе, чем в процессе с теплообменником. Когда электромагнитные волны поглощаются молекулами молока, это заставляет молекулы колебаться и нагревать весь объем молока одновременно.



Авторы проекта утверждают, что на молочных производствах с небольшой пропускной способностью новый микроволновой модуль можно интегрировать в уже существующие системы, что позволит сохранить рентабельность небольшого производства. Для этого подойдет микроволновой блок, позволяющий перерабатывать две тысячи литров молока в час. Устройство специально разработано для быстрого нагрева молока с 67 до 72 °C и заменяет обычный теплообменник.

Второе микроволновое устройство пастеризации будет перерабатывать тысячу литров в час и будет

испытано для обработки продуктов высокой вязкости – концентрата сыворотки, сгущенного молока, а также продуктов с высоким содержанием твердых веществ – йогурта, фруктовых соков, фруктового пюре. Данная система не будет загрязнять формы, а продукты можно будет быстро нагревать до температуры 60 °C и выше. Теплообменники в этом случае станут не нужны.

biznes-portal.com



Масштабный мониторинг качества

В Кировской области идет масштабный мониторинг качества молока. Специалисты ветеринарной лаборатории выяснили, на что идут недобросовестные производители, чтобы продлить срок годности этого продукта, а также как часто лаборанты находят недопустимые в молоке вещества.

Процедура при отборе проб молока для любого анализа, как правило, стандартна. Начинается все на ферме племенного хозяйства. Лаборант набирает в две пробирки необходимое количество молока. Обе они пломбируются. Одна пробирка остается на ферме, на случай повторной проверки, а другая увозится в областную ветеринарную лабораторию.

В ней сначала замеряется температура образца. Затем он отправляется в различные лаборатории. На специальном анализаторе молоко исследуется на наличие так называемых соматических клеток. Другими словами, проверяются его товарные свойства.

Далее идет химический анализ на наличие в молоке соды и антибиотиков. К примеру, соду некоторые производители могут использовать для того, чтобы молоко долго некисло. А антибиотики попадают в него после лечения коровы. И того, и другого в продукте не должно быть.

Однако такие случаи все-таки бывают. Правда, как отмечают в лаборатории, очень редко. К примеру, более чем из 400 проб молока в прошлом году в этой лаборатории соду и антибиотики удалось выявить лишь в пяти. За такими производителями ветеринарная служба начинает наблюдать более пристально.

«В последующем подобные организации ставят на усиленный лабконтроль, и затем там происходят более частые проверки по пробам, которые дали положительные ре-

зультаты», – пояснил директор областной ветеринарной лаборатории Сергей Петров Павловских.

Усиленный контроль за организацией снимается после того, как качество продукта приходит в норму. Нарушителя наказывают штрафом.

devyatka.ru

«Агро-Белогорье» перерабатывает подсолнечник

Группа компаний «Агро-Белогорье» анонсировала возведение двух предприятий по переработке подсолнечника. Строительство первого предполагается на базе производственного участка «Новоборисовского ХПП» в селе Хотмыжск Борисовского района Белгородской области.

Финансовые показатели проекта пока не известны. Ожидается, что завод сможет перерабатывать до 15 тыс. тонн подсолнечника в год. Продуктами переработки станут подсолнечное масло и высокопротеиновый жмых, которые будут использованы в производстве кормов.

Начать строительство планируется весной, а эксплуатацию – осенью этого года. По оценке Николая Разуваева, директора по растениеводству и животноводству ООО «ГК Агро-Белогорье», завод позволит

обеспечить потребности комбикормовых мощностей холдинга в подсолнечном масле на 100%, а в жмыхе – почти на четверть. Господин Разуваев также не исключил возможность строительства второго подобного завода на востоке области в 2015 году. Параметры проекта находятся в стадии разработки. В случае запуска обоих заводов холдинг может выйти на рынок оптовых поставщиков подсолнечного масла – правда, с объемом сырья всего 7 тыс. тонн масла в год.



Как сообщили в пресс-службе ГК, поставки сырья на заводы, скорее всего, будут производиться с двух ближайших зерновых предприятий холдинга: ООО «Борисовская зерновая компания» и ООО «Прохоровская зерновая компания».

kommersant.ru



WWW.ACTORC.RU

ЗАЩИТНАЯ ОБУВЬ для пищевых производств





117105, Москва, Варшавское шоссе, 37 А
Тел.: 8(495) 978-6235

E-mail: info@actorc.ru
Интернет-магазин: www.actorc.ru



Авторы:



Мартин Миллер,
руководитель отдела менеджмента
качества и процессного
менеджмента Naabtaler Milchwerke
GmbH & Co. KG



Юрий Моторин,
директор представительства
ООО «ЦСБ-Систем»
в Москве

Компания:

ООО «ЦСБ-Систем»

www.csb.com

115054, Москва,
ул. Пятницкая, 73, оф. 8
тел.: +7 (495) 641-51-56,
факс: +7 (495) 953-31-16

197342, Санкт-Петербург,
ул. Белоостровская, 2, оф. 423
тел.: +7 (812) 44-94-263,
факс: +7 (812) 44-94-264
e-mail: info@csb-system.ru

Построение системы управления качеством на примере Naabtaler Milchwerke

«Гарантия качества производимой продукции – это сложившаяся на протяжении более чем ста лет традиция молокоперерабатывающего предприятия Naabtaler Milchwerke, один из основных руководящих принципов нашей работы», – убежден **Мартин Миллер, руководитель отдела менеджмента качества и процессного менеджмента Naabtaler.**

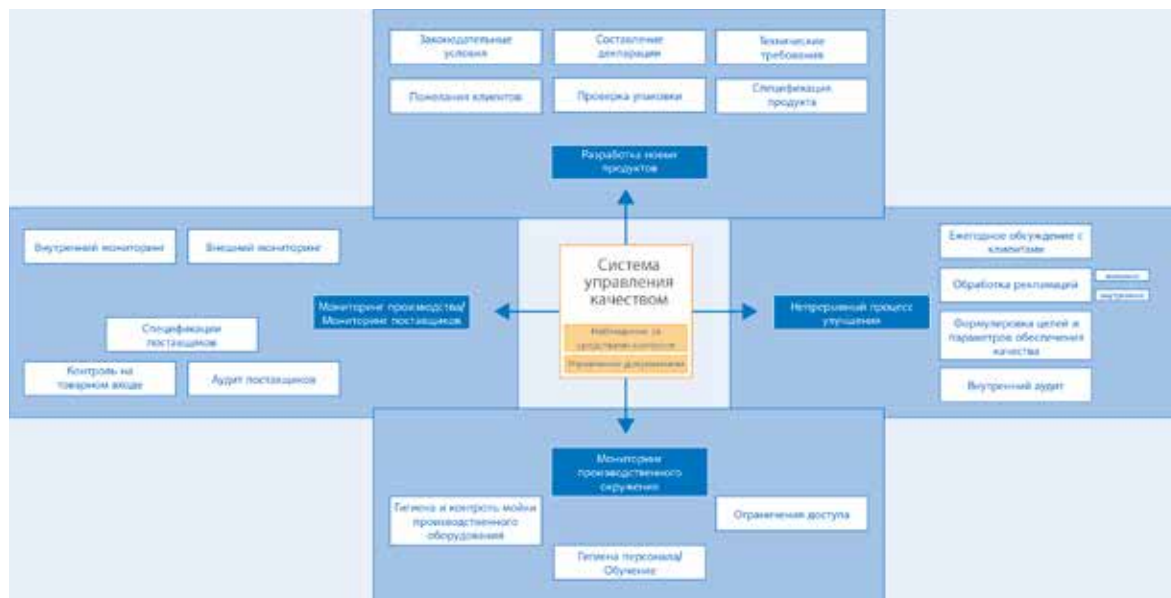


Частное молокоперерабатывающее предприятие Bechtel, к которому относятся и заводы Naabtaler, существует уже более 100 лет.

Зачем нужно управление качеством?

- Производство высококачественной молочной продукции является целью производственной деятельности.
- Это удовлетворение потребностей клиентов в отношении качества путем учета их требований и предложений.
- Это гарантия соблюдения законодательных требований к безопасности и качеству.

Рисунок 1. Элементы системы управления качеством



Система управления качеством на предприятии Naabtaler интегрирована в ERP-решение CSB-System. Она регулирует согласованную работу отдельных областей предприятия в отношении действий и мероприятий по обеспечению качества.

• И наконец, это защита потребителя в отношении безопасности продукции.

Для оптимального выполнения вышеобозначенных целей уже много лет назад был заложен фундамент для обеспечения качества посредством внедрения системы управления качеством. Сегодня мы пожинаем плоды проделанной работы, получая от потребителей высокие оценки качества нашей продукции.

Интегрированная система управления качеством

Система управления качеством на предприятии Naabtaler интегрирована в ERP-решение CSB-System. Она регулирует согласованную работу отдельных областей предприятия в отношении действий и мероприятий по обеспечению качества.

Система включает в себя описание методов и способов управления качеством, она служит для координации работы, информирования и мотивации всех сотрудников предприятия на всех уровнях, принимающих участие в обеспечении качества. При этом она охватывает все области концерна Privatmolkerei Bechtel, влияющие на надлежащее производство продукции.

Система управления качеством в своей структуре и принципе действия учитывает также национальные и международные законодательные предписания, в особенности предписания пищевого кодекса (Codex Alimentarius).

Регулярный контроль системы управления качеством осуществляется руководством по качеству, а также руководством предприятия.

Элементы системы управления качеством

К основным элементам интегрированной системы управления качеством предприятия Naabtaler относятся:

- разработка новых продуктов;
- непрерывный процесс улучшения качества;
- мониторинг производства и поставщиков сырья и материалов;
- мониторинг производственного окружения.

Схематически система управления качеством представлена на рисунке 1.

Рисунок 2. Производство молока ультравысокотемпературной обработки

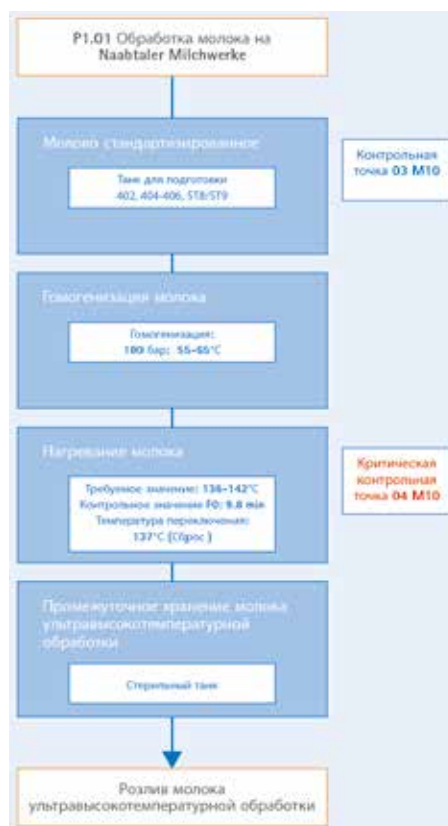
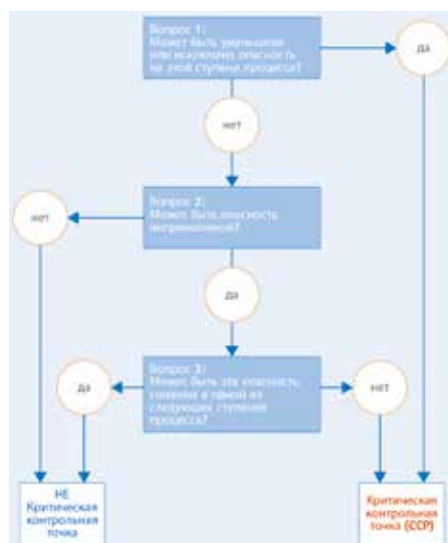


Рисунок 3. Определение критических контрольных точек (ССР)



Концепция НАССР

Действующая в рамках пищевого кодекса концепция НАССР лежит в основе интегрированной системы управления качеством и является ее неотъемлемой составной частью.

Благодаря этому Naabtaler имеет возможность в ежедневной работе обеспечивать безопасность и качество производимой продукции.

Соблюдение, совершенствование и непрерывный контроль концепции НАССР на предприятии Naabtaler производится так называемой «рабочей группой НАССР». Эта группа осуществляет необходимое описание продукции, разрабатывает схемы процессов, позиционирует контрольные точки (СР), в том числе критические контрольные точки (ССР), на производстве, верифицирует методы и инициирует действия по корректировке.

Схемы процессов

Четкое выполнение обеспечивает на основе разработанных и сохраненных в системе CSB схем процессов (рисунок 2) с использованием модуля управления бизнес-процессами и модуля управления документами решения CSB-System. Оптимизация их схем осуществляется следующим образом:

- В модуле управления бизнес-процессами системы CSB сохраняются схемы процессов.
- На их основе создается измененная версия схемы с актуальной датой.
- История изменений документируется в списке предстоящих дел и в протоколе заседаний рабочей группы НАССР.
- Проверка и утверждение новой схемы на местах происходит на совещаниях членов рабочей группы НАССР в соответствующих отделах.
- Документирование осуществляется посредством создания протокола совещания.

Проведение анализа опасностей и опасных ситуаций

Для выявления опасностей и их классификации осуществляется регулярный анализ опасностей и опасных ситуаций (как минимум один раз в год для каждого процесса). Анализ проводится также в проектах разработки новых продуктов и включает в себя:

- оценку физических, химических, биологических опасных веществ, а также опасности аллергенов;
- анализ и оценку вероятности появления опасного вещества и его влияния на продукт.

Определение критических контрольных точек (ССР)

Определение критических контрольных точек на предприятии осуществляется по схеме, представленной на рисунке 3.

Другие элементы интегрированной системы управления качеством

Управление документацией в электронном виде

Предприятие Naabtaler Milchwerke практически полностью отказалось от использования бумаги в качестве носителя информации. Все важные рабочие предписания, описания процессов и последовательности их выполнения заложены в электронном виде в систему управления документами. Все процессы подготовки, проверки и утверждения документов и управления ими также полностью интегрированы в систему.

Результатом является существенная экономия времени, уменьшение количества встречных вопросов и выдача четких указаний к действию непосредственно на рабочие места персонала. Это убедило изначально скептически настроенное руководство в возможности сотрудников работать именно таким образом.

Схема организационной структуры. Описание рабочих мест. Ответственные исполнители

Сфера деятельности и обязанности персонала, участвующего в обеспечении качества, также полностью интегрированы в электронную схему организационной структуры предприятия, включая четкое описание рабочих мест. При этом уровень интеграции системы CSB таков, что изменение в схеме организационной структуры одного из рабочих мест автоматически влечет за собой изменение прав пользователей в ERP-системе без дополнительных усилий со стороны IT-отдела.

Организация обучения

Обучение на предприятии Bechtel полностью организуется с использова-

нием системы CSB. Участие в обучении документируется в системе, а учебные пособия в электронном виде направляются участникам для последующего закрепления информации.

Обработка рекламаций

Все без исключения внутренние и внешние рекламации по качеству обрабатываются с использованием системы CSB. Система позволяет четко организовывать обработку рекламаций, ничего не оставляя без внимания. Система предоставляет многочисленные возможности статистической обработки данных для анализа частоты получения рекламаций.

Лабораторная информационная система

На предприятии Naabtaler Milchwerke ежедневно проводятся в среднем четыре тысячи различных лабораторных анализов. При круглосуточном режиме работы завода 365 дней в году количество проводимых лабораторных проверок достигает 1,5 млн в год. Использование бумаги как носителя информации при обязательном соблюдении требования к прослеживанию продукции в таких условиях невозможно.

Все сотрудники лаборатории работают в течение последних лет исключительно в системе CSB. Регистрация результатов лабораторных анализов осуществляется в соответствии с генерируемыми выборочными проверками путем автоматической передачи данных от приборов анализа или путем ручного ввода информации сотрудником лаборатории.

При дальнейшем развитии проекта с использованием электронного обмена данными (EDI) будут приниматься результаты анализов от внешних лабораторий и поставщиков. В дополнение к этому результаты анализов будут регистрироваться непосредственно на линиях, например, данные о весе продукции, с целью обеспечения действующих инструкций по упаковке.

Важным критерием в управлении качеством на предприятии Bechtel является оценка органолептических показателей, выполняемая на многих рабочих местах. Полученные данные сводятся в общую картину результатов:

• Проверка непосредственно при розливе.

Выполняется каждый час оператором установки и каждые два часа службой обеспечения качества.

• Ежесуточные проверки.

Каждая партия проверяется службой обеспечения качества и руководством предприятия.

• Органолептическая проверка для установления срока хранения.

Каждая партия проверяется службой контроля качества.

• Внешние проверки.

Проводятся ежеквартально внешним проверяющим учреждением.

• Дегустации.

В собственном дегустационном зале предприятия для конечных потребителей регулярно проводятся дегустации продукции.

Преимущества интегрированного управления качеством

Преимущества использования интегрированного управления качеством на предприятии Naabtaler Milchwerke очевидны.

Наряду с ежедневными проверками качества, проводимыми в соответствии с законодательными предписаниями и заложенным в систему графиком, все возникающие данные по качеству регистрируются и обрабатываются без дополнительных затрат. Возможности для оценки информации и, вместе с тем, целенаправленного улучшения процессов вытекают из этого как нечто само собой разумеющееся, как «побочный» продукт.

Руководство лаборатории и самого предприятия может концентрироваться на оптимизации производства, не распыляясь на затратную по времени работу с бумажными документами.

Персонал, использующий модуль управления качеством, занят непрерывным совершенствованием продукции, а не переключением документов из одной папки в другую или работой с другими системами сертификации.

Кроме того, возникает полная независимость от персонала на всех рабочих местах. Руководство получает необходимые для управления предприятием показатели и основу для принятия решений на перспективу.

«Недавние результаты ежегодной IFS-сертификации на повышенный уровень (higher level), составляющие 98% обязательного аудита, а в особенности – 96% аудита клиентов без предварительного уведомления, убедили нас в правильности выбранного пути полной интеграции и управления качеством с использованием IT-решения», – с гордостью говорит Мартин Миллер. ■

Stable Micro Systems

Представительство в России:
Компания «СИМАС»
Москва, Варшавское ш., д. 125, стр. 1
тел.: +7 (495) 980-29-37
e-mail: info@simas.ru

Простой контроль качества от Stable Micro Systems

Ассортимент компании Stable Micro Systems, мирового лидера в сфере создания приборов для анализа текстуры, расширился новой разработкой – анализатором текстуры TA.XTEpress.

Экономичный и простой в использовании, TA.XTEpress предназначен для анализа текстуры на небольших предприятиях. Производители теперь имеют возможность контролировать образцы продукции небольшого веса и размера и получать достоверные результаты в доступном формате. Осуществляемый прибором анализ текстуры включает разные аспекты, в том числе такие параметры, как растрескивание, проникновение, разрезание, растяжение и липкость (прили-



Анализатор
текстуры
TA.XTEpress
рассчитан
на образцы
весом до пяти
килограммов
и работает
со скоростью
от 0,1 до
10 мм/сек.

паемость). Вместе с TA.XTEpress клиентам предлагаются на выбор – в зависимости от уровня сложности тестирования – два вида программного обеспечения.

Прибор может быть адаптирован к особым требованиям пользователя. Полученные результаты являются ценным источником данных для разработки новых продуктов и контроля качества. TA.XTEpress работает как в онлайн-режиме, так и в лаборатории, что позволяет проверять качество текстуры, определять отклонения показателей в партии продукта от заданных параметров, а также прогнозировать потребительские предпочтения. Прибор рассчитан на образцы весом до пяти килограммов и работает со скоростью от 0,1 до 10 мм/сек.

Джо Смиунг, менеджер отдела разработки приборов Stable Micro Systems, комментирует: «Благодаря модели TA.XTEpress анализ текстуры более не является прерогативой крупных производств, которые могут выделять существенные средства для развития и оценки качества продукции. Новый прибор позволит небольшим предприятиям проводить объективное тестирование продукции, не требующее больших капиталовложений». ■

17-я Международная выставка

**ПИЩЕВЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ,
ДОБАВКИ И ПРЯНОСТИ**

*Важный ингредиент для развития
бизнеса*



ufi
Approved
Event

ingredients
RUSSIA



18–21 марта 2014

ВВЦ, Павильон 75
Москва, Россия



Одновременно:



МОЛОЧНАЯ И МЯСНАЯ
ИНДУСТРИЯ

По вопросам участия
обращайтесь:
Тел.: +7 (495) 935 7350
Факс: +7 (495) 935 7351
ingredients@ite-expo.ru



При поддержке:

www.ingred.ru

Автор:



Владимир Новиков,
заместитель заведующего научно-
исследовательской лабораторией ФИБКП
ВИЭСХ Россельхозакадемии

Реальность и мифы при создании молокозаводов

Миф – некое виртуальное пространство – рождается в случае происшествия крайне редкого, но очень значимого события в одном человеческом поколении с переходом какой-то отрывочной информации о нем к потомкам.

Создание районных молокозаводов высокого уровня в последние 25 лет – поистине редчайшее событие, которое мифологизировало многие признаки истинно современного предприятия в данном секторе пищевых отраслей, что вполне объяснимо. Общепринятость бездействия подменила собой множество вопросов, в числе которых – правильность формирования пищевых предприятий, создающих заметную добавочную стоимость.

На территории России на данный момент по разным оценкам функционируют от 1,8 до 2,2 тыс. молокозаводов разной производственной мощности. Точные данные не то чтобы засекречены – просто их никто не собирает в отсутствие стратегии развития сети предприятий после ликвидации специализированного Министерства мясной и молочной промышленности. Каждый завод выживает в одиночку, как может. Учитывая число муниципальных районов в России на конец 2013 года (1 817 районов и 518 городских округов), мы наблюдаем строгую корреляцию связи «район (город)–молокозавод». Если допустить (с количественным преувеличением), что за последнюю четверть века в действие введена какая-то сотня предприятий, в основном маломощных, а срок физического износа заводов до технически положенной коренной

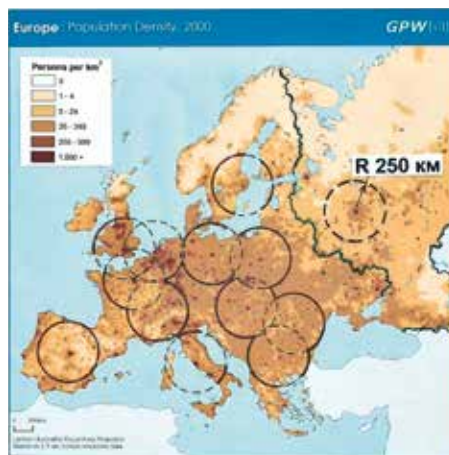


Рисунок 1/ Плотность населения и радиусы товародвижения молочной продукции

реконструкции или нового строительства – 30 лет, то по законам эволюции явно должен наступить период массового появления новых районных молокозаводов. Но что-то экономическая погода морозна не по сезону, поэтому новые заводы не растут...

Мощность предприятий: под нашу практику – не та теория

Споры о размерах наиболее эффективных молокозаводов ведутся в нашей стране уже более полувека. Сторонники исключительно крупных предприятий стоят на своем, хотя доказательства собственной позиции берут почему-то из хозяйственной жизни стран Европы и Северной Америки, либо из уже пройденного нами социалистического этапа развития. Что ж, взглянем на европей-

скую карту плотности населения после нанесения на нее безусловно одобряемых логистикой радиусов поставки молочного сырья и сбыта готовой продукции в пределах 250 километров. Для большей наглядности за центры окружностей взяты столицы государств дальнего европейского зарубежья (рисунок 1). Обстановка в Северной Америке в подобном представлении – почти такая же.

Как видим, за исключением Испании, всюду плотность населения (и, соответственно, интенсивность хозяйственной деятельности с производством молока-сырья) гораздо выше, чем в достаточно плотно населенном центральном регионе России. Поэтому «там» крупные предприятия просто жизненно необходимы. А в России даже самая обжитая европейская часть заселена не так густо. Дальше на восток пространство для хозяйственной деятельности существенно бледнее: за Уралом плотность населения – лишь 1 человек на 8 квадратных километров. Поэтому фактическая мощность районных молокозаводов в России сложилась постепенно в довольно узких объективно обусловленных границах 30–40 тонн переработки имеющегося сырья в сутки. Заметьте: это в пике экономической ориентации прежнего руководства страны еще с середины минувшего века на формирование преимущественно крупных промышленных объектов!

Начинаем считать заводскую микроэкономику с учетом конкурентного пространства и приемлемой рентабельности производства – получаем устойчиво положительные прогнозы хозяйственной

деятельности предприятия от переработки более 10 тонн в сутки, то есть не менее пяти гарантированных тонн в смену. При нормативном предписанном годовом количестве 450 восьмичасовых смен объемом поступающего на завод сырого молока не должен быть меньше 2 250 тонн в год. Соответственно, для сотрудничества с таким заводом должны вблизи от него жить и продуктивно трудиться (с ответственной молокоотдачей 5,5 тонны в год) не менее 410 лактирующих коров. С учетом фактически пониженной их продуктивности в массе поголовья до 5 тонн в среднем это будет как минимум 450 животных. А если учесть яловость, да так называемый шлейф из ремонтного молодняка, телят на откорме, лечения заболевших коровушек отдельно от продуктивных, то и вся тысяча голов стада набегит. Соответственно, для завода 40-тонника общее поголовье составит четыре тысячи коров. Все коррелируется с реальной хозяйственной деятельностью сельхозпроизводящих районов, учитывая утечку заметного количества молока с самых крупных ферм за пределы районов – на комбинаты в областных центрах. И картина эта по объективным глубинным причинам российской жизни вряд ли изменится в ближайшие 20 лет. Это по части расчетов с опорой на наши реалии.

Но расчеты – все же теоретический аспект, а как обстоит дело с крупными предприятиями на практике? К счастью, мне довольно легко ответить на этот вопрос, потому что довелось работать на заводах разных мощностей: 50, 100, 250 тонн сырья в смену, – притом в различных географических регионах страны. Таких заводов мало, а личный опыт – все же из централизованной плановой экономики, где проблемы обеспечения сырьем не были столь велики и не было теперешней конкуренции по части реализации готовой продукции. Только давай производи!

Повальная гигантомания царит в головах многих граждан еще с советских времен. Народ по такому поводу давно иронизирует: наши микросхемы – самые большие микросхемы в мире! Эхо былого могущества доносится и теперь в виде притянутых за уши цифр при отстаивании максимальной мощности предполагаемого к строительству предприятия, что обычно заканчивается очередным производственным мыльным пузырем. Во избежание голословности приведем в пример десятилетнюю историю безрезультатного процесса создания молкомбината с переработкой 600 тонн сырья

Таблица 1. Развитие событий при создании крупного молокозавода

Год	Событие
2004	Сигнал фанфар «Слушайте все!» в региональных средствах массовой информации: есть серьезное намерение построить новый крупный молкомбинат.
2005	В информационный поток включились областные власти. Подписано инвестиционное соглашение. Звучат слова с солидным смысловым наполнением: стратегия, перспектива, инвестиции, обоснованность... Одновременно с этим бодро выдаются сроки пуска первой очереди предприятия в конце 2006 г. на 200 тонн молока в сутки, а целиком на 600 тонн – в 2011 г.
2006	Информационный вакуум, событий нет.
2007	
2008	
2009	Бодрый рапорт о начале строительных работ на площадке в 10 га. О сроках ввода первой очереди предприятия уже не сказано ни единого слова.
2010	Сообщение о приостановке работ, объясняемое организационным слиянием компании-инвестора с другой компанией. Одновременно обтекаемо заявлено, что от реализации проекта никто не отказывается, а на текущий год запланировано освоение какого-то денежного объема на строительной площадке.
2011	Информационный вакуум, событий нет.
2012	
2013	

в сутки (!) в селе Новоалександровка Ростовской области (таблица 1).

Печальный итог: объявленная экономическая битва по части создания объекта сокрушительно проиграна! Причем проиграна явно по вине менеджерского «генералитета», проигнорировавшего детальную разработку до мельчайших подробностей первой и самой сложной стадии – организационной. Видимо, для данного масштаба деятельности не нашлось опытных профессионалов своего дела, этаких маршалов Жуковых. Профессионалы совершенно по-другому выстроили бы график разворачивания стройки. Они ведь знают, что от подписания инвестиционного соглашения в 2005 году через разработку проектно-сметной документации до ввода первой очереди предприятия на неосвоенной площадке с отсутствием инженерных коммуникаций и подготовленной инфраструктуры пройдет в лучшем случае никак не меньше трех лет.

Проявилась и вторая общая болезнь нынешнего менеджмента, отвыкшего от создания производственных объектов: управление с дальней дистанции методом легких эпизодических полетно-руководящих касаний в стиле порхающей бабочки. А требуется-то вместо увлечения креативом нелегкое постоянное проживание истинно ответственной персоны (с полномочиями) в радиусе километра-двух вблизи заводской площадки. Даже такая простая мысль не посетила умные головки топ-менеджмента инвестиционной компании. Или же все знали, но боялись показать собственный непрофес-

сионализм в реальном деле на периферии с ее замедленным темпом жизни... Например, окупившись в территориально удаленное место, управленец вдруг обнаружит, что для четкой доставки 600 тонн молока в сутки потребуются создать не один, не два и не три локальных пункта сбора и первичной обработки сырья на значительном удалении от собственно комбината. А это – дополнительные большие вложения средств, дополнительные согласования, проектные и строительные работы, плюс время, время, время...

Безусловно, крупное перерабатывающее предприятие, как правило, эффективнее отдельно взятых разрозненных небольших. Но это «как правило» срабатывает только при наличии развитой инфраструктуры в непосредственной близости от такого гиганта: мощной и качественной сырьевой базы с добросовестными трезвыми работниками во всем спектре профессий, хороших дорог, складского терминала, крупного населенного пункта – потребителя продукции и поставщика квалифицированных кадров по основным заводским специальностям. Населенный пункт должен быть многотысячным по величине и имеющим хотя бы несколько средних профессиональных учебных заведений, сопряженных со сферой требуемых в перспективе заводских компетенций общепромышленного назначения. Ну и где сейчас вы видите такую развитую инфраструктуру на периферии? Поэтому, прошу прощения, болтовни о крупных заводах слышится много, а самих крупных

молокозаводов нового поколения почти нет. Для их перечисления по всей территории России с избытком хватит пальцев на одной руке. И заводов долго не будет, потому что несинхронность развития элементов инфраструктуры мешает одномоментному появлению предприятий в разных географических точках России, а не только в единичных мегаполисах и вблизи них.

Так что красочно рассуждать об охоте на мифического слонопотама в беседе с маленькими доверчивыми детьми – это один уровень, а проектировать и создавать крупный, сложный материальный объект с полным выводом его на запланированные мощности – совершенно иной, несопоставимый со сказочными картинками.

Поведенческая экономика как помеха долгосрочной стратегии

Создание любого предприятия всегда предполагало предварительные расчеты в части его функционирования на годы вперед. Сейчас это приходится делать в постоянно колеблющихся экономических условиях открытого рынка. Здесь исключительно важное значение имеет не только математическая точность вероятностных расчетов, более похожих теперь на гадания, но и ориентация на психологию людей, которые оценивают денежные потоки различной ценности во времени (дисконт). Неуверенность в будущем разрывает бизнесмена, принимающего решения, на две части: краткосрочные дела выступают против далеко идущих планов. Излишняя личная нетерпеливость провоцируется высокой инфляцией (обесцениением будущих денег) и подталкивает к импульсивным решениям с немедленной денежной выгодой, как показано на графике (рисунок 2), при необоснованном переоценивании значимости «ближних» денег, – пусть даже такое представление ведет в отдаленном будущем к существенно повышенным издержкам. Этой же самой общей причиной (какая-нибудь в будущем утрясется) объясняется пристрастие к алкоголю, переедание и другие явно нерациональные привычки, – что убедительно доказал психолог Д. Канеман, ставший лауреатом Нобелевской премии в 2002 году за исследования в поведенческой экономике людей.

Интуитивно осознавая отмеченную несбалансированность ценности нынешнего и будущего («где я – и где завтра»), массовый отечественный

Математическая и психологическая оценка дисконта

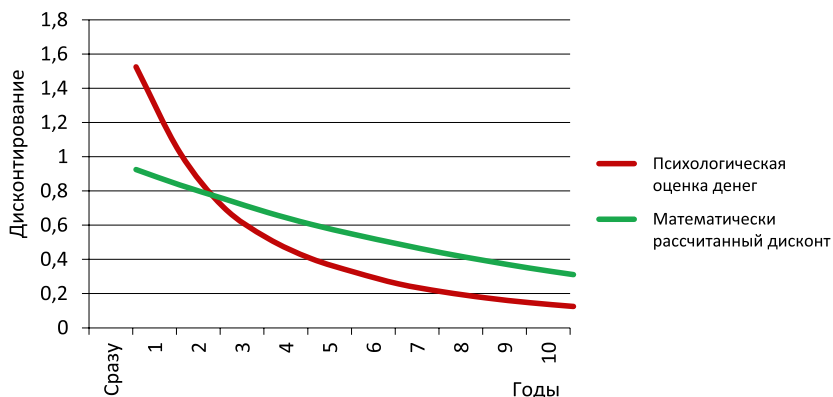


Рисунок 2/ Психологический разброс отношения к деньгам

Мотивация достижения цели

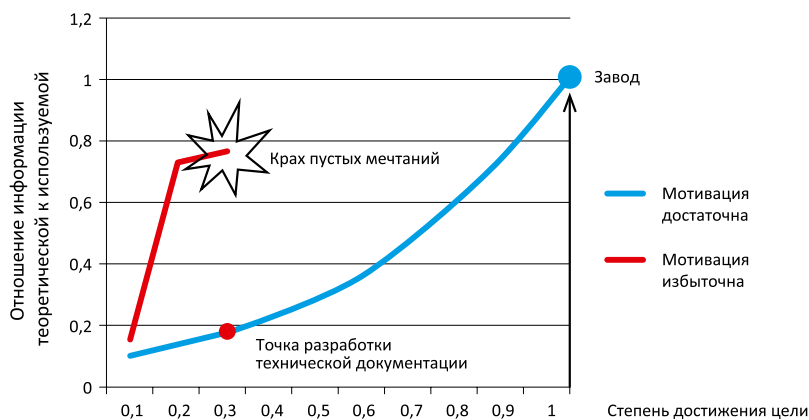


Рисунок 3/ Мотивация движения к намеченной цели

бизнесмен средних финансовых возможностей предпочитает исключительно лично разобраться кустарными способами в вопросах разной профессиональной принадлежности, влияющих на денежные потоки (cash flow). Что он имеет в итоге? Очень ограниченное личное «пятнистое» освоение информационного содержания мало-знакомых профессий. Фрагменты мозаики весьма неадекватно заменяют ему полагающееся в таких случаях доверие к другим звеньям поэтапного подъема от бизнес-планирования к последующему созданию нового предприятия через разрабатываемую техническую проектную документацию. Отсюда проистекает желание наших деловых людей поехать посмотреть лично какой-то работающий завод и мифологически

«напитать» себя максимумом технической (а не экономической!) информации вплоть до каждой единицы оборудования, что физически непосильно одному человеку, впервые вставшему на непривычную тропу, ведущую в гору (рисунок 3). Но плохо отнюдь не это постепенное расширение собственного кругозора. Сам вектор направленности усилий ведет в никуда, потому что он почти ортогонален (перпендикулярен) общемировой закономерности.

Чем больше такой активный неспециалист погружается в разнопрофильную информацию (с желанием сэкономить в том числе на технарях-проектантах), тем с большей вероятностью у него на каком-то этапе «поедет крыша» и все закончится разочарованием с отказом от исходных намерений. Что обычно и про-

исходит. А всего-то не надо было себя загружать огромным объемом непрофильных знаний. Достаточно ограничиться убеждением в бизнес-целесообразности (или нецелесообразности) вложения денег, которые вернутся в течение определенного периода времени. А технические вариации передать специализирующейся на этом фирме. Как говорится, кесарю – кесарево, слесарю – слесарево.

Мифология с технической окраской

Каждый из нас без затруднений мгновенно отличает ребенка от старика. Подобно этому, техническим специалистам высокого уровня, имеющим отношение к созданию молокозаводов, с первого взгляда видно в составе предприятия «старое» и «новое». Время постройки предприятия – не определяющий момент. Важно уметь разбираться в смысловой значимости каждой составляющей (таблица 2).

Под современностью, скорее всего, следует понимать достижение максимальных технико-экономических результатов при рациональном дизайне и крайне экономное расходование энергии без натуги в технологических процессах. Помимо того, важны исключительно ничтожные потери всех компонентов сырья, полуфабрикатов, готовой продукции; экологичность многих составляющих комплексного производственного процесса с обязательным наличием собственных локальных очистных сооружений канализации.

Стоимость полноценного предприятия

Пожалуй, больше всего мифология радует глаз в части определения стоимости полноценного современного предприятия. Под полноценностью понимается удобная в эксплуатации производственная единица с комфортными высокопроизводительными хорошо оплачиваемыми рабочими местами без третьих смен и вредных условий труда, с теплыми сухими полами, высотой потолков промышленного здания 3,6 м, отсутствием чрезмерно влажного воздуха, сквозняков и сильного шума. А технологическая схема производства должна изначально отличаться минимальным негативным воздействием на окружающую среду. Тогда первичная очистка сточных вод на предприятии не будет иметь яростных возражений и различных уверток – от псевдоэкономических до грубого техническо-

Таблица 2. Составные технические части молокозавода

№ п/п	Наименование заводского элемента	Экономический смысл	Продолжительность функционирования, годы	Примечание
1	Фундаменты зданий	Пассивная часть капитала	150	Излишняя материалоемкость и дорогостоящая долговечность, требуются иные решения – экономичнее
2	Капитальные стены зданий		100	
3	Железобетонные перекрытия и покрытия		75	
4	Сооружения и инженерные сети (теплоснабжение, водоснабжение, канализации, электросети)	Активная часть капитала	30	Соответствует сроку «жизни» предприятия
5	Оборудование технологическое, основное и вспомогательное		10	
6	Средства автоматизации и информатизации		5–10	



Рисунок 4/ Затраты на жизненный цикл предприятия

го разбавления питьевой водой производственной грязи до норм предельно допустимых концентраций (ПДК). Последнее массово практикуется заводами, постепенно уходящими в историю. Современный подход к технической системе характеризуется рассмотрением ее жизненного цикла. Если составить ЖЦ-диаграмму для молокозавода на 30 лет жизни, выглядеть она будет примерно так, как на рисунке 4, – начиная с разработки технической документации. Последние десять лет выявили следующий примерный диапазон удельных затрат на создание полноценных районных молокозаводов с базовым ассортиментом не меньше пяти групп продукции (молоко питьевое, йогурты, творог и мягкие сыры, сметана, масло): 4,3–5,6 млн рублей на тонну перерабатыва-

емого молока в сутки. Наспех, конечно, можно построить нечто за 2 млн руб./т, что иногда и делается. На другом (негативном) полюсе в последние годы жизни страны – нарастание количества разнообразных промышленных хищений, что вскрывают обнаруженные факты поистине креативного многомиллиардного мошенничества в различных отраслях. Схемы преступных «уводов» не отличаются особым разнообразием. Например, в молокоперерабатывающем секторе в 2012 году была спешно инициирована попытка якобы целесообразного приобретения шести стареньких молокозаводов за бюджетные 7 260 000 000 рублей, то есть каждый изношенный заводик пытались оценить «с потолка» более чем в миллиард. Попытка была пресечена. Переводя

денежную величину в суточный объем переработки молока на вновь построенных современных предприятиях по среднему нормативу 4,9 млн руб./т из указанного выше диапазона, получаем почти 1 500 тонн в сутки производственных мощностей по обработке сырого молока. Количественно – те же самые шесть молокозаводов, только крупные и новейшие, каждый по 250 тонн перерабатываемого сырья в сутки. Это было бы воистине промышленным подарком для шести областей в заселенной европейской части России! В реальности таких подарков как не было, так и нет, потому что деньги, пусть даже большие, не способны заменить сложный технический объект, называемый заводом. Так что расхожее утверждение «Были бы деньги, а завод построим» – очередной миф. О том, по каким особенностям создаются предприятия, расскажу чуть ниже.

Технетика против мифов

Если еще сто лет тому назад следы ручного труда можно было обнаружить во всех изделиях промышленности, то теперь большинство продаваемых товаров делается техникой, часто под управлением технических же устройств, да еще с искусственным микропроцессорным интеллектом. Другими словами, общепланетная цивилизация постепенно переходит от фазы развития «человек–техника» к фазе «техника–техника», что люди только-только начинают осознать.

Созданный за минувшее столетие новый техномир образовывался через людей, но по общим законам природы, одинаково присущим живой и неживой материи. В связи с этим к настоящему времени он стал не только походить на биологические популяции видов животных, но и описываться теми же законами взаимосвязанных природных биоценозов. На первый взгляд такое утверждение может показаться надуманным, но наличие техноценозов со строгим распределением элементов в них (подобно миру живых существ с их пищевыми цепочками, фрактальностью-дробностью и самоорганизацией) было научно доказано в конце прошлого века. И опять-таки доказано не иностранцем, а российским ученым Б. И. Кудриным, заложившим основы новой науки – технетики.

Для понимания важности технетики пока достаточно осознать следующее:

1. Естественный отбор, существующий среди животных и птиц, заменяется в техноценозе информационным отбором: вначале изделия проверяются на

«выживание» (как особи) с постепенным распространением соответствующей информации. Затем формулируется общественная оценка-мнение (плохое изделие или хорошее – как вид). Итог отбора закрепляется «разумной» машиной (человеком, компьютером).

2. Устойчивость состояния технического ценоза (социального – аналогично) обеспечивается, если примерно десятая часть особей–изделий–заводов, преимущественно крупных и с ярко выраженной индивидуальностью каждого, относится к уникальным, редким кастам. Процентом 60 от общей численности молокозаводов попадает в саранчевые (массовые) касты с малыми мощностями и слабым разнообразием видов. Нарушение выявленного соотношения между крупными и мелкими объектами переводит техноценоз в неустойчивое состояние, чреватое неуправляемыми ситуациями. Решив для себя, какая часть спектра более привлекательна, вы совершите в последующем гораздо меньше ошибок.

3. Заводы после их создания начинают адаптироваться к условиям среды и самоизменяться, причем информационная сущность изменений как правило не отражается в технической документации заводов и не распространяется во все стороны. Через десять лет работы информационное расхождение между увиденным и зафиксированным в техдокументации становится достаточно большим. Поэтому «скопировать» удачное предприятие вряд ли получится без предварительного детального его исследования. Без чрезвычайных усилий распространяется в пространстве только мелюзга – «саранчевая» каста несложных микрозаводиков с обработкой 1–2 тонн молока в сутки, главная роль которых – самопрокорм владельцев таких предприятий.

Знание закономерностей технетики убережет бизнес от ухода собственных планов за пределы изменчивой во времени реальности, чаще всего неподвластной индивидуальному «а вот хочу так!».

Заключение

Рыночная среда в значительной степени склонна к самоуправлению. Нередко решение формируется в ней само собою еще задолго до того, как проблема какого-либо массового перекаса бывает в полной мере осознана. Отрасль переработки молока в этом отношении не выпадает из общей тенденции.

Чтобы не впасть в мифологическое представление о техномире, следует по-

нимать: чем дальше мы движемся во времени, тем больше людей подключается к созданию нового предприятия и инфраструктурному поддержанию его работоспособности за заводскими границами. В экономике это относят к изменению органического строения капитала. А вот рыночная цена молочной продукции определяется уже существующими производствами, давно возмещившими все вложения в их создание и ныне прибыльными даже при минимальном валовом доходе. Таким образом, при вводе в действие нового предприятия норма прибыли на нем закономерно понижается. И чем больше будет создано современных заводов нового технико-технологического уровня, тем ниже будет рентабельность отрасли в целом. Именно это обстоятельство пока еще дает возможность долгожительства изношенным до физических и моральных пределов старым российским заводам.

Фредерик Тейлор, ставший родоначальником организационного менеджмента, еще в 1903 году так определил главную задачу управления предприятием: обеспечение максимальной прибыли для предпринимателя в соединении с максимальным благосостоянием для каждого занятого в предприятии работника. В социалистический период развития России эту правду перекроили: намеренно гипертрофировали любое повышение индивидуальной выработки, как «попуганность» капитализма, наряду с этим уводя в тень предусмотренный Тейлором рост благосостояния работников каждого завода. Теперь перекося в сторону роста рабочей нагрузки увеличились, а заметное улучшение жизни наблюдается менее чем у трети населения страны.

Конкуренция в технической сфере создания молокозаводов существует. Правда, на современном этапе первенство распределяется пока между откровенно плохими и удовлетворительными типами заводов и заводиков с отмирающими принципами их построения, но никак не между хорошими и превосходными образцами, к чему еще надобно десятилетиями шагать и шагать. Главный тормоз – не только техническая хилость, а принудительно сохраняемая дешевизна труда огромнейшей армии работников, особенно находящихся чуть подальше от Москвы и Санкт-Петербурга. Именно несложный дешевый труд позволяет откладывать и дальше перезревшие требования обширной коренной модернизации молокоперерабатывающей отрасли. **МС**

Компания:



Tetra Pak

Отходы в прибыль!



Тetra Pak® представляет фильтрационную установку обратного осмоса Tetra Alcross® RO Lite, разработанную специально для небольших и средних сыродельных заводов. В числе ее ключевых преимуществ – простота в эксплуатации и быстрая окупаемость. В результате каждый производитель сыра сегодня может превратить отходы в прибыль.

Tetra Alcross® RO Lite предназначена для сгущения сыворотки перед ее транспортировкой и (или) последующей переработкой.

«Сыворотку принято считать вторичным отходом молочного производства, дальнейшее использование которого ресурсоемко и не всегда целесообразно. Наши перерабатывающие предприятия только начинают задумываться об использовании сыворотки в своем производстве, в то время как в развитых странах сыворотка – ценнейшее сырье для производства продуктов питания», – пишет Dairy News.

«Откуда экономия, если мы внедряем дополнительный шаг в технологию? Давайте возьмем в качестве примера условное предприятие, которое выпускает 60 тонн сыворотки и при этом не располагает оборудованием для сушки, – объясняет **Николай Смольников, менеджер**



Капитальные вложения в установку Tetra Alcross® RO Lite оказываются на 30% ниже, чем в случае индивидуальных решений. Новый модуль считается рентабельным уже там, где речь идет об образовании 50 тыс. литров сыворотки в день.

категории «Сыр» компании Tetra Pak. –

В этом случае у производителя остается два варианта. Он может вылить сыворотку в канализацию и заплатить штраф, размер которого, напомним, увеличивается из года в год. Второй путь – отвезти сыворотку на ближайшую ферму или другому переработчику».

«Так вот, если в обычной ситуации ему для этого понадобится три крупногабаритных грузовика, то с установкой обратного осмоса – всего один. Налицо не только экономия, но и экологическая эффективность», – резюмирует эксперт.

Новый модуль считается рентабельным уже там, где речь идет об образовании 50 тыс. литров сыворотки в день. Благодаря Tetra Alcross® RO Lite из этого объема производитель гарантированно получает 37,5 тыс. литров чистой воды, которую впоследствии он сможет использовать для технических нужд предприятия. А при наличии сушильного оборудования оставшиеся 12,5 тыс. литров сгущенной сыворотки перерабатываются в сухую сыворотку, то есть создается продукт, который принесет бизнесу дополнительную материальную выгоду.

«Более того, наш заказчик экономит на электроэнергии, – добавляет Николай Смольников. – Дело в том, что удельная стоимость удаления воды с применением технологии обратного осмоса ниже, чем при использовании вакуум-выпарных установок. Поэтому чем меньше жидкости подается в подобную ВВУ, тем меньше энергии и, соответственно, средств затрачивается».

В зависимости от количества сыворотки производительность Tetra Alcross® RO Lite может быть исполнена в пяти стандартных размерах от 4 тыс. до 20 тыс. литров в час.

Управление установкой автоматизировано. Задача оператора сводится к мониторингу технологических параметров. А для защиты оборудования в процессе эксплуатации предусмотрен целый ряд предупредительных сигналов.

Кроме того, новая фильтрационная установка удобна с точки зрения монтажа. Она собирается на заводе Tetra Pak, там же проходит все испытания и только после этого поставляется на предприятие заказчика. Таким образом, монтажные работы на месте ограничиваются размещением оборудования, подключением рабочих сред, продуктовых трубопроводов, подводкой воздуха и электропитания.

«Капитальные вложения в установку Tetra Alcross® RO Lite оказываются на 30% ниже, чем в случае индивидуальных решений, – подчеркивает Николай Смольников. – Благодаря этому по-настоящему «легкому» модулю все производители сыра могут воспользоваться преимуществом уникальной технологии мембранной фильтрации Tetra Pak и превратить затраты на обработку сыворотки в прибыль». **Р**



Компания: «Кизельманн Рус»
125476, Москва, ул. Василия Петушкова, 3
тел.: +7 (495) 258-92-30,
факс: +7 (495) 258-92-31
e-mail: sales@kieselmann.org
www.kieselmann.ru

Незаметные глазу детали

На современных предприятиях молочной промышленности все больше места в технологических линиях стали завоевывать односедельные клапаны.

По своему функциональному назначению односедельный клапан может выполнять либо отсекающую, либо переключающую поток жидкости функцию. Так же, как и более дешевые клапаны «бабочка», односедельные клапаны используются в технологических линиях, где отсутствует риск случайного смешения различных продуктов и/или моющих растворов. Односедельные клапаны легко обслуживаются, легко переключаются с нормально закрытого на нормально открытый тип и поставляются как с ручным, так и с пневматическим приводом. Но по сравнению с поворотными односедельные клапаны обладают существенным преимуществом – линейной характеристикой открытия. Это значит, что проходящий через клапан объем жидкости при его открытии будет увеличиваться равномерно, а не скачкообразно, как это происходит в шаровых клапанах и клапанах «бабочка».

Существует множество модификаций односедельных клапанов, которые выпускает большое количество производителей клапанной техники по всему миру. При кажущейся схожести конструкций существует множество различий, которые могут существенно отразиться на качестве работы клапана и всей технологической линии, на которой он установлен.

К основным отличиям односедельных клапанов различных производителей можно отнести: форму рабочей камеры клапана (сферическую или цилиндрическую), тип используемых уплотнений поршня (профилированные или



Односедельный клапан с точным корпусом «Кизельманн» KI-DS

О-кольца) и тип привода (обслуживаемый или нет).

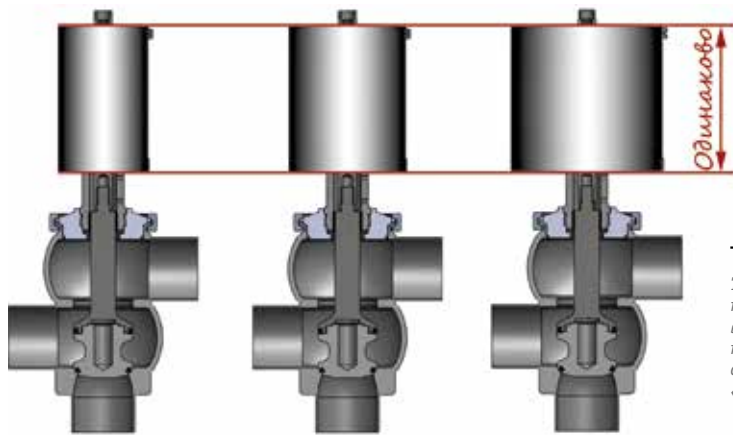
На предприятиях все еще встречаются клапаны с цилиндрической формой корпуса, но дни их уже сочтены. Причина элементарна: цилиндрические корпуса обладают худшей промываемостью, чем сферические, поэтому даже самые консервативные производители клапанной техники уже обновили свои производственные линейки. Корпус односедельного клапана может изготавливаться двумя различными методами: штамповкой или вытачиванием из массива стали. На сегодняшний день штампованные корпуса получили большее распространение, чем точеные,

в основном из-за своей низкой стоимости. К тому же современные технологии высокоточной штамповки позволяют добиваться впечатляющих результатов. Штампованные клапаны действительно дешевы, что очевидно, так как на изготовление корпуса идет небольшой сегмент тонколистовой стали, который под прессом приобретает необходимую форму. К недостаткам такого метода изготовления можно отнести большое количество внутренних напряжений корпуса клапана, вызванных пластической деформацией листа стали в процессе его формовки, и внутренние напряжения, вызванные процессом приварки портов. Также штампованные клапаны отличается не всегда достаточная для сопротивления термическим и вибрационным нагрузкам технологического процесса толщина стенки рабочей камеры.

Точеные клапаны лишены такого недостатка, как тонкие стенки, но процесс приварки портов к корпусу и остаточные поверхностные напряжения также могут оказать негативное влияние на качество клапана. Эти недостатки были успешно устранены компанией «Кизельманн»: по окончании выточки корпуса и приварки к нему портов корпус клапана направляется в печь, где при температуре более полутысячи градусов убираются все негативные последствия сварки и снимаются поверхностные напряжения. После печи все корпуса клапанов ждет окончательная полировка.

Каждый производитель клапанной техники уделяет пристальное внимание контролю качества выпускаемой продукции. Производители бюджетного оборудования, как правило, тестируют несколько клапанов из партии. Только производители клапанов, которые по-настоящему заботятся о своей репутации, тестируют каждый произведенный седельный клапан.

Метод производства корпусов штамповкой вынуждает использовать при производстве клапанов такие технические решения, которые существенно осложняют их эксплуатацию. Штамповка двух- и трехкамерных сферических корпусов крайне сложна, поэтому производители штампованной клапанной техники соединяют камеры переключающих односедельных клапанов при помощи накидных хомутов. Этот недостаток чаще всего маскируется заявлениями о гибкости изменения расположения портов и простотой модификации клапана.



Три типоразмера приводов одинаковой высоты подходят ко всей линейке седельных клапанов «Кизельманн»

Конструкция односедельного переключающего клапана с двумя или тремя соединенными накидным хомутом рабочими камерами обладает основным недостатком, который проявляется только при эксплуатации, а не при монтаже, – это необходимость разделять камеры клапана для замены в нем уплотнений. Если переключающий клапан смонтирован на небольшом участке с легким доступом, то, скорее всего, с обслуживанием такого клапана проблем практически не возникнет, но как только двухкамерные односедельные клапаны монтируют в клапанную гребенку или протяженные трубопроводы, то банальная замена уплотнений в клапанах приравнивается к «подвигу» сервисной службы, так как в одиночку выполнить такую операцию не представляется возможным. Более того, могут потребоваться, например, тельфер и специальные фиксаторы, чтобы точно совместить верхнюю и нижнюю части клапанной гребенки.

Пользователи клапанов с точеными корпусами даже не догадываются о проблемах замены уплотнений, с которыми сталкиваются владельцы клапанов со штампованными корпусами. Для замены уплотнений в клапане с точеным корпусом нужно снять единственный верхний накидной хомут, полностью вынуть внутреннюю часть клапана из его корпуса и отнести в помещение для проведения регламентных работ по замене уплотнений в комфортных для персонала условиях.

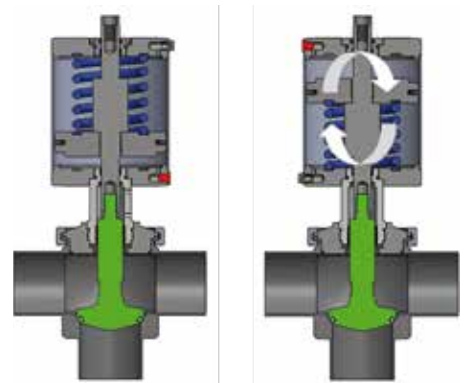
Большинство производителей клапанной техники поставляют свои пневматические приводы разборными и обслуживаемыми, обрекая тем самым предприятия на поддержание дополнительного запаса уплотнений для про-

ведения регламентных работ по обслуживанию пневматических приводов. Современные технологии производства эластомеров позволяют выпускать износостойкие материалы. Если к современной технологии производства добавить статистику по среднему сроку службы технологической линии, то полученный результат составит пять-семь лет, что вполне позволяет производителям оборудования не заставлять предприятия покупать ненужные им уплотнения. Например, компания «Кизельманн» поставляет необслуживаемые пневматические приводы не только на шаровые клапаны и клапаны «бабочка», но и на односедельные. У всех пневматических приводов – электрополированная поверхность, что позволяет приводу лучше противостоять агрессивным внешним условиям эксплуатации. Также на все приводы распространяется пятилетняя гарантия.

Для производства широкого ассортимента продукции современному производству требуются различные технологические линии с широким диапазоном рабочих давлений. Это означает, что предприятия, как правило, вынуждены прибегать к использованию нескольких типов клапанов с разной конструкцией пневматических приводов и, в конечном итоге, различных геометрических размеров. С точки зрения эксплуатации этот путь сопряжен с большим количеством неудобств, связанных с обслуживанием клапанов, особенно смонтированных в клапанную гребенку. Некоторые производители, и «Кизельманн» в том числе, выпускают пневматические приводы нескольких типоразмеров, которые, в зависимости от рабочего давления технологического процесса, могут устанавливаться на од-

ни и те же клапаны. Причем у компании «Кизельманн» габаритная высота всех типоразмеров приводов одинакова. Такая взаимозаменяемость получила право на существование только благодаря унифицированной для всей производственной линейки клапанов толщине штока. Одинаковый диаметр штока клапанов также позволит предприятию сэкономить на парке запасных частей.

Одной из особенностей современных клапанов, которая позволяет предприятию вносить изменения в технологию производственного процесса, является возможность самостоятельного изменения положения клапана с «нормально закрытого» на «нормально открытый» и наоборот. Для проведения этой операции потребуется всего лишь перевернуть привод вверх ногами.



Изменение типа клапана с нормально закрытого на нормально открытый путем переворачивания привода

Одним из факторов, который может стать решающим при выборе предприятием поставщика седельных клапанов, является гарантийная и постгарантийная поддержка производителя или поставщика оборудования. Срок поставки необходимых запасных частей и, тем более, хранение их и сервисных комплектов в местах «шаговой доступности» будет являться критическим параметром для предприятия-переработчика молока, потому что простой линии молочного производства крайне дорогостоящ.

Именно совокупность вышеперечисленных факторов позволит предприятию осуществить осознанный выбор производителя односедельных клапанов и другой техники, так как именно незаметные глазу детали могут сыграть решающую роль при выборе. ■



Компания: **Ishida Europe, Россия и СНГ**
129164, Россия, Москва,
Ракетный бульвар, д. 16
тел.: +7 (499) 272-05-36
e-mail: info@ishidaeuropa.ru
www.ishidaeuropa.ru



Канал Ishida на YouTube:
[Ishidaeuropa](https://www.youtube.com/Ishidaeuropa)

Danone.

Топпинги для йогуртов

Специальный компактный линейный мультиголовочный весовой дозатор от Ishida с высокой скоростью и большой точностью упаковывает заданный вес топпингов для йогурта на фабрике Danone Венгрия в Будапеште.





Мультиголовочный весовой дозатор Ishida CCW-R-112PL способен успешно взвешивать и упаковывать самые разные продукты, в том числе многие виды печенья, шоколадные шарики, а также хлопья для завтрака массой от 5 до 9 грамм с отклонением, не превышающим 1% от заданного веса. При этом скорость работы составляет 169 взвешиваний в минуту

Система подачи, управляемая компьютером, направляет продукт со склада в зону загрузки линейного весового дозатора Ishida. Термоформовочная машина Arcil образует двухкамерный стаканчик: одна камера для йогурта, другая – для топпинга.

После того как необходимая масса топпинга взвешена, она подается в систему загрузки, связанную с термоформовочной машиной, подающей сигнал для размещения стаканчиков в нижней части. Шесть стаканчиков заполняются одновременно, каждый из них – пятью-девятью граммами топпинга. Общая скорость работы составляет 169 взвешиваний в минуту.

Линейный мультиголовочный весовой дозатор был специально создан для работы со сверхнизкими весами. Продукт падает с очень маленькой высоты, что крайне важно при работе с хрупкими компонентами топпинга, в то время как линейная система подачи продукта

позволяет осуществлять четкий и полный контроль за его потоком.

Обычно перенастройка на другой продукт происходит три-четыре раза в день, занимая всего 30 минут, а чистка оборудования осуществляется продувкой воздухом. При этом капитальная промывка оборудования производится каждую неделю, когда бункеры демонтируются и промываются в специальной машине Jeros. Вся линия может обслуживаться одним оператором.

Установка новой производственной линии должна была удовлетворить потребность внутренних и международных заказчиков в йогурте с топпингом Danone. Ishida уже занималась монтажом похожей линии на другой фабрике Danone, в Польше. Неудивительно, что для проекта в Венгрии выбор снова пал на эту компанию.

Используя весь накопленный в Польше опыт, Ishida последовательно осуществила ряд модификаций, позволивших еще более оптимизировать работу линии. Монтажные работы удалось успешно завершить в течение двух недель, в это время компания Ishida провела всестороннее обучение операторов для обеспечения безупречной эксплуатации производственной линии.

«Мы были по-настоящему восхищены скоростью, точностью и надежностью

1/ Ishida дозирует топпинги для знаменитых йогуртов Danone на скорости 169 сбросов в минуту.

2/ Система подачи направляет топпинг в зону загрузки линейного дозатора.

3/ Продукт падает с очень маленькой высоты, что крайне важно при работе с хрупкими компонентами.

4/ Шесть стаканчиков заполняются одновременно 5–9 г топпинга.

5/ Дозатор может быть оснащен программным обеспечением на русском языке. Вся линия может обслуживаться одним оператором.

6/ «Мы были очень довольны скоростью, точностью и надежностью весового дозатора Ishida», говорит Адам Кочиш, Danone, Венгрия.

весового дозатора Ishida, что внесло важнейший вклад в общий успех нашего проекта, – говорит **Адам Кочиш (Adam Kocsis), менеджер по инвестициям и инженерным коммуникациям компании Danone, Венгрия.** – Машина эксплуатируется круглые сутки, а та поддержка, которую мы получили от компании Ishida в вопросах техобслуживания, а также консультации сервисных инженеров и поставка запчастей были выше всяких похвал».

Благодаря успешному сотрудничеству компаний Danone и Ishida, сейчас заказчики рассматривают возможность установки системы рентгеновского контроля для обеспечения пищевой безопасности и безупречного качества готовой продукции. **Р**



Авторы: В. С. Капранчиков, К. А. Кладов, ГК «ЭФКО»
К. Хансен, О. К. Самуйлова, Palsgaard A/S

Влияние некоторых компонентов смеси на потребительские свойства мороженого с растительным жиром



Формирование структуры мороженого начинается уже при изготовлении смеси, в связи с этим изучению свойств смеси мороженого был посвящен большой блок исследований.



В мировой практике производства мороженого широко используются растительные жиры. В России в рамках действующего законодательства (изменения №163-ФЗ) такое мороженое должно содержать не менее 40% сухих веществ молока от общего количества сухих веществ при массовой доле молочного жира в жировой фазе продукта не менее 50%. Оставшиеся 50% жировой фазы должны быть представлены заменителем молочного жира (ЗМЖ).

Основная цель работы – исследование взаимного влияния стабилизаторов

Palsgaard и ЗМЖ компании «ЭФКО» на потребительские свойства мороженого с растительным жиром.

Значение жира в составе мороженого велико и определяет в готовом продукте структуру, консистенцию, вкусовые достоинства, технологичность смеси при созревании и фризеровании. Значительную роль в этом играют структурообразователи, несмотря на свою относительно небольшую дозировку.

Для исследования было выбрано мороженое с массовой долей общего жира 10%. Известен синергетический эффект

смеси молочного и растительного жиров, поэтому для оценки влияния исключительно растительного жира на структуру мороженого и снижения влияния молочного жира на результат исследовали 100%-ную замену молочного жира на растительный. Жирность 10% определена как наиболее часто встречающаяся в категории продукта «мороженое с растительным жиром» в соответствии с №88-ФЗ. В качестве стабилизационных систем использовали хорошо зарекомендовавшие себя на рынке продукты компании Palsgaard A/S: Palsgaard® Extrulce 254, Palsgaard® Extrulce 318, Palsgaard® Extrulce 274, Palsgaard® Extrulce 312, Palsgaard® Lactem 0410. Их особенность – стабильно высокое качество, обеспечивающее прекрасные потребительские свойства мороженого.

В качестве жировой основы были исследованы ЗМЖ ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты» «Эколакт 1403-35», «Эколакт 1403-35 М», «Эколакт 2303-35», «Экоайс 1003-32». Объектом сравнения служил гидрогенизированный лауриновый жир ведущего европейского производителя.

При создании качественного мороженого важно присутствие в нем свободного жира. Наличие свободного жира определяет ощущение сливочности и жирности в мороженом. Его увеличение более чем на 30% приводит к коалесценции, что проявляется в таком недостатке, как крупитчатость; а при содержании в мороженом свободного жира в количестве менее 10% получить хорошую взбиваемость и высокие вкусовые качества сложно. Свободный жир, помимо вкусовых ощущений, обе-

спечивает стабилизацию воздушной системы, образующейся при фризеровании смеси. При выборе ЗМЖ были учтены рекомендации о составе фракций жиров, соотношения насыщенных и ненасыщенных жирных кислот, параметров кристаллизации и застывания (см. рецептуры в таблице 1).

Выработки мороженого проводились по классической технологической схеме в условиях цеха пилотных установок Palsgaard A/S: расплавление жира – 50–55 °С, гомогенизация – 14 МПа, пастеризация – 85 °С, температура охлаждения смеси и созревания – 5 °С. Созревание смеси при температуре 2–5 °С осуществлялось в течение 4–12 часов.

Формирование структуры мороженого начинается уже при изготовлении смеси, в связи с этим изучению свойств смеси мороженого был посвящен большой блок исследований.

Изменение свойств смеси мороженого оценивали по вязкости после 4 и 12 часов созревания. Величина изменения вязкости в процессе созревания в какой-то мере отражает физические процессы, происходящие в жировой фазе продукта при отвердевании жировой фракции. При использовании выбранных стабилизационных систем уровень вязкости смесей превысил начальную в некоторых случаях до 50%.

За счет частично агломерированного жира, адсорбировавшегося на поверхности создаваемых в процессе фризирования воздушных пузырьков, была достигнута хорошая взбитость, что свидетельствует о высокой способности смеси к насыщению воздухом.

При оценке влияния времени созревания на вязкость смеси мороженого было установлено, что для созревания смеси необходимо четыре часа. Увеличение времени созревания лишь незначительно повышает вязкость, а увеличение дозировки стабилизатора выше рекомендуемой на вязкость смеси существенно не влияет.

Получены экспериментальные данные о положительном влиянии используемых ЗМЖ на твердость продукта (показатель «температура выгрузки мороженого из фризера»): на всех видах ЗМЖ в сравнении с контрольным образцом твердость была идентичной.

В ходе проверки способности смеси к насыщению воздухом показатель «взбитость» принимали за величину постоянную (100%) и определяли технологичность продукта по структуре мороженого на выходе из фризера.

Таблица 1. Рецептуры мороженого с растительным жиром, используемые в ходе эксперимента

Компонент рецептуры	Рецептура 1	Рецептура 2	Рецептура 3	Рецептура 4
Заменитель молочного жира/растительный жир (стандарт), %	10,00	10,00	10,00	10,00
Сухое обезжиренное молоко, %	11,40	11,40	5,7	5,7
Сыворотка сухая подсырная, %	–	–	5,7	5,7
Сахар, %	11,50	11,50	11,50	11,50
Глюкозный сироп, 42 DE, 80% TS	3,07	3,07	3,07	3,07
Palsgaard® Extrulce	0,35–0,55	0,35–0,55	0,35	0,35
Palsgaard® Lactem 0410	–	0,2	–	0,2
Вода	до 100	до 100	до 100	до 100

Отмечено, что отклонения в текстуре продукта от стандарта обусловлены не только составом жировой фазы, но и работой структурообразователя. Так, продукт с «открытой» текстурой отмечен фактически на всех видах исследуемых ЗМЖ в присутствии Palsgaard® Extrulce 254, с «шероховатой» – на видах ЗМЖ с низким содержанием насыщенных жирных кислот. Стабильно хорошие показатели получены с применением всех видов структурообразователей при использовании ЗМЖ «Эколакт 2303-35» и «Экоайс 1003-32». У образцов была отмечена плотная консистенция, «теплый» сливочный вкус, отсутствие усадки. Однако данные образцы по сливочности уступают образцам мороженого, изготовленным на основе ЗМЖ «Эколакт 1403-35» и «Эколакт 1403-35 М», но не уступают контрольному образцу.

При попытке оценить влияние частичной замены СОМ на сухую подсырную сыворотку в количестве до 50% был замечен порок в готовом продукте: проявление льдистости после хранения в отдельных образцах с «Эколактом 1403-35» в присутствии Palsgaard® Extrulce 318. Снижение массовой доли СОМО в образцах способствовало формированию в продукте ощутимых кристаллов льда с преимущественным размером более 70 мкм, определяющим порог органолептической осутимости.

При фризировании этих смесей также выявлены значительные затруднения: неоднородная структура мороженого, сложный выход фризера на режим; а в одном образце произошла агломерация жидкого жира. Вероятнее всего, данный факт обусловлен снижением массовой доли СОМО в продукте при замещении СОМ на сыворотку.

Значительное улучшение вкуса и текстуры продукта до и после закаливания было отмечено при дополнительном внесении Palsgaard® Lactem 0410 в количестве 0,2%, в том числе в образцах мороженого с частичной заменой сухого обезжиренного молока на сухую сыворотку. Введение в состав рецептур Palsgaard® Lactem 0410 позволяет получить продукт с высокими потребительскими свойствами без затруднений при производстве.

Необходимо отметить, что в образцах с частичной заменой СОМ на сыворотку отсутствует усадка даже после «теплого шока», что положительно характеризует комплексную работу системы «жир-стабилизатор».

Экспериментальные данные по термоустойчивости образцов коррелируют с данными по формоустойчивости. Все исследованные образцы в течение 80–100 мин термостатирования сохраняли форму; массовая доля плава составила 10–15%. При прочих равных условиях в образцах с заменой 50% сухого обезжиренного молока на сыворотку наибольшей формоустойчивостью обладал образец с «Эколактом 2303-35», наименьшей – с «Эколактом 1403-35 М». Использование Palsgaard® Lactem 0410 на самых критичных образцах позволило значительно улучшить эти показатели. В частности, в условиях «теплого шока» массовая доля плава снизилась с 30% за период 80–100 мин до 8–12%. Таким образом, можно сделать вывод, что использование структурообразователей Palsgaard с заменой молочного жира на ЗМЖ с высоким йодным числом способствует повышению термо- и формоустойчивости продукта. ■



www.foodhouse-cu.com
info@foodhouse-cu.com

Инновационные продукты для здорового питания – один из главных трендов

Эксперты в области здорового питания убеждены: через 10–20 лет специализированные диетические продукты будут занимать третью часть нашего рациона. Это, безусловно, соответствует тем приоритетам продовольственной политики России, которые отражены в программе «Основы государственной политики РФ в области здорового питания населения до 2020 года».

Специалисты Союза производителей пищевой продукции Таможенного союза тщательно изучили отечественный и зарубежный опыт в области создания программ, направленных на оздоровление населения за счет организации правильного и сбалансированного питания. В частности, предметом особого внимания стал финский проект «Северная Карелия». В 70-е годы про-

шлого столетия в Финляндии был зафиксирован самый высокий в Европе уровень смертности от сердечно-сосудистых заболеваний и самая низкая продолжительность жизни. Понимая, что правильный рацион питания является ключевым фактором в борьбе с заболеваниями, финские специалисты заменили сливочное масло на сливочно-растительное, а полки магазинов

заполнили низкожирные молочные продукты. Благодаря успешной работе этой модели, за 30 лет уровень смертности от сердечно-сосудистых заболеваний в Финляндии снизился на 85%.

По данным Российского центра профилактической медицины, более чем у 50% россиян общий уровень холестерина в крови выше нормы, а согласно статистике Всемирной организации здравоохранения, смертность от алиментарно-зависимых заболеваний в России находится на уровне таких стран, как Конго, Буркина-Фасо, Науру, Чад, Тувалу, и в три раза превышает уровень смертности в развитых странах.

Учитывая статистику сердечно-сосудистых заболеваний в РФ и практические результаты реализации проекта «Северная Карелия», Союз производителей пищевой продукции Таможенного союза выступил с инициативой разработки аналогичной программы. В частности, она основана на внедрении в систему питания сливочно-растительного масла как специализированного пищевого продукта с диетическим профилактическим эффектом.

Эти предложения рассматриваются и активно обсуждаются в странах Таможенного союза. К примеру, на Первом канале «Евразия» в Казахстане и медики, и пациенты подтвердили необходимость экстренно менять рацион питания, в противном случае инфаркты и инсульты будут стремительно «молодеть», как это происходит сейчас.

Путевку в жизнь первому на российском рынке специализированному масложировому продукту – сливочно-растительному маслу – дал Международный форум «Новый национальный продукт – новые горизонты развития», прошедший на площадке корпорации «СОЮЗ». Уже сегодня компания способна производить сложные сырьевые ингредиенты на единственном в России оборудовании энзимной перестерификации.

«Это первый в России специализированный масложировой продукт, но главное его достоинство в том, что он соответствует основам государственной политики в области здорового питания и мировым тенденциям в сфере производства полезных для здоровья продуктов», – отметил в письме к участникам Форума **президент корпорации «СОЮЗ» Сергей Васильев**.

По сути, масло сливочно-растительное – это первый шаг на пути к реализации проекта «Северная Карелия», и неудивительно, что во время VII Всерос-



Союз производителей пищевой продукции Таможенного союза выступил с инициативой разработки программы, которая основана на внедрении в систему питания сливочно-растительного масла как специализированного пищевого продукта с диетическим профилактическим эффектом.

сийского съезда собственников независимых сетей России этот продукт вызвал у участников особый интерес. Такое внимание профессионального сообщества в первую очередь обусловлено тем, что продажи новинки показывают высокие результаты. К примеру, только в одной из торговых сетей за несколько недель было продано 35 тонн сливочно-растительного масла! А на сегодняшний день сливочно-растительное масло продается более чем в 6 тыс. торговых точек страны.

Реакция розницы на появление новой товарной категории однозначна: масло сливочно-растительное – продукт честный, качественный и полезный. Сегодня он охватил большое количество торговых сетей и становится все более популярным.

Немалый интерес вызывает этот проект и у представителей различных

СМИ. Ведущая телепередачи «Контрольная закупка» **Наталья Семенихина** отметила, что масло сливочно-растительное – «продукт новый, очень интересный и полезный, поэтому его должна сопровождать мощная разъяснительная программа. Благодаря честному позиционированию сливочно-растительное масло обязательно найдет своего потребителя».

«Впереди – много интересных и масштабных задач, главная из которых – реализация накопленного потенциала и внедрение в систему здорового питания населения диетических сливочно-растительных продуктов, – подчеркнул Сергей Васильев. – Это высокая и благородная цель, это «новая эра» в развитии пищевой промышленности, которая потребует от нас новых подходов, новых идей и новых решений». **Р**



Гость:



Джонатан Дарнфорд,
вице-президент компании
«Силд Эйр», подразделение
Food Care (пищевая
промышленность)

Компания:

ЗАО «Силд Эйр»

Москва, ул. Смольная, 24 Д, 8 эт.
тел.: +7 (495) 795-01-01,
факс: +7 (495) 795-01-00
e-mail: cryovac.cismkt@sealedair.com
www.sealedair-emea.com

Рынок сыра: революционный подход



Джонатан Дарнфорд:



«В 1995 году мы представили клиентам уникальную разработку, которая дала старт мощному росту производства сыра. Это стало возможным благодаря переходу от парафина, который прежде обеспечивал сохранность сыра, к инновационной технологии Cryovac®, позволяющей продукту «созревать» уже в упаковке».

Прежде чем занять должность вице-президента по упаковке в Западной Европе, Джонатан Дарнфорд был менеджером по работе компании «Силд Эйр» в России и много времени проводил в нашей стране. Мы решили побеседовать с ним об особенностях российского рынка сыра.

– В 2013 году компания «Силд Эйр» отпраздновала двадцатую годовщину своей работы в России. Расскажите, с чего все началось и что было самым успешным?

– С самого начала выхода на российский рынок, в 1993 году, компания

«Силд Эйр» использовала свои инновационные возможности и уникальный опыт в области упаковки для того, чтобы помогать росту бизнеса клиентов. Мы предложили решения, которые позволяли продлить сроки годности продуктов питания и улучшить их внешний вид.

Так, в 1995 году мы представили клиентам уникальную разработку, которая дала старт мощному росту производства сыра. Это стало возможным благодаря переходу от парафина, который прежде обеспечивал сохранность сыра, к инновационной технологии Cryovac®, позволяющей продукту «созревать» уже в упаковке.

Это положило начало революции на российском рынке сыра. Если в 1990-е годы здесь доминировал парафин и примеры использования «созревания в пакете» были редкими, то сегодня почти 95% всего сыра, представленного на прилавках магазинов, упаковывается по данной технологии.

– Какие глобальные тенденции в упаковке продуктов питания вы считаете самыми важными? Как они влияют на рынок сыра?

– Главная движущая сила мирового рынка упаковки – стремление продлить срок хранения продуктов, гарантиро-

вать их качество и управлять жизненным циклом. Большие объемы продукции экспортируются на огромные расстояния, и в связи с этим предприятия пищевой промышленности, с которыми мы взаимодействуем, внедряют новые упаковочные системы – технологии, обеспечивающие увеличение сроков годности и безопасность изделий.

Для производителей сыра активизация рынка сопряжена со сложностями: им требуется квалифицированный персонал, который не так просто найти; приходится менять организацию труда в связи с повышением уровня требований к производственной гигиене и управлению бизнес-процессами. Один из таких процессов – упаковка готовой продукции, которая стала играть особенно заметную роль в пищевой промышленности в течение последнего десятилетия, чему способствовало активное развитие сетевой розничной торговли.

– Каково значение сетевой розницы в этом процессе?

– Вместе с развитием индустрии ритейла происходит увеличение потребительского спроса на упакованные продукты. В розничной торговле большой кусковой сыр уступает место нарезанному кусочками или слайсами, упаковка которого должна обеспечивать сохранность его свойств. Сложность состоит в том, что сыр, отрезанный от целой головки, уже не защищен от воздействия окружающей среды, всевозможных бактерий и микроорганизмов. Решить проблему может специальная высокобарьерная пленка, которая к тому же обладает дополнительными преимуществами, например, функцией вторичного закрывания.

Сегодня потребитель становится все более требовательным, а по мере роста его запросов развивается индустрия упаковки, предлагающая производителям и торговле удобные решения, гарантирующие безопасность продукции.

– Какие упаковочные решения предлагает «Силд Эйр» производителям сыра сегодня?

– У нас есть множество инновационных решений. Я затрудняюсь в определении хронологических рамок – последнее десятилетие, последние пять лет... все это время мы выпускали на



«Сегодня потребитель становится все более требовательным, а по мере роста его запросов развивается индустрия упаковки, предлагающая производителям и торговле удобные решения, гарантирующие безопасность продукции».

«Для производителей сыра активизация рынка сопряжена со сложностями: им требуется квалифицированный персонал, который не так просто найти; приходится менять организацию труда в связи с повышением уровня требований к производственной гигиене и управлению бизнес-процессами».



рынок новые виды упаковки для сыра и других потребительских товаров. Сегодня мы предлагаем разнообразные варианты комплексных упаковочных решений, в частности компактные, удобного для конечного потребителя объема, с опцией легкого открывания.

Являясь одним из ведущих мировых производителей упаковки и систем оборудования для производства сыра, мы неуклонно развиваем технологии, ориентированные на рынок. «Силд Эйр» постоянно обновляет ассортиментный ряд, чтобы наиболее полно удовлетворить запросам производителей, розницы и потребителей.

– Что можно сказать о настоящем и будущем российского сыроделия?

– Молочная отрасль переживает не лучшие времена, в результате че-

го в России наблюдается сокращение производства сыра. В настоящее время на долю импорта приходится порядка 70% сырного рынка. При этом уровень потребления также снижается. И без роста производства молочной продукции на положительную динамику в этом сегменте можно не рассчитывать.

Поэтому сегодня мы ориентируемся на европейский рынок сыра, предлагая упаковку для различных его видов – от сыра чеддер до рассольных сыров и пармезана.

Надеемся, что в ближайшем будущем ситуация в российском сыроделии все-таки изменится к лучшему, и мы сможем воплотить свои идеи в жизнь на перспективном рынке, а также способствовать внедрению современных упаковочных технологий и концепций. **Р**



interpack

PROCESSES AND PACKAGING
LEADING TRADE FAIR

8–14 мая 2014 г.

Германия,
Выставочный центр Дюссельдорфа,
Павильоны 1–17 (19 павильонов)
+ павильон со специальной экспозицией
"Components for processing and
packaging"

Interpack 2014 – ключевые цифры и события

Разнообразная программа деловых мероприятий, новый раздел "Components" и конференция Save Food, а также специальные экспозиции Innovationparc Packaging и Metal Packaging Plaza ожидают участников Международной выставки упаковочной индустрии и родственных технологий Interpack, которая пройдет с 8 по 14 мая в Дюссельдорфе (Германия).

Выставка Interpack, несомненно, является лидером среди международных специализированных выставок упаковочной индустрии и сопутствующих промышленных технологий. О благоприятных перспективах сезона 2014 свидетельствует тот факт, что уже в конце февраля прошлого года все площади выставочного комплекса Дюссельдорфа были распроданы полностью. Чтобы удовлетворить заявки всех компаний, пожелавших принять участие в мероприятии, не хватило даже территории 19 выставочных павильонов.

Таким образом, в новом сезоне с 8 по 14 мая будут представлены стенды порядка 2 700 экспонентов отрасли продуктов питания и напитков,

кондитерской и хлебобулочной промышленности, фармацевтической и косметической индустрии, сферы потребительских товаров/Non-Food, промышленных товаров и специализированных услуг. В предыдущем сезоне 2011 года было зарегистрировано 2 703 экспонента и около 165 тыс. посетителей, 84% которых указали, что в своих компаниях они являются лицами, принимающими решения.

Новый проект "Components for processing and packaging"

Interpack по праву заслужила славу лидирующего отраслевого форума, поскольку она предлагает не только обширный ассортимент товаров и услуг для посетителей, но и инновационные



Выставка Interpack 2011
Фото: www.interpack.com

Событие:

**Interpack 2014 –
Processes and Packaging**

Международная выставка упаковочной
индустрии и родственных технологий

Дата:

8–14 мая 2014 г.

Место проведения:

Германия,

Выставочный центр Дюссельдорфа,

Павильоны 1–17 (19 павильонов)

+ павильон со специальной
экспозицией “Components for processing
and packaging” (на протяжении
первых трех дней выставки)

Организатор:

«Мессе Дюссельдорф ГмбХ»

Участники:

2 700 компаний
из 60 стран мира

Посетители:

около 165 тыс. человек

Специальные тематические разделы:

конференция Save Food,
раздел Innovationparc Packaging,
раздел Metal Packaging Plaza.

Периодичность проведения:

один раз в три года



тематические разделы для экспонентов выставки. Прекрасным тому примером служит экспозиция “Components for processing and packaging”, которая будет организована в этом году специально для поставщиков упаковочной промышленности.

Экспозиция в конференц-зале дюссельдорфского Конгресс-Центра CCD Süd рассчитана на предприятия, специализирующиеся на производстве двигателей, контрольно-измерительной техники, продукции для промышленной обработки изображения, технологий манипулирования, на поставщиков промышленного программного обеспечения и коммуникационных технологий, а также полностью автоматизированных систем для упаковочного оборудования. Кроме того, раздел рассчитан на производителей комплектующих и компонентов для промышленного оборудования, аксессуаров и периферийных решений, поставщиков компонентов и вспомогательных средств для производства упаковки. И в рамках первых трех дней выставки им будет предоставлена уникальная возможность продемонстрировать свою продукцию на базе специальной экспозиции, непосредственно примыкающей к Interpack.

Конференция Save Food

Конференция Save Food начнет свою работу уже 7 мая, накануне выставки Interpack, в конгресс-центре CCD Süd. Два ключевых вопроса – снижение глобальных потерь и сокращение количества продовольственных отходов – должны привлечь внимание широкой общественности, некоммерческих организаций, а также пред-

ставителей бизнеса. Таким образом, новый сезон Interpack снова станет уникальной международной платформой для обмена опытом и мнениями всех участников, которые занимаются столь насущной проблемой. Кроме того, инициатива Save Food является великолепным примером успешной кооперации Мессе Дюссельдорф и Всемирной продовольственной и сельскохозяйственной организации ООН (FAO), которая получила официальную поддержку под эгидой специальной программы Организации Объединенных Наций по окружающей среде (UNEP).

Как результат – тема борьбы с глобальными потерями и за сокращение количества продовольственных отходов заметно набрала актуальность и политические баллы. Также на конференции будут представлены результаты исследований FAO, посвященные глобальным потерям и количеству продовольственных отходов в развивающихся странах. При этом конференция служит основным целям данной инициативы, побуждая к конструктивному диалогу активных деятелей сфер экономики, политики и науки. Ведь в конечном итоге все мероприятия направлены на то, чтобы вырабатывать решения, позволяющие снизить потери и незначительное расходование продуктов питания в рамках всей производственной цепочки.

«Исключительно важная роль в рамках инициативы Save Food отведена именно сфере продуктов питания, упаковки и логистики. Ведь предприятия-участники разрабатывают и предлагают решения столь актуальных отраслевых проблем. Роль Save Food заключается в том, что она, как

около **165 000** посетителей

В 2011 году 84% посетителей указали, что в своих компаниях они являются лицами, принимающими решения.



Выставка
Interpack
проводится
один раз
в три года
в Германии.

катализатор, позволяет превратить их начинания в нечто большее», – объясняет **директор и один из инициаторов проекта г-н Яблоновский**.

Innovationparc Packaging и тема Save Food

Стоит отметить, что в сезоне 2014 уже привычный раздел Interpack – специальная экспозиция Innovationparc Packaging (IPP) – так же пройдет под знаком Save Food. Компании-экспоненты, представляющие различные этапы производственного цикла, призваны продемонстрировать передовые решения, позволяющие избежать потерь и незначительного расходования продуктов питания. Таким образом, спецэкспозиция представит практические разработки в сферах дизайна упаковки, упаковочных средств и машиностроения, которые направлены на решение конкретных вопросов. Кроме того, выставка дает представление о масштабе проблемы потерь продуктов питания в процессе производства. И с начала 2012 года к участию в инициативе Save Food допущены компании и частные лица,

которые могут внести собственный вклад не только посредством финансовой помощи, но и с помощью практического опыта. Наряду с предприятиями упаковочной промышленности, к прогрессивной инициативе уже присоединились практически все ведущие отраслевые объединения.

Специальная экспозиция IPP займет общую площадь порядка 2,5 тыс. кв. м на открытой площадке между павильонами 2 и 3.

Раздел Metal Packaging Plaza

На предстоящей выставке экспозиция Metal Packaging Plaza снова расположится в павильоне 11. Премьера данного специального раздела также прошла в ходе Interpack 2011. Нестандартный дизайн стенда с использованием металла привлек всеобщее внимание и стал местом встречи специалистов глобальной отрасли металлической упаковки и сопутствующих технологий.

Специальный тематический раздел, являющийся продолжением успешной концепции, был разработан специалистами Немецкой ассоциации производителей металлической упаковки VMV и ассоциации Emapac, представляющей интересы европейских производителей металлической упаковки в рамках Interpack 2014. Впервые участие в выставке в качестве экспонентов примет Ассоциация производителей стальной упаковки APREAL, а также производители белой жести, среди которых такие компании, как ThyssenKrupp, Rasselstein и ArcelorMittal. Кроме того, наряду с демонстрацией товаров и услуг от 40 экспонентов, Metal Packaging Plaza выступит также в роли информационной площадки для проведения де-

ловых мероприятий и встреч специалистов отрасли.

Online-сервис для посетителей

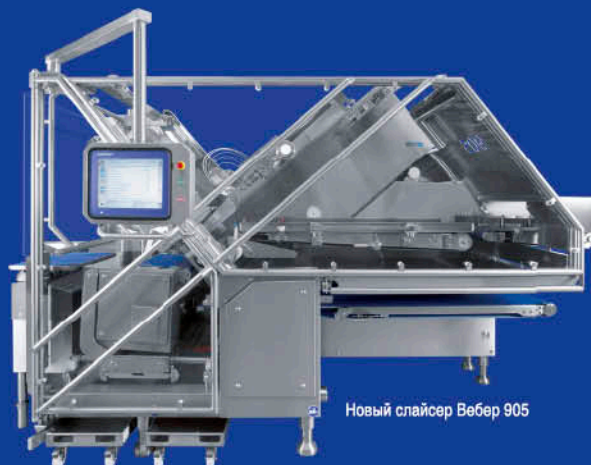
Полную модернизацию и обновление в преддверии нового сезона претерпели как дизайн, так и структура интернет-портала Interpack. Посетители еще до начала выставки смогут найти здесь всю необходимую информацию для эффективного планирования посещения: полную базу данных экспонентов с возможностью составления индивидуального плана экспозиции, функцию matchmaking, позволяющую налаживать прямой контакт с экспонентами, а также информацию о новинках, которые экспоненты планируют продемонстрировать в ходе мероприятия.

Кроме того, разработано специальное приложение для посетителей, использующих смартфоны на платформе iPhone и Android. Оно предоставляет доступ к актуальной версии базы данных об экспонентах и мероприятиях, графические планы экспозиции в удобном формате, подробные профили компаний, включая контактную информацию, описание продукции, формуляры для назначения встреч, а также возможность делать пометки к профилю того или иного экспонента. Помимо этого, посетители получают возможность синхронизировать актуальный план выставки, загружая его с компьютера прямо на смартфон или наоборот. Так, все индивидуальные настройки, в частности список фаворитов, могут отображаться в виде индивидуального плана выставки на базе обеих платформ – независимо от того, на каком конкретно устройстве он был составлен. **MC**

На уровень выше



Слайсеры фирмы «Вебер» быстро и аккуратно нарезают колбасу, ветчину и сыр; обеспечивают привлекательный вид нарезки, точный вес каждой порции, увеличивают прибыль и уменьшают затраты. Новый слайсер 905, оборудованный в ширину камерой резки, которая составляет 620 мм, определяет новые стандарты в обработке продукции. Это единственная машина на рынке, которая одновременно нарезает 6-кратный калибр 100 или 4-кратный 100x150 сыра. Мы всегда рады ответить на запросы и обеспечить вас актуальной информацией.



Новый слайсер Вебер 905

weber[®]
The High Tech Company

ООО «Вебер Рус»
127254 Москва · Ул. Добролюбова 3, стр.1
Тел.: +7 495 604 48 35 · Факс: +7 495 604 48 37
ru@weberweb.com · www.weberweb.com

12-я Международная выставка

Молочная и Мясная индустрия



www.md-expo.ru



Одновременно с выставкой:



18–21 марта 2014 года

Москва, ВВЦ, павильон №75

Организаторы:



При поддержке:



Генеральный
информационный
партнер:



Официальный
информационный
партнер:

