

мясная сфера



Рынок мяса в России: состояние и тенденции развития

На конференции Meat Vision пять экспертов анализировали развитие мясных рынков пяти регионов – Европы, России, Азии, Северной и Южной Америки. В российских реалиях разбиралась Вера Белая, представляющая Институт аграрного развития в Центральной и Восточной Европе им. Лейбница.

32



Острое, соленое, полезное

Перемены на рынках происходят стремительно, и поэтому необходимо как можно скорее превращать инновационные идеи в товарную продукцию. Потребители все чаще останавливают свой выбор на продуктах, полезных для здоровья, тем не менее удовольствие от потребления пищи продолжает играть важную роль. Как совместить противоречивые тренды?

66

IFFA: законодательница мод

Завершилось главное событие года – Международная выставка мясной промышленности IFFA-2010. Какие тенденции мирового рынка она отразила? Чем запомнилась участникам? Мы попросили их поделиться впечатлениями и собрали интересные, подчас противоречивые мнения / стр. 8.



Новая эра куттерной техники



Куттер SUPREME CUT

- новый конструкционный материал
- рекордная скорость 180 м/сек (до 6000 об/мин)
- несравненно тихий

Наше оборудование:

- скоростные вакуумные и вакуумно-варочные куттеры
- мясорубки и волчки
- мешалки и вакуумные мешалки
- дробилки и эмульсаторы





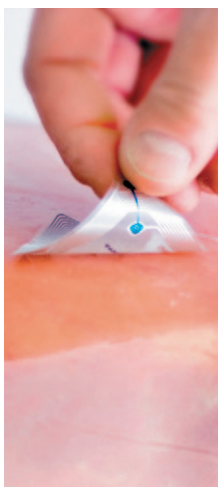
METALQUIMIA MASTERWORKS

Откройте новые шедевры МЕТАЛКИМИИ



Альтернатива
ТЕНДЕРИЗАЦИЯ

3-и новых пути
улучшения
экстракции
мясных протеинов,
связи и расчетного
выхода при
нарезке



IDFOOD
Автоматизация

Решения RFID
«под ключ» для
мясной
промышленности



TWINVAC
Точность и
компактность

Высокая точность,
сверхплотность
при автоматической
набивки
цельномышечных
мясопродуктов



Инъекция и
маринование
PLUS

Возрождение
звезды:
обновленные
процессы
инъектирования и
маринования
посредством
эффекта спрей



Автоматические
линии: TWINLINE
& COOKLINE

Максимальная
автоматизация,
непревзойденная
рентабельность
линий
по производству
вареных ветчин



Процесс QDS

Технология прорыва
для сушки и
созревания
мясопродуктов

15-Я ЮБИЛЕЙНАЯ МЕЖДУНАРОДНАЯ ВЫСТАВКА
«ОБОРУДОВАНИЕ, МАШИНЫ И ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ
ПИЩЕВОЙ И ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»

АГРО

www.agroprod mash-expo.ru

ПРОД

11—15
ОКТАБРЯ 2010

МАШ

ПЕРВЕНСТВО
В ИННОВАЦИЯХ

Центральный выставочный комплекс
«Экспоцентр»
Москва, Россия



UFI
Approved
Event



ТПП РФ



19-я международная выставка продуктов питания и напитков

Весь мир питания



Специализированная выставка

Мясо и Птица



14 - 17.09.2010

Москва, ЦВК «Экспоцентр»



Организатор:



ITE LLC Moscow
Тел.: +7 (495) 935 7350
worldfood@ite-expo.ru

www.world-food.ru



www.meat-industry.ru

X Международный форум МЯСНАЯ ИНДУСТРИЯ

ТЕМАТИЧЕСКИЕ РАЗДЕЛЫ:

Оборудование и технологии разведения, выращивания и содержания мясного скота
Оборудование и технологии убоя, первичной переработки скота, переработки продуктов убоя
Оборудование и технологии переработки мясного сырья, производства мясных изделий и полуфабрикатов
Оборудование и технологии упаковки
Пищевые ингредиенты, добавки и специи
Охлаждающие и нагревающие технологии и оборудование
Готовая продукция, полуфабрикаты / продукты удобного и быстрого приготовления
Оборудование и технологии для производства безопасной продукции. Контроль качества
Инжиниринг
Оборудование для торговли и HoReCa
Отраслевые союзы и Ассоциации

ПАНЕЛЬНЫЕ ДИСКУССИИ

СЕМИНАРЫ

КОНКУРСЫ МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ

ШОУ-КОНКУРСЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА

15-18 марта 2011

Москва, Всероссийский Выставочный Центр, павильон №75



СПЕЦИАЛЬНАЯ ЭКСПОЗИЦИЯ ИНДУСТРИЯ ПТИЦЕВОДСТВА

ТЕМАТИЧЕСКИЕ РАЗДЕЛЫ:

Оборудование и технологии разведения, выращивания и содержания птицы
Оборудование и технологии убоя, первичной переработки птицы, переработки продуктов убоя
Оборудование и технологии переработки птицы
Готовая продукция, полуфабрикаты / продукты удобного и быстрого приготовления
Инжиниринг
Научные разработки
Отраслевые союзы и Ассоциации

ОРГАНИЗАТОРЫ:



ОФИЦИАЛЬНАЯ ПОДДЕРЖКА



Министерство
Сельского Хозяйства



ТПП РФ



ПРАВИТЕЛЬСТВО
МОСКВЫ

Тел.: +7 (495) 935-73-50, 935 81 40; Факс: +7 (495) 935-73-51
E-mail: md@ite-expo.ru, www.ite-expo.ru, www.dairy-industry.ru

содержание

	отрасль	18
Решение проблем малого и среднего бизнеса		26
	исследование	Держа руку на пульсе 30



тема номера	IFFA: законодательница мод	8	компании /стратегия	Президент Хорватии поддержал инвестиционные проекты «Продуктов Питания»	44
отрасль /события и факты	Новости	18	производство /события и факты	Новости	46
	Упаковочная индустрия вступила в фазу «экореволюции»	22	оборудование	Низшая точка осталась позади	50
	Колбасный переполох	24		Русский взгляд на немецкую выставку	52
/крупным планом	Решение проблем малого и среднего бизнеса: борьба продолжается	26		SCHALLER и партнеры представляют...	54
/исследование	Держа руку на пульсе	30		Олимпиада для мясопереработки	56
/тенденции	Рынок мяса в России: состояние и тенденции развития	32		KILIA – мировая новинка. Поколение куттеров «Supreme Cut»	57
компании /события и факты	Новости	38			

содержание

производство	46
KILIA – мировая новинка	57
ингредиенты	За мясными продуктами для здорового питания – будущее! 70

24

До конца нынешнего года Правительство России намерено принять и ввести в действие специальный технический регламент «О требованиях к мясу и мясной продукции, их производству и обороту».

52

Мясной рынок в России снова растет и требует свежих идей и перспективных разработок. И европейские машиностроители с большим интересом и вниманием реагируют на эти запросы, стараясь удовлетворить специфические потребности российского производства мясопродуктов



производство
/упаковка и оболочка

Упаковочные концепции нового времени 58

Повышение конкурентоспособности с помощью инновационных технологий 60

Новая коллагеновая оболочка «COLLAFLEX» 62

производство
/упаковка и оболочка

Полиамидные колбасные оболочки: современные возможности 63

Новое поколение многослойных оболочек 64

Острое, соленое, полезное 66

За мясными продуктами для здорового питания – будущее! 70

мясная сфера

спецвыпуск IFFA-2010

Информационно-аналитический журнал для специалистов мясоперерабатывающей индустрии. Зарегистрирован в Федеральной службе по надзору за соблюдением законодательства в сфере массовых коммуникаций и охране культурного наследия.

Свидетельство о регистрации ПИ № 77-18553 от 12 октября 2004 года

Адрес редакции:
Россия, 190005, Санкт-Петербург,
3-я Красноармейская, 10 лит. А,
помещение 1-Н,
тел./факс: +7 (812) 70-236-70,
www.sferamagazine.ru

Издатель:
ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ДОМ «СФЕРА»

Генеральный директор:
Алексей Захаров
Руководитель коммерческого
департамента:
Ольга Паленова
palenova@sferamagazine.ru

Выпускающий редактор:
Виктория Загоровская
meat@sferamagazine.ru

Реклама:
Виктория Паленова
v-palen@sferamagazine.ru

Дизайн и верстка:
Дмитрий Зорин
d.zorin@sferamagazine.ru

Корректор,
литературный редактор:
Вероника Нечаева
korrektor@sferamagazine.ru

Обложка:
Марьяна Успенская
Журнал распространяется
на территории России
и стран СНГ.
Периодичность – 6 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 **P**,
публикуются на коммерческой основе.
Мнение авторов не всегда совпадает
с мнением редакции.

Отпечатано в типографии «ПреминумПресс».
Подписано в печать: 09.07.10.
Тираж: 5000 экз.





Выставка как индикатор экономики

Выставки являются индикатором экономики. В период кризиса 2008 года, обрушившего ряд отраслевых рынков во всем мире, выставочная индустрия оказалась в крайне тяжелом положении. Сокращение экспозиционных площадей, количества участников и посетителей отраслевых мероприятий было пропорционально уровню падения соответствующего рынка.

Именно поэтому все с волнением ждали, какой будет ведущая международная выставка мясной промышленности IFFA-2010, проходящая раз в три года в Германии, Франкфурт-на-Майне, и представляющая высокие технологии переработки мяса.

Устроители и компании-участники крайне осторожно прогнозировали ее возможные результаты в этом году. Однако выставка приятно удивила и скептиков, и оптимистов. О своем участии заявили все ведущие мировые производители: 949 предприятий из 47 стран, экспозиции которых расположились на более чем 100 тыс. м² выставочных площадей в 7 павильонах.

Сама атмосфера выставки, а также презентации новых разработок не оставляют сомнений, что кризис закончен. Выставка стала свидетельством улучшения делового климата в мясной промышленности и возобновления инвестирования в отрасль.

Кроме того, IFFA-2010 выявила ряд новых тенденций, обусловленных структурными изменениями на рынке мясопереработки, и обозначила дальнейшие направления развития отрасли.

Устроители и участники уверены: итоги международного смотра свидетельствуют о благоприятных экономических перспективах мясной и мясоперерабатывающей промышленности во всем мире.

Виктория Загоровская,
редактор журнала «Мясная сфера»,
meat@sferamagazine.ru

Автор:



Виктория
Загоровская



IFFA: законодательница мод

Завершилось главное событие года – Международная выставка мясной промышленности IFFA-2010, традиционно проходящая в мае во Франкфурте-на-Майне.

Мероприятие показало, что после тяжелого года отрасль снова демонстрирует готовность к активному развитию. Несмотря на период спада в мировой экономике, интерес к главной отраслевой выставке в Европе продолжает увеличиваться, география участников включает все большее количество стран.

IFFA-2010 привлекла более 58 тыс. посетителей (в 2007 году – 61328) из 130 стран мира. Доля иностранных среди них значительно возросла: с 47 до 59%. Снижение общего числа посетителей произошло за счет представителей из Германии и обусловлено интенсивным процессом консолидации, наблюдавшимся в промышленности страны последние три года.

«Прирост экспонентов на 5% (949 предприятий против 908 в 2007 году), увеличение арендованных площадей и невиданная доселе доля зарубежных посетителей, особенно в экономически трудные времена, подтверждают исключительность IFFA», – уверен **Дет-**

леф Браун, управляющий делами компании Messe Frankfurt, являющейся организатором выставки.

Тот факт, что IFFA является ведущей международной выставкой мясной промышленности, подчеркивает чрезвычайно высокая степень интернационализации как посетителей, так и участников. Почти каждый второй посетитель-специалист приезжает на нее из-за рубежа, более половины экспонентов – иностранные компании. После Германии ведущими странами-участниками являются Италия, Испания, Нидерланды, Франция и США. Среди стран-посетительниц лидируют Россия, Испания, Италия, Нидерланды и Польша.

Уникальный спектр предложений

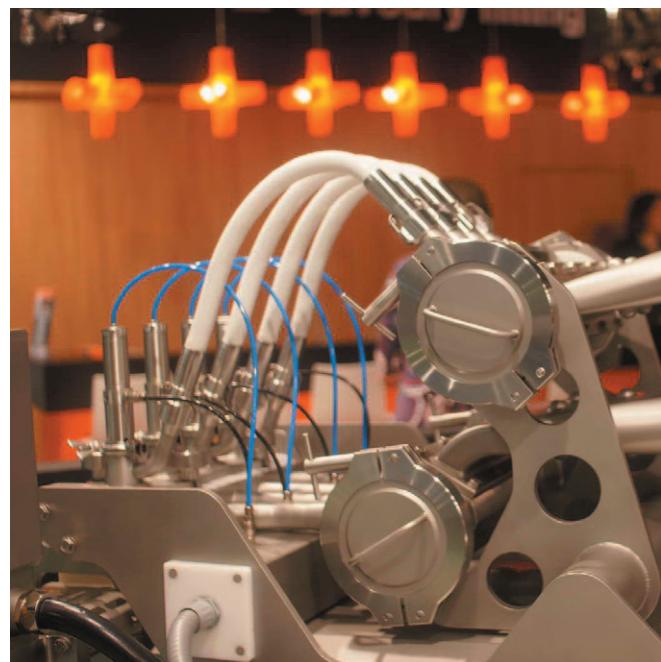
Отличительной особенностью выставки этого года является уникальный спектр предложений, охватывающий весь производственный цикл мясной промышленности – от убоя и переработки до упаковки и продажи.

Среди наиболее важных тем мероприятия – эффективность оборудования, безопасность продуктов питания, гигиена и автоматизация. Все более важной темой становится производство мясных полуфабрикатов, что отражается в большом количестве участников сектора упаковки мясных изделий и вниманием к сегменту ингредиентов, добавок и пряностей, который меняется вслед за увеличивающимися потребительскими ожиданиями относительно здоровой пищи и полезных продуктов.

Компании используют выставку в качестве важнейшей платформы для представления инноваций и брендов развития. Таким образом, во Франкфурте-на-Майне можно из самых первых рук получить информацию о новейших изделиях, технологиях, рабочих процессах и трендах мясной промышленности.

В этом году большинство экспонентов разработали новые технологии, оборудование и продукты именно к IFFA, чтобы здесь представить их специалистам.

В павильонах 8 и 9 выставались крупнейшие производители оборудования и установок для забоя, разделки и переработки продукции, по-



следние разработки. Международные компании приехали на мероприятие как с крупными установками для промышленной переработки мяса, так и с техникой для кустарного производства. Спектр продукции павильона 9.0 охватывал машины и установки для забоя, разделки туш, переработки, транспортировки и хранения, а также морозильную технику, технику автоматизации и устройства снабжения. Такие крупные экспоненты, как Itec/Attec, Metalquimia и MPS Read Meat Slaughtering, представили решения из области техники для забоя, разделки туш и переработки мяса, а также автоматизации и гигиены. Новинки транспортировочной техники продемонстрировала, в частности, компания WVG Kainz.

Куттеры, смесители, мясорубки всех размеров и конструкций, техника для мясных цехов, варочные и копильные установки и прочие принадлежности для переработки мяса в павильоне 8.0 представили компании CFS Maschinen und Technologie, Seydelmann, Tipper-Tie, Townsend Further Processing, Treif Maschinenbau, Vemag и др.

В павильоне 9.1 посетители наряду с техникой для забоя и разделки туш смогли ознакомиться с техникой санитарно-гигиенического обеспечения, транспортировочной техникой, техникой безопасности, моечными уста-

новками, формовочными и колбасными машинами, подъемными и опрокидывающими устройствами и многими другими экспонатами, представленными Cretel, Dörfel, Elpress, Formcook, Mohn и прочими компаниями.

Упакованные мясные и колбасные изделия пользуются все большей популярностью. Они удовлетворяют возрастающий спрос на мелкие упаковки и стремление клиентов к боль-

Тот факт, что IFFA является ведущей международной выставкой мясной промышленности, подчеркивает чрезвычайно высокая степень интернационализации как посетителей, так и участников.

шему удобству. Экспоненты на IFFA представили основные направления упаковочной техники, от фасовочно-упаковочной линии до важнейших периферийных приборов для этикетирования, а также весы и маркировочную технику. Производители презентовали продукцию в павильонах 4.0 и 6.0. Некоторые из заявленных международных изготовителей упаковочной техники, такие как Inauen, Espera-Werke, Webomatic и Ulma Cye были представлены в павильоне 4.0.

В павильоне 6.0 производители средств и техники упаковки продемонстрировали свои решения в комбинации с изготовителями измерительной и взвешивающей техники, а также информационно-технические и компьютерные решения. Среди экспонентов – фирмы Bizerba, CSB System, Digi, Multivac и Mettler-Toledo.

Так как кулинарные продукты питания всегда приправлены и при производстве мясных продуктов используются технологически эффективные вспомогательные вещества, выставочная зона, на которой разместились приправы, является на IFFA развивающимся сегментом. Свыше 100 производителей представили в павильоне 4.1 новинки ингредиентов и пищевых добавок, используемых в производстве мясных продуктов. Наряду с крупнейшими

изготовителями искусственных и натуральных кишечных оболочек, такими как Case-Tech, Devro, Kalle и Naturin, продукцию выставляли именитые производители пряностей, среди которых AVOWerke, Moguntia, van Hees и Wiberg.

Предложения для сферы торговли и оборудование для мясных магазинов находились в павильоне 6.0 и 6.1 и в первую очередь ориентировались на кустарных производителей и продуктовые магазины.

Название выставки

IFFA – Internationale Fleisch Fach Ausstellung

Профиль

Ведущая международная выставка мясной промышленности: переработка, упаковка и продажа. Первая выставка состоялась в 1949 году. Начиная с 1971 года проходит раз в три года во Франкфурте-на-Майне.

Основные разделы

Убой, разделка, переработка, фасовка/упаковка, транспортировка, охлаждение, хранение, продажа, обеспечение безопасности продуктов и менеджмент качества.

Компания-организатор

Messe Frankfurt – крупнейшее немецкое выставочное предприятие, годовой оборот которого составляет 440 млн евро (данные на 2008 год), а штат насчитывает более 1500 сотрудников во всем мире. В глобальную сеть концерна входят 28 дочерних компаний, 5 филиалов и 52 дистрибутора по всему миру. Это обеспечивает доступность Франкфуртской ярмарки для клиентов в более чем 150 странах. Свыше 30 выставочных площадок по всему миру являются местом проведения мероприятий под брендом Messe Frankfurt. В 2008 году Messe Frankfurt организовала в общей сложности 100

выставок, причем более половины из них – за пределами Германии.

В настоящее время Франкфуртская ярмарка занимает территорию в 578 тыс. м², на которых расположены 9 выставочных павильонов и прилегающий к ним конгресс-центр. Предприятие находится в муниципально-государственной собственности. Его совладельцами являются город Франкфурт-на-Майне (60%) и федеральная земля Гессен (40%).

Место и время последней выставки

Франкфурт-на-Майне (Германия), Messegelände, с 8 по 13 мая 2010 года

Выставочная площадь

Более 100 тыс. м²
в семи павильонах

Участники

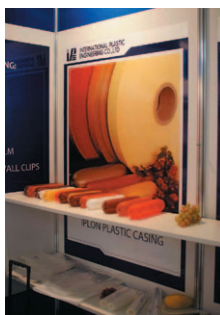
Отечественные: 412
Зарубежные: 537
Всего: 949 экспонентов
из 47 стран мира

Посетители

Около 6 тыс. человек
из 130 стран мира

Место и время следующей выставки

Франкфурт-на-Майне (Германия), Messegelände, с 4 по 9 мая 2013 года



Секреты ближайшего десятилетия

Выставка сопровождалась обширной деловой программой, в рамках которой организаторы предложили участникам и посетителям обсудить актуальные темы и обменяться мнениями специалистами отрасли.

В число мероприятий вошли: конференция Meat Vision, специальные под-выставки промышленно-ремесленных трендов, а также конкурсы качества, проводимые Немецким объединением мясоперерабатывающих предприятий (DFV).

Конференция Meat Vision, подготовленная совместно с отраслевыми периодическими печатными изданиями «afz – allgemeine fleischerzeitung» («afz – общая газета мясоперерабатывающей промышленности») и «Fleischwirtschaft» («Мясная промышленность»), была предназначена прежде всего представителям международных промышленных компаний. Ее основная тема – «Международные мясные рынки – анализ избыточных и дефицитных регионов в период экономического кризиса». В первый день проведения от каждого из наиболее значительных глобальных регионов

мясной промышленности (Европы, России, Северной и Южной Америки, Азии и Австралии) выступили по одному известному эксперту, которые проанализировали ситуацию в сфере производства и торговли говяжьим, свиным и птичьим мясом и представили свои прогнозы на будущее. Во второй день конференции Meat Vision обсуждались новейшее ноу-хау из области изготовления мясных и мясосодержащих продуктов. Программа этого дня, разработанная Немецким институтом техники для пищевой промышленности (DIL), предусматривала доклады на тему «Перспектив-

ные мясные изделия ближайшего десятилетия».

Впервые на IFFA прошел специальный показ роботизированной упаковочной линии Robotik – полностью автоматизированной производственной и упаковочной линии. Она представляет собой синтез роботизированных и автоматизированных систем, находящихся применение прежде всего в пищевой промышленности. Линия отличается модульной конструкцией и может иметь индивидуальную конфигурацию в зависимости от конкретных потребностей производителя. В ее создании принимали участие специалисты целого ряда предприятий, начиная от больших концернов до средних и малых специализированных компаний.

Привлекательное оформление и грамотная презентация магазинов и отделов мясных изделий являются важными факторами для успешной работы. Этой теме была посвящена подвыставка, включающая цикл докладов и презентаций, «Тренды мясной торговли». В центре ее внимания – современные торговые решения, начиная от приготовления «вживую»

и эффективных прилавочных систем до новых форм рекламы и торгового консультирования.

Специальный показ «Модные тенденции мясных магазинов» продемонстрировал оптимальную презентацию продукции в современном специализированном магазине. Здесь можно было увидеть продукцию специалиста по подсветке компании B&ro, Немецкого объединения работников мясной промышленности и Центрального общества немецких мясников (ZENTRAG).

Традиционными на IFFA уже стали конкурсы качества, проводимые Немецким объединением мясоперерабатывающих предприятий (DFV). Впервые среди конкурсов качества проведен в этом году Front-Cooking – международный конкурс приготовления «вживую». Магазины мясной торговли все чаще прибегают к современному маркетингу с целью улучшения продаж мяса и мясных изделий. Приготовление «вживую» становится все более интересной формой презентации ремесленного мастерства, как для предприятий розничной продажи, так и для кейтеринговых компаний.

Еще одним интересным мероприятием стал Европейский конкурс качества ассорти, фингер-фуда и кейтеринговых услуг, который проводился при сотрудничестве с Международным объединением специалистов по мясопереработке и отражал растущее значение готовых изделий для кейтеринговых предприятий.

Конкурсы на лучшее качество продукции традиционно вызывают большой интерес со стороны немецких и иностранных участников выставки. Немцы – законодатели мод в производстве колбас, здесь накоплены огромные традиции. Кто еще может лучше оценить, как не специалисты той страны, где когда-то впервые произвели колбасу? Поэтому награды, полученные на IFFA, пользуются большим уважением среди производителей колбасных и ветчинных изделий во всего мира, придавая уверенность в конкурентоспособности и качестве продукции на уровне мировых стандартов.

За предоставленные фотоматериалы благодарим Интернет-портал www.myoaso-portal.ru, а также организаторов выставки www.messefrankfurt.com.

Открыта подписка на журнал «Мясная сфера»



3 номера
(полугодовая подписка)

1050 руб.
(350 руб./1 экз.)



6 номеров
(годовая подписка)

2100 руб.
(350 руб./1 экз.)



9 номеров
(II полугодие 2010 г. / 2011 г.)

2700 руб.
(300 руб./1 экз.)



Подписаться на журнал можно, обратившись в отдел распространения, или по каталогу «Интер-Почта-2003»

Отдел распространения
тел. +7 (812) 702-36-70
e-mail: podpiska@sferamagazine.ru

Каталог «Интер-Почта-2003»
индекс 12736,
«Деловая Пресса» – 10664DP.

Чем запомнилась ведущая международная выставка мясной промышленности IFFA-2010? Какие из представленных новинок поразили воображение?

Мы попросили участников и посетителей поделиться впечатлениями и собрали самые интересные, подчас противоречивые мнения.



MATIMEX

Дмитрий Яснов,
к.т.н., руководитель
проектов Matimex GmbH

Практически в каждой отрасли существуют свои знаковые мероприятия. Среди наиболее значимых для мясоперерабатывающей промышленности – ставшие уже традиционными «Агропродмаш» в России, «Инпродмаш» на Украине и, конечно же, IFFA – центральное событие, задающее вектор развития отрасли на ближайшие три года. В последнее время также набирают силу специализированные проекты, такие как «Росупак» в Москве.

Выставки и семинары всегда играли большую роль в развитии нашего бизнеса. Это уникальная возможность встретиться и решить массу вопросов с постоянными клиентами и партнерами, найти новых заказчиков, презентовать последние технические и технологические достижения в мясопереработке.

Компания «Матимэкс» принимает участие в IFFA начиная с 1995 года, причем на последних мероприятиях организует собственный информационный стенд, обеспечивая максимальную поддержку клиентов, что является приоритетом компании.

Прошедшая выставка выявила ряд новых тенденций, обусловленных структурными изменениями на рынке мясопереработки, что связано отчасти с последствиями мирового финансового кризиса, а также с развитием новых технологий

IFFA 2010 выявила ряд новых тенденций, обусловленных структурными изменениями на рынке мясопереработки, что связано отчасти с последствиями мирового финансового кризиса, а также с развитием новых технологий и направлений.

и направлений. Посетителями нашего стенда стали в первую очередь крупные и средние предприятия, ориентированные на дальнейшее развитие бизнеса. В современных условиях топ-менеджмент ведущих игроков ищет новые пути развития, которые позволят эффективно конкурировать на рынке. Все более востребованным становится проектирование современных производств и, как следствие, комплексное оснащение предприятий и цехов. Клиенты приходят уже с пониманием, что им необходимо на выходе, а задача специалистов Матимэкс – квалифицированно помочь в выборе оптимальных технических и технологических решений.

Практически все мировые производители презентовали на прошедшей выставке свои новинки. Наибольший интерес вызвали решения, позволяющие минимизировать издержки на производстве и эффективно представлять продукцию высокого качества конечному покупателю. Основные направления подтвердили тенденции последнего времени – это упаковка, гигиена, стандартизация, учет, энергосбережение, увеличение производительности.

Фирма «Альми» представила революционную технологию нейтрализации запаха защитного газа в упаковке. Уже сейчас можно констатировать, что она станет настоящим хитом ближайшего времени. Традиционно солидно презентовали себя немецкие Poly-Clip и Handtmann, показавшие целый ряд инновационных разработок. Многие участники, например немецкая Maja, особое внимание уделили гигиене производства. Производитель климатического оборудования Autotherm представил интересные решения по сбережению энергии и защите от бактерий. Новые машины появились в программе таких известных компаний, как Laska, Meat-Master, Inotec и др. Активно развиваются фирмы, представляющие оборудование для упаковки и логистики, например Fuji и Tavit.

Международная выставка IFFA – важнейшее событие для мясопереработки, поэтому мы, безусловно, примем участие в следующем мероприятии и продолжим курс на выстраивание долгосрочного сотрудничества с клиентами и партнерами.



**МЯСО
ПОРТАЛ**

Олег Шевченко,
владелец отраслевого интернет-сайта www.myraso-portal.ru

Поскольку по сравнению с 2007 годом посетителей на IFFA-2010 было немного, это позволило в спокойной обстановке походить по павильонам, осмотреть стенды и пообщаться с участниками без ажиотажа и пафоса.

К сожалению, громких инноваций я не узрел, кроме куттера Килии из композитных материалов.

Кстати, к существенным минусам форума можно отнести отсутствие электронного каталога компаний, принимающих участие в выставке, а также отдельного каталога (как электронного, так и бумажного) по новинкам.

Я ожидал присутствия большего числа восточно-европейских и азиатских производителей: они были представлены минимально и периферийно, многие вообще не участвовали.

Немного было средних производителей убойного оборудования. Русских тоже было немного, в основном крупные игроки и без инвестиционных намерений.

Интересно было узнать о заключенных в период кризиса сделках по слияниям и поглощениям между известными компаниями. Выбранные ими стратегии определяют будущую картину мясного рынка.

Основными тенденциями его развития остаются концентрация собственности и укрепление позиций крупных производителей. Стратегии продаж западных компаний в России не меняются: они либо создают в стране собственное производство, либо приобретают действующий бизнес. Отечественные игроки могут надеяться только на милость свыше.

Томас Нэйер,
директор по продажам
и маркетингу
компании Handtmann:

handtmann
Ideen mit Zukunft.

Для Handtmann выставки-ярмарки всегда были одним из наиболее эффективных и успешных маркетинговых инструментов. Разумеется, все зависит от положения мероприятия на рынке. Если такие выставки как IFFA и «Агропродмаш» грамотно позиционируются, то они, несомненно, откроют перед участниками наилучшие возможности для сбыта продукции.

Среди важных плюсов участия: встреча нужных представителей компаний в концентрированные временные рамки, общение с важными клиентами за пределами их ежедневной деловой среды.

Handtmann принимала участие во всех выставках IFFA с 1959 года. Она является двигателем компании к инновациям. Таким образом, одной из важнейших целей нашего участия является представление новых разработок и ведущих технологий по переработке мяса на глобальном рынке.

Произошло существенное увеличение количества иностранных посетителей, преимущественно из России, Китая, Бразилии, но также, как ни странно, из Великобритании и США. Было ощущение улучшения делового климата в мире и возобновления инвестирования, особенно в страны Восточной Европы, включая Россию.

На IFFA-2010 особое внимание было уделено вопросам автоматизации. Практически каждый участник выставки представлял автоматизированные решения для лучшей обработки и снижения трудозатрат в мясной отрасли. Это подтверждалось многочисленными роботизированными решениями на ряде стендов.

Handtmann представила одно из наиболее интересных технологических решений: линию ConProTherm для непрерывного производства коэкструдированных сосисок эмульсионного типа, включая приготовление, копчение, охлаждение и упаковку.

Кроме ConProTherm была представлена программа HVF для производства ветчины или салами под высоким вакуумом, включая новые разработки по направлению AL (AL = автоматической линии производства с навешивающим устройством): PVLH 228 и PVLS 125 для высокопромышленного производства колбасы в любых оболочках, с новой поворотной технологией, действительно стали звездами программы Handtmann. Кроме этого, большой интерес вызвали решения для производства инновационных мясных продуктов, например формованных и коэкструдированных формованных продуктов.

IFFA-2010 снова явилась знаменательным событием. Произошло существенное увеличение количества иностранных посетителей, преимущественно из таких стран,

как Россия, Китай, Бразилия, но также, как ни странно, из Великобритании и США. Было ощущение общего улучшения делового климата в мясной промышленности мирового масштаба и четкое впечатление, что наши клиенты стали снова инвестировать, особенно в страны Восточной Европы, включая Россию.



Robotik-Pack-Line
Die Synthese von Robotik und Automation

Петерс Рольф,
генеральный директор
компании K-Robotix GmbH
и координатор Robotik-Pack-Line:

В мясном секторе существует несколько важных мероприятий, среди которых, например, выставка InterMeat (мясо и колбасы), ежегодно проходящая в Дюссельдорфе совместно с InterMopro (молочные продукты) и InterCool (замороженные продукты и т. п.). Но главный международный форум мясной промышленности – без сомнения IFFA.

Возможности современной международной коммуникации поразительны. Есть Интернет, видеоконференции, трехмерная мультипликация. И все же ни одно из этих средств не может полностью заменить личное общение и непосредственный обмен опытом. Поэтому торговые выставки по-прежнему могут предложить очень многое.

Более десятка различных компаний сотрудничали друг с другом в ходе специального показа Robotik-Pack-Line, чтобы продемонстрировать преимущества комбинированной упаковочной линии модульной конструкции в действии.

Robotik-Pack-Line представляет интерес для всех секторов пищевых продуктов, она уже была представлена на выставках, посвященных упаковочным технологиям, кондитерской и рыбной продукции, бытовой технике. В этом

Возможности современной международной коммуникации поразительны. Есть Интернет, видеоконференции, трехмерная мультипликация. И все же ни одно из этих средств не может полностью заменить личное общение и непосредственный обмен опытом.

году на IFFA впервые собралась вся группа, разработавшая упаковочную линию Robotik-Pack-Line.

Автоматизация и робототехника приобретают особое значение. И будущее, конечно же, принадлежит робототехнике с ее инновационными технологиями распознавания и захвата, представленными на стендах многих экспонентов этого года.

Мы уже рекламируем IFFA-2013 на нашем сайте. Почему мы хотим принять в ней участие? Потому что тот опыт, который мы имеем, стимулирует нас узнавать все больше нового.



Жанна Нургалиева,
менеджер по маркетингу и работе
с ключевыми клиентами ООО «РХБ» –
официального представителя компании
«Вектор» в России, СНГ и странах Балтии:

Выставочные мероприятия сегодня обладают достаточно низкой эффективностью. Думаю, многие со мной согласятся: гораздо проще достичь взаимопонимания в процессе прямой работы с клиентом – непосредственно на его заводе, в производственном цехе, на переговорах и встречах, будь то в Москве или Петербурге, в регионах или в странах СНГ.

Кроме того, с развитием Всемирной сети Интернет, электронной почты, ISQ, скайпа и прочих средств связи общение между городами и странами стало проще и эффективнее. И многие вопросы, которые раньше задавались, может быть, даже решались на выставках, теперь разбираются в рабочем порядке в ходе онлайн-переговоров. Договоры и подавно обсуждаются и заключаются на местах.

В наше время выставка – это тусовка, непринужденная встреча коллег, на которой можно обменяться новостями, узнать о новых продуктах конкурентов, чтобы быть в курсе всех последних событий.

С развитием электронной почты, ISQ, скайпа и прочих средств связи общение между городами и странами стало намного проще и эффективнее. Вопросы, которые раньше задавались, может быть, даже решались на выставках, теперь разбираются в ходе онлайн-переговоров. В наше время выставка – это тусовка!

Цели и задачи нашего участия в форуме – во-первых, показать себя: что мы есть, что мы работаем и стараемся двигаться вперед, а во-вторых, показать свои продукты, как традиционные, так и недавно выпущенные.

IFFA подводит своеобразный итог работы, но не за год, как «Агропродмаш», а за три. И надо сказать, что этот пери-

од более показателен: за три года возникают новые компании, выходят на финишную прямую существующие, уходят с рынка известные игроки...

Вадим Куприянов,
региональный менеджер
по продажам (Россия, Узбекистан)
компании «Солэй»:



В последние годы мы наблюдаем, что эффективность выставочных мероприятий падает. В мясной сфере за последние пять лет не было видно никаких инноваций. Посетители выставок приезжают для того, чтобы встретиться с реальными поставщиками и заключить конкретные договоры. Как правило, времени для знакомства с другими компаниями и их новинками практически не остается.

Общее впечатление от IFFA-2010 у меня сложилось положительное. На мероприятии присутствовало больше производителей и меньше дистрибуторов, чем в 2007 году, что характеризует выставку как профессиональную. На нашем стенде была очень высокая посещаемость – 25 компаний только из России за 3 дня работы, в том числе 10 новых. Мои коллеги из других стран также отметили высокую явку и широкую географию посетителей – от Австралии до Бразилии.

Главное ее отличие от прошлой – более скромные бюджеты на рекламные и увеселительные мероприятия. К сожалению, на выставке плохо была представлена индустрия ингредиентов.

Несмотря на то, что времени как следует ознакомиться со всеми павильонами было недостаточно, основные тенденции рынка прослеживались четко – сокращение численности персонала на производстве, convenience food, безопасность и здоровье.

Рентабельность производства колбас в России падает, руководители все чаще разрабатывают нишевые продукты, например, «халяль», ready-meal, детское питание, снеки. Следуя актуальным тенденциям рынка, таким как потребность в новых продуктах экономичного сегмента с хорошими вкусовыми свойствами и обеспечение пищевой ценности мясных продуктов по уровню высококачественного белка, наша компания представила в рамках традиционных дегустаций новинки – соевую клетчатку и meat-free продукты.

В настоящий момент мы подводим итоги участия в форуме, и, в зависимости от результатов, будет решен вопрос об участии в IFFA-2013.



Павел Васильян,
руководитель региональных продаж
компании Tipper Tie Alpina:

Компании «Альпина», входящей в группу Tipper Tie, исполнилось 140 лет: таким образом, мы уже более 100 лет работаем в пищевой промышленности и представляем компанию на ряде крупных отраслевых выставок: IFFA, ANUGA, «Агропродмаш» и др.

Эффективность участия в выставочно-ярмарочных мероприятиях сегодня достаточно высока. И хотя в последние годы снижается продажная составляющая, но зато растет маркетинговая, определяющая имидж компании.

IFFA-2007 оказалась необычайно успешной для большинства участников. Выставка 2010 года, конечно же, была менее удачной по объему продаж, зато более интересной по количеству новых разработок.

Наиболее широко в этом году был представлен раздел автоматизации производства, а также навесные линии для производства колбас. Отрасль становится менее зависимой от тяжелого и неквалифицированного труда, и это сразу оказалось видно на IFFA-2010.



Микаэль Алиев,
директор по развитию, член Совета
директоров компании ПТИ:

Если говорить о знаковых мероприятиях отрасли, стоит отметить только два: это ведущая международная выставка мясной промышленности IFFA (Франкфурт-на-Майне) и международная выставка «Агропродмаш» (Москва).

Несомненно, мероприятия такого уровня являются эффективным инструментом продвижения, так как позволяют презентовать новейшие продукты и технологии, донести информацию о них до потребителя. Особенно важно участие в выставках для развития бизнеса в новых регионах.

В этом году мы впервые приняли участие в IFFA в качестве самостоятельного экспонента. В 2007 году участвовали в формате приглашенного партнера на стенде компании «Металкимия», в 2001 году делегация специалистов компании присутствовала на выставке в качестве посетителей.

Основных целей участия у нас было две: первая – встретиться с нашими партнерами из России и стран СНГ, обсудить текущую ситуацию на рынке мясопродуктов, проследить последние тенденции, вторая – презентовать ПТИ потенциальным клиентам стран Ближнего Востока, где в этом году компания начала работу с открытия собственного филиала «ПТИ-Дубай». Кроме того, мы провели многочисленные встречи с партнерами – производителями пищевых ингредиентов из разных стран.

Среди представленных новинок хочется отдельно отметить презентацию системы QDS компании «Металкимия», которая произведет революцию в производстве сыровяленых и сырокопченых колбас.

В целом количество участников IFFA-2010 не сократилось, традиционно многие компании имели большие выставочные площади. Большинство крупных компаний по производству оборудования в этом году сделали упор на автоматизацию, роботизацию процессов. Было представлено множество новых решений по убою и обвалке мяса, а вот в переработке в целом ничего кардинально нового не наблюдалось.

Если говорить об отрицательных моментах мероприятия этого года, то к ним можно отнести низкую покупательскую активность на рынке оборудования по сравнению с прошлой выставкой. Рынок еще не оправился от кризисных потрясений, и производители посещали выставку больше из соображений «быть в курсе», чем с целью заключения контрактов. Общее количество посетителей уменьшилось с 61328 до 58 тыс. человек. Но при этом число посетителей стран вне Германии, в частности представителей стран Ближнего Востока, возросло с 47 до 59%. Так же как и на прошлой выставке, второй по численности нацией после немцев в качестве посетителей и участников были россияне.

Среди представленных новинок хочется отдельно отметить презентацию системы QDS компании «Металкимия», которая произведет революцию в производстве сыровяленых и сырокопченых колбас. Общий процесс производства, занимающий всего 3-4 суток, собственно сушка за 3 часа вместо 20 дней – это настоящий прогресс!

Подводя итоги участия компании в выставке IFFA, следует отметить, что нам удалось не только укрепить уже сложившиеся партнерские отношения, наметить новые совместные проекты, но также заинтересовать инновационными разработками и достигнуть договоренностей с новыми клиентами. На сегодняшний день наша компания планирует продолжить участие в выставке.



NESS

Дитмар Несс,
генеральный директор
компании «Ness & Co. GmbH»:



SCHALLER®
LEBENSMITTELTECHNIK

Роберт Шаллер,
исполнительный директор
SCHALLER LEBENSMITTELTECHNIK®:

Наиболее значимыми для мясной индустрии являются, по моему мнению, IFFA во Франкфурте, «Агропродмаш» в Москве и АМІ в Чикаго.

Что касается эффективности участия, оценка происходит на основании количества контактов, в особенности новых, а также анализа фактических заказов в последующие годы.

Наше предприятие принимает участие в международной выставке IFFA с 1980 года. При этом целями компании являются: представить новшества и разработки, установить контакт с представителями фирм со всего мира, узнать о новых проектах или о расширении производства на предприятиях, а также укрепить контакт с нашими представителями, приобрести новых, поддержать связь с существующими клиентами.

IFFA-2010 стала для нас большим успехом. Представленные новшества в области установок для горячего и холодного копчения были хорошо приняты специалистами. Мы получили множество положительных отзывов и новых контактов заинтересованных компаний со всего мира.

По сравнению с IFFA-2007 было заметно, что при почти одинаковом общем числе посетителей количество иностранных гостей, в особенности русских, на мероприятии этого года значительно увеличилось. Начиная с 2004 года как выставка, так и наши посетители еще интенсивнее ориентируются индустриально: количество приходящих малых предприятий, в особенности из Германии, уменьшается.

Клиенты чаще задумываются над вопросами охраны окружающей среды и уменьшения потребления энергии. Наряду с величиной капиталовложений большинство обращает внимание также на расходы производства и расходы на техническое обслуживание. Эта тенденция ведет к высококачественным установкам, предусмотренным для многолетней длительной эксплуатации в индустрии.

Во многих секторах были предприняты улучшения на машинах и продуктах, которые ведут к дальнейшей автоматизации, экономии энергии или повышению производительности. Однако нужно с грустью отметить, что в этот раз на выставке не были представлены совершенно новые продукты или технологии.

Если выделять действительно самые значимые отраслевые мероприятия, то таковыми мы считаем выставки IFFA, «Агропродмаш» и наши собственные профессиональные семинары для заказчиков и дилеров. Есть еще несколько мероприятий, но они стоят на ступеньку ниже.

Нашей отрасли (то есть мясопереработке) выставки, безусловно, нужны. Во-первых, это хорошая площадка для представления производителями своих новинок, где их сможет увидеть сразу максимальное количество заказчиков. Такой возможности

Выставки не должны проводиться слишком часто. Раз в 2-3 года – идеальный вариант, при котором производители успевают разработать что-то новое.

не предоставляет больше ни одно мероприятие. Во-вторых, выставки – отличное место встречи всех специалистов отрасли, позволяющее за несколько дней провести огромное количество переговоров. Это касается, конечно, только самых крупных проектов. При этом выставки не должны проводиться слишком часто, раз в 2-3 года – идеальный вариант, при котором производители успевают разработать что-то новое.

Мы участвуем в IFFA с самого начала существования компании. Она имеет для нас огромное значение как крупнейшая выставка отрасли, на которой присутствуют известные производители, поставщики и мясопереработчики со всего мира. Для заказчиков наш стенд является центром встреч и общения, вместе с партнерами мы представляем им новинки отрасли, консультируем заказчиков, помогаем им сориентироваться в море информации, которое предлагает IFFA.

Из-за недавнего кризиса мы очень осторожно прогнозировали результаты работы на выставке в этом году. Но в итоге все получилось гораздо лучше, чем мы ожидали. Я приятно удивлен теми положительными впечатлениями, которые оставила IFFA-2010. Для нас она стала одной из самых успешных выставок за всю историю существования компании. Было заключено





много контрактов, мы очень довольны итогами. А самое главное, что вселяет оптимизм – в мясной отрасли на наших рынках кризис закончился.

Мы обязательно будем участвовать в следующей IFFA. Во-первых, это уже хорошая традиция, а во-вторых, вложенные усилия оправдывают себя на 100%.

Михаил Чернявский,
генеральный директор
компании «ЭСМЕРАДО»:



Для развития бизнеса любой обмен информацией важен. Выставки удобны тем, что всех потенциальных клиентов, которых встречаешь на мероприятии, и за год не объехать. Это эффективно, ведь никто еще не придумал более мощного инструмента продаж, чем личная встреча и демонстрация новинок. Да и технически выставка – пища для отдела перспективных разработок: тенденции, инновации, неожиданные применения уже знакомого и т. д.

IFFA проходит раз в три года, и это вполне осмысленный период для появления на рынке оборудования чего-то нового. Мы участвуем в ней постоянно с 1990-х годов. Цели преследуем самые обычные – демонстрация последних разработок и проверенной временем техники, встречи с клиентами, поиск новых клиентов и партнеров, сбор и анализ информации о тенденциях рынка, «обкатка» маркетинговых наработок.

В этом году на выставке ощущался рост интереса к комплексным решениям, включающим в себя не только объе-

Всех потенциальных клиентов, которых встречаешь на выставке, и за год не объехать. Никто еще не придумал более мощного инструмента продаж, чем личная встреча и демонстрация новинок.

диненные в линию комплекты оборудования, но и современный управляющий программный продукт, системы автоматического самоконтроля всех режимов, снижение человеческого фактора на производстве.

Расширилась география: стало больше гостей из России и СНГ, появились посетители из Австралии и Южной Америки.

В целом, выставка прошла успешно, задачи свои выполнила, и значит, в наших планах – принять участие в IFFA-2013.



Анна Домагала,
директор по экспортным продажам
компании Nomax Trading:

Выставки являются одним из важнейших инструментов маркетинга. Участие в них – все еще один из лучших способов привлечения клиентов из дальних стран, получения информации о современных технологиях, новой продукции и достижениях в отрасли.

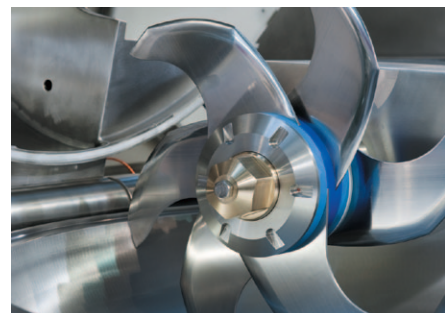
Помимо IFFA, самые важные выставки в мясной сфере – «Агропродмаш» в Москве, «Инпродмаш Упаковка» в Украине, «Фиспаль Технология» в Бразилии и «Текнофидта» в Аргентине.

IFFA является ведущей выставкой мясоперерабатывающей отрасли. Участие в ней указывает на сильную позицию на рынке и оставляет след в сознании всех игроков. С самого начала деятельности компании мы присутствовали на IFFA в качестве посетителей. Как экспонент Nomax Trading участвовал в этом году первый раз. Нашей основной целью является укрепление и сохранение деловых отношений с зарубежными партнерами из 30 разных стран. Вторая цель заключается в привлечении новых клиентов из таких стран, как Испания, Франция и Южная Америка.

Самая большая разница между мероприятиями 2010 и 2007 года – значительное увеличение числа иностранных посетителей. Мы заметили это на стенде компании. Наша продукция отвечает интересам потенциальных клиентов со всех уголков мира, из таких стран, как Чили, Панама, Сирия, Ливия, а также из Канады, США и, конечно, со всей Европы.

Выставкой этого года овладели технические новинки. Особое значение имела автоматизация производства на всех его этапах. Были представлены полностью роботизированные производственные линии, которые позволяют свести к минимуму человеческий труд. Некоторые решения мы планируем использовать на собственном производстве.

Сегодня мы уже готовы пригласить всех на стенд компании на следующей выставке IFFA, которая состоится в 2013 году. Это отличная возможность встретиться со всем миром мясной промышленности в одном месте в течение всего нескольких дней. Мы не можем пропустить такой возможности! **МС**



Ожидается спад мирового производства говядины

Третий год подряд прогнозы объема мирового производства говядины сокращаются. Иностранная сельскохозяйственная служба при Минсельхозе США спрогнозировала на 2010 год спад мирового производства говядины на 0,7% по сравнению с показателем 2009 года.



Ожидается, что четыре из пяти крупнейших производителей говядины сократят производство. Американское производство говядины снизится на 0,8%.

Иностранная сельскохозяйственная служба прогнозирует рост экспорта из Бразилии на 14%. США поднимет экспорт говядины на 10% ввиду восстановления экономики в Азии. США – крупнейший импортер говядины и прогнозируемый на 2010 год объем импорта будет меньше, несмотря на сокращение местных поставок.

<http://meatinfo.ru>

Органы ветнадзора будут пресекать «теневой» рынок

Руководители органов ветнадзора России, Украины и Беларуси на встрече в Москве высказались за ужесточение мер контроля над продукцией животноводства в приграничных регионах.

Как сообщает Россельхознадзор, «стороны согласились с необходимостью принятия неотложных жестких мер по пресечению незаконных трансграничных перевозок продукции животного происхождения».



Этому вопросу было уделено особое внимание во время встречи. На ней отмечалось, что такая продукция перемещается малыми партиями на пассажирском или личном транспорте. «Помимо прочего, незаконный оборот поднадзорной продукции резко увеличивает риск дальнейшего распространения африканской чумы свиней», – говорится в сообщении.

На встрече также обсуждены другие вопросы, связанные с обеспечением безопасности при взаимных поставках продукции животного происхождения, и меры по недопущению распространения африканской чумы свиней из южных регионов России на сопредельные территории Украины.

Главы органов ветнадзора обсудили результаты взаимных проверок украинских предприятий и мониторинга белорусской поднадзорной продукции на безопасность. В качестве первоочередной меры в комплексе мероприятий для повышения уровня безопасности украинской и белорусской продукции, поставляемой на российский рынок, рассмотрена возможность введения системы усиленного производственного контроля.

Касаясь введенной в России системы добровольной сертификации поднадзорной продукции, **руководитель Россельхознадзора Сергей Данкверт** отметил, что она будет основана на нормативах безопасности, строго обязательных для любого производителя.

Во встрече приняли участие **председатель Государственного комитета ветеринарной медицины Украины Иван Бисюк** и **начальник Главного управления ветеринарии с государственной ветеринарной и государственной продовольственной инспекциями Минсельхозпрода Белоруссии Юрий Пивоварчик**.

Интерфакс-Запад



Белгородская область вновь признана лидером в ЦФО

Как сообщает Белгородстат, по итогам работы за январь-апрель регион занимает второе место в Центральном федеральном округе после Москвы по добыче полезных ископаемых.

Статистики отмечают, что за счет всех источников финансирования за четыре месяца года в области было введено 205,4 тыс. м² общей площади жилых домов, и по этому показателю регион занимает третье место в ЦФО после Московской и Рязанской областей.

По объему производства мяса и яиц на сельхозпредприятиях регион занимает первое место, а молока – второе, уступая Рязанской области.

В январе-апреле по сравнению с таким же периодом прошло-

го года объем платных услуг, оказанных населению, возрос на 6,9% при снижении в среднем по регионам ЦФО. Темпы прироста данного показателя опережают среднероссийский показатель на 6,7 процентного пункта.

<http://meatinfo.ru>

Переходный период

Некоторые меры по созданию единого ветеринарного пространства Таможенного союза потребовали переходного периода, сообщил **заместитель руководителя Россельхознадзора, главный госветинспектор РФ Николай Власов** на встрече с импортерами мяса в Москве.



По его словам, это предусмотрено рядом документов, подготовленных во исполнение соглашения Таможенного союза по ветеринарно-санитарным мерам. В частности, в них выделены «критические направления, которые могут помешать бизнесу». Для того чтобы этого не произошло, предусматривается переходный период до 1 января 2011 года.

Речь, в частности, идет о введении единых ветеринарных сопроводительных документов Таможенного союза. «Сделать быстро их бланки на всю продукцию нереально, поэтому принято решение о том, что с 1 июля 2010 года до 1 января 2011 года можно использовать как документы Таможенного союза, так и национальные», – пояснил Н. Власов.

Кроме того, до 1 января 2011 года уполномоченный орган должен создать реестр зарубежных предприятий, поставляющих продукцию животноводства в Таможенный союз. «У нас такой реестр есть, в Белоруссии и Казахстане пока нет, думаю, в основе будет наш с добавлением предложений от белорусских и казахстанских коллег», – сказал Н. Власов.

Замглавы Россельхознадзора также сообщил, что в рамках перехода в режим единого таможенного пространства подготовлен комплекс единых ветеринарно-санитарных требований, предъявляемых к товарам, которые подлежат контролю.

Н. Власов напомнил, что создание единого таможенного пространства предусматривает вынос ветеринарного контроля грузов, поступающих на внешние границы

Таможенного союза. «С Беларусью у нас эта система уже работает, будем вводить и с Казахстаном», – заявил он. Предполагается, что на внешней границе Казахстана будет проводиться, как минимум, контроль сопроводительных ветеринарных документов. Но продукция повышенного риска, как, например, сырое мясо, может быть проконтролирована и, как выразился Н. Власов, проконтролирована физически. После этого в режиме внутреннего таможенного транзита продукция будет отправлена в Россию на склад временного хранения, где будет завершена таможенная процедура. «Только после этого продукция будет выпущена на таможенную территорию страны», – сказал он.

Вместе с тем Н. Власов заявил, что особых изменений в процедуре ввоза продукции в Россию после 1 июля не будет. «Не исключены отдельные сбои, но процедура будет дорабатываться», – сказал он, добавив, что для оперативного решения всех возникающих вопросов Россельхознадзор введет с 1 июля «горячую линию».

1 июля 2010 года наступает очередной этап в формировании Таможенного союза (Россия, Белоруссия и Казахстан) – вступают в силу его Таможенный кодекс и ряд соглашений в рамках этого объединения.

Интерфакс-Запад

Ввоз мяса и мясосырья из Европы в РФ

Ввоз мяса и мясосырья из стран Европы в РФ будет осуществляться через пункты пропуска на государственной границе Российской Федерации, в которых созданы подразделения органов ветеринарного контроля, а также через пункты пропуска, расположенные на внешней границе Республики Беларусь.



Об этом говорится в указании Россельхознадзора, подписанном 28 июня 2010 года **заместителем руководителя ведомства Николаем Власовым**. В документе также отмечается, что утратило силу ранее действовавшее указание Россельхознадзора от 3 февраля 2010 года, согласно которому были определены конкретные пункты пропуска для поставок мяса и мясной продукции в РФ.

<http://meatinfo.ru>

Ленобласть в числе лидеров

Сельскохозяйственные организации Ленинградской области по итогам января-апреля 2010 года продолжают удерживать лидирующие позиции в Северо-Западном федеральном округе и стране в целом по производству продукции животноводства.

Как сообщает Департамент информационной политики областного правительства со ссылкой на Росстат, ими получено 841,5 млн шт. куриного яйца, или 62,2% от общего объема производства в сельхозорганизациях СЗФО. В целом в области произведено более 8% куриного яйца от общего производства в стране. Ближайших конкурентов в стране, Белгородскую и Тюменскую области, ленинградцы опередили по производству этого вида продукции в 1,9 раза.

Сельхозорганизациями произведено за начальных 4 месяца нынешнего года 73,2 тыс. тонн мяса скота и птицы на убой в живом весе, что составляет 43,8% от аналогичного валового показателя по всем субъектам СЗФО. В России с таким результатом область вошла в число 5 субъектов – лидеров по этому параметру.

<http://meatinfo.ru>

В Европе свиной кормят комбикормом с кровью

В Европе разгорелся скандал: свиньи на европейских фермах получают комбикорм, приготовляемый с добавками, содержащими свиную кровь и жир.



После кризиса 1990-х годов, связанного с распространением так называемого «коровьего бешенства», в Европе был введен законодательный запрет на кормление животных мясной и костной мукой. Специалисты тогда назвали именно каннибализм – поедание животными корма, содержащего переработанные кости и мясо животных того же вида, – одной из основных причин распространения болезни. Однако запрет не распространяется на добавки к корму, передает радиостанция.

«Деловой Петербург»

Казахстан претендует на российский рынок мяса

Сегодня дефицит баранины и говядины в России составляет порядка 1 млн тонн. Однако российских властей не воодушевляет идея казахстанских поставщиков, они опасаются за своих фермеров. Борьба за российский потребитель развернется в самое ближайшее время.



Об этом сообщила Рабига Токсеитова, директор департамента развития животноводства и ветеринарной безопасности Казахстана. Она отметила, что в России последние три года активно развивали эту отрасль. Соглашение, уже подписанное между двумя странами, позволит Казахстану беспрепятственно поставлять мясо в Россию. Казахстанские животноводы уверены – они смогут обеспечить соседей более качественным мясом.

В текущем году страна планирует экспортировать в соседнюю Россию до 5 тыс. тонн мяса, а к 2015 году 60 тыс. тонн. Для развития мясного животноводства государство собирается профинансировать создание порядка 15 откормочных комплексов рассчитанных на 5 тыс. голов крупного рогатого скота каждое, общей мощностью до 10 тонн мяса в год. Кроме того, четыре мясоперерабатывающих комплекса позволят производить около 20 тыс. тонн мяса в год.

www.profinance.kz

Тонны мяса диких животных незаконно поставляют в Европу

Ежегодно около 270 тонн туш диких животных из Африки нелегально провозится через один из самых загруженных аэропортов Европы – таковы оценки участников первого в своем роде международного исследования.

О масштабах контрабанды исследователи из Франции, Камбоджи и Великобритании заявили по-



сле того, как в течение 17 дней на таможне парижского аэропорта Руасси-Шарль-де-Голль проводилась тщательная проверка багажа.

За это время были досмотрены сумки и чемоданы в общей сложности 134 пассажиров, прибывших во Францию на 29 рейсах из 14 африканских стран. Выяснилось, что девять человек провозили мясо диких животных, суммарный вес которых составлял 188 кг. Всего были обнаружены туши 11 видов животных, в том числе двух видов обезьян, двух видов крокодилов и трех видов грызунов. Четыре вида из этого списка находятся под угрозой исчезновения.

«Продукты ввозились не только для личного потребления, но и на продажу. Эта контрабанда – часть хорошо организованной высокодоходной отрасли торговли, – говорит соавтор исследования Маркус Роуклифф из Зоологического общества Лондона. – Мясо продавалось по высоким ценам, уровня товаров класса “люкс”. 4 кг мяса обезьяны будет стоить в Европе около 100 евро. Для сравнения: в Камеруне за него дают лишь 5 евро».

«Если исходить из того, что данные исследования показывают, сколько мяса диких животных в среднем провозят в неделю, то получим годовой объем контрабанды – 273 тонн», – делают выводы эксперты.

Они предлагают усилить проверки на таможне, ужесточить наказание за незаконный импорт мяса диких животных и лучше информировать пассажиров о том, что провоз таких продуктов в Евросоюз запрещен.

BBCRussian.com

В 2010-2012 годы прирост производства свинины составит 24%

Исследование, проведенное компанией Inventica, выявило, что в 2009 году объем российского производства свинины в убойном весе составил 2169 тыс. тонн, увеличившись на 6,2% к уровню предыдущего года.

Смежные сегменты рынка – птица и крупный рогатый скот (КРС) – развивались в соответствии с наметившимися в последние годы трендами, а именно: сегмент птицы продолжил демонстрировать высокий темп роста – 15,3%, а сегмент КРС, напротив, сократился на 1,6%.

Следствием данной динамики явился структурный сдвиг рынка в сторону прочного укрепления позиций сегмента мяса птицы – с 35,7 до 38,4%. Доля свинины стабилизировалась на уровне 32,6%, доля говядины соответственно сократилась до 26,2%.

Удельный вес импорта в общих ресурсах мясного сырья продемонстрировал снижение. Максимальное падение импортных операций наблюдалось в сегменте свинины – 18,5%, что явилось следствием повышения пошлины на ввоз свинины сверх квот (до 75%, но не менее 1,5 евро за кг). Структурно данные изменения выразились в снижении доли импорта в общих ресурсах рынка – с 29% в 2008 году до 23% в 2009 году.



Дальнейшее следование курсу, направленному на импортозамещение, уже в 2012 году приведет к снижению доли импорта свинины до уровня 14%, что позволит увеличить внутреннее производство продукта до 2698 тыс. тонн в убойном весе. Достижение данного уровня производства соответствует приросту рынка более чем на 24%.

Локомотивом роста станет промышленное производство, в подсобных хозяйствах населения объем произведенной свинины останется неизменным – порядка 1 млн тонн в год в убойном весе.

РБК

12,9% – доля рынка ТОП-10 производителей свинины

В 2009 году объем производства 10 крупнейших свиноводческих компаний составил 366,7 тыс. тонн свинины в убойном весе.

По расчетам компании Inventica, данный объем производства соответствует 36% промышленной выработки свинины и 12,9% рынка в целом (включая производство хозяйств всех категорий и импорт). ТОП-5 крупнейших производителей за исследуемый период представлен компаниями ГК «Мираторг», ООО «Агро-Белогорье», ООО «ПРОДО Менеджмент», Группа «Черкизово» и ОАО «Белгородский бекон». Совокупный объем производства данных компаний составил 266,9 тыс. тонн свинины в убойном весе.



Доля лидера рынка ГК «Мираторг» составила 7,4% от суммарной выработки свинины с/х предприятиями России. Удельный вес продукции компании в общих ресурсах рынка достиг отметки 2,6%.

На сегодняшний день в структуру холдинга «Мираторг» входит 10 автоматизированных свинопунктов. В 2010-2012 годах компания планирует ввести в эксплуатацию 9 новых свинопунктов, 5 из которых уже находятся на стадии строительства. Увеличение общего количества свинопунктов до 19 единиц позволит в 2012 году, по расчетам холдинга, достигнуть объема производства в 250 тыс. тонн свинины в живом весе. Это позволит занять 5,7% российского рынка свинины в убойном весе и 10,6% в суммарном производстве свинины с/х предприятиями.

РБК

Костромская область выйдет в лидеры по производству говядины

В Галичском районе успешно развивается крупнейший сельскохозяйственный инвестиционный проект «Русский галовой» по разведению крупнорогатого скота.

Из Австрии и Шотландии в Костромскую область были перевезены несколько десятков быков мясной породы – австрийские



«ангусы». Вес взрослого животного зачастую превышает тонну. Их мясо называется мраморным, продается с аукционов и, например, в Японии стоит 500 долл. за 1 кг. При этом «ангусы», как и их шотландские собратья «галовей», способны переносить морозы до -35 °С. По проекту планировалось скрестить новых бычков с ковами костромской и ярославской пород для выведения новой

мясомолочной породы «Русский галовой».

Эксперимент прошел удачно. Только за последнее время на свет появилось 400 телят. Еще столько же ожидают в ближайшие два месяца. По планам, уже к 2012 году поголовье мясного стада только в Галичском районе будет насчитывать 10 тыс. животных, а еще через 6 лет оно увеличится до 70 тыс.

Благодаря проекту «Русский галовой» Костромская область уже в 2018 году должна выйти в лидеры по производству говядины в России.

Альянс Медиа

«Окно возможностей» для инвестирования в АПК

Когда недостаточно стабильны другие рынки, «окно возможностей» для инвестирования в российское сельское хозяйство максимально открыто, заявил в рамках Петербургского международного экономического форума вице-премьер РФ Виктор Зубков.



Он подчеркнул, что при этом потенциал для таких инвестиций практически неограничен. «Спрос на сельхозпродукцию в мире не снижается и по ожиданиям экспертов будет только расти. Вызовы мировой производственной безопасности требуют наращивать производство сельхозпродукции и ее экспорт», – подчеркнул В. Зубков. При этом он отметил, что для России особо ценны партнерские отношения со стратегическими инвесторами, которые надолго приходят на рынок РФ. В связи с этим он напомнил о заключении 18 июня соглашения между компаниями Danon и «Юнимилк».

По словам В. Зубкова, ключевая «точка пересечения» взаимных интересов российских и зарубежных инвесторов в сельском хозяйстве – сфера инноваций. Между тем пока основной проблемой российского агропромышленного комплекса, которую обострил мировой финансовый кризис, являются недостаточные темпы модернизации агробизнеса. Так, отметил вице-

премьер, за динамичным ростом объемов производства пищевой продукции не успевает развитие современной инфраструктуры переработки, транспортировки и реализации сельхозпродукции. Поэтому в рамках посткризисной модели развития сельского хозяйства нацелены основные приоритеты: коренная модернизация объектов производства и переработки, прежде всего зерна, мяса и молока, формирование транспортной и логистической инфраструктуры, а также внедрение новой модели агрострахования и ряд других направлений.

РБК

В России диетическое мясо приобретает популярность

Российские животноводы начинают выращивать кроликов в промышленных объемах. В настоящее время в мире производится около 3 млн тонн мяса кролика. При этом, по мнению независимых экспертов, более половины всего объема приходится на Венгрию, Китай, Испанию и Францию. Промышленное разведение кроликов становится популярно и в России.

Выращивание и разведение кроликов привлекает россиян не только их стремительным воспроизводством, но и относительно низкими затратами. По разным данным, стоимость оборудования для кролиководческой фермы в восемь раз дешевле, чем для свиноводческой.

Эксперты считают, что самыми активными экспортерами этого вида мяса являются Венгрия, Китай, Польша и Франция. Основные страны-импортеры – Италия, Бельгия, Англия, Швейцария и Россия.

В 2010 году Таджикистан разработал целую программу развития кролиководства на ближайшие пять лет. Здесь хотят не только обеспечить население диетическим мясом, но и использовать кожу и мех кроликов в легкой промышленности для производства трикотажа и изделий из кожи.

Совсем недавно в двух районах Пензенской области появились мини-фермы для выращивания кроликов, причем по новой технологии, которая требует минимальных затрат по времени. В Тамбов-



ской области в рамках программы по занятости населения несколько сотен людей откроют собственное дело, связанное с производством крольчатины.

Несмотря на слабое развитие кролиководства в России, этим успешно занимаются фермы в Татарстане, Ленинградской, Ульяновской и Московской областях. Высокое качество диетической крольчатины, которая не вызывает аллергии и рекомендуется для детского питания, диктует постоянно высокие цены на это мясо. Так, в прошлом году цены за тушки в супермаркетах колебались от 200 до 230 руб. за 1 кг.

www.agropages.ru



Американская курятина вернется в Россию

Россия и США договорились об условиях возобновления поставок американского мяса птицы, необработанного хлором, на российский рынок. Об этом сообщил главный санитарный врач РФ Геннадий Онищенко.

«С американским послом Байерли мы встречались на прошлой неделе. Мы договорились по четырем позициям, чтобы выполнить российское законодательство и чтобы американцы не поступились своими уже политическими проблемами. Мы вроде бы нащупали этот ход», – заявил он во время беседы с журналистами.

По словам Онищенко, последняя двусторонняя встреча российских и американских экспертов состоялась в Москве 1-3 марта. После этого Роспотребнадзор сообщил о своей готовности в ближайшее время продолжить переговоры с зарубежными коллегами по вопросам поставок мяса птицы.

При этом глава российского ведомства отметил, что для принятия окончательного решения предстоит еще пройти несколько раундов согласований. И только тогда можно будет «начинать восстанавливать» поставки курятины, необработанной хлором. Вместе с тем Онищенко подчеркнул, что диалог ведется в русле того, «как выполнить российские условия и при этом, чтобы американцы не получили какие-то потери в других сегментах, может даже не содержательных, а политических».

http://business.rin.ru



По оценкам Мясного союза

По оценкам Мясного союза, Россия к 2015 году будет экспортировать мясо птицы и поставлять свинину в страны СНГ.

Такую точку зрения высказал **председатель Мясного союза Мухег Мамиконян**. Он напомнил о том, что в стране в последние 7-8 лет реализуется «новая» аграрная политика. «Реализуются национальные проекты, осуществляется бюджетная поддержка инвесторов в животноводстве, была введена система квотирования импорта. Результаты даже превосходят прогнозы экспертов. Рост птицеводческой отрасли на 15-18% в течение последних 5-7 лет – яркое доказательство», – подчеркнул М. Мамиконян.

Он также отметил, что Россия является страной с избыточными земельными ресурсами, излишками зерновых ресурсов. «Мы производим больше, чем потребляем, растительного белка, который можно конвертировать в животный белок в виде мяса птицы и свинины. Россия должна претендовать на экспорт и растительного и животного белка. В рамках сотрудничества с ВТО Россия должна иметь амбиции и быть экспортером, а не импортером», – отметил глава Мясного союза.

РБК

Россияне предпочитают колбасы

Мясо являются одним из основных продуктов в рационе россиян. По данным исследования компании «АМИКО», большинство опрошенных россиян (63,3%) употребляют мясные продукты каждый день, еще 28,7% – 1 раз в 2-3 дня.

Чаще всего покупают колбасы (97,7% опрошенных покупают этот вид мясных продуктов), сосиски (88,7%), ветчину (75%). Мясные деликатесы покупает 66,3% респондентов.



В структуре рынка мяса и мясных продуктов наибольшую долю (41%) занимает мясо птицы, на долю колбасных изделий приходится 20% рынка, 16% занимает свинина, на долю говядины приходится 13%. В 2009 году российский рынок мяса

и мясных продуктов рос, главным образом, за счет роста рынков мяса птицы и свинины.

Последние несколько лет наблюдается существенный рост цен на мясо и мясные продукты, причем темп роста цен производителей отстает от темпа роста потребительских цен. Сегодня для 40% респондентов средняя сумма покупки мясных продуктов составляет 300-500 руб. Еще 24% респондентов тратят на мясные продукты за один раз от 150 до 300 руб.

РБК



ЕП запретил использование «мясного клея»

В конце мая Европарламент не дал разрешения на использование «мясного клея» при производстве мясных продуктов.

По заявлению депутатов ЕП, применение тромбина («мясного клея») может ввести потребителей в заблуждение. Кроме того, европарламентарии отметили, что продукты с использованием «мясного клея» несут высокий риск бактериального инфицирования.

За принятие резолюции о запрете проголосовали 370 депутатов, против – 262, воздержались 32. При этом, как отмечает EuroActiv, минимально необходимое количество депутатов для наложения вето на решение составляло 369.

«Мясной клей» – это свиной или говяжий тромбин, используемый для «склеивания» мясных продуктов, чтобы сформировать из отдельных кусочков мяса готовый стейк. Также его используют для «склеивания» мяса домашней птицы, рыбы и морепродуктов.

Таким образом, органы власти стран – членов ЕС могут самостоятельно решать, позволять ли использование «мясного клея» при производстве мясных продуктов или нет.

Многие европейские производители и переработчики мяса утверждают, что технология «склеивания мяса» позволяет снизить стоимость конечного продукта и делает мясные деликатесы доступными для населения со средними и низкими доходами.

«Европейские потребители должны знать, что они покупают настоящий бифштекс или окорок, а не склеенные куски мяса», – заявил **глава Комитета по вопросам защиты окружающей природной среды Европарламента Джо Лайнен** (Германия).

<http://rus.delfi.lv>

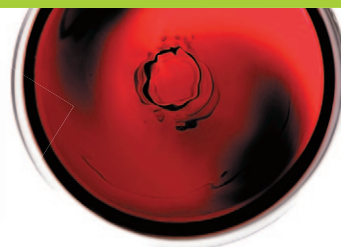


SIAL 2010

The Global Food Marketplace 17 – 21 октября 2010

NEW TRENDS: Catch them all! *

Закажите Ваш бэдж на сайте www.sial.fr



Выставочный комплекс
Paris Nord Villepinte (Париж, Франция)
www.sial.fr

* **НОВЫЕ ТЕНДЕНЦИИ: БУДУЩЕЕ В КУРСЕ!**

An event by
comexposium

SIAL, a subsidiary of Comexposium Group

Промосалон-Россия
Телефон/факс +7 495 787 42 19
Email: russia@promosalons.com

Событие: **15-я юбилейная международная специализированная выставка «РОСУПАК-2010»**

Упаковочная индустрия вступила в фазу «экореволюции»

С 15 по 18 июня в МВЦ «Крокус Экспо» прошла 15-я Международная специализированная выставка «Росупак-2010». Организатор мероприятия – Международная выставочная компания MVK под патронатом Правительства Москвы, ТПП РФ и Московской ТПП. Поддержку оказывают Национальная конфедерация упаковщиков (НКПак) и Ассоциация «Пакмаш».

Международный уровень

Выставка «Росупак», по словам организаторов, – самое масштабное отраслевое мероприятие рынка упаковки не только России, но и всей Восточной Европы. Она представляет все сегменты индустрии: упаковочные машины и технологии, пищевое и перерабатывающее оборудование, оборудование для производства и оформления упаковки, упаковочные материалы, тару и готовую упаковку для всех отраслей промышленности. За 15 лет существования выставка приобрела высокий международный авторитет благодаря широкому привлечению экспонентов и посетителей и соответствию высоким международным стандартам.

В «Росупак-2010» приняли участие крупнейшие производители и поставщики упаковочного и перерабатывающего оборудования и технологий из Германии, Австрии, Италии, Испании, США, Индонезии, Польши, Дании, Японии и других стран. Всего экспозиции представили 638 российских и зарубежных компаний из 30 стран, общая площадь выставки составила 28 225 м². За четыре дня ее посетили 19 720 специалистов из разных уголков мира.

В этом году, помимо иностранных участников, были организованы некоторые национальные экспозиции. Французская экспозиция была представлена департаментом страны по развитию экспорта. Европейское качество и современные инженерные разработки, внедренные в производство, позволяют французским компаниям стоять наравне с мировыми лидерами отрасли. Китайская экспозиция привлекла внимание тех посетителей, кому требуются упаковочные материалы и оборудование. Турецкая экспозиция, как и индустрия упаковки страны, фо-

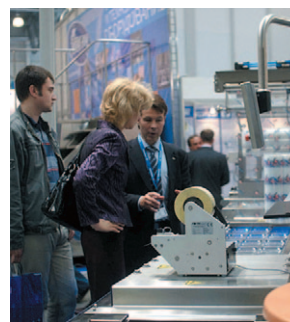


Слоган юбилейной выставки – «Новый этап развития упаковочной отрасли!». Она представила новейшие технологии и эксклюзивные предложения от зарубежных и российских производителей и поставщиков.

кусированная на качестве предоставляемых услуг, представила клиентам высококачественную продукцию и высокий уровень сервиса.

Слоган юбилейной выставки – «Новый этап развития упаковочной отрасли!». Она представила новейшие технологии и эксклюзивные предложения от зарубежных и российских производителей и поставщиков. В ее рамках прошли презентации оборудования и технологий от ведущих мировых брендов, а также были показаны новинки техники. По сравнению с прошлым годом оборудования было представлено в два раза больше, что позволяет надеяться на позитивный импульс развития отечественного упаковочного машиностроения и технологий. Всего на выставке насчитывалось 258 единиц оборудования и техники.

По мнению представителей зарубежных компаний, индустриальная революция, начавшаяся в конце XVIII века, в настоящее время вступила в очередную высокую фазу, которую называют «экореволуцией», или «экоиндустрией».



«Упакованные» знания

Впервые на выставке была организована специальная экспозиция «Вторая жизнь упаковки», которая является частью всероссийской экологической программы под одноименным названием, проводимой «Кока-Кола ЭйчБиСи Евразия» с 2006 года. Ее цель – экологическое воспитание молодежи по вопросам раздельного сбора и переработки упаковочных отходов и обучение эффективному обращению с твердыми бытовыми отходами в целом. За историю своего существования экспозиция демонстрировалась в 10 регионах России. В программе приняло участие более 5 тыс. школьников и студентов.

На выставке внедрены новые сервисы для посетителей: официальный каталог выставки на CD-диске, новая структура путеводителя, облегчающая поиск необходимой продукции и услуг на выставке.

Ключевым событием деловой программы стал 3-й Международный форум «Стратегические решения для российской упаковочной индустрии», организованный компанией «Империя» при поддержке MVK и Национальной конфедерации упаковщиков. За 15 лет рынок упаковки изменился до неузнаваемости, его можно назвать одним из самых динамичных, и экономический кризис лишь ускорил развитие. Именно поэтому более 150 поставщиков и заказчиков упаковки прибыли на форум за хорошо «упакованными» информацией и знаниями, новостями и идеями, встречами и контактами со всей России, а также из Белоруссии, Германии, Таджикистана, Украины, Швейцарии и Японии.

Форум открылся пленарным заседанием «Российский рынок упаковки – 2010: производители, поставщики и потребители». Выступления таких авторитетных отраслевых экспертов, как **Владимир Чуйков (ГОТЭК)**, **Александр Бойко (НКПАК)**, **Михаил Хазин (Неокон)** были посвящены анализу современной ситуации на рынке, макроэкономике и прогнозам. Владелец 12 торговых и ресторанных сетей, дистрибуторских компаний и производственных предприятий в регионах России и за рубежом **Дмитрий Потапенко (Management Development Group Inc.)** представил точку зрения ритейла – стратегических заказчиков, замыкающих цепочку от производителя упаковки к конечному потребителю.

В рамках сессии «Инновационная упаковка: ответы производителей на новые запросы рынка» **юрист Вадим Усков («Усков и партнеры»)** раскрыл делегатам секреты защиты интеллектуальной собственности в области дизайна и технологии упаковки. Опыт разработки и внедрения инноваций в отрасли представили спикеры из России, Германии, Швейцарии и Японии.

В рамках фокус-сессии «Продвижение упаковки. Упаковка для продвижения» **маркетолог Максим Гирин (СОМАР)** представил делегатам Форума свой взгляд на Event-маркетинг.

Участие в круглом столе «Заказчики и производители: преодолевая барьеры

на пути взаимодействия» приняли первые лица профессиональных ассоциаций.

На второй день состоялся семинар из цикла «Звезды Российского Консалтинга™»: специальные Мастер-классы для упаковочной отрасли подготовили известные **бизнес-консультанты: Николас Коро (Исследовательский Центр Брендменеджмента и Брендтехнологий)**, **Григорий Трусов («Контакт Эксперт»)**, **Олег Макаров («Консалтинговая Группа ТСГ»)**, **Олег Борознов («Организация Времени»)**.

Впервые в рамках выставки прошел круглый стол «Проблемы подготовки специалистов для тароупаковочной отрасли России», а также встреча иностранных поставщиков и производителей с российскими дистрибуторами, организованная MVK.

Важной составляющей деловой программы стал всероссийский конкурс на лучшую упаковку «Гранд Звезда Россия – 2010», организованный Национальной конфедерацией упаковщиков (НКПАК) совместно с MVK. Конкурс традиционно привлекает

участников из разных регионов России и СНГ. В этом году значительно расширилась география номинантов: от Красноярска, Новосибирска, Удмуртии, Центральной России до Республики Беларусь. Всего на конкурс было подано 60 работ.

Следующая выставка «Росупак» пройдет с 14 по 18 июня 2011 года в МВЦ «Крокус-Экспо». **МС**

Выставка «Росупак», по словам организаторов, – самое масштабное отраслевое мероприятие рынка упаковки не только России, но и всей Восточной Европы.

Источник: Профиль

Колбасный переполох

Отечественная мясоперерабатывающая промышленность стоит на пороге революционных перемен. Введение технического регламента на мясо кардинально изменит расстановку сил в отрасли.

До конца нынешнего года Правительство РФ намерено принять и ввести в действие специальный технический регламент «О требованиях к мясу и мясной продукции, их производству и обороту». Этот документ, разработанный ВНИИ мясной промышленности (ВНИИМП) по заказу Минсельхоза, должен стать единым сводом правил для наших мясокомбинатов и заменить ряд существующих государственных стандартов (ГОСТов), всевозможных технических условий (ТУ) и ведомственных нормативов. Регламент будет регулировать производство всех без исключения продуктов мясной гастрономии – колбас, сосисок, пельменей и прочих полуфабрикатов. Более того, в соответствии с новым регламентом в России появится и новая система классификации продукции. По словам **директора ВНИИМП Андрея Лисицына**, это необходимо для того, чтобы раз и навсегда внести ясность и не вводить в заблуждение потребителей, так как нынешняя классификация не соответствует тому перечню продукции, который выпускается предприятиями в настоящее время.

В новой классификации предлагается разделить все продукты на две группы – мясные и мясосодержащие. Последние, в свою очередь, будут подразделяться на мясорастительные, растительно-мясные и аналоги мясных продуктов. «Мясной продукт должен содержать не менее 60% мяса, мясорастительный – не менее 30%, а растительно-мясной не менее 5%», – говорит г-н Лисицын. Что же касается мясных аналогов, то к ним ВНИИМП отнес продукты, которые выработаны по мясным технологиям, имеют вид и консистенцию мясного продукта, его вкус и аромат. Такие продукты могут содержать до 5% мяса. Наконец, новый техрегламент запретит пред-

приятиям полностью или частично использовать наименования ГОСТовской продукции (типа «Докторская экстра» или «Краковская по-русски»), если сам продукт не выработан в соответствии с этими стандартами. В конечном счете все эти нововведения должны дать потребителю уверенность в том, что в батоне купленной им колбасы содержатся лишь те ингредиенты, которые указаны на этикетке. Но будет ли желаемый эффект достигнут?

По европейскому пути

На первый взгляд требования нового техрегламента отвечают самым строгим мировым стандартам. При разработке этого документа ВНИИМП использовал весь опыт регулирования пищевой промышленности, накопленный в ЕС. «В Европе существует регла-

мент №178. Это основополагающий документ для регулирования пищевой промышленности Евросоюза», – говорит **замдиректора по экономическим связям и маркетингу ВНИИМП Борис Гутник**. – Все ключевые принципы, заложенные в нем, мы с учетом российской специфики постарались по максимуму отразить в нашем техрегламенте. Надо признать, что качество документа от этого пострадало довольно сильно. По заключению европейских специалистов степень гармонизации проекта российского мясного техрегламента с законами ЕС составила всего около 70%.

Тем не менее ВНИИМП смог сохранить в своем техрегламенте самое важное положение 178-го акта, которое предусматривает обязательное наличие на предприятиях системы обеспечения безопасности пищевых продуктов, основанной на принципах ХАССП (от англ. HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Point – Анализ рисков и критические контрольные точки). Изначально эта система была разработана в США в рамках реализации космической программы НАСА и предназначалась для контроля производства продук-



тов питания для астронавтов. Главные принципы ХАССП – отслеживать и предотвращать. По словам **управляющего директора мясокомбината «Окраина» Виталия Деледивка**, «структура управления и технологические цепочки в системе ХАССП выстраиваются так, что каждое действие каждого работника четко фиксируется. Это позволяет избежать нарушений в производственном процессе, а если они все-таки произошли, то устранить их на ранней стадии». Но это еще не все. Вместе с производителем должен поработать и независимый аудитор. Только он в состоянии определить все критические контрольные точки, в которых может быть нарушена рецептура или где происходит контакт мяса с руками, и прописать четкие процедуры, соблюдение которых позволит избежать любых нарушений.

Доказавшая свою эффективность система ХАССП получила широкое распространение практически во всех развитых странах. А в США, Канаде и государствах ЕС внедрение этой системы стало обязательным для всех предприятий пищевой промышленности.

Но, в отличие от западных стран, в российском техрегламенте прямого указания на ХАССП не содержится, хотя сами принципы этой системы прописаны достаточно четко. Тем не менее это обстоятельство оставляет лазейку для недобросовестных производителей. «То, что записано в нашем техрегламенте, – это полумеры, – говорит **руководитель отдела развития Национальной мясной ассоциации Максим Синельников**. – Необходимость иметь посты на контрольных точках вроде бы прописана, но никаких обязательств по менеджменту качества нет. Между тем наличие надлежащей системы менеджмента качества входит в перечень базовых требований, которые предъявляют к своим пищевым производствам все развитые страны. А если такая система отсутствует, ты просто не сможешь производить продукт». Но, похоже, российские власти это обстоятельство несколько не смущает. Например, чиновники Роспотребнадзора уверены, что систему менеджмента качества вполне может заменить ведомственная программа производственного контроля. Правда, мониторинг в контрольных точках она не предусматривает. Вместо этого чиновники предполагают всем предприятиям вести журнал, в котором ответственные лица будут отмечать факты нарушения технологии производства

мясопродуктов. К чему это приведет, ясно уже сейчас. Вместо того чтобы контролировать качество продукции и работоспособность системы, чиновники будут проверять бумажки. Таким образом, вместо полноценного технического регламента мясоперерабатывающая промышленность получит ущербный и плохо работающий правовой акт, весьма далекий от тех благородных целей, для достижения которых он, собственно, и разрабатывался. Но кому же это выгодно?

Вопреки мясному лобби

Не секрет, что ядро отечественной мясоперерабатывающей индустрии составляют гиганты, способные производить более 100 тонн продукции в сутки. Именно они в значительной степени определяют сейчас политику российского мясного лобби. Как правило, все эти предприятия были построены 50 и более лет назад по старым советским проектам. И хотя многие из них в середине 1990-х годов прошли частичную модернизацию, производственная стратегия монстров осталась прежней. Ее отличительная черта – массовый выпуск узкого ассортимента продукции, причем зачастую в ущерб качеству. Причин, по которым это происходит, две.

Во-первых, большинство крупнейших производителей имеет чрезмерно высокую долговую нагрузку, которую можно снизить только за счет роста объемов выпускаемой продукции. Но ориентация на сиюминутную прибыль не может не отразиться на качестве, так как выпускать большие объемы колбасы только из натуральных продуктов просто невозможно. Для этого у них нет ни достаточного количества натурального сырья, ни современных технологий.

Во-вторых, вся система регламентации и контроля, культивируемая Роспотребнадзором, позволяет мясоперерабатывающим комбинатам жертвовать качеством выпускаемой продукции в угоду высокой производительности. Эта система в первую очередь обращена к интересам крупных производителей, причем не только мясокомбинатов, но и поставщиков мясных ингредиентов (в том числе сои), и практически не

учитывает интересы рядового потребителя. По идее, в этой ситуации потребителям должна защищать система государственных стандартов. Но она в нынешних условиях не работает. По словам Бориса Гутника, из 6 тыс. российских мясоперерабатывающих производств в соответствии с ГОСТами производят продукцию лишь около 15% предприятий. Впрочем, даже строгое соблюдение ГОСТов отнюдь не гарантирует высокого качества колбасы. Большинство проверок надзорных органов построено таким образом, что их представители проводят анализ продукта лишь на содержание жиров, белков и влаги. Главное, чтобы их количество точно соответствовало рецептуре ГОСТа. Но из какой части туши сделана колбаса и какой путь эта туша прошла, прежде чем из нее сделали готовый продукт, надзорные органы не волнует.

Совершенно очевидно, что никакие европейские системы контроля качества типа ХАССП на бывших советских мясокомбинатах внедрить невозможно.

Поэтому можно не сомневаться, что принятие нового техрегламента они будут всячески сопротивляться. Но что же тогда делать остальным?

В отсутствие эффективной деятельности надзорных органов некоторые мясокомбинаты решили взять вопросы безопасности в собственные руки. Появившись несколько лет назад, они в инициативном порядке уже внедряют систему ХАССП. По словам Виталия Деледивка, для того чтобы внедрить ХАССП на «Окраине», пришлось потратить почти год, но полученный результат превзошел все ожидания. «В рамках ХАССП мы жестко контролируем не только собственную деятельность, но и все входящее на комбинат сырье и даже стерильность ящиков, что позволяет нам выпускать гарантированно качественный продукт», – говорит г-н Деледивка.

Впрочем, пока таких предприятий в нашей стране еще очень мало. По словам Бориса Гутника, ВНИИМП сертифицировал по системе «ХАССП-мясо» всего 10 отечественных мясокомбинатов и еще 8 предприятий ведут такую работу с методическим центром института. **mc**

По словам Бориса Гутника, из 6 тыс. российских мясоперерабатывающих производств в соответствии с ГОСТами производят продукцию лишь 15%.

Источник: пресс-служба МТПП

Решение проблем малого и среднего бизнеса: борьба продолжается

В Московской торгово-промышленной палате 27 апреля под эгидой гильдии предприятий потребительского рынка и услуг МТПП и Союза предприятий мясной отрасли состоялся круглый стол на тему «Проблемы производителей и поставщиков мяса г. Москвы, пути их решения. Обеспечение столичного потребителя качественной мясной продукцией по приемлемым ценам».



Участники заседания обсудили положение малых и средних предприятий и хозяйств Москвы и Московской области, занятых в мясной индустрии, и разобрались, как на деле реализуются государственные меры поддержки и развития отрасли, изложенные в Доктрине продовольственной безопасности.

Представители государственных органов, институтов власти и руководители предприятий мясной отрасли подняли много серьезных вопросов по всем направлениям производственной цепочки: животноводы – хладобойни – мясопереработка – торговые сети – потребитель. Однако, как отметил **председатель правления МТПП Юрий Котов**, «Проблемы отрасли очень глубоки и носят государственный характер, и мы не ставим задачей решить их сразу. Наша задача – обнажить эти проблемы, обсудить их и донести до соответствующих государственных инстанций».

Меры по реализации продовольственной доктрины

Итак, рассмотрим вначале, что делается государственными властями для развития отрасли и обеспечения населения страны мясной продукцией.

По данным Росстата, производство мяса и субпродуктов в России за первый квартал 2010 года по сравнению с первым кварталом прошлого выросло на 17,9% и достигло 242 тыс. тонн, производство мясных полуфабрикатов увеличилось на 5% (237 тыс. тонн), колбасных изделий на 8,8% (124 тыс. тонн).

Целям роста отечественного производства способствует по расчетам государства система квот и пошлин на ввоз импортного сырья и продукции. Так, пошли-

на на импорт скота, включая молодняк, составляет 40% (не менее 0,5 евро за 1 кг), пошлина на импортное мясо в рамках квоты составляет 15%, сверх квоты – 75%.

По заявлению **представителя Министерства сельского хозяйства РФ Дениса Табровского**, доля отечественного производства в формировании ресурсов мяса и мясопродуктов в стране неуклонно растет начиная с 2005 года. Этому способствуют меры государственной поддержки, реализуемые в рамках национальных программ развития АПК и развития сельского хозяйства и курирования рынков сельхозпродукции, сырья и продовольствия. Доля импорта в формировании мясных ресурсов в 2005 году составляла 36%, в 2009 году – 28,8%, к 2012 году Минсельхоз России прогнозирует снижение импорта до 18% (в два раза по сравнению с 2005 годом).

«В настоящее время, – заявил **представитель Россельхознадзора Максим Власов**, – ввоз мяса и живого скота в Россию осуществляется в условиях строгого ветеринарного контроля». Также руководством страны принимаются меры по обеспечению полной процедуры таможенного досмотра на внешней границе, как это принято в других западных странах. Кроме того, таможенными и другими контролирующими органами проводятся мероприятия, обеспечивающие соблюдение норм по времени таможенного оформления транспортных средств (максимально 1 час на одно транспортное средство).

В Москве вопросу обеспечения мясной продукцией уделяется большое значение. Как сообщил **заместитель руководителя Департамента продовольственных ресурсов Москвы Николай Ваньков**, запасы мяса в городе на протяжении двух последних лет составляют порядка 100 тыс. тонн при ежегодном потреблении более 1 млн тонн.

Правительство Москвы осуществляет поддержку поставщиков мяса на уровне 56% от общего объема поставок. Субсидии назначаются в виде процентных ставок или выплачиваются из расчета 1 руб. на 1 кг поставленной продукции. В основном субсидируются поставки продукции отечественного производства. В настоящее время полностью субсидируются поставки отечественного мяса птицы (при этом им-

портные поставки не субсидируются), с 2011 года планируется переход на стопроцентное субсидирование поставок отечественной свинины. Усиленную поддержку Правительства Москвы получают столичные агрохолдинги: субсидии на их поставки отечественной продукции выше, чем для поставщиков из других регионов. Меры поддержки обеспечили рост поставок в Москву мяса российского производства: с начала года в город поставлено 48% отечественного мяса, в прошлом году за такой же период – 33,7%. Доля поставок из дальнего зарубежья сократилась с 63% в 2009 году до 47% в этом году.

Московские власти уделяют большое внимание вопросу соотношения цены и качества продукции. Как отмечает **председатель Общественной палаты Департамента потребительского рынка и услуг Москвы Галина Замыцкая**, департамент постоянно проводит мониторинг цен, осуществляет тщательный анализ причин их роста. За этим процессом жестко следит Правительство Москвы.

По информации, предоставленной **начальником Управления организации и координации продовольственной торговли Департамента потребительского рынка и услуг Москвы Ольгой Зубковой**, в целом по магазинам города повышение цен с января по апрель 2010 года на говядину на кости составило 0,5%, на свинину – 1%.

Забора о качестве и безопасности продукции является приоритетным делом, считает **представитель Государственной инспекции Москвы по качеству сельскохозяйственной продукции Владимир Калинин**. Результаты городских проверок показывают, что проблема качества продукции продолжает оставаться актуальной. Забраковывается порядка 10% всей мясной продукции в городе. В числе нарушений превышение срока годности, наличие фальсифицированной продукции (около 40% ввозимой в Россию продукции является фальсифицированной), отсутствие необходимой документации по качеству. Одной из главных причин нарушений Владимир Калинин называет отсутствие должной дисциплины по соблюдению качества производителями,

поставщиками и продавцами. С учетом того, что в Москве по закону за качество продукции отвечают юридические лица и индивидуальные предприниматели, одной из первоочередных задач становится проведение мероприятий по повышению ответственности производителей и продавцов за качество продукции.

Малый и средний бизнес загнан в тупик

Из сказанного видно, что государство ведет серьезную работу по реализации продовольственной доктрины страны. А как обстоят дела у предприятий малого и среднего бизнеса, работающих в мясной отрасли?

Председатель гильдии предприятий потребительского рынка и услуг МТПП Андрей Быканов заявил прямо: «Ситуация такова, что малые и средние предприятия, занятые в мясной индустрии, загнаны в тупик. Часть из них доведена до грани закрытия, до разорения». В то время как государство налаживает работу больших агропромышленных комплексов (каждый АПК на 250 тыс. голов скота), деятельность малых и средних предприятий отрасли (10-15 тыс. голов скота) медленно, но неуклонно затухает. Предприятия и хозяйства, созданные в свое время на базе бывших совхозов и колхозов, а также вновь созданные на кадровой основе бывшего советского агропрома (то есть опытных профессионалов), не в состоянии самостоятельно решить свои проблемы, которые носят государственный характер и зависят от государственных решений.

Главная задача отраслевого производства – снижение себестоимости продукции и повышение ее качества. «Проблемы цены и качества – основные на сегодняшний день на отечественном мясном рынке», – охарактеризовал ситуацию Андрей Быканов.

Себестоимость мяса может быть снижена как за счет снижения затрат на отечествен-

ное производство, так и путем завоза более дешевого и более качественного мяса и живого скота из-за рубежа. Причины плачевного состояния малого и среднего бизнеса, занятого в мясной отрасли, заключаются в отсутствии конкуренции в отечественном животноводстве, в частности из-за непомерно высоких пошлин на импорт.

* СПРАВКА:

В Доктрине продовольственной безопасности Российской Федерации, утвержденной Указом Президента от 30 января 2010 года №120, определена политика государства по обеспечению продовольственной независимости страны, которая предполагает «устойчивое отечественное производство жизненно важных пищевых продуктов в объемах, не ниже установленных пороговых значений его удельного веса в товарных ресурсах внутреннего рынка соответствующих продуктов». В том же документе указывается, что потребление мяса и мясопродуктов по отношению к рекомендуемым нормам составляет на сегодняшний день 68%, а удельный вес отечественного производства устанавливается в размере не менее 85% в общем объеме товарных ресурсов внутреннего мясного рынка. Согласно Доктрине, для обеспечения отечественного производства сельскохозяйственной и рыбной продукции, сырья и продовольствия государство намерено сконцентрировать усилия в том числе на развитии животноводства и его кормовой базы, создании новых технологий переработки продовольственного сырья, развитии системы подготовки и повышения квалификации агропромышленных кадров, повышении эффективности государственной поддержки, создании условий для финансовой устойчивости и платежеспособности российских товаропроизводителей.

водстве, в частности из-за непомерно высоких пошлин на импорт.

Об упадничестве состоянии животноводства и сельского хозяйства в целом говорили практически все производители – участники круглого стола. **Председатель Комиссии по агропромышленному комплексу и сельским территориям Московской области Владимир Каверин** считает, что 40 млн сельских жителей страны «заброшены» государством: практически не ведется строительства дорог, не возводится благоустроенное жилье, не проводится газификация, нет необходимой сельскохозяйственной техники (нет отечественных тракторов, спо-

собных пахать землю, а импортная техника не закупается в нужном количестве). На сельское хозяйство выделяется менее 1% бюджета, тогда как страны Евросоюза выделяют на его развитие 60 млрд евро, имея суммарно в 3 раза меньше пашен, чем в России. В условиях низкой механизации, засилья ручного труда, применения устаревших технологий, отсутствия модернизации сельскохозяйственного производства, обветшания и запустения хозяйств низко продуктивная и низкокачественная продукция имеет все большую себестоимость. При таких условиях не может развиваться животноводство. Как заявил Владимир Каверин, в Воронежской и Липецкой областях на складах лежит зерно по 1,5 руб., которое некому продать, потому что нет животноводческих хозяйств.

В России сельскохозяйственное производство не поддерживается государством на должном уровне. Это явилось одной из главных причин сильнейшего удара, который нанесли российским мясопроизводителям белорусские коллеги, за четыре последних месяца наводнив российский рынок своей продукцией.

«Россия, во много раз превосходящая Беларусь сельскохозяйственными площадями и кадрами, имеющая одинаковый с Беларусью технологический уровень производства мяса, была фактически оккупирована белорусской продукцией, – прокомментировал ситуацию **заместитель генерального директора ООО «КПРОС» Геннадий Атаев.** – Российские производители оказались неспособны конкурировать с ценами на белорусское охлажденное мясо, которое на 10-15 руб. дешевле. Ситуация выглядит абсурдно, но лишь на первый взгляд. Власти Белоруссии оказывают своим сельхозпроизводителям финансовую поддержку. В результате себестоимость их мясной продукции ниже, чем в России».

«В Московской области нет дотаций, – заявил Геннадий Атаев, – В сельском хозяйстве ничего кардинально не изменилось ни в технологии, ни в породах, ни в строительстве новых животноводческих комплексов. Поэтому нет почвы для роста конкурентоспособности отечественного мясного производства. При создании Таможенного союза руководство страны должно учитывать интересы российского производителя. Нельзя просто

открыть таможенные границы, не обеспечив государственной поддержкой собственные компании, чтобы не дать подавить отечественное производство».

В России утеряна культура выведения породистого скота. «Сейчас никто в России не работает над генетикой скота», – заявила **генеральный директор ООО «АГРОГАЛИМЕКС» Галина Висящева.** На вопрос, где в России можно купить породистую свинью для разведения, участник круглого стола **генеральный директор ООО «МИГ-ХОЛДИНГ» Михаил Лапицкий** не смог получить ответ ни у ответственных работников профильных министерств и ведомств, ни у своих коллег. «Нет информации об отечественных хозяйствах, выращивающих племенной скот с показателями мясности, приравненными к западным», – заключает он.

В России нет официальных скотных рынков. По мнению **генерального директора Северо-Кавказского мясоубойного комбината Малика Гадисова,** возрождение официальных рынков скота способствует конкуренции и стимулирует развитие отечественного мясного рынка. Об эффективности скотного рынка свидетельствуют данные оборота на одном из

«Необходимость конкуренции на рынке очевидна», – заявляют участники заседания и задают вопрос: «Почему предприятия крупного бизнеса, агрохолдинги, имея поддержку государства и рычаги воздействия на исполнительную власть, загораживаются “железным занавесом”? Боятся конкуренции? Тогда что это за бизнес!?»

нелегальных рынков в Дагестане: за день продается 1,5-2 тыс. голов крупнорогатого и порядка 10 тыс. голов мелкорогатого скота. Проблемой на пути возрождения официального рынка скота является отсутствие в России системы ветеринарного учета и идентификации скота.

Желание малых и средних предприятий отрасли заняться собственным разведением племенного поголовья скота наталкивается на преграду в виде ввозной пошлины на молодняк размером 40%. «Мы, малые предприятия, хотим вести производственный цикл, начиная с откормщиков, ввести западные инно-

вационные технологии откорма, которые позволяют из поросенка весом 25 кг за 108 дней получить свинью весом 105-108 кг, – делится планами **гендиректор ООО «МИГ-ХОЛДИНГ» Михаил Лапицкий,** – заградительная пошлина размером 40% на ввоз молодняка является финансовой преградой для развития системы выращивания элитных пород скота малыми хозяйствами».

«В России откормщиков довели “до ручки”, – констатирует заместитель генерального директора ООО «КПРОС» **Геннадий Атаев,** – в Московской области откормом практически никто не занимается».

Высокие ввозные пошлины являются серьезным препятствием развития малого и среднего бизнеса в мясной индустрии. Так, **гендиректор ООО «АГОРОГАЛИМЕКС» Галина Висящева** считает, что государство практически «выбросило на улицу» малые и средние предприятия, осуществляющие поставку скота и его первичную переработку. Эти виды бизнеса становятся убыточными в условиях чрезмерно высоких пошлин на импорт. По мнению **директора по развитию ООО «Пушкинский мясной двор» Ибрагима Аблязина,** «введение запрети-

тельных пошлин в 40% на импорт скота не является для государства экономически эффективной мерой, поскольку в итоге ведет к монополизации мясной отрасли, что влечет за собой снижение конкурентоспособности продукции и решение проблемы качества простым повышением цены. Наличие же импортного скота подтолкнет наших производителей к соблюдению определенных стандартов качества и правильному восприятию ответственности качества и цены».

Одна из самых существенных проблем, стоящая перед малым и средним бизнесом – коррупция. По фактам коррупционных проявлений участникам встречи предложено обращаться в Московский антикоррупционный комитет МТПП, который сегодня ведет активную и продуктивную работу по борьбе с коррупцией.

Важной темой для поставщиков мясной продукции и торговых организаций явилось обсуждение изменений договора поставки согласно новым требованиям Федерального закона от 28.12.2009 №381 «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации». **Начальник юри-**

дической службы ООО «ПОЛИГРАНД» Дмитрий Дятковский напомнил, что различные виды бонусов, которые по договору поставки поставщик обязан был выплачивать в пользу торговой организации, по новому закону отменены. Единственный бонус за приобретением определенного количества товара по новым требованиям устанавливается до 10%. Однако в настоящее время ни в один договор поставки со стороны торговых организаций не внесены должные изменения об отмене бонусов, зато размер бонуса за количество приобретаемой продукции во всех договорах доведен до максимального значения – 10%. Надо добавить, что сумма выплат по бонусам включается поставщиком в цену продукции, и это впоследствии отражается на повышении итоговой розничной цены.

Представитель торговой сети «Х5 РИТЕЙЛ ГРУПП» Дмитрий Соловьев заверил поставщиков от имени всех крупнейших торговых сетей, что необходимые изменения в договоры поставки будут внесены к 1 августа согласно требованию Федерального закона №381-ФЗ. Председатель Общественной палаты Департамента потребительского рынка и услуг Москвы Галина Замыцкая сказала, что департамент не оставит без внимания вопрос об увеличении разрешенного бонуса до максимального значения.

Железный занавес

«Необходимость конкуренции на рынке очевидна», – заявляют участники заседания и задают вопрос: «Почему предприятия крупного бизнеса, агрохолдинги, имея поддержку государства и рычаги воздействия на исполнительную власть, загораживаются “железным занавесом”? Боятся конкуренции? Тогда что это за бизнес!»

Руководители малых и средних компаний, участвующие в заседании, единодушно считают, что потребители могли бы приобретать более качественную и дешевую мясную продукцию в случае снижения ввозных пошлин на импорт живого скота. Михаил Лапицкий привел следующий аргумент: «Отечественная свинья стоит 80 руб., на Западе схожую по классу и качеству свинью можно купить за 39 руб. Выходит, что на нашем рынке потребитель платит за кусок свинины 300 руб., а мог бы платить 200 руб.»

Все приведенные проблемы требуют безотлагательного решения, иначе, как считают участники круглого стола, малый и средний бизнес может вовсе ис-



чезнуть из данной отрасли народного хозяйства.

Как отметил Михаил Лапицкий, рентабельность подмосковных компаний мясной первичной переработки в настоящее время составляет в среднем 5-6%. Максимальное сокращение затрат ведет к безработице. Геннадий Атаев сообщил, что ежемесячно по России закрываются одно или несколько хозяйств, занимающихся мясопроизводством. По словам Владимира Каверина, в Московской области из 460 хозяйств осталось меньше половины, и если хозяйство исчезает, то бесследно: последний скот забивается, земля продается, кадры распускаются.

Предприниматели недоумевали: во всей Европе мясное производство ведется малыми предприятиями и хозяйствами, большинство из них выращивают по 10-15 тыс. голов скота. Эти компании не только обеспечивают мясной продукцией население своих стран, но и экспортируют продукцию за рубеж. По мнению участников встречи, строительство агрохолдингов не решит проблему обеспечения необходимого количества и качества мясной продукции. В то же время российские власти, как на федеральном, так и региональных уровнях, как будто не видят проблем малого и среднего российского производителя и поставщика и не принимают мер для их решения. Сами производители и поставщики считают, что отмена квот и снижение ввозных пошлин на импорт мяса и живого скота (особенно молодняка) явится мерой, достаточной для малого и среднего мясного бизнеса, чтобы он мог жить, развиваться и обеспечивать рынок качественной и более дешевой продукцией.

Поскольку люди, работающие в мясном бизнесе, – серьезные профессио-

налы, которые посвятили своему делу десятки лет и не собираются легко расставаться с любимым делом, единственно возможным путем они избрали нелегкий путь борьбы за сохранение малых и средних предприятий в мясной отрасли, за развитие конкуренции на отечественном рынке, повышение конкурентоспособности российской мясной продукции, инновационное развитие и возрождение мясного производства в масштабах страны. В этом они нашли поддержку общественных объединений: Московской торгово-промышленной палаты и Общественной палаты Департамента потребительского рынка и услуг Москвы.

Глава Общественной палаты Галина Замыцкая отметила, что ни одну проблему нельзя решить быстро, особенно в стране, где сильно разрослась коррупция и «чиновник правит балом». По ее мнению, нужно чаще обсуждать подобные вопросы, вовлекая в деловой разговор представителей государственных органов, обмениваясь информацией и стучаться к чиновникам.

Председатель правления МТПП Юрий Котов также поддержал предпринимателей в желании разобраться со своими проблемами. «Результатом обсуждения должно стать общее решение, которое следует донести до соответствующих органов власти. Нужно сфокусироваться на отдельных задачах и решать их постепенно, упорно и целенаправленно».

Участники круглого стола приняли решение составить итоговую резолюцию, изложить в ней основные проблемы отрасли и свои предложения, которые помогут развиваться дальше малым и средним предприятиям и хозяйствам, работающим в мясной отрасли. **МС**

Держа руку на пульсе

Анализ статистических данных официальной таможенной статистики за январь-март 2010 года, проведенный информационно-аналитической компанией «ВладВнешСервис», выявил устойчивый рост отдельных видов мясной продукции.

Анализ импорта мяса за первые 3 месяца 2010 года выявил стабильный рост объемов закупок по 14 товарным позициям. Наибольший объем закупок в денежном выражении отмечен по импорту мороженого обваленного мяса крупного рогатого скота (код ТН ВЭД 0202309009) и составил свыше 57 млн долл. Да и рост к результату аналогичного периода прошлого года оказался более чем в 3 раза!

Хорошим спросом в первом квартале 2010 года пользуется и мороженная печень крупного рогатого скота. Объем импорта данного продукта превысил 30 млн долл., а прирост к прошлогоднему результату составил 13%.

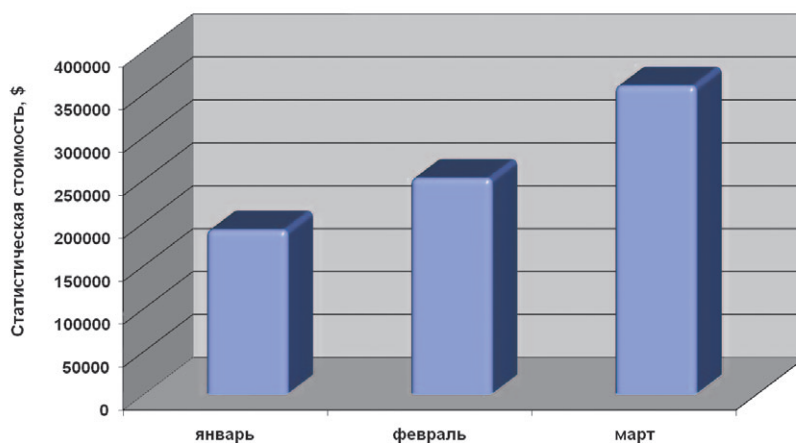
Более чем в 11 раз по сравнению с прошлым годом вырос объем импорта обваленных, сушеных или копченых отрубов домашних свиней (код ТН ВЭД 0210198100). В первые 3 месяца 2010 года российскими покупателями было закуплено данного вида мяса на сумму свыше 801 тыс. долл.

Отметим и подросший по сравнению с прошлогодним результатом более чем в 9 раз импорт необваленных мороженных голеней индеек и кусков из них (код ТН ВЭД 0207276001). В первом квартале 2010 года объем закупок данного продукта превысил 594 тыс. долл.

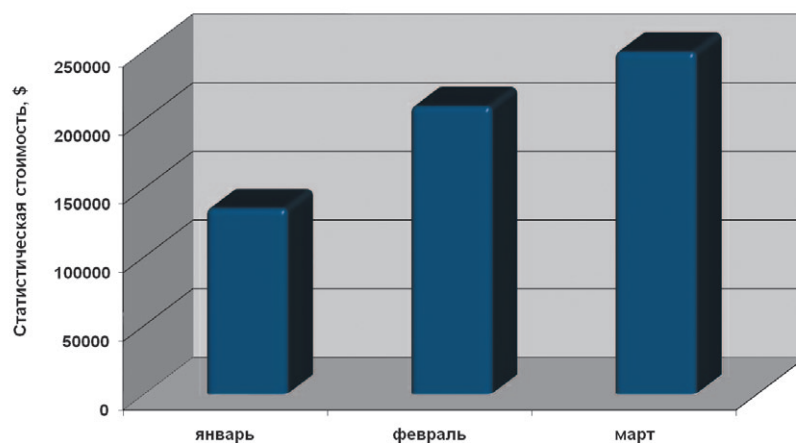
Таким образом, российским производителям стоит обратить внимание на данные растущие позиции мяса с целью изучения возможности импортозамещения.

Анализ экспорта мясной продукции за первый квартал 2010 года выявил только 4 стабильно растущие позиции. Среди них туш-

ИМПОРТ ОБВАЛЕННЫХ, СУШЕНЫХ ИЛИ КОПЧЕНЫХ, ОТРУБОВ ДОМАШНИХ СВИНЕЙ (код ТН ВЭД 0210198100)



ИМПОРТ НЕОБВАЛЕННЫХ, МОРОЖЕНЫХ ГОЛЕНЕЙ ИНДЕЕК И КУСКОВ ИЗ НИХ (код ТН ВЭД 0207276001)



ки и субпродукты кур. Наиболее интересны здесь 2 товарные позиции, поскольку продажи по ним выросли в десятки раз в сравнении с прошлогодним результатом. В 37 раз в первые 3 месяца этого года вырос экспорт необваленных мороженных ножек и кусков из них домашних кур (код ТН ВЭД 0207146009) и составил порядка 648 тыс. долл. Причем высокий рост отмечался в марте 2010 года, когда по отношению к апрелю 2010 года продажи выросли в 2 раза.

В марте 2010 года в зарубежные страны необваленные мороженные ножки и куски из них домашних кур продавали 5 российских участников ВЭД. Безусловным лидером среди них стало предприятие ООО «ТОРГОВЫЙ ДОМ «ПЕТЕЛИНО» с долей 92%.

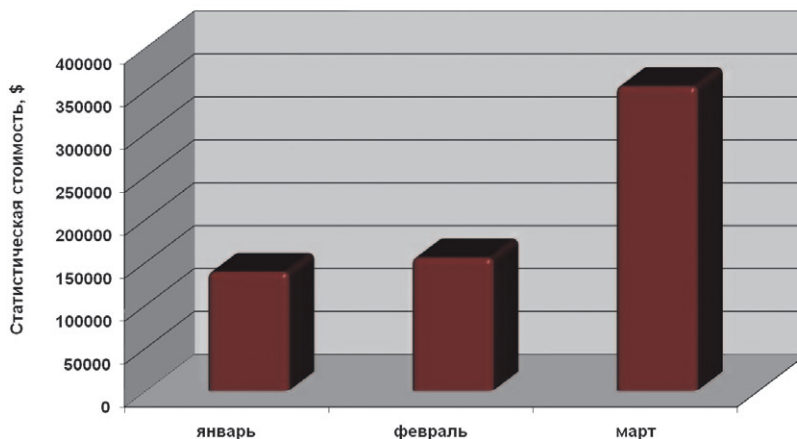
В 22 раза по сравнению с первым кварталом прошлого года вырос экспорт мороженных субпродуктов домашних кур (код ТН ВЭД 0207149909) и составил порядка 815 тыс. долл.

В марте 2010 года экспортом мороженных куриных субпродуктов занимались 6 российских компаний. Наибольшие доли рынка принадлежат двум предприятиям: ЗАО «ТОРГОВЫЙ ДОМ «ПРИОСКОЛЬЕ» структурное подразделение «ОТДЕЛ СБЫТА» (49%) и ООО «АГРОПРОМЫШЛЕННАЯ ГРУППА «ИЛЛИРИЯ» (40%).

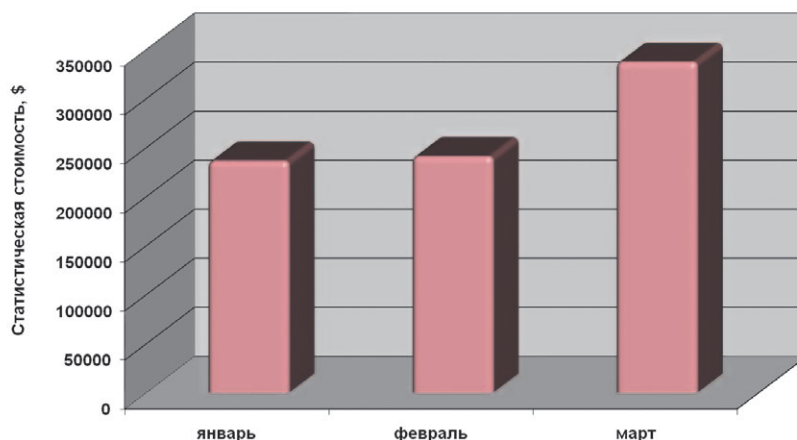
Рост товарного рынка всегда связан с успешными действиями его участников. Кто-то увеличил свою долю, найдя новых покупателей или поставщиков. Кто-то расширил ассортиментный ряд и угадал желания потребителей. А кто-то, проанализировав, какие сегменты и где растут, сумел выйти на нужный рынок с конкурентоспособным товаром и укрепиться на нем в обход остальным игрокам!

В сегодняшней ситуации просто необходимо держать руку на пульсе рынка и корректировать стратегию, основываясь на последних данных отраслевых исследований. **МС**

ЭКСПОРТ НЕОБВАЛЕННЫХ, МОРОЖЕНЫХ НОЖЕК И КУСКОВ ИЗ НИХ ДОМАШНИХ КУР (код ТН ВЭД 0207146009)



ЭКСПОРТ МОРОЖЕНЫХ СУБПРОДУКТОВ ДОМАШНИХ КУР (код ТН ВЭД 0207149909)



Информационно-аналитическая компания ВладВнешСервис

Настроим на взлет!

Первыми обнаруживаем спрос!
Первыми раскрываем его секреты!

Статистические отчеты и исследования



- 🌐 Статистика экспорта и импорта
- 🌐 Железнодорожная статистика
- 🌐 Статистика производства и сбыта
- 🌐 Статистика отраслевых инвестиций
- 🌐 Статистика автопарков



www.vvs-info.ru

Россия, 600017, Владимир, т/ф: +7(4922) 33-07-12
ул. Батурина, 39, оф. 407 +7(4922) 44-98-45

Авторы:



Вера Белая,
научный сотрудник Отделения Аграрных
рынков, аграрного маркетинга и мировой
аграрной торговли



Марина Михайленко,
научный сотрудник Отделения Развития
предприятий и структур в сельской
местности

Компания:

**Институт аграрного развития
в Центральной и Восточной Европе
им. Лейбница в г. Галле, Германия**

Рынок мяса и мясных продуктов в России: состояние и тенденции развития

Российский рынок мяса и мясных продуктов является самым крупным сектором продовольственного рынка: за ним следует зерновой, затем молочный. Его роль определяется не только растущими объемами производства, спроса и потребления мясных продуктов, но и их значимостью как основного источника белка животного происхождения в рационе человека.

Для того чтобы понять современные процессы, происходящие на рынке мяса, необходимо прежде всего обратить внимание на состояние животноводческой отрасли – основного производителя и поставщика сырья для мясной промышленности, рассмотреть проблемы производства и переработки мяса и мясных продуктов, а также структуру их потребления.

Дорога, вымощенная благими намерениями

В связи с тем, что мясо становится имиджевым продуктом и его качество является важнейшим критерием выбора, большинство ресторанов отказались от замороженной продукции в пользу охлажденной. В столице и крупных городах открывают преимущественно стейк-хаусы, а без мяса на гриле не обходится практически ни одно ресторанное меню.

Растет ассортимент мясных продуктов на магазинных прилавках. Немалую долю среди них составляют замороженные полуфабрикаты: пельмени, вареники, котлеты, блинчики. В первую очередь данный тренд связан с развитием культуры потребления пищи и растущей популярностью продуктов быстрого приготовления. Несмотря на рост потребления мяса и мясопродуктов на душу населения, в России этот показатель по-прежнему существенно отстает от развитых стран: 120 кг на человека в США, около 80 кг в странах ЕС и всего 65 кг – в России.

В настоящее время ситуация в животноводческой отрасли России сложилась непростая. Наблюдается увеличение внутреннего производства свинины и снижение производства говядины, что в первую очередь связано с длительными сроками окупаемости проектов по выращиванию мясных пород КРС. Эта тенденция может продолжиться, тем более что на данный момент крупных инвестиционных проектов по производству говядины в России нет – в противовес настоящему буму в свиноводстве.

Другая тенденция – рост импортных поставок мяса в течение последних лет, связанный с неспособностью животноводческих хозяйств страны удовлетворить внутренний спрос. Сильное давление импорта можно считать главной особенностью российского рынка. Введение в прошлом году мясного квотирования как эффективного механизма защиты местных производителей могло быть вполне оправданным, если бы не одно «но»... Их интересам противоречит принцип распределения квот, заложенный в основу системы!

Следствием стала монополизация рынка, в результате которой многие переработчики остались без сырья, с незагруженными мощностями. При принятии решения об ограничении объемов импорта не были продуманы меры, стимулирующие развитие в стране мясного КРС. В итоге в 2010 году в Россию можно ввезти 780 тыс. тонн мяса птицы (в 2009 году – 931 тыс. тонн), 500 тыс. тонн свинины (вместо прошлогодних 650 тыс. тонн) и 530 тыс. тонн замороженной говядины. Таким образом, если квота на импорт замороженной говядины составляла 435 тыс. тонн в 2006 году и 450 тыс. тонн в прошлом, то в 2010-2012 годы ежегодный объем ввоза может составить 530 тыс. тонн замороженного и 30 тыс. тонн охлажденного мяса – против прошлогодних 295 тыс. тонн. Налицо политика увеличения доли импортной говядины на рынке страны.

Сторонники механизма квотирования считают, что это стимулирует приток иностранных инвестиций и увеличит продовольственную независимость страны. Противники прогнозируют рост цен на внутреннем рынке и отмечают, что российское животноводство не успевает наращивать объемы производства мясной продукции, необходимые для удовлетворения потребительского спроса.

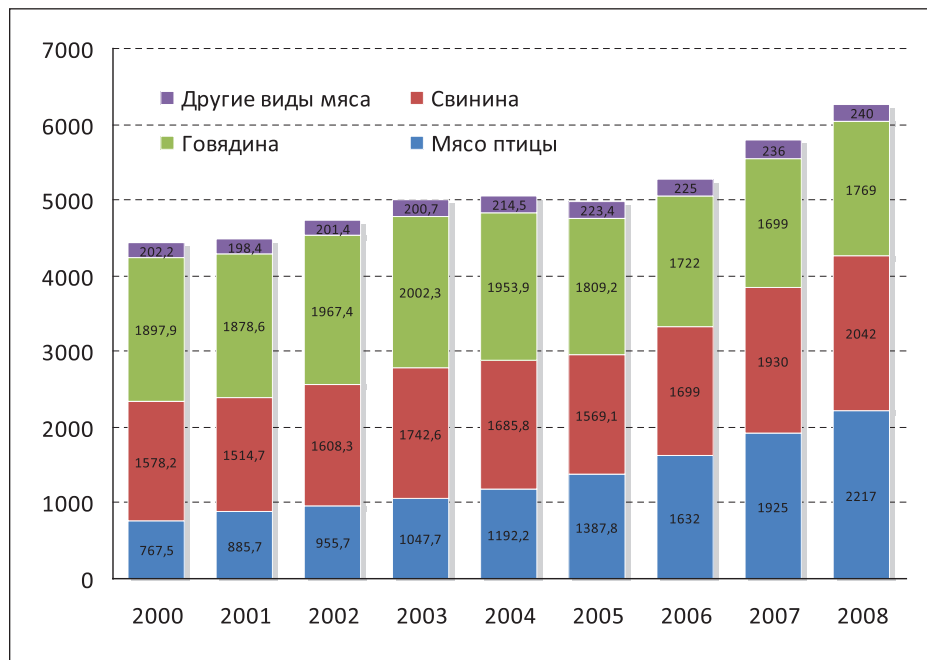
Сегодня наиболее стабильное положение в России занимают компании, ориентированные на выпуск продуктов нижней ценовой категории (пельменей,

Таблица 1. Продуктивность выращивания скота в расчете на одну голову, кг

	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008
Свиньи	62	78	88	83	85	107	121	125	139
КРС	79	85	91	87	88	93	100	107	109

Источник: Федеральная служба государственной статистики

Рис. 1. Производство мяса в России в хозяйствах всех категорий (в убойном весе), тыс. тонн



Источник: Федеральная служба государственной статистики

сосисок, дешевых сортов колбас), а также предприятия, способные к быстрому замещению импортного сырья отечественным.

Производство мяса птицы в России увеличилось за последние десять лет более чем в три раза и в 2008 году заняло лидирующую позицию в объеме производства основных продуктов животноводства (рис. 1). Значительный рост сегмента связан с протекционистской политикой государства, внедрением новых производственных технологий, позволяющих сократить период выращивания птицы, уменьшить уровень заболеваний и смертности в первой производственной фазе, увеличить в рамках одного предприятия численность содержащейся птицы. Рентабельность птицеводческих хозяйств значительно превышает уровень, характерный для свиноводства и мясного скотоводства, что превращает птицеводство в крайне привлекательный бизнес.

Производство мяса птицы сосредоточено большей частью в крупных сельскохозяйственных предприятиях: в 2008 году 1890 тыс. тонн мяса заготовлены сельхозпредприятиями и лишь 290 тыс. тонн – частными хозяйствами. Развитие крупных производств с вертикально-интегрированной структурой, обеспечивающей координацию и взаимодействие всех звеньев производственной цепочки, позволило пред-

принимателям снизить затраты и тем самым сделало птицу доступным всем слоям населения продуктом.

К наиболее крупным участникам рынка относятся такие компании, как Sadia и Perdigao (торговая марка «Фазенда»), российский производитель «Агрос» («Ставропольский бройлер»), Группа «Черкизово» («Куриное царство»), «Элинар-Бройлер», «Оптифуд», «Вестимпекс».

Увеличение спроса на мясо птицы стало закономерной тенденцией прошлого года. Так, промышленный сектор закупил в 2009 году 882 тыс. тонн мяса птицы в противовес 853 тыс. тонн в 2008 году, сектор общественного питания увеличил закупки до 255 тыс. тонн по сравнению с 253 тыс. тонн в 2008 году, закупки розничной торговли за год выросли на 8 тыс. тонн – до 1490 тыс. тонн.

Основным направлением птицепереработки становится производство охлажденных и замороженных полуфабрикатов. До 40% производимого в России мяса птицы реализуется в охлажденном и свыше 60% – в замороженном виде. Основную долю продаж составляют целые тушки, а объемы разделки минимальны (при этом доля охлажденных внутренних органов птицы составляет 10%, замороженных – 90%).

Эксперты отмечают все еще непокрытый спрос на продукцию из мяса птицы в России, который показывает перспективы динамичного роста птицеводческих хозяйств на ближайшие 5-10 лет. При этом спрос растет не только в количественном измерении: потребительские предпочтения смещаются в сторону выбора более качественного и натурального продукта. Все больше покупателей высказывают интерес к охлажденному мясу птицы благодаря удобству и скорости приготовления. По данным ряда исследований, главной причиной недоверия к замороженному мясу явилась неуверенность в качестве и условиях его хранения в розничных торговых сетях.

В результате введения Роспотребнадзора с января 2010 года запрета на использование хлора при обработке мяса птицы произошел рост цен на продукцию. По данным ИА «Интерфакс», оптовые цены на окорочка, импортированные из США, повысились на 20% и составили 67-70 руб. за 1 кг, российские окорочка подорожали на 15% – до 65-68 руб. за 1 кг. Запрет на хлор негативно воздействует на импорт из США. Квота 2010 года на поставки мяса птицы составляет 600 тыс. тонн продукции из США и 180 тыс. тонн – из стран Европы. Согласно докладу **первого вице-премьера РФ Виктора Зубкова**, рост отечественного производства, составивший в 2009 году 315 тыс. тонн, и ожидаемое по итогам текущего года увеличение производства на 200 тыс. тонн полностью покрывают дефицит российского мяса птицы.

Таблица 2. Потребление мяса в России, кг/чел.

Вид мяса	2005	2006	2007	2008	2009	Изменение (+/-) в 2009 относительно 2005, %
Мясо бройлеров	15,0	16,7	18,2	19,5	19,0	+26,67
Свинина	17,0	18,2	19,4	21,7	20,7	+21,76
Говядина	17,1	16,3	16,6	17,1	13,8	-19,30
Итого	49,1	51,2	54,2	58,3	53,5	+8,96
Потребление всех видов мяса	55	58	61	63	65	+18,18

Источник: По данным United States Department of Agriculture, Foreign Agricultural Service (FAS) и Министерства сельского хозяйства Российской Федерации

Однако не все прогнозы настолько оптимистичны: **председатель Ассоциации операторов российского рынка мяса птицы (АОРРМП) Андрей Терехин** считает, что на данный момент «нет возможности возместить выпадающие объемы американской птицы за счет поставок из других стран». А значит, если США не согласятся заменить обработку мяса хлором на более щадящую, Россия столкнется с дефицитом уже в 2010 году.

Шкурный интерес

Свиноводство представляет собой отрасль животноводства, позволяющую производить ценные сорта мяса в промышленных условиях с высоким уровнем экономической эффективности. В настоящее время отечественное свиноводство развивается высокими темпами. В отрасли инвестируются сотни миллионов долларов, которые при грамотном ведении бизнеса и последовательной политике государства по регулированию рынка окупятся незамедлительно. Свиноводство характеризуется быстрой оборачиваемостью капитала, обеспечивающей высокую рентабельность и окупаемость капиталовложений, что можно сопоставить только с экономическими параметрами мясного птицеводства. Однако ситуация в отрасли осложняется большим количеством импортного мяса на российском рынке. Проблема импортозамещения находится сегодня в центре внимания Минсельхоза РФ и Национального союза свиноводов. Поддержка свиноводству оказывается в рамках приоритетного национального проекта «Развитие АПК», а также путем применения жестких мер таможенно-тарифного регулирования импорта. Несмотря на это для импортеров остается немало лазеек в таможенном законодательстве, например касающихся ввоза живых свиней, шпика и субпродуктов.

Современные технологии позволяют в короткие сроки увеличить объемы производства отечественной свинины и снизить себестоимость. При более низкой, чем в зарубежных странах, стоимости кормов, энергоносителей и уровня заработной платы российские свиноводы

Таблица 4. Ресурсы и использование мяса и мясopодуктов в России, млн. тонн

	2000	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008
Ресурсы								
Запасы на начало года	0,6	0,5	0,6	0,6	0,6	0,7	0,7	0,7
Производство ¹⁾	4,4	4,7	4,9	5,0	4,9	5,2	5,7	6,2
Импорт	2,1	2,7	2,7	2,7	3,1	3,2	3,2	3,2
Итого ресурсов	7,1	7,9	8,2	8,3	8,6	9,1	9,6	10,1
Использование								
Производственное потребление	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Потери	0,01	0,02	0,02	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
Экспорт	0,03	0,03	0,04	0,04	0,1	0,1	0,1	0,1
Личное потребление	6,6	7,2	7,5	7,6	7,8	8,2	8,7	9,3
Запасы на конец года	0,4	0,6	0,6	0,6	0,7	0,7	0,7	0,7

¹⁾ Скот и птица на убой (в убойном весе)

Источник: Федеральная служба государственной статистики

имеют возможность повысить конкурентоспособность своей продукции по сравнению с импортной, а также производить на экспорт.

В настоящее время к участникам сельскохозяйственного производства относятся крупные сельскохозяйственные организации, крестьянские (фермерские) хозяйства, индивидуальные предприниматели и личные подсобные хозяйства населения. Крупные товарные организации являлись основными производителями сельскохозяйственной продукции до 1995 года. Их доля составляла более 60%. В связи с рыночными преобразованиями экономики численность данной категории производителей существенно сократилась, но, несмотря на это, продолжает оставаться одной из основных. Удельный вес поголовья свиней в крупных товарных сельскохозяйственных организациях с 2000-го по 2008 год снизился с 54,2 до 52,7% (рис. 2). За этот же период в крестьянских (фермерских) хозяйствах этот показатель возрос почти в 2 раза, достигнув 5% общей структуры поголовья в хозяйствах всех категорий в 2008 году. Удельный вес свиного поголовья в личных хозяйствах населения на протяжении последних нескольких лет остается на одном и том же уровне, составляя в среднем 43%.

Продуктивность выращивания свиней в период с 2000 по 2008 год повысилась почти в 2,5 раза, достигнув 139 кг (табл. 1) в расчете на одну голову, что можно объяснить активным привлечением в эти годы лучших специалистов, закупкой новейшего оборудования и технологий выращивания, увеличивших конкурентоспособность отечественных производителей.

Объемы производства свинины в России увеличились в течение рассматриваемого периода на 27% (рис. 1). В 2008 году производство выросло на 4,3% по сравнению с предыдущим годом. Лидером по производству свинины в России продолжает оставаться Центральный федеральный округ, в котором было произведено 131 357 тонн.

Рост производства свинины оглаляет ряд проблем, связанных с неполноценной системой первичного убоя и разделки. Данные функции частично берут на себя мясоперерабатывающие предприятия, однако их финансовые и организационные возможности ограничены. К сожалению, меры поддержки в рамках нацпроекта «Развитие АПК» не распространяются на переработку. В результате в некоторых регионах формируется избыток произведенного мяса, мощностей для переработки которого недостаточно.

Эксперты прогнозируют дальнейший рост российского производства при сохранении высокой цены на свинину в стране и в мире. При этом потребление мяса, а соответственно и спрос на него продолжат расти (табл. 2). Ключевым фактором роста отрасли и импортозамещения продукции на рынке можно считать активное государственное кре-

Таблица 3. Поголовье скота и птицы в России (на конец года), млн. голов

	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008
Птицы	341	347	346	343	342	357	375	389	405
Свиньи	15,7	16,0	17,3	16,0	16,0	13,5	16,5	16,2	16,3
КРС	27,3	27,1	26,5	24,9	23,0	21,5	21,7	21,6	21,1

Источник: Федеральная служба государственной статистики

дитование и поддержку предприятий, которые вносят вклад в создание мощностей по первичной переработке, разделке, упаковке и логистике мяса.

Ни в корову корм

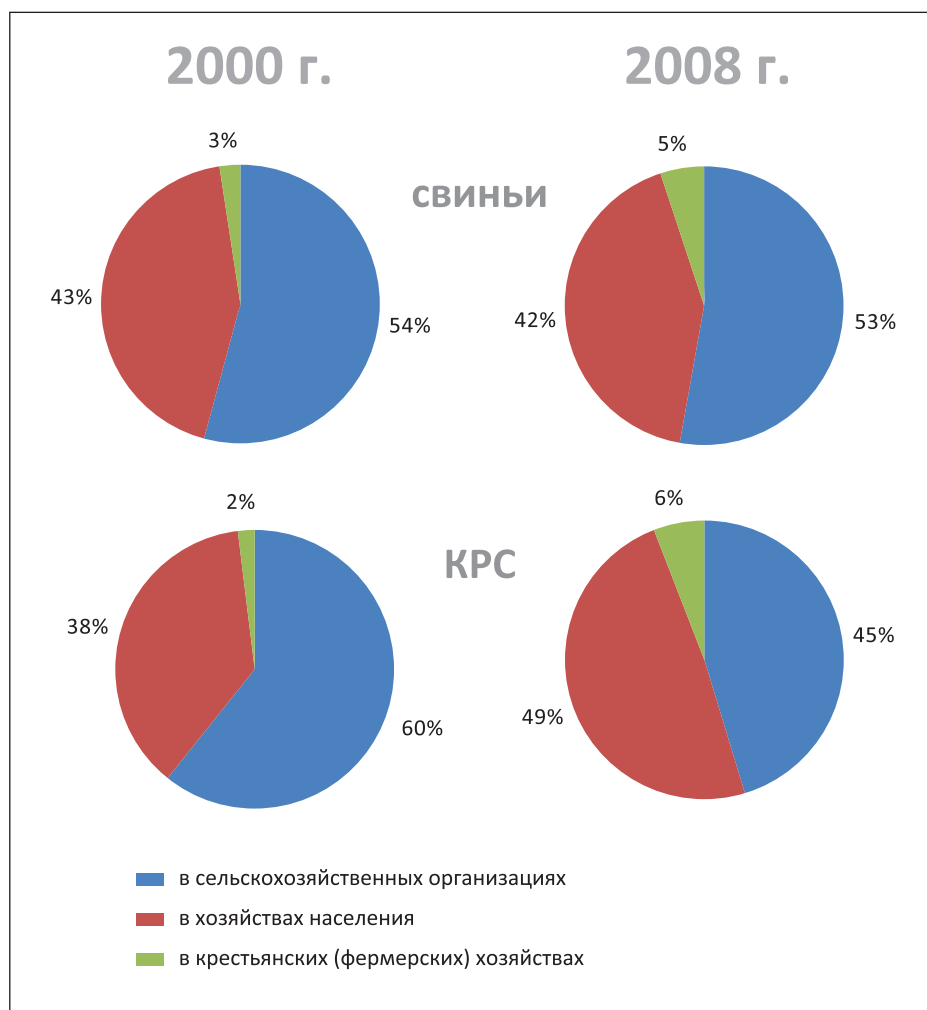
Говядина – источник незаменимых веществ в организме, которые человек должен получать с раннего детства. По своему химическому составу, структуре и свойствам она наиболее полно отвечает потребностям человеческого организма.

Если доля импорта свинины и мяса птицы на рынке России снижается, то с говядиной ситуация сложнее. Как известно, российские производители неспособны в полной мере обеспечить мясоперерабатывающую промышленность сырьем. поголовье мясного скота в России начало сокращаться еще с 1980-х годов из-за отсутствия работающих нормативных актов и общего отношения государства к отрасли. В последнее время снижению способствовали дисбаланс цен на продукцию животноводства и необходимые факторы производства (энергоносителей, оборудования, сельскохозяйственной техники), резкое падение покупательской способности населения, неразвитость инфраструктуры и экспансия импорта. Неприспособленность предприятий России к новым условиям хозяйствования привела к тому, что большинство из них или разорилось, или оказалось на грани банкротства.

Поголовье крупного рогатого скота продолжало снижаться в течение 2000–2008 годов. За 8 лет оно сократилось на 6,2%: с 27,3 до 21,1 млн голов (табл. 3). И хотя Россия, как мы видим, в состоянии обеспечить ежегодное производство до 2 млн тонн говядины, вследствие низких цен на мясо участники рынка вынуждены постоянно снижать численность КРС и переходить на производство более рентабельных видов мяса.

Как видно из рис. 2, уменьшается численность мясного поголовья в сельскохозяйственных организациях. В 2008 году удельный вес производства в этой категории хозяйств составил 45,2% против 60% в 2000-м, в то время как доля других хозяйств в структуре поголовья КРС повышается. Наибольший удельный вес занимают личные подсобные хозяйства населения: на них пришлось 48,9% КРС в 2008 году. Частные хозяйства являются важным фактором стабилизации производства говядины. Наблюдается тенденция увеличения ими производства товарной продукции в противовес выращиванию скота для удовлетворения

Рис. 2. Структура поголовья свиней и КРС по категориям хозяйств, %



Источник: Федеральная служба государственной статистики

собственных потребностей или для бартерных сделок. В 2008 году частными хозяйствами было заготовлено 865 тыс. тонн говядины: 273 тыс. тонн проданы на рынке и 592 тыс. тонн использованы для личного потребления (в основном в виде заморозки и консервированного мяса).

Неуклонно растет роль фермерского производства в аграрной экономике, о чем свидетельствует устойчивая тенденция увеличения доли крестьянских (фермерских) хозяйств в структуре поголовья КРС. Однако их удельный вес еще занимает небольшое место и составляет 5,9%.

Импорт говядины из стран Южной Америки (Бразилии, Австралии, Аргентины) частично компенсирует растущий спрос на внутреннем рынке. В 2008 году доля импортной продукции составила более 40% от общего объема рынка говядины (объем внутреннего рынка со-

ставил 2921 тыс. тонн, на долю импорта пришлось 1178,6 тыс. тонн). По данным Национальной мясной ассоциации, доля Бразилии, крупнейшего поставщика говядины (замороженного мяса), в объеме импорта в 2009 году составила 52% (импорт свинины и мяса птицы составил соответственно 38% и 7,5%).

Богатые природные ресурсы и генетический потенциал пород крупного рогатого скота представляют широкие возможности для успешного выращивания и откорма молодняка в России. В стране разводят 35 молочных и молочно-мясных и 9 мясных пород КРС (наиболее распространенные – это черно-пестрая, симментальская, швицкая, красная степная, холмогорская и ярославская породы). Формирование эффективной производственной базы, насыщение внутреннего рынка продуктами животноводства, а также обеспечение промышленности

сырьем являются главными задачами развития отрасли.

Основная причина проблем отрасли – невысокая рентабельность производства говядины по сравнению с другими видами мяса и как следствие – отсутствие притока инвестиций, что влечет за собой сокращение поголовья КРС, снижение качества мяса из-за нарушения технологий и условий содержания животных, а также рост цен из-за дефицита продукции. Проблему дефицита говядины решить сложнее, чем проблему нехватки свинины и мяса птицы, так как речь идет о более дорогостоящих проектах длительного периодом окупаемости.

Эксперты уверены, что в ближайшие годы российский рынок в основном будет ориентирован на производство мяса птицы и свинины. По мере насыщения сегментов начнет развиваться производство говядины, однако вряд ли оно сможет занять более 25-30% мясного рынка. Кроме того, в случае значительного повышения цен этот вид мяса перестанет быть доступным для массового потребителя. И скоро рынок можно будет назвать дефицитным.

Состояние мясоперерабатывающей промышленности определяется в первую очередь уровнем развития сырьевой базы и степенью платежеспособности населения. Для России характерен растущий спрос на продукты питания, однако потребление ограничивается низким уровнем доходов. В 2009 году производство мясных изделий сократилось с 4089 тыс. тонн до 3389 тыс. тонн. В общем объеме переработки примерно 30% мяса отечественного и импортного производства используется для изготовления колбас, около 20% идет на выпуск полуфабрикатов и консервов.

Сегмент мясных консервов демонстрирует уверенный рост: за период с 2001 по 2007 год он составил 31%, а следующий год прибавил еще 3,1%. Несмотря на то что в кризисный 2008 год произошел небольшой спад производства, уже в 2009-м жизнь потекла по привычным законам и рынок мясной консервации продемонстрировал рост в 2,9 %, достигнув объема в 212 тыс. тонн.

Вместе с тем производство колбас в первой половине прошлого года сократилось на 10,4% по сравнению с аналогичным периодом 2008-го и составило 1073 тыс. тонн.

В условиях высокого дефицита колбасных изделий в России начала 1990-х годов рынок был наводнен иностранными про-

изводителями, продукция которых значительно превосходила отечественную по цене и ассортименту. Со временем иностранные компании сократили присутствие на рынке, закрепившись только в сегментах дорогих колбас, паштетов и ветчин. В 2000-х годах расширился ассортиментный ряд отечественных предприятий, увеличилось число участников рынка. На данный момент крупные и средние мясоперерабатывающие предприятия выпускают до 80-100 наименований продукции. Потребительский спрос на колбасные изделия удовлетворяется практически полностью отечественными производителями: их доля рынка превышает 90%. До 10% импортируют Польша, Финляндия, Германия, Испания, Франция, Италия, Бельгии, Нидерланды, Венгрия, Литва.

Согласно данным, которые привел в интервью **руководитель инвестиционно-аналитической группы ГК «Хладопродукт» и «Рыбного союза» Тимур Митупов**, за 2008 год цены на мясо и мясопродукты в России выросли на 23%, в то время как в странах ЕС рост составил всего 5,1%. В 2009 году российские цены продолжили расти. В связи с тем, что стои-



мость колбасных изделий обычно выше стоимости других продуктов, покупатель стал чаще искать выгодного соотношения цены и качества. Предпочтение отдается более натуральной колбасе, с явным «мясным вкусом». Нестабильность качества, характерная для многих производителей, и негативный имидж колбасных изделий, создаваемый СМИ, все больше разубеждают в качестве продукта и лишь убеждают во мнении, что качество, присущее новым торговым маркам, со временем ухудшается.

Интересной особенностью российского мясного рынка является ярко выраженная региональная специфика, обусловленная экономическими, историческими

и географическими различиями развития регионов. Так, на рынке Москвы представлены в основном столичные производители и компании Московской области, а региональные игроки практически отсутствуют. Среди основных мясоперерабатывающих комбинатов: «Микояновский», «Черкизовский», «Компомос», «Останкинский», «Царицынский», «Бирюлевский». Рынки крупных городов и регионов, в особенности Сибири и Поволжья, отличаются более высокой концентрацией производителей, чем в столице. В лидерах сибирской мясоперерабатывающей отрасли – холдинг «Российские мясопродукты», входящий в пятерку крупнейших производителей страны наряду с комбинатами «Черкизовский», «Микоянский» и «Царицынский». Существенную долю местного рынка занимает «Омский бекон», входящий в группу «ПРОДО», холдинг «Сибирская Аграрная Группа» с основными мощностями в Томской области, холдинг «Ариант», развитие которого связано с Челябинской областью.

Для российского рынка мяса и мясных изделий характерна высокая доля импортной продукции, составляющая в последние годы 30-40% от общего объема производства. В период с 2000 по 2007 годы общий объем импорта продовольственного сырья увеличился в 2,9 раз. В 2008 году в Россию было импортировано около 1,5 млн тонн говядины и свинины и около 1 млн тонн мяса птицы. На производство мясопродуктов (колбасные изделия, консервы, полуфабрикаты) преимущественно идет импортное мясо. Причина этому кроется не столько в недостаточном отечественном производстве, сколько в более высоком технологическом удобстве использования импортного сырья. Представители мясоперерабатывающей промышленности, сравнивая качественные и ценовые характеристики отечественного и импортного сырья, отдают предпочтение последнему из-за гарантированного однообразия вкуса и унифицированности качества (обратная ситуация складывается с частными покупателями сырого мяса, которые отдают предпочтение отечественной продукции).

Были бы кости – мясо нарастет

Одной из основных тенденций развития мирового рынка мяса на сегодняшний день является недостаточный для обеспечения нужд потребителей уровень производства. Производители мяса стал-

Таблица 5. Прогноз основных показателей рынка мяса в России в 2010-2018 гг.

	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	Изменение (+/-) в 2018 относительно 2010, %
Поголовье (на начало года), млн. голов										
Бройлеры	1 832	1 842	1 859	1 887	1 924	1 965	2 008	2 050	2 092	+14,19
Свиньи	19,7	20,7	21,9	22,8	23,4	23,9	24,3	24,8	25,3	+28,43
КРС	17,6	17,5	17,5	17,4	17,3	17,3	17,3	17,3	17,3	-1,70
Производство мяса в хозяйствах всех категорий, тыс. тонн										
Мясо бройлеров	1 877	1 887	1 904	1 932	1 969	2 010	2 053	2 095	2 137	+13,85
Свинина	2 221	2 255	2 291	2 335	2 378	2 427	2 481	2 537	2 594	+16,79
Говядина	1 242	1 232	1 244	1 246	1 248	1 252	1 258	1 265	1 273	+2,50
Потребление мяса, кг/чел.										
Мясо бройлеров	16,6	16,6	16,6	16,7	16,8	17,0	17,1	17,2	17,3	+4,22
Свинина	21,9	22,4	22,8	23,1	23,4	23,6	23,9	24,2	24,4	+11,42
Говядина	21,3	21,8	22,1	22,4	22,6	22,9	23,2	23,5	23,8	+11,74
Цена, руб./кг										
Мясо бройлеров	99	105	109	113	117	122	125	128	130	+31,31
Свинина	117	124	126	131	136	141	146	149	152	+29,91
Говядина	149	158	164	168	171	174	176	178	180	+20,81

Источник: По данным Food and Agriculture Policy Research Institute (FAPRI)

квиваются с проблемой ограниченности кормовой базы для животноводства, которая является актуальной и для России. Недостаточное производство мясного сырья в свою очередь создает проблемы для развития пищевой промышленности. В настоящее время Россия не в состоянии полностью обеспечить себя мясом отечественного производства. Соответственно переход мясоперерабатывающей индустрии на отечественное сырье в ближайшее время невозможен. В связи с этим можно сделать вывод, что в ближайшем будущем импортные поставки будут играть определяющую роль в обеспечении отечественных предприятий сырьем. Несмотря на это высокий потенциал российского мясной отрасли и программы правительства, направленные на развитие и поддержку отечественного производителя, позволяют надеяться на позитивные изменения в данном секторе экономики.

В ближайшей перспективе у отечественных животноводов появляется шанс укрепить свои позиции, как на российском, так и международном рынках. Быстрее всех будет развиваться птицеводство, которое характеризуется самой высокой оборачиваемостью капитала и коротким сроком окупаемости. Период окупаемости свиноводческих хозяйств составляет пять лет, производство говядины окупается лишь за десять. Исходя

из тенденций последних лет рынок свинины можно охарактеризовать как насыщенный и близкий к стабильности, в то время как на рынке говядины наблюдается явный дефицит предложения. Рост производства свинины обусловлен появлением ряда крупных инвестиционных проектов. В то же время инвестиционные проекты по выращиванию КРС просто отсутствуют. На рынке говядины наблюдается увеличение доли импорта, рост цен, обусловленный недостаточным предложением на внутреннем рынке, снижение потребительского спроса на мясо в связи с низким уровнем реальных денежных доходов населения.

В целом рынок мясной продукции обладает высокой емкостью и характеризуется стабильным спросом, высокой инвестиционной привлекательностью и жестким уровнем конкуренции местных и зарубежных игроков.

Показатели годового производства и потребления мяса в России показывают постоянный рост в течение 2000-2008 годов (табл. 4). В стране происходит постепенное приближение к годовой рациональной норме потребления мяса, которая составляет 81 кг на душу населения. Лидирующие позиции занимает мясо птицы и свинина, спрос на которые растет, при этом очевидно уменьшение значения говядины в рационе россиян (табл. 2). Структура питания заметно изменилась

после кризиса. Вместо дорогой свинины и говядины россияне стали отдавать предпочтение дешевому мясу птицы.

Еще одной тенденцией стало уменьшение доли базовых продуктов в структуре потребления в противовес увеличению доли таких продуктов, как мясные полуфабрикаты (рост сегмента 74%), паштеты (рост 45%), мясные деликатесы (рост 32%). Также наблюдается значительный рост спроса на продукты быстрого приготовления.

В будущем можно ожидать умеренного роста потребления мясопродуктов (табл. 5). Между тем объем рынка будет расти менее высокими темпами, нежели индивидуальное потребление, в связи со снижением численности населения в стране.

В настоящее время по уровню потребления мясопродукции на душу населения Россия еще значительно отстает от развитых стран, однако этот показатель постепенно увеличивается, что говорит о росте благосостояния населения страны, вместе с которым будет неуклонно расти емкость мясного рынка.

Статья подготовлена на основе доклада, представленного на международной выставке IFFA-2010.

Сокращенный вариант статьи был опубликован в журнале *Fleischwirtschaft International* Россия. **МС**

Французские инвесторы в Омской области

В ходе российской национальной выставки сельхозпродукции в Париже **представитель Группы французских инвесторов Ромэн Анатолий** заявил о намерении долгосрочного сотрудничества с аграриями Омской области.

Ромэн Анатолий заявил, что европейские бизнесмены собираются вложить в сельское хозяйство области только на первом этапе порядка 4 млн евро. Предполагается, что эти средства пойдут на производство зерна и животноводческой продукции с организацией в дальнейшем глубокой переработки сельскохозяйственного сырья.



«Для реализации проекта в Омской области зарегистрирована специальная фирма, которая уже занимается подбором персонала, решением юридических и технических вопросов», – отметил Ромэн Анатолий. Проект планируется реализовать в три этапа. В 2010 году будет оформлено в аренду от 10 до 15 тыс. га земли, создана производственная база, закуплены необходимая техника и высокопродуктивные семена. И уже следующей весной пройдет первая посевная кампания. В дальнейшем предполагается увеличить площадь пашни до 100 тыс. га и заняться животноводством. Следующий этап – строительство собственного элеватора и комбикормового производства.

www.agropages.ru

На Красноярском мясном рынке бум инвестиций

Сразу две компании заявили о крупных вложениях в мясную отрасль Красноярского края. Компания «Дымов», которой в регионе принадлежит мясокомбинат «Ярск», планирует инвестировать 25-30 млн долл. в строительство свиноводческого комплекса.

«Нам очень помогает администрация края и губернатор. Стоимость проекта составляет около 25-30 млн долл. Мощность комплекса на первом этапе составит 30-50 тыс. голов, на втором 50 тыс. и на третьем – 100 тыс. Срок реализации проекта – пять лет», – рассказал **председатель совета директоров и основатель компании Вадим Дымов**.



Он также сообщил, что продолжает изучать возможность организации производства говядины на юге России и планирует до конца 2010 года начать реализацию проекта. «Сфера тяжелая, но хочется стать ковбоем», – отметил Вадим Дымов.

Вторая компания, «Сангилен», заключила договор на проектирование и поставку оборудования цеха убойной линии стоимостью 1 млн евро для работы с предприятиями края, связанными с производством и реализацией мясных изделий. По сообщению пресс-службы компании, благодаря современным технологиям охлаждения срок хранения мяса без заморозки составит 10 дней (на обычном производстве этот срок всего лишь 3 дня). Добавим, что с начала года «Сангилен» реализует проекты комбикормового завода (ГК «Агросибком») и сушильного комплекса для Краснотаунского района.

www.dela.ru, www.ksonline.ru

ТАЛИНА

«Талина» построит в Ульяновской области свинопольный комплекс

Первая очередь комплекса мощностью 4,7 тыс. тонн свиноводства в живом весе в год откроется в августе в поселке Зеленая Роща Ульяновской области, сообщила **пресс-секретарь регионального Минсельхоза Анна Паркова**.

Проектом предполагается реконструкция недействующего свиноводческого комплекса мощностью 3,7 тыс. свиноматок. Его реализацией занимается компания «Симбирский бекон», входящая в мордовский холдинг «Талина». В общей сложности «Талина» инвестирует в проект 1,132 млрд руб. Обратный капитал составит 251,5 млн руб.

С выходом на проектную мощность в 2012 году комплекс будет составлять на мясокомбинаты 88,6 тыс.



голов свиней в год или около 10 тыс. тонн мяса в живом весе. На первом этапе будет запущена половина основных производственных корпусов свинопольного комплекса и половина корпуса «Откорм», а также восстановлена вся инженерная инфраструктура объекта. Стоимость первой очереди – 525 млн руб. В результате в августе будет запущен производственный процесс мощностью 1850 свиноматок, с годовым объемом реализации 43,2 тыс. голов, или 4,7 тыс. тонн свинины в живом весе.

РИА Новости – Приволжье

Датские инвесторы доведут начатое до конца

Агрокомпания Dan-Invest AS намерена завершить реконструкцию свинопольного комплекса в Краснодарском крае. Строительство возобновилось в начале года, несмотря на неблагоприятную ситуацию на юге России с вирусом африканской чумы свиней (АЧС) и возникновение в крае очагов заражения.

Как сообщил генеральный директор ее дочерней структуры ООО «Дан-Инвест» Виктор Саонов, в настоящее время в Красноармейском районе завершена реконструкция одного из производственных корпусов, на финальной стадии находятся работы еще по трем. Всего будет построено 15 корпусов. В июне на объект должно быть завезено датское технологическое оборудование.

«Ввести первую очередь мы намерены в октябре 2010 года, по-



сле согласования разрешительных процедур и завоза из Дании 1,1 тыс. свиноматок. Еще 1,5 тыс. закупим в следующем году. На полную мощность комплекс по откорму 60 тыс. голов должен выйти весной следующего года», – рассказал он.

Строительство началось в 2007 году на средства датской компании, позднее было подписано кредитное соглашение с «Россельхозбанком». В разгар кризиса проект был приостановлен, но уже в этом году банк возобновил финансирование. Сейчас действует несколько кредитных договоров с РСХБ на срок от года до 8 лет, общий объем банковского финансирования – 600 млн руб. Стоимость всего проекта оценивается в 880-900 млн руб.

«КоммерсантЪ»

ГК «Пулковский» заинтересовалась площадками в Новгородской области

Губернатор Новгородской области **Сергей Митин** провел в Великом Новгороде встречу с руководителями Группы компаний «Пулковский» и французской компании «Кооперль Арк Атлантик», в ходе которой рассматривались возможности реализации инвестиционного проекта по строительству генетического центра для разведения племенных свиноматок.

«Участники встречи обсудили варианты размещения этого проекта, сравнили предложенные земельные участки в Новгородском и Парфинском районах», – сообщили в пресс-службе обладминистрации.

Президент компании «Пулковский» Иван Кара отметил, что проект является результатом долгосрочного сотрудничества с французами. Он позволит обеспечить возобновление продуктивного стада на 25 тыс. свиноматок, что окажет серьезное влияние на продовольственную безопасность региона



и будет способствовать повышению качества выпускаемого мяса.

В свою очередь Сергей Митин уверил, что в Новгородской области приветствуются подобные проекты и уже имеется опыт строительства крупных сельскохозяйственных предприятий с нуля. Со стороны органов власти будет оказано возможное содействие, в том числе по вопросам обеспечения инженерных коммуникаций.

www.gazetanovgorod.ru



Совет директоров одобрил планы группы «Черкизово»

На состоявшемся в начале июня заседании совета директоров ОАО «Группа «Черкизово» была одобрена сделка о приобретении двух новых свинопольных комплексов, расположенных в Пензенской и Липецкой областях.

Напомним, что меморандум о намерениях приобрести контрольное участие в свинопольных комплексах был подписан в марте этого года. Общая стоимость сделки составляет пример-

но 100 млн долл., из которых около 20 млн долл. будут выплачены наличными. Группа также примет на себя долговые обязательства приобретаемых компаний, сумма которых составляет примерно 80 млн долл. В дальнейшем комплексы не потребуют дополнительных капитальных вложений.



Предполагается, что когда в 2012 году они выйдут на полную мощность, совокупное производство достигнет 25 тыс. тонн свинины в живом весе. Это, в свою очередь, увеличит производственную мощность во всем сегменте свиноводства группы практически на 30%.

«Мы рады, что независимые члены совета директоров одобрили сделку, и мы можем приступить к ее завершающему этапу – закрыть ее планируется во второй половине года. Приобретение свинокомплексов иницирует консолидацию российского рынка мяса и полностью соответствует долгосрочной стратегии группы», – отметил генеральный директор ГК «Черкизово» Сергей Михайлов.

<http://meatinfo.ru>

JBS будет развивать свиноводство в Курской области

В одной из крупнейших мясоперерабатывающих компаний Центрального Черноземья – МПК «Провинция» стартует инвестиционный проект, который позволит увеличить объем производства свинины в три раза.

Программу по развитию свиноводства и мясопереработки «Провинция» реализует в сотрудничестве с американской компанией JBS и новыми собственниками в лице ANGI International. JBS развивает животноводческие проекты во многих странах мира, в том числе



Китае, Японии и Канаде, является международным лидером в области свиноводства, занимается научными исследованиями и разработками в области кормления животных.

Топ-менеджеры JBS Дональд Опп (Donald Orr) и Джеймс Лис (James Lease) посетили предприятия МПК «Провинция» и пред-

ложили новую программу развития производства в поддержку той, которую уже осуществляет компания. В ближайших планах – увеличение годового поголовья свиней на фермах Курской области с 80 до 300 тыс. голов. Объем производства продукции глубокой переработки на Коньшевском мясокомбинате, входящем в МПК, возрастет с 3 до 10 тыс. тонн в год. Также в рамках проекта планируется построить комбикормовый завод в Щигровском районе Курской области мощностью 125 тыс. тонн в год.

«Претворение в жизнь инвестиционного проекта позволит увеличить объемы производства и технологические показатели, улучшить уровень культуры производства, разнообразить продуктовый ассортимент, что создаст серьезные конкурентные преимущества и укрепит положение компании на рынке, – подчеркнул новый генеральный директор «Провинции» Максим Головин, ранее возглавляющий свиноводческие проекты в Ленинградской и Белгородской областях. – Мы находим полное понимание акционеров и иностранных партнеров и уверены, что «Провинция» станет флагманом свиноводства в Центральной России».

По информации
пресс-службы МПК «Провинция»



Более 20 млрд руб. вложит инвестор в Брянской области

Российский агропромышленный холдинг «Мираторг» в течение трех лет инвестирует в развитие мясного скотоводства Брянской области 20,6 млрд руб., а к 2028 году от компании в областной бюджет поступят 12,6 млрд руб.

Уникальный для России инвестиционный проект по созданию комплексов по производству высокопродуктивного мясного поголовья КРС и его первичной переработке был представлен губернатором Брянской области Николаем Дениным на Петербургском международном экономическом форуме. Его поддержал первый заместитель председателя правительства России Виктор Зубков. Проект получил высокую оценку министра сельского хозяйства Елены Скрынник.

Областная администрация взяла на себя обязательства по созданию нормальных условий для развития инвестора. По словам вице-губернатора Александра

LOOKING FOR RUSSIAN SALES AGENT

Omni-Pro®
Самые прочные и надежные в мире решетчатые конвейерные системы

Advantage
Единственные в мире пластиковые конвейерные ленты, одобренные министерством сельского хозяйства США (USDA)

Новинка!
Omni-Pro® FlexLite
Прочные и легкие конвейерные ленты для кювет, поддонов и крупногабаритных товаров

Доверьтесь профессионалам

Ashworth разработала первую спиральную конвейерную систему более 40 лет назад. На протяжении этих четырех десятилетий мы оставались первопроходцами в разработке конвейерных систем, позволяющих существенно улучшить производственные показатели, сократив при этом расходы на обслуживание. За 40 лет компания Ashworth стала обладателем большого числа патентов на изобретения, чем какой-либо другой производитель спиральных конвейеров. На сегодняшний день Ashworth остается лидером среди производителей спиральных конвейерных систем и продолжает заниматься инновационными разработками. *Доверьтесь Ashworth!*

КОНВЕЙЕРНЫЕ ЛЕНТЫ МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ И ПЛАСТИКОВЫЕ

То, что нужно

Ashworth – единственная компания в мире, производящая как **металлические**, так и **пластиковые** спиральные конвейерные системы, поэтому наши заказчики получают то, что подходит именно для их запросов.

Увеличьте производительность и эффективность – обращайтесь в Ashworth прямо сегодня!

США: +1-540-662-3494
ashworth@ashworth.com

www.ashworth.com

Ashworth®
Эксперты в области конвейерных лент

Касацкого, подписано соглашение с Минсельхозом о софинансировании в погашении процентных ставок по кредитам, в какой-то степени будет обеспечена залоговая база. Помощь будет оказана и в создании инфраструктуры, в том числе дорожного строительства, электрификации, а также в оформлении документов. Он подчеркнул, что проект является общим: с участием инвестора, областных и районных властей.

«Мясное скотоводство в России практически отсутствует. Этим проектом мы надеемся поднять отрасль на ноги. В результате он даст почти половину от требуемого институтом питания минимума потребления говядины – 1 млн 700 тыс. тонн в год», – сказал **руководитель проекта АПХ «Мираторг» Михаил Скворцов**. – Под посев озимых, ячменя, подсолнечника на семена, кукурузы и сои сейчас занято почти 26 тыс. га земли. Всего необходимо освоить 85,2 тыс. га под кормовое направление, чтобы производить в год 48 тыс. тонн говядины. Первая партия КРС в 3 тыс. голов маточного поголовья поступит в регион в октябре».

ИА REGNUM



Cargill инвестирует в российское производство 30 млн долл.

Американский гигант пищевой промышленности Cargill построит в России завод по выпуску полуфабрикатов из куриного мяса, которые будут поставляться в рестораны McDonald's.

До сих пор компания поставляла основную часть куриных продуктов для «Макдоналдса» в России со своего завода во французском Орлеане. Начало строительства связано с решением «Макдоналдса» продолжать расширение базы местных поставщиков.



Куриное производство стоимостью 30 млн долл. будет построено к концу 2011 года в городе Ефремове Тульской области, где Cargill уже принадлежит крупнейший комбинат по производству патоки, завод по рафинации растительного масла, производство солода и кормов для животных. Планируемая мощность нового завода – 18 тыс. тонн готовой

продукции в год. Он станет третьим в стране по данному показателю; после «Золотого петушка» и «Конкора».

«Ведомости», «КоммерсантЪ»

Банкиров потянуло на свиней

«Россельхозбанк» намерен финансировать новый проект крупного свиного комплекса в Самарской области. Предполагается, что инвестиции в производство мощностью 60 тыс. тонн мяса в год составят более 12 млрд руб.



Строительство комплекса в Красноармейском районе будет вести самарский «Доминант». 100-процентной дочерней компанией РСХБ – ООО «Торговый дом «Агроторг-самарский» получено 75% долей участия в «Доминанте» в качестве погашения по кредиту, выдававшемуся прежним собственникам этой компании. Уже в июне РСХБ предоставит первый транш на реализацию проекта, которым ранее занималась самарская группа компаний «Аликор».

Участие в достройке свиного комплекса может принять и Ogma Capital Partners, подконтрольная экс-президенту ОАО «Лада-Сервис» Александру Пронину. По некоторым данным, его участие в проекте обусловлено хорошими связями с действующим руководством Самарской области – после отставки **прежнего главы ОАО «АвтоВАЗ» Владимира Каданникова** в конце 2005 года Пронин вместе с действующим **губернатором области Владимиром Артяковым** стал одним из топ-менеджеров тольяттинского автозавода.

Любопытно, что до сих пор РСХБ не слишком везло со свиноводом. Так, «Аликор» в 2008 году столкнулся с серьезными финансовыми проблемами, которые едва не привели к возбуждению уголовного дела против его руководства. В декабре 2008 года руководство СФ РСХБ подало заявление на имя



начальника ГУВД по Самарской области Александра Реймера о возбуждении уголовного дела на президента «Аликор» Алексея Неустроева. Руководство кредитного учреждения, являвшегося основным кредитором группы, подозревало Неустроева в мошенничестве в особо крупных размерах. К этому времени, по данным СМИ, долг «Аликора» перед РСХБ составлял 6-8 млрд руб. Однако позже банк отказался от своих претензий в обмен на обещание передать в счет погашения долга 51% акций группы. Еще одним крупным проблемным заемщиком РСХБ в Самарской области являлось ЗАО «СВ-Поволжское», подконтрольное Алексею Гриншпуну. По мнению местных банкиров, эти заемщики стали основными причинами отставки предыдущего руководителя СФ РСХБ Павла Чернушкова летом 2009 года.

www.saminvestor.ru

СПК открыла новый склад готовой продукции

Сибирская продовольственная компания (СПК), один из ведущих мясопереработчиков Сибири, запустила в работу склад готовой продукции общей площадью 2,5 тыс. м². Новые складские мощности позволят производителю наращивать объемы отгрузок и повысить уровень сервиса.

Емкость склада рассчитана на одновременное хранение 300-350 тонн готовой продукции при соблюдении всех необходимых температурных и санитарных режимов. Помещение склада оснащено новой автономной системой охлаждения и современным холо-



дильным оборудованием, благодаря которому поддерживается постоянная температура хранения: +4-6 °C – оптимальный режим для скоропортящейся продукции.

Для повышения качества и скорости обслуживания клиентов на складе спроектировано 12 отгрузочных окон, предусмотрено несколько типов хранения (адресное стеллажное и гравитационное для мелких партий продукции) и специализированный упаковочный цех, оснащенный новым оборудованием для транспортной упаковки мясной продукции ведущих европейских производителей специализированного пищевого



оборудования: ILAPAK (Швейцария) и VARIOVC (Германия).

«Ранее используемый склад был в 6 раз меньше и вмещал всего 60 тонн колбас и мясных деликатесов. Это не позволяло пропускать растущие объемы отгрузок. Поэтому на новой производственной площадке мы в первую очередь организовали современный склад. В нашей отрасли это один из крупнейших логистических комплексов за Уралом. На него уже переведен весь объем отгрузок СПК», – говорит **руководитель службы логистики СПК Лилия Осипова**.

Проект реализован в рамках модернизации новой производственной площадки СПК. Объем инвестиций в строительство, техническое оснащение склада и покупку упаковочного оборудования составил около 40 млн руб.

www.rmpr.ru



«Телец» получил сертификат безопасности

В мае пермский мясоперерабатывающий завод «Телец» завершил добровольную сертификацию медреса безопасности пищевых продуктов (СМБП) по системе «ХАССП» на соответствие требованиям российского стандарта ГОСТ Р ИСО 22000-2007.

Система позволяет производителю выпускать продукцию, соответствующую требованиям безопасности, принятым в европейских странах, и, следовательно, быть конкурентоспособным на мировом рынке. Независимым аудитором выступил Центр сертификации и качества «Пермь-Стандарт-Тест».

МПЗ «Телец» является участником проекта «Покупай пермское!». На предприятии осуществляется регулярный контроль не только на выходе готовой продукции, но и тщательно отслеживается вся производственная цепочка. «Получение сертификата – важное свидетельство способности нашего предприятия выполнять все требования по выпуску высококачественных свежих продуктов широкого ассортимента», – отметил **руководитель МПЗ «Телец» Сергей Брызгалов**.

Азро.Ру

БИЗНЕС САММИТ RETAIL BUSINESS RUSSIA 2010

Помните о главном?
Готовитесь к
лучшему?



9 и 10 сентября, Москва

- 1000 ПЕРВЫХ. ВМЕСТЕ!

Саммит года в розничной индустрии:

Конгресс, Премия, Экспо, Конкурс

www.b2bcg.ru

BBCG, Ernst&Young, Pepsico, АКОРТ, Минпромторг, ЧНCR,
ТПП РФ, World Retail Congress, РусБренд, АППТ, EDRA,
Global Forum, ICSC, Green Building Russia,
Global Retail Network

Проекты «ТопАгро» поддерживает банк «Возрождение»

«ТопАгро» запустил пусковой комплекс первой очереди Самофаловского свиноводческого комплекса в Городищенском районе Волгоградской области. Банк «Возрождение» осуществляет кредитование проекта.

Строительство комплекса ведется в рамках участия компании в государственной программе развития сельского хозяйства, финансирование осуществляется под госгарантию Волгоградской области.

Банк начал финансирование строительства в июле 2008 года. На сегодняшний день в рамках открытой кредитной линии в размере 515 млн руб. строительство комплекса профинансировано на сумму 454,3 млн. Остаток будет выделен «ТопАгро» во втором квартале 2010 года и также обеспечен гарантией области.



Свиноводческий комплекс на 104 тыс. голов в поселке Самофаловка Городищенского района – один из важнейших инвестиционных проектов региона. Проектная мощность комплекса – свыше 7 тыс. тонн маложириного мяса в год.

www.banki.ru



Сибирская аграрная группа создала мясные чипсы

В мае в магазинах Томска появился эксклюзивный продукт от Сибирской аграрной группы – мясные чипсы. Новинка изготавливается из цельных, филейных кусков свинины и говядины без использования консервантов и искусственных добавок.

Мясные чипсы идеальны в качестве закуски к пиву, соответственно будут продаваться в специализированных отделах магазинов, а также в магазинах формата «у дома». Технология изготовления, с одной стороны, очень прозрачна и проста, с другой – требует от сотрудников высокой квалификации и опыта. Достаточно крупные куски филе свинины и говядины солятся, помещаются в вакуумную среду на 2-3 минуты при температуре 4-6 °С, затем подвергаются процессу бы-



строй заморозки при -30 °С, нарезаются на кусочки толщиной 1,5 мм и высушиваются на листах. Острые чипсы посыпаются перцем. Всего производственный цикл занимает пять дней. В отличие от картофельных чипсов или сухариков, мясные чипсы не ломаются, не оставляют на руках крошек, не имеют неприятного ненатурального запаха.

Компания планирует выйти с продукцией на федеральный рынок. Сейчас мясные чипсы поставляются в небольшие магазины формата «у дома» с тем, чтобы получить отклик напрямую от потребителей. В дальнейшем планируются также поставки в торговые сети. Стоимость чипсов для потребителя составляет порядка 80 руб. за упаковку, которая содержит 80 г продукта. Для производства такого объема чипсов требуется 230 г сырого мяса.

Azro.Ru

Мясной импортер создает розницу

Крупный импортер мяса – концерн «Газрезерв» запускает собственную розничную сеть в Северо-Западном регионе. По словам исполнительного директора «Газрезерва» Константина Булина, уже подписаны договоры аренды по 40 действующим торговым объектам.

Участники рынка отмечают, что значительную их часть составляют магазины сети «Находка».

Как рассказал один из них, у магазинов «Находка», ранее управляемых компаниями «Темп Первый» и СПМ «Находка», появился новый собственник, аффилированный с концерном «Газрезерв» и оперирующий через ООО «Европа». Исполнительный директор «Газрезерва» Константин Булин уточнил, что о покупке магазинов «Находка» речь не идет. По его словам, «Газрезерв» стал долгосрочным арендатором некоторых помещений, в которых ранее располагались магазины сети. За последние несколько месяцев «Газрезерв» заключил договоры аренды более чем по четырем десяткам объектов в Северо-Западном регионе, но не все они имеют отношение к «Находке» – в основном это помещения сетей из 3-4 магазинов. Интерес к торговой недвижимости он объяснил планами «Газрезерва» развить собственную розницу. Предполагается, что создаваемая сеть будет функционировать в двух

форматах: до 200 м и от 400 м и выше. «Пока арендованные нами магазины работают под разными вывесками, в том числе и «Находки». Но скоро мы объединим их единым брендом, концепция которого будет серьезно отличаться от «Находки», – пояснил господин Булин.

Ранее «Находка» уступила права аренды 6 помещений X5 Retail Group. Накануне сделки менеджмент компании заявлял, что сеть включает 40 магазинов. По данным Infoline, в первом квартале 2010 года она насчитывала уже 22 магазина.



По мнению генерального директора сети «Норма» Константина Лебедева, одна из причин сокращения точек продаж – отсутствие четкой концепции. Компания так и не выработала требования к помещениям, алгоритм открытия и работы магазинов, что привело к большому количеству убыточных точек. «Сложности у «Находки» начались в 2008 году, было очевидно, что она не выдерживает конкуренции. В аренду X5 Retail были переданы торговые места, находящиеся в плотном конкурентном окружении», – отмечает Михаил Бурмистров, глава Центра исследований Infoline. – Изменение формата «Находки» новыми арендаторами – логичный шаг. С учетом того, что «Газрезерв» занимается производством сельхозпродукции, имеет смысл делать акцент на свежие продукты, тем более что фундаментальных перспектив роста в формате «дискаунтер» у небольших операторов сейчас нет. Думаю, выстроенная логистическая цепочка, созданная для импортных операций, будет во многом способствовать скорому развитию сети».

«КоммерсантЪ»



Китай: Китайский производитель мяса Zhongpin Inc. объявил о планах по строительству нового мясоперерабатывающего завода и оптовой базы для обслуживания восточного Китая, включая районы дельты реки Янцзы и Шанхай. Завод расположится в городе Цзяньян (Jiangyan), к северу от Шанхая на восточном побережье Китая, и будет контролироваться новой дочерней компанией Taizhou Zhongpin Food Co., Ltd. с начальным капиталом 7,3 млн долл. На предприятии будет производиться охлажденная и замо-

роженная свинина, готовые продукты из свинины, благодаря ему значительно расширится холодильная цепочка логистического бизнеса в провинции Цзянсу (Jiangsu).

Строительство нового завода начнется в августе этого года и будет проведено в двух фазах. Первая завершится в третьем квартале 2011 года и захватит производственные линейки охлажденной и замороженной свинины. Вторая фаза – производство готовых продуктов – завершится в первом квартале 2012 года. В настоящее время дистрибуционная сеть компании в Китае покрывает 20 провинций плюс Пекин, Шанхай, Тяньцзинь и Чунцин и включает более 3 тыс. точек розничной продажи. Она экспортирует на рынки ЕС и Юго-восточной Азии. По прогнозам, Zhongpin инвестирует около 63 млн долл. в новое предприятие на площади 36 акров. Годовая производительность завода составит около 130 тыс. тонн продукции.



Австралия: Компания, выращивающая «органический» скот в Квинсленде, сообщила о планах увеличить поголовье скота вдвое, чтобы удовлетворить растущий спрос на рынках. Organic Beef Export Company уже экспортирует свою говядину по всему миру, включая Японию, Малайзию и США. Директор компании Дэвид Брук отмечает, что последний год был непростым, с дождями и наводнениями, однако это может заставить производителей органической продукции искать новые пути развития. «Мы активно ищем. Думаю, нам необходимо в ближайшие три-пять лет увеличить число выращиваемого поголовья на 10 тыс. – до 20 тыс.», – сказал он.



Бразилия: Бразильский производитель мясных изделий Marfrig Foods заявил, что достиг соглашения о покупке крупнейшего дистрибутора куриного мяса в США Keystone Foods за 1,26 млрд долл. Американская компания обслуживает более 28 тыс. ресторанов в 13 странах мира. В прошлом году выручка Keystone Foods составила 6,4 млрд долл. «Эта сделка усиливает позиции Marfrig в качестве поставщика международной сети ресторанов McDonald's, Campbell's, Subway, ConAgra, Yum Brands и Chipotle», – говорится в официальном заявлении бразильской компании. Она рассчитывает завершить сделку во второй половине 2010 года.

<http://meatinfo.ru>

МЕЖДУНАРОДНЫЙ ФОРУМ



Международная выставка
VIV RUSSIA



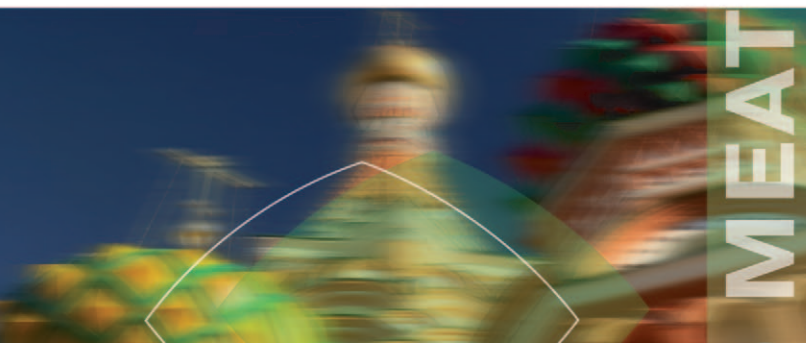
Международная выставка
КУРИНЫЙ КОРОЛЬ



Международная выставка
МЯСНАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ



Международная выставка
ИНДУСТРИЯ ХОЛОДА



17-19
мая
2011 года
Москва, Крокус Экспо

Международный форум
инновационных технологий
и перспективных разработок
«ОТ ПОЛЯ ДО ПРИЛАВКА»
для мясной и молочной индустрии



- **VIV Китай 2010**
21-23 сентября 2010, Пекин, Китай
- **VIV Латинская Америка / FIGAP**
21-23 октября 2010, Мехико, Мексика
- **VIV Азия 2011**
9-11 марта 2011, Бангкок, Таиланд
- **VIV Россия 2011**
17-19 мая 2011, Москва, Россия
- **VIV Турция 2011**
9-11 июня 2011, Стамбул, Турция

Организатор:

Тел.: +7 (495) 797-6914 • Факс: +7 (495) 797-6915

Organized by:



E-mail: info@meatindustry.ru
www.meatindustry.ru • www.viv.net



Президент Хорватии поддержал инвестиционные проекты «Продуктов Питания»

Президент Республики Хорватия Иво Йосипович 10 и 11 мая посетил с рабочим визитом Калининград и провел несколько встреч с участием губернатора области Георгия Бооса. Главная цель визита – знакомство с инвестиционными возможностями ОЭЗ в Калининградской области и поддержка инвестиционных проектов компании «Продукты Питания»: открытие завода по производству консервов ООО «Гусевский консервный комбинат» и закладка первого кирпича в строительство птицеводческого перерабатывающего комплекса компании.

Калининград стал вторым после Москвы российским городом, который посетил глава Хорватии, недавно избранный на свой пост.

«Мне очень приятно, что здесь так динамично развивается наше партнерство, – отметил **Президент Республики Хорватия Иво Йосипович**. – Мы положительно относимся к вопросам экономического сотрудничества и взаимных инвестиций, так как это единственный выход из кризиса, который охватил всю Европу. Я рад, что Калининградская область развивается и что среди инвестиций есть и хорватские. Приятно видеть, что компания «Продукты Питания» успешно реализует здесь свои проекты».

По словам Иво Йосиповича, к наиболее перспективным экономическим направлениям в первую очередь относятся сотрудничество в развитии пищевой отрасли региона. Примером такого сотрудничества является компания «Продукты Питания» – один из крупнейших российских производителей замороженных полуфабрикатов под ТМ «Золотой Петушок» и «Домашняя Сказка».

Делегация из Хорватии во главе с президентом посетила собственный производственный комплекс компании в Калининграде. За 12 лет она вложила в экономику региона 120 млн долл. и построила завод по производству замороженных полуфабрикатов, мощности ко-

торого позволяют производить 13 тыс. тонн продукции в месяц.

Несмотря на непростые экономические условия, сложившиеся за последние полтора года в стране, «Продукты Питания» продолжают реализовывать новые проекты. В феврале 2006 года было подписано инвестиционное соглашение с администрацией Гусевского городского округа Калининградской области при участии министра сельского хозяйства Российской Федерации А. Гордеева и губернатора Калининградской области Г. Бооса. С этого дня компания приступила к новому инвестиционному проекту, построив завод по производству консервов ООО «Гусевский консервный комбинат» для обеспечения растущей потребности россиян в продукции высокого качества в соответствии с ГОСТ, в первую очередь тушенки и других мясных консервов.

Президент Республики Хорватия и губернатор Калининградской области приняли участие в церемонии запуска первой линии ООО «Гусевского консервного комбината».

«В Калининградской области много возможностей для развития российско-хорватского сотрудничества. Это привлекательное место для вложения капитала», – сказал Иво Йосипович после того, как нажатием кнопки привел в движение производственный конвейер.

Сумма инвестиций в реализуемый проект по производству мясных консервов составляет 10 млн долл. Общая площадь земельного участка консервного завода в Гусеве – 4,62 га. Площадь зданий и сооружений нового завода в Гусеве – 4836 м², площадь производственных цехов – 1374,2 м². На начальном этапе планируется производство



Делегация из Хорватии во главе с президентом посетила собственный производственный комплекс компании «Продукты Питания» в Калининграде. За 12 лет она вложила в экономику региона 120 млн долл. и построила завод по производству замороженных полуфабрикатов мощностью 13 тыс. тонн в месяц.



Президент Республики Хорватия и Губернатор Калининградской области приняли участие в церемонии запуска первой линии «Гусевского консервного комбината». «В Калининградской области много возможностей для развития российско-хорватского сотрудничества. Это привлекательное место для вложения капитала», – сказал Иво Йосипович после того, как нажатием кнопки привел в движение производственный конвейер.

консервов из мяса цыпленка в собственном соку, но уже в этом году будут выпускаться консервы из говядины и свинины. На консервном заводе будет занято 150 человек.

На сегодняшний день у компании существует рынок сбыта продукции «Мясо цыпленка в собственном соку». Занимаясь в 2009 году «Продуктами Питания» доля рынка консервов из мяса цыпленка оценивалась приблизительно в 2,3-3% от общего объема потребления. Компания приняла решение создать собственные производственные мощности и расширить ассортимент выпускаемой продукции, так как в последнее время наблюдается тенденция роста потребления мясной консервированной продукции.

«Мы запускаем первую линию по изготовлению тушенки из мяса цыпленка, свинины и говядины, – сообщил журналистам **президент компании «Продукты Питания» Стефано Влахович**. – Производительность линии при выходе на проектную мощность составит 3,5 млн банок в месяц, или 42 млн банок в год. В 2011 году планируем установить вторую линию, и тогда производительность почти удвоится и достигнет 6 млн банок консервов в месяц, или 72 млн в год. Это позволит удовлетворить спрос на нашу продукцию и потребность населения в консервах высокого качества во всех регионах России, где мы представлены».

Одновременно в Гусеве был дан старт масштабному проекту строительства птицеводческого перерабатывающего комплекса. Он станет следующим этапом инвестиционной деятельности компании «Продукты Питания». Новый проект предусматривает переход на собственную сырьевую базу после ввода

в эксплуатацию большого птицеводческого комплекса.

Президент Республики Хорватия Иво Йосипович принял участие в церемонии закладки камня в строительство птицеводческого перерабатывающего комплекса компании «Продукты Питания» в Гусеве.

«Для меня является честью заложить первый камень в основание нового завода. Прежде всего, я хотел бы подчеркнуть, что речь идет о крупной хорватской инвестиции. Это большой вклад для нашего дальнейшего сотрудничества. Кроме того, открываются новые рабочие места. И я надеюсь, что таких проектов в будущем будет еще больше», – сообщил Иво Йосипович. Он поблагодарил губернатора Калининградской области Георгия Бооса за помощь в реализации проекта, который «будет на благо и Хорватии и Калининградской области».

В ответ Георгий Боос выразил надежду, что «первый камень, который был заложен, очень быстро превратится в масштабный комплекс – с птичниками, инкубатором, перерабатывающим и комбикормовым заводами, все, как намечено в проекте, который будет реализовываться на благо города Гусева и его жителей».

Этот масштабный проект предусматривает переход компании «Продукты Питания» с импортного на собственное сырье, диверсификацию производства, дальнейшее расширение продуктовой линейки, контроль качества на всех этапах производства: от выращивания сырья до попадания готового продукта в магазины.

Сумма инвестиций в проект составит 350 млн долл. Планируемый срок реализации – 3 года с начала строительства.

«Таким образом, мы сможем полностью обеспечить наше производство собственным сырьем для изготовления полуфабрикатов и консервов и удовлетворить потребность в качественной продукции в ряде регионов России», – подчеркнул **президент компании «Продукты Питания» Стефано Влахович**. **МС**

В 1998 году компания «Продукты Питания» построила в Калининграде собственный крупнейший производственный комплекс, общая площадь которого, включая цеха, дистрибутивный центр, холодильники, складские помещения и административные сооружения, составляет 56 тыс. м². Мощности завода позволяют производить 13 тыс. тонн продукции в месяц. Продукция поставляется во все регионы России и некоторые страны СНГ. В компании работает 1500 сотрудников, из них 1200 занято на производстве.

На сегодняшний день «Продукты Питания» является одним из крупнейших работодателей и инвесторов Калининградской области. В экономику области она инвестировала более 120 млн долл.

Президент компании Стефано Влахович является также президентом Ассоциации иностранных инвесторов в Калининградской области. А в октябре 2003 года он получил Статус Почетного консула Республики Хорватия в Калининграде.



Машина DRAGON для порционной нарезки

Машина для порционной нарезки DRAGON предназначена для продуктов, замороженных до -20 °C, например инъецированного материала, а также для нарезки говяжьих и телячьих отбивных.



Кроме обычных свиных и бараньих отбивных, при помощи DRAGON можно нарезать говяжьи стейки, ребра и разнообразные бифштексы, а также продукты, которые должны быть нарезаны в «полузамороженном» виде, после чего повторно подвергнуться глубокой заморозке. От захватного крюка до дискообразного ножа, эта машина имеет все необходимое для работы с исключительно твердыми материалами. DRAGON обеспечивает надежность технологического процесса и ров-



ный поперечный разрез с крайне малым количеством костных осколков. По сравнению с пилой для костей, отходы сокращаются на 70%, при этом DRAGON предлагает гораздо более высокий стандарт безопасности для оператора.

При ее производстве используется самая современная технология взаимодействия дискообразного ножа с планетарной передачей. Когда планетарная передача завершает оборот, нож несколько раз поворачивается вокруг своей оси и, благодаря большой длине, разрез получается чистым.

Раньше во избежание скошенных разрезов необходимо было крепко удерживать продукты в ходе работы с ними. Теперь прочный захват даже исключительно твердых продуктов обеспечивает запатентованный захватный крюк. Незадолго до начала процесса резки, пневматический удерживатель стабилизирует замороженный продукт, обеспечивая первоклассные разрезы без сколов и внося свой вклад в повышение производительности. **Р**

www.treif.com/russia



АТЛАНТИС-ПАК

Аудит проводят клиенты

В компании «Атлантис-Пак» прошел аудит второй стороны. Инициатором мероприятия выступил заказчик продукции «Атлантис-Пак» – компания «Мириталь», обозначив тем самым высокий уровень требований к поставщику.

Аудит прошел в соответствии с программой, предварительно представленной ООО «ПК «Мириталь». Осматривались склады, производственные помещения, ОТК и лаборатория, аудиторы смогли задать интересующие их вопросы сотрудникам данных подразделений. В ходе аудита у «Атлантис-Пак» была возможность показать производственный процесс в деле, а у компании-аудитора – оценить надежность поставщика и качество изготавливаемой продукции.

По итогам аудита были заключены соглашения, касающиеся параметров качества поставляемой для «ПК «Мириталь» продукции.

«Компания «Мириталь» удовлетворена результатами аудита, – прокомментировала Елена Дмитриева, заместитель генерального директора по качеству ПК «Мириталь». – Мы побывали на предприятии, которое является образцом для подражания по многим показателям. В «Атлантис-Пак» действительно работает система менеджмента качества. Мы отметили, что руководство предприятия заинтересовано в удовлетворенности клиента. По итогам аудита были проведены корректирующие мероприятия. Последующие поставки продукции показали, что наши пожелания учтены».

«Мириталь» проводит аудит второй стороны в случае оценки нового поставщика и при появлении нареканий по качеству работы существующего. По словам Елены Дмитриевой, практика показывает, что аудиты второй стороны это действительно эффективный инструмент. И аудит АП – один из примеров эффективности такой практики. Визит представителей компании «Мириталь» стал первым аудитом второй стороны в отношении пищевой продукции «Атлантис-Пак» (аудиты второй стороны проводит организация-заказчик с целью определения результативности таких процессов, как качество

и безопасность продукции, рассмотрение рекламационных претензий, условия хранения, транспортировки и т. д.).

«Непосредственно для нашего предприятия аудиты не являются плановыми мероприятиями. Но есть требования СМК, и мы обязаны их выполнять – потребитель имеет право проверить производителя. Кроме того, возможность проведения аудита на нашем производстве только повышает лояльность потребителей по отношению к «Атлантис-Пак», особенно когда цель мероприятия – оптимизация производственного процесса и укрепление взаимовыгодных отношений», – отметил **начальник управления продажами компании Игорь Переплетчиков. Р**



Силд Эйр завоевывает престижные награды

Три технологии упаковки компании Sealed Air получили признание в различных категориях: инновации, экологическая рациональность и сокращение затрат/отходов, на 22-м ежегодном конкурсе DuPont за инновации в области упаковки. Продукты Sealed Air оказались в числе 13 победителей, выбранных из 160 кандидатов со всего мира.

Трио продуктов Sealed Air, получивших награды DuPont в области упаковочных материалов: пакеты Cryovac Grip & Tear® – комплект вакуумных термоусадочных пакетов для многократного использования, обладающие инновационной опцией легкого вскрытия; упаковка Cryovac Mirabella® case ready – запатентованная система запечатывания продукции на лотках для свежего мяса, которая использует меньше пространства за счет уменьшения высоты лотка в среднем на 40%; и лоток Ethafoam® HRC (с высоким содержанием материала повторной переработки) – полистироловый вспененный материал, содержащий не менее 65% материалов повторной переработки, разработан совместно с AFP с целью создания высокоэффективной упаковки для целей транспортировки.

«Мы польщены, что три отдельных инновации Sealed Air заслужили самых высоких похвал в нашей отрасли, – сказал **Билл Хики, президент и директор-распорядитель Силд Эйр**. – Стандарт высочайшего качества, к которому мы стремимся и который олицетворяют полученные награды от DuPont, свидетельствует о признании не только нашей приверженности инновациям и эко-

логической рациональности, но и нашего желания создавать осязаемые дополнительные ценности для клиентов».

Награды DuPont являются самыми старыми международными наградами в данной отрасли, присуждаемыми независимыми судьями, за инновационные достижения в области упаковочных материалов, процессов, технологий и услуг. Образцы для участия были получены из Северной и Южной Америки, Европы и Азии, а также из стран Тихоокеанского региона. Они были переданы на рассмотрение и вынесение суждения членам международного жюри, которое возглавил John Bernardo, президент Sustainable Innovations LLC. При оценке кандидатов члены жюри рассматривали достижения компаний в одной или более из трех областей: инновации, экологическая рациональность и сокращение затрат/отходов. **Р**

«Люкс» для перевозки свиней

Впервые в практике отечественного машиностроения МЗ «Тонар» изготовил трехуровневый полуприцеп для перевозки свиней.

Благодаря размещению животных в три яруса себестоимость перевозки снижается примерно вдвое. В дороге животным обеспечены максимально комфортные условия: есть система поения и душ, установлены электровентиляторы. Все это позволяет снизить потери веса при перевозке мясных



свиней или обеспечить лучшее состояние племенных. Каждый уровень, кроме самого нижнего, имеет подъемный пол, что ускоряет погрузку по сравнению с многоуровневыми полуприцепами, оборудованными лифтами. В целом полуприцеп полностью отвечает европейским нормам перевозки животных. Сегодня это единственная модель такого уровня, производимая в пределах СНГ.

Первые экземпляры Тонар представляют собой его ходовую часть с кузовной надстройкой, собранной из машинокомплекта от германского поставщика Stehmann. Это сразу обеспечило разработку заметное ценовое преимущество по сравнению с западноевропейскими аналогами, а по мере локализации производства оно увеличится еще больше и превысит 80%.

Журнал «ГрузАвтоИнфо»

В мероприятиях выставки «ПЕТЕРФУД» принимают участие следующие розничные сети: Находка, Санкт-Петербург • Лент, а, Санкт-Петербург • ГК Дикси, Санкт-Петербург • ТК Народный, Санкт-Петербург • Питерское, Санкт-Петербург • Патэрсон, супермаркет, Санкт-Петербург • По
равках, Санкт-Петербург • 7семья, Санкт-Петербург • РБД (РИОМАГ), Санкт-Петербург • Центральные булочные, Сан
кт-Петербург • Макс-Микс (Пулковский, Придорожный, Рай, Успех, Соновский), Санкт-Петербург • Квартал, Уссурийск • Призма, Санкт-Петербург • ТХ
агазины на заправках, Санкт-Петербург • Морковь, Санкт-Петербург • Всеволожское потребительское общество
• Реал, Санкт-Петербург • Норма, Санкт-Петербург • ТД Крошштадт, Санкт-Петербург • ТД Бородинский, Петрозаводск • Фортуна, Великий Ново

**XIX международная
продовольственная выставка**



15 - 17 ноября 2010 года
Санкт-Петербург, Ленэкспо

СПЕЦИАЛЬНАЯ ПРОГРАММА

«ПЕТЕРФУД - СЕТЕВОЙ»

- ✓ **Программа АКТИВНЫЕ СЕТЕВЫЕ ПРОДАЖИ**
Более 100 закупщиков розничных сетей
Северо-Запада на стенде участника
- ✓ **Центр Закупок Сетей**
Прямые переговоры о поставках в сети
- ✓ **Биржа Собственных Торговых Марок**
- ✓ **Торговля Большого Города**
Форум с розничными сетями
- ✓ **Ассамблея и Фуршет Директоров**
С розничными сетями
- ✓ **Конкурс «Выбор Сетей»**
Закупщики сетей дегустируют продукцию участников

Регистрация на сайте

www.peterfood.ru

Телефон: (812) 327 4918

E-mail: imperia@imperiaforum.ru

риал, Пчелка, Псков • Даяна, Ритэйл Северо-запад, Санкт-Петербург • ГК Виктория, Санкт-Петербург • Магнит, Санкт-Петербург • Лукойл, магазины на за
анкт-Петербург • Сезон (ТД Менахем), Санкт-Петербург • Сити Гурмэ, супермаркет премиум класса, Мурманск • ЛЕНОБЛПОТРЕБСООЮЗ • Фазтон, м
кая область • Метро С&С, Москва • Нетто, Санкт-Петербург • Бонтон, Петрозаводск • Евро, Нижний Новгород • Квартал, Великий Новгород

род, Петрозаводск • Метро С&С, Санкт-Петербург • Ашан, Санкт-Петербург • О кей, Санкт-Петербург • Кир 24, С
лотос, Петрозаводск • Диета 18, Санкт-Петербург • Пятачок, Санкт-Петербург • Квартет ТС, Ленинградс
лушка, Санкт-Петербург • ЛЭНД, супермаркет премиум класса, Санкт-Петербург • Норманн-Нева, Санкт-Петербург • Импе



Инновации в помощь производителям «заморозки»

Инновационно-технологический центр Группы компаний «Союзснаб» представляет новинку – стабилизатор Гелеон 180 М-П для быстрозамороженных полуфабрикатов.

Рубленые полуфабрикаты представлены в широком ассортименте и наряду с изделиями в тестовой оболочке занимают наибольшую долю рынка быстрозамороженной продукции в России. Технология их производства допускает большие замены мясного сырья, использование мяса низких сортов, мяса механической обвалки, субпродуктов. Самые значительные доли замен приходится на текстурированную соевую муку, животные белки, пищевые волокна. При добавлении куриной кожи, эмульсии свиной шкурки и мяса голов фарши дешевых полуфабрикатов часто получаются слишком жидки-

ми, не пригодными для машинной формовки. Мясное сырье с большим содержанием соединительной ткани или жира вызывает «рассыпание» рубленых полуфабрикатов и значительные потери массы при их доведении до кулинарной готовности.

Специалистами ГК «Союзснаб» разработан инновационный продукт – стабилизатор Гелеон 180 М-П, решающий перечисленные технологические проблемы. Белковый состав стабилизатора позволяет частично заменять мясное сырье и обеспечивает структурообразование фаршевой системы. Состав добавки дает возможность производителям полуфабрикатов использовать в рецептуре дополнительное количество технологической влаги и тем самым повысить выход готового продукта, снизить себестоимость и улучшить органолептические показатели.

Новинка дополнила линейку многофункциональных систем «Гелеон», производимых на мощностях научно-производственного объединения «Зеленые линии». Благодаря современным ресурсам «Зеленых линий» ГК «Союзснаб» выпускает продукцию, отвечающую мировым стандартам качества и известную не только на территории России, но и за ее пределами. **Р**

Натуральный ароматизатор заменяет соль!

Голландская компания Purac Biochem B.V. представляет уникальную разработку – натуральный ароматизатор PuraQ Arome® NA4, способный заменить соль в рецептуре мясных продуктов и увеличить срок хранения.



Известно, что соль (NaCl) является жизненно важным питательным веществом и влияет на регуляцию кровяного давления. А ее переизбыток в организме сопровождается гипертонией, что увеличивает риск возникновения ударов, сердечных приступов, сердечной недостаточности.



Оптимальным является потребление 3 г соли в день. Вместе с тем в странах ЕС этот показатель колеблется от 10 до 12 г в день, что выводит задачу по его снижению на государственный уровень.

Значительного сокращения соли в рецептуре можно добиться за счет использования альтернативных ингредиентов, позволяющих выпустить диетические продукты без ухудшения вкуса, качества и устойчивости к микроорганизмам. В качестве решения проблемы компания «Пюрэк» предложила новый ингредиент – натуральный ароматизатор PuraQ Arome NA4, произведенный по инновационным технологиям ферментации.

PuraQ Arome NA4 активизирует вкусовые качества, улучшая мясные, суповые, пикантные и соленые нотки пищи, и при этом позволяет на 30% сократить содержание в продукте соли и вкусоароматических добавок. Он также помогает регулировать активность воды, таким образом уменьшая риск микробного заражения и увеличивая срок годности мясных продуктов.

Не имея Е-кода, ароматизатор маркируется как натуральный, что повышает его привлекательность в связи со спросом на «зеленые» марки во всем мире и расширяет возможности мясопроизводителей по выпуску здоровых продуктов питания, удовлетворяющих современным требованиям. **Р**

Более подробную информацию о продукте можно получить на сайте компании www.purac.com или в ее московском представительстве:
Тел.: +7 (495) 974-15-53,
+7 (495) 961-82-15,
e-mail: purac-russia@ron.ru



KILIA

Мировая новинка – поколение куттеров «Supreme Cut»

На выставке ИФФА-2010 во Фракфурте компания KILIA впервые представила куттеры нового поколения «Supreme Cut»

Масштабный 2-х летний (стоимостью около 1 млн. Евро) проект фирмы KILIA с научно-исследовательскими и опытно-конструкторскими работами позволил применение в пищевой промышленности революционного конструкционного материала «ЭКО 6000».

«ЭКО 6000» принадлежит к разряду высокотехнологичных материалов и несет с собой ряд преимуществ для пользователей куттеров. В первую очередь следует отметить рекордную скорость 180 м/сек (= до 6000 об/мин), которая возможна благодаря идеальному свойству материала поглощать вибрацию. Устойчивость к вибрации материала «ЭКО 6000» в десять раз выше, чем у материалов, применяемых до сих пор. Можно сказать, что «Supreme Cut» – это самый быстрый в мире куттер, который,

несмотря на высокую скорость, к тому же еще самый тихий и долговечный («long life technology»).

Особо объемная базовая комплектация куттера «Supreme Cut» соответствует современным нормам и требованиям к производственной мощности, снижению затрат, гибкости, долговечности, гигиеническим условиям и защите труда. Разумеется возможно оборудование куттеров всеми известными и хорошо зарекомендовавшими себя опциями куттеров марки «Килия». **Р**

Подробнее на стр. 57



Специи предотвращают образование канцерогенов

Добавление определенных специй в котлеты для бургеров, обжариваемых на гриле, не только меняет вкус мяса, но и снижает риск возникновения рака у тех, кто увлекается этой пищей. Таково мнение специалистов из Университета Канзаса (США).

Изучив шесть специй, ученые обнаружили, что три из них, китайский имбирь (Boesenbergia rotunda), розмарин и куркума, благодаря обилию антиоксидантов предотвращают образование гетероциклических аминов (НСА). Эти вещества образуются во время жарки мяса (в особенности говядины) при высоких температурах и классифицируются Международным агентством по онкологическим исследованиям как «вероятно канцерогенные».

Три названные специи сокращают количество образующихся гетероциклических аминов в среднем на 40%. Как следствие, у человека, потребляющего жареное мясо, снижается риск развития рака кишечника, желудка, легких, поджелудочной железы, груди и предстательной железы. Наилучшую защиту от НСА обеспечивает розмарин: он подавляет формирование аминов на 61-79%. А наименее эффективны в этом отношении из изученных специй тмин, семена кориандра и галанговый корень.

Кстати, куркума тоже способна предотвращать некоторые недуги: речь идет о болезни Альцгеймера и деменции (старческом слабоумии). Содержащиеся в куркуме вещества препятствуют образованию в мозге амилоидных бляшек, из-за которых и развивается слабоумие, и растворяет уже имеющиеся.

По материалам HealthDay News

MATIMEX

Группа компаний
«MATIMEX» является
эксклюзивным
представителем
фирмы
«AUTOTHERM»
в странах СНГ.

Многообразие качества

Программа оборудования

- › камеры парового копчения
- › универсальные копильные камеры
- › камеры холодного копчения и созревания
- › камеры для варки, запекания и интенсивного охлаждения
- › камеры для копчения рыбы

Преимущества

- › увеличение выходов
- › сокращение времени копчения
- › повышение производительности
- › высокая надежность и долговечность оборудования
- › простое обслуживание
- › стабильный цвет выпускаемых продуктов

AUTOTHERM
Klima- und
Räuchertechnik



MATIMEX

Техника и Технология Мясной Промышленности

Технологии

Almi

Оборудование для убой
и разделки

mps
meat processing systems

EFA
Meat Processing Systems

BAUMANN

KT

Подготовка сырья

LASKA

inotec

MeatMaster
Meat Processing Solutions

MAJA

Производство мясных и
колбасных изделий,
полуфабрикатов

handtmann
Ideen mit Zukunft.

**poly-clip
system**

TRC

alco
food-machines

KNECHT

Копильное оборудование,
камеры варки, созревания,
интенсивного охлаждения

AUTOTHERM
Klima- und
Räuchertechnik

Упаковочные машины,
этикетировщики

HAJEK

TAVIL

Reepack
Packaging Machinery Supplier

**FUJI
PACKAGING**

AB
AUGON ELECTRIC

Логистика, гигиена

mps
meat processing systems

KITTNER

**ELIONA
INDUSTRIAL**

MATIMEX AG
Großbauerstraße 8,
1210 Wien, Austria
Tel. +43 1 2905173
Fax: +43 1 2905198
matimex@matimex.at

ЗАО «МАТИМЭКС»
121357, Россия, Москва
ул. Вере́йская 29, стр. 134
Tel. +7 495 7877797
Fax: +7 495 7877798
matimex@mtmx.ru

ЗАТ «МАТИМЭКС Україна»
01001, Київ, Україна
вул. Софіївська 4, кв. 26
Tel. +38 044 2790409
Fax: +38 044 2790409
matimex@matimex.ua

Самые современные технологии для мясоперерабатывающей промышленности



NOWICKI

Novotherm

RISCO

KLIMATHERM

INTERMIK



INTERMIK Sp. z o.o.
01-747 Warszawa, ul. Elblaska 15/17
tel. +48 22 633 42 85
fax +48 22 633 42 96
e-mail: intermik@intermik.eu
www.intermik.eu

Москва
(7 495) 231 19 00
intermik@intermik.ru

Киев
(380 44) 230 26 91
intermik@intermik.kiev.ua

Брест
(375 162) 25 91 91
intermik@brest.by

Рига
(371) 739 59 606
metabud@balticum.lv

Алматы
(3272) 55 61 72
kazakhstan@intermik.eu

Ташкент
(998) 71 117 45 10
uzbekistan@intermik.eu

Ашгабат
(99312) 362 421
turkmenistan@intermik.eu

Ереван
(374 1) 550 141
caucasus@intermik.eu

Источник: **VDMA – Fachverband Nahrungsmittelmaschinen und Verpackungsmaschinen**

Торговая ассоциация по переработке пищевой продукции и упаковочным материалам

Низшая точка осталась позади

В первые несколько месяцев 2010 года международный спрос на машинное оборудование для обработки и упаковки снова начал расти. После резкого падения экспортных объемов практически на четверть в 2009 году, неопределенность на рынке постепенно отступает. Производители машинного и заводского оборудования с нетерпением ждут несомненного роста – особенно из-за пределов Германии.

Международный спрос на машинное оборудование для обработки и упаковки пищевой продукции в 2009 году упал на 27%. «В принципе, наш сектор очень устойчив к колебаниям экономических условий. Но мы не смогли избежать влияния финансово-экономического кризиса. Отечественные и международные заказчики машинного производства отреагировали растущим чувством неуверенности и прекратили инвестирования и вложения. Из-за этого мы ожидали существенного спада», – говорит **Ричард Клеменс, генеральный директор торговой ассоциации по машинному оборудованию для обработки и упаковки пищевой продукции (Fachverband Nahrungsmittelmaschinen und Verpackungsmaschinen) во Франкфурте.**

При общем объеме продаж в секторе на уровне 11 млрд евро (2008) машинное оборудование для обработки и упаковки пищевой продукции является шестым по размеру сегментом отрасли по производству машинного и заводского оборудования.

Производство машинного оборудования для мясопереработки, включая около 700 компаний и приблизительно 800 млн евро стоимости производства, является крупнейшим сегментом отрасли машинного оборудования для пищевой продукции. Если прибавить также сегмент упаковочных машин, используемых в мясной промышленности, то общий объем рынка оборудования для мясопереработки достигнет более 1 млрд евро.

10 стран – основных покупателей машинного оборудования для мясопереработки

млн евро	2009	2008	Доля рынка немецких производителей, 2008
США	27,7	48,5	44%
Россия	36,4	46,5	28%
Австрия	20,3	20,2	72%
Франция	18,4	20,3	33%
Нидерланды	16	18,5	36%
Испания	14,1	18,5	33%
Польша	13,7	18,8	45%
Италия	13,6	15,1	47%
Китай	12,5	19,9	52%
Великобритания	11,9	19,4	43%

Производство/экспорт/импорт машинного оборудования для мясопереработки

тыс. евро	2005	2006	2007	2008	2009	Изменение
Производство	707,755	775,891	842,373	799,263	661,185	-20%
Производство без отдельных деталей и запчастей	624,376	690,765	753,373	705,588	562,969	-17%
Экспорт без отдельных деталей и запчастей	414,073	498,695	580,256	496,044	378,915	-23,6%
Импорт без отдельных деталей и запчастей	40,303	38,951	57,392	58,067	51,964	-10,5%

Мировой экспорт машинного оборудования для мясопереработки составляет 1,5 млрд евро (2008). Доля немецких производителей – 30%

В последние годы производители мясоперерабатывающего машинного оборудования испытали настоящий экспортный бум. С 2002 по 2007 годы поставки за пределы Германии выросли на 80%. Быстрый рост в существенной степени был обязан с увеличением количества участников ЕС, которое произошло с 2004 по 2007 год. Новые страны-участницы модерни-



зировали и расширяли местную мясную промышленность с помощью субсидий ЕС. Западноевропейские страны, а также Россия, США, Китай и Бразилия активно инвестировали в свои производственные мощности, при этом отдавая предпочтение машинному оборудованию, производимому в Германии.

К 2008 году высокие уровни экспорта предыдущих лет уже не достигались из-за падения спроса. Поставки за пределы Германии существенно снизились в 2008 году и стали приблизительно на 25% ниже, чем в предыдущий год. Тем не менее немецкие производители продолжают занимать первое место в мире и составляют около трети от общего объема оборудования для мясопереработки по всему земному шару.

В 2009 году объем немецких продаж вырос на 11% по отношению к предыдущему. Сегодня производители машинного оборудования и техники для мясной промышленности отмечают рост объема заказов, особенно из-за пределов Германии. В феврале зарубежные заказы в реальном исчислении были на 65% выше показателей предыдущего года. При сравнении трех месяцев с декабря 2009 по февраль 2010, которые меньше подвержены краткосрочным колебаниям, был выявлен рост в размере 15% по заказам из-за пределов Германии. Похоже, неуверенность зарубежных клиентов пропала, а тенденция роста медленно восстанавливается. В 2010 году существуют перспективы существенного восстановления сегмента машинного оборудования для обработки мяса.

Мясные рынки по всему миру стремительно развиваются. Уровень потребления мяса и мясных продуктов растет, расширяется ассортимент, особенно в сегменте полуфабрикатов. При этом увеличивается значение мяса как экспортируемого товара, не в последнюю очередь – в страны Восточной Европы. Все эти факторы благоприятствуют производителям оборудования для переработки и упаковки мясных продуктов. **МС**



АГРО-3

MAUTING



KNECHT

MAGURIT

fatosa s.a.

BANSS

FREUND

AM2C



TIPPER TIE
technopack

TIPPER TIE
ALPINA



FOODLOGISTIK



RHEON

DEIGHTON

WEBOMATIC



wugkainz

Лучшие комплексные решения:
от убоя скота до упаковки
готовой продукции



МОСКВА: (495) 721-20-77
Краснодар: (861) 224-72-61
Саратов: (8452) 48-61-77
Красноярск: (3912) 64-01-82
Новосибирск: (383) 362-02-52
Екатеринбург: (343) 375-72-39
Ростов: (863) 295-40-94
С.-Петербург: (812) 320-15-08

Полный комплекс услуг
по вводу в эксплуатацию предприятий:

- проектирование, комплектация, поставка
- все виды монтажных и пуско-наладочных работ
- технологическая поддержка, внедрение новых технологий
- обучение персонала, гарантийное и сервисное обслуживание



Авторы: **Олег Мышалов**,
ведущий специалист департамента
мясоперерабатывающего оборудования

Компания: **«АГРО-3»**,
тел.: +7 (495) 721-20-77,
www.agro3.ru

Русский взгляд на немецкую выставку



Влияние мирового кризиса на международный форум IFFA-2010 оказалось слабее, чем прогнозировали, но, тем не менее, количество экспонентов и посетителей немного сократилось. Приятным исключением стали гости из России, на долю которых пришлось основная масса заказов на выставке этого года во Франкфурте-на-Майне.

Мясной рынок в России снова растет и требует свежих идей и перспективных разработок. И европейские машиностроители с большим интересом и вниманием реагируют на эти запросы, стараясь удовлетворить специфические потребности российского производства мясopодуктов.

Компания АГРО-3 тоже внесла свой вклад в «обрусение» выставки, сформировав коллективную выставочную делегацию для ознакомления российских мясоперерабатывающих предприятий с новинками IFFA-2010. Вообще организация зарубежных выездов специалистов отрасли на выставки, семинары и заводы-изготовители оборудования – это один из постоянных и наиболее удачных брендов АГРО-3. Хорошая подготовка таких поездок, интересная и насыщенная деловая и культурная программа всегда привлекают большое количество участников.

В этом году наша делегация не только посетила выставку, но и ознакомилась с работой ведущих немецких перера-

ботчиков мяса. Российские специалисты осмотрели предприятия, оснащенные автоматизированными системами внутривозвратной логистики фирмы WVG-Kainz, а также оборудованием для убоя и переработки скота австрийской фирмы Banss.

Тема комплексного оснащения предприятий полного цикла, включая убой и переработку, является наиболее актуальной в настоящее время для России в связи динамичным развитием аграрно-промышленного сектора. И эта тема была широко представлена на выставке.

Лидер европейского рынка оборудования для убоя и первичной переработки скота австрийская фирма Banss, которая производит весь спектр данной техники, в этом году предложила усовершенствованную конструкцию установки оглушения скота углекислым газом, гидравлический погрузочный рычаг-манипулятор, автоматизированную конвейерную систему транспортировки туш в холодильные отделения (накопительные конвейеры) с возможностью компьютерного программного управления складом, включая классификацию полутуш по весу, жирности и другим параметрам.

Из новинок немецкой фирмы WVG-Kainz можно отметить новые элементы конструкций систем внутривозвратной логистики, включая автоматизацию складов пустой тары и готовой продукции и многое другое.

Как всегда интересной и насыщенной была экспозиция фирмы Seydelmann, одного из мировых лидеров в производстве оборудования для измельчения. Среди актуальных для российского рынка новинок следует отметить: новый универсальный автоматический волчок AU200S, который способен одновременно, без замены рабочего инструмента, измельчать свежее, охлажденное и блочное замороженное мясо; куттер K604AC-8 емкостью 600 л, который позволил фирме полностью закрыть линейку всех требуемых на российском производстве типоразмеров куттеров; комбинированные линии на базе куттера Konti; а также новую компьютерную систему управления Auto-Command-3000 с большим дисплеем и возможностью дистанционной обработки данных, что позволяет полностью автоматизировать процесс куттерования.

Из новинок немецкой компании Frey, ведущего мирового производителя оборудования для наполнения фаршем колбасных оболочек, наиболее примечателен высокоскоростной гидравлический шприц с автоматической загрузкой KK500, предназначенный для набивки всех видов структурных колбас, включая сырокопченые, сервелат, салями, колбасы с рисунком на срезе и т. п. Пятипоршневая вращающаяся система обеспечивает большую производительность, не перетирает и не перекручивает сырье, гарантируя идеальную структуру.

Чешская фирма Mauting, за короткое время ставшая лидером на российском рынке термического оборудования, представила на выставке всю производственную линейку (термокамеры, камеры интенсивного охлаждения, копильное, варочное и климатическое оборудование). Тщательно изучив потребности российских производителей, конструкторы фирмы разработали новую универсальную камеру UKM COMPACT для производства колбасных изделий и копченостей на небольших мясоперерабатывающих предприятиях, фабриках-кухнях и в системе общепита.

По второй, не менее актуальной для российского рынка теме производства полуфабрикатов стоит обратить внимание на новые машины старейшей немецкой фирмы Foodlogistik, которые обеспечивают нарезку порционных и мелкокусковых полуфабрикатов заданной формы и размера. Они отличаются более удобной конструкцией, наличием автоматизированных систем загрузки и выгрузки продукта.

Большим количеством новинок порадовала и немецкая фирма Vacona. Особое внимание привлек высокопроизводительный массажер на 1200 кг, позволяющий добавлять рассол в процессе массирования сырья, что улучшает качество и увеличивает выход продукта.

Новые фаршемешалки улучшенной конструкции, включая вакуумную на 900 л, а также большую линейку машин для измельчения, представила на выставке известная испанская фирма Fatosa.

Огромный интерес был проявлен к формирующему оборудованию английской компании Deighton. К новым разработкам фирмы можно отнести ма-

шину Formatic DD12000, способную формовать до 12 тыс. изделий в час диаметром до 135 мм из мяса, рыбы, овощей и разнообразных пищевых масс, а также устройство для округления заготовок, необходимое при производстве фрикаделек, тефтелей, овощных и рыбных шариков и др.

И наконец, для термической обработки полуфабрикатов можно использовать оборудование шведской фирмы Formcook. Ее новой разработкой стали модернизированные печи Combi с дополнительными конструктивными элементами (в том числе свободной зоной) для приготовления сложных многокомпонентных изделий, включая блинчики с начинкой, мясо по-французски, мясо и рыбу «под шубой» и т. п. Так, например, **Елена Рубахина, главный технолог ЗАО «Агротек-холдинг»** (г. Елизов Камчатской области), считает, что данная печь универсальна и может полностью обеспечить тепловую обработку всего немалого ассортимента готовых блюд, который выпускает их предприятие.

Интересные предложения для рынка общественного питания подготвила и немецкая фирма Berief – новый партнер компании АГРО-3. Это универсальный опрокидывающийся котел КИРРКО с модифицированной перемешивающей лопастью для приготовления самых разнообразных гарниров, супов и каш, объемом от 400 до 1200 л, а также машина RollFoMat для формирования и завертывания тефтелей, мясных рулетов и т. п.

Важнейшим аспектом современного производства мясoproductов является, безусловно, упаковка, ведь от нее зависят и возможности реализации, и санитарная безопасность продуктов, и эффективность их продвижения на рынке.

Один из ведущих мировых производителей высококачественной вакуумупаковочной техники немецкая фирма Webomatic представила на выставке новинки в перспективном техническом формате CleanDesign,

который обеспечивает оптимальную производительность, минимизацию издержек, повышенную эффективность, эргономику и гигиену. Большой интерес вызвала и новая термоформовочная линия APS ML 3300 plus с увеличенной зоной загрузки продукта и длиной рабочего шага, с возможностью установки самых разнообраз-



Автоматизированный склад пустой тары фирмы WVG-Kainz

ных этикетировочных устройств или присоединения дополнительного оборудования, в том числе дозаторов продуктов, роботов-укладчиков, систем контроля и отбраковки, разделения потоков и др.

По мнению **Александра Куликова, руководителя ООО «Стэп Лэм Биф»** (пос. Паласовка Волгоградской области), современное мясоперерабатывающее предприятие должно быть оснащено надежной упаковочной техникой. В частности, свое предприятие по производству мясных полуфабрикатов, колбасных изделий и готовых блюд он запланировал укомплектовать практически всем перечнем упаковочной техники «Webomatic», начиная от вакуумной камерной машины и трейсилера и заканчивая высокопроизводительной термоформовочной линией.

Подводя итоги и обобщая впечатления и мнения российских производителей, посетивших IFFA-2010, можно сказать, что выставка отлично справилась со своими главными задачами: предложила большое количество полезных и экономичных инноваций, определила основные мировые тенденции развития мясной индустрии на три ближайших года, продемонстрировала общую устойчивость отрасли в кризис и хорошие перспективы на будущее. ■



Новая высокопроизводительная фаршемешалка на 900 л фирмы Fatosa



ЗАО «ШАЛЛЕР»

РФ, 115054, Москва,
Павелецкая площадь, д. 2, стр. 2,
тел.: +7 (495) 797-63-33,
факс: +7 (495) 797-63-44,
e-mail: office.moskau@schalleraustria.com

NORBERT SCHALLER GESMBH

Ares-Tower, Donau-City-Strasse 11
1220 Wien, Austria,
tel.: +43-1-368-65-05,
fax: +43-1-368-66-36,
e-mail: office@schalleraustria.com
www.schalleraustria.com

SCHALLER и партнеры представляют...

IFFA-2010 года, прошедшая во Франкфурте-на-Майне с 8 по 13 мая, показала, что кризис в сфере мясопереработки закончен. Участники отрасли интенсивно развиваются и опять готовы браться за новые проекты.

Для SCHALLER LEBENSMITTELTECHNIK® нынешняя выставка стала одной из самых успешных. Цех по производству сырокопченой колбасы, упаковочные линии, цеха по убою и мясопереработке, а также многие другие проекты предстоит воплотить в жизнь компании в ближайшем будущем.

В непосредственной близости от SCHALLER LEBENSMITTELTECHNIK® находился ее эксклюзивный поставщик техники для убои – компания VORAN, представившая подъемно-опускной подест с отводом воды через встроенную систему стока.

Убой и разделка – актуальные темы, в обсуждении которых с каждым разом участвует все больше мясопереработчиков. Благодаря большому опыту реализации проектов по убою SCHALLER LEBENSMITTELTECHNIK® считается одним из самых надежных партнеров в этой сфере. Незадолго до выставки компания завершила работу по организации крупного убойного комплекса КРС в Белоруссии, где применены самые современные технологические решения.

В этом году разработки SCHALLER LEBENSMITTELTECHNIK® представляла не только сама компания – презентации проходили также на стенде BIZERBA. Была продемонстрирована производственная линия, состоящая из трейсилера SEALPAC A7 Mirabella и этикетировщика BIZERBA GLM-I. Трейсилер SEALPAC A7 оснащен специальным сваривающим узлом для работы по технологии Cryovac Mirabella®. Эта новейшая разработка по упаковке в модифицированной атмосфере (MAP) на трейсилерах применяется в производстве продукции из свежего мяса. Главная ее особенность заключается в том, что лоток запаивается не одной пленкой, как в обычных решениях, а двумя. Нижняя пленка прилегает к мясу, пропускающая при этом газ, благодаря чему мясо не темне-

ет при контакте с пленкой, что способствует идеальной презентации продукта в магазинах.

Автоматический весовой этикетировщик BIZERBA GLM-I 1001 T1B позволяет максимально гибко взвешивать и этикетировать любую продукцию с производительностью до 100 упаковок в минуту. Коммуникационные функции дают возможность интегрировать его в любую учетную и ERP систему, например самую распространенную в России программу 1С.

На другом этикетировщике той же модели была установлена технология C-WRAP, ставшая одним из последних изобретений компании BIZERBA, которая позволяет этикетировать продукт с трех сторон. Сама этикетка может использоваться как рекламный носитель, при этом упаковка выглядит очень привлекательно. C-WRAP позволяет печатать переменные параметры (вес, цена, наименование продукта и т. д.) в автоматическом режиме на всей площади этикетки. Упаковка получает дополнительную защиту от несанкционированного вскрытия.

Слайсер A510, впервые увидевший свет незадолго до выставки, – уникальная установка, позволяющая на компактном пространстве нарезать большой диапазон продуктов разных видов и форм с фиксированным весом. Он занимает нишу между высокопроизводительными установками типа WEBER и малопроизводительными приборами типа ручных слайсеров BIZERBA и требует относительно невысоких инвестиций.

SEALPAC – мировой лидер в сфере упаковочной техники представила на выставке две инновационные технологии. Упаковочная систе-





ма SEALPAC EasyPeelPoint создана для максимально простого открывания упаковки. В контуре на уголке лотка, в месте захвата пленки для ее отрыва есть небольшое углубление. В него вдавливается уголок верхней пленки, отделяясь затем от кромки проще и без повреждений. EasyPeelPoint позволяет не менять стандартные форматы упаковки и тем самым не требует корректировать логистические процессы. Вторая инновация – SEALPAC Tenderpac, разработана для привлекательной вертикальной презентации мяса на прилавках магазинов самообслуживания. Вакуумная система позволяет производить упаковку с двумя отсеками, в одном из которых находится продукт, а в другом, невидимом для покупателя, – абсорбирующий материал, впитывающий мясной сок.

Оригинальную задумку по оформлению стенда воплотил DOLESCHAL – известный мировой производитель термокамер, целый букет которых и был вмонтирован в одну из стен! В этом году SCHALLER LEBENSMITTELTECHNIK® и DOLESCHAL заключили соглашение о производстве термокамер SLT Thermostar на заводе партнера.

INJECT STAR – ведущий производитель инъекторов продемонстрировала комплексную линию для реализации технологии «Мясо в мясо». Компания является единственным в мире производителем всех составляющих этого решения. Из ее новинок достойна внимания оказалась установка для массирования MAGNUM II. За счет большего угла наклона – от -15° до +32° – массажер позволяет производить 2/3 загрузки и полную выгрузку продукта. Процесс массирования происходит в любом положении бака, что увеличивает его интенсивность и сокращает продолжительность.

Известный производитель оборудования для разделки и гигиены ITEC/ATTEC представил «умную» систему QCT System, повышающую качество разделки за счет контроля и отслеживаемости производственных процессов. Благодаря различному программному обеспечению, которым оснащается линия, можно отследить, например, из какой полушки изготовлен упакованный продукт. Система позволяет измерять производительность труда каждого работника и повышает рентабельность бизнеса. Вторая новинка компании – машина для запечатывания пластиковых ящиков верх-

«Убой и разделка – актуальные темы, в обсуждении которых с каждым разом участвует все больше мясопереработчиков. Благодаря большому опыту реализации проектов по убою SCHALLER LEBENSMITTELTECHNIK® считается одним из самых надежных партнеров в этой сфере».

ней пленкой Tray-Top-Sealer, разработана для транспортировки, так как продукция, сложенная в ящики, как правило, сверху ничем не закрывается. Пленка обеспечивает защиту от постороннего вмешательства и попадания внутрь мусора. Ящики остаются удобными для складирования, так как пленка растягивается, а потом легко и без остатка снимается.

Компания REX-Technologie продемонстрировала две не имеющие аналогов новинки. Дополнительная насадка для шприца RMF 120 для удаления из фарша (в том числе со структурой) воздушных включений может присоединяться ко всем вакуумным шприцам REX серий 700 & 900. Устройство для автоматической перевязки продуктов в натуральной оболочке AB 38 SR – совместная разработка итальянской компании BORGO и REX. Перевязчик может присоединяться напрямую к шприцам серии 500 & 700 и управляется посредством привода переключника. Это позволяет сэкономить на дорогостоящем приводе устройства, облегчает процесс управления благодаря сенсорному дисплею шприца.

В области гигиены производства PEBÖCK представила запатентованную инновационную установку – машину для мойки ящиков, сконструированную в форме спирали. Основные преимущества такого решения – высокая производительность (в зависимости от типа машины от 1 тыс. до 2,5 тыс. ящиков в час) и значительная экономия места (практически в 2 раза).

Эксклюзивный партнер SCHALLER LEBENSMITTELTECHNIK® в сфере технологических решений для мясопереработки

WIBERG представил средство для шприцевания охлажденного мяса «Митстаб», обеспечивающее хороший выход и получение высококачественного сочного продукта, а также молочно-сливочный аромат Латте, который подчеркивает нежный вкус сосисок и вареных колбас.

Компания Star-Mix®, партнер SCHALLER LEBENSMITTELTECHNIK® в сфере технологических решений для производства сырокопченых колбас и в области эмульгаторов, разработала халяль-салиями, представляющую собой сырокопченую колбасу на

основе куриной грудки; эмульгатор RX34, поддерживающий связывание влаги и жира в фарше вареных колбас и улучшающий текстуру; смесь для мясных консервов R 80 Z-1, позволяющую увеличить выход готовой продукции.

Партнер в области панирующих и связующих систем для формованных продуктов – нидерландский производитель DPS представил связующую систему Биндер 50 для оптимальной машинной формовки рубленых полуфабрикатов, новый биндер для овощных котлет и систему панировки куриных крыльев.

Для SCHALLER LEBENSMITTELTECHNIK® IFFA – это не только глобальная мировая площадка, где заключаются сделки и обсуждаются проекты. Стенд компании представляет собой уютный островок, позволяющий пообщаться в спокойной атмосфере. Центром гостеприимства для партнеров и заказчиков SCHALLER становится Венский бал, который традиционно проходит в рамках мероприятия.

Став площадкой для презентации новых проектов и работ участников рынка, IFFA заложила прочную основу для успешного сотрудничества в будущем! ■



Автор:



Владимир Пономаренко,
генеральный директор

Представительство
в России:

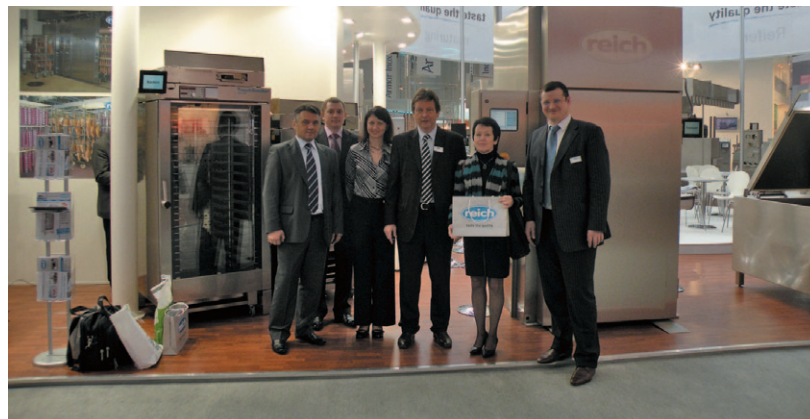
ООО «Райх»
192019, г. Санкт-Петербург,
ул. Седова, 10,
тел.: +7 (812) 380-42-14

Олимпиада для мясопереработки

Вот и прошла очередная «олимпиада» по мясопереработке – IFFA, ведущая ярмарка для мясоперерабатывающей отрасли во всем мире. Борьба с сильными и слабыми конкурентами, выигрыши и проигрыши, фирмы изготовители из десятков стран и клиенты из сотен – все это IFFA. Одни подготовили новинки, другие кошельки.

Мы активно готовились к данному событию: около двух лет ушли на интеллектуальную, конструкционную и механическую разработку новинок. И вот сразу пять крупных премьер на нашем стенде! Главная из них, конечно, ЕСО-камера, которая собирается конвейерным способом и позволяет сэкономить как при покупке, так и при дальнейшей эксплуатации. Внимание посетителей заслужили две камеры для запекания, отличительная черта которых – мощный и быстрый нагрев до 300 °С в сочетании с высоким уровнем эргономичности.

Климатическая камера, которая производила сырокопченые деликатесы прямо на стенде компании, привлекала особое внимание, заставляя за-



держаться и узнать обо всех возможностях разработки. Следующая новинка – сенсорный пульт управления – покорила сочетанием максимального количества функций с предельной простотой использования.

Приятно было видеть красочно оформленные стенды партнеров, например компаний FRANS VERMEE GmbH и MTJ, которые представляли продукцию, сделанную в наших инновационных камерах.

Приуроченные к событию презентации последних технических достижений были, конечно, также представлены на многочисленных стендах наших конкурентов. Надо сказать, новинки оборудования и упаковки для мясной промышленности появляются на рынке не часто, и получается, что выставка собирает все мировые достижения за трехлетний период!

Особенностью мероприятия этого года стало увеличение доли профессиональных посетителей за счет уменьшения количества любопытствующих. Практически каждый второй посетитель стенда уходил либо с подписанным контрактом, либо с намерением заключить его в ближайшее время. Качество каждого контакта возросло невероятно.

Еще одно важное отличие IFFA-2010 – активная работа участников вплоть до самого закрытия. Три года назад в последний день работы выставки большинство экспонентов отдыхали, отмечая успехи. В этот раз последний клиент пришел на наш стенд за час до завершения мероприятия и с тем же деловым настроем, как все до него.

Подводя итоги IFFA-2010, хочется поблагодарить всех деловых партнеров за решительность в период финансовой нестабильности. Только профессионалы своего дела не боятся инвестировать в развитие сегодня, чтобы оказаться на гребне волны завтра!

А успех всегда приходит к тем, кто работает. Давайте работать вместе! **Р**





**Fleischerei- und Spezial-
Maschinen Fabrik GmbH**
Christianstr. 160-164
24536 Neumünster/Germany
Tel. +49 - 4321 - 30 92 00
E-mail: kilia@kilia.com

Представительство
в России:

ООО «КИЛИЯ ТРЕЙД»
Тел./Факс: (499) 146 - 52 - 24
E-mail: ooo.kilia@mail.ru
Skype: kilia.moscow

KILIA – мировая новинка. Поколение куттеров «Supreme Cut»

На выставке IFFA-2010 во Франкфурте-на-Майне компания KILIA впервые представила куттеры нового поколения «Supreme Cut».

Масштабный двухлетний (стоимостью около 1 млн евро) проект фирмы KILIA с научно-исследовательскими и опытно-конструкторскими работами позволил применение в пищевой промышленности революционного конструкционного материала «ЭКО 6000».

«ЭКО 6000» принадлежит к разряду высокотехнологичных материалов и несет с собой ряд преимуществ для пользователей куттеров. В первую очередь следует отметить рекордную скорость 180 м/с (= до 6 тыс. об./мин.), которая достигается благодаря идеальному свойству материала поглощать вибрацию. Устойчивость к вибрации материала «ЭКО 6000» в десять раз выше, чем у материалов, применяемых до сих пор. Можно сказать, что «Supreme Cut» – это самый быстрый в мире куттер, который, несмотря на высокую скорость, к тому же еще самый тихий и долговечный («long life technology»).

Отличительная особенность модели «Supreme Cut» – существенно упрощенная мойка. Сам материал «ЭКО 6000», а также превосходный дизайн с обтекаемыми поверхностями конструкции значительно облегчают моечный процесс. В сочетании с запатентованной автоматической системой мойки «KILIA» (предлагается в качестве опции) достигается оптимальная тщательность и оптимальная гигиена.

Также в плане экологического баланса «ЭКО 6000» устанавливает новый стандарт в производстве куттеров. К примеру, из 1 кг базового сырья получается 1 кг конструкционного материала. По

сравнению с производством из нержавеющей стали (соотношение прибл. 10:1) – это непревзойденный показатель.

Кроме того, потребление электроэнергии при изготовлении «ЭКО 6000» минимально по сравнению с ранее используемыми материалами. Впервые в пищевой промышленности появилось оборудование, на 100% соответствующее идее «Greentech» – экологические технологии.

Куттеры «Supreme Cut» уже в базовой комплектации отличаются широ-

все условия для производства превосходной тонкой эмульсии даже при сложных рецептурах. Плавно регулируемый 3-ступенчатый выгрузчик заботится о полном опорожнении чаши куттера. Применение материала «ЭКО 6000» а также конструктивные особенности запатентованной системы ножевого вала впервые дают гарантию на 3 года. Встроенная система мойки для наружного подключения к местному водопроводу, специальный обтекаемый дизайн поверхностей куттера в совокупности

с материалом «ЭКО 6000» обеспечивают превосходную мойку. Базовая комплектация сразу предусматривает подготовку для оснащения вакуумным оборудованием, оборудованием подачи воды.

Опционально «Supreme Cut» может быть оборудован всеми известными и хорошо рекомендовавшими себя инновациями куттеров «KILIA». С highspeed-комплексом скорость резки возрастает до 180 м/с при 6 тыс. об./мин. Концепт автоматизации (TIA) с менеджером рецептов, а также онлайн-новой системой анализа сырья, позволяющей в реальном времени контролировать состав разработки на количество белка, жира, воды и других компонентов,

вносят существенный вклад в экономически выгодную оптимизацию технологии производства. Не требующая техобслуживания патентованная система ножевого вала плюс возможность удаленной диагностики дает отлаженное производство 24 часа в сутки.

В целом, с куттерами «KILIA Supreme Cut» возможно производство колбасной продукции наивысшего качества, при этом быстрее, удобнее, гигиеничнее и дешевле, чем со всеми до настоящего времени известными куттерами. ■



«Supreme Cut» создает все условия для производства превосходной тонкой эмульсии даже при сложных рецептурах

ким спектром достоинств. Кроме уникальных преимуществ материала «ЭКО 6000», к ним относятся современная энергосберегающая, управляемая частотными преобразователями техника приводов ножевого вала и чаши, а также оптимальное взаиморасположение крышки ножей и чаши для безупречной резки вкруговую с захватом ножей в 360°. С 8 ножами, уникальной гидравлической гайкой для натяжки ножей и скоростью на уровне мирового рекорда (до 170 м/с), «Supreme Cut» создает

Упаковочные концепции нового времени

Экономический кризис серьезно подорвал продовольственные рынки в связи со снижением уровня доходов населения, сказавшимся на покупательной способности. Прежде всего изменения коснулись рынка мяса: резкое падение спроса на продукты высокой и средней ценовой категории, рост сегмента полуфабрикатов быстрого приготовления, сокращение доли неупакованной продукции, возросшие требования к качеству продуктов и стандартам упаковки заставили мясоперерабатывающие предприятия в корне изменить концепцию развития бизнеса.

Инновации по требованию

Оказалось, для того чтобы удовлетворить требования рынка, необходимо изменить вслед за ним подход к производственному процессу и расширить знания о технологиях упаковки.

В результате участники IFFA-2010 года представили весь спектр современных технологий, от упаковочных линий до периферийного оборудования для этикетирования, взвешивания и маркировки.

Новейшие машины, безопасно упаковывающие мясные и колбасные изделия и гарантирующие отсутствие потери качества, соответствуют гигиеническим требованиям европейского стандарта ISO 14159 и немецкого стандарта DIN EN 1672-2. Гарантией микробиологической безопасности служит прежде всего возможность их эффективной чистки. Это особенно важно для отрасли, так как гигиена – ключ к соблюдению сроков реализации товара. Даже несмотря на то что скорейшая продажа является первоочередным приоритетом, современные цепочки логистики и распространения требуют увеличения срока реализации. Более того, упаковка должна не только гарантировать идеальное качество мяса и колбас в течение длительного срока, но также обеспечивать потребителям большее удобство в использовании, в частности легко открываться и закрываться. Для этого необходимо грамотное сочетание механизмов производства и упаковочных материалов мясоперерабатывающими компаниями, которые зависят от развития



и поддержки предприятий упаковочной промышленности.

Популярным решением сегодня является обертывание в стрейч-пленку. Она становится все более важным упаковочным материалом, и многие производители интенсивно работают над обеспечением герметизации, то есть запаиванием элементов упаковки. Большой потенциал, которым обладает это направление, обещает экономические и качественные улучшения.

Использование упаковки с модифицированной атмосферой (MAP) позволяет существенно увеличить срок год-

ности мясных продуктов. В рамках рыночного сектора самообслуживания свежее мясо и сосиски в пластиковой упаковке с модифицированной атмосферой представляют собой один из наиболее быстро развивающихся сегментов.

Мировые страсти по эко

Для обеспечения экологических требований, предъявляемых сегодня к упаковке во всем мире, разработаны различные защитные пленки. При этом оборудование для упаковки, и так подчиняющееся множеству требований, становится еще более сложным.

Поставщики упаковочных решений рассматривают возможности и перспективы сегмента так называемых био-пленок, производство которых основано на использовании возобновляемого сырья и материалов, которые по истечению срока службы могут быть утилизированы с минимальным воздействием на окружающую среду.

Повышенный интерес, проявляемый сегодня к развитию новых экотехнологий мировым бизнесом, может стать мощным стимулом для массовых технологических инноваций и нового витка развития компаний.

Глобальная задача сохранения климата становится все более насущной. Стремясь к экологической защите окружающей среды часть компаний принимает меры по сокращению выбросов углекислого газа, создающего парниковый эффект, в результате которого происходит глобальное изменение климата в сторону потепления.

Но далеко не все эксперты полностью разделяют актуальность проблемы – ведутся дискуссии. Учитывая, что эта тема является пока сложной для мясоперерабатывающей и колбасной промышленности на всей производственной цепочке, производители упаковки позиционируют себя как партнеров, нацеленных на поиск новых решений. **mc**



КОЛБАСНЫЕ ОБОЛОЧКИ УПАКОВКА ДЛЯ МЯСОПЕРЕРАБОТКИ



Cutisin CRQ
для сарделек

Cutisin Select
для сосисок



Фловинка!

CUTISIN

Новые съедобные оболочки

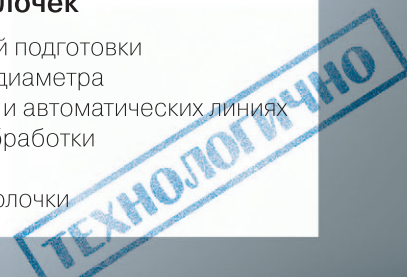
Потребительские свойства как у натуральной оболочки:

- Съедобна
- Натуральный внешний вид
- Мягкий, естественный укус



Высокая технологичность как у искусственных оболочек

- Не требует предварительной подготовки
- Стабильность набивочного диаметра
- Формовка на перекрутках и автоматических линиях
- Снижение времени термообработки и уменьшение термопотерь
- Высокие сроки годности оболочки



Санкт-Петербург
(812) 334 21 21

Москва
(495) 784 67 18

Ростов-на-Дону
(8632) 23 22 44

Челябинск
(351) 792 29 20

www.logosltd.ru

Пэкфорум, постоянно действующий выставочный центр компании «Силд Эйр Cryovac» в Париже, 20-21 мая распахнул двери для представителей 16 компаний из стран СНГ и Балтии. В эти дни проводился семинар на тему «Повышение конкурентоспособности продукции с помощью инновационных технологий упаковки. Новые технические решения и автоматизация производственных процессов».

Повышение конкурентоспособности с помощью инновационных технологий

Организация подобных семинаров уже стала ежегодной традицией. С 2002 года, когда впервые был открыт выставочный центр, помимо тематических международных мероприятий, каждый год проводятся семинары по различным темам на русском языке для представителей компаний-производителей и сетевой розницы, которые работают с Силд Эйр в СНГ.

В этом году на площади 2 тыс. м² было представлено 15 упаковочных систем. Участники семинара имели возможность не только увидеть, но и попробовать в работе каждую из них и увидеть образцы продукции из различных стран мира, упакованной в инновационные материалы Cryovac.

В первый день семинара европейские и российские специалисты Силд Эйр Cryovac рассказали участникам о мировых тенденциях в области упаковки и детально остановились на вопросе правильного подбора типа упаковочной системы в зависимости от продукта и задач, стоящих перед предприятием. Ведь результатом неправильно выбранной упаковочной системы могут стать многочисленные отбраковки продукции и значительные потери прибыли компании. Речь шла и о том, как выделить продукт на полках магазинов, сделать его запоминающимся. Эксперты подчеркивали, что в настоящее время дифференцировать свой продукт можно только с помощью упаковки, поэтому ее роль и интерес к ней производителей значительно возросли. Благодаря обширному опыту компании Силд Эйр, накопленному за уже почти 60 лет работы в Европе и мире, недостатка в конкретных примерах и наглядных демонстрациях возможностей упаковки не было. Особый интерес вызвали инновационные системы упаковки для мяса и готовых блюд.



Организация подобных семинаров уже стала ежегодной традицией



После демонстрации всех систем в действии в зале оборудования работа продолжалась в тематических фокус-группах и за круглыми столами, где можно было обсудить впечатления от прослушанного и увиденного, обменяться опытом и идеями, а также положить начало новым проектам. **Р**



Автор:



Галина Мелихова,
технолог

Компания: **ООО «ТЦ ВЫМПЕЛ»**
127566, г. Москва,
Высоковольтный пр-д, д. 13А
Тел./факс +7 (495) 787-04-76

Новая коллагеновая оболочка «COLLAFLEX»



В наше время коллагеновые оболочки становятся все популярнее. Они наиболее близки по свойствам к натуральным (газо-, влаго- дымопроницаемы), поскольку материалом для них служат коллагеновые волокна, получаемые из среднего слоя («спилка») шкур крупного рогатого скота.

«Спилок» в технологическом процессе после удаления консервантов и сортировки проходит химическую и механическую обработку. Целью химической обработки является удаление балластных веществ и размягчение структуры. Затем, после раздробления, разделения на волокна и перемешивания, из полученной коллагеновой массы способом экструзии изготавливают саму оболочку. В процессе сушки и кондиционирования при определенной температуре и влажности она приобретает соответствующие свойства. Оболочка является съедобной и не подлежит снятию с готового продукта.

На российском рынке появилась новая коллагеновая оболочка «COLLAFLEX» (Китай), которая является эксклюзивным товаром фирмы ООО «ТЦ ВЫМПЕЛ».

Оболочка «COLLAFLEX» имеет неоспоримые преимущества перед натуральной оболочкой: легко набивается на перекрутки и сосисочных автоматизированных линиях, имеет фиксированную фаршеемкость, хорошую паро- и газопроницаемость, бактериальную чистоту, эластичность. Кроме того, привлекательность готового продукта напрямую зависит от возможности провести качественную обжарку с коптильным дымом, в результате которой оболочка денатурирует, подсушивается и превращается в тонкую сухую пленку. Протекающий параллельно с этим процесс дублирования коллагена коптильным дымом приво-

дит к тому, что оболочка приобретает золотисто-красный цвет, становится прочной и хорошо фиксирует заданную форму; готовый продукт при этом приобретает привлекательный товарный вид и высокие органолептические показатели.

Применение оболочки «COLLAFLEX» позволяет:

- сократить расход оболочки и обеспечить заданные параметры готового продукта благодаря стабильности калибра;
- использовать различные типы фаршей (эмульгированные и грубого помола), а также фарши различного термического состояния (от -3 °С);
- увеличить сроки хранения готовой продукции;
- производить копчение колбасных изделий и сохранять аромат копчения в готовом продукте на протяжении всего срока его реализации;
- свести к минимуму потери при набивке, термообработке и хранении;
- увеличить производительность по сравнению с бараньей черевой в 3 раза;
- выпускать дозированную продукцию.

Оболочка «COLLAFLEX» предназначена для выработки всех видов колбасных изделий: сырокопченых, полукопченых, варено-копченых колбас, сосисок и сарделек. Поставляется в гофрированном виде от 20 мм до 32 мм двух цветов в герметичной упаковке.

Тип оболочки «COLLAFLEX»	Цвет	Применение
WET-3	натуральный	Для всех видов колбасных изделий
WDC B	копчения	Для всех видов колбасных изделий

готова к использованию без предварительной подготовки.

Использование окрашенной оболочки позволяет значительно улучшить товарный вид колбасных изделий, сократить технологический цикл производства за счет сокращения продолжительности копчения.

При настройке оборудования для набивки особое внимание должно быть уделено центровке цевки и ее люфту относительно перекрутки, с его периодической проверкой. Центровка цевки должна быть идеальной, а люфт минимальным. В противном случае неизбежны прорывы.

При формировании в данную оболочку следует учитывать такие параметры, как калибр оболочки, диаметр цевки и набивки.

Калибр оболочки, мм	Номер цевки	Диаметр набивки, мм	Фаршеемкость, кг/км
20	11, 12	22,0	280
22	12	24,0	330
24	13	26,0	390
32	18, 19	34,0	650

При соблюдении всех инструкций и рекомендаций касательно использования и применения оболочки «COLLAFLEX» вы получите хороший конечный результат и не будете иметь проблем в производстве.

Более подробную информацию по оболочке и остальному ассортименту компании ООО «ТЦ ВЫМПЕЛ» можно узнать по телефону: +7 (495) 787-04-76 или на сайте www.tcvmpel.ru. **Р**



Автор: **Анна Князева,**
ведущий технолог
по мясопереработке

Компания: **ООО ТП «Флорэкс»**
г. Екатеринбург,
тел.: (343) 213-61-39, 213-61-80
e-mail: florex@bk.ru
www.floreks.ru

Полиамидные колбасные оболочки: современные возможности

В настоящее время к оболочке колбасных изделий предъявляются высокие требования. Предприятия ожидают получить технологии и материалы, которые позволяют экономично и надежно упаковывать их продукцию, обеспечивая длительный срок хранения и привлекательный внешний вид. Потребители, в свою очередь, ожидают получить безопасный и качественный продукт в упаковке, которая позволит им сохранить продукт свежим в течение как можно более длительного периода.

Современная индустрия полимерных колбасных оболочек предлагает много технологий и материалов для упаковывания мясных и колбасных изделий. Наиболее распространенными и востребованными являются полиамидные оболочки.

Пластиковые колбасные оболочки благодаря многообразию форм, диаметров, цветовой гаммы, неограниченным возможностям нанесения печати могут в полной мере удовлетворить потребности самого придирчивого покупателя.

Одним из немногих недостатков использования пластиковых оболочек до недавнего времени оставалась их непроницаемость для дыма и копительных веществ с целью придания продуктам неповторимых вкуса и аромата, свойственных тем, которые вырабатываются в натуральные или другие виды искусственных оболочек. Но и эта проблема была решена с появлением на рынке проницаемых полиамидных оболочек.

Компания «Флорэкс» – одна из российских компаний, производящих искусственные многослойные колбасные и однослойные сосисочные полимерные оболочки для предприятий мясоперерабатывающей промышленности. Продукция компании поставляется как на российский рынок, так и за рубеж.

История развития предприятия началась с 2001 года, когда было приоб-

рето и введено в эксплуатацию оборудование немецкого производства и налажен серийный выпуск оболочки «Капролин» для сосисок и сарделек. Ежегодно производство модернизировалось и расширялось: выпущена пятислойная колбасная оболочка «Капрофайф»; приобретена для печати на колбасных оболочках 8-цветная флексомашина с повышенным качеством печати, аналогичным машинам с УФ-отверждением красок; в 2,5 раза увеличена мощность по выпуску сосисочной барьерной оболочки; начат выпуск

проницаемых полиамидных оболочек для сосисок, сарделек и колбас.

На сегодняшний день ассортиментный перечень продукции, выпускаемой предприятием, насчитывает четыре основных типа полимерных колбасных оболочек с различными вариациями калибра и цвета.

«Капролин» – однослойная полиамидная непроницаемая гофрированная оболочка, предназначенная для производства всех видов сосисок, сарделек, шпикачек, колбасок. Обладает механической прочностью и эластичностью, которые позволяют использовать ее на всех типах оборудования (включая автоматическое) и обеспечивают высокую скорость производства продукции. Благодаря барьерным свойствам оболочки она идеально подходит для выпуска продукта с фиксированным весом (что в настоящее время очень актуально для торговых



Компания «Флорэкс» – одна из российских компаний, производящих искусственные многослойные колбасные и однослойные сосисочные полимерные оболочки для предприятий мясоперерабатывающей промышленности. Продукция компании поставляется как на российский рынок, так и за рубеж.



сетей), так как потери при термообработке и хранении минимальны. Кроме того, изделия, выработанные в оболочке «Капролин», имеют увеличенные сроки годности готовой продукции (30 суток) и сохраняют прекрасный товарный вид на протяжении всего этого срока.

«Капрофайф» – пятислойная полиамидная непроницаемая двуслоноориентированная оболочка, предназначенная для выработки вареных колбас и ветчин. Выпускается в рулонах и гофрированных куклах. Благодаря своему составу оболочка имеет высокие барьерные свойства и обеспечивает длительные сроки хранения колбас (до 60 суток); отсутствие потерь при термообработке и хранении продукта, что позволяет выпускать изделия с фиксированным весом, исключая отклонения в весе нетто продукта, превышающие допускаемые ГОСТ; хорошие прочностные свойства. Также оболочка «Капрофайф» обеспечивает высокую фаршеемкость (переполнение при набивке до 15%), стабильность формы батона в процессе формовки и термообработки колбасных изделий; позволяет сохранить туго набитую форму вплоть до места скрепки. Кроме того, при нарезании готового продукта, выработанного в оболочке «Капрофайф», не происходит продольного междускрепочного разрыва оболочки.

«Нанопро» – полиамидная дымопроницаемая гофрированная оболочка для сосисок, сарделек, шпикачек, кол-

басок. Оболочка разработана и предназначена для предприятий, ориентированных на выпуск сосисок и сарделек в белковой и целлюлозной оболочках и получение продукта с определенными органолептическими характеристиками – наличие золотистой корочки, а также аромата и вкуса копчения. Полиамидная проницаемая оболочка «Нанопро» особо интересна для производств, не использующих упаковку продукции под вакуумом или в модифицированной газовой среде. Сроки хранения готовых колбасных изделий в «Нанопро» 15 суток, что более привлекательно для производителей и торговых сетей по сравнению с продуктами в белковых и целлюлозных оболочках.

«Нанолайф» – полиамидная дымопроницаемая оболочка для колбас. Выпускается в рулонах и в гофрированном виде в куклах. Обладая всеми преимуществами пластиковых оболочек, «Нанолайф» проницаема для коптильного дыма. Полукопченые и варено-копченые колбасы в этой оболочке имеют более длительные сроки хранения (до 45 суток), при этом не происходит потери веса продукта и его внешний вид не претерпевает никаких нежелательных изменений: поверх-

ность батонов остается гладкой, не образуется солевого или плесневого налета благодаря микробиологической чистоте оболочки и ее устойчивости к образованию плесени. Разнообразие калибров (Ø35-80 мм), цветов (17) и не-

ограниченные возможности при нанесении печати на оболочку позволяют производителям привлечь внимание потребителей к своим изделиям и служат дополнительным стимулом для совершения покупки. Кроме того, использование этой оболочки дает возможность произ-

водства копченых колбас с фиксированным весом, который не будет изменяться в процессе хранения так, как это происходит с колбасами в белковой и фиброузной оболочках.

Производство «Флорэкс» позволяет обеспечить предприятия мясоперерабатывающей промышленности качественными искусственными пластиковыми оболочками с обеспечением сервиса, приводящего к оптимизации процессов производства. Это стало возможным благодаря постоянной модернизации производства, жесткому контролю каждого этапа производства оболочки, слаженной работе специалистов, профессиональных и любящих свою работу. **Р**

«Производство «Флорэкс» позволяет обеспечить предприятия мясоперерабатывающей промышленности качественными искусственными пластиковыми оболочками с обеспечением сервиса, приводящего к оптимизации процессов производства».



Компания: «Атлантис-Пак»,
Телефон горячей линии: +7 (800) 500-85-85,
e-mail: sales@atlantis-pak.ru
www.atlantis-pak.ru

Новое поколение многослойных оболочек

На международной выставке IFFA-2010 «Атлантис-Пак» традиционно представил несколько новинок. Главный хит – АМИТЕКС Экспресс – колбасная оболочка, которую можно наполнять без предварительной подготовки. Ее появление – значимый шаг вперед в развитии многослойных оболочек.

Интерес к новинке во Франкфурте-на-Майне был огромен. Пожалуй, каждый, кто узнал о свойствах оболочки АМИТЕКС Экспресс, попросил образцы для испытаний.

Чем же она так заинтересовала посетителей стенда «Атлантис-Пак»? По мнению специалистов мясоперерабатывающей отрасли разных стран, АМИТЕКС Экспресс – это следующая ступень в развитии барьерных многослойных оболочек. Ее использование упрощает процесс производства колбас, увеличивает производительность труда, дает уверенность в качестве конечного продукта, делает сам процесс производства более технологичным и гигиеничным.

АМИТЕКС Экспресс стала ответом «Атлантис-Пак» на давно назревшие потребности рынка в оболочке, кото-

рую не нужно замачивать и переполнять. Уже сфофрированную на заводе-изготовителе оболочку АМИТЕКС Экспресс можно просто достать из заводской упаковки и сразу поместить на цевку клипсатора. А это значит, что исключается предварительное замачивание с целым рядом проблем, свойственных данному этапу технологического процесса.

В свою очередь это упрощает процесс производства колбас, экономит время и пространство в цеху, увеличивает производительность труда. К тому же снижение риска загрязнения оболочки во время замачивания обеспечивает более стабильное хранение готовых изделий и улучшение гигиенических характеристик производства.

Отдельно стоит сказать об уникальном свойстве АМИТЕКС Экспресс – на-

бивка происходит калибр в калибр, то есть без переполнения. Это свойство выгодно отличает ее от всех известных многослойных оболочек, которые требуют разной степени переполнения. Готовые колбасные батоны в оболочке АМИТЕКС Экспресс имеют стабильный размер и вес, на ощупь они плотные, без «пролежней» и морщин. Это делает АМИТЕКС Экспресс особенно удобной для производства «штучных» колбас, которые реализуются в торговой сети целыми батонами.

Новую оболочку не нужно переполнять, поэтому она имеет меньшую «чувствительность» к состоянию оборудования и степени его износа: набить ее калибр в калибр можно на любом, даже самом изношенном оборудовании.

При визуальной оценке привлекательности колбасных изделий в магазине важную роль играет маркировка. Нанесенная на поверхность АМИТЕКС Экспресс, она не растягивается, не искажается и выглядит ярче, чем на других продуктах.

Среди плюсов «непереполнения» – минимальный износ частей оборудования, соприкасающихся с оболочкой, и расходных материалов (например тормозных колец), а также возможность работать на одном тормозном кольце. При этом снижается риск соскальзывания клипсы после формовки или порыва оболочки во время наполнения и термообработки.

Посетители стенда «Атлантис-Пак» на международном смотре инноваций IFFA-2010 сделали свой выбор. Тестовые образцы АМИТЕКС Экспресс разъехались по миру. АМИТЕКС Экспресс уже испытывают предприятия Германии, ЮАР, Болгарии, Израиля, Чехии, Литвы, Японии, Белоруссии, Украины и России.

Оценить преимущества оболочки нового поколения можно, заказав бесплатные образцы у регионального менеджера «Атлантис-Пак». **Р**



АМИТЕКС Экспресс – семислойная барьерная колбасная оболочка с глянцево-цевой поверхностью. Разработка предназначена для изготовления колбас, ветчин, паштетов, не требующих копчения.

Поставляется готовой к использованию. Не требует предварительного замачивания. Набивается «калибр в калибр».

Подходит для нанесения любого вида печати: от одноцветной до УФ.

АМИТЕКС ЭКСПРЕСС

МИРОВАЯ ПРЕМЬЕРА СОСТОЯЛАСЬ!

ОБОЛОЧКА, КОТОРУЮ ТАК ЖДАЛИ, УЖЕ В ПРОДАЖЕ!



АМИТЕКС ЭКСПРЕСС

ОБОЛОЧКА НОВОГО ПОКОЛЕНИЯ!



Не требует
предварительного замачивания



Не требует
переполнения

реклама



Закажите бесплатные образцы у вашего регионального менеджера «Атлантис-Пак»

Телефон горячей линии: 8 800 500 8585 Web: www.atlantis-pak.ru E-mail: sales@atlantis-pak.ru

СЕНСАЦИЯ IFFA 2010!

Оболочка АМИТЕКС Экспресс вызвала интерес у предприятий
Германии, ЮАР, Болгарии, Израиля, Чехии, Литвы, Японии, Белоруссии, Украины и России.

СПЕШИТЕ ПОПРОБОВАТЬ И ВЫ!



АМИТЕКС Экспресс – семислойная барьерная колбасная оболочка с глянцевой поверхностью.

Оболочка **АМИТЕКС Экспресс** предназначена для изготовления колбас, ветчин, паштетов, не требующих копчения.



Не требует предварительного замачивания

ДА	НЕТ
Стабильному хранению оболочки	Лишним емкостям для замачивания
Соответствию высоким требованиям гигиены	Контролю за температурой воды и за временем замачивания
Стерильности	Опасности высыхания
	Микробиологической порче
	Проблемам с оставшейся замоченной оболочкой



Не требует переполнения

ДА	НЕТ
Батонам стабильного размера и веса	Растягивающейся и искажающейся маркировке
Яркому изображению	
Меньшей чувствительности к состоянию оборудования и степени его износа: набить оболочку калибр в калибр можно на любом, даже самом «убитом» оборудовании	Постоянным заменам тормозных колец
Минимальному износу частей оборудования, соприкасающихся с оболочкой	
Минимальному износу тормозных колец и возможности работы на одном тормозном кольце	

Внешний вид

Оболочка имеет глянцевую поверхность.

Цветовая гамма

Белый, золотой, коричневый, красный, кремовый, бронзовый, оранжевый, бесцветный, светло-золотой, золотой 47, медный, серебряный, желтый, бордовый, темно-золотой.

Калибры

35-120 мм.

Печать

Одноцветная	Многоцветная	Полноцветная	УФ	УФ-СМУК
○	○	○	○	○

Этикетка

Огромный выбор наших предложений самоклеящихся этикеток на сайте <http://www.atlantis-label.ru/>.

Форма поставки

Гофрокуклы.

Международная профессиональная выставка
продуктов питания и напитков

Гастроном 2011

www.gastronom-expo.ru

08-10 февраля 2011
Москва
МВЦ “Крокус Экспо”

Организаторы

 **КРОКУС ЭКСПО**
Международный выставочный центр

 **FOREXPO LTD**TM
ВЫСТАВКИ И КОНФЕРЕНЦИИ

Совместно с

NOVEX
The event management company

Информационный спонсор

 **сфера**
издательский дом

Источник: www.messefrankfurt.com

Острое, соленое, полезное

Свыше 100 производителей ингредиентов, добавок и пряностей для мясной промышленности представили на выставке IFFA-2010 новинки, отражающие тенденции рынка. Такие именитые компании, как AVOWerke, Moguntia, van Hees и Wiberg представляли последние разработки недалеко от крупнейших изготовителей искусственных и натуральных оболочек: Case-Tech, Devro, Kalle, Naturin и др.

Перемены на мировых рынках мяса происходят стремительно, и поэтому сегодня необходимо как можно скорее превращать инновационные идеи в товарную продукцию. Потребители все чаще останавливают свой выбор на продуктах, полезных для здоровья, тем не менее удовольствие от потребления пищи продолжает играть важную роль.

Наряду с тщательным подсчетом калорий, снижением уровня потребления жиров и сахара, все больше внимания в последнее время привлекает столовая соль. Она является жизненно важным и во многом незаменимым для человека питательным веществом. Кроме того, она сглаживает вкусовые ощущения, улучшает связующие свойства мяса, помогает продлить срок годности конечного продукта. Тем не менее избыточное количество соли в организме со временем может серьезно навредить здоровью.

По этой причине участники рынка пересматривали возможность снижения количества столовой соли в рецептуре мясных продуктов за счет использования ее заменителей. В итоге в этом году IFFA представила целый ряд альтернативных концепций, показывающих, как можно существенно сократить содержание соли без ущерба для вкуса продукта и его устойчивости к микроорганизмам. Причем заменители соли подходят не только для мясных продуктов, но также могут использоваться при производстве различных полуфабрикатов и соусов.

Одновременно со снижением использования соли на рынке отмечается повышение востребованности специй в пищевом производстве, в частности из-за несомненно яркого вкуса и улучшения внешнего вида конечного продукта.

Тенденция растущего потребительского спроса на острые продукты и продукты, включающие особые приправы, относится не только к рецептурам экзотических блюд: сегодня часто можно встретить «острые» варианты в стандартном ассортименте мясосодержащих изделий.

Все чаще производители используют травы и специи для украшения мясных продуктов и улучшения их внешнего вида. Пленка из пряностей, покрытая декоративной смесью трав и приправ, может упростить производство копченых и вяленых изделий. Она выкладывается в форму, например для ветчины, после чего продукт готовится обычным образом. Как только процесс будет завершен, внешняя пленка легко снимается, а травы и пряности остаются равномерно распределенными по поверхности ветчины, создавая привлекательный вид. На сегодняшний день подобным образом используется целый ряд различных декоративных трав и специй.

Стандартной частью продуктового ассортимента, представленного на прилавках со свежим мясом и в магазинных отделах самообслуживания, стало маринованное мясо. Это превращает мясо в полуфабрикат, что соответствует тенденции выхода на первый план критерия удобства и быстроты приготовления продукта в домашних условиях. Спрос на маринованное мясо не ослабевает не только в сезон барбекю. Многие продукты уже поставляются в заранее упакованном виде.

Потребностям рынка отвечает разнообразный и интересный ассортимент маринадов, который представили экспоненты выставки IFFA-2010. В числе веских аргументов в пользу их использования – широкий assor-



Гелеон

КОМПЛЕКСНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ
МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ
СИСТЕМЫ



Группа компаний «Союзснаб» представляет эффективный ассортимент комплексных пищевых добавок – многофункциональных систем для производства всех видов мясных продуктов под торговой маркой «Гелеон». Системы «Гелеон» разработаны с учетом требований российских производителей и технологических особенностей отечественных производств.

ЭФФЕКТИВНОЕ РЕШЕНИЕ

РОССИЙСКОГО
ПРОИЗВОДСТВА

для всех видов

МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

Рядом с вами

+7(495) **937 87 37**

контакты филиалов на сайте www.ssnab.ru

Группа компаний **«СОЮЗСНАБ»**
143400, Россия, Московская область,
г. Красногорск, Ильинский тупик, д. 6
тел.: (495) 937 87 37 (многоканальный)
(495) 937 87 44 (отдел продаж)
mail@ssnab.ru www.ssnab.ru

Зарегистрированные товарные знаки
Гелеон и **Возможности рядом!**
являются собственностью ГК «Союзснаб»

Продукция произведена  **ЗЕЛЕНЫЕ ЛИНИИ** (Россия)

ВСЕ СИСТЕМЫ «ГЕЛЕОН» ПРОШЛИ УСПЕШНЫЕ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ИСПЫТАНИЯ ○ ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА ○ ОТРАБОТКА РЕЦЕПТУР

Возможности рядом!

 ИННОВАЦИОННО-АНАЛИТИЧЕСКИЙ ЦЕНТР

БЕЗГРАНИЧНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ РАЗРАБОТКИ И АДАПТАЦИИ

 ОПЫТ В ПРОИЗВОДСТВЕ И ПРОДАЖЕ ИНГРЕДИЕНТОВ

МЫ ЗНАЕМ ВАШИ ПОТРЕБНОСТИ

 СЕТЬ ФИЛИАЛОВ В РОССИИ И СТРАНАХ БЛИЖНЕГО ЗАРУБЕЖЬЯ

МЫ ВСЕГДА РЯДОМ

 ШИРОКИЙ АССОРТИМЕНТ

ОПТИМАЛЬНЫЙ НАБОР ГОТОВЫХ РЕШЕНИЙ

Подробная информация на сайте **www.geleon-ssnab.ru**



тимент вкусов, обеспечение привлекательного внешнего вида и повышение нежности мяса. К тому же большинство современных маринадов не содержат усилителей вкуса.

Впервые на выставке были представлены пастообразные пряные соусы (со вкусом сладкого перца, грибов, трав), которые изготавливаются с помощью сливочного сыра и поставляются в 500-граммовых упаковках из синтетической оболочки. Пряные соусы предназначены для мясных продуктов, приготовленных в барбекю (запеченных), таких как начиненное мясо для жаркого, рулеты, изделия, предназначенные для заворачивания или изготовленные из слоеного теста.

В сентябре 2001 года для изделий, произведенных в соответствии с положениями ЕС об органических продуктах, был введен немецкий «органический» знак. За последние несколько лет различные производители добавили в свой ассортиментный ряд органические натуральные приправы и их смеси, органические заправки для барбекю и органические маринады. В целом органический и диетический продуктовые сегменты до сих пор оставались сравнительно небольшими.

Спрос на продукцию, которая является наиболее практичной и удобной для приготовления дома, продолжает расти. Способ приготовления некоторых изделий открывает перед потребителем возможность создать собственное блюдо, не затрачивая на это много времени.

На протяжении уже нескольких последних лет наблюдается тенденция

увеличения производства стандартизированных мясных продуктов и в настоящее время предлагается множество различных инновационных концепций. В качестве альтернативы ферментам выступают, например, представленные на IFFA связующие системы на основе альгината. Они позволяют кусочкам мяса меньшего размера соединяться для получения на выходе медальонов и рулад, то есть гели склеивают небольшие кусочки для создания более крупного, порционного готового продукта. Благодаря этим разработкам в области ингредиентов мясоперерабатывающие предприятия поставляют потребителям, в число которых входят кафетерии и отдельные крупные кухни, стандартизированную продукцию, всегда одинаковую по размеру, форме и качеству.

Не стоит на месте и производство сырых колбас. Так, на выставке демонстрировались запатентованные системы для дозревания, позволяющие производить сырые колбасы без климатических камер, копчения или потери веса. Полученные в результате сырые колбасы готовы к продаже всего через десять дней. Используемая заквасочная культура гарантирует стабильность, безопасность, засоленность и ароматность готового продукта. Сырые колбасы, производимые таким образом, продаются в индивидуальных упаковках и входят в такие продукты, как сэндвичи, пиццы, топпинги.

Кроме того, важные достижения сделаны в области колбасных оболочек,

в том числе для сосисок. Синтетические оболочки были улучшены путем повышения их газо- и паропроницаемости. Дальнейшие нововведения были представлены как «оболочки, добавляющие стоимость», которые могут сами дополнять процесс мясного производства, даже при приготовлении путем направления копченого вкуса, красителя или приправ из оболочки напрямую на поверхность мясных продуктов. Индивидуальные ступени производства теперь, таким образом, исключены, что позволяет мясопроизводителям снизить издержки. Оболочки, добавляющие стоимость, теперь доступны в качестве плоских пленок.

Еще одно интересное направление – «Чистая этикетка» включает в себя использование натуральных экстрактов для частичной замены обязательных к применению добавок или даже для полного их исключения. Ряд компонентов экстрактов из пряностей, например розмариновый, обладает доказанными антиокислительными и противомикробными свойствами.

Европейский союз вошел в новую эпоху с новым «Пакетом средств, улучшающих продукты» (FIAP). Новое европейское законодательство о пищевых добавках применяется на всех европейских предприятиях пищевой промышленности и скоро начнет играть значимую роль в мясной промышленности. Условия включают в себя переоценку всех добавок Европейским агентством по стандартам пищевых продуктов (EFSA), изменение перечня допустимых ароматизаторов копчения, обязательное предупреждение покупателей о содержании азодных красителей и указание на упаковке или этикетке наличия ферментов, влияющих на конечный продукт. **mc**

«Не стоит на месте и производство сырых колбас. Так, на выставке демонстрировались запатентованные системы для дозревания, позволяющие производить сырые колбасы без климатических камер, копчения или потери веса».



ООО «Эдельвейс»

Снабжение предприятий пищевой промышленности

Эдельвейс - снижение издержек за счёт инноваций.

Технологичные фиброзные и коллагеновые оболочки – возможность снизить издержки по сравнению с использованием традиционных оболочек.

Фиброзные оболочки с антибактериальным покрытием – возможность увеличить сроки реализации и дольше сохранять товарный вид Вашей продукции.

Практические рекомендации наших специалистов – возможность снизить потери за счет подбора терморежимов, оптимальных для фиброзных, целлюлозных, коллагеновых оболочек.



www.edelweiss-clips.ru

191186, Россия, г. Санкт-Петербург, Конюшенная площадь, д. 2-Д.
Наши телефоны: (812) 740 30 65 | (812) 97336 93
Наш факс: (812) 740-30-65

Автор:



Виктория Загоровская

За мясными продуктами для здорового питания – будущее!

Германия во всем мире известна как страна «мастеров колбасного дела». Здесь производится свыше 1500 сортов колбас, а традиции ремесла коренятся в далеком прошлом. Может, отчасти именно это делает немецкую выставку IFFA ведущим мероприятием мясной отрасли, привлекающим участников со всего мира не только возможностью представить новинки широкой публике, но и подтвердить их значимость на профессиональных конкурсах, завоевав знаменитые награды Немецкой ассоциации мясоперерабатывающих предприятий.

Расширяя границы знаний

В нынешнем году специалисты кафедры технологии мясных и молочных продуктов Саратовского государственного аграрного университета им. Н. И. Вавилова (СГАУ) впервые приняли участие в работе IFFA в Германии и традиционном конкурсе колбасных изделий.

«Рынки мясной продукции в мире развиваются с нарастающей динамикой, потребление мяса из года в год увеличивается. В то же время повышаются требования к технологическим процессам переработки и уровню подготовки специалистов. Эти тенденции обуславливают огромный интерес к меж-



В числе важных мероприятий выставки – конкурс качества, пользующийся интересом со стороны как немецких, так и иностранных мясопереработчиков

дународному смотрю инноваций в области переработки и производства мяса. Именно это побудило нас впервые приехать во Франкфурт», – поясняет **доктор технических наук, профессор, зав. кафедрой «Технологии мясных и молочных продуктов» СГАУ Татьяна Гиро.**

Высока и уникальна степень интернациональности выставки, о которой говорит количество иностранных экспонентов (51%) и посетителей (48%). Приятно, что Россия, наряду с Германией, лидирует по числу посетителей.

Повышенным интересом у преподавателей университета пользовались разработки, которые обеспечивают безопасность продукции для здоровья потребителей, гарантируют ее высокое качество и вместе с тем способны повысить экономическую эффективность производства. Благодаря международному смотрю специалисты получили великолепный шанс ознакомиться с достижениями всех секторов мясной промышленности, пополнив знания данными о последних разработках, сделанных тысячей компаний из 49 стран. «Наиболее ценным итогом посещения мероприятия стала собранная здесь информация! – говорит Татьяна Гиро. – Знакомство с новейшими технологиями от мировых лидеров производства позволит дополнить учебные программы СГАУ, углубить направления научной работы студентов, аспирантов и преподавателей, подготовить высококлассных специалистов и в конечном счете составить достойную конкуренцию любому учреждению в сфере высшего профессионального образования».

Новые виды мясных продуктов

В числе важных мероприятий выставки – конкурс качества, пользующийся интересом со стороны как немецких, так и иностранных мясопереработчиков. Принимают участие в нем и лучшие российские производители, что понятно: награды, полученные в Германии, родине колбасы, очень престижны! Тем приятнее, что представленные на

* СПРАВКА:

Споры о том, какой город является родиной сосисок, вот уже 200 лет ведутся между Франкфуртом и Веной. Считается, что сосиску изобрел знаменитый в Германии мясник Йоханн Георг Ланер. В 1804 году он переехал из Франкфурта, где обучался ремеслу мясника, в Вену и открыл там лавку. Годом позже Ланер представил покупателям свое изобретение – сосиску, которую назвали «франкфуртской», или «венской».

В баварском местечке Гассельдорф местными жителями установлен памятник своему земляку высотой около 2 м, на котором укреплен бронзовый диск с изложением истории сосиски.

Это единственный случай, когда имя мясника вошло в историю.

выставке колбасные изделия СГАУ были отмечены двумя золотыми медалями, а в состав конкурсного жюри, формируемого раньше исключительно из участников Немецкого Мясного союза, впервые включены российские специалисты.

«Эти события – знак того, что немцы коллеги оценили профессионализм и признали заслуги российских ученых, – считает Татьяна Гиро. – Полученные награды – большая честь для университета. Особенно приятно, что они являются результатом совместной работы студентов, аспирантов и преподавателей».

На международном смотре СГАУ представил образцы сыровяленых сосисок «Студенческие» и ветчины «Восточная». Новые виды колбасных изделий являются функциональными, экологически чистыми продуктами. Сосиски «Студенческие» содержат фитокомпоненты, обогащающие продукт макро- и микроэле-

ментами, обладают высокой пищевой, энергетической и биологической ценностью; рецептура оптимизирована по аминокислотному составу, что обеспечивает максимально полное использование белка на анаболические цели.

Потребление продукта особенно рекомендуется при повышенных физических нагрузках: студентам и школьникам, военнослужащим, туристам, спортсменам, сотрудникам МЧС.

Ветчина «Восточная» отличается сбалансированным составом полиненасыщенных жирных кислот и низким содержанием холестерина; является источником биологически полноценных белков, витаминов группы В, Е, РР, пантотеновой, парааминобензойной, фолиевой кислот, холина.

«Жюри по достоинству оценило мясные продукты для здорового питания, отметив ярко выраженные специфические органолептические показатели:

«Экологически чистые функциональные продукты становятся все более востребованными на мировом рынке. Я уверена, что за мясными продуктами для здорового питания – будущее нашей индустрии».

Федеральное государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Саратовский государственный аграрный университет имени Н. И. Вавилова» является одним из крупнейших ведущих учебных заведений по подготовке специалистов для агропромышленного комплекса Саратовской губернии, Поволжского региона и других субъектов Российской Федерации. Университет входит по рейтингу в состав 100 лучших вузов России и занимает 5 место среди сельскохозяйственных вузов.

Ректор СГАУ им. Н. И. Вавилова – Николай Кузнецов.

приятный вкус и тонкий аромат. Экологически чистые функциональные продукты становятся все более востребованными на мировом рынке. Я уверена, что именно за ними – будущее нашей индустрии», – подчеркнула Татьяна Гиро. **МС**



комплексные пищевые добавки

ЛАКСА®

Для производства варёных колбасных изделий, мясных деликатесов, ветчин, натуральных и рубленых полуфабрикатов.

Качество, которому доверяют!

129085, г. Москва, ул. Годовикова, д.9
Тел./Факс: (495) 232-20-01
E-mail: main@milord.ru
WWW.MILORD.RU

Милорд®

НАССР
ISO 22000



13-я МОСКОВСКАЯ МЕЖДУНАРОДНАЯ ВЫСТАВКА

**ПИЩЕВЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ
ДОБАВКИ И ПРЯНОСТИ**

Теперь на ВВЦ!



23 –26 Ноября 2010

Россия, Москва, ВВЦ

technofood
MOSCOW • 2010

5-ый СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЙ РАЗДЕЛ

**ОБОРУДОВАНИЯ, УПАКОВКИ И ТЕХНОЛОГИЙ
ДЛЯ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

Реклама

Организатор:



ITE LLC Moscow
Тел.: +7 (495) 935 7350
Факс: +7 (495) 935 7351
ingredients@ite-expo.ru

ITE Group Plc
Тел.: +44 207 596 5188
Факс: +44 207 596 5113
agil.karimov@ite-exhibitions.com

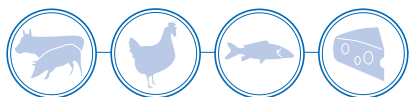
www.ingred.ru



Подогревая успех



При всем многообразии оборудования для варки, копчения и охлаждения, камера SCHALLER THERMOSTAR® занимает лидирующие позиции в этой сфере. Представленные на рынке более 10 лет варочные и коптильные камеры SCHALLER LEBENSMITTELTECHNIK® демонстрируют высокие технические стандарты и максимальную надёжность в эксплуатации. Уникальный симбиоз технических и технологических решений, предлагаемых компанией SCHALLER LEBENSMITTELTECHNIK®, поможет Вам произвести продукты, которые придутся по вкусу Вашим покупателям!



SCHALLER TECHNOLOGY® | WIBERG® | STAR MIX® | PEBÖCK
ITEC® | VORAN® | EFA | HOLAC® | LASKA | SEPAMATIC® | KNECHT
INJECT STAR® | FOMACO | REX® | TIPPER TIE TECHNOPACK®
TIPPER TIE ALPINA® | SCHALLER THERMOSTAR® | DOLESCHAL
HOEGGER | WEBER® | STORK TITAN® | HEINEN FREEZING
SEALPAC® | KOMET | BIZERBA | HAAS



SCHALLER®
LEBENSMITTELTECHNIK

Превратим идею в Ваш успех!

SCHALLER LEBENSMITTELTECHNIK®

ЗАО "ШАЛЛЕР"

РФ 115054, Москва

Павелецкая площадь, дом 2, стр. 2

Тел.: +7-495-797 63 33, Факс: +7-495-797 63 44

e-mail: office.moskau@schalleraustria.com



**КОМПЛЕКСНЫЕ, ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ И ВКУСО-АРОМАТИЧЕСКИЕ ДОБАВКИ,
ЭМУЛЬГАТОРЫ И СТАБИЛИЗАТОРЫ, ПРЯНЫЕ СОЛИ И МАРИНАДЫ,
КРАСИТЕЛИ И ОБСЫПКИ, РЕГУЛЯТОРЫ КИСЛОТНОСТИ И КОНСЕРВАНТЫ НЕМЕЦКОЙ
ФИРМЫ «VAN HEES» ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА:**

✓ **Всех видов колбас** ✓ **Копчёно-варёных продуктов** ✓ **Полуфабрикатов**



Официальный представитель
компании «VAN HEES» в России
ООО «ТЦ ВЫМПЕЛ»

г. Москва,
Высоковольтный проезд, д. 13 А,
тел./факс: +7 (495) 787-04-76

www.tcvympel.ru

• Армавир	(86137) 5-47-00
• Барнаул	(3852) 75-15-05
• Владивосток	(4232) 30-87-39
• Владимир	(4922) 34-66-11
• Волгоград	(8442) 58-05-98
• Воронеж	(4732) 62-16-14
• Екатеринбург	(343) 341-44-85
• Ижевск	(3412) 61-06-77
• Иркутск	(3952) 52-57-27
• Краснодар	(861) 210-09-71

• Нижний Новгород	(831) 245-38-23
• Новосибирск	(383) 276-53-45
• Оренбург	(3532) 37-29-34
• Пермь	(342) 24-08-203
• Самара	(846) 278-07-16
• Саранск	(8342) 29-43-10
• Саратов	(8452) 66-16-42
• Тамбов	(4752) 71-04-39
• Тюмень	(3452) 47-15-82
• Челябинск	(351) 266-97-61