

мясная сфера



52

Несмотря на заверения экспертов, что отечественные свиноводческие предприятия понесут убытки после вступления России в ВТО, в отрасли продолжается реализация крупных инвестиционных проектов.



36

Свинина является самым востребованным видом мяса в мире, занимая более 37% мирового производства мяса, даже невзирая на то что в некоторых странах ее употребление в пищу запрещено религией.



10

Юрий Ковалев, генеральный директор Национального Союза свиноводов: «В настоящее время отрасль свиноводства в России является крайне привлекательной для инвесторов. В ней уже достаточно много иностранных инвестиционных фондов, которые от портфельных инвестиций на рынках и биржах перешли к прямым инвестициям в свиноводство».



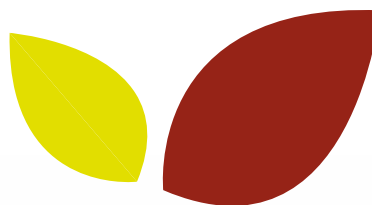
Свинская тема

Как мечты превращаются в реальность



ЛИНИИ МАРИНОВАНИЯ

METALQUIMIA



worldfood

MOSCOW

Основана в 1992 году

17 - 20 сентября 2012 | Москва • ЦВК «Экспоцентр»



ВСЕЬ МИР ПИТАНИЯ



Бакалея
Напитки
Чай и Кофе
Консервация
Мясо и птица
Фрукты и овощи
Молочная продукция
Кондитерские изделия
Рыба и морепродукты
Замороженные продукты
Масложировая продукция

mPS

meat processing systems

3200
проектов
в 92
странах



Инновация




DURAND

Поставщик
полной линии



AQUA
industrial watertreatment



Техническая
поддержка
24 часа в сутки,
7 дней в неделю



 Butina®
 Anitec®



Компания MPS мировой лидер в разработке, дизайне и производстве современных систем для мясоперерабатывающей и пищевой промышленности.

- Технология убоя КРС, свиней и овец
- Оглушение CO₂ - системы сбора крови
- технология разделения на полутуши
- Разделка/Обвалка
- Решения для автоматических систем логистики и складов
- Очистные сооружения
- Техническая поддержка и запчасти

Штаб-квартира:
MPS Meat Processing Systems
P.O. Box 160
7130 AD Lichtenvoorde
The Netherlands
Тел: +31 (0)544 390 500
Факс: +31 (0)544 375 255

ООО «МПС Рус»
115093, г.Москва, ул. Павловская, д. 27/29, стр. 6
тел./факс: +7 495 775 1531

www.mps-group.nl



ОТКРЫВАЯ НОВОЕ



17-я Международная выставка упаковочной индустрии
УПАКОВОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ, ТЕХНОЛОГИИ И МАТЕРИАЛЫ

18 – 22 июня 2012
Россия, Москва, ВВЦ, павильон 75

Организатор:



Генеральные
информационные
спонсоры:



www.rosupack.com



ТОЧНОСТЬ ПОРЦИОНИРОВАНИЯ ОТ HANDTMANN!

Условия для превосходной точности порционирования обеспечиваются только при тщательном продумывании всех мельчайших деталей. Абсолютно все равно, идет ли речь о производстве классических колбасных и мясных изделий или изготовлении трендовых продуктов для быстрого приготовления, технология Handtmann устанавливает высочайшие стандарты в точности порционирования для всех продуктов.

Инновационная технология:
точность порционирования – это Handtmann!

handtmann
Идеи с будущим



Технология Handtmann: порция за порцией с точностью до граммов!

Высочайшая точность порционирования является на сегодняшний день одним из решающих факторов успеха в деле достижения поставленных целей в сферах качества и рентабельности. Являясь новатором в технологии вакуумной набивки, компания Handtmann предлагает порционирование с абсолютно точным весом для набивки, порционирования, отделения, коэкструдирования, дозирования и формования.

Используете ли Вы вакуумные шприцы Handtmann или другие комплексные линии Handtmann, превосходная точность порционирования всегда обеспечена.

- Высочайшая точность порционирования благодаря интеллектуальной системе управления всеми технологическими компонентами.
- Первостепенный вид и отличное качество готовых продуктов за счет бережной подачи набиваемой массы.
- Незначительные эксплуатационные расходы благодаря износоустойчивой и регулируемой концепции механизма подачи.
- Точное порционирование всех пастообразных продуктов питания в кишечные оболочки, оболочки из альгината, стаканчики, лотки или другие емкости.



Программное обеспечение Handtmann Communication Unit: Целенаправленное снижение расходов за счет автоматического регулирования веса!

HCU позволяет объединить в сеть системы набивки производственного предприятия. Все данные технологических процессов непрерывно регистрируются, вес порций продукта автоматически регулируется с помощью интегрированной системы взвешивания.

Таким образом, программное обеспечение Handtmann HCU является гарантом значительного и долговременного сокращения затрат.

- Централизованное управление производственными процессами и оптимальная загрузка всех систем набивки.
- Автоматическое регулирование веса для максимальной эффективности производства.
- Значительное снижение расходов для всех технологических систем.

Albert Handtmann
Maschinenfabrik GmbH & Co. KG

Hubertus-Liebrecht-Str. 10-12
D-88400 Biberach/Riss
Deutschland
Tel.: + 49 (0) 73 51 / 45 - 0
Fax: + 49 (0) 73 51 / 45 - 15 01
info.machines@handtmann.de
www.handtmann.de

handtmann
Идеи с будущим

содержание

отрасль	26
Мировой рынок свинины	36
исследование	Рынок мяса в разрезе округов 40



В настоящее время отрасль свиноводства в России является крайне привлекательной для инвесторов. В ней уже достаточно много иностранных инвестиционных фондов, которые от портфельных инвестиций на рынках и биржах перешли к прямым инвестициям в свиноводство.

10

тема номера	Свинская тема Как мечты превращаются в реальность	10	/крупным планом	Агрохолдинги не боятся ВТО	52
NEW! женские правила	Для любой женщины самое сложное – не поддаваться эмоциям	20	/от первого лица	«Кунгурский»: флагман мясной отрасли Прикамья	56
NEW! в полях	Дарите клиентам надежность	22	производство /события и факты	Новости	58
отрасль /события и факты	«Продэкспо-2012»: итоги	26	/автоматизация	Повышение доходности за счет эффективного использования сырья	62
	Новости	28	/корма	Современное состояние рынка комбикормов	64
/актуально	Чем грозит вступление в ВТО?	32	/безопасность и качество	Анализ ситуации, сложившейся в свиноводстве России в связи с АЧС	68
/тенденции	Мировой рынок свинины	36	/санитария и гигиена	Люминометр SystemSURE Plus – чистота под контролем	70
industry /trends	Global porkmeat market	36	/оборудование	Организация цеха убоя свиней	72
/исследование	Рынок мяса в разрезе округов	40		Эффективные логистические решения для пищевой индустрии	74
/крупным планом	Хождение в регионы	42		Быстрое охлаждение свиных полутуш как способ повышения качества мяса	76
/вокруг света	Любовь входит в дом через кухню	46			
компании /события и факты	Новости	48			

производство	58
Современное состояние рынка комбикормов	64
ингредиенты	Особенности применения белковых гидролизатов 90



По итогам 2011 года объем производства скота и птицы на убой в живом весе в хозяйствах всех категорий России составил 10,9 млн тонн, что на 3,7% выше уровня предыдущего года (10,6 млн тонн).

40

/оборудование	Горячее копчение как творческий процесс	77	Высокопроизводительная система упаковки в MAP для ветчины в нарезке	86
	Энергия, дающая независимость	78		
	История успеха: Pärsons	80	Инновация «по мерке» в стране высокой моды	88
	Новый головной офис компании Poly-clip System	82	/ингредиенты	
			Особенности применения белковых гидролизатов	90
/упаковка и оболочка	Потребители меняются! Упаковка остается?	84	консалтинг /экспертиза	
			Сосиски: крахмал и соя вместо мяса	92

мясная сфера

№2 (87) 2012

Информационно-аналитический журнал для специалистов мясоперерабатывающей индустрии. Федеральная служба по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций (Роскомнадзор).
Свидетельство о регистрации ПИ № ФС 77 - 46401 31.08.2011 г.

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

Генеральный директор:
Алексей Захаров
Заместитель директора по административным вопросам:
Зоя Киселева
z.titova@sfera.fm
Директор по продажам и маркетингу:
Ольга Паленова
o.palenova@sfera.fm
Заместитель директора по продажам:
Анна Калинина
a.kalinina@sfera.fm
Реклама:
Виктория Паленова
v.palenova@sfera.fm
Наталья Баранцева
n.barantseva@sfera.fm
Надежда Антимова
n.antipova@sfera.fm

Арт-директор:
Павел Хан
pavelhan2009@gmail.com
Выпускающий редактор:
Виктория Загоровская
editor@sfera.fm
Дизайн и верстка:
Путинцева Татьяна
t.putinzeva@sfera.fm
Корректор, литературный редактор:
Анастасия Баева
Иллюстрация на обложке:
Тимофей Яржомбек
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 «ПремиумПресс». Подписано в печать: 5.03.12. Тираж: 5000 экз.





Бизнес со свинским уклоном

Всем известное выражение «подложить свинью» означает втихомолку сделать кому-либо подлость или причинить значительное неудобство. А вы никогда не задумывались – почему именно свинью выбрали для того, чтобы делать другим гадости?

Как это часто бывает с фразеологизмами, с происхождением подложенной свиньи не все ясно. Существуют несколько версий толкования данного выражения. Согласно «исторической» версии, свинья в этом выражении означает вовсе не животное, а «строй клином, кабаном, кабаньей головой для пролома вражеских рядов, для нападения». В 1242 году немецкие рыцари вклинились «свиньей» в расположение русских войск на Чудском озере, но попали в «русские клещи», особое контррасположение войск Александра Невского. Треугольный боевой порядок «свинья» считался весьма грозным. Возможно, потому-то слова «подложить свинью» и стали означать – устроить крупную неприятность. По второй версии логика выражения объясняется религиозными регламентациями в пище у некоторых народов (особенно мусульман), которые не едят свиного мяса. «Подложить им свинью» могли злоумышленники с целью осквернения такого обычая.

Выражение можно толковать и на основе правил русской народной игры «в свинки», где игроку подкладывали неподходящую для удара бабку – «свинку». Впрочем, следует сказать, что все существующие объяснения не могут быть признаны бесспорными. Любопытно, что в немецком языке идиоматическое выражение «подложить свинью» – «schwein gehabt» – не несет негативного оттенка и означает везение, большую удачу.

При этом тот факт, что хрюкающее животное любит валяться в грязных лужах, отражен и в немецкой речевой практике. «Грязен, как свинья», «пьян, как свинья» – в немецком языке точно такие же отрицательные характеристики, как и в русском.

И все же «свинский уклон» в речи немцев гораздо чаще имеет положительный, чем отрицательный смысл. Древний, вековой пиетет перед человеком со свиньями! Раз у него свинарник битком набит – значит, он твердо стоит на ногах. Значит, и сам с голоду не помрет, и соседям не даст.

Вообще это не только немецкая, но и европейская традиция – олицетворять в образе свиньи благосостояние, достаток, сытность и покой. Древние греки приносили свиней в дар богине Деметре. По древнегерманским поверьям, дикий кабан – священное животное богов. Германская богиня Фрая имела также имя Syr. В древней речи «Syr» было тем же самым, что в современном немецком «Sau». А «Sau», как известно, «свиноматка». «Sich sauwohl fühlen» – это «чувствовать себя свински здоровым». Значит, «здоров как бык». «Saugut» – не просто «gut», а «лучше не бывает». Столь же радостно усиливающее значение имеют и приставки Schwein- к некоторым существительным. Schwein – это просто супер! «Свинские деньги» («Schweingeld») – не просто большие, а бешеные, валящиеся как снег на голову деньги. «Schweineglück» – не просто везение, а везение в квадрате.

Свинья и капитал – напрямую связанные между собой понятия. Испокон веку разведение свиней считалось выгодным вложением капитала. Так что свинка-копилка – это не дизайнерский каприз. Сама жизнь подсказала этот образ.

С другой стороны, как и любое вложение капиталов, свиноводство не свободно от рисков. Если свинья заболела или сдохла раньше, чем ее забили на мясо, деньги, считай, пропали. Раньше существовала специфическая форма страхования данных рисков, которая так и называлась – Schweineversicherung. Это не страхование «на свинских условиях», а страхование самих свиней. Точнее – их хозяев. В случае падежа страховщик покрывал до 90% рыночной стоимости каждого «недожившего» Пятачка.

Когда подчеркивают близкие, приятельские отношения между людьми, про них говорят: «Они вместе свиней пасли». Когда, напротив, не хотят попустительствовать фамиллярности, недоуменно спрашивают: «Где это мы с вами свиней пасли?!» В смысле: я тебе не кум, не сват и не партнер по бизнесу...

Виктория Загоровская,
редактор журнала «Мясная СФЕРА»,
editor@sfera.fm



Автор:



Юрий Ковалев,
генеральный директор
Национального Союза
свиноводов

Свинская тема

Как мечты превращаются в реальность

В настоящее время отрасль свиноводства в России является крайне привлекательной для инвесторов. В ней уже достаточно много иностранных инвестиционных фондов, которые от портфельных инвестиций на рынках и биржах перешли к прямым инвестициям в свиноводство.

↓ Пришло время, когда приходится всерьез говорить о развитии второго этапа свиноводства – убое и глубокой первичной разделке.

↓ В Минсельхозе по поручению правительства разрабатываются альтернативные виды деятельности для сектора ЛПХ. В том числе поднимается вопрос о переориентации ЛПХ в крупнотоннажное производство.

Важно, что после объявления о вступлении России в ВТО не было ни одного случая приостановки инвестиционных проектов. В том числе это произошло благодаря работе нашего Союза, который отвечает за взаимодействие с инвесторами. Единственный приостановленный проект – строительство свинокомплекса в Челябинске – принадлежал компании «Русагро». Но это решение было принято компанией еще до того, как стало известно о присоединении к ВТО, и было связано с переориентацией стратегии «Русагро». Вместо того чтобы концентрироваться на трех регионах (Белгород, Тамбов и Челябинск), предприятие решило сконцентрироваться на двух – Белгороде, где производство будет увеличено с 60 тыс. тонн до 90 тыс. тонн, и Тамбове, где оно достигнет 100 тыс. тонн.

Недавно мы закончили мониторинг 400 компаний, которые являются драйверами роста производства свинины: среди них нужно отметить АПХ «Мираторг», ГК «АгроБелогорье», компанию «Эксима», которые внесли существенный вклад в увеличение объемов производства.

В этом году мы ожидаем, что производство свинины вырастет до 200 тыс. тонн в живом весе. Главным драйвером роста будет АПХ «Мираторг», где объем производства увеличится почти на 100 тыс. тонн. Только в Белгородской области будет запущено объектов на 1 млн голов. Такие же предприятия строятся в Курской области. И это не единственные примеры.

Прирост 2013 года запрограммирован еще инвестициями 2010-2011 годов. Поэтому если говорить про влияние ВТО, то будет важно, что у нас произойдет в 2013-14 годах.

Даны четкие обещания, что правительство не бросит производителей в трудной ситуации и продолжит их поддерживать, поэтому нет причин отказываться от запланированных проектов.

Конечно, успехи всей отрасли во многом зависят от плодотворной работы с правительством. В период 2006-2010 гг. в рамках реализации приоритетного Национального проекта «Развитие АПК» и Государственной программы развития сельского хозяйства в отрасль было привлечено более 200 млрд рублей инвестиций. Это позволило ввести в строй новых и реконструировать имеющихся более 688 объектов свиноводства.

Основные показатели производства свинины в России в сравнении со странами с развитым свиноводством в 2010 г.

Показатели	Единицы измерения	Европа, США	Россия		
			Высокоэффективные	Эффективные	Низкоэффективные
Получение поросят на 1 свиноматку в год	голов	27	25	24	18
Производство мяса на 1 свиноматку в год	кг	2190	2100	2016	1400
Среднесуточный привес на откорме	грамм	778	760	680	520
Конверсия корма на откорме	кг	2,76	3	3,6	5,6
Период откорма до убоя	дней	160	168	175	200
Убойный выход мяса	%	79	75	73	69
Выход постного мяса из туши	%	63	60	58	52

Источник: Национальный Союз свиноводов



В течение 15 лет общее производство свинины в РФ упало практически в 2 раза.

Промышленное производство сократилось в 4 раза, а его доля в общем упала с 60 до 28%.

Однако после катастрофического падения в период 1991-2005 годов процесс восстановления проходит только 5 лет. Соответственно, необходимо 10-15 лет, чтобы восстановить практически разрушенную отрасль. Невозможно конкурировать с западными свиноводами, которые в течение десятилетий испытывали колоссальную поддержку государства и имели достаточно длительный и стабильный период развития. Поэтому российским производителям свинины необходим переходный период.

Если инвестиционная привлекательность свиноводства сохранится, а серьезных оснований предполагать обратное пока нет, то объем объявленных инвестиций на следующие 5 лет останется на этом же уровне. А это около 200 млрд рублей. К 2015 году объем производства превысит 3 млн тонн в убойной массе.

Производство свинины в ЛПХ было стабильным все 15 лет и держалось на уровне 1 млн тонн. Но начиная с 2008 года происходит его падение по двум главным причинам. Это низкая по сравнению с индустриальным производством конкурентоспособность и АЧС, которая распространяется, прежде всего, среди таких хозяйств.

Справиться с АЧС как одной из главных проблем российского свиноводства пока не удастся. Появляющиеся локальные очаги вроде бы не коснулись крупных комплексов, но свиноводство сегодня можно сказать образно сидит на пороховой бочке. Необходимо всем вместе обсудить создавшееся положение, чтобы понимать, что делать дальше.

В том виде, в котором ЛПХ существовали до сих пор, они становятся пережитком, потому что

↓ Длительный период деградации отрасли с 1995 по 2005 годы привел к разрушению не только производственных фондов, но и технологического, племенного, научного и кадрового потенциалов.

↓ Полномасштабная модернизация и восстановление отрасли даже при всесторонней поддержке государства невозможны без переходного 10-15-летнего периода.

в таких хозяйствах нет ни правильной формы содержания скота, ни правильной системы кормления, не соблюдены ветеринарные условия, отсутствует строгий контроль. Нам известны случаи, когда в селе начинался падеж свиней, и все это тщательно скрывалось, а между тем вирус передавался от соседа к соседу. Поэтому в России основным источником распространения АЧС является южный регион – там колоссальная доля ЛПХ. Если в развитых регионах, таких как Белгород, доля промышленного производства достигает 95%, то в южных доля ЛПХ составляет 65%! Вообще в России 65% принадлежит сектору промышленного свиноводства и 35% приходится на ЛПХ.

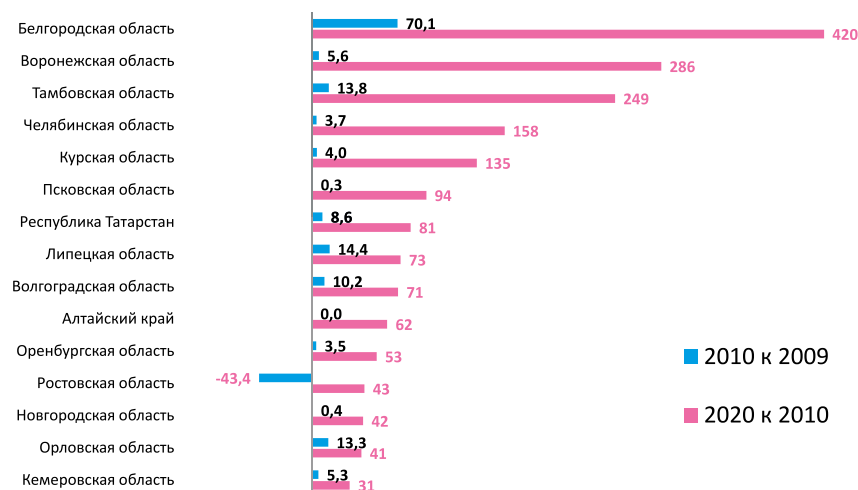
Сегодня у нас сложилась чрезвычайная ситуация, которая требует уничтожения всего поголовья свиней в ЛПХ в определенных регионах. Кто пустит нас на мировые рынки при таком уровне распространения АЧС? Между тем проблема с каждым месяцем ужесточается.

В Минсельхозе по поручению правительства разрабатываются альтернативные виды деятельности для сектора ЛПХ. В том числе поднимается вопрос о переориентации ЛПХ в крупнотоннажное производство. Однако понятно, что такие изменения связаны с целым рядом серьезных трудностей. В одночасье ликвидировать свиноводство в хозяйствах населения невозможно, поскольку результатом могут стать и социальные, и экономические последствия.

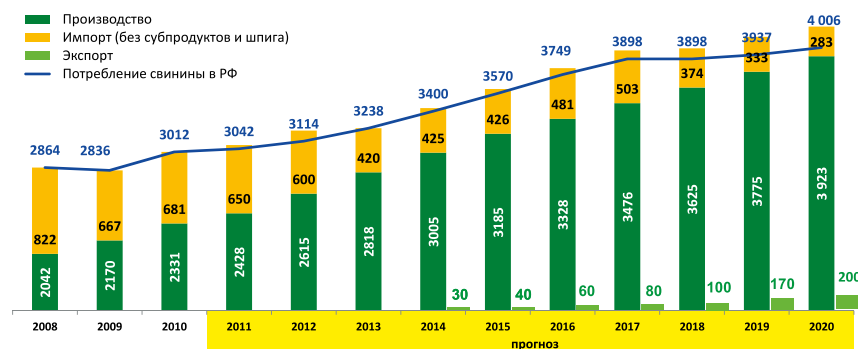
Разница в конверсии корма между 6 и 3 кг может быть ликвидирована довольно просто. Достаточно построить новое предприятие, завезти новый генетический материал и т. д. А вот с 3 до 2,8 кг гораздо сложнее.

Пришло время, когда приходится всерьез говорить о развитии второго этапа свиноводства – убое и глубокой первичной разделке. В 2010 году были забиты примерно 25 млн голов. Из них около 5 млн свиней подверглись подворному убою, 5 млн – на предприятиях, не прошедших модернизацию и не выдерживающих никаких ветеринарно-санитарных требований, 12 млн голов были забиты на предприятиях, оставшихся от советского времени и проходивших частичную

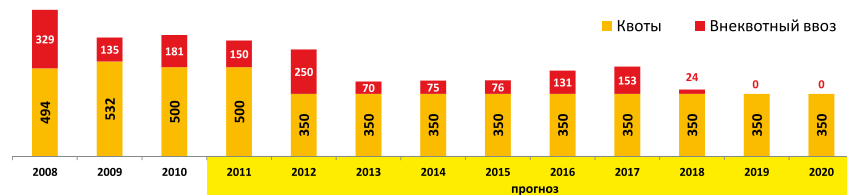
Рейтинг областей РФ по годовому приросту производства свинины в хозяйствах всех категорий в 2009-2020 гг., тыс. тонн, живой вес



Прогноз развития рынка свинины в РФ в 2012-2020 гг. при существующих режимах ТТП (тыс. тонн)



Структура импорта свинины в РФ (Код ТНВЭД 0203, тыс. тонн)



Источник: Национальный Союз свиноводов

↓ Производство свинины в России за 2011 год даже с учетом падения производства в ЛПХ по сравнению с 2010 годом увеличилось на 3,6% и составило 2,430 тыс. тонн.

↓ Падение производства в ЛПХ необходимо компенсировать еще более интенсивным ростом в промышленном производстве.

модернизацию. И только около 3 млн голов было забито на современных предприятиях, отвечающих всем экологическим и техническим требованиям и имеющих глубокую разделку и упаковку мяса. Поэтому в предстоящие 8-10 лет в связи с объявленными темпами прироста ежегодно будет прибавляться по 1,2-2 млн голов. Их надо где-то забивать, а самое главное в условиях возрастающей конкуренции их все труднее будет реализовывать. Соответственно, уже не просто в виде «живка» или даже полутуш. Надо будет замещать импорт, а делать это можно будет только мясом, подвергшимся глубокой разделке на куски, потому что туши не всегда удобно покупать мясоперерабатывающим заводам, так как им нужны определенные части. Поэтому понадобится в год вводить на 1,5-2 млн голов мощностей по убою. Эти прогнозы разработаны совместно с МСХ РФ на основе мониторинга деятельности 400 предприятий.

При предполагаемом росте потребления до 77 кг на душу населения произойдут очень существенные изменения в объемах потребления. Главное – упадет доля говядины, вырастут доля птицы и доля свинины. По нашим прогнозам, доля свинины вырастет с 33 до 38%. В 2010 году ее потребление составляло около 3 млн тонн, к 2020 году оно вырастет на 1 млн тонн – до 4 млн тонн. Все цифры даны в carcass весе. Существующая на сегодня тенденция это подтверждает.

Производство, которое в предстоящие 10 лет увеличится на 2 млн тонн, распределится следующим образом. Потребление проглотит 1 млн тонн, примерно 300-400 тыс. тонн – это снижение производства в ЛПХ, еще 300-400 тыс. тонн придется на снижение импорта. Ну и, кроме того, имеются надежды на появление экспорта.

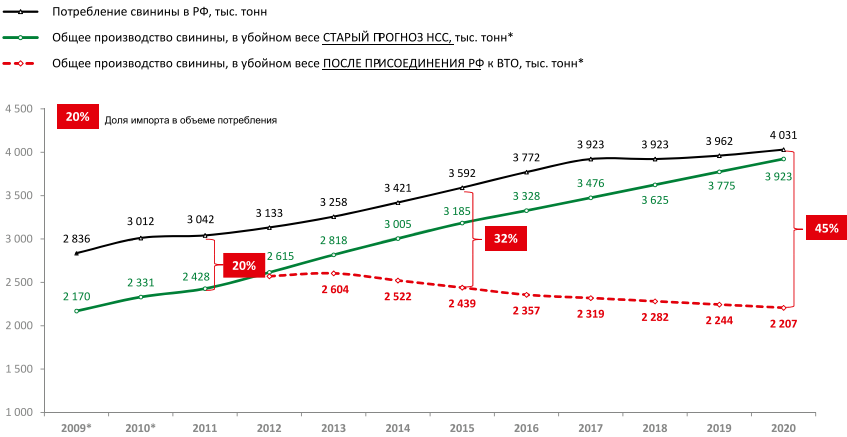
Вместе с тем время бросает отрасли новые вызовы. Свиноводству предстоит решить целый ряд проблем, прежде всего связанных с вступлением в ВТО. Они потребуют значительных изменений в структуре производства и торговли.

Национальный Союз согласовал с правительством минимально необходимые меры, которые должны быть осуществлены, чтобы то, о чем говорилось ранее, состоялось. Уже известны параметры Госпрограм-

Основные уступки со стороны РФ при присоединении к ВТО в отношении мясной отрасли

	Сегодняшнее состояние	После вступления в ВТО
Общий размер квоты на 2012 г., тыс. т	430	430
Размер внутриквотной таможенной пошлины	15%, но не менее 0,25 €/кг	0%
Размер сверхквотной таможенной пошлины	75%, но не менее 1,5 €/кг	65%
Пошлина на живых свиней на убой (не попадает под квотный режим)	40%, но не менее 0,5 €/кг	5%
Пошлина на свиные субпродукты	25%, но не менее 0,25 €/кг	15%
Минимальная цена «высококачественной» говядины (не подпадает под тарифное квотирование, облагается льготной 15%-й ставкой)	Увеличена с 3 до 8 €/кг	Не применяется ценовой критерий для США, Канады и Аргентины, в дальнейшем и для остальных стран
Не включено в режим тарифного квотирования более 500 тыс. тонн продукции свиноводства и переработки свинины (шпик, субпродукты, живые свиньи и т. д.)	Защищены повышенными таможенными пошлинами с 2010 года	Пошлины возвращены на уровень 2006 года

Прогноз производства свинины в РФ до 2020 г. при объявленных условиях присоединения РФ к ВТО (тыс. тонн) без принятия компенсационных мер



- После присоединения РФ к ВТО на объявленных условиях резко падает инвестиционная привлекательность отрасли!
- Доля импорта в потреблении свинины после вступления РФ в ВТО будет расти с 20% в 2011 г. до 32% в 2015 г. и 45% в 2020 г.
- Снижение или стагнация производства свинины в РФ с 2014 г. обусловлены недостаточным вводом новых проектов при одновременном уменьшении производства в старых СХ предприятиях, ЛПХ и КФХ из-за низкой конкурентоспособности!

Источник: Национальный Союз свиноводов

↓ В этом году мы ожидаем, что производство свинины вырастет до 200 тыс. тонн в живом весе. Главным драйвером роста будет АПК «Мираторг».

↓ После объявления о вступлении России в ВТО не было ни одного случая приостановки инвестиционных проектов.

мы развития на 2013-2020 годы, в которой все меры поддержки сохранены. Они включают в себя следующий перечень:

1. Сохранить существующий комплекс господдержки в период 2013-2020 годов

(субсидированные кредиты, льготы налогообложения и т. д.). Особое значение приобретает сохранение льгот по налогу на прибыль до 2020 года (на уровне от 5 до 10 млрд рублей в год для отрасли), потому что с 2013 года налог на прибыль будет составлять 18%.

2. В случае вступления в ВТО обеспечить сохранение до 2020 года квотного механизма регулирования импорта на уровне 350-400 тыс. тонн, особое внимание придавая сохранению запретительного уровня сверхквотных таможенных пошлин.

3. Принять решение по дополнительному стимулированию ежегодного ввода в строй предприятий по убою и первичной разделке свиней общей мощностью до 2 млн голов в год.

4. Восстановить напрямую подчиненную федеральному центру единую ветеринарную службу, которую с 2005 года разбили на 80 с лишним служб.

5. Принять исчерпывающие меры по искоренению в среднесрочной перспективе вируса АЧС на всей территории РФ.

6. В рамках развития отечественной племенной базы предоставить для производителей товарной свинины возможность использовать субсидированные инвестиционные кредиты, а также условия финансовой аренды (лизинга) для закупки отечественных свинок категории F1 при комплектовании материнского стада вновь построенных или реконструированных свинокомплексов.

В 2011 году на поддержку сельского хозяйства в целом было выделено примерно 125 млрд рублей. Начиная с 2013 года эта цифра будет увеличиваться от 180 до 300 млрд рублей.

Отдельно необходимо остановиться на теме последствий присоединения России к ВТО. Мы проинформировали правительство о возможных угрозах и последствиях, которые могут иметь место, если не принять необходимых мер. И в Минсельхозе, и в Минэкономразвития свиноводов слышат. Отмечу, что 18 прошедших в переговорах лет не прошли даром. Поспеш-



В период 2006-2010 годов в рамках реализации приоритетного Национального проекта «Развитие АПК» и Государственной программы развития сельского хозяйства в отрасль было привлечено более 200 млрд рублей инвестиций. Это позволило ввести в строй новых и реконструировать имеющихся более 688 объектов свиноводства.

Сегодня необходимо дать руководителям, инвесторам и специалистам представление о том, что происходит в отрасли. Причем уровень развития российского бизнеса позволяет говорить не только о том, что будет через месяц, год или даже два, но как минимум на 5 и даже 10 лет вперед.

ное вступление Украины может служить подтверждением этого. Долгое вступление России позволило достичь принципиальных вещей, которые однозначно защищают отечественное сельское хозяйство. Итак, перечислю основополагающие принципы вступления России в ВТО, оказывающие определяющее значение на развитие свиноводства:

I. На период до 2020 года сохраняется режим «Агрегированные меры поддержки» (АМП) сельского хозяйства в виде «оранжевой корзины». Этот механизм сохраняет все существующие сегодня меры господдержки (льготные субсидированные кредиты, разовые субсидии, льготное налогообложение и т. д.). Возможно, они даже будут увеличены.

II. Размер АМП может быть поднят с 4,5 млрд до 9 млрд долларов. Однако после 2017 года он должен быть снова снижен до 4,5 млрд долларов. Компенсировать падение поддержки в «оранжевой корзине» можно неограниченным увеличением размера «зеленой корзины» (продуктовая помощь малоимущим, страхование выплат и т. д.).

III. До 2020 года сохраняется квотный режим на импорт мяса. После 2020 года квоты заменяются плоской пошлиной в размере 25%.

Наибольшую тревогу вызывает сведение к нулю размера внутриквотной таможенной пошлины. Сейчас она составляет 15%, но не менее 0,25 евро/кг.

↓ Прирост 2013 года запрограммирован еще инвестициями 2010-2011 годов. Поэтому если говорить про влияние ВТО, то будет важно, что у нас произойдет в 2013-14 годах.

↓ Если в развитых регионах, таких как Белгород, доля промышленного производства достигает 95%, то в южных доля ЛПХ составляет 65%!

Снижается размер сверхквотной таможенной пошлины с 75 до 65%. На переговорах о вступлении в ВТО своеобразной разменной монетой был вопрос об импорте шпика и субпродуктов. На уровень 2006 года, то есть к 5% с уровня в 40% должна вернуться пошлина на живых свиней на убой (не попадает под квотный режим). Правда, не сразу, а в течение нескольких лет. Это один из самых тревожных сигналов, на который НСС обращает внимание правительства и по которому должны быть предприняты определенные меры. Придется вернуться с 25%-й на 15%-ю пошлину на свиные субпродукты. Достижением было принятие в свое время решения закрыть доступ дешевой т. н. «высококачественной» говядины, которая шла сверхквот, но обкладывалась внутриквотной 15-процентной пошлиной. Тогда минимальную цену на нее подняли с 3 до 8 евро/кг. Теперь переговорщикам эту меру отстоять не удалось. Принято решение для США, Канады и Аргентины этот критерий не применять. А в дальнейшем он, видимо, не будет применяться и в отношении других стран. В тех же режимах остаются 500 тыс. тонн шпика и субпродуктов. Если принять во внимание предстоящее наращивание мощностей по убою и разделке, то отечественные продукты будут оказывать давление на этот рынок. Конечно, здесь нужна большая защита. Пошлины же по ним также возвращаются на уровень 2006 года.

Подчеркну, что это не прогноз, а риск, который мы показываем правительству. Если не удастся принять каких-либо мер, сохраняющих инвестиционную привлекательность отрасли, российское свиноводство может затормозить на уровне 2,2-2,3 млн тонн. При этом новые предприятия свои объемы сохранят и останутся. Если инвестиционной привлекательности не будет, то от новых проектов, по всей видимости, придется отказаться. А на фоне падения производства в ЛПХ, старых комплексах и роста потребления есть вероятность того, что доля импорта, который удалось свести к 20%, начнет расти.

Эту угрозу в правительстве понимают и поэтому сейчас это рабочая тема переговоров. Мы анонсировали, что в отрасли наши убытки составят до 20 млрд рублей

Рейтинг крупнейших производителей свинины в РФ по итогам 2011 года (по данным на 01.02.2012 г.)

Наименование производителя	Регион	Производство свинины на убой в живом весе, тыс. тонн	Доля в общем объеме промышленного производства в РФ
АПХ «Мираторг»	Белгородская область	144,8	7,7%
ООО «ГК Агро-Белогорье»	Белгородская область	106,0	5,7%
ГК «Черкизово»		101,2	5,4%
ООО «ПРОДО Менеджмент»		72,2	3,8%
ГК «Русагро»		63,0	3,4%
ЗАО «Аграрная группа»		61,1	3,3%
ООО «КОПИТАНИЯ»		60,2	3,2%
ООО «КОМОС ГРУПП»	Респ. Удмуртия	39,0	2,1%
ЗАО «Эксима»		36,2	1,9%
ООО «АПК Дон»		33,9	1,8%
ГК «Останкино»		29,5	1,6%
ООО «Камский Бекон»	Респ. Татарстан	26,7	1,4%
АХ «БЗРК Белгранкорм»	Белгородская область	23,0	1,2%
ООО СПК «Звениговский»	Респ. Марий Эл	21,1	1,1%
ЗАО «Агрофирма «Дороничи»	Кировская область	20,6	1,1%
ОАО «Пермский свинокомплекс»	Пермская обл.	20,0	1,1%
ООО «Рюрик-Агро»	Ленинградская область	18,5	1,0%
ООО СХПК «Чистогорский»	Кемеровская область	17,6	0,9%
ЗАО «Талина»		17,1	0,9%
ООО «УК «РАПТ»	Ростовская область	16,9	0,9%
УХК «Пром-Агро»	Белгородская область	16,5	0,9%
ООО УК «БВК»		16,0	0,9%

Источник: Национальный Союз свиноводов

в год, и просим хотя бы частично их компенсировать. Мы понимаем, что всю сумму нам не компенсируют. Но уверены, что деньги в поддержку свиноводства в том или ином объеме будут выделены, потому что среди всех отраслей АПК свиноводство подвергается наибольшему риску от вступления России в ВТО.

Так, уже принято решение о выделении 6 млрд рублей на поддержку предприятий по убою и переработке свинины. И мы ожидаем, что в ближайшее время государственная финансовая поддержка будет расширена.

Национальный Союз свиноводов разработал комплекс мер по сглаживанию возможных негативных последствий от вступления России в ВТО. После согласования в Минсельхозе и в Минэкономразвития, которые нас полностью поддержали, документ был передан на рассмотрение Правительства РФ. На данный момент подавляющее большинство наших предложений приняты как проект. Ведется активное обсуждение всего комплекса мер правительственными комиссиями, и мы рассчитываем, что они будут утверждены в полном объеме. **МС**

Вопросы:

1. Какие тенденции и события прошлого года и начала года нынешнего оказали существенное влияние на развитие свиноводства в России?
2. По Вашему мнению, какие последствия для отрасли повлечет за собой вхождение России в ВТО?
3. Производство свинины в ЛПХ: необходимость или пережиток? Существуют ли предпосылки для развития фермерства?
4. Каким Вы видите будущее российских производителей свинины и, в частности, Вашей компании?



Виктор Бирюков,
глава Группы «Талина», член правления
РСПП, член центрального совета РАД:

*«Опытные участники ВТО умело
«перекачивают» меры «янтарной
корзины» в меры «зеленой корзины», и мы
также овладеваем этой премудростью.»*

МНЕНИЕ
ЭКСПЕРТА



1. Произошла своего рода инверсия основного конкурента, что вынуждает отрасль повышать эффективность. Прибавив за 2011 год 20% в цене (и это несмотря на падение потребления), говядина фактически перестала конкурировать со свининой. Ну, а место говядины заняло мясо птицы. Похоже, впрочем, что цены на свинину в России также достигли исторического максимума в 2011 году, что объясняется как дороговизной кормов, так и мировыми трендами – в условиях глобализации. Например, в нашей стране действовал запрет на поставку мяса из Бразилии (из-за несоблюдения санитарно-гигиенических требований), а кроме того, более чем на треть подорожала свинина в Китае, который потребляет ее больше, чем весь остальной мир.

Также можно отметить общие для мясной отрасли (не только для свиноводства) события: отмену таможенного контроля на границах России, Казахстана и Белоруссии как инструмент повышения конкурентоспособности АПК за счет снижения издержек, унификации регламентов, выравнивания объемов господдержки; нормализацию вызванной засухой 2010 года ситуации с кормами – сначала благодаря поставкам зерна из интервенционного фонда (как напрямую регионам, так и через биржевые торги), а затем и хорошему урожаю; запуск программы Минсельхоза России по развитию уоя и первичной переработки скота, вследствие чего с 2011 года субсидируются проценты по кредитам, полученным на создание соответствующих мощностей.

2. Во-первых, от ужесточения конкуренции более всего пострадают неэффективные свиноводы – те, которые благодаря «проливающейся с небес» государственной поддержке не удосужились модернизировать свои устаревшие производства, а заодно подвергают всю отрасль угрозе АЧС. Нужно признать, что преимущественно это предприятия малого и среднего агробизнеса; по мере их ухода в другие сферы АПК свиноводство будет консолидироваться. Во-вторых, после того как мы заработаем по правилам ВТО (а это должно случиться к осени), пошлина на ввоз в Россию живых свиней упадет с 40 до 5%. Их может быть ввезено до миллиона, что эквивалентно 100 тысячам тонн мяса, или более 3% рынка свинины. Много! Но паниковать рано: импорт «живка» сопряжен с соблюдением сложных правил транспортировки, а вдобавок у нас наблюдается острая нехватка технологичных предприятий для уоя и первичной переработки скота. В-третьих, даже эффективные производители опасаются снижения имеющейся господдержки, в то время поддержка наших конкурентов в Евросоюзе в пересчете на один гектар сельскохозяйственных в 20 раз больше, чем в России (под давлением ВТО Евросоюз даже рассматривает вопрос о снижении этой поддержки). Поэтому если раньше мы

во многом учились у зарубежных аграриев технологиям и селекционному делу, то теперь пора осваивать тонкости конверсии запрещенных правилами ВТО мер поддержки сельского хозяйства (так называемый «янтарный ящик») в разрешенные меры поддержки (так называемый «зеленый ящик»).

Опытные участники ВТО умело «перекачивают» меры «янтарной корзины» в меры «зеленой корзины», и мы также овладеваем этой премудростью. В частности, минувшей весной возглавляемая мной Подкомиссия РСПП по производству сельхозпродукции и ее переработке обсудила проект концепции ФЦП «Развитие мелиорации сельскохозяйственных земель России на период до 2020 года», и позднее соответствующие наши предложения были учтены в постановлении правительства России. Другой аналогичный пример – проект концепции ФЦП «Устойчивое развитие сельских территорий на 2014–2017 годы и на период до 2020 года», который мы также обсудили в РСПП. Наконец, только что наша Подкомиссия рассмотрела вопрос «О сценариях развития отраслей АПК при вступлении России в ВТО». Там мы констатировали, что в условиях глобализации присоединение России к ВТО было необходимым, но некоторые параметры вступления несут угрозу демпинга различным отраслям отечественного АПК, а также могут повлечь за собой сокращение господдержки.

3. АЧС десятками тысяч выкашивает поголовье, а в самой Африке свиноводство по этой причине практически «закончилось». Кроме того, защищенные от АЧС крупные, модернизированные хозяйства пока не могут и мечтать об экспорте свинины во многие регионы мира: к примеру, в ЕС запрещен ее импорт из стран, на территории которых в предыдущие три года фиксировались заболевания АЧС. Этой проблемы не решить без жесткого ограничения свиноводства на подворьях, где в принципе невозможно соблюдать ветеринарные и санитарные требования. Скажем, в признанных лидерах отрасли – Дании или Нидерландах – никому и в голову не приходит откармливать поросят в сарае. На современных свинокомплексах – прививки, ветеринарный контроль, дезинфекция, карантин, отсутствие в корме пищевых отходов. Так, нескольким хозяйствам «Талины»

уже присвоен наивысший статус биобезопасности – компартмент IV. Это означает, что комплексы защищены от проникновения заразных болезней животных и их возбудителей. Остальные наши площадки готовятся к аттестации и получению компартмента IV в ближайшее время. А кустарное свиноводство – это, помимо разноса вирусов, убой «рогатинами по оврагам»,



«Нашим фермерам вместо свиней следует разводить овец и коз, гусей и кроликов, может, фазанов или даже страусов, которые, кстати, прекрасно переносят русскую зиму!»

зажиренное мясо, давление на зерновой рынок, ведь производство килограмма сала требует вчетверо больше корма, чем килограмма мяса. Нашим фермерам вместо свиней следует разводить овец и коз, гусей и кроликов, может, фазанов или даже страусов, которые, кстати, прекрасно переносят русскую зиму. Но главное – активно развивать кооперацию, которая позволяет эффективно разделить цепочки стоимости на множество полуавтономных отрезков. Скажем, для Tyson Foods только птицу выращивают свыше 6500 фермеров. С одной стороны, все они – мелкие предприниматели, с другой – члены кооператива.

4. «Стратегия развития мясного животноводства в Российской Федерации на период до 2020 года», утвержденная министерским приказом 10 августа 2011 года, отмечает особую роль свиноводства ввиду многоплодия, скороспелости и высокого выхода продуктов убоя. В документе сказано, что свинина незаменима в любимых колбасах наших потребителей и составляет 20% перерабатываемого сегодня в России скота. Стратегией предусмотрен рост производства свинины на душу населения с 16,1 кг в 2010 году до 28,2 кг в 2020-м. Соответственно, доля свинины в общей структуре мясных ресурсов возрастет с 32 до 37%, а к тому же еще и экспорт

русской свинины должен достичь 200 тысяч тонн к 2020 году.

Холдинг «Талина» уже не первый год входит в рейтинг крупнейших производителей свинины в России, в том числе и в «Топ-20 за 2011 год», только что опубликованный Национальным союзом свиноводов. По-видимому, большинство участников рейтинга будут наращивать производство,

в частности, группа «Талина» продолжает реализацию инвестпроектов в свиноводстве. В Ковылкинском районе Мордовии будет построен племенной центр на 4,8 тысячи свиноматок. Предусматривается возведение свиноводческих помещений и организация выращивания товарных свинок на базе передовых технологий и оборудования. Ферма будет поставлять 112 тысяч голов в год, или 12 тысяч тонн (в живом весе) постной свинины. К концу 2012 года планируем завести свиноматок и начать воспроизводственный процесс, а к 2015 году выйти на расчетную мощность. В Ульяновской области предполагаем построить второй свинокомплекс и реконструировать племенную ферму. На 2012–2014 годы в Краснокамском районе Забайкальского края нами запланировано создание свинокомплекса мощностью 12 тысяч тонн в год в живом весе (пока почти 95% свинины завозится в Забайкалье из других регионов). К 2015 году холдинг рассчитывает увеличить свиногоголовье в 4 раза, одновременно содержать 400 тысяч свиней и производить порядка 58 тысяч тонн свинины в год. Что касается качества продукции, то ниже опускать планку не собираемся: в 2011 году охлажденная свинина марки «Атяшево» (основная марка «Талины») выиграла конкурс «Контрольная закупка» Первого канала ТВ.



МНЕНИЕ
ЭКСПЕРТА



Владимир Зотов,
генеральный директор
ООО «ГК Агро-Белогорье»:

*«Если нам предлагают конкурировать
с Западом на равных, то мы вправе
рассчитывать на равные условия
оказания господомощи».*

1 Считаю прошлый год весьма стабильным и удачным для российского свиноводства. В стране произведено 1,8 млн тонн свинины (по данным НСС). Собран хороший урожай, что позволяет свиноводам быть спокойными за кормовую базу.

Знаковым событием, без сомнения, стала новость о предстоящем вступлении России во Всемирную торговую организацию. Несмотря на то что переговоры по этому вопросу велись в течение 18-ти лет, озвученные в конце прошлого года условия во многом явились сюрпризом для участников отрасли. Бизнес-сообщество, к сожалению, не участвовало в обсуждении формата вхождения России в ВТО. Поэтому сегодня многие отечественные компании вынуждены корректировать свои планы. В частности, Группа компаний «Агро-Белогорье» на полгода отложила начало строительства пяти свиноводческих комплексов общей мощностью 30 тысяч тонн живых свиней в год.

Все мы будем внимательно следить за процессом ратификации договоренностей с ВТО и за практической реализацией принятых положений. Посмотрим, как будет вести себя внутренний рынок, насколько активны будут зарубежные поставщики, насколько эффективны в новых условиях будут меры поддержки со стороны государства. Надеюсь, что в отрасли сохранится благоприятная среда для инвестиций и свиноводы в полной мере продолжат реализацию своих проектов.

Подчеркну, что «Агро-Белогорье» не меняет стратегии своего развития. К 2014 году мы планируем в полтора раза нарастить производство свинины, доведя его до 170 тысяч тонн.

2 Сложно предугадать, как конкретно отзовется на российском свиноводстве вступление в ВТО. По своей технологической оснащенности отечественные производства сегодня ничем

не уступают своим западным конкурентам. Затраты на выращивание свиней и мясопереработку тоже везде практически одинаковые. Однако нельзя сказать, что сегодня мы имеем все условия для равной конкурентной борьбы.

Во-первых, молодое российское свиноводство в большей степени обременено кредитными обязательствами, которые влияют на себестоимость продукции. Во-вторых, объемы государственной поддержки свиноводства в развитых странах сегодня 10-15 раз превышают российские субсидии.

Если нам предлагают конкурировать с Западом на равных, то мы вправе рассчитывать на равные условия оказания господомощи. При этом нужно научиться выстраивать эффективные механизмы ее реализации, которые будут соответствовать законам мировой торговли. В рамках интеграции в мировое экономическое пространство нужны новые меры и схемы поддержки сельхозтоваропроизводителей. ВТО предоставляет достаточно широкие возможности для дальнейшего субсидирования сельского хозяйства.

Основой поддержки АПК должны стать меры так называемой «зеленой корзины». ВТО, как известно, разрешает неограниченное финансирование науки, образования, консультационного обслуживания сельхозпредприятий, поддержку развития инфраструктуры, строительство дорог, компенсацию расходов на страхование. Все это способно напрямую влиять на рентабельность бизнеса и окупаемость проектов.

Особенно нуждаются в поддержке новые, высокотехнологичные направления сельского хозяйства. Мы очень рассчитываем на дополнительные меры по стимулированию развития альтернативной энергетики. «Агро-Белогорье» сегодня реализует в этой отрасли ряд проектов. Главный из них – это строительство биогазовой станции. Она станет одним из крупнейших в стране объектов по производству альтернативной

энергии. Подобные проекты к тому же имеют большую экологическую значимость. Они будут крайне востребованы в современном сельском хозяйстве. А значит, должны поддерживаться государством наравне с проектами АПК.

3 Еще пару лет назад я бы с уверенностью ответил, что ЛПХ в свиноводстве необходимы. Крестьянские подворья – это основа устойчивого развития сельских территорий. Однако сегодня эта форма хозяйствования таит в себе очень опасную угрозу. Исходит она от вируса африканской чумы свиней, который проник уже в 22 региона страны. Для свиноводства это – настоящее стихийное бедствие. Все, что мы можем ему противопоставить, – это жесточайший санитарно-ветеринарный контроль на всех этапах производственной цепочки. В современных агрохолдингах такой контроль гарантирован. В личных подсобных хозяйствах его обеспечить невозможно.

В Белгородской области сегодня производится четверть российской свинины. От благополучия отрасли зависят судьбы десятков тысяч людей. Поэтому нужно делать все, чтобы свести риск к минимуму. В регионе принято решение выкупить поголовье, содержащееся в ЛПХ. Выращивать животных можно только для себя, но не на продажу. Тем, кому разведение свиней приносило доход, предложено переориентироваться на другие сферы животноводства.

4 Жизнь у российских производителей свинины будет непростой, но интересной. Перед нами вырастают новые проблемы и открываются новые возможности.

Повышение конкуренции всегда сопровождается повышением качества производимых товаров и стабилизацией цены в пользу рядового потребителя. Перед аграриями возникает необходимость постоянного совершенствования производства. Выживает только тот бизнес, который стремится к развитию. Нас ждет «естественный отбор» со всеми его плюсами и минусами.

Насколько своевременно мы выходим на международную арену – вопрос спорный, и у каждого производителя на него будет свой ответ. Как генеральный директор Группы компаний «Агро-Белогорье» могу ответить с уверенностью – мы готовы к новым вызовам времени и сделаем все, чтобы достойно войти в мировое экономическое пространство. **МС**

Пасха - это праздничная колбаска!

Готовые варианты праздничных запечаток на оболочке АМИФЛЕКС Н

АМИФЛЕКС Н - многослойная барьерная оболочка, которая позволяет производить продукты шарообразной формы. Вы можете заказать АМИФЛЕКС Н с нужным вам узором уже сегодня и сделать так, чтобы продукция вашего мясокомбината бросалась в глаза, выгодно отличаясь от соседей по прилавку.

Варианты запечаток. Полный каталог на нашем сайте



АКЦИЯ! «Маркировка в подарок»!

До 15 марта стоимость многоцветной маркировки на оболочке АМИФЛЕКС Н по оригинал-макетам, разработанным дизайнерами компании «Атлантис-Пак» и посвященным празднику Пасхи, при объеме 1 и 1,5 км равна стоимости печати при объеме заказа 2 км.

1 и 1,5 км = 2 км!



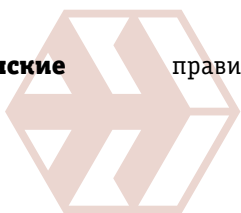
АТЛАНТИС-ПАК

Телефон горячей линии: 8 800 500 8585

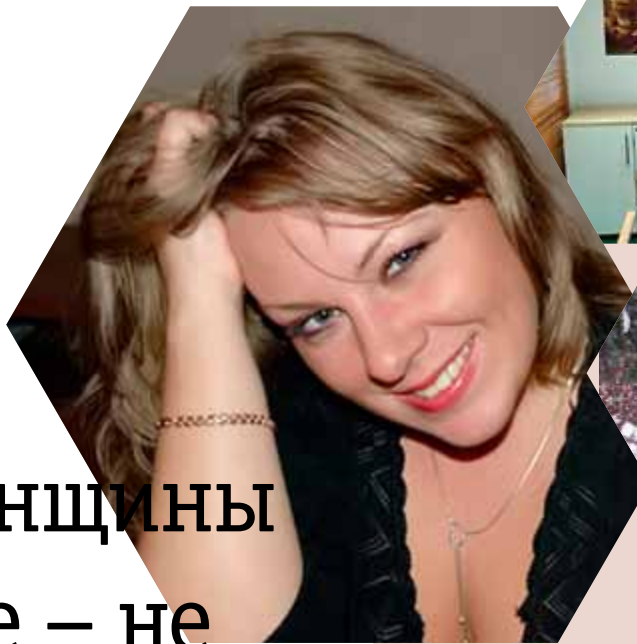
E-mail: sales@atlantis-pak.ru

Всегда свежая информация о наших продуктах и услугах:

www.atlantis-pak.ru



Ирина Костикова: Для любой женщины самое сложное – не поддаваться эмоциям



1. Фамилия, Имя:
Костикова Ирина

2. Дата рождения:
5 ноября 1978 года

3. Место рождения:
Ленинград

4. Образование:
СПбГУЭиФ; СПбГУ МВД

5. Название компании, должность:
ЗАО «ГЕРИОН-1»,
коммерческий директор

6. Сколько времени Вы работаете
на руководящей должности:
7 лет

8. Семейное положение:
замужем, сыну 1,5 года

9. Хобби. Как предпочитает проводить
свободное время:
старается проводить его с семьей;
при возможности очень
любит читать. К хобби, скорее
всего, можно отнести
увлечение большим теннисом
и путешествия на машине

Вы с детства были лидером в компании? Какие игры любили?

– Всегда старалась им быть, игры в основном были активными.

У Вас характер отца? Назовите три главные черты.

– Большей частью характер отца, хотя некоторые черты есть и от матери. Главные черты: целеустремленность, коммуникабельность и жизнерадостность.

Из всех решений, которые пришлось принимать в жизни, какое Вы считаете самым важным?

– Тяжело говорить о том, какое решение было или будет самым важным в жизни, каждое на момент его принятия кажется важным!

В Вашей жизни был человек, которого Вы могли бы назвать своим Учителем?

– Я стараюсь учиться у всех людей, с которыми общаюсь, но основным учителем для меня был и остается мой отец.

Какими качествами, на Ваш взгляд, должна обладать современная business woman? Что отличает женщину в бизнесе?

– Мне кажется, любой человек, неважно – женщина или мужчина, для того чтобы добиться успеха в бизнесе, должен обладать определенными для этого качествами. А что отличает мужчину в бизнесе? Мир еще не поделился на женский и мужской бизнес, в нем есть определенные правила, которыми руководствуются как мужчины, так и женщины.

Вы согласны с мнением, что мужчине быть руководителем легче, чем женщине? Что самое сложное для женщины-руководителя?

– Не совсем: если женщина – прирожденный руководитель, тогда для нее в этом нет ничего трудного.

Наверное, для любой женщины самое сложное – это не поддаваться эмоциям.

Любой человек, пришедший в коллектив, может иметь самый отвратительный характер, но быть первоклассным специалистом, и я его обязательно буду уважать.

Я работаю в коллективе с живыми людьми, у которых есть такие же проблемы, как у меня, и в определенные моменты я их выслушиваю, понимаю и стараюсь поддержать.



Подчиненные делают Вам скидку как женщине на плохое настроение, излишнюю эмоциональность?

– Думаю, да. Иногда они правы, а иногда, возможно, оправдывают таким образом свою некомпетентность.

Бизнес – дело жесткое, и здесь, как говорится, не до сантиментов. Но, тем не менее, можете ли Вы позволить себе такую роскошь, как мягкость? В каких случаях?

– Я не только могу себе это позволить, но и должна периодически это делать. Я работаю в коллективе с живыми людьми, у которых есть такие же проблемы, как у меня, и в определенные моменты я их выслушиваю, понимаю и стараюсь поддержать.

Дело «с большой буквы» изменило Вас как человека, внутренне как-то переформатировало?

– У меня очень сильно изменился характер, к сожалению, не только в луч-

шую сторону. Бизнес организывает человека и не дает расслабляться.

Что Вам приносит в работе наибольшее удовлетворение?

Я стараюсь учиться у всех людей, с которыми общаюсь, но основным учителем для меня был и остается мой отец.

– По-разному: не только результат, но и сам процесс, начиная от идеи и заканчивая ее воплощением в жизнь. Зачастую наибольшее удовлетворение приносят удачные переговоры – это как маленькая победа.

Как Вы отбираете людей в свою команду?

– Очень сложно, большей частью основываясь на результатах собеседования, на то, как человек проявил себя во время испытательного срока. В основном квалифицированных и компетентных людей видно по первым неделям их работы.

Какие качества в людях Вы не приемлете? И каким нужно быть, чтобы Вам понравиться?

– Я не люблю ленивых и необязательных. Любой человек, пришедший в коллектив, может иметь самый отвратительный характер, но быть первоклассным специалистом, и я его обязательно буду уважать.

С кем Вам интереснее общаться: с коллегами по бизнесу или людьми, далекими от сферы Ваших профессиональных интересов?

– Абсолютно со всеми, каждый человек уникален и по-своему интересен.

Есть ли что-то, чему Вы в жизни еще хотели бы научиться?

– Мне много чему хотелось бы научиться: ездить верхом, кататься на горных лыжах, получить степень МВА, довести знание иностранного языка до совершенства и т. п.

Не секрет, что руководство фирмой отнимает много времени. Как Вам удается сочетать дом и работу?

– Честно скажу – это тяжело. После работы остается мало сил на семью, и я пытаюсь компенсировать это в выходные.

В семье Вы тоже босс?

– Стараюсь им не быть.

Есть ли у Вас любимый стиль в одежде?

– Определенного стиля нет, главное – чтобы было красиво и комфортно.

Читаете больше художественную литературу или деловую? Какую именно?

– Разную и по настроению: от различных газет и журналов до художественной литературы. Очень люблю российскую и советскую классику.

Если бы Вам пришлось заниматься другим бизнесом, то каким?

– Наверное, туристическим. **МС**



Гость:
Наум Сидоренко,
генеральный директор
компании Poly-clip System

Беседовала:
**Елена
Максимова**

Наум Сидоренко: Дарите клиентам надежность



досье

1. Фамилия, Имя:
Сидоренко Наум
2. Дата рождения:
22 июня 1946 года
3. Место рождения:
Казань
4. Название компании, должность:
Poly-clip System,
генеральный директор
компании
5. Работает в продажах:
с 1990 года
(в компании Poly-clip
System – с 1994 года)
6. Места, где был в командировках:
вся территория России, все
республики бывшего СССР,
практически вся Европа,
США, Уругвай, Аргентина,
Китай, Вьетнам
8. Семейное положение:
женат

Как Вы начинали свою карьеру?

– К моменту начала своей карьеры сэйлза у меня был достаточно большой опыт работы в качестве механика по технологическому оборудованию на рыбопромышленных траулерах, в судоремонте, главного инженера большого рыбоконсервного завода. За все эти годы появилось много хороших знакомых, друзей в разных европейских странах, особенно в Германии. После революции конца 80-х я получил предложение от своих друзей и бывших партнеров попробовать себя на поприще продажи оборудования, которое в свое время покупал сам. Так в 1990 году я пришел в продажи, начав с продвижения автоклавов немецкой компании Hermann Stock, а в 1994 году встретился с Петером Лершем, вице-президентом компании Poly-clip System в Алма-Ате на выставке, и с тех пор до настоящего времени работаю в этой компании. Мои партнеры давно прозвали меня «Мистер Поликлип».

Расскажите о первой значимой для Вас продаже. Как она повлияла на Вашу карьеру?

– Это было во время моего первого участия в выставке IFFA во Франкфурте в 1995 году. На стенде фирмы Poly-clip было много посетителей, много запросов, договоренностей, предполагаемых контрактов. Но первый свой контракт я подписал в последний день выставки после ее официального закрытия. Когда все мои коллеги на стенде с удовольствием баловались пивком, мы с покупателем до 19.30 согласовывали и подписывали контракт на один небольшой клипсатор-полуавтомат. Когда мы наконец подписали договор, поставили печать и встали, все участники выставки стали нам очень бурно аплодировать. Я до сих пор помню, как горд был собой в тот момент.

О какой профессии Вы мечтали в юности?

– Была мечта учиться в Ленинграде в ЛЭТИ, (сейчас это Санкт-Петербургский государственный электро-

Я достаточно свободно владею английским, болгарским, понимаю немецкий. Иногда, когда нет другого выбора, могу поговорить на македонском и сербском, немного на испанском.

Больше всего мне запомнились Белгород, Минск и Киев. Они впечатлили меня своей богатой зеленью, исключительной чистотой и «оранжевой» аурой тепла.



ние, необходимо пообщаться подольше и побеседовать на различные темы, понять, чем твой собеседник увлекается. В принципе, наше мнение о партнерах и собеседниках и их мнение о нас создаются непроизвольно, автоматически и при каждой новой встрече могут корректироваться.

Если клиент насторожен, напряжен или настроен не очень дружелюбно, каким образом его можно расположить к себе?

– Во-первых, попытаться сразу определить лимит времени, которым клиент располагает в данный момент. Важно вселить в человека уверенность, что не только он нужен тебе, но и ты нужен ему. Я в таких случаях пытаюсь понять, какие проблемные моменты существуют на данном производстве, и предлагаю решения.

Общаясь с клиентом, Вы обращаете внимание на его пол и возраст?

– Безусловно, и пол, и возраст партнера влияют на линию ведения переговоров. Для того чтобы добиться успеха, важно уметь настраиваться на волну собеседника.

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

– Флирт может помочь создать доброжелательный и позитивный фон. Всем нам приятно получать комплименты. Но флирт – игра, в которую можно поиграть очень короткое время. Он никоим образом не должен влиять на бизнес-отношения и может быть только элементом проявления уважения и создания доверительной атмосферы.

Какие ошибки допускают неопытные продавцы наиболее часто?

– Многие начинающие сэйлзы, услышав вопрос неопытных покупателей «А сколько это стоит?», сразу озвучивают конкретную сумму. Обычно на этом переговоры заканчиваются. Я бы не рекомендовал называть цену вопроса в самом начале переговоров. Хотя здесь тоже могут быть свои нюансы.

технический университет) по специальности «Электронно-медицинская аппаратура». Жизнь же повернула все по-своему: я окончил Калининградский технический институт рыбной промышленности и хозяйства по специальности «Автоматизация производственных процессов», защитил диплом, через неделю после защиты ушел в море и незаметно для себя проходил на рыбопромысловых судах 10 лет.

Я заметила, что Вы избегаете слова «продажник» и используете термин «сэйлз». Почему?

– На мой взгляд, «продажник» – не очень благозвучное слово, его можно трактовать как угодно. В нашем языке сейчас практически невозможно обойтись без иностранных неологизмов, которые идеально иллюстрируют различ-

ные явления или роды деятельности. «Сэйлз» – одно из таких слов.

Каковы, на Ваш взгляд, главные качества хорошего сэйлза?

– Одно из основных качеств – уверенность в себе, в том продукте, который ты предлагаешь, в том, что ты можешь реально помочь клиенту решить его производственные потребности. Кроме того, продающий должен уметь слушать. И если слушать внимательно, то легко найти аргументы в пользу того, что ты предлагаешь. И еще очень важно создать доверительные отношения с партнером.

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

– Первое мнение формируется в течение первых 2-3 минут разговора, а чтобы составить реальное и глубокое мне-

В нашей профессии очень важно умение переключаться. Часто меняются декорации, и надо очень быстро переключать свое внимание и мысли с одной ситуации на другую.



День «в поле»

В деловую поездку я обязательно беру с собой все, что необходимо для ведения переговоров: соответствующие документы, ноутбук, презентационные материалы, доброжелательность и настрой на успех.

Находясь в пути, я обдумываю тему встречи, занимаюсь текущими вопросами оперативного управления, читаю свежую прессу или интересную книгу.

Собираясь на переговоры, я с уже накопленным большим опытом работы не нуждаюсь в особой подготовке. Зная, с кем я буду встречаться и вести переговоры, очень быстро формирую в голове линию их построения.

Если я опаздываю на встречу, звоню своему партнеру и предупреждаю об этом. В Москве не всегда удается рассчитать время в пути, и к опозданиям все относится с пониманием. Если это другой город или другой регион, то опоздание может быть вызвано только какими-либо форс-мажорными обстоятельствами.

Если мой потенциальный клиент опоздал на встречу, то я прекрасно понимаю трудности передвижения и не вижу в этом особо ничего страшного. В жизни всякое может случиться.

Как правило, я могу определить, готов ли человек подписать контракт... у всех сэйлзов, работающих много лет, в определенный момент ведения переговоров появляется ощущение, что «клиент созрел», но нельзя этому чувству сильно доверять.

Хотя если речь идет о серьезном контракте с серьезным партнером, то от момента начала переговоров до момента подписания договора может пройти и длительный период времени. В таких ситуациях успеха можно добиться только благодаря знаниям, хорошей подготовке, умению быть убедительным.

После подписания договора (или договоренности о подписании договора) доброжелательно улыбаемся и пожимаем друг другу руки.

Как Вы мотивируете своих сотрудников на высокий объем продаж?

– И материально, и профессионально: необходимо, чтобы они осознавали важность и нужность того продукта, который они продают. У нас очень хороший коллектив, и хотя мы почти все давно вместе, нам все еще интересно друг с другом. Мы часто обсуждаем и разбираем сложные или нестандартные ситуации, возникающие в практике работы.

Вы любите смотреть фильмы с сюжетами о бизнесе?

– Не разделяю фильмы по тематикам. Для меня интересны сюжеты, которыми увлекаешься. В отношении сотрудников я предпочитаю, чтобы они обучались на специализированных семинарах.

А на книги время у Вас остается?

– Стараюсь находить время на чтение. Особенно когда кто-нибудь из дру-

зей или близких порекомендует или даст почитать интересную книгу. Сейчас я читаю «Монах, который продал свой феррари» Робина Шарма.

Какая книга, по-Вашему, является энциклопедией продаж?

– Я всегда был против любых кумиров. На эту тему издано огромное количество литературы, но самая серьезная книга – собственный жизненный опыт.

Если бы у Вас были неограниченные ресурсы, что бы Вы подарили своему клиенту на какое-нибудь событие в его жизни?

– В современном мире очень ценной и, к сожалению, довольно редкой вещью является надежность. Надежность – это то, что все люди осознанно или неосознанно ищут в жизни. И если человек тебе близок и дорог – подари ему свою надежность. **МС**

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

– Больше всего мне запомнились Белгород, Минск и Киев. Они впечатлили меня своей богатой зеленью, исключительной чистотой и «оранжевой» аурой тепла.

Вам легко удается отключаться от работы?

– Да. В последние годы я долго себя тренировал для этого. Отключаясь от работы на какое-то время, ты становишься более производительным, когда снова в нее включаешься. Кроме того, в нашей профессии в принципе очень важно умение переключаться. Часто меняются декорации, и надо уметь очень быстро переключать свое внимание и мысли с одной ситуации на другую, с одной темы на другую, с одного языка на другой.

А сколько языков Вы знаете?

– Достаточно свободно владею английским, болгарским, понимаю немецкий. Иногда, когда нет другого выбора, могу поговорить на македонском и сербском, немного на испанском.

Где Вы себя чувствуете лучше: в офисе или «в поле»?

– Везде себя чувствую комфортно. Настраиваюсь на то место, где надо быть, и вступает в силу рефлекс смены декораций.



EUROMONITOR INTERNATIONAL

СЕМИНАР

Российский рынок FMCG: стратегии развития в условиях меняющегося потребительского поведения

Euromonitor International в пятый раз проводит эксклюзивный бесплатный семинар для ключевых представителей розничной торговли, игроков рынков продуктов питания и напитков, косметики и парфюмерии, а также других индустриях FMCG. Не упустите возможность узнать последние новости о потребительских тенденциях в России и их влиянии на основные рынки FMCG!

Темы для обсуждения:

- Динамика и особенности модели потребительских расходов в России и Восточной Европе
- Тенденции российского потребительского рынка: сегодня и завтра
- Направления развития: стратегии в сфере розничной торговли и общественного питания
- Мировые тенденции в упаковке и их влияние на российский рынок

Увидимся в Москве!
Euromonitor International

Регистрация для участия в семинаре
<http://www.euromonitor.com/market-insight-seminar>

Семинар состоится
26 апреля 2012 года, с 13:30 до 18:00
в гостинице «Марриотт Кортярд»
по адресу Вознесенский пер. 7, Москва

дополнительная информация
seminar@euromonitor.it
+370 5 243 1577 # 4603

Семинар бесплатный. Количество мест ограничено.
Все презентации будут представлены на русском языке, без перевода.

Партнеры:



Событие:



19-я Международная выставка продуктов питания, напитков и сырья для их производства «Продэкспо-2012»

«Продэкспо-2012»: итоги



С 13 по 17 февраля в Центральном выставочном комплексе «Экспоцентр» проходила 19-я Международная выставка продуктов питания, напитков и сырья для их производства «Продэкспо-2012».

Международная выставка «Продэкспо» – самое крупное и авторитетное в России и Восточной Европе бизнес-мероприятие продовольственной отрасли.

«Продэкспо» по праву считается наиболее эффективной выставочной площадкой для презентации всеобъемлющего ассортимента пищевой продукции, не имеющей себе равных по качеству и количеству экспонентов и профессиональных посетителей. Ежегодно

на выставку съезжаются ведущие зарубежные и российские производители, поставщики, представители известнейших мировых брендов пищевой индустрии.

Выставка обладает всеми знаками отличия выставочного сообщества, сертификатами качества Всемирной ассоциации выставочной индустрии (UFI) и Российского союза выставок и ярмарок (РСВЯ). Смотри проводится «Экспоцентром» при содействии Министерства сельского хозяйства РФ и Правительства Москвы, под патронатом Торгово-промышленной палаты РФ.

Высокий авторитет выставки подтвержден участием в этом престижном смотре мировых лидеров и ведущих российских производителей, поставщиков, представителей известнейших мировых брендов пищевой индустрии.

Общая площадь выставки этого года составила более 102 тыс. м². В ней принимали участие более 100 производителей напитков и продуктов из 55 стран мира.

В течение десяти лет доминирующие позиции на смотре занимают российские компании, составляющие 2/3 всех участников «Продэкспо». Иностранное участие год от года расширяется и его уровень повышается, свидетельством чего служат национальные экспозиции.

На «Продэкспо-2012» с национальными экспозициями выступили компании из 30 стран: Австралии, Австрии, Аргентины, Болгарии, Бразилии, Венгрии, Германии, Греции, Дании, Индии,



На выставке демонстрируются все новинки отрасли и выявляются существующие на мировом рынке продовольствия тенденции.

Ирландии, Испании, Италии, Казахстана, Канады, Китая, Латвии, Литвы, Македонии, Мексики, Молдовы, Польши, Сербии, США, Уругвая, Франции, Финляндии, Шри-Ланки, Эстонии, Японии.

В этом году география смотра пополнилась еще одной страной: впервые в «Продэкспо» приняли участие фирмы Македонии. После долгого перерыва с национальной экспозицией выступили компании из Чили.

Все это говорит о неослабевающем международном интересе к российскому продовольственному рынку, его внушительном потенциале, а также о значении самого выставочного форума для российской и мировой пищевой отрасли.

На выставке «Продэкспо-2012» свою продукцию продемонстрировали известные мировые производители и поставщики продуктов питания и напитков, в числе которых Hyleys, Le Café, Lactalis, Nicolas International, Alokozay Tea, Milford, Tonnies Fleisch, Cacique, Cibus, Konzern Farmakom, VALIO, Myllyn Paras, Cykoria, Rigas Sprotes, European Quality Food, Eurovision, Tea Tang, Imperial Teas, Dilmah, Riston, Ulker, Vetroelite S.P.A., Grosseto-Eurofood и др.

Весьма значительны и экспозиции российских участников – предприятий пищевой промышленности из всех регионов России. Более 1500 российских компаний стали участниками мероприятия. Среди наиболее именитых отечественных экспонентов можно отметить «Останкинский мясокомбинат», «Рублевские колбасы и деликатесы», МПЗ «Сетунь», «Рузком», «ТАВР», «Мириталь», «Миллтаун Фудз», «Иннов-Импекс», ТД «БЖНИ», «АСТОН», «Органик Фуд», «Ниагара», «ПИР Продукт», «Арла Фудс Артис», «Челны-Холод», ТД «Поспел», «Морегранд», «Меридиан», «Главпродукт-торг», «Булгарконсерв», «Завод упаковочных изделий ТОКК», «Пищмашсервис» и т. д.

На выставке «Продэкспо-2012» демонстрируются все новинки отрасли и выявляются существующие на мировом рынке продовольствия тенденции.

Для удобства участников и посетителей-специалистов выставка построена по салонному принципу: в 9 павильонах выставочного комплекса расположились 18 тематических салонов, посвященных



Коротко о выставке:

Название: «Продэкспо-2012»

19-я Международная выставка продуктов питания, напитков и сырья для их производства

Статус: имеет Знаки Всемирной ассоциации выставочной индустрии (UFI) и Российского союза выставок и ярмарок (РСВЯ)

Общая площадь выставки: более 102 тыс. м²

Организаторы: ЦВК «Экспоцентр» при содействии Министерства сельского хозяйства РФ
Выставка проводится под патронатом Торгово-промышленной палаты РФ и Правительства Москвы

Количество фирм, чья продукция представлена на выставке: более 2100

Из них российских: более 1500

продуктам питания, напиткам, а также сопутствующему оборудованию и упаковке. Кроме того, на выставке представлен салон оборудования и услуг, а также организована экспозиция «Упаковочные решения для пищевой промышленности» – «ПродэкспоПак-2012».

Впервые в ее рамках представлен дегустационный стенд «Вина из России», организованный аналитической группой АЛКОЭКСПЕРТ.

Важной составляющей «Продэкспо» является насыщенная программа мероприятий, которая затрагивает все сферы продовольственного рынка. Деловая составляющая смотра – это целый комплекс актуальных по тематике конгрессных мероприятий, которые дают возможность оценить положение дел в отрасли, освоить новые технологии продвижения продуктов питания и напитков, наладить всесторонние связи производителей и ритейлеров.

В этом году в рамках деловой программы состоялись: VII Всероссийский торговый форум «Поставщик-2012. Стратегии работы с розничными сетями», Центр Закупки Сетей™, III Форум производителей и ритейлеров «Собственная торговая марка-2012», Центр Закупки Сетей™: СТМ, VI Всероссийский продовольственный форум «Бренд становится хитом. Технологии XXI века» и V Всероссийский гурме-банкет директоров, организованные КВК «Империя».

Также прошла конференция «Государственная программа на 2013-2020 гг. Новые горизонты развития отрасли пищевой промышленности России», организаторами которой выступили Министерство сельского хозяйства РФ и фирма «Агроэкспосервис». РИА «Напитки» провели конгресс региональных дистрибьюторов алкоголя «АлкоКОНГРЕСС». В рамках «Салона мороженого» состоялся круглый стол «Современные проблемы производства мороженого», организованный Союзом мороженщиков России. Кроме того, прошел ряд конкурсов: «Лучший продукт», «Инновационный продукт», «Выбор Сетей», «ПродЭкстраПак», XIV Международный дегустационный конкурс по алкогольной продукции. **ms**



Орловская область: программа по переработке мяса

В Орловской области утверждена Программа «Развитие убоя и глубокой переработки мяса в составе кластера «Мясо свинины».

Мероприятия программы предусматривают государственную поддержку строительства новых и увеличения мощности действующих предприятий по убою и первичной переработке мяса свиней. Будет вестись поэтапная работа по внедрению новых технологических процессов на основе инновационных ресурсосберегающих технологий. Планируется развивать инфраструктуру для первичной и глубокой переработки, хранения и сбыта мясной продукции.

Важная роль в повышении эффективности свиноводческих комплексов, конкурентоспособности мясной продукции отведена созданию в регионе кластера «Мясо свинины». Кластер в агропромышленном комплексе – это территориально обособленная, инновационно направленная интегрированная структура, которая образована на основе принципа технологической цепи и реализует общие экономические интересы взаимодействующих участников кластера (поставщиков, производителей, потребителей). Все это способствует уменьшению себестоимости конечной продукции и увеличивает производительность труда.



Реализация программных мероприятий будет осуществляться за счет собственных и кредитных (заемных) средств сельскохозяйственных товаропроизводителей и организаций агропромышленного комплекса, средств областного и федерального бюджетов.

Сельскохозяйственным товаропроизводителям и организациям агропромышленного комплекса будет возмещена часть затрат (предоставлены субсидии) на проектирование, строительство-монтажные работы, приобретение специализированного автотранспорта и высокотехнологичного оборудо-

вания для строительства крупных предприятий по первичной переработке скота и складов хранения (холодильников) охлажденной и замороженной мясной продукции. Объекты, которые планируется построить в рамках программы, будут включены в соответствующие областные инвестиционные программы по электро-, водо- и газоснабжению и развитию дорожной сети.

Общий объем финансирования программы составит 4,890 млрд рублей, в том числе более 2,4 млрд рублей – внебюджетные средства, свыше 2,2 млрд рублей – средства федерального бюджета и 180 млн рублей – средства областного бюджета.

Предполагается, что благодаря комплексной реализации программных мероприятий объем производства мяса свинины к концу 2014 года будет увеличен до 51 тыс. тонн.

АГРОРУ.ком

Национальный стандарт на мясо КРС

Правительство планирует разработать национальный стандарт на мясо крупного рогатого скота. На подготовку соответствующего законопроекта Министерству сельского хозяйства выделено 18 месяцев.



По замыслу законодателей, национальный стандарт должен защитить российских потребителей от некачественной говядины из Аргентины, Канады и США, которая может поступить на отечественный рынок под видом высококачественного мяса.

На недавнем совещании по вопросам развития животноводства, проходившем в Тамбове, вице-премьер Виктор Зубков отметил, что пока в России нет стандарта на мясо крупного рогатого скота, нам могут ввезти под видом высококачественной говядины совсем не то, что заявлено, и поручил Минсельхозу в срочном порядке подготовить «национальный стандарт высококачественной говядины».

Эксперты разделяют опасения вице-премьера. Судя по определениям высококачественной говядины, принятым для американских, канадских и аргентинских продуктов, они с большой натяжкой могут быть отнесены к качеству мяса, отмечает **руководитель исполкома Национальной мясной ассоциации РФ Сергей Юшин**. «Они скорее говорят о разных категориях говядины», – говорит он. – Канадские производители включили в это описание четыре категории, включая

абсолютно стандартную. В России же под высококачественной говядиной до сих пор понималась говядина ценой не ниже 8 евро за 1 кг».

Без национального стандарта потребитель действительно остается беззащитным перед низкокачественным импортным мясом, предупреждает эксперт. Это связано с тем, что,



по условиям Всемирной торговой организации (ВТО), в которую Россия планирует вступить в августе этого года, качество мяса будет определяться по зарубежным стандартам. Таким образом, туша и любые части туш, которые соответствуют определенным категориям канадских и американских производителей, автоматически становятся «высококачественными». «То есть формально какой-нибудь шейно-лопаточный отруб по цене 6 долларов за 1 кг теперь тоже может быть высококачественным в понимании зарубежных мясопроизводителей», – говорит Сергей Юшин.

При этом формальность может обернуться реальностью для большинства российских потребителей уже в ближайшее время после присоединения России к ВТО.

Эксперты уверены, что ждать качественной импортной говядины российскому потребителю придется не меньше 1,5 года. В стандарте должен быть прописан обширный круг требований: система откорма, технология убоя, определения сортности говядины, говорят эксперты. Все это, по их мнению, затян timer подготовку национального стандарта на длительный срок. Не отрицают этого и в Минсельхозе. Как объяснили в ведомстве, они уже получили поручение вице-премьера, но документ пока находится на стадии технического задания.

Meatinfo.Ru

Ситуация на рынке баранины

По итогам 2011 года производство баранины продемонстрировало положительную динамику.



В общей сложности производственный показатель составил 6,6 тыс. тонн, что на 32% выше, чем годом ранее. В то же время выросли

и поставки импортной баранины – на 6% за год. В 2011 году Россия импортировала 9,6 тыс. тонн баранины.

Среди стран-экспортеров баранины в Россию положительная динамика наблюдается только в отношении тройки лидеров: объем поставок из Австралии составил 4,8 тыс. тонн, что на 4% выше уровня 2010 года; из Новой Зеландии – на 45% до 2,8 тыс. тонн, из Молдовы – на 45% до 1,6 тыс. тонн. Сократились поставки из Уругвая на 61%, Исландии на 75%, Болгарии на 83%.

К концу 2011 года средняя производственная цена на баранину по России составила 123,3 руб./кг. Относительно аналогичного показателя 2010 года пункт этот на 9% выше. В то же время потребительская цена выросла на 6% по итогам года и составила в декабре 2011 года 255,6 руб./кг. Положительная динамика отмечена по всем без исключения округам. Максимальный темп прироста отмечен в Центральном ФО – на 20% за год, наименее ощутимый в Северо-Западном ФО – на 1%. Самая низкая ценовая планка в Южном ФО – 224,6 руб./кг, самая высокая в Центральном ФО – 312,7 руб./кг.

По данным портала Meatinfo на шестой неделе 2012 года в Москве установились следующие цены на баранину. Оптовая цена на окорок б/к по итогам недели выросла на 1% до отметки 357,01 руб./кг, в то же время цена на окорок н/к, напротив, сократилась на 4% до 258,77 руб./кг. В Санкт-Петербурге наблюдается аналогичная ситуация: окорок б/к подорожал на 0,2% до 367,12 руб./кг, окорок н/к подешевел на 1% до 269,1 руб./кг.

Meatinfo.Ru



Адаптация к ВТО

Минсельхоз разработал комплекс мер, которые необходимо реализовать для гармонизации процесса адаптации российского сельского хозяйства к условиям ВТО.

Об этом сообщила **глава Минсельхоза Елена Скрынник** 7 февраля в ходе выступления в Государственной думе РФ.

Подготовлены предложения по пролонгации действия ряда налоговых льгот для сельхозтоваропроизводителей. В частности, планируется продление льготы по налогу на прибыль (0% до 2020 года), а также продление льготы по освобождению сельхозтоваропроизводителей от уплаты НДС при ввозе племенного скота, эмбрионов, семян до 2020 года.



Кроме того, отметила Скрынник, необходимо укрепить функции и полномочия Минсельхоза и Россельхознадзора. Предполагается сформировать ведомственную сеть научно-исследовательских учреждений, наделить министерство и Россельхознадзор дополнительными полномочиями (в связи с вхождением в ВТО). Также, по словам Скрынник, необходимо усилить таможенное администрирование ввоза сельскохозяйственной продукции (особенно говядины), а также внести изменения в Закон «О сельском хозяйстве» для определения критериев неблагоприятных регионов для ведения сельского хозяйства. «Не будет ограничений на господдержку этих регионов», — заявила Скрынник.

Regnum

Государство выделит 700 млрд рублей инвестиций

В РФ объем инвестиций в животноводство на 2013-2020 годы составит более 700 млрд рублей.

На сегодняшний день в России построено и модернизировано почти 3,5 тыс. животноводческих объектов с использованием современных технологий, сообщается на официальном портале Минсельхоза РФ.

В период с 2006 по 2011 годы рост производства мяса в России составил 36%, молока — 1,8% (564 тыс. тонн). В отрасль привлечено 576 млрд рублей инвестиционных кредитов. На субсидирование процентных ставок



выделено более 120 млрд рублей.

Построено и модернизировано почти 3,5 тыс. животноводческих объектов с использованием современных технологий. В рамках Госпрограммы на 2013-2020 годы общий объем поддержки животноводства составит более 700 млрд рублей. При реализации программных мероприятий к 2020 году рост производства мяса ожидается на уровне 1,8 млн тонн, молока — 6,5 млн тонн.

За счет производства отечественной животноводческой про-

дукции будет обеспечен внутренний спрос на мясо и молоко. Экспорт мяса, прежде всего, птицы и свинины составит до 400 тыс. тонн.

Кроме того, Минсельхозом РФ принято решение о дополнительном ежегодном предоставлении товаропроизводителям 6 млрд рублей в течение 3 лет на поддержку глубокой переработки свинины.

Татар-информ

Подмосковье поддержит животноводство

Более 50 млн рублей потратят в этом году на реализацию программы «Развитие мясного животноводства в Московской области на период 2012-2020 годов», сообщили в пресс-службе Министерства сельского хозяйства и продовольствия Подмосковья.

«Программой предусмотрено увеличение объемов производства мяса во всех категориях хозяйств в 2020 году: свинины с 51,5 тыс. тонн до 80 тыс. тонн, телятины и говядины — с 3,1 тыс. тонн до 23 тыс. тонн, птицы — со 176,1 тыс. тонн до 242 тыс. тонн», — отмечается в материале.

В сообщении говорится, что 31 января председатель правительства РФ Владимир Путин провел в Тамбове совещание по развитию животноводства в России, в ходе которого отметил регионы-лидеры по производству мяса всех видов, в том числе Московскую область.



Министр сельского хозяйства и продовольствия Подмосковья Николай Савенко отметил, что в развитии приоритетных подотраслей агропромышленного комплекса региона в качестве основного направления выбрано животноводство, что обусловлено спросом населения на животноводческую продукцию, заключили в пресс-службе.

РИА Новости

Московская область: рост производства

За период с 2006 по 2011 годы в Московской области производство мяса скота и птицы во всех категориях хозяйств увеличилось на 35,5%. Об этом сообщил Министр сельского хозяйства и продовольствия Правительства Московской области.

В рамках реализации Государственной программы развития сель-



ского хозяйства и регулирования рынков сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия на 2008-2012 годы Министерством сельского хозяйства и продовольствия Московской области реализуется комплекс организационных мероприятий, направленных на ускоренное развитие животноводства.

Министр сельского хозяйства и продовольствия Правительства Московской области Н. А. Савенко отметил, что в рамках реализации мероприятий приоритетного национального проекта «Развитие АПК» по направлению «Ускоренное развитие животноводства» и Государственной программы развития сельского хозяйства и регулирования рынков сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия на 2008-2012 годы за период с 2006 по 2011 годы в Московской

области во всех категориях хозяйств производство мяса скота и птицы увеличилось с 203,4 тыс. тонн до 275,6 тыс. тонн, что составляет 72,2 тыс. тонн (135,5%).

В 2011 году Правительством Московской области принято два отраслевых постановления: «О реализации инвестиционного проекта по созданию свиноводческого комплекса в Серебряно-Прудском муниципальном районе Московской



области» и «О реализации инвестиционного проекта строительства птицекомплексов в Зарайском муниципальном районе Московской области, Серебряно-Прудском муниципальном районе Московской области и Щелковском муниципальном районе Московской области».

Реализация проекта по производству мяса свиней ООО «СПФ

4-Й ТЕХНИЧЕСКИЙ СЕМИНАР

«Холодильные системы и пищевые технологии — эффективное взаимодействие»

ПРИГЛАШАЕМ ВАС

принять участие в семинаре и прислать заявку до 04 апреля 2012 года
по факсу: (812) 740-55-48 или e-mail: seminar@ok-ref.ru

Время проведения: 18–20 апреля 2012 года
Место проведения: Санкт-Петербург, ул. Фурштатская д. 24, «Кончубей Клуб».

Организаторы семинара: ООО «ОК»,
при участии Российского союза предприятий холодильной промышленности,
Международной Академии Холода, Северо-Западного управления Федеральной
службы по экологическому, технологическому и атомному надзору.

Основной целью семинара является:

- Получение практической информации
- о возможных путях создания и реконструкции систем холодообеспечения,
- о методах повышения эффективности систем холодообеспечения
- для пищевых технологий, об автоматизации и управлении
- холодильными системами промышленных предприятий,
- о новом холодильном оборудовании и обмен опытом.



Нам 20 лет!

ПРОМЫШЛЕННЫЕ
ХОЛОДИЛЬНЫЕ
СИСТЕМЫ

ПРОЕКТИРОВАНИЕ
ПОСТАВКА
МОНТАЖ

ООО «ОК», 194044, Санкт-Петербург, Большой Сампсониевский проспект, дом 45, литера А
тел.: +7 (812) 740 2265, факс: +7 (812) 740 5548 office@ok-ref.ru, <http://www.ok-ref.ru>

Агро» в Серебряно-Прудском районе на общую сумму инвестиций 3,5 млрд рублей позволит создать свиноводческий комплекс с производством свинины 10 тыс. тонн



в год и предприятие по убою и переработке скота производительностью 420 голов в час. Будет создано 470 новых рабочих мест.

Реализация проекта по производству мяса индейки СПК «Новое Литвиново» в Зарайском, Серебряно-Прудском и Щелковском районах Московской области на общую сумму инвестиций 8 млрд рублей позволит создать птицеводческий комплекс с производством мяса индейки 60 тыс. тонн в год. Будет создано 2 тыс. новых рабочих мест.

В 2011 году инициаторами проектов в области животноводства получено и освоено 904,4 млн рублей кредитных средств.

furazh.ru



Тульская область: 200 млн рублей инвестиций

Власти Тульской области в 2012 году намерены выделить более 200 млн рублей на развитие животноводческой отрасли.

Об этом сообщила пресс-служба облправительства по итогам заседания правительства региона в начале февраля.

Заместитель губернатора Павел Воронин в ходе заседания отметил, что в бюджете на текущий год заложили дотации на племенное животноводство и молоко, чтобы поднять отрасль. Средства будут предоставляться не только в зависимости от количества произведенного молока, но и с учетом роста производительности. На эти цели направят 180 млн рублей.

Кроме того, на развитие мясного скотоводства в 2012 году направят 26,7 млн рублей. На сегодняшний день из 17 подписанных на 4-м Тульском экономическом форуме осенью прошлого года соглашений, направленных на развитие животноводства, часть уже реализуется.

Интерфакс – Россия

Куручка по зернышку

По подсчетам Росстата и Минэкономразвития в прошлом году наименьшими темпами дорожало мясо птицы, при этом говядина подорожала на четверть.

Эксперты прогнозируют, что в 2012 году рост цен на говядину и свинину немного замедлится, а на мясо птицы наоборот ускорится. А правительство, тем временем, рассчитывает на большее потребление гражданами отечественной курятины.

Последнюю неделю в правительстве обсуждается вопрос о выходе российской животноводческой продукции за рубеж. И по-



ка вывод следующий – без господдержки конкурировать на открытом рынке российское мясо не сможет. Несколько иначе дело обстоит с курицей. Во-первых, за 2011 год импорт курятины стал самым низким за последние 10 лет, во-вторых, отечественные производители значительно увеличили производство мяса птицы. Именно поэтому темпы роста цен на курятину были значительно ниже, нежели чем на импортное мясо, однако внешний рынок Россия не обеспечивает. И вступление в ВТО в этом смысле несколько затрудняет положение.

Как говорится в обзоре Минэкономразвития, наименьшими темпами на мясном рынке в 2011 году дорожало мясо птицы, а дороже всего стала говядина. Так, наибольший прирост потребительских цен – 20% – был отмечен на говядину. На свинину цены за год выросли на 7,3%, на мясо птицы – на 0,1%.

Причем в 2011 году цены на мясо, за исключением мяса птицы, росли более высокими темпами, чем в 2010 году. По итогам 2011 года потребительские цены на мясо и птицу повысились на 9,2% против 5,3% в 2010 году.



Как прогнозирует генеральный директор Института аграрного маркетинга (ИАМ) Елена Тюрина, темпы роста оптовых цен на свинину в России в этом году замедлятся, на мясо птицы – немного ускорятся, на говядину – сохранятся на уровне прошлого года. По мнению эксперта, в 2012 году из-за увеличения производ-



ства свинины рост цен на этот вид мяса замедлится и может составить 5-7%.

«С учетом того, что в этом году сокращена импортная квота на ввоз свинины, можно говорить о том, что на рынке наметится некоторый дефицит определенных категорий этого мяса, прежде всего, импортных шпика и тримминга, – заявила Е. Тюрина. – Но, с другой стороны, это может стать стимулом для российских производителей к расширению ассортимента своей продукции».

Между тем, в правительство считают, что оптимальный выход – увеличение потребления у россиян мяса птицы. Проще говоря, поскольку на курятину не распространяются квоты ВТО, государство хочет поддерживать отечественного производителя, при этом не увеличивая производство красного мяса (говядины и свинины). Так, первый вице-премьер Виктор Зубков считает, что в ближайшее время есть все возможности увеличить среднестатистическое потребление мяса птицы с 25 до 30 кг, а в перспективе до 35 кг в год.

Он напомнил, что только за 2011 год прирост производства мяса птицы составил 320 тыс. тонн. «У нас таких показателей никогда не было, – отметил он. – Производство свинины увеличилось почти на 100 тыс. тонн, стабилизировалась ситуация с производством молока. И это после двух лет жестокой засухи».

Самообеспеченность страны продукцией животноводства достигла 73%. Такие результаты во многом получены за счет своевременных решений правительства по дополнительной господдержке отрасли. Среднестатистическое потребление отечественного мяса за последние годы выросло на четверть – до 58 кг. «Нашей стране удалось серьезно снизить зависимость от импорта мяса – за 6 лет прирост объемов производства составил более 3 млн тонн, – заявил первый вице-премьер. – Наибольший рост отмечен в свиноводстве и птицеводстве – поголовье выросло в 1,5 и в 2 раза соответственно».

Однако цены на мясо в прошлом году росли едва ли не самыми высокими темпами.

Личные деньги

В Россию ввезли 2,3 млн тонн мяса

Суммарно в Россию по итогам 2011 года ввезли 2,3 млн тонн мяса и пищевых субпродуктов против 2,5 млн тонн в 2010 году.

Основная доля от этого показателя приходится на свини-

ну – 29%, по данной позиции мы наблюдаем рост показателя за год на 5%. Говядины в текущем году импортировали на 3% меньше, чем в 2010 году, данной товарной группе принадлежат 26%. Максимальный темп сокращения импортных поставок отмечен, естественно, в отношении мяса птицы – на 35%, на долю данной продукции приходится 18%.

Тройку лидеров по объему импорта мяса в 2011 году возглавляет по-прежнему Бразилия. Хотя в этом году объемы ввоза существенно сократились. Снижение поставок мяса из Бразилии является следствием эмбарго, наложенного Россельхознадзором в июле 2011 года. Основная доля поставок (52%, или 229,2 тыс. тонн) приходится на говядину, по данной позиции сокращения составили 19%. Бразильской свинины ввезли в объеме 135,0 тыс. тонн (или 30%), отрицательная динамика здесь составила 40%, объемом импорта мяса птицы из Бразилии в 2011 году находился на уровне 70,4 тыс. тонн (или 16%), сокращения составило 51%.

На втором месте находятся США. Безусловно, основным продуктом, который американцы экспортируют в Россию, остается мясо птицы, хотя объемы уже существенно ниже, чем в предыдущие годы. Около 66% от ввезенного мяса из США приходится на мясо птицы. Несмотря на то что в 2010 году девять месяцев действовал запрет на ввоз мяса птицы американского происхождения в нашу страну, тем не менее, только по итогам октября-декабря 2010 года было ввезено 280 тыс. тонн против 261 тыс.



тонн по итогам всего 2011 года. Рост объема отечественного производства позволяет ослабить зависимость от импорта. В то же время по итогам 2011 года выросли объемы поставок американской свинины и говядины – на 2% (до 59,5 тыс. тонн) и 84% (40,2 тыс. тонн) соответственно.

В I квартале 2011 года Россия ввела временный запрет на импорт мяса птицы из Германии из-за так называемого «диоксинового» скандала. В результате, общий показатель по ввезенному в Россию мясу из Германии по итогам 2011 года на 33% ниже уровня 2010 года. Объем импортированной свинины из Германии сократился на 2% до 110 тыс. тонн, по птице – на 69% до 31,2 тыс. тонн, по говядине – на 30% до 17,1 тыс. тонн.

Meatinfo

Россия вкладывает в глубокую переработку свинины

Мощности по убою и глубокой переработке свиней к 2015 году в России вырастут в 4 раза, сообщила **Министр сельского хозяйства РФ Елена Скрынник** на совещании о подготовке экономически значимых региональных программ по глубокой переработке свинины.



На сегодня 21 субъект подтвердил свою заинтересованность в реализации таких программ с объемом софинансирования из федерального бюджета до 6 млрд рублей в 2012 году. По предварительным оценкам, общий объем инвестиций составит около 18 млрд рублей.

Регионы представили на рассмотрение в Министерство сельского хозяйства РФ 21 программу по переработке свинины. Специалисты ведомства проводят их анализ на соответствие установленным критериям отбора.

Благодаря реализации намеченных планов прирост дополнительных мощностей по убою и глубокой переработке свиней к 2015 году составит около 14,5 млн голов в год, или свыше 400% от текущего состояния. Объем инвестиций в подотрасль, с учетом софинансирования из федерального и региональных бюджетов, превысит 45 млрд рублей.

Елена Скрынник отметила особую важность развития переработки сельскохозяйственной продукции в связи с грядущим присоединением России к ВТО. Министр поручила продолжить работу по оценке и анализу поступивших программ, а также подготовить предложения Комиссии Министерства по отбору экономически значимых региональных программ по поступившим проектам по глубокой переработке свинины.

Деловая газета Юг

Новая система стимулов

Отрасли животноводства необходима новая система стимулов.

Об этом сообщил **первый заместитель премьер-министра Виктор Зубков** в феврале на совещании в Тамбове.

Ключевое направление – активизация межрегионального сотрудничества. Как отметил Виктор Зубков, есть регионы, которые пол-

ностью обеспечивают себя мясом, а есть регионы, наоборот, закупующие мясо для себя. К 1 июля каждый регион должен представить свою четкую программу по развитию животноводства.

Кроме того, первый заместитель премьер-министра предложил не субсидировать предприятия пищевой промышленности, которые работают на импортном сырье.

АГРОРУ.ком

Полномочия Россельхознадзора расширяют?

Председатель российского правительства Владимир Путин считает возможным расширить полномочия Россельхознадзора.



«Мы сегодня говорим о том, чтобы передать на уровень регионов отдельные функции. Но если отрасль считает, что нужно, наоборот, концентрировать полномочия, можно было бы на первом этапе подумать об определенном расширении полномочий этой федеральной службы», – заявил Путин на совещании по развитию животноводства в Тамбове.

Он отметил, что «в конце концов, если есть чума свиней, то она везде одинаковая, а не по регионам».

По мнению главы правительства, «нужно подумать, как расширить полномочия федеральной службы таким образом, чтобы не разрушать действующей системы, но и сделать ее более единой».

В ходе совещания глава исполнительного комитета Национальной мясной ассоциации Сергей Юшин пожаловался на то, что в стране ухудшается ситуация, в том числе по АЧС. Он объяснил это тем, что Россельхознадзор не контролирует частные подворья. Как полагает эксперт, необходимо усилить ветеринарный контроль по всей вертикали. «Ветеринарные риски, к сожалению, растут во всем мире», – добавил он.

actualcomment.ru

Использование ионного облучения в ЕС

В новом докладе, опубликованном Европейской комиссией (ЕК), сообщается о том, что более 9 тыс. тонн продовольственной продукции, произведенной в Европейском Союзе в 2010 году, были обработаны ионным облучением.






ПРЕССЫ

механической обвалки и дообвалки (ММО/ММД)

- Производительность 200—15000 кг/ч, птица, свинина и т.п.
- Высококачественное ММО/ММД, высокий выход, низкий нагрев
- Отдел сервисного обслуживания + склад запчастей в Москве
- 40 лет опыта в данной области, 500 прессов по всему миру

«АГРО-3»

Франция: yves.mouden@am2c.com

Москва: (495) 721 20 77, meat@agro3.ru

Санкт-Петербург: (812) 337 15 08, agro3@agroneva.ru

Екатеринбург: (343) 375 75 47, agroural@bk.ru

Краснодар: (861) 275 70 88, apt-top@mail.ru

Красноярск: (391) 264 01 82, apt@krasmail.ru

Новосибирск: (383) 362 02 52, nsk@agro3.org

Ростов-на-Дону: (8632) 95 40 94, ait@aanet.ru

Саратов: (8452) 48 61 77, agro@renet.ru

Алматы: (727) 323 65 27, office@agro3.kz

По данным доклада «Отчет Комиссии в Европейский парламент и Совет пищевых продуктов и пищевых ингредиентов, обработанных ионизирующим излучением в 2010 году», этот процесс был использован в производстве пищевых продуктов 11 государств-членов ЕС, причем использовался для обработки целого ряда продуктов, включая птицу, рыбу и моллюсков, яиц и мяса. Показатели довольно



малы по сравнению с общим объемом продуктов питания, произведенных в ЕС, кроме того, в ЕС предусмотрен строгий контроль за использованием данной технологии.

В докладе поясняется, что Директива 1999/2/ЕС Европейского парламента и Совета от 22 февраля 1999 обязывает государства-члены направлять в Еврокомиссию каждый год результаты проверок, проведенных при облучении объектов, в частности, в отношении категории и количества пищевых продуктов и ингредиентов, а также результа-

ты проверок, проведенных на этапе маркетинга продуктов и методов, используемых для обнаружения ионизирующего излучения.

О применении облучения пищевых продуктов сообщили Бельгия, Болгария, Чехия, Германия, Эстония, Испания, Франция, Венгрия, Нидерланды, Польша и Румыния.

В общей сложности во всех 11 странах, около 9,263,4 тонн продовольствия облучали в 2010 году, 48% из которых пришлось на долю лягушачьих ножек. На долю птицы пришлось около 22,5% (2,082,1 тонн), рыбы, моллюсков и креветки – 1,8% (165,8 тонн), яичного белка/порошка – 1,7% (160,6 тонн) и мяса – 0,05% (4,2 тонн).

Из общей суммы чуть более 63% продукции облучали в Бельгии, 16,6% – в Нидерландах и 11,0% – во Франции. Только в этих трех странах подобной обработке подвергалась птица. Бельгия и Нидерланды сообщили об облучении рыбы, моллюсков и креветки, а также и яичного белка/порошка. Только в Бельгии таким образом обрабатывалось и мясо.

В странах ЕС в 2010 году 6244 образцов облученных продуктов были проверены на соответствие пищевым стандартам, из которых 144 образца (2,3%) показали полное несоответствие требованиям Еврокомиссии.

Meatinfo

Автор:



Елена Воронцова,
генеральный директор
«АгроМедиаГрупп»



По подсчетам некоторых аналитиков вступление в ВТО принесет России 30 млн безработных и 40 тыс. закрытых предприятий.

Чем грозит вступление в ВТО?

Тема вступления России в ВТО так часто обсуждалась, что ее реальный смысл почти потерялся. Одни говорят, что вступление в ВТО – «это плохо», другие – что, наоборот, «это – единственный выход для нашей экономики».

Зачастую та или иная позиция объясняется просто: одни не дружат с теми, кто «за» ВТО, другие – с теми, кто против. Но, поскольку обсуждение данной темы в последнее время активизировалось, хорошо бы прояснить некоторые моменты.

Минусы вступления в ВТО очевидны. А плюсы? Нам обещают, что какие-то плю-

сы, например, в виде отмены пошлин на отечественные товары, будут. Но давайте посмотрим на ситуацию, которая сегодня сложилась на финансовых рынках. Практически все страны активно нарушают положения ВТО, Устав МВФ, защищают свои рынки, девальвируют национальные валюты. В такой ситуации рассчитывать на то, что они пустят наши товары на свои рынки, – удивительная наивность. Мы же сами снимаем защиту своих рынков.

Теперь давайте посмотрим на ситуацию с точки зрения макроэкономики. Основной механизм современного кризиса – это падение совокупного спроса во всех странах, в первую очередь – в США. По миру падение составит как минимум треть общего объема спроса, при этом производственные мощности (как товаров, так и услуг) никуда, в общем, не денутся. И вот вопрос: как они смогут конкурировать за падающий спрос? Любое производство имеет смысл только в ситуации, когда произведенный товар или услугу можно продать. Это говорит о том, что значительное количество мощностей придется закрывать. И самый главный вопрос, который придется решать в ближайшие годы: в каких странах будут закрываться производства?

Сегодня «западная» система разделения труда находится в том же положении, в котором мировая система социализма находилась в конце 1980-х. Отмечу, что и экономический механизм разрушения – тот же самый

(падение эффективности капитала в условиях невозможности расширять рынки сбыта), хотя в данном случае это не особенно принципиально.

В такой ситуации главной задачей становится защита того, что еще можно спасти, и развитие того, что можно развивать, – до того как кризис вступит в свою полную силу. Отдавать свои рынки ради того, чтобы получить доступ в организацию, которая просто не сможет существовать через пару лет, – политика, по меньшей мере, странная. Также в будущем мировые рынки, скорее всего, распадутся на отдельные зоны (кластеры), и возможно с Евросоюзом, а точнее с Германией, будет создана единая зона – даже, быть может, с одной валютой.

Основные последствия для России при вступлении в ВТО

Первое – это уничтожение или резкое сокращение производства в легкой и пищевой промышленности. Особенно пострадает агропромышленный комплекс. Исследования показали, что только 10% региональных предприятий (в основном, в сырьевой сфере) позитивно воспринимают идею вступления в ВТО. Остальные 90%, в силу своей неподготовленности, отсутствия опыта и особенно изношенных мощностей, которые достигают до 70%, не выдержат конкуренции.

Прогнозируется 40%-е сокращение рабочих мест в стране и резкий рост безработицы в таких регионах, как Пермская, Оренбургская, Кемеровская, Московская, Свердловская, Воронежская, Курская, Рязанская, Нижегородская, Кировская, Тюменская, Иркутская области, Алтайский, Краснодарский, Красноярский, Приморский, Хабаровский край, Ханты-Мансийский АО, Удмуртская Республика, Республика Татарстан, Москва и Санкт-Петербург. Хуже всего будет тем регионам, где вытесняемые импортом предприятия являются бюджетобразующими. Это Ивановская, Пермская, Костромская, Курская, Московская, Тульская, Владимирская, Волгоград-



Генеральный секретарь Всемирной торговой организации Паскаль Лами и президент России Дмитрий Медведев беседуют перед началом саммита G20.

ская, Самарская области и Тольятти. По подсчетам некоторых аналитиков, скоропальчатное вступление в ВТО принесет России 30 млн безработных и 40 тыс. закрытых предприятий.

Второе – это уничтожение 460 моногородов, которые зависят от одного завода или производства для предоставления рабочих мест и инфраструктуры.

Третье – потеря продовольственной безопасности. Россия станет еще более зависимой от импорта продовольствия. Без повышения импортных пошлин вытеснить импорт с отечественного рынка будет практически невозможно.

Одним из последствий станет поглощение или уничтожение отечественных финансовых институтов. Банковский и страховой сектора не выдержат конкуренции.

Следует ожидать также значительного увеличения оттока капитала и отсутствия дополнительных прямых инвестиций в Россию, поскольку только совершенно безрассудный бизнесмен будет вкладывать средства в создание производств в стране, в которой из-за неустраимых природных особенностей невозможно создавать конкурентоспособную продукцию, например, с китайским производителем. В России при прочих равных абсолютно любой продукт труда значительно дороже по затратам на его производство и доставку к мировым рынкам, а потому заранее неконкурентоспособен по соотношению цены к затратам. Исключение составляют только те товары, которые могут быть произведены исключительно в России. Экономически более выгодно производить необходимые товары и торговать ими там, где климат лучше и где есть самое дешевое, то есть речное, а в дальнейшем при развитии мореходства еще более выгодное морское сообщение. Та же Центральная Россия не может конкурировать без помощи со стороны государства с сельхозпроизводителями Восточной Европы. Пока мы еще держимся за счет импортных ограничений; если их убрать, то дешевый импорт просто оккупирует весь наш рынок. Чтобы соревноваться с китайцами по нормам ВТО, нашим работникам придется трудиться без зарплат (буквально за похлебку), отказавшись от пенсионного обеспечения и всякого «социального пакета», отказывая себе буквально во всем. К примеру, в Китае и Индии 40 долларов – хорошая зарплата, а 200 долларов может получить руководитель предприятия.

Ожидается, что вступление в ВТО повлечет за собой увеличение оттока квалифицированной рабочей силы, поскольку в России будет невыгодно создавать не только высокотехнологические производства, но и производства вообще.

Произойдет увеличение тарифов на электричество и другие энергоресурсы, что приблизит их к мировым и поставит на грань разорения большинство промышленных предприятий. ВТО – это цена на энергоресурсы, как в Европе. Это бензин, как в Финляндии, это газ, как в Париже, это цена на электричество, как в Берлине. А зарплата – как в Воронеже.

Следующим последствием станет отмена льгот по НДС для отдельных категорий продукции и понижению конкурентоспособности многих товаров,

ВТО – это цена на энергоресурсы, как в Европе. Это бензин, как в Финляндии, это газ, как в Париже, это цена на электричество, как в Берлине. А зарплата – как в Воронеже.

а также резкое снижение платежеспособного (очень невысокого по западным меркам) спроса на отечественные и импортные товары среди населения России.

Вступление в ВТО приведет к невозможности модернизации промышленности и консервации сырьевой модели экономики: к нам повезут товары, а не технологии.

Будет происходить нарастающая фрагментация и регионализация страны.

Еще одним последствием станет ослабление защиты потребителей от воздействия генномодифицированных и злокачественных продуктов, поскольку правила ВТО не позволяют запретить их ввоз, а те государства, которые все же его запрещают, платят большие штрафы.



Иван Ушачев,
Вице-президент Российской академии сельскохозяйственных наук:

ПРЯМАЯ
РЕЧЬ



«Вступление России в ВТО приведет к снижению ее доли в мировом экспорте продуктов питания до 1% и увеличению импорта на 2,3%. Это значит, что Россия будет покупать больше, чем продавать, на 7,3 млрд долларов».

Вступление в ВТО в цифрах

Средняя импортная пошлина в России снизится к 2020 году с 10 до 7,8%, отмечается на сайте организации ВТО: на сельхозпродукцию – до 10,8 с 13,2%, на промышленные товары – до 7,3 с 9,5%, на молочные продукты – до 14,9 с 19,8%, на зерновые культуры – до 10 с 15,1%.

Сохраняется квотирование импорта мяса и почти не меняются пошлины (для говядины – 15% внутри квоты и 55% – вне, для птицы – соответственно 25 и 80%). Но к 2020 году будут обнулены ставки внутри квоты на свинину (сейчас – 15%), вне квоты тариф снизится до 65 с 75%. Пошлины на автомобили будут снижены с 15,5 до 12%, для электрических машин – с 8,4 до 6,2%, на товары из древесины и бумаги – с 13,4 до 8%. Пошлины на каждый товар будут уменьшаться постепенно, в первую очередь те, которые выросли в кризис (например, на химию, металлы), а дольше всего – на курятину и автомобили (8 и 7 лет соответственно).

В условиях экономической депрессии умеренный протекционизм является

условием выживания национальной экономики. Любая модернизация на начальном этапе требует протекционизма, чтобы сделанные вложения окупились. Соответственно, вступив в ВТО, наши либералы распишутся, что все разговоры о модернизации – не более чем пропаганда.

А самое главное – экономика живой организм и обладает инстинктом самосохранения. Когда мы вступим в ВТО, мы лишимся возможности защищать свой рынок цивилизованным образом, при помощи тарифов и квот. Раз так, экономика будет защищать себя нецивилизованным образом: соответствующие барьеры будут воздвигаться при помощи периодических девальваций и усиления коррупции. Словом, присоединение России к ВТО в немодернизированном состоянии не дает никаких выгод.

Так почему же идею вступления так проталкивают? Для крупных российских бизнесменов ВТО – это способ получить поддержку Запада против нашей бюрократии, способ выписать себе «охранную грамоту». Когда вы – бизнесмен и поддерживаете ВТО, то для Запада вы являетесь своим честным цивилизованным бизнесменом, которому надо помогать.

Давайте представим, что нас приняли в ВТО в нынешнем состоянии. Что будет? До президентских выборов 2012 года ничего не произойдет. А вот после них начнется резкое сокращение субсидий сельскому хозяйству. Кроме того, к тому времени возникнет объективная потребность усилить защиту национальной экономики при помощи протекционистских мер, а осуществлять их будет нельзя. И у нас начнутся проблемы во всех несырьевых отраслях.

Непредвиденные потери зернопроизводителей от косвенного ущерба и недополученной прибыли при вступлении России в ВТО могут составить в общей сложности до 56 млрд рублей в год. Так, возможные потери зернопроизводителей из-за ухудшения положения свиноводов могут составить 18 млрд рублей в год, от замедления развития производства высококачественной говядины – 12 млрд рублей, удорожания минеральных и органических удобрений – 21 млрд и 3 млрд рублей соответственно и от биоэнергетики – 2 млрд рублей.

В структуре потребления фуражного зерна свиноводство в России играет важнейшую роль. Первое, что мы потеряем в результате вступления в ВТО, – это личные подсобные хозяйства, которые начнут вымирать, что значит для нас потери порядка 18 млрд рублей из-за снижения потребления. Фуражное зерно не является основой для российского экспорта, поэтому его нельзя отправить за границу и придется перестраивать текущую структуру производства, что очень непросто.



В России при прочих равных абсолютно любой продукт труда значительно дороже по затратам на его производство и доставку к мировым рынкам, а потому заранее неконкурентоспособен.

Результаты от вступления в ВТО в других странах

Бедность в странах, которые вошли в ВТО, выросла. Доля развивающихся стран в мировой торговле, несмотря на обещания перед вхождением в ВТО, не только не увеличилась, но в некоторых случаях даже упала.

Например, киргизы первыми вступили в ВТО на кабальных условиях. Идея состояла в том, что экономики в Киргизии не осталось, значит, ничего от вступления в ВТО не погибнет. Но очень быстро оказалось, что экономика все же была. И когда китайский экспорт начал ее просто смывать,

стало ясно, что экономика уничтожается, г-н Акаев обратился в ВТО с просьбой пересмотреть условия вступления. В противном случае он грозил выйти из ВТО. Это было беспрецедентной ситуацией, и ВТО решило разрядить ее, направив в Киргизию огромные объемы международной помощи. Но любая помощь когда-то заканчивается. Когда она кончилась в Киргизии, страна погрузилась в хаос революций и до сих пор, с моей точки зрения, в этом хаосе пребывает.

Давайте рассмотрим опыт Украины. Отрицательное сальдо торгового баланса Украины в 2010 году увеличилось по сравнению с 2009 годом в 1,6 раза и составило 9,3 млрд долларов, в первом полугодии 2011 года в 2,3 раза превышает уровень первого полугодия 2010 года и составляет 5,5 млрд долларов.

По данным экспертов, открытие рынка привело к тому, что за 3 года более 50 украинских заводов, производящих сахар, остановились. Доля импортного сахара из тростника на Украине, которая славится своим плодородным черноземом, выросла, а украинские производители потеряли 11% объемов внутреннего рынка, экспорт сахара практически остановился.

В 2010 году объемы производства основных видов товаров по сравнению с 2007 годом сократились на 40-45%, экспорт товаров упал на 28,4%, тогда как объемы импорта легкой промышленности за этот период выросли на 45,9%. Негативные тенденции отмечают также в винодельческой, молочной, пищевой и авиационной промышленности, указывают эксперты.

От вступления в ВТО выиграть смогли лишь производители масличных культур – семечек подсолнуха, рапса и подсолнечного масла. За эти 3 года Украине удалось стать действительно мировым игроком благодаря открытию новых рынков. Она занимает третье место в мире по производству подсолнечного масла.

Заключение

Россия сейчас нуждается не в экспансии, а в защите и восстановлении внутреннего рынка.

Большинство российских производственных, сельскохозяйственных и сервисных компаний, не говоря уже о предприятиях мелкого бизнеса, неконкурентоспособны даже на внутреннем рынке страны. Без сильной государственной поддержки, что запрещено правилами ВТО, они проиграют даже после истечения переходного периода.

Присоединение к ВТО на заведомо невыгодных для экономики России условиях напрямую ухудшат жизнь и достаток мил-

Основные преимущества для страны от членства в ВТО

ОСНОВНЫЕ ПРОВОЗГЛАШЕННЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА	РЕАЛЬНОСТЬ
Создание более благоприятных условий доступа на мировые рынки товаров и услуг на основе предсказуемости и стабильности развития торговых отношений со странами-членами ВТО, включая транспарентность их внешнеэкономической политики.	Коррупция в России. Эта практика не позволяет даже крупным компаниям выйти со своими товарами на рынок в национальном масштабе. Как результат, многие высококачественные потребительные товары местных производителей не могут продаваться по всей стране. Через 20 лет после начала осуществления рыночных реформ существует лишь горстка заслуживших признание на национальном уровне брендов продукции, «изготовленной в России».
Доступ к механизму ВТО по разрешению споров, обеспечивающему защиту национальных интересов, если они ущемляются партнерами, и таким образом устранение дискриминации.	Если Россия станет членом ВТО, помимо обязанностей, у нас появятся права и возможности защищать свои интересы юридически. Мы можем, прежде всего, ограничивать иностранный демпинг на нашей территории по любым направлениям. Можем судиться по ограничениям нашего несырьевого экспорта. Права эти не очень значимы, но зачем Западу давать нам дополнительные возможности? Он и так имеет в России практически все, что хочет.
Возможность реализации своих текущих и стратегических торгово-экономических интересов путем эффективного участия в МТП при выработке новых правил международной торговли.	Какие новые правила торговли придумала Украина после вступления в ВТО? По мнению экспертов, так произошла полная сдача национальных интересов.
Выгоды для потребителей: понижение стоимости и повышение качества жизни за счет выхода на рынок после отмены барьеров.	Вряд ли сотрудник, например, птицефабрики или завода, уволенный после вступления в ВТО, сможет ощутить все эти преимущества.
Экономические выгоды: • повышение доходов государства – за счет роста торгового оборота; • повышение занятости – за счет роста экспорта; • повышение эффективности внешнеэкономической деятельности – благодаря выходу продукции на новые рынки.	Понижение доходов государства за счет снижения таможенных сборов и экспортных пошлин. Понижение занятости за счет закрытия предприятий. Российские экспортные возможности определяются не наличием членства в ВТО, а количеством полезных ископаемых, производственными возможностями металлургов (которые итак задействованы по максимуму) и уровнем развития инфраструктуры (новые ж/д ветки нам тянуть никто не будет).
Внутренние политические выгоды: • защита от лоббирования – государство берет на себя определенные четко обозначенные международные обязательства; • борьба с коррупцией – отказ от квот, обеспечение прозрачности, гласности;	Когда какой-либо договор заставил отказаться от коррупции и лоббирования?
Внешнеполитические выгоды: • обеспечение равных прав с более развитыми государствами повышает конкурентоспособность страны на мировой арене; • система ВТО создает эффективный механизм для разрешения споров; • укрепление международной стабильности через систему договоров.	Равные права – миф. Музыку заказывают американцы. Нужно проанализировать разрешенные споры на базе ВТО, пока ничего не удалось найти. Вместо международной стабильности, можно было про мир во всем мире написать или глобальное счастье.

лионов граждан России, занятых в несырьевой промышленности и сельском хозяйстве, нанесут непоправимый ущерб целым отраслям и закрепят исключительно сырьевой статус нашей державы.

Закрытие предприятий приведет к массовой безработице, социальным волнениям, эмиграции, снижению налоговых отчислений, массовому вывозу капитала и усугублению экономической зависимости России от импортеров продовольствия и промышленных товаров. Только прямой ущерб от вступления оценивается в 1,5 трлн рублей в год.

Ученые Российской академии сельскохозяйственных наук подсчитали, что после вступления в ВТО российский агропром будет терять 4 млрд долларов ежегодно.

По словам вице-президента Российской академии сельскохозяйственных наук **Ивана Ушачева**, вступление России в ВТО приведет к снижению ее доли в мировом экспорте продуктов питания до 1% и увеличению импорта на 2,3%. Это значит, что Россия будет покупать больше, чем продавать, на 7,3 млрд долларов. **mc**



Россия – второй по величине мировой импортер мяса свиней. При этом наша страна также является одним из лидеров в импорте «живка».



Автор:

Юлия Колпакова,
аналитик
Департамента
бизнес-планирования
и маркетинговых
исследований Global
Reach Consulting

Author:

Yulia Kolpakova,
analyst of Business-
planning and
Marketing Researches
Department, Global
Reach Consulting

Мировой рынок свинины

Свинина является самым употребляемым видом мяса в мире, занимая более 37% мирового производства мяса, несмотря на то что в некоторых странах ее употребление в пищу запрещено религией.

По классификации Всемирной продовольственной организации (FAO) свинина относится к числу незаменимых продуктов питания. Благодаря содержанию полного и сбалансированного набора незаменимых аминокислот, жизненно важных жирных кислот, витаминов и микроэлементов свинина входит в состав наиболее ценных видов мяса.

В число крупнейших стран по производству свинины входят Китай (на который приходится

Global porkmeat market

Pork is one of the most consumable sorts of meat in the world; it covers over 37% of the world meat production in spite of the fact that the religion of some countries forbids its followers to eat it.

According to the Food and Agriculture Organisation (FAO), pork is classified as one of the unexpendable articles of food. Due to the fact that it contains a complete and well-balanced set of unexpendable amino acids, vital fatty acids, vitamins and minor nutrient elements, pork is included in the list of the most valuable sorts of meat.

Among the major pork producers are China (which covers practically a half of world production), the countries of the European



Russia is the second biggest world importer of pork. Moreover, our country is also one of the leaders in imports of pigs.

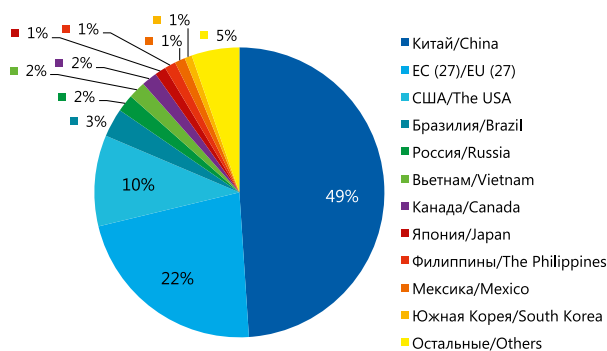


Диаграмма 1.
География производства
свинины по странам
мира, 2011 г., %

Diagram 1.
Geography of pork production
in different countries of the
world, the year of 2011, %

почти половина мирового производства), страны Евросоюза, США, Бразилия, Россия, Вьетнам, Канада, Япония, Филиппины, Мексика и Южная Корея. Если в целом по миру за последние 5 лет (с 2007 по 2011 годы) производство свинины выросло на 8%, то среди 12 стран-лидеров наибольшие показатели роста продемонстрировали Россия (+20%), Китай (+15%), Бразилия (+8%) и Вьетнам (+7%). При этом производство свинины сократилось в Южной Корее (-20%) и в странах Евросоюза (-1%).

По итогам 2011 года объем производства свинины в мире составил 101 тыс. тонн, что на 2% ниже, чем годом ранее, когда был достигнут исторический максимум производства мяса свиней (в убойном весе). На снижение объема мирового выпуска свинины повлияло снижение производства в Азии (на которую приходится около 65% общего поголовья свиней в мире). Вспышки болезней в конце 2010 года уничтожали целые стада свиней в Китае и Южной Корее, что повлекло за собой снижение производства и почти 60%-й рост цен на свинину в этих странах. Китайское правительство было вынуждено возобновить субсидии для крупных свиноводческих хозяйств и выбросить на рынки большие запасы свинины, чтобы сбить скачок продовольственной инфляции. В 2012 году прогнозируется увеличение китайского производства свинины на 4%, хотя полного восстановления запасов в 2012 году, скорее всего, не произойдет. Расширение производства в небольших хозяйствах, которые до сих пор составляют основу китайской свиноводческой индустрии, сдерживают большие затраты на корма и сохраняющаяся угроза заболеваний. Крупные же хозяйства сталкиваются с рядом проблем, связанных с нехваткой земли, необходимой для дальнейшего расширения производства.

В Южной Корее вспышки заболеваний свиней имеют еще более серьезные последствия. Так, производство свинины в прошлом году снизилось на 25% вследствие потери почти 1/3 поголовья свиней в связи с эпидемией ящура. Тем

Community, the USA, Brazil, Russia, Vietnam, Canada, Japan, the Philippines, Mexico, and South Korea. On the whole, pork production has increased for 8% over the last 5 years (from 2007 till 2011), but among the 12 leading countries the highest development indices were demonstrated by Russia (+20%), China (+15%), Brazil (+8%), and Vietnam (+7%). Moreover, pork production has reduced in South Korea (-20%) and in the countries of the European Community (-1%).

Following the results of 2011, the volume of pork production in the world amounted to 101 thousand tons which is lower for 2% than in the previous year when the historical peak of porkmeat production was reached (in slaughter weight). The volume of world pork production was reduced due to a decrease in Asian production (Asia provides about 65% of the world total pig population). The outbreaks of disease at the end of 2010 annihilated large pig herds in China and South Korea which led to a loss of production and practically 60% rises in prices for pork in these countries. The Chinese government had to restore subsidies for the biggest pig farming enterprises and to unload huge stocks of pork onto the market in order to put down a leap of food inflation. In 2012 we anticipate a 4% increase in Chinese pork production, though a complete recovery of stocks is unlikely to happen in 2012. Expansion of production in small farms which still form the basis of the Chinese hog and pig farming industry is constrained by considerable expenditures connected with eatables and the persistent risk of diseases. Big farms in turn face a range of problems connected with shortage of land necessary for further expansion of production.

In South Korea the outbreaks of pig diseases have even more severe consequences. Thus, last year pork production ran down for 25% because practically 1/3 part of the pig population had been lost on the back of the foot-and-mouth disease outbreak. However, in 2012 a 21% increase in production is expected which will be supported by rises in prices for both pigs and their meat encouraging producers to raise the output. The pig population is rapidly recovering, and by estimate at the end of 2011 it may amount to 98% of the level preceding the foot-and-mouth disease. Nevertheless, the volumes of pork stocks are unlikely to come back to the former level. The production is constrained by new rules which establish minimal areas for pig houses and environmental standards. Besides, the EU - South Korea Free Trade Agreement which became valid in July, 2011 added to marketability of European pork in the South Korean market, and this exerted a definite pressure on Korean producers.

In Japan a 7% loss of pork production was registered; that was explained by decrease in a pig crop in radiation-exposed areas in combination with reduction of the number of pig farming enterprises for 13% over the last 3 years.

In South America a 20% cut of pork prices in Brazil and winding-up of some farms after introduction of



В число крупнейших стран по производству свинины входят Китай, страны Евросоюза, США, Бразилия, Россия, Вьетнам, Канада, Япония, Филиппины, Мексика и Южная Корея.

Among the major pork producers are China, the countries of the European Community, the USA, Brazil, Russia, Vietnam, Canada, Japan, the Philippines, Mexico, and South Korea.

не менее, в 2012 году прогнозируется 21%-й рост производства, которому способствует рост цен, как на живых свиней, так и на их мясо, побуждающий производителей наращивать объемы выпуска. Восстановление поголовья свиней идет большими темпами, и по оценке на конец 2011 года должно составить 98% от уровня предшествующего заболеванию ящуrom. Тем не менее, объемы запасов свинины вряд ли вернуться на прежний уровень. Производство сдерживается вводом новых правил, касающихся минимальных площадей свиноводческих ферм и экологических норм. Кроме того, вступившее в силу в июле 2011 года соглашение о свободной торговле ЕС и Южной Кореи повысило конкурентоспособность европейской свинины на южнокорейском рынке, что оказало определенное давление на корейских производителей.

В Японии отмечалось 7%-е снижение производства свинины, что связывают с сокращением приплода поросят в районах, пострадавших от радиации, в совокупности с сокращением числа свиноводческих хозяйств на 13% за последние 3 года.

В Южной Америке, 20%-е снижение цен на свинину в Бразилии и ликвидация некоторых хозяйств после введения ограничений на экспорт привели к сдерживанию производства свинины в регионе и росту объемов выпуска только на 1%. Тем не менее, высокие цены на говядину в большинстве стран региона, для которого в целом характерно высокое потребление говядины, создают хорошие возможности для увеличения потребительского спроса на свинину, в частности, среди растущего среднего класса.

В развитых странах свиноводство характеризуется застоем производства и торговли на протяжении длительного периода, что связано с высокими ценами на корма. В США и Канаде отмечается рост продуктивности свиноматок, который, несомненно, ближайшие годы скажется на увеличении производства свинины в этих странах, особенно если произойдет снижение цен на корма. В странах ЕС стагнация производства в свиноводческом секторе сказывается на снижении прибыльности. Рост издержек производства после введения новых правил содержания животных, а также постоянно растущие цены на корма, побуждают наименее эффективные хозяйства сокращать поголовье свиней.

Таким образом, повышенный спрос на импортное мясо со стороны азиатских стран способствовал росту мировой торговли свининой. Импорт свинины вырос на 7%, превысив 1,21 млн тонн. Наибольший рост поставок импортной свинины по сравнению с 2010 годом отмечался в Южной Корее (почти на 64%), где из-за эпидемии ящура погибла большая часть поголовья свиней, и Китае (+32,5%), где увеличение импорта стало необходимой мерой правительства по снижению продовольственной инфляции.

Как показано на диаграмме 2, крупнейшим мировым импортером свинины является Япония,

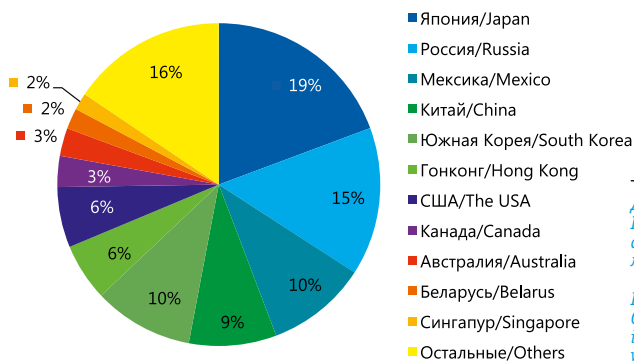


Диаграмма 2.
География импорта
свинины по странам
мира, 2011 г., %

Diagram 2.
Geography of pork imports
in different countries of the
world, the year of 2011, %



Прогнозируется, что в 2012 году экспорт свинины из стран Евросоюза снизится на 5%. В частности, ожидается уменьшение поставок мяса свиней в Россию в связи с уменьшением импортных квот.

the restrictions on the export led to curbing of pork production in the region and to the output increase only for 1%. However, high prices for beef in most countries of the region which is characterised by a high consumption of beef create good opportunities for accretion of the consumer demand for pork, and in particular among the growing middle class.

In the more developed markets pig-breeding has been characterised by stagnation of production and commercial business over the extended period which is connected with high prices for eatables. In the USA and Canada there is a growing efficiency of sows which will undoubtedly affect an increase in pork production in these countries in the coming years, especially if prices for eatables are cut. In the countries of the European Community stagnation of production in the pig-breeding sector affects the decline in profitability. The cost-push following introduction of new livestock management regulations and ever-increasing prices for eatables encourage the least efficient farms to reduce the pig population.

Thus, the higher demand for imported meat on the part of Asian countries fostered the growth of international pork trade. The imports of pork have increased for 7%, thus exceeding 1.21 million tons. The biggest growth of import pork supplies in comparison with 2010 was registered in South Korea (for almost 64%) where the biggest part of the pig population was lost because of the foot-and-mouth disease outbreak, and in China (+32.5%) where the increase in imports has become a necessary governmental measure to force down the food inflation.

As shown in Diagram 2, the leading world importer of pork is Japan which attracts almost 20% of the supplies. For all that Japan has established the highest import standards and strict requirements to production marking. Many producers have to change the feeding system for pigs, so that the meat complies with all the requirements of Japanese norms.

Russia is the second biggest world importer of pork. Moreover, our country is also one of the leaders in imports of pigs. The fact is that in Russia the pork imports have been restricted by the quota since 2003. Pork importation in excess of the quota is restrained by a prohibitive duty.

на которую приходится почти 20% поставок этого мяса. При этом Япония имеет самые высокие стандарты импорта и строгие требования к маркировке продукции. Многие производители вынуждены менять систему кормления свиней, чтобы мясо соответствовало всем требованиям японских стандартов.

Россия является вторым по величине мировым импортером мяса свиней. При этом наша страна также является одним из лидеров в импорте живых свиней. Дело в том, что в России импорт свинины с 2003 года ограничен квотой. Ввоз свинины сверх квоты ограничен запретительной пошлиной. В настоящее время в рамках квоты пошлина составляет 15%, но не менее 0,25 евро за кг, сверх квоты – 75%, но не менее 1,5 евро за кг. При этом до 2009 года ввоз живых свиней облагался пошлиной всего в 5%, что и повлекло за собой рост ввоза животных на убой. С 1 января 2009 года ввоз живых свиней (за исключением чистопородных племенных животных, предназначенных для дальнейшего разведения и селекции) облагается пошлиной в 40%. Эта мера сократила объемы поставок живых животных в несколько раз. Тем не менее, Россия продолжает занимать одно из лидирующих мест в мире по импорту живых свиней, 96% которых идет на убой.

Третий крупнейший мировой импортер свинины – Мексика. Внутреннее производство не успевает за растущим спросом, что делает Мексику зависимой от импорта этого вида мяса. При этом Мексика так же, как и Россия, является значимым рынком для импорта живых свиней.

Ведущим мировым экспортером свинины являются Соединенные Штаты Америки, занимающие 34% в 2011 году. Почти половина поставок (около 45%) приходится на Японию. Далее следуют Мексика и Канада. Экспорт играет значимую роль на рынке свинины в США, на него приходится около 22% внутреннего производства. По прогнозу Министерства сельского хозяйства США на 2012 год, экспортные поставки свинины из США вырастут на 2%, достигнув 2,3 млн тонн. Этому будут способствовать увеличение поставок мяса в Китай и Мексику.

На втором месте в мировых поставках свинины находится Евросоюз с долей 30%. Далее следуют Бразилия, Китай и Чили.

Прогнозируется, что в 2012 году экспорт свинины из стран Евросоюза снизится на 5%. В частности, ожидается уменьшение поставок мяса свиней в Россию в связи с уменьшением импортных квот.

Сокращение экспорта ожидается и в Бразилии, в связи с продолжающимся запретом (введенном в 2011 году) на поставки свинины в Россию из трех бразильских штатов. Запрет возник в результате того, что в продукции было найдено большое количество пестицидов, радионуклидов, диоксида, ртути, которые могут нанести существенный вред здоровью. Тем не менее, Бразилия планирует увеличить поставки мяса в Гонконг, Аргентину и другие страны. **ms**

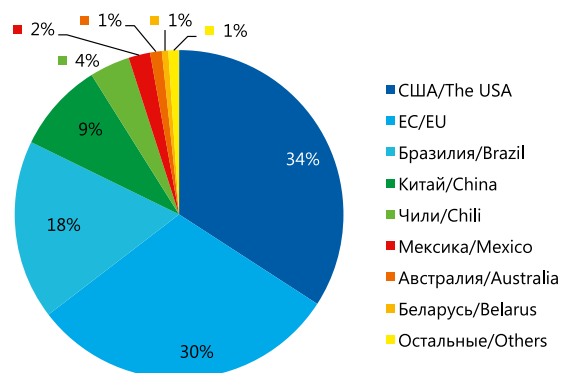


Диаграмма 3.
География экспорта
свинины по странам
мира, 2011 г., %

Diagram 3.
Geography of pork exports
in different countries of the
world, the year of 2011, %



At present within the scope of the quota the duty amounts to 15% but not less than 0.25 euros per kg, in excess of the quota - 75% but not less than 1.5 euros per kg. Moreover, before 2009 the duty on the imports of pigs had amounted only to 5% which was followed by an increase in the imports of animals for slaughter. Since January 1st, 2009 the imports of pigs (excluding purebred brood animals meant for further raising and selection) is taxed for 40%. This measure cut the volume of pig supplies several times. However, Russia is still holding one of the leading positions in the world for imports of pigs, 96% of which is meant for slaughter.

The third leading world importer of pork is Mexico. The domestic production does not keep pace with the growing demand which makes Mexico depend on the imports of this sort of meat. For all that Mexico, along with Russia, is a significant market for imports of pigs.

The leading world exporter of pork is the United States of America which covered 34% in 2011. Practically a half of the supplies (about 45%) are delivered to Japan. Then Mexico and Canada go. Export plays a significant role in the pork market of the USA, it holds about 22% of the domestic production. As the U.S. Department of Agriculture anticipates, in 2012 the export supplies of pork from the USA will increase for 2% reaching the level of 2.3 million tons. This will be favoured by expansion of meat deliveries to China and Mexico.

The second place in the world supplies of pork is occupied by the European Union with a fraction of 30%. Then Brazil, China, and Chili follow.

It is expected that in 2012 exports of pork from the European Union countries will reduce for 5%. Notably we anticipate that the deliveries of pork to Russia will decrease due to abatement of import quotas.

The exports are expected to decrease in Brazil as well on the back of the ongoing prohibition (introduced in 2011) against the pork deliveries to Russia from three Brazilian states. This prohibition has appeared because the exported products contained a great amount of pesticides, radionuclides, dioxin, mercury which may cause considerable harm to the health. However, Brazil is going to increase the supplies of meat to Hong Kong, Argentina and other countries. **ms**

It is expected that in 2012 exports of pork from the European Union countries will reduce for 5%. Notably we anticipate that the deliveries of pork to Russia will decrease due to abatement of import quotas.

Автор:



Анна Евангелева,
аналитик Meatinfo.Ru

Рынок мяса в разрезе округов

По итогам 2011 года объем производства скота и птицы на убой в живом весе в хозяйствах всех категорий России составил 10,9 млн тонн, что на 3,7% выше уровня предыдущего года (10,6 млн тонн).

Максимальный объем производственных мощностей сконцентрирован в Центральном ФО – 28%, или 3,1 млн тонн, Приволжском ФО – 23%, или 2,5 млн тонн, Сибирском ФО – 15%, или 1,6 млн тонн, и Южном ФО – 13%, или 1,4 млн тонн. Доля остальных округов составляет 2-6%.

Отрицательную динамику по итогам года продемонстрировал всего один округ – Приволжский. Объем производства скота и птицы на убой здесь за год сократился на 2,6 до 2,5 млн тонн. На показателе отразилось снижение уровня производства КРС – на 8,5% до 957 тыс. тонн, а ведь именно на сектор скотоводства в Приволжском ФО приходится основная доля – 39%. Порядка 29% от общего объема составляют свиньи на убой, и здесь по итогам года мы наблюдаем снижение показателя на 1,7% до отметки 723,3 тыс. тонн. Положительная динамика отмечена только в секторе птицеводства – на 7,8% до 684 тыс. тонн.

По всем остальным округам РФ мы отмечаем рост объема производства скота и птицы на убой. Самый высокий темп прироста зафиксирован в Северо-Западном округе – увеличение на 13,2%, по 7% приходится на Центральный и Северо-Кавказский округа. По остальным округам положительная динамика находится в пределах 2-4%.



Таблица 1.
Объем производства говядины, свинины, мяса птицы в разрезе федеральных округов РФ по итогам 2011 года, тыс. тонн

	Говядина			Свинина			Мясо птицы		
	ян-варь/де-кабрь 2010	ян-варь/де-кабрь 2011	2011 в % к 2010	ян-варь/де-кабрь 2010	ян-варь/де-кабрь 2011	2011 в % к 2010	ян-варь/де-кабрь 2010	ян-варь/де-кабрь 2011	2011 в % к 2010
РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ	1 740,3	1 619,1	-7%	2 468,6	2 620,7	6%	2 861,2	3 189,5	11%
ЦФО	281,9	254,8	-10%	753,1	849,4	13%	1 033,4	1 141,8	10%
СЗФО	57,7	53,3	-8%	88,3	102,9	17%	272,1	324,0	19%
ЮФО	194,5	191,2	-1,7%	363,9	348,8	-4%	316,9	375,6	19%
СКФО	156,5	153,9	-1,7%	58,2	61,1	5%	164,1	195,2	19%
ПФО	595,7	535,6	-10%	588,7	593,1	1%	469,4	505,8	8%
УФО	101,5	92,5	-9%	159,2	174,6	10%	253,6	274,1	8%
СФО	317,9	308,7	-3%	422,7	452,8	7%	297,0	315,3	6%
ДФО	34,4	29,0	-16%	34,5	38,1	11%	54,6	57,6	6%



Максимальный объем производственных мощностей сконцентрирован в Центральном, Приволжском, Сибирском и Южном федеральных округах.

В отношении производства говядины по итогам 2011 года мы наблюдаем сокращение показателей по всем без исключения федеральным округам. Максимальный темп сокращения зафиксирован в Дальневосточном ФО – на 16%, а также в Центральном и Приволжском ФО – на 10%. По уровню самообеспечения говядиной Приволжский ФО является лидером – собственными силами округ покрывает 98% потребности в мясе КРС. Хорошие показатели отмечены также в Северо-Кавказском ФО – 92%, Сибирском ФО – 87% и Южном ФО – 77%. По остальным округам уровень самообеспечения не превышает 42%. По степени зависимости от импорта на первом месте остается Центральный ФО – по итогам 2011 года объем потребления здесь превысил объем производства на 410 тыс. тонн.

Южный федеральный округ продолжает ощущать последствия всплеск АЧС: по итогам 2011 года это единственный округ, в котором мы наблюдаем отрицательную динамику. Производство снизилось на 4% до отметки 349 тыс. тонн. Самый высокий темп роста объема производства свинины в 2011 году отмечен в Северо-Западном ФО и Центральном ФО – на 17% и 13% соответственно. Южный, Центральный и Сибирский округа покрывают свои внутренние потребности самостоятельно, и, более того,

Таблица 2.
Динамика производственных цен на мясо согласно товарным группам в разрезе федеральных округов РФ, руб./кг

	Говядина			Свинина			Мясо птицы		
	Де-кабрь 2011 год, руб./кг	Прирост за год, %	Прирост ср. значения января-декабря 2011 года к ср. значениям января-декабря 2010 года, %	Де-кабрь 2011 год, руб./кг	Прирост за год, %	Прирост ср. значения января-декабря 2011 года к ср. значениям января-декабря 2010 года, %	Де-кабрь 2011 год, руб./кг	Прирост за год, %	Прирост ср. значения января-декабря 2011 года к ср. значениям января-декабря 2010 года, %
ЦФО	163,7	23%	20%	121,6	5%	2%	68,7	-3%	2%
СЗФО	150,1	12%	5%	141,1	18%	1%	64,9	3%	10%
ЮФО	169,6	26%	33%	145,2	8%	10%	73,2	-8%	-1%
СКФО	179,9	25%	17%	138,8	8%	6%	71,1	3%	3%
ПФО	175,2	23%	24%	133,4	10%	12%	70,6	-4%	1%
УФО	138,0	6%	11%	122,4	9%	12%	73,5	-2%	3%
СФО	150,1	14%	26%	129,6	4%	4%	74,0	1%	4%
ДФО	239,2	12%	7%	157,3	-14%	-20%	99,4	-9%	-3%



Говядина 1 619,1 тыс. тонн



Свинина 2 620,7 тыс. тонн



Мясо птицы 3 189,5 тыс. тонн

по итогам 2011 года

объем производства здесь даже превышает потребление (правда, всего на 20-50 тыс. тонн). По степени зависимости от импортных поставок на первом месте располагается Северо-Западный ФО – для удовлетворения потребностей населения здесь не хватает 193 тыс. тонн. На втором месте находится Северо-Кавказский ФО – объем импортных поставок в данный регион по итогам 2011 года составил порядка 145 тыс. тонн.

Объем производства мяса птицы по всем округам продемонстрировал рост. Тройка лидеров по темпу прироста производственного показателя за год выглядит следующим образом: Северо-Западный, Южный и Северо-Кавказский федеральные округа за год увеличили объем производства на 19% каждый. Темп прироста промышленного производства в Центральном ФО ниже – 10%, но данный округ является безусловным лидером. Ему принадлежат 36% от общего показателя производства мяса птицы по РФ, а потенциальный объем экспорта в другие округа РФ в 2011 году составил 214 тыс. тонн. Южный ФО по итогам 2011 года смог увеличить объем производства до уровня полного самообеспечения, а объем потенциального экспорта составил 33 тыс. тонн. Остальные регионы пока все же зависимы от импорта. Максимально сильна эта зависимость у Приволжского ФО – в 2011 году поставки импортного мяса птицы в этот регион составили порядка 247 тыс. тонн, а также Сибирского и Дальневосточного округов – 174 тыс. тонн и 105 тыс. тонн соответственно. **мс**



Автор: **Николай Немчинов,**
корреспондент

Хождение в регионы



Одной из основных особенностей российской мясной индустрии эксперты называют неравномерное распределение предприятий по стране. В то время как в одних регионах уровень производства и конкуренции зашкаливает, в других – рынок страдает от недостатка продукции. О том, каковы преимущества и недостатки развития мясного бизнеса в регионах и, в частности, в Свердловской области, мы размышляли с участниками рынка.

Если говорить о степени концентрации свиноводческих предприятий по стране, то можно констатировать, что сегодня наибольшее число компаний сосредоточено в Центральном округе, и практически все они ориентированы на поставки в Москву. Это создает в центральном регионе крайне высокий уровень конкуренции. В то же время в ряде регионов отрасль развита недостаточно, рынок продолжает испытывать дефицит отечественной продукции.

«Европейская часть страны насыщена птицефабриками, центральная часть – тоже. А вот чем дальше на восток, тем конкуренция слабее. В этом плане интерес представляют Сибирский и Дальневосточный федеральные округа», – отмечает **исполняющий обязанности генерального директора ОАО «Птицефабрика «Рефтинская» Владимир Вальчук.**



ПРЯМАЯ
РЕЧЬ



Владимир
Вальчук:

«Европейская часть страны насыщена птицефабриками, центральная часть – тоже. А вот чем дальше на восток, тем конкуренция слабее. В этом плане интерес представляют Сибирский и Дальневосточный федеральные округа».

Неудивительно, что те проекты, которые сегодня стартуют, реализовываются на территории Урала и Сибири, и надо сказать, что эта тенденция наметилась еще в 2009-2010 годах. Помимо этого, развитию региональных рынков способствует улучшение транс-

портной логистики, что дает возможность поставлять товар в более отдаленные регионы. Если несколько лет назад охлажденное мясо можно было перевозить всего на 500-600 км, то теперь возможность доставки возросла до 1200-15000 км.

«Развитие мясного рынка в стране происходит крайне неравномерно, есть регионы, где объемы производства значительно выше объемов потребления и наоборот, – подтверждает **директор Института аграрного маркетинга Елена Тюрина.** – В части регионов производители не могут полностью закрыть потребности местного рынка».

Но на деле появление новых игроков в регионах нечастое явление. Основной причиной участники отрасли называют сложную систему доступа к кредиту. Как правило, предоставить необходимую залоговую базу, да и просто выстроить грамотный диалог с финансовыми структурами может только крупный бизнес. Как следствие, местные рынки если и развиваются, то происходит это за счет экспансии региональных агрохолдингов, расширяющих сферу своего влияния. Но и здесь прецеденты случаются не часто.

В 2006 году в Свердловскую область пришли томские предприниматели – ОАО «Сибирская Аграрная Группа», начавшие строительство на территории двух районов свиного комплекса «Уральский» на 210 тыс. голов ежегодного содержания и производства 25 тыс. тонн мяса в год. Ни до, ни после примеров интереса такого масштаба к области не было.

Особенности регионального рынка

Если говорить о структуре Свердловского мясного рынка, то по информации Министерства сельского хозяйства в регионе представлены 350 сельскохозяйственных организаций, 934 крестьянских фермерских хо-

зяйства; 330 тыс. граждан ведут личное подсобное хозяйство, работает 38 сельскохозяйственных кооперативов. Переработкой сельхозпродукции и производством пищевых продуктов занимаются более 400 организаций и индивидуальных предпринимателей.

В то же время доля крупных современных компаний невелика. Наиболее значимыми предприятиями отрасли являются: «Черкашин и партнеры», «Хороший вкус», одновременно являющийся владельцем Горноуральского свиногомплекс, и свиногомплекс «Уральский». Кстати, именно последнему участнику рынка приписывают наметившийся рост индустриального производства свинины: по информации Росстата, если в 2010 году в сельскохозяйственных организациях показатель составлял 86,5%, то в 2011 году он увеличился до 87,8%.

«По сути, свиногомплекс «Уральский» заткнул сырьевую «дыру» в Свердловской области: с его вводом производство свинины в регионе удвоилось, – говорит **министр сельского хозяйства Свердловской области Илья Бондарев**.

Здесь стоит отметить, что переход на индустриальное производство – это общероссийский тренд. «Сегодня именно крупные холдинги производят до 70% всего объема продукции сельхозпредприятий. Мы вполне можем говорить о том, что идет активный процесс индустриализации отрасли. Так, если в 2006 году доля сельхозпредприятий составляла 36%, то по итогам 2011 года она увеличилась до 56%», – замечает Елена Тюрина.

Кроме того, индустриальное производство имеет отчетливую тенденцию к укрупнению, еще несколько лет назад свиногомплекс, рассчитанный на 50 тыс. голов, считался большим, теперь крупным предприятием считается предприятие с содержанием более 100 тыс. животных. И что очень важно, все эти изменения носят эволюционный органический характер. Происходят изменения и в составе рынка.

В 2011 году поголовье на промышленных сельхозпредприятиях выросло на 1,7%, в то время как в секторе ЛПХ и КФХ наблюдается сокращение поголовья, соответственно, растет доля свинины произведенной. То же самое мы можем видеть и в Свердловской области. В категориях хозяйства населения и КФХ и индивидуальных предпринимателей поголовье свиней сократилось с 9,0 в 2010 году до 8,9% в 2011 и с 4,5 до 3,2% соответственно.

ПРЯМАЯ РЕЧЬ



Елена Тюрина:

«Развитие мясного рынка в стране происходит крайне неравномерно, есть регионы, где объемы производства значительно выше объемов потребления и наоборот».



Илья Бондарев:

«По сути, свиногомплекс «Уральский» заткнул сырьевую «дыру» в Свердловской области: с его вводом производство свинины в регионе удвоилось».



Сергей Михайлов:

«Несмотря на все еще большую долю фермерских и личных подсобных хозяйств, а также предприятий со старым технологическим укладом, в России в последнее время набирает обороты промышленное свиноводство».

«Несмотря на все еще большую долю фермерских и личных подсобных хозяйств, а также предприятий со старым технологическим укладом, в России в последнее время набирает обороты промышленное свиноводство», – отмечает **генеральный директор ОАО «Группа Черкизово» Сергей Михайлов**.

Но даже качество индустриальной продукции не всегда устраивает участников рынка. И дело не столько в качестве мяса, по большей части, оно практически соответствует необходимым стандартам – толщина шпика колеблется от 1,5 до 2,5 см – сколько в том, что производители не могут обеспечить стабильность качества каждой партии. Для переработчиков этот момент крайне важен, каждый раз перенастраивать оборудование, менять рецептуры под новую партию не хочет никто. Это не афишируется, но переработчики предпочитают иностранную «блочку» (блочное мясо глубокой заморозки), качество ее почти всегда стабильно.

Впрочем, бывают и исключения. Один из крупнейших производителей мясной продукции в Свердловской области работает практически полностью на иностранном сырье. Ставка сделана на умение технологов. Как говорят специалисты, качество мяса – это вовсе не гарант качества продукции.

Глубинные проблемы

Помимо общей для всей отечественной мясной индустрии проблемы качества продукции, в области сохраняется дефицит мощностей по убою и первичной переработке. Если не брать в расчет те предприятия, где производство носит откровенно устаревший характер, то их здесь считанные единицы.

«Некоторые категории продукции в России вообще практически не производятся, а глубокая переработка есть на очень небольшом количестве предприятий. Несмотря на то что рынок развивается, в отрасли по-прежнему ощущается дефицит современных убойных и разделочных мощностей», – сетует Елена Тюрина.

В Европе, к примеру, такие этапы, как забой и выращивание скота, разделены и находятся у разных собственников, тем не менее, это не мешает им быть на одном качественном уровне и активно взаимодействовать. В России ничего подобного нет. Качество выращивания, убой, глубокой переработки, логистики и реализации находятся на совершенно разных уровнях, и выстроить их в эффективную работающую систему под силу только единственному собственнику. Разрозненность этапов производственной цепи и разный уровень их развития в целом мешают развитию отрасли.

Подтянуть уровень каждой из производственных звеньев способна консолидация отрасли, но не во всех регионах для этого созданы условия.

Впрочем, в отрасли есть и куда более тривиальные проблемы – неэффективные государственные предприятия.

«К сожалению, значительное количество хозяйств развивается, только рассчитывая на государственную поддержку. Роль господдержки невозможно переоценить, но сотни предприятий отрасли именно по причине масштабной государственной поддержки и не думают становиться эффективными. В России пока огромное количество неэффективных, как частных, так и муниципальных, птицефабрик, свинопунксов и молочных ферм», – говорит **руководитель исполкома Национальной мясной ассоциации Сергей Юшин**.

В этом году в Свердловской области должны состояться аукционы по продаже государственных птицефабрик в частные руки. В общей сложности проданы будут четыре госактива – птицефабрики «Первоуральская», «Среднеуральская», «Свердловская» и «Рефтинская». Вопрос, придут ли инвесторы в птицеводство, для области актуален как никогда.



Сергей Юшин:

«В России пока огромное количество неэффективных, как частных, так и муниципальных, птицефабрик, свинопунксов и молочных ферм».

ПРЯМАЯ РЕЧЬ



«Если еще пять лет назад можно было с уверенностью утверждать, что приватизация и передача в частные руки – это выгодно, то сегодня, учитывая конъюнктуру рынка, и то, что основные игроки сформировались, однозначного ответа на этот вопрос нет. Сегодня прогнозировать ситуацию стало в разы сложнее», – замечает **директор птицефабрики «Среднеуральская» Сергей Широков**.

Птицеводческий сектор в целом по стране давно сформирован. Вкладывать деньги в восстановление, а потом и перевооружение фабрики вряд ли найдутся желающие. Все крупные агрохолдинги уже развивают свои сектора, а время



Наиболее значимыми предприятиями Свердловского региона являются: «Черкашин и партнеры», «Хороший вкус», одновременно являющийся владельцем Горноуральского свинопункса, и свинопункс «Уральский».



непрофильных инвесторов давно ушло даже на уральской земле.

В этом сомневается и директор Института аграрного маркетинга: «Стороны непрофильных российских компаний интерес к отрасли также сомнителен. Процесс диверсификации, пришедший на начало работы нацпроекта развития АПК, уже прошел. На тот момент происходил активный процесс импортозамещения, как таковой конкуренции между российскими производителями не было».

Кроме того, приобретение непрофильных сельскохозяйственных активов непрофильными компаниями не всегда носит характер диверсификации. Зачастую это «просьба» властей поддержать дотационные предприятия.

Так, находящийся в собственности екатеринбургской группы «Синары» ОАО «Комбинат мясной Каменск-Уральский» долгие годы работал практически «в ноль». Дело в том, что, будучи фактически навязанным, он из дотационного государственного предприятия стал частным дотационным предприятием. Качественного улучшения не произошло.

Правда, если говорить о последнем времени, мясокомбинат все же нашел своего профильного собственника, став предприятием ОАО «Сибирская Аграрная Группа», а по факту войдя в стратегическое партнерство с ЗАО «Свинопункс «Уральский».

Поиски общего вкуса

Несмотря на изменение рынка, региональные компании не спешат выходить на федеральный уровень. Для

большинства мелких предпринимателей это вообще лишено смысла, что же касается местных агрохолдингов, они предпочитают не предпринимать рискованных шагов до тех пор, пока предел насыщения рынка в регионах не достигнут.

Впрочем, и федеральные компании не желают идти в регионы, – затраты на экспансию перевешивают прибыль. Так, если мы говорим о рынке готовой продукции, то для понимания нужд и запросов потребителей, необходимы маркетинговые исследования, а это не только требует серьезных вложений, но и не гарантирует результат – качество маркетинговых услуг в регионах бывает разным. По той же причине сложно вести рекламную кампанию. В лучшем случае затраты окажутся сопоставимыми с экономической отдачей, в худшем и наиболее вероятном – они будут намного больше прибыли.

Местные производители на своей территории имеют больше шансов на создание локальных торговых марок. В регионах, зачастую, основную роль при выборе товара играет цена.

«В регионах сильные позиции местных производителей. Продукция федеральных компаний менее популярна. Связно это, прежде всего, с тем, что предпочтения отдаются производителю, мощности которого находятся рядом с регионом потребления», – комментирует ситуацию директор Института аграрного маркетинга.

Во-первых, продукция местных предприятий с гораздо большей долей вероятности попадет в розницу свежей, так как логистика в данном случае ми-



«В регионах сильны позиции местных производителей. Продукция федеральных компаний менее популярна. Связно это, прежде всего, с тем, что предпочтения отдаются производителю, мощности которого находятся рядом с регионом потребления».

нимальна. Во-вторых, такой производитель более оперативно реагирует на изменения местного рынка, знаком с региональными предпочтениями.

Вообще, все, что касается производства продуктов питания – крайне консервативно. Новые качества продукту, потребляемому уже не одним поколением, придумать не сложно, но вот приучить потребителя к новому вкусу затруднительно. Вкусовые предпочтения среднестатистического потребителя меняются крайне долго.

Так, на одном из крупнейших производств Свердловской области была попытка производства колбасы со вкусом рыбы. В итоге все ограничилось выпуском пробной партии, уже на начальном этапе большая часть дегустаторов восприняла новый вкус прохладно.

Чтобы вывести продукт с новой рецептурой, необходимо как минимум убедить потребителя, что это не вредно, а его рекламная кампания может длиться годами. Именно поэтому предприятия предпочитают не экспериментировать, а предлагают потребителям привычную, но по тем или иным причинам не имеющуюся на рынке продукцию.

Перспективы региона

Минсельхоз Свердловской области разработал Стратегию развития пищевой и перерабатывающей промышленности до 2020 года. Так, в мясной промышленности планируется довести объемы промышленной переработки скота в убойном весе до 49 тыс. тонн (2010 год – 14,7 тыс. тонн), производства колбасных изделий до 67,2 тыс. тонн (2010 год – 47,5 тыс. тонн).

«Вообще, перспектив развития, особенно у региональных и узкоотраслевых компаний, более чем достаточно, – рассказывает исполняющий обязанности генерального директора птицефабрики «Рефтинской» Владимир Вальчук. – Интересное направление для региональных игроков – активный выход на рынок продуктов глубокой переработки: деликатесы, копчености, консервы. Перспектив здесь несколько. Во-первых, рынок быстро растет, во-вторых, выход на него важен на фоне усиления конкуренции за рынки сбыта мяса птицы с минимальной долей переработки».

С другой стороны, перспективы развития волнуют только стабильные предприятия, в то время как в области многие птицефабрики до сих пор не могут оправиться от последствий засухи 2010 года, когда стоимость комбикормов подскочила на 200%.

Кроме того, региональное птицеводство в большинстве своем нуждается в технологическом перевооружении. Модернизация, конечно, ведется, но ее масштабы куда меньше, чем этого требует ситуация. И здесь вопрос уходит в другую плоскость: финансовые возможности для модернизации есть не у всех. Некоторые сталкиваются с нехваткой управленческих, технологических, административных ресурсов. «Кроме того, внедряемые зарубежные технологии еще должны пройти тестирование в российских условиях, их нужно адаптировать, оценить результаты. Вместе с тем, думаю, что в ближайшие годы крупные и средние региональные игроки будут успешно преодолевать эти препятствия и выходить на новые рынки», – прогнозирует Владимир Вальчук. **ms**



АНТЕС
www.antes.ru

ЗАЩИТНАЯ ОДЕЖДА
для мясной промышленности



Германия

Кольчужные перчатки
WAVE comfort

- Полностью металлическая перчатка, в т.ч. ремешок
- Соответствие высоким гигиеническим стандартам
- Возможность обработки в стерилизаторе
- Хорошая эргономика
- Прочность и эластичность
- Универсальность для левой и правой руки
- Индивидуальный серийный номер у каждого изделия
- Гарантия 24 месяца



Без манжеты



Манжета 8 см



Манжета 15 см



Манжета 19 см

141080, Московская обл., г. Королёв,
проспект Космонавтов, д. 43 б
Телефон: (495) 500-4-500, 500-4-100,
Факс: (495) 500-4-195, mail@antes.ru

Санкт-Петербург	+7 (812) 332-27-53
Воронеж	+7 (473) 239-95-73
Казань	+7 (843) 570-16-87
Волгоград	+7 (8442) 58-07-77
Ростов-на-Дону	+7 (863) 230-43-85
Екатеринбург	+7 (343) 345-02-67
Самара	+7 (846) 379-56-78 NEW!
Новосибирск	+7 (383) 211-96-99
Иркутск	+7 (3952) 47-56-23

Автор:

Виктория
Загоровская

Любовь входит в дом через кухню



Известное изречение «Путь к сердцу мужчины лежит через желудок» на Кубе звучит так: «Любовь входит в дом через кухню».

Блюда из «плавильного котла»

По сути, чисто кубинской кухни вообще не существует. Она стала своеобразным «плавильным котелком». Только на этот раз смешались не нации, как в Штатах, а кухни разных народов мира. Кухня на Кубе, как и вся кубинская культура в целом, сформировалась под влиянием индейских, африканских и даже китайских кулинарных школ. Значительное влияние на кубинскую кухню оказало трехвековое испанское владычество в так называемой Вест-Индии, где расположена Республика Куба. К тому же XVI-XVII века ознаменовались резким изменением этнического состава населения из-за обильного притока на Кубу эмигрантов из Италии, Испании и Португалии. Не удивительно, что многие кубинские блюда – заморского происхождения.

Например, традиционный кубинский суп под названием «ахиак» изначально готовился индейцами из перца и рыбы, и только с появлением испанцев в это блюдо стали добавлять мясо – свинину. Кстати,

африканские рабы тоже внесли свой вклад в усовершенствование рецепта «ахиак», начав варить его с овощами типа малаги и кукурузой.

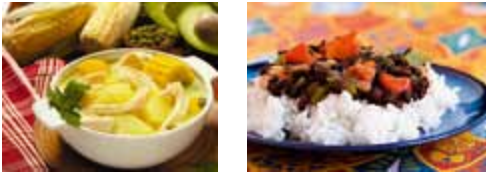
Традиции домашней кухни

Жители Острова свободы еще помнят шутку о том, что три завоевания кубинской революции – право человека на образование, здоровье и культуру – были достигнуты благодаря завтраку, обеду и ужину. Шутки шутками, но на самом деле, даже несмотря на исторические потрясения и катаклизмы, кубинцы сумели отстоять и сохранить одно из главных своих достояний – богатые традиции домашней кухни.

Сочетание древних кулинарных навыков с использованием тех продуктов питания, которые имелись в наличии в окружающей среде, порождали укоренившуюся на Кубе склонность к комбинации вкусов, цветов и запахов. Здесь в ход идет большое количество овощей, специй и приправ.

Ведущую роль в кубинской кухне играет свинина. Кубинцы ее любят жареную или приготовленную на углях, с густым супом из черной фасоли и белым рисом (обратите внимание на комбинацию; кстати, по-кубински название блюда «аррос моро» означает – мавры и христиане), «юкка» («маниока») с соусом из чеснока и лимонного сока. Кукуруза в виде муки или «тамалес» (вареная мука кукурузы молочной спелости с мясом, обернутая листьями початка самой же кукурузы) тоже являются одним из любимых блюд.

Интересны на вкус тушеная или жареная с разнообразными специями и бананами свинина, блюдо из измельченной свинины «тасахо», тушеные цыплята с рисом «арроз кон польо», рубленая говядина с рисом «пикадилльо», знаменитые на весь

**Национальные кубинские блюда:**

- **«Ахиако криольо»** – народное кубинское блюдо. Представляет собой густую похлебку. Существуют несколько вариантов приготовления. Готовится из разных сортов мяса в сочетании с овощами и фруктами.
- **«Аррос Моро»** – это блюдо, приготовляемое из риса и черной фасоли, часто называют «мавры и христиане».
- **«Пикадилльо а ла абанера»** – «мясной говяжий фарш по-тавански», один из самых изысканных и сложных в приготовлении блюд кубинской кухни.
- **«Фридантас»** – жареные на шампурах, предварительно посоленные и поперченные кусочки свинины.

мир кубинские отварные лангусты с лимоном, черепашье мясо и мясо крокодила, а также экзотические черепахи яйца.

В кубинской кухне преобладают также блюда из зажаренного на решетках-гриль или тушеного в керамических горшочках мяса. Очень популярна рыба океанических пород, жареная на углях, а также изделия из теста. Отварная лапша с сыром или тушеным мясом и помидорами – одно из самых распространенных кубинских блюд. Любима кубинцами домашняя и дикая птица, жареная на вертеле или тушеная в горшочках с овощами.

Между прочим, кубинская кухня напоминает закавказскую – купаты, чехохбили, азу, шашлык. Такое широко распространенное кубинское блюдо, как «фридантас», – не что иное, как жареные на шампурах, предварительно посоленные и поперченные кусочки свинины. Подаются они с отварным рисом и острым томатным соусом, напоминающим ткемали. При изготовлении мясных блюд не пользуются панировочными сухарями.

Очень популярным и у туристов, и у местных жителей является суп (или рагу, как его тоже иногда называют) под названием «La caldosa». В его состав может входить цыпленок, лук, чеснок, морковь, картофель, ветчина, орегано... Словом, все, что есть под рукой у повара. Ингредиенты засыпаются в горшок и тушатся на медленном огне.

Гурманам, собирающимся оценить все прелести кухни на Кубе, стоит знать, что в разных регионах страны также существуют свои гастрономические особенности. Например, в центре и на западе Кубы повара очень любят кокосовый орех, так что почти вся пища готовится исключительно на кокосовом масле. А вот в восточной части острова и в Сантьяго-де-Куба готовят более пряную острую пищу.

Без преувеличения можно сказать, что кухня – это лицо любой страны. Ведь о государстве можно многое сказать по тому, что его жители едят сами и чем угощают туристов. Оказавшись на Кубе, не откажите себе в удовольствии попробовать местные блюда и приобщиться к кулинарной культуре этой карибской страны. **МС**

Официальный туроператор выставок



S-Continental

Travel Company

**Эксклюзивное предложение
от компании «С-Континенталь»:**

- СПЕЦИАЛЬНЫЕ ЦЕНЫ
на бронирование
номеров в гостиницах.
- БЕСПЛАТНЫЙ трансфер на выставку.
- БЕСПЛАТНАЯ сим-карта
с исходящими
вызовами по Москве и области.
- БЕСПЛАТНАЯ визовая поддержка.

А также:

- Информационное сопровождение
24 часа в сутки.
- Услуги переводчика.
- Билеты в театры и на концерты.
- Экскурсионное обслуживание.

+7 (812) 318-30-30

8 (800) 55-55-001

info@scontinental.com

www.scontinental.com

(звонок по России бесплатный)



«Телец» построит комплекс по забойю скота

Владелец мясоперерабатывающего завода «Телец» Сергей Брызгалов намерен построить крупнейший в регионе убойный цех на площадке в Кунгурском районе.

Он будет рассчитан на убой 120 голов свиней и 20 голов крупного рогатого скота в час. Кроме того, планируется увеличить мощности по переработке мяса до 50 тонн готовой продукции в сутки. «Убой – одна из основных операций, которая является залогом качества мяса. В Пермском крае такие мощности есть только у свинопредприятия «Пермский», – пояснил Сергей Брызгалов. Инвестиции в этот проект, по предварительным оценкам, составят около 2 млрд рублей. Сейчас он ведет переговоры с банками. ВТБ уже открыло для мясопереработчика кредитную линию в размере 200 млн рублей.

ООО «Мясоперерабатывающий завод «Телец» занимается производством полуфабрикатов колбасных изделий из мяса говядины, свинины и птицы. Производительность – 25 тонн колбасных изделий и 10 тонн полуфабрикатов в сутки. В прошлом году «Телец» за 200 млн рублей приобрел ОАО «Агрокомплекс «Кунгурский», где планирует провести масштабную реконструкцию.

Коммерсант

«Отрада-ГЕН» ввела первую очередь свинопредприятия

В Липецкой области введена в строй первая очередь второго свинопредприятия российской-французской компании ООО «Отрада-ГЕН», сообщили в администрации Липецкой области.



Свинопредприятие рассчитано на 25 тыс. свиней, в том числе 2,3 тыс. свиноматок. Реализация проекта началась в июне 2011 года. Завершить строительство планируется в течение двух лет. Свинопредприятие будет состоять из двух площадок – племенного репродуктора на 6,8 тыс. голов и откормочной фермы для молодняка. С выходом на

проектную мощность комплекс будет производить около 5,5 тыс. тонн свинины в год в живом весе.

Напомним, что общая стоимость проекта составляет более 1,1 млрд рублей, из которых около 80% – кредитные средства Сбербанка.

Следует отметить, что первый свинопредприятие компании «Отрада-ГЕН» мощностью 2,75 тыс. тонн товарной свинины в живом весе работает с 2011 года.

По данным «КредИнформ», ООО «Отрада-ГЕН» зарегистрировано в Липецкой области. 100% долей принадлежит частной компании OO Laren Investments Limited. Специализируется на разведении свиней. Годовой оборот в 2009 году – 170,5 млн рублей.

Агентство Бизнес Информации



Проекты «Тамбовского бекона» могут заморозить

Тамбовская прокуратура в ходе проверки, проводившейся в Знаменском районе региона, выявила факты нарушения Градостроительного кодекса РФ ООО «Профиль-строй», которое является подрядчиком компании «Тамбовский бекон», являющейся структурной группы «Русагро».



В настоящее время «Тамбовский бекон» ведет в Знаменском районе реализацию проекта по строительству свинопредприятий мощностью 90 тыс. тонн свинины в год. Совокупный объем инвестиций составляет 19 млрд рублей. Как выяснилось в ходе прокурорской проверки, в октябре прошлого года ООО «Тамбовский бекон» взяло в субаренду два участка земли, на которых было начато строительство двух свинопредприятий. Между тем компания-подрядчик – ООО «Профиль-строй» – начала работы, даже не имея на руках разрешения на строительство, что является прямым нарушением действующего законодательства.

Прокуратура возбудила в отношении ООО «Профиль-строй» административное производство, которое направлено в Арбитражный суд Тамбовской области. Если суд признает факт нарушения, подрядчику «Тамбовского бекона» грозит штраф от 500 тыс. до 1 млн рублей или приостановление деятельности на срок до 90 суток.

Агентство Бизнес Информации

Raiffeisen организует продажу «Пермского свинопредприятия»

Правительство РФ назначило ООО «Райффайзен Инвестментс» организатором приватизации 100% акций ОАО «Пермский свинопредприятие», крупного регионального производителя свинины.



«В целях создания условий для привлечения инвестиций, стимулирования развития фондового рынка, модернизации и технологического развития экономики определить ООО «Райффайзен Инвестментс» единственным исполнителем государственного заказа на организацию и осуществление от имени РФ отчуждения находящихся в федеральной собственности обыкновенных именных акций ОАО «Пермский свинопредприятие» в размере до 100% его уставного капитала по цене не ниже рыночной», – говорится в опубликованном постановлении правительства.

Напомним, что еще в 2009 году Росимущество приняло решение об акционировании свинопредприятия. В 2011 году ведомство включило акции ОАО в план приватизации до 2013 года по цене 645 млн рублей (активы, по данным «СПАРК-Интерфакс», составляют 1,130 млрд рублей; 1,185 млрд рублей – в 2009 году).

Отметим, что крупнейшим кредитором свинопредприятия сейчас является кипрский офшор Kalkfeld Holdings Limited. Еще летом 2010 года арбитражный суд Пермского края выдал исполнительный лист о взыскании в пользу офшора со свинопредприятия в 535,4 млн рублей (на такую сумму были выданы векселя, держателем которых в итоге стала Kalkfeld Holdings Limited). Предприятие должно было погасить долг до 1 августа 2010 года. Но еще ранее представители свинопредприятия отмечали, что денег для этого у предприятия нет. Решение суда свинопредприятие не обжаловало, так как признало иск полностью.

ОАО «Пермский свинопредприятие» – крупнейший в Пермском крае производитель. Уставный капитал – 465,656 млн рублей. Предприятие ежегодно производит 18-21 тыс. тонн мяса свинины в живом весе. Выручка по итогам 2010 года – 1,47 млрд рублей, убыток – 221 млн рублей.

Коммерсант



«Мираторг» зашел в супермаркет

Группа «Мираторг» Виктора и Александра Линников, второй по величине российский мясопереработчик, занялся розничной торговлей: она создает в Москве сеть супермаркетов «Мираторг», похожую по формату на магазины крупнейших российских продуктовых ритейлеров – X5 Retail Group и «Дикси».

Компания рассчитывает сделать сеть федеральной. Пилотный супермаркет «Мираторг» открылся около полутора лет назад недалеко от дистрибуторского центра компании в Домодедовском районе Московской области. Работа тестового объекта оказалась удовлетворительной, и компания решила развивать целую сеть: в декабре был открыт второй магазин, еще три супермаркета откроются в марте.

Средняя торговая площадь магазинов составляет 450 м², общая – 750 м². Сам «Мираторг» называет свои магазины супермаркетами, работающими в среднем ценовом сегменте. В магазинах представлен полный ассортимент продовольственных товаров – овощи, фрукты, напитки, алкоголь и т. д. В мясной категории «большую представленность» имеет продукция холдинга.

В этом году планируется запустить «несколько десятков магазинов в Москве и Московской области». В дальнейшем «Мираторг» собирается открывать магазины в городах-миллионниках, где работают его дистрибуторские центры, – это Санкт-Петербург, Самара, Ростов-на-Дону, Екатеринбург, Челябинск, Новосибирск и др.



После небольшого падения в 2009 году рынок розничной торговли стабильно растет. В 2011 году, по оценкам Росстата, рынок вырос на 7,2% до 19,075 трлн рублей.

Риском для новых игроков является отсутствие «закупочной силы» и хорошей логистики, считает директор Prosperity Capital Management Алексей Кривошапко. Отпускные цены поставщиков для небольшой сети выше на 15-30%, чем для крупных федеральных ритейлеров, соглашается совладелец калининградской сети «Семья» Олег Пономарев.

По мнению господина Кривошапка, чтобы поддерживать конкурентоспособные полочные цены, «Мираторгу» придется субсидировать розничный проект за счет собственного производства и 2-3 года работать без прибыли. При этом инвестиции в запуск одной точки могут превысить 500 тыс. долларов, говорит гендиректор «Infoline-Аналитика» Михаил Бурмистров.

Но собственные магазины и рестораны – дополнительный канал продаж для мясопереработчиков. Например, «Черкизово» открывает магазины «Мясное», Останкинский мясокомбинат – магазины «Колбасы «Останкино» и «Первый мясной». У финской Atria (заводы «Кампомос» и «Пит-Продукт») с 2006 в России работает своя ресторанный сеть – более 500 точек Sibylla. В 2010 году Останкинский мясокомбинат купил франшизу на развитие финской сети фаст-фуда Hestburger. «Велком» в этом году открывают сеть закусочных под тем же брендом.

Коммерсант

Венгерский капитал на Южном Урале



Венгерская компания Farmexport Kft рассмотрит возможность создания в Челябинской области площадки по улучшению генетики крупного рогатого скота.

Как сообщает пресс-служба минсельхоза области, с таким предложением выступил министр Иван Феклин на встрече с исполнительным директором компании Farmexport Kft Натальей Надь и консулом генерального консульства Венгрии в Екатеринбурге Чабой Байтаи. «Предприятие может быть создано как с участием южноуральских предпринимателей, так и полностью на основе венгерского капитала. Областное министерство готово оказать содействие в подборе площадки», – говорится в пресс-релизе областного ведомства.

Кроме того, господин Феклин предложил представителям Венгрии осмотреть производственные площадки ОАО «Челябинское» по племенной работе, которому требуется инвестор. «Это крупное племенное объединение с богатым опытом работы, специалистами и банком семени племенных животных различного происхождения. Сегодня это объединение продается», – отмечается в сообщении.

Коммерсант



ТАМП приостановил работу по решению суда

Таганский мясоперерабатывающий завод, в колбасе которого обнаружены костные фрагменты, 9 февраля был признан виновным в административном нарушении Останкинским районным судом Москвы.

В декабре прошлого года в полукопченую колбасу «Незнайка», произведенной ТАМПом, были обнаружены костные фрагменты. Тогда по данному факту Роспотребнадзором был составлен протокол об административном правонарушении и проведено расследование в отношении изготовителя.

В ходе проверки был выявлен целый ряд нарушений действующих санитарных правил. В частности, зафиксировано неудовлетворительное состояние производственных помещений предприятия: следы протечек на потолке, отслоение красочного покрытия, нарушение гидроизоляции потолочных покрытий и пр.

На оборудовании ТАМПа были выявлены многочисленные участки нарушения целостности покрытия, что не позволяет обеспечить эффективность санитарной обработки. А наполненные тележки не имели плотно закрывающихся крышек, что несло риск попадания посторонних предметов в сырье. Материалы административного дела, заведенного Роспотребнадзором, были переданы в Останкинский районный суд Москвы.

Представители предприятия в суде свою вину признали. Подчеркивая, что выявленные нарушения устраняются, они настаивали, что приостановка деятельности предприятия является крайней мерой, которая повлечет негативные последствия. Хотя Роспотребнадзор подтвердил, что частично нарушения устранены, ведомство полагает, что в помещениях, где они были выявлены, следует приостановить деятельность.



В итоге суд пришел к выводу, что правонарушения, совершенные ТАМПом, производителем продуктов питания, в том числе и для детей, создает прямую угрозу жизни и здоровью людей и являются социально опасными. В связи с этим менее строгий вид

наказания в отношении предприятия будет неэффективен.

По решению суда на ТАМП наложено административное наказание – частичная приостановка деятельности, а именно в тех помещениях, где были выявлены недостатки. Срок действия наказания – 30 суток.

marker.ru



ОМК построит хозяйства на 18 тыс. голов КРС

Федеральный холдинг «Объединенная мясная компания» (ОМК) заявил о планах строительства в Самарской области животноводческих хозяйств на 18 тыс. голов КРС.



Инвестпроект ОМК начала вынашивать еще в прошлом году. В марте ОАО и областной минсельхоз подписали соглашение, в рамках которого предполагалось создание хозяйств по мясному скотоводству и переработке на базе 3-4 предприятий.

Тогда в компании оценивали объем инвестиций в 3 млрд рублей. В декабре прошлого года проект вышел в публичную плоскость, когда было создано ОАО «ОМК-Самара», которому предстояло стать его оператором. Холдинг также обратился в минсельхоз с заявкой, в которой сообщил о намерении создать производства на трех площадках в области.

Как поясняет источник в минсельхозе, они могут быть размещены в Алексеевском, Нефтегорском и Исакилинском районах. Другой источник утверждает, что ОМК интересуют площадки в Большечерниговском, Сергиевском и Ставропольском районах.

Стоимость проекта оценивается группой в 10-12 млрд рублей. Для реализации проекта холдинг рассчитывает привлечь кредитные средства. Это могут быть ресурсы Россельхозбанка и Росагролизинга.

Областной минсельхоз рассматривает возможность заключения предварительного соглашения о сотрудничестве с ОМК. Какую поддержку ведомство может оказать инвестору, пока неизвестно.

vninform.ru



Собственность Сызранского мясокомбината

ОАО «Сызранский мясокомбинат» оформило в собственность животноводческий комплекс.

Весной прошлого года предприятие приняло решение о кредитовании в сызранском отделении Сбербанка на сумму в 85 млн рублей для покупки живого скота.

В июле было создано ООО «Шигонский агропромышленный животноводческий комплекс «Чистый продукт», учредителями которого выступили Александр Абрамов (50%), Сабрина Озмани (25%) и Людмила Чемодурова (25%).

В январе этого года 66,7% капитала «Чистого продукта» официально перешли к Сызранскому мясокомбинату. Владелец еще 33,33% значится Людмила Чемодурова.

По словам председателя совета директоров Сызранского мясокомбината Евгения Серпера, сегодня в комплексе содержится 500 голов КРС. ОАО «Сызранский мясокомбинат» на 98,98% принадлежит ООО «Центроторг».

vninform.ru



«Мираторг» подвел итоги года

В 2011 году АПХ «Мираторг» укрепил статус лидера по производству свинины, а также стал крупнейшим производителем комбикорма в России.

Совокупный объем реализованных инвестиций Холдинга составил более 55 млрд рублей. По итогам 2011 года совокупный объем производства комбикорма АПХ «Мираторг» составил 425,5 тыс. тонн, что на 53 % превышает показатель 2010 года (278 тыс. тонн). В 2012 году запланирован ввод в эксплуатацию третьего комбикормового завода с элеватором в Белгородской области и четвертого комбикормового завода в Брянской области. Производственная мощность каждого предприятия – 360 тыс. тонн комбикорма в год. Расчетная производственная мощность 4-х комбикормовых заводов составит 1,46 млн тонн в год, а совокупный объем единовременно хранения 330 тыс. тонн. Запланированный объем производства комбикорма в 2012 году составляет 762,7 тыс. тонн, что позволяет полностью обеспечить комбикормами 2,1 млн голов свиней на свиномкомплексах холдинга в 2012 году.

В 2011 году отмечено достижение отметки в 1 млн голов единовременного содержания на свиноподкомплексах АПХ «Мираторг». Объем производства свинины в 2011 году



составил 170,2 тыс. тонн в живом весе, что на 24% превышает показатель аналогичного периода 2010 года (137,6 тыс. тонн). Рост производства обусловлен вводом новых очередей свиноподкомплексов в Белгородской области.

План производства на 2012 год составляет 280,9 тыс. тонн в живом весе, что на 110,7 тыс. тонн больше чем в 2011 году и на 143,3 тыс. тонн больше чем в 2010 году. В 2012 году запланировано заселение и введение в эксплуатацию 4-х очередей новых свиноподкомплексов в Курской области на 20 тыс. свиноматок основного поголовья.

Объем производства мясоперерабатывающего предприятия АПХ «Мираторг» ЗАО «СК «Короча» (Бел-

городская область) в 2011 году составил 128 тыс. тонн.

В рамках реализации проекта по производству говядины АПХ «Мираторг» в Брянской области в 2011 году построено 14 ферм в Трубчевском, Почепском, Суражском, Мглинском и Унечском районах, заселено 6 ферм в Трубчевском и Почепском районах. Каждая из ферм рассчитана на содержание 3 тыс. голов КРС. Совокупный объем поголовья КРС Холдинга в Брянской области составляет более 20 тыс. голов. В конце 2012 года в планах Холдинга завершение строительства и заселение 16 ферм, а запланированный объем племенного поголовья в Брянской и Калининградской областях к концу года – 80 тыс. голов.

В настоящее время АПХ «Мираторг» ведет строительство 3 бройлерных птицеферм, а также современного мясоперерабатывающего комплекса, комбикормового завода и элеватора в Выгоничском районе Брянской области. В Трубчевском районе Брянской области начато строительство 6 из 12 запланированных птицеводческих площадок. В 2012 году запланировано строительство 6 площадок родительского стада и ремонтного молодняка, 4 бройлерных птицеферм, а также инкубатория и помехохранилища.

В Калининградской области вошло в завершающую стадию строительство предприятия по про-

изводству полуфабрикатов «Конкордия». Окончание строительства и выход на тестовые испытания оборудования запланированы на март 2012 года.

AGRORU.com

В воронежские фермы инвестируют 19 млн долларов

Проекты мясного КРС поддерживает облправительство, а петербургские предприниматели спешат максимально освоить этот пока еще свободный рынок.



Петербургский бизнесмен Сергей Гончаров рассказал, что вместе со своим партнером Александром Бузулевым они начинают в Воронежской области третий проект в сфере мясного животноводства.

В конце прошлого года под него было специально учреждено ООО «Зеленый луг», взято в аренду на 49 лет 5 тыс. га земли в Бобровском районе. В начале февраля на ферму будет доставлена 1 тыс. голов материнского стада абердин-ангусов, осенью планируется увеличить поголовье до 2 тыс., затем «расширение поголовья будет планироваться в зависимости от рыночной ситуации». По словам бизнесмена, объем вложений уже составляет около 10 млн долларов – исходя из стоимости одного животного в 8,5–9 тыс. долларов. Он уточнил, что 80% средств приходится на кредитные ресурсы Центрально-Черноземного банка Сбербанка России (ЦЧБ СБ), 20% – собственные инвестиции бизнесменов. Общая стоимость проекта составит порядка 19 млн долларов.

Аналогичные проекты стоимостью по 19 млн долларов каждый петербургские бизнесмены уже реализуют в Бобровском районе – на базе ООО «Стивенсон-спутник» и ООО «Племенной завод «Ангус-Шестаково». На ферму «Стивенсон-спутник» в конце 2010 года было доставлено 1,4 тыс. голов материнского стада абердин-ангусов и герфордс из штата Монтана, США. В этом проекте 34% – у американца Стивенса Дарелла Джеймса. ООО «Племенной завод «Ангус-Шестаково» петербургские бизнесмены развивают самостоятельно.

МАКСИМАЛЬНАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ, КОНТРОЛЬ, УЧЕТ

Линия обвалки/жиловки StreamLine компании Marel разработана с целью максимального увеличения выхода мяса, оптимизации производственного процесса и улучшения качества продукции. Поставленная цель достигается благодаря автоматическому мониторингу и сбору данных в режиме реального времени каждого этапа производственного процесса – обвалки, жиловки и снятия мембраны.

Необходимая информация о производственном процессе автоматически регистрируется в режиме реального времени благодаря программному обеспечению Marel системы управления производством INNOVA, обеспечивая тщательный контроль, учет и максимальную производительность.

Возьмите в свои руки руководство!

Звоните нам по телефону: + 7 495 228 07 00 • электронная почта: info.ru@marel.com
123458 • РФ • Москва • Проезд № 607 • дом 30 • офис 602



Совместима с INNOVA

marel.com/ru



Осенью 2011 года на эту ферму, как заявлялось, было доставлено 1,8 тыс. голов КРС. Таким образом, с учетом нового проекта Сергей Гончаров и Александр Бузулеев сформируют в регионе племенное стадо на более чем 5 тыс. голов.

Отметим, что в Воронежской области в последнее время активно развиваются проекты по разведению мясного КРС. Так, калужский бизнесмен, возглавляющий ООО «Центр генетики «Ангус» Сергей Ниценко намерен создать в регионе вертикально интегрированное хозяйство крупного рогатого скота с объемом инвестиций на уровне 6 млрд рублей. Проект господина Ниценко – на базе ООО «Заречное» – включен в программу социально-экономического развития региона. Кредитовать его будет ЦЧБ СБ. В течение трех лет Сергей Ниценко планирует создать в регионе генетический центр абердин-ангусов и герефордов, а также построить откормочные площадки

на 20 тыс. голов единовременной загрузки и в дальнейшем заняться переработкой. Реализовывать планы он намерен поэтапно.

Есть и другие, менее масштабные проекты. В начале года в ООО «Агрофирма «Тихий Дон» (Павловский район, контролируется сенатором Николаем Ольшанским) привезли партию мясного КРС – 300 голов лимузинской породы. В течение двух лет материнское стадо компания хочет довести до 1 тыс. голов.

Приток инвестиций в это направление животноводства объясняется тем, что губернатор Алексей Гордеев определил наращивание поголовья мясного КРС и в дальнейшем создание предприятий по убою и переработке одним из приоритетов развития региона. Ведомственная целевая программа «Развитие мясного скотоводства в Воронежской области на 2011-2013 годы» предполагает 691 млн рублей бюджетных вложений – прежде всего, в виде субсидий и дотаций компаниям, реализующим проекты по увеличению поголовья КРС «специализированных пород». Чиновники рассчитывают, что господдержка стимулирует развитие данной отрасли животноводства в регионе, и уже к 2013 году поголовье мясного КРС увеличится с 6 тыс. голов (по итогам 2010 года) до 70 тыс. голов. Кроме того, в области ожидается начало промышленного производства высококаче-

ственной говядины – 3,8 тыс. тонн в 2013 году (в 2010 году вообще не производилась). В более далеких планах облправительства – наращивание поголовья до 150-200 тыс. голов к 2020 году и, соответственно, увеличение производства мяса до 60-75 тыс. тонн в год.

Коммерсантъ

Проекты «Русского агропромышленного треста»



ООО «УК Русский агропромышленный трест» презентовало свои инвестиционные проекты по созданию животноводческих комплексов на территории Ростовской области.

В планах компании увеличить поголовье скота до 750 тыс. голов. «На данный момент мы имеем порядка 220 тыс. голов в Каменском и Миллеровском районах, – пояс-

нил генеральный директор ООО «УК Русский агропромышленный трест» Юрий Хмелевский, – в наших планах – размещение свиноводческих комплексов в Целинском, Егорлыкском, Кашарском районах и увеличение мощности в Миллеровском районе. Это дает 1,2 тыс. рабочих мест».

Первым на реализации стоит проект «Русская Свинина. Целина». Мощность СВК составит 168 тыс. голов. Объем инвестиций – порядка 2,6 млн рублей. На данный момент остро стоит вопрос строительства очистных сооружений – стоимость их строительства превысит 900 млн рублей. Инвесторы рассматривают вариант строительства локальных очистных.

Также генеральный директор ООО «УК Русский агропромышленный трест» Юрий Хмелевский представил проект «Донской бекон. Кашары» стоимостью более 435 млн рублей. Реализация проекта позволит получать 17 тыс. тонн мяса в убойном весе.

Инвестор планирует реализовать еще два проекта: «Русская свинина. Миллерово-2» мощностью 108 тыс. голов и 80 тыс. тонн мяса в убойном весе, «Русская свинина. Миллерово. Реконструкция», предполагающий увеличение мощности до 108 тыс. голов и объемом инвестиций 2,4 млрд рублей.

Deloru.ru



Завоевавшая успех линия: StreamLine

marel

Автор:



Виктория
Загоровская

Агрохолдинги не боятся ВТО



В ноябре прошлого года глава Национального Союза свиноводов Юрий Ковалев предупреждал, что снижение импортной пошлины на свиней сделает отечественные фермы неконкурентоспособными. Доля импорта в потреблении свинины, согласно ноябрьскому прогнозу, может вырасти с 20% в 2011 году до 45% в 2020 году.

После присоединения России к ВТО пошлина на ввоз в страну живых свиней сократится с нынешних 40 до 5%, поэтому отечественные компании грозились заморозить строительство новых свиноферм. Однако в феврале на форуме «Россия-2012» группа компаний «Русагро», «Черкизово» и другие

производители свинины пообещали, что продолжат свои программы по развитию свиноводства.

Группа компаний «Русагро» планирует открыть в Тамбовской области предприятие производительностью до 100 тыс. тонн мяса свинины в год. Один из крупнейших агрохолдингов страны намерен вложить в этот проект около 3 млрд рублей. Однако завод будет построен только при наличии господдержки. Ранее власти заявляли о том, что в 2012 году из федерального бюджета будет выделено 6 млрд рублей на развитие глубокой переработки свинины. «Если это подтвердится, а вероятность этого высока, тогда мы планируем построить в Тамбовской области крупную современную бойню с цехом мясопереработки», — сказал гендиректор «Русагро» Максим Басов.

Группа компаний «Разгуляй» построит на территории Башкирии два новых свинокомплекса общей мощностью 70 тыс. тонн мяса в год. Первый, состоящий из двух ферм (28 тыс. тонн свинины в живом весе в год), появится в Буздякском районе. Инвестиции в проект составят 6,1 млрд рублей. Второй объект из трех свиноферм (42 тыс. тонн) стоимостью 6,3 млрд рублей будет реализован на территории Благоварского и Чишминского районов республики. Также проект предусматривает строительство комбикормового цеха мощностью 200 тыс. тонн продукции в год и зернового элеватора с возможностью одновременного хранения до 50 тыс. тонн.

Кроме того, планируется возвести убойно-перерабатывающий комплекс мощностью 1 млн голов скота в год. Срок окончания инвестпроектов — 2021 год. В правительстве Башкирии не исключают возможность предоставления «Разгуляю» льгот по налогам и аренде земли, компенсации части затрат по создаваемой инфраструктуре.

Агропромышленный холдинг «Мираторг», завершающий строительство в Пристенском районе Курской области свинокомплекса, намерен построить в регионе еще десять таких предприятий. Соответствующее соглашение подписали губернатор Александр Михайлов и президент компании Виктор Линник. В строительство предприятий, которые расположатся в Суджанском и Обоянском районах области, «Мираторг» намерен вложить около 10 млрд рублей.

Напомним, что в проект, который компания реализует в Пристенском районе будет вложено порядка 7 млрд рублей. Его мощность составит 50 тыс. тонн свинины в год. В ноябре 2011 года были введены в экс-

плутацию три репродуктора, четвертый запущен в 2012 году. Строительство восьми площадок откорма и дорастивания планируется завершить в текущем году.

В Воронежской области планируется реализация проекта по строительству свиного комплекса общей мощностью 42 тыс. тонн в живом весе в год. В целом инвестор, компания «Агроэко», планирует построить на территории Новохоперского, Павловского, Таловского и Калачеевского районов свиные комплексы, комбикормовые заводы и зернохранилища на общую сумму 19 млрд рублей. Совокупная планируемая производственная мощность объектов составит 98 тыс. тонн свинины.

Внешэкономбанк предоставит 4,6 млрд рублей при 5,8 млрд рублей общей стоимости свиного комплекса. Deutsche Bank AG



«За последние 7-8 лет в Центральной России появилось слишком много свиных комплексов, а их концентрация в одном месте обернется в будущем для компаний проблемами сбыта и логистики».

предоставил до 814 млн рублей кредитных ресурсов на 7 лет под страховое покрытие немецкого экспортного страхового агентства Euler Hermes. Средства пойдут на финансирование до 85% контрактов на поставку оборудования немецкого производства и до 100% соответствующей страховой премии. Также Внешэкономбанк привлек от Deutsche Bank коммерческий кредит в сумме 70 млн евро на 5 лет.

Группа «Черкизово» в ноябре прошлого года запустила производство на трех новых свиных комплексах в Тамбовской, Воронежской и Липецкой областях. Новые комплексы представляют собой интегрированные модули на 4800 свиноматок каждый, состоящие из нескольких отдельно стоящих площадок по разведению, выращиванию и откорму, оснащенных самым современным оборудованием. Полная производственная мощность на каждом комплексе составит 12 500 тонн в живом весе в год.

В данный момент идет строительство площадок по дорастиванию и откорму, а ввести их в эксплуатацию планируется в течение 2012 года.

Общая сумма инвестиций в три новых свиных комплекса составит около 4 млрд рублей (приблизительно 130 млн долларов США), при этом 20% от этой суммы финансируется за счет собственных средств, а 80% – за счет привлечения банковских кредитов. Предполагается, что с выходом свиных комплексов на полную мощность к концу 2013 года их совокупное производство составит 37 500 тонн свинины в живом весе в год.

В Невельском районе Псковской области в ноябре минувшего года состоялось открытие второй очереди крупнейшего инвестпроекта в Северо-Западном федеральном округе в области животноводства – Великолукского свиного комплекса на 480 тыс. голов.

Инвестиционный проект реализуется в рамках соглашения, подписанного между губернатором Псковской области Андреем

Турчаком и руководителем Великолукского мясокомбината Владимиром Подвальным.

В рамках проекта планируется создать вертикально интегрированный холдинг с замкнутой системой производства. Объем инвестиций составит 14 млрд рублей. Кроме свиноводческого комплекса, мощностью 40 тыс. тонн свинины в год, в Невельском районе будет построен комбикормовый завод с элеваторной группой в городе Невеле, птицефабрика в Красномордске и ферма по выращиванию крупного рогатого скота в Усвятском районе. Все это позволит обеспечить Великолукский мясокомбинат сырьем и заменить импортное мясо в производственном цикле.

Компания «КоПИТАНИЯ» (бренды «Мясная академия», «Лавла», «Мясно») в поселке Мулянка Пермского края планирует строительство свиного комплекса мощностью 30 тыс. тонн мяса в год. Стоимость проекта – 8 млрд рублей. В проект входит строительство комбикормового завода и на втором этапе – мясокомбината. Федеральный холдинг контролирует гендиректор Александр Рогожин, а также структуры, близкие к владельцу группы «Е4» Михаилу Абызову. С начала этого года ведутся проектно-исследовательские работы, решаются вопросы финансирования и кредитования.

В октябре 2011 года Сбербанк России принял решение о выдаче Агропромышленной группе «Молочный продукт» кредита на строительство двух свиных комплексов в Сараевском районе Рязанской области. На выделенные средства «Молочный продукт» построит две сельскохозяйственные площадки – репродуктор и откормочник. Проект реализуется при поддержке правительства Рязанской области. Мощность возводимых объектов – 60 тыс. голов в год. Планируется, что ввод в эксплуатацию свиных комплексов состоится в IV квартале 2012 года. Срок действия кредитного договора – 8 лет.

«Это первый совместный проект Сбербанка и Агропромышленной группы «Молочный продукт» в сфере свиноводства», – комментирует новость **генеральный директор холдинга Кирилл Ершов**. – Уверен, что благодаря партнерским взаимоотношениям мы сможем реализовать и другие проекты холдинга».

В октябре минувшего года появилась информация о том, что Сергей Пластинин планирует вложить средства, полученные от продажи его доли акций компании «Вимм-Билль-Данна», в строительство свиноводческого комплекса мощностью 30 тыс. тонн живой массы в год. Всего инвестиции в проект составят 6,6 млрд рублей. Сергей Пластинин и Елена Фастова, соучредители агропромышленной группы «Молочный продукт», вели переговоры с губернатором Воронежской области, где было озвучено местоположение свиного комплекса – Воробьевский район. Помимо свиного комплекса, будет построен цех по переработке и цех по производству комбикормов.

Хотя проект не самый крупный, но это капиталоемкое производство, так что заявленные инвестиции соразмерны с его предполагаемыми мощностями, считает **президент Мясного союза России Мушкетер Мамиконян**. При этом он предупреждает: за последние 7-8 лет в Центральной России появилось слишком

много свиногомплексов, а их концентрация в одном месте обернется в будущем для компаний проблемами сбыта и логистики.

В мае прошлого года агрохолдинг «Талина» открыл свое первое предприятие в Ульяновской области – свиногомплекс «Симбирский бекон». По словам **губернатора Сергея Морозова**, после выхода «Симбирского бекона» на проектную мощность поголовье свиней в регионе вырастет в 2 раза. Произойдет это к 2013 году, когда свиногомплекс будет поставлять мясокомбинатам 88,6 тыс. голов в год, что эквивалентно 9,6 тыс. тонн свинины в год.

«Симбирский бекон» представляет собой комплекс из пяти цехов: осеменения, ожидания, опороса, дорастивания, откорма. Новейшее оборудование для содержания и выращивания свиней произведено компаниями Schulz Systemtechnik и Big Dutchman из Германии.

Предприятие создано группой компаний «Талина» путем полной модернизации заброшенного свиногомплекса в поселке Зеленая Роща Ульяновской области. Суммарный объем инвестиций составил порядка 885 млн рублей.

Источниками денежных средств выступили Сбербанк России и холдинг «Талина», 80% кредитных ресурсов предоставили Ульяновское и Мордовское отделения Сбербанка.

«Реализация проекта «Симбирский бекон» – удачный пример совместной работы бизнеса и государства, – говорит **глава «Талины» Виктор Бирюков**. – На сегодняшний день получено более 45 млн рублей субсидий на возмещение процентных платежей по кредитам, в том числе 80% из федерального и 20% из регионального бюджетов».

«Несмотря на заверения экспертов, что свиноводческие предприятия понесут убытки после вступления России в ВТО, в отрасли продолжается реализация ряда крупных инвестиционных проектов».

При этом группа «Талина» продолжает реализацию инвестпроектов. В Ульяновской области предполагается построить второй свиногомплекс и реконструировать племенную ферму. В Ковылкинском районе Мордовии будет построен племенной центр на 4,8 тысячи свиноматок. К концу 2012 года планируется завести свиноматок и начать воспроизводственный процесс, а к 2015 году выйти на расчетную мощность. На 2012-14 годы в Краснокамском районе Забайкальского края запланировано создание свиногомплекса мощностью 12 тысяч тонн в год в живом весе. К 2015 году холдинг рассчитывает увеличить свиногоголовье в 4 раза, одновременно содержать 400 тысяч свиней и производить порядка 58 тысяч тонн свинины в год.

Один из крупнейших европейских производителей мяса – немецкая компания Tonnies Fleisch – совместно с российским «Агроимпортом» в конце минувшего года начали реализацию инвестпроекта по выпуску свинины в Воронежской области. В рамках проекта к 2015 году планируется построить десять свиногомплексов общей мощностью более 65 тыс. тонн мяса в год, а также комбикормовый завод мощностью 220 тыс. тонн кормов в год и зернохранилище на 156 тыс. тонн. Общая стоимость проекта оценивается в 8 млрд рублей. «Это будет один из крупнейших комплексов в стране. В 2012 году мы уже сдаем первую очередь», – заявил побывавший на строительстве комплекса **губернатор Воронежской области Алексей Гордеев**.



Банки уже неохотно рассматривают заявки на кредитование свиноводческих комплексов. Возможно, что после вступления России в ВТО новые проекты запущены не будут.

Инвестпроект Tonnies Fleisch и «Агроимпорта» может стать последним в свиноводческой отрасли с участием иностранного инвестора после вступления России в ВТО, считают участники рынка. По оценке Национальной мясной ассоциации, до конца 2015 года общий объем инвестиций в свиноводческую отрасль должен был составить порядка 200 млрд рублей. Однако не исключено, что после официальной публикации перечня уступок и обязательств по доступу на рынок мяса, достигнутых в ходе переговоров по вступлению России в ВТО, эти инвестиции сократятся в разы, предполагает **руководитель исполкома Национальной мясной ассоциации Сергей Юшин**.

Напомним, что в рамках договоренностей по вступлению России в ВТО объем тарифных квот на импортную свинину сократился на 70 тыс. тонн, до 430 тыс. тонн, ставка пошлины на ввозимое квотируемое мясо обнуляется (сейчас действует пошлина в размере 15%), а пошлины на ввоз живых свиней на убой упадут в 8 раз, с 40 до 5%.

«Тем не менее, для эффективных компаний даже после вступления России в ВТО сохраняется возможность работать на мясном рынке, – уверен Сергей Юшин. – Новые проекты, реализованные по современным технологиям, будут безубыточными, но они существенно снизят свою рентабельность. Это может привести к тому, что многие компании лишатся возможности привлечения кредитов для реализации инвестпроектов».

По прогнозу Национального союза свиноводов, производство свинины в России в 2012 году увеличится на 8,2%, до 2,6 млн тонн в убойном весе, а в 2013-м – еще на 7,8%. По итогам прошлого года прирост составил всего 3,6%.

Глава Национального союза свиноводов Юрий Ковалев считает, что такое существенное увеличение объемов производства ждет отрасль только в ближайшие 2 года: в это время будут вводиться преимущественно проекты, запущенные до известий о ВТО. Потом, если государство не примет достаточных мер для защиты российского сельского хозяйства, инвестиции в свиноводство практически иссякнут. **МС**

10-я международная выставка Молочная и Мясная индустрия

www.md-expo.ru



Москва, ВВЦ,
павильон №75

Одновременно:

ingredients
RUSSIA



13-16 марта
2012 года

Организаторы:



Официальная поддержка

Официальный партнер



Тел.: +7 (495) 935-81-40, 935-73-50, e-mail: md@ite-expo.ru

Гость:



Татьяна Скорик,
директор по продажам
мясокомбината «Кунгурский»

Беседовала:



**Виктория
Загоровская**

Мясокомбинат «Кунгурский»: флагман мясной отрасли Прикамья



Мясокомбинат «Кунгурский» – крупнейшее предприятие Пермского края. На комбинате внедряются новейшие технологии, активно расширяется ассортиментная линейка, причем во всех ценовых сегментах. Только за последний год компания вывела на рынок новый ассортимент ветчин, которые выпускаются на современном оборудовании испанской компании Metalquimia, и аналогов данному виду продукции в Пермском крае нет. Более того, в конце прошлого года предприятие приступило к производству сырокопченых колбас и сыровяленых деликатесов.

Директор по продажам мясокомбината «Кунгурский» Татьяна Скорик рассказала об освоении нового продуктового сегмента и поделилась планами компании на будущее.

Расскажите, когда комбинат начал производство сырокопченых деликатесов?

– Предприятие приступило к производству новой продуктовой линейки сырокопченых колбас и сыровяленых деликатесов в декабре прошлого года, в преддверии новогодних праздников. Новая продукция уже представлена в магазинах. К слову, процесс созревания сырокопченых колбас длится не менее 30-40 суток, продукт коптится на специально отобранных стружках лиственных пород, благодаря чему приобретает тонкий аромат и неповторимый вкус. Для производства деликатесов мы исполь-



За последние два года инвестиции в модернизацию производства составили около 2 млрд рублей. Большая их часть направлена на приобретение высокотехнологичного оборудования.

«Кунгурский» занял 10-е место в рейтинге самых известных пермских брендов, уступив лидерские позиции таким компаниям, как «Пермские моторы», «Лукойл-Пермь», «Протон-ПМ», «Семья» и др.

Визитная карточка компании

Мясокомбинат «Кунгурский» основан в 1928 году. Сегодня это крупнейшее предприятие Прикамья. В ассортимент комбината входят более 140 видов изделий из мяса и птицы, ежегодно производится более 20 тысяч тонн колбасных изделий и деликатесов. В 2011 году мясокомбинат был удостоен награды Правительства Пермского края и вошел в рейтинг 400 крупнейших предприятий Урала и Западной Сибири. По версии ежемесячного делового журнала «National Business» он также признан наиболее известным брендом Пермского края по итогам прошлого года. В этом же году предприятие открыло фирменный магазин в Перми и приступило к расширению географии бизнеса, представив свою продукцию жителям Татарстана. Мясокомбинат «Кунгурский» – основное производственное предприятие холдинговой компании «ЮМИКО». В состав «ЮМИКО» также входит агропромышленная компания «ТАТМИТ», которая является основным поставщиком сырья для комбината.

зуем качественное сырье, натуральные пряности и специи, такие как черный и душистый перец, кардамон, мускатный орех и др.

Какое оборудование было установлено в ходе модернизации производства?

– В 2010-2011 годах инвестиции в модернизацию производства составили около 2 млрд рублей собственных средств. Большая часть инвестиций была направлена на приобретение высокотехнологичного, современного оборудования от мировых лидеров мясопереработки, таких как испанская компания Metalquimia, итальянская Sirman, немецкие производители VEMAG и Handtmann. Отлаженный процесс созревания сырокопченых колбас обеспечивают климокамеры VEMAG. Компания на протяжении последних 60 лет разрабатывает и производит оборудо-

дование для пищевой промышленности и является лидером не только в своей стране, но и во всем мире. Стоит отметить, что оборудование этих производителей настолько высокотехнологично и надежно, что установлено на предприятиях крупных международных концернов пищевой промышленности Nestle, Oscar Mayer и др. На сегодняшний день объем производства сырокопченых колбас и деликатесов составляет более 2 тонн в сутки.

Появилась ли в связи с открытием цеха необходимость в обучении и повышении квалификации персонала, расширении штата сотрудников?

– Развитие любого бизнеса требует серьезной и непрерывной работы с персоналом. Без преувеличения можно сказать, что на нашем предприятии работают знатоки своего дела, настоящие профессионалы. Мы не стоим на месте, поэтому и штат сотрудников постепенно увеличивается. Так, с 1 июля 2011 года коллектив мясокомбината «Кунгурский» увеличился на 100 человек. Прием на работу новых специалистов был связан в том числе и с запуском производства сырокопченых деликатесов. Для обучения передовым западным технологиям на мясокомбинат приглашали профильных специалистов из Германии и Испании.

Каковы дальнейшие планы по модернизации мясокомбината «Кунгурский»?

– Процесс модернизации производства успешно завершен в 2011 году. Сегодня мы говорим о наших планах по увеличению объема выпускаемой продукции и расширению ассортиментной линейки во всех ценовых сегментах. Так, в ближайших планах – расширение ассортимента сырокопченых колбас пикантными мясными снеками. **МС**



Handtmann представляет новинки на ANUGA FoodTec

«Смелость – залог успеха, инновации – залог будущего», – так звучит официальный девиз выставки Anuga FoodTec в Кельне.

Демонстрируя на выставке в Кельне инновации и новые разработки, компания Handtmann предоставляет посетителям возможность ознакомиться с перспективными технологиями. Технологические решения, которые по своей универсальности, всеобъемлющей сфере применения и обширному межотраслевому диапазону использования соответствуют концепции выставки «Кросс-технология, Кросс-культура и Кросс-категория». В презентацию включены различные автоматизированные системы, предназначенные для переработки пищевых продуктов, с акцентом на мясную продукцию, молочные продукты, рыбные продукты, сыры, изделия из теста, продукты для быстрого приготовления, деликатесные продукты и кондитерские изделия.

Актуальному тренду для разнообразных продуктов быстрого приготовления соответствует новый, разработанный компанией Handtmann формовальщик для продуктов круглых и овальных форм RF 440 для производства изделий круглой, конической и яйцеобразной формы. Клиенты получают несомненную выгоду благодаря высокой выработке продукции и неизменной точности веса. Модульная конструкция обеспечивает гибкость производства, например, при применении специального транспортера для формования гамбургеров с качеством, как при ручном изготовлении.

Еще один кульминационный момент выставки – это новая централизованная система для изготовления мясного фарша: линия мясного фарша Handtmann, синхронизированная с весами Vizerba, гарантирует полный контроль процесса благодаря программному обеспечению

Handtmann Communication Unit (HCU). Эта полностью автоматизированная линия позволяет достичь значительного снижения затрат за счет автоматического регулирования веса для получения абсолютно точных масс, предоставляет наилучшие гигиенические условия и простое обслуживание благодаря централизованной настройке и документированию всех параметров. Демонстрация в действии с эквивалентной массой на выставочном стенде!

Впервые на выставке демонстрируется новый вакуумный шприц Handtmann VF 624. Эта новая машина для набивки отличается специально разработанным механизмом подачи, что позволяет ей стать первоклассной приставкой для AL-систем Handtmann. Долговременно сохраняемые в автоматизированном производстве сосиски абсолютно точные массы в комбинации с клипсаторами являются важными параметрами, предоставляющими выгоду клиентам.

Эти новые разработки занимают центральное место в технологии всех экспонатов. Но также и такие производственные системы, как ConProLink с модулем группирования и роботом-укладчиком для полностью автоматизированного производства сосисок, автоматическая загрузочная станция для порционирования в лотки и емкости, высоковакуумный шприц HVF 670 с клапаном резки для производства ветчинных продуктов или другие разнообразные приставки, представлены для ознакомления посетителей с новейшей технологией. **Р**

Экспонаты демонстрируются на выставочном стенде Handtmann в зале 9.1, стенд С 10

Окончание «войны гормонов»

Предлагаемый ЕС компромисс, направленный на то, чтобы положить конец 20-летней торговой войне с США и Канадой из-за использования в производстве говядины гормонов, был единогласно одобрен Международным торговым комитетом.

Предложение, которое повысит квоты ЕС на импорт говядины, произведенной из животных, не получавших гормоны, будет вынесен на голосование Парламента 13 марта.

«Это будет бесприоритетная резолюция, так как ЕС сохраняет свой запрет на применение гормонов в производстве говядины, не ставя в невыгодное положение европейскую сельскохозяйственную отрасль, в то время как США и Канада получат повышение квоты на поставку говядины без гормонов», – заявил докладчик от «Godelieve Quisthoudt – Rowohl» (EPP, DE), говоря об итогах голосования.

В случае одобрения Парламентом, новый регламент позволит третьим странам продавать в ЕС до 48 200 тонн беспопной высококачественной говядины от животных, не получавших гормоны роста и развития. Увеличение квоты ЕС на импорт говядины было согласовано в ходе двусторонних переговоров и подписания меморандумов о взаимопонимании, уже заключенных с США и Канадой.

В обмен на это США и Канада уже приостановили рост импортных пошлин, на сумму почти в 130 млн долларов, наложенных на «черный список» европейской сельскохозяйственной продукции. Отмена пошлин, которые больно ударили по



Франции, Германии, Дании и Италии, позволит этим государствам и другим странам-членам ЕС продавать свой шоколад, свинину, сыр «Рокфор», горчицу, лук и трюфели, а также другие продукты в США и Канаду по конкурентоспособным ценам.

Споры о поставках «гормонизированной говядины» оказывают влияние на трансатлантическую торговлю с 1988 года, когда ЕС запретил импорт говядины, произведенной из животных, получавших гормоны роста и развития. В 1996 году США и Канада, которые наиболее пострадали от запрета, подняли вопрос об урегулировании данной проблемы в ВТО и впоследствии были уполномочены налагать торговые санкции на экспорт из ЕС сельскохозяйственной продукции.

С 1999 года США и Канада ввели ответные тарифы на широкий спектр экспортных сельхоз продуктов из ЕС, что значительно сократило долю присутствия ЕС на канадских и американских сельхозрынках.

Meatinfo

Первая промышленная биогазовая станция



В феврале состоялся ввод в эксплуатацию первой промышленной биогазовой станции по переработке отходов предприятий АПК в органические удобрения с получением электрической и тепловой энергии.

Строительство биогазовой станции по переработке отходов в органические удобрения с получением электрической и тепловой энергии осуществлялось с 2010 года компанией ОАО «Региональный Центр Биотехнологий» вблизи действующего свиного комплекса на 16 тыс. голов в Груздчанском сельском поселении Борисовского района Белгородской области.

Данная биогазовая станция является пилотной и предполагает тиражирование проекта на программной основе в пределах Белгородской области и РФ, что создаст благоприятные условия для устойчивого развития животноводства и растениеводства, а также повысит экологическую безопасность территорий Белгородской области и России (атмосферы и земельных угодий).

Применяемая технология переработки отходов и производства энергии основана на передовых немецких и австрийских технологиях с использованием импортного оборудования.

Установка является первой промышленной биогазовой станцией в России, вырабатывающей зеленую экологически чистую электрическую энергию для выдачи в сеть из возобновляемого источника энергии с применением биотехнологий.

ОАО «Региональный Центр Биотехнологий» планирует 20 февраля 2012 года осуществить пуск биогазовой станции в эксплуатацию.

Участники открытия: руководство компании ОАО «Региональный Центр Биотехнологий», Правительство Белгородской области, представители Министерства энергетики и сельского хозяйства РФ, представители государственной Думы и Совета Федерации, ФГБУ «Российское энергетическое агентство».

AGRORU.com

Решения для мясной промышленности от Шоллер Арка Системс

Пластиковые контейнеры Big Box™ Maximus

- Используются для перемещения сырья и готовой продукции в цехах, дефростации мяса.
- Производство в России: оптимальные цены.
- Длительный срок эксплуатации: 10 лет.
- Температурный режим: от -30 до +60 °C.
- Загрузка в контейнер: 500 кг.

ЗАО «Шоллер Арка Системс»

С.-Петербург: +7 (812) 326 65 20
Москва: +7 (495) 933-15-80
info.spb@schoellerarca.com
www.schoellerarcasystems.ru



Schoeller Arca Systems

Creative solutions for better returns

РОССТАЛ

SOLUTIONS FOR QUALITY AND QUANTITY

PSS
PROCESSING SYSTEM SOLUTIONS

PSS SCG 280 | Speed Combi Grinder

Новая генерация мясорубок – волчков от PSS предложит Вам кратчайший путь к успеху. Из различных типов скоростных мясорубок – волчков Вы найдёте для себя самый необходимый и сделаете правильный выбор для Вашей продукции. Свяжитесь с нами сегодня.



PSS SVIDNÍK, a.s.
Sovietských hrdinov 460/114
089 01 Svidník, Slovakia

tel.: +421/54/7862 111
fax: +421/54/7520 904

predaj@pss-svidnik.sk
www.pss-svidnik.sk

РОССТАЛ



Мировой рынок ветпрепаратов

TriMarkPublications.com в своем недавно опубликованном «Рынке ветеринарного здравоохранения» прогнозирует рост ветеринарных товаров медицинского рынка более чем на 28 млрд долларов к 2017 году.

Ветеринарные препараты могут быть разделены на три основные группы: ветеринарные препараты, биологические препараты и лекарственные кормовые добавки (МФА).

Ветеринарный рынок на 2011 год оценивается в 21,1 млрд долларов, и 63% этой суммы приходится на лекарственные препараты (13,3 млрд долларов), 25% – на биологические препараты (5,27 млрд долларов) и 12% – на лекарственные кормовые добавки (2,5 млрд долларов). Таким образом, прогнозируемый рост составит больше 100%, при этом доля групп препаратов немного изменится: больше будет приходиться на биологические препараты и кормовые добавки, а доля лекарственных препаратов снизится до 50%.

The Pig Site



Влияние углеводов на кишечник свиней

Ученые датского Университета Аархус представили результаты исследования роли углеводов в питании свиней и их влияния на кишечник животных.

Углеводы в природе в разных комбинациях встречаются во всех видах растительной пищи. Связь между различными углеводными компонентами и способом, которым «организованы» молекулы углеводов, имеет большое влияние на то, в каком месте ЖКТ (желудочно-кишечного тракта) пища будет переварена и каким образом углеводы повлияют на физиологию пищеварительной системы.

В статье, описывающей результаты исследования, ученые раскрыли влияние углеводов на среду кишечника, на взаимодействие микрофлоры и микрофауны, процесс ферментации и устойчивость к инфекциям (в качестве примера было рассмотрено влияние

углеводов на кишечные инфекции и дизентерию). ЖКТ свиньи можно сравнить с трубой, поделенной на сегменты, имеющие различную структуру и функциональные элементы, обеспечивающие оптимальные условия для переваривания и всасывания питательных веществ.

В период отъема секреция фермента -амилазы нарушается, что ведет к нарушению всасывания крахмала в тонком кишечнике первые две недели после отъема. Это усложняет оценку влияния углеводной диеты на здоровье кишечника. Однако включение в корм поросят содержащих фруктозу олиго- и полисахаридов стимулирует полезные бактерии (лактобактерии), которые



улучшают защиту кишечника. Профилактика дизентерии свиней с помощью углеводной диеты возможна двумя путями. Первый – применение легкоусвояемого корма на основе термически обработанного животного белка, обеспечивающего ограниченное количество поддающихся ферментированию в толстом кишечнике углеводов. Второй – программа кормления, основанная на пребиотиках углеводной природы, стимулирующих полезные микроорганизмы.

Однако пока защитный эффект программы кормления, основанной на легкоусвояемых термообработанных углеводах животного происхождения не доказана нигде, помимо Австралии, концепция стимулирования полезных микроорганизмов с помощью олиго- и полисахаридов, содержащих фруктозу, продемонстрировала свой защитный эффект и в Австралии, и в Европе.

All About Feed

Свиноводческое ноу-хау на Южном Урале

На Южном Урале разработали новый способ выращивания свиней. Секрет рентабельности свиноводства, уверены разработчики технологии, – в правильном обустройстве животноводческих помещений.

Подстилку сделали из древесных опилок, с добавлением особых бактерий, перерабатывающих навоз и выделяющих тепло. Первым, кто опробовал нововведение, стал Александр Хворостухин из Аргаяшского района.

«Всего третий год занимаюсь этим делом, поэтому говорить о положительных результатах нашей работы пока рано. Да, животные ра-



стут на такой глубокой подстилке быстро, корма им требуется меньше. Но чтобы иметь достоверные данные о качестве мяса, его безопасности, нужны серьезные исследования», – рассказал Александр Хворостухин.

В будущем аргаяшский фермер намерен наладить сотрудничество с Уральской академией ветеринарной медицины и доказать отсутствие в мясе вредных веществ и элементов. Фермерское хозяйство посетил заведующий кафедрой микробиологии и вирусологии Павел Щербаков и своими глазами увидел свиноводческое ноу-хау.

Принцип размещения свиней несложен: следует избегать большой скученности, чтобы не было духоты и повышенной влажности. Остальное, за исключением кормежки, делают бактерии, которых подселяют в 70-сантиметровый слой опилок. Эти невидимые труженики уничтожают экскременты животных, перерабатывают их в безвредную органику, и в результате – выделяют много тепла. Поэтому в помещении даже не нужны обогреватели.

По словам новатора, за счет тепла и нормальной влажности воздуха свиньи лучше усваивают корм, а значит, его требуется меньше. Вдобавок хрюшки совсем не болеют, а отсутствие запаха позволяет легко избавиться от крыс и мух.

Уникальная технология, скорее всего, будет востребована в личных подсобных и фермерских хозяйствах. По словам заместителя министра сельского хозяйства Татьяны Гросуль, если эта технология приживется на южно-уральской земле, она даст работу многим семьям и удержит их в деревне.

1obl.ru

Свиноводам не хватает престартерных кормов

Серьезнейшей проблемой нашего свиноводства является его недостаточная обеспеченность престартерными и стартерными кормами отечественного производства.



Такое заявление сделал главный эксперт по развитию отрасли Национального союза свиновод-

дов Григорий Аксаян, выступая на круглом столе «Инновационные пути развития комбикормовой промышленности» в рамках выставки «Зерно-Комбикорма-Ветеринария».

По разным оценкам, в России производится всего лишь от 20 до 30% высококачественных стартерных кормов. По его словам, такое положение дел обусловлено не столько самим производством, сколько нехваткой качественного сырья для производства престартерных кормов.

Производство престартерных кормов в России сейчас только складывается. В частности, близится открытие завода престартерных кормов компании «Коудайс МКорма». В то же время ряд компаний также уже работает в этом направлении. Актуальность вопроса обостряется тем, что без соответствующего кормления невозможно раскрыть генетический потенциал животных. Тем самым вложенные в племенных свиней инвестиции будут потеряны.

Аксаян обосновал значимость отечественного производства стартерных кормов тем, что оно позволяет технологом-кормленцам на свиномкомплексах быстро изменять рецептуры в зависимости от качества поступающего зерна. Поступая разными партиями, оно никогда не бывает одинаковым, а соответствующие трансформации рецептур позволяют сэкономить деньги.



Быстро же реагировать на ситуацию с помощью изменения состава премикса можно лишь при условии наличия собственного комбикормового завода или расположенного поблизости независимого предприятия. Логистика же импортных готовых кормов и премиксов этого сделать не позволяет. Впрочем, многие предприятия не прибегают к этому способу, предпочитая работать по стабильным рецептурам премиксов.

«В любом случае качественное отечественное производство всегда лучше для производителя мяса», – уверен эксперт.

ИА SoyaNews

Достижения калужских ученых

Калужский инкубатор «Материалы и компоненты электроники» признали в Европе, заявил его директор Александр Васильчиков.

По словам руководителя научного учреждения, «через четыре года с момента создания АНО



«Калужский бизнес-инкубатор «Материалы и компоненты электроники», удалось выстроить цельную систему выращивания действительно инновационного бизнеса, начиная со студенческой скамьи и до высокоэффективного инновационного предприятия с большим экспортным потенциалом».



«Так, наш первенец, ООО «МеГа Эпитех», ведущее разработки полупроводниковых материалов, с января 2012 года начало самостоятельную внешнеэкономическую деятельность, заключив экспортные контракты на общую сумму свыше 1 млн евро. Это не только поставка высокотехнологичных материалов электронной техники. У предприятия уже есть контракты с фирмами стран Евросоюза на разработку новых, не имеющих мировых аналогов материалов для электроники», — сказал Васильчиков.

Вторая фирма, занимающаяся такими разработками, ООО «Аргал», за два года своего существования выполнила инновационный проект по полупроводниковым материалам для силовой электроники и сейчас успешно осуществляет экспортные поставки в Евросоюз. «Перспективным является и второе направление деятельности компаний бизнес-инкубатора — создание приборов и устройств электроники для медицины, ветеринарии и агропромышленного комплекса», — сказал Васильчиков. — Практически все разработки фирм бизнес-инкубатора в этой области являются уникальными и не имеющими аналогов. Так, ООО «Инновационные медицинские технологии» ведет разработку инструментов для криохирургии онкологических заболеваний. Проект участвовал в конкурсе программы «СТАРТ» Фонда содействию развития малых форм предприятий в научно-технической сфере и получил финансовую поддержку. ООО «Оптические медицинские технологии» работает сразу над тремя инновационными проектами по разработке устройств фототерапии онкологических за-

болеваний на основе полупроводниковых лазеров, приборов гипертермии на основе газовых лазеров и нано-сайзера — прибора для измерения размеров нано-частиц в медицинских препаратах».

Не секрет, что инновации в области медицины проходят долгий и трудный путь. Именно поэтому ООО «Магнитодоменные технологии», завершив разработку уникального магнитотерапевтического устройства, не имеющего аналогов в мировой практике, параллельно с внедрением в медицину работает и над его использованием в ветеринарии. Уже первые исследования показали, что его профилактическое применение способно снизить вероятность заболевания маститом у коров, по крайней мере, на 30%. Одно из самых молодых наших предприятий —



ООО «АЭРО 21 ВЕК» — успешно внедряет свою первую разработку на животноводческих комплексах Калужского региона — устройство для генерации аэроионов. Оно позволило снизить на 50% смертность от пневмонии среди молодняка крупного рогатого скота. Залогом этих успехов в самом начале пути является то, что развитие бизнес-инкубатора и его малых предприятий осуществляется на основе частного-государственного партнерства. «Как результат такого эффективного партнерства, суммарный объем выполненных работ и поставок продукции всех малых предприятий вырос за время функционирования бизнес-инкубатора с 1 до 40 млн рублей в год, в том числе экспортных поставок — до 25 млн. При этом малые инновационные предприятия только за 2011 год вернули государству в качестве налогов сумму, превышающую субсидии, полученные ими за все годы», — рассказал Васильчиков. —

В декабре 2011 года команда бизнес-инкубатора участвовала в федеральном конкурсе на создание молодежных центров инновационного прототипирования. В ближайшем будущем мы планируем создать на основе бизнес-инкубатора в содружестве с калужскими вузами такой центр в сфере материалов и приборов электронной техники.

ИА REGNUM

Действия при возможной вспышке АЧС



В Воловском районе в середине февраля прошли командно-штабные учения по ликвидации возможного очага африканской чумы свиней. Проверку действий в случае вспышки опасного инфекционного заболевания животных организовало главное управление МЧС России по Липецкой области во взаимодействии с областным управлением ветеринарии.

На базе свиноводческого комплекса ООО «Племенное» ветеринары из всех районов области вместе со специалистами в сфере гражданской защиты определяют, как в пределах опасной зоны правильно выставить заградительные посты, провести оперативный анализ и дезинфекцию. Задача — отработать комплекс действий по локализации очага АЧС и не допустить распространения заболевания по территории области.

Увеличение производства мяса — стратегическая задача развития агропромышленного комплекса Липецкой области. Основную роль в ее решении призвано сыграть свиноводство, для чего в нескольких муниципальных районах по инициативе главы региона Олега Королева возводятся крупные свиноводческие комплексы. Производство мяса в регионе с 2000 года увеличилось в 2,6 раза. Поэтому обеспечение безопасности выращивания и содержания поголовья свиней является сферой особого внимания как аграриев, так и руководителей органов власти.



По данным мониторинга по АЧС, за 2011 год в областной ветеринарной лаборатории проведено исследование 161 пробы от диких кабанов и 7856 проб от домашних свиней. Более 900 исследований во всех категориях хозяйств сделаны в январе. Получены отрицательные результаты.

Admr.lipetsk.ru



CSB-System
INTERNATIONAL

**Бизнес-ИТ-решение для
всего Вашего предприятия**



**Успех — вопрос
системы**

Посетите нас на выставке
Молочная и Мясная индустрия 2012
Павильон 75
Стенд E59
13-16 марта 2012, ВВЦ, Москва



**Быстрее
Надежнее
Продуктивнее**

Успешные предприятия пищевой отрасли по всему миру сотрудничают с CSB-System. Повысьте свою конкурентоспособность с нашим ИТ-решением.

Ваши преимущества:

- оптимально настроенные процессы
- соответствие всем требованиям отрасли
- быстрая окупаемость благодаря короткому сроку внедрения

CSB-System в России:

115455, г. Москва, ул. Пятницкая, 73
тел.: +7 (495) 64-15-156 ■ факс: +7 (495) 95-33-116

197342, г. Санкт-Петербург
ул. Белоостровская 2, офис 423
тел.: +7 (812) 44-94-263 ■ факс: +7 (812) 44-94-264

e-mail: info@csb-system.ru ■ www.csb-system.ru



Авторы:



Игорь Демин,
генеральный директор
ООО «ЦСБ-Систем»
в России



Герман Шальк,
член правления
акционерного общества
CSB-System AG

Компания:

ООО «ЦСБ-Систем»

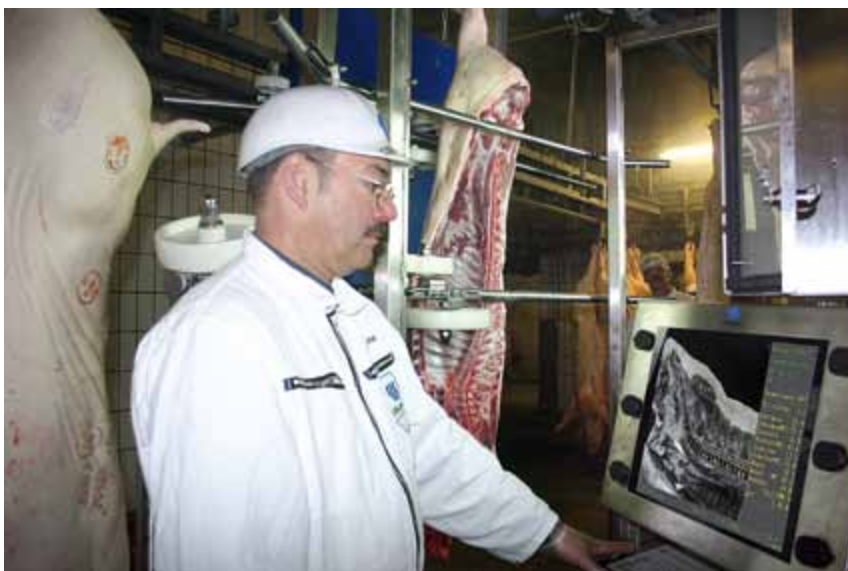
127434 Москва,
ул. Пятницкая, 73
тел.: +7 (495) 64-15-156,
факс: +7 (495) 95-33-116

www.csb-system.ru

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

Повышение доходности за счет эффективного использования сырья

Оптимизация создания добавленной стоимости в процессах убоя и разделки



статистических данных также при разведении и откорме животных обеспечивает экономию затрат, которая зачастую достигает 5%. Решающим фактором является при этом непрерывность цепи следующих друг за другом процессов.

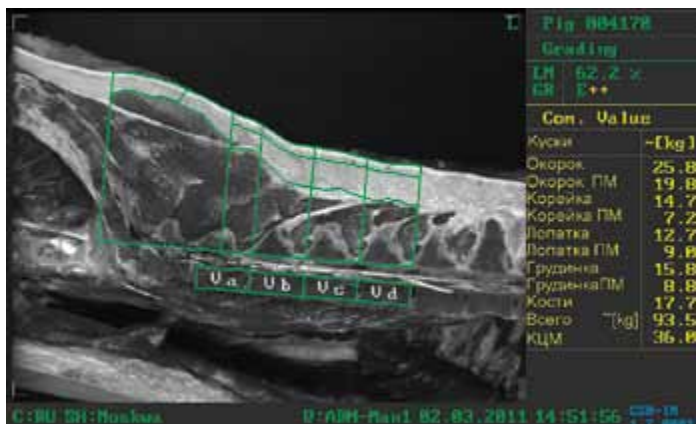
Автоматическая классификация с помощью CSB-Image-Meater

С помощью устройства CSB-Image-Meater свиные туши автоматически классифицируются по качеству и цене. Технология CSB-Image-Meater базируется на мощном программном обеспечении, с использованием которого регистрируется и документируется фотографическое изображение классифицируемого объекта, идентифицируются структуры и визуализируются результаты измерений. Классификация свиных туш осуществляется бесконтактным способом и, таким образом, является безупречным с точки зрения гигиены методом, основанным на оценке полученных изображений объекта. Наряду с определением категории мясного сырья (например, по системе EUROP), возможен также расчет установленной фирмой коммерческой ценности каждой туши или ее отдельной части.

Затем свиные полутуши могут быть приняты на подвесной склад и автоматически или вручную распределены по веткам в соответствии с качеством мясного сырья. Таким образом, свиные полутуши оптимально подготовлены для соответствующих этапов создания добавленной стоимости, таких как продажа полутуш, разделка и жиловка, до упаковки полуфабрикатов (case-ready-meat – свежее мясо промышлен-

Предприятия мясной отрасли в России находятся под давлением необходимости роста доходности, используемое же в производстве сырье характеризуется своей неоднородностью.

Это означает, что стандартизация еще находится в стадии своего становления. Для повышения рентабельности мясоперерабатывающие предприятия должны начинать создание добавленной стоимости уже в процессах убоя и разделки. Специализированные отраслевые решения немецкой компании CSB-System оказывают при этом существенную помощь и поддержку. Устройство CSB-Image-Meater автоматизирует и оптимизирует процессы классификации, убоя, а также приемки и размещения свиных полутуш на подвесном складе. Кроме этого, выполняется эффективное планирование разделки, а также ее мониторинг и, таким образом, создается основа для оценки результатов процесса разделки. Применение накопленных



CSB-Image-Meater автоматизирует и оптимизирует процессы классификации, убоя, а также приемки и размещения свинных полутов на подвесном складе.

ной упаковки; концепция Case-Ready подразумевает централизованную упаковку продуктов не в торговой точке, а непосредственно на предприятии, выполняющем разделку мяса).

Планирование, контроль и мониторинг процесса разделки

На основании требований, предъявляемых производственными отделами и сбытом, выполняется планирование процесса разделки при учете производственных заданий и имеющихся складских запасов. При этом рассчитывается потребность в свинных полутовах конкретного качества.

На основании их доступного наличия иногда требуется проведение корректировки, которую осуществляет руководитель отдела разделки. Затем создаются и разрешаются к выполнению задания на разделку. Это означает, что создаются задания по перемещению сырья со склада на вход на разделку (вручную или автоматически), а также задания на разделку для каждого отдела, линии или рабочего стола. Благодаря интегрированной регистрации производственных данных возможно осуществлять непрерывное наблюдение за процессами и их актуальным состоянием и сортировать результаты обработки каждой партии по количеству и цене. Кроме этого, интегрированный контроллинг процесса разделки системы CSB предоставляет возможность постоянного обзора и контроля всех актуальных процессов разделки. Таким образом, руководство отдела разделки может в экстренных случаях быстро и целенаправленно принять необходимые меры, а также установить соответствующую выработку системы оплаты труда. ■

Ключевые решения принимаются здесь!

3-5 апреля 2012 в Санкт-Петербурге будут проходить ведущие мероприятия пищевой промышленности на Северо-Западе России – международные специализированные выставки «Интерфуд», «Продтех» и Северо-Западный Продовольственный Форум.

Деловая программа Форума:

- Информационная встреча «Пищевая промышленность – приоритетная отрасль российской экономики»
- Конференция «Торговля и производители»
- Биржа деловых контактов
- Конференция «Современные тенденции развития индустрии общественного питания в Санкт-Петербурге. Индустрия быстрого питания. Ресторанный бизнес»
- Смотр-конкурс «Лучшая продовольственная продукция-2012»

П Р И Г Л А С И Т Е Л Ь Н Ы Й Б И Л Е Т



ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ,
НАПИТКИ И ИНГРЕДИЕНТЫ

www.restec.ru/interfood



МЕЖДУНАРОДНЫЕ ВЫСТАВКИ

3-5
АПРЕЛЯ
2012

Санкт-Петербург
ВК Ленэкспо



ОБОРУДОВАНИЕ
ТЕХНОЛОГИИ И УПАКОВКА
ДЛЯ ПИЩЕВОЙ
ПРОМЫШЛЕННОСТИ

www.restec.ru/prodtech



По вопросам участия в выставках обращайтесь:
Тел.: (812) 320-80-93, 303-88-69
E-mail: foodind@restec.ru, upack@restec.ru

Организаторы



Авторы:



Любарская Анна,
руководитель инициативных
исследований



Фетисова Ирина,
ведущий аналитик

Компания:

B2B Research

111397 Москва, Зеленый пр., 20, 8 этаж

тел.: +7(495) 638-56-61

e-mail: lubarskaya@b2bresearch.ru, info@b2bresearch.ru

www.b2bresearch.ru

Современное состояние рынка комбикормов



Современные комбикорма – это смесь зернового сырья, продуктов с высоким содержанием белка, витаминов и микроэлементов для кормления животных. В рамках данного исследования рассматривались полнорационные комбикорма, включая престартеры, которые также являются полноценными комбикормами, используемыми на ранних стадиях кормления животных.

Общая характеристика

Рынок комбикормов делится на три основных сегмента: комбикорма для КРС, для свиней и для птицы. Данное разделение обусловлено тем, что для каждого вида животных предлагается строго определенная рецептура комбикорма.

Для российского рынка комбикормов характерно региональное деление, каждый производитель стремится укрепить позиции в своем регионе. Так, свиноводство и птицеводство наиболее развиты в Белгородской области, соответственно, и основные комбикормовые заводы ориентированы на производство продукции для свиней и птицы. Основной объем комбикормов для КРС приходится на Республику Башкортостан, поскольку там наиболее развита отрасль животноводства.

Соотношение сегментов является в основном постоянным, доля каждого зависит от размера поголовья, развития инвестиционных проектов, открытия новых холдингов и комплексов.

В 2009 году российский рынок комбикормов вырос практически на 7% по сравнению с 2008 годом. В 2010 году по сравнению с 2009 годом рост составил 8%, что повлияло на уровень цен. Аномально засушливое лето также подтолкнуло хозяйства к активному использованию комбикормов, поскольку других альтернатив в связи с неурожаем зерна практически не осталось. Другой причиной увеличения спроса стали мелкие хозяйства, которые ранее работали с размолами (самостоятельно мелют и смешивают



Развитие российского рынка комбикормов в 2009-2010 годах характеризовалось следующими факторами:

- увеличение объема рынка комбикормов примерно на 7-8%;
- преобладание на рынке отечественного производства: доля российского комбикорма оценивается экспертами на уровне около 99% в общем объеме рынка;
- доминирующий объем в структуре рынка сегмента комбикормов для птицы;
- отсутствие сформировавшегося и консолидированного состава основных игроков рынка, доли отечественных и импортных компаний были незначительными.

Диаграмма 1.
Российский рынок комбикормов в разрезе происхождения продукции, %, 2009-2010 гг.

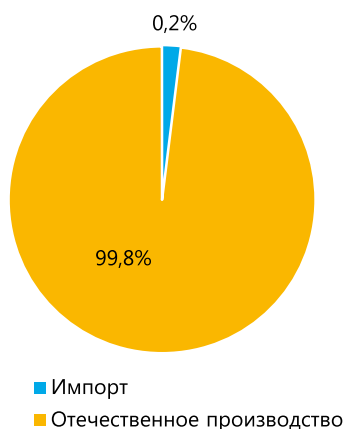
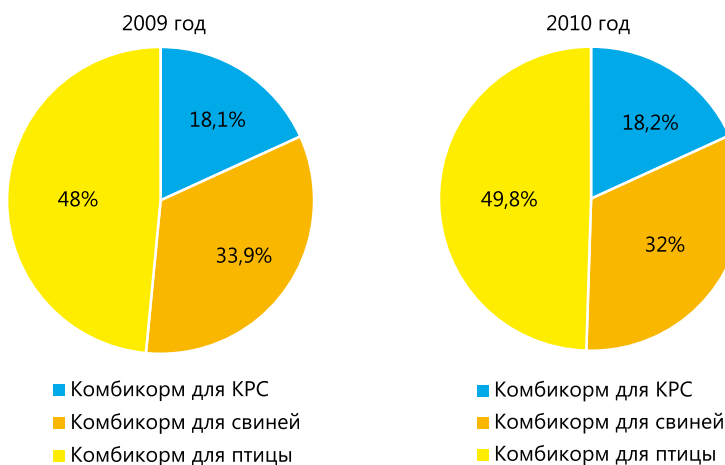


Диаграмма 2.
Объем рынка комбикормов в разрезе ассортиментной сегментации, %, РФ, 2009-2010 гг.



Источник: ФТС, Росстат, Экспертная оценка, B2BResearch

корм для скота), но перестали справляться с ними и стали закупать комбикорм.

В 2009 году объем рынка комбикормов составил около 14 млн тонн. Отечественное производство преобладало, его доля равнялась примерно 99% в общем объеме. Объем импортных комбикормов на российском рынке составлял около 0,2%. Доля экспорта в 2009 году была незначительной.

Фрагментация и деконсолидация

В 2009 году наибольшую долю в общем объеме рынка занимали комбикорма для птицы – около 48%. Вторым по популярности был сегмент комбикормов для свиней: его доля находилась на уровне 33%. Комбикорма для КРС занимали около 18% рынка.

Объем российского рынка комбикормов в натуральном выражении в 2010 году составил около 15 млн тонн. Отечественные

производители сохранили свои позиции. Наибольшая доля по-прежнему принадлежит комбикормам для птицы – примерно 49%, доля комбикормов для свиней составила около 32%, для КРС – около 18%.

Российский рынок комбикормов характеризуется отсутствием консолидированного состава участников. Доли отечественных компаний и производителей-импортеров здесь невелики. Среди иностранных производителей, представленных на российском рынке в 2009-2010 годах, выделяются: HL HAMBURGER LEISTUNGSFUTTER GMBH, HANKKJA-MAATALOUS OY, A.R.C. PIGLET NUTRITION и BOOJINK VEEVOEDERS B.V.

К российским участникам рынка относятся: «Унеченский КХП» (Брянская область), «Сухиничский комбикормовый завод» (Калужская область), ООО «Мелькомбинат» («Вязьмахлебопродукт», Смоленская область). Также необходимо отметить АПХ «Мираторг» (Белгородская область), ЗАО «Курский комбинат хлебопродуктов», ЗАО «Агрокомплекс».

Значительное преобладание на рынке отечественной продукции обусловлено рядом факторов, основным из которых является более низкая стоимость российских комбикормов по сравнению с западными аналогами. Кроме того, комбикорма обычно продаются в пределах нескольких сот километров от места их производства, что обусловлено невыгодностью транспортировки в связи с относительно низкой стоимостью товара и большими объемами его повсеместного производства.

Факторы, влияющие на развитие рынка

В числе основных факторов, которые оказывают влияние на темпы роста рынка комбикормов, можно выделить следующий комплекс макро- и микроэкономических показателей:

- государственная поддержка программ по модернизации предприятий сельского хозяйства;
- таможенное регулирование импорта и экспорта комбикормов;
- таможенное регулирование импорта мясной продукции;
- изменение климата, аномальные температуры, засухи;
- развитие животноводства в целом и отдельный рост поголовий основных видов продуктивных животных;
- появление новых предприятий в отрасли животноводства;
- рост небольших фермерских хозяйств, которые являются более платежеспособными, чем многие крупные хозяйства;
- болезни животных, в частности – чума.

Необходимо отдельно отметить фактор таможенного регулирования импорта мясной продукции. По оценкам экспертов, при ограничении импорта отечественный рынок животноводства может возродиться за 3-4 месяца практически в полном объеме. В рамках промышленного производства станет возможно восстановить необходимые объемы крольчатины и бройлеров за 2 месяца, свинины – за 4-5 месяцев, телятины – за 2 года. Подобный рост животноводства способен привести к значительному скачку на рынке комбикормов.

Ситуация на рынке комбикормов во многом зависит от отечественного рынка зерна, который в 2009-2010 годах испытывал серьезные трудности, вызванные следующими причинами:

- наложение правительством эмбарго на экспорт зерна и, как следствие, наличие большого количества нереализованного зерна;
- низкая продажная цена зерна, почти равная себестоимости зерна;
- сокращение животноводства, которое позволяло ранее реализовывать зерно посредством кормов.

Ценовая и потребительская сегментация

Производство комбикормов зависит от двух основных факторов: производства зерна в регионе, стоимость которого превышает сезонные изменения, связанные с циклом выращивания тех или иных культур и наличия в регионе животноводческих хозяйств.



«В 2009-2010 годах доля импорта комбикормов была незначительной и оставалась на уровне 0,2%. Экспорт практически отсутствовал».

Самые низкие цены зафиксированы в Воронежской, Белгородской и Ростовской областях, Краснодарском крае. Ведь в этих регионах произрастает максимальное количество фуражных зерновых (основная составляющая комбикормов – пшеница, ячмень, рожь – до 70% в общем объеме кормов).

По мере удаленности от этих районов цены на комбикорма увеличиваются, что связано с высокими транспортными расходами. Например, в Смоленской области они составляют порядка 122,5% от стоимости в вышеуказанных регионах. В Псковской или Ленинградской областях стоимость привозных комбикормов достигает около 135% от цен в Воронежской, Белгородской, Ростовской областях и Краснодарском крае.

Низкий ценовой сегмент представлен продукцией невысокого качества, стоимость такого товара – около 4-5,5 руб./кг. Продукцию среднего ценового сегмента можно приобрести за 7-9 руб./кг, премиум – 16-17 руб./кг.

Потребление комбикормов различается в зависимости от региона, размера хозяйства, количества голов скота. Комбикормовая промышленность хорошо развита там, где активно развито животноводство. Центральный и Южный федеральные округа потребляют около 50% всех комбикормов. Еще порядка 15% приходится на Сибирский федеральный округ. В Якутии и Магадане спрос на них минимален в связи с практическим отсутствием животноводства.

Максимальное потребление приходится на Белгородскую, Липецкую и Брянскую области, где наиболее развито птицеводство. В Белгородской области и Краснодарском крае также большое внимание уделяется свиноводству. В Башкортостане и Татарстане ставка делается на КРС.

Оптимистичный прогноз

Согласно прогнозам экспертов, прошлый и этот годы продемонстрируют сохранение достигнутых показателей производства комбикормов, также вполне возможен ощутимый рост рынка.

При оптимистичном прогнозе годовой показатель роста рынка в 2011-2012 годах будет находиться на уровне 10%. Оптимистичный прогноз определяют следующие макроэкономические факторы:

- интенсивные темпы роста промышленного производства;
- появление новых предприятий на рынке;
- решение существующих проблем на рынке зерна (в том числе вопросы о цене на зерно, пошлинах и эмбарго на экспорт);
- активное развитие животноводства;
- увеличение предприятий полного цикла (выпуск комбикормов, выращивание продуктивных животных и изготовление мясных продуктов);
- поддержка со стороны государства;
- создание благоприятных условий для развития небольших фермерских хозяйств;
- снижение цен на комбикорма;
- наращивание производственных оборотов;
- рост нагрузки на предприятия до 20%;
- рост доли дорогих кормов примерно на 15%. **МС**



АГРОПРОДМАШ

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

АГРО ПРОД МАШ

ЦВК «Экспоцентр», Москва, Россия

8-12 октября 2012



**ПЕРВЫЙ
В ИННОВАЦИЯХ**

www.agroprod mash-expo.ru

Организатор:
 **ЭКСПОЦЕНТР**
МЕЖДУНАРОДНЫЕ ВЫСТАВКИ И КОНГРЕССЫ
МОСКВА

123100, Москва,
Краснопресненская наб., 14
E-mail: centr@expocentr.ru
www.expocentr.ru, экспоцентр.рф

Анализ ситуации, сложившейся в свиноводстве России в связи с АЧС



В конце прошлого года представители Россельхознадзора охарактеризовали ситуацию с африканской чумой свиней (АЧС) как «прогрессивно ухудшающуюся». По мнению многих экспертов, данный термин явно не отражает того размаха, которого достигла эпидемия на территории России в 2011 году.

В целом по итогам 2011 года динамика сектора производства свинины в России была положительной. Производство в сельскохозяйственных организациях в ноябре 2011 года составило 118 тыс. тонн в убойном весе, что на 10% превышает аналогичный уровень за ноябрь 2010 года. Всего же в период с января по ноябрь в промышленном секторе было произведено почти 1200 тыс. тонн в убойном весе, что на 10,4% превышает объем производства за аналогичный период 2010 года.

По прогнозам аналитиков в 2011 году прирост производства свинины в России составил около 100 тыс. тонн, или 4-4,5% к показателю 2010 года, тогда как производство свинины во всех категориях хозяйств должно было достичь 2430 тыс. тонн мяса в убойном весе, что почти на 55% больше, чем было произведено в 2005 году (1569,1 тыс. тонн). Поголовье свиней в сельскохозяйственных организациях на 1 декабря 2011 года, по данным Росстата, составило 11,4 млн голов, что почти на 550 тыс. голов превышает показатель декабря 2010 года. Таким образом, поголовье свиней в сельскохозяйственных организациях в течение года выросло на 5%.

Казалось бы, динамика положительная, однако на деле эти цифры отображают замедление темпов развития индустрии. Это снижение является столь существенным, что уже в этом году рост показателей может смениться спадом. Следует отметить, что в 2010 году общий объем производства составил 739 тыс. тонн в натуральном выражении, что на 14% больше показателей 2009 года. А по итогам 2009 года Россия произвела 632,5 тыс. тонн свинины, что на 26% превышает показатели 2008 года. Таким образом, можно без труда оценить существующий тренд – это +26% в 2009 году, +14% в 2010 году и +4% в 2011 году. Какими будут показатели производства свинины в 2012 году, пока не берется оценить ни один аналитический центр.

Это еще далеко не все: в России сейчас действует отраслевая программа развития свиноводства на 2010-2012 годы. В ее рамках запланировано привлечение в отрасль инвестиций на сумму 93,6 млрд рублей в течение 3 лет. По мнению экспертов, это должно позволить довести объем поголовья на территории страны до 23,3 млн голов. Как уже отмечалось, на 1 декабря 2011 года объем поголовья составлял 11,4 млн голов. Производство свинины согласно этой программе по итогам 2012 года должно составить 27,8 млн тонн, однако, скорее всего, цель выполнена не будет. Таким образом, можно объективно признать, что один из самых крупных инвестиционных планов в российском животноводстве полностью провалился – несмотря на небывалые финансовые вливания, темпы развития индустрии сокращаются, а поголовье растет слишком медленно.

Влияние африканской чумы свиней на российское свиноводство является комплексным, и оно не в последнюю оче-

редь формирует негативные явления, которые прослеживаются в официальной статистике. Согласно ей, в одном только Краснодарском крае за минувший год ущерб от АЧС составил 1 млрд рублей. По словам экспертов, эти цифры очень сильно занижены. В регионе, где ветеринарная обстановка является худшей во всей России, из-за вспышек вируса в прошлом году было забито 67 тыс. голов свиней – опять же согласно



Против вируса АЧС не существует ни вакцины, ни лекарства, и единственный способ предотвратить распространение эпизоотии, известный современному животноводству, – это забой всего поголовья животных в зоне карантина.

информации, представленной региональным подразделением Россельхознадзора.

Отметим, что вспышка АЧС в Тимашевском районе Краснодарского края в начале этого года уже повлечет за собой потерю порядка 30 тыс. голов свиней.

По оценке экспертов авторитетного голландского издания «Pig Progress», АЧС в России распространяется циклически, или волнами. Первая волна пришлась на 2007-2010 годы и характеризовалась относительно вялой динамикой распространения вируса. Вторая – на конец 2010-го и большую часть 2011-го и принесла с собой огромный экономический ущерб. В прошлом году вирус среди домашних свиней был зарегистрирован в Ставропольском и Краснодарском краях, Волгоградской, Ростовской, Нижегородской, Ленинградской, Мурманской, Архангельской, Тверской, Воронежской и Курской областях, в Калмыкии. Вспышки АЧС среди диких кабанов зафиксированы в Ростовской и Тверской областях, Адыгее, Карачаево-Черкесской и Кабардино-Балкарской республиках.

Помимо потери значительной части поголовья свиней на Кубани, вирус также освоил множество новых регионов, и что очень важно, несколько вспышек было зарегистрировано на территории Черноземья – в Курске и Воронеже. Тем самым вирус подобрался не только к границе Украины, но и к границе Белгородской области, где сконцентрирована треть всего поголовья свиней в России и расположены многие крупные свинопредприятия. Какова бы ни была динамика распространения вируса, есть один бесспорный факт, на который уже не раз указывали эксперты, – если АЧС появится на территории Белгородской области, российская свиноводческая индустрия окажется на грани полного уничтожения.

По данным Россельхознадзора, с 2007 года и по настоящее время АЧС была зарегистрирована на территории 21 субъекта РФ, с тех пор выявлено 235 неблагополучных пунктов. Сейчас Россия находится на пороге третьей волны распространения АЧС, которая обещает стать самой разрушительной. В течение этого года вирус распространится не только на большую европейскую часть России, но и пойдет значительно дальше – за Урал, а возможно, переберется в страны, к границам которых он подошел в 2011 году, – в Беларусь, Казахстан и Украину.

Помимо непосредственного вреда АЧС также полностью нивелирует всякую инвестиционную привлекательность отечественного свиноводства – а это потерянные миллионы долларов инвестиций, в том числе иностранных. Также значительные средства

идут на погашение долгов перед гражданами за изъятие и забой животных из хозяйств в целях предупреждения распространения вируса. В Краснодарском крае за три последних года на эти цели было выделено 400 млн рублей. Одним из предложений Минсельхоза была отмена таких выплат – мол, если граждане будут знать, что они потеряют абсолютно все и никто им ничего не компенсирует, то будут принимать все меры предосторожности.

Кроме того, АЧС отражается на показателях экспорта свинины. Обратимся к критериям баланса рынка. Импортные поставки свинины по видам (свинина, субпродукты, шпик) за большую часть 2011 года в пропорциях приблизительно соответствуют выходу данной продукции из свиной туши отечественного производства, что позволяет дать оценку уровня самообеспеченности России по свинине. В январе-сентябре минувшего года этот показатель составил 63,8%, доля импорта находилась на уровне 36,2%. По отношению к аналогичному периоду 2010 года доля импорта и отечественного производства практически не изменилась. По итогам трех первых кварталов 2010 года доля импорта составляла 36,5%, уровень самообеспеченности находился на отметке 63,5%. С учетом данных о торговле с Республикой Беларусь, которая за 2010 год поставила на российский рынок около 38 тыс. тонн свинины и 5,7 тыс. тонн товарных свиней на убой, зависимость России от импортных поставок находится на более высоком уровне. Сейчас Беларусь находится на грани введения полного запрета на импорт российской свинины, что существенно отразится на показателях российской торговли: пока в отношении практически всех стран СНГ на российскую свинину введен частичный запрет – запрещается импорт только из регионов, подверженных АЧС, однако их с каждым месяцем становится все больше.

Емкость российского рынка свинины (включая отечественное производство во всех категориях хозяйств в убойном весе, импорт субпродуктов, шпика, товарных свиней) по итогам января-сентября 2011 года составила 2381 тыс. тонн, что на 4,6% больше, чем за аналогичный период 2010 года. Увеличение производства, импорта свинины, в том числе существенное увеличение внеквотных поставок, свидетельствует о росте потребления данного вида мяса в России.

Распространение АЧС в стране можно предотвратить – для этого необходимо наладить грамотную работу ветеринарных служб. Перед нами яркий пример Европы, в частности, Италии, Испании, Франции, Бельгии и Нидерландов. Там распространение АЧС носило локальный характер и было быстро пресечено оперативным вмешательством компетентных органов.

По оценкам Министерства сельского хозяйства России, АЧС может быть побеждена не раньше 2018 года. Очевидно, что без конкретных мер достигнуть этой цели не удастся и за более продолжительный промежуток времени. Этот год станет показательным: либо ветеринарные службы страны смогут взять ситуацию под контроль – и тогда победа над АЧС станет всего лишь вопросом времени, либо нет – и тогда вполне вероятно, что вопросом времени станет уничтожение российского свиноводства в его современном виде. **mc**



Автор: **Сергей Петухов**,
ведущий специалист по ХАССП
«РАБОС Интернешнл»

Компания: **«РАБОС Интернешнл»**
тел.: +7 (495) 785-71-21
e-mail: inter.clean@rabos.ru
www.rabos.ru

Люминометр SystemSURE Plus – чистота под контролем

Качественная санитарная обработка на объектах пищевой промышленности и общественного питания является важной составляющей при выпуске безопасной продукции. На поверхностях плохо отмытого оборудования и инвентаря находятся как остатки самого продукта, то есть мяса, так и патогенные микроорганизмы. Такие поверхности являются опасными источниками микробной контаминации для выпускаемой продукции и могут быть причиной тяжелых пищевых отравлений.

В настоящее время для контроля санитарного состояния технологического оборудования и различного инвентаря используют традиционные микробиологические методы. Данные методы оценивают чистоту поверхности как по количественным, так и по качественным показателям и являются обязательными для всех пищеперерабатывающих предприятий.

Однако использование только традиционного подхода совершенно не гарантирует микробиологическую безопасность выпускаемой продукции. С чем это связано? Во-первых, это длительное время инкубирования, которое занимает от 2 до 7 суток. В связи с чем запуск производства происходит практически «вслепую» и контролируется, как правило, визуальным способом, что не является объективной оценкой. Помимо этого, традиционные методы не определяют оставшееся количество органических загрязнений (белковые, углеводные, жировые частицы), которые являются благоприятной питательной средой для роста и развития бактерий.

При решении данной задачи в середине 80-х годов был разработан метод АТФ-биолюминесценции, который быстро рекомендовал себя в Северной Америке



Рисунок 1. Работа с люминометром

и странах Европы. В настоящее время АТФ-люминиметрия – используется во всем мире и составляет около 90% всех экспресс-тестов на чистоту поверхности.

Механизм действия АТФ-люминиметрии заключается в обнаружении количества молекул АТФ, которые содержатся в любой клетке растительного и животного происхождения, а также в клетках бактерий. При взаимодействии молекул АТФ с ферментом люциферин-люцифераза, который находится в ультраснапах (тест-пробирках), происходит «холодное свечение» с определенной длиной волны. В результате анализа интенсивность свечения считывается фото-диодным датчиком люминометра. Полученные результаты отражаются на дисплее прибора в виде цифровых значений и выражаются в относительных световых единицах (RLU). Между уровнем загрязнения поверхности и интенсивностью свечения АТФ существует прямая зависимость – чем больше на поверхности молекул АТФ, тем интенсивность свечения больше, соответственно исследуемая поверхность является более загрязненной. Данный метод не делает различий между микробиологическими загрязнениями и остатками продукции и оценивает общую загрязненность поверхности. При сравнительном анализе АТФ-люминиметрии с традиционными микробиологическими методами прослеживается определенная закономерность. При положительном результате традиционных тестов, результатом которых является рост культуры на питательных средах, в 100% случаях АТФ-люминиметрия покажет положитель-

ный результат. При отсутствии роста бактерий в чашках Петри в 20% случаях результат АТФ-люминиметрии будет положительным. Это связано с тем, что данный метод дополнительно определяет наличие остатков продукции животного и/или растительного происхождения, которые не могут быть определены традиционными смывами.

Работа с люминометром SystemSURE Plus проста и проходит в четыре этапа (рис. 1). Весь процесс занимает 30 секунд, по истечении которых определяется результат санитарной обработки, основываясь на нормативах, разработанных совместно с ВНИИМП им. Горбатова (табл. 1).

После проведения исследования все результаты можно записать в производственный журнал. В случае, когда контрольных точек много и они разбросаны по нескольким производственным участкам, удобно работать с помощью программного обеспечения SystemSURE Trend. Программа позволяет разбить предприятие на производственные участки, внутри которых имеются все контрольные точки. Таким образом, с помощью данного метода осуществляется мониторинг санитарного состояния во всех контрольных точках предприятия, и что самое главное – в «реальном времени» – до момента запуска производства.

Компания «РАБОС Интернешнл» является эксклюзивным дистрибьютором портативных люминометров SystemSURE Plus в России и проводит обучающие консультации по санитарной гигиене на предприятиях. За дополнительной информацией обращайтесь в компанию «РАБОС Интернешнл». **Р**

Таблица 1

Поверхность	Хорошо	Сомнительно	Плохо
Нержавеяка	10	11-30	>30
Резина	20	21-40	>40
Стекло	10	11-30	>30
Вода (опол.)	7	8-15	>15

ЛЮМИНОМЕТР



Люминометр SystemSURE Plus – чистота под контролем



- Широкая область применения в пищевой и перерабатывающей промышленности
- Мониторинг критических контрольных точек в системе ХАССП
- Обнаружение загрязнений по наличию АТФ
- Время измерения 30 секунд
- Объем памяти до 2000 тестов
- Внесение до 250 контрольных точек исследования
- Доступность и легкость в эксплуатации



ООО «РАБОС Интл.»

142784, Московская область, Ленинский р-н,
пос. Московский, а/я 14

Тел. +7 495 785 7121, факс +7 495 785 7125

www.RABOS.ru

Гость:



Николай Пестов,
директор компании
«Интермик-Рустех»

Беседовала:



**Виктория
Загоровская**

Организация цеха убоя свиней



Одним из основных факторов, обуславливающих создание современного убойного производства, является стремительно растущее промышленное воспроизводство свиней в стране.

Построенные несколько десятилетий назад цеха по забою скота, в основном на крупных мясоперерабатывающих заводах, на сегодняшний день физически и морально устарели, а новых, появившихся в последние 5-10 лет катастрофически не хватает. К тому же каждый АПК, в состав которого входит свиноподкомплекс, старается построить бойню для собственного скота. При этом каждый ставит своей целью создать производство, на котором он сможет получать качественное и недорогое мясо-сырье.

О принципах организации современного цеха убоя свиней мы поговорили с директором компании «Интермик-Рустех» **Николаем Пестовым**.

Расскажите, на что нужно в первую очередь обращать внимание при создании убойного производства?

– Во-первых, на наличие скота, то есть сырьевой это район или нет, во-вторых – на радиус доставки скота к предприятию, в-третьих – расположение предприятия на местности с соблюдением всех санитарных норм, то есть наличие

проектно-сметной документации. Четкое исполнение всех санитарных норм при наличии современного оборудования гарантирует предприятию успех.

Какие вопросы должен решить для себя руководитель мясоперерабатывающего предприятия, приступая к такому проекту?

– Необходимо четко представлять, какая продукция будет наиболее востребована, но при проектировании надо заложить возможность гибкого изменения ассортимента при изменении спроса и увеличении производительности.

Какая система оглушения свиней считается сегодня наиболее эффективной?

– Основной способ оглушения, который используется в промышленном свиноводстве – это электрооглушение (конвейерное или ручную шипцами). Оглушение в газовой среде (CO₂) при производительности более 120 свиней в час является наиболее эффективным, так как при оглушении газом качество продукта улучшается.

За счет чего можно повысить биобезопасность, что особенно актуально в связи с распространением АЧС?

– Среди мер, которые помогают поддерживать здоровье животных, обеспечить высокое качество мяса – строжайшее соблюдение ветеринарно-санитарных норм в течение всего периода откорма, сбалансированная система подготовки кормов. Для перерабатывающих предприятий – строжайший контроль при приемке скота или мясного сырья.

Что можно сказать насчет реального качества отечественного оборудования, которое обычно используется в цехах убоя?

– К сожалению, сегодня слишком мало отечественного оборудования, чтобы о нем можно было рассуждать. Тот ассортимент, который выпускается, годится лишь для предприятий малой мощности.

Каким образом можно сэкономить средства на строительство, закупку оборудования и запуск цеха убоя? Как просчитать сроки окупаемости проекта?

– На этот вопрос однозначного ответа нет. Все зависит от производительности проектируемого предприятия, то есть будет ли оно высокотехнологизированным (при большой производительности) или с преобладанием ручных операций (при малой производительности), строительной базы выбранного региона, финансовых возможностей и пожеланий заказчика.

Что является основным условием бесперебойно функционирующего и рентабельного производства?

– Весь комплекс организации работ: начиная от закупки скота и заканчивая сбытом готовой продукции, причем проблемы сбыта на сегодня являются определяющими. Также на рентабельность производства огромное влияние оказывает степень автоматизации и грамотная организация внутриводской логистики. **МС**

Директор производства Дамир Класнич
гордится 15 миллионами превосходно
упакованных стейков.

Он может быть уверен в качестве следующих 15 миллионов благодаря
двурядному трейсилеру от Multivac.



www.multivac.com



ООО «Мультивак Рус»
127254, РФ, Москва
ул. Добролюбова, 3, стр. 1, оф. 219
тел. +7 (495) 604 49 02
факс +7 (495) 604 49 03

ООО «Мультивак Рус», СПб
195273, Санкт-Петербург,
Пискаревский пр., 150, к. 2, литер О, оф. 311
тел. +7 (812) 318 00 50
факс +7 (812) 318 00 51



MULTIVAC
BETTER PACKAGING



ТЕПЛО- ВЕНТИЛЯТОРЫ

**ДЛЯ СЕЛЬСКОГО
ХОЗЯЙСТВА**



Нам тепло и комфортно,
а хозяину не накладно

ООО «Нортех Инжиниринг Груп»
Тел.: (812) 327-50-19, (495) 987-42-11
www.nortech-eg.ru

Эффективные логистические решения для пищевой индустрии

Очевидно, что в пищевой промышленности требования к таре выше, чем где-либо. В первую очередь это, конечно, гигиеничность.

Кроме того, тара должна быть прочной и обеспечивать защиту продуктов во время перевозки, в ходе которой возможны резкие перепады температур и влажности, удары и вибрации, задержки и изменения маршрутов.

Важно оптимальное использование места при хранении на складах и загрузке в транспорт. К тому же привлекательный внешний вид, форма, цвет, необходимая рекламная информация должны оказывать позитивное эстетическое воздействие на потребителей.

Почему именно пластик?

Рынок постоянно выдвигает новые требования к материалам, используемым при производстве современной тары. Пластиковые контейнеры и паллеты становятся главной альтернативой деревянной и металлической таре.

Если сравнивать тару из полиэтилена и полипропилена с деревянной тарой, то первая имеет постоянный вес, на ней нет сучков, гвоздей, которые могли бы стать причиной повреждения товара и травматизма рабочих. В отличие от металлической, она не подвержена коррозии, поэтому подходит даже для открытых помещений, при погрузке и разгрузке не мнется, не расходится по швам (в отличие от картона). Тара из пластмассы обладает высокой износоустойчивостью и однозначно выигрывает по гигиеническим характеристикам – ее гораздо легче содержать в чистоте, она не накапливает влагу, вредные вещества и запахи.

Пластиковая тара используется во всех отраслях, особенно там, где необходимо соблюдение повышенных гигиенических требований, – прежде всего, в пищевой промышленности. Она характеризуется



высокой сопротивляемостью к агрессивным и едким жидкостям, имеет более длительный срок службы – более 5 лет, пригодна к использованию при различном, в том числе и непостоянном, температурном режиме: от -30°C до $+70^{\circ}\text{C}$. При этом по прочности и надежности пластмассовые контейнеры и паллеты сопоставимы с металлическими. Отслужившую полимерную тару значительно легче переработать.

Решения «Шоллер Арка Системс»

Прочные и гигиеничные контейнеры «Биг Бокс Максимус» (до 690 литров) используются для перемещения сырья в цехах, дефростации мяса и др. Контейнеры легко обрабатываются физрастворами за счет гладких стенок и не темнеют. Биг боксы сохраняют один и тот же небольшой вес – во влажном или в сухом состоянии. Откидывающиеся дверцы, полозья, крышки, пробки для сливных отверстий и краны облегчают процесс эксплуатации и мойки.

Средние вкладываемые и штабелируемые контейнеры (емкостью 40-50 литров) изготавливаются из одобренного в пищевой индустрии перерабатываемого полипропилена. Вкладываемые в пустом виде друг в друга, эти контейнеры экономят до 70% места при возврате. Имея гладкое основание, этот тип тары устойчив и удобен при перемещении на конвейере.

Пластиковые паллеты Schoeller Arca Systems продолжают увеличивать долю на рынке благодаря своим качествам: гигиеничность, стабильные габариты и вес при различных температурах и влажности, безопасность в использовании,



Визитная карточка компании

Schoeller Arca Systems – мировой лидер в производстве пластиковой многооборотной тары для хранения и транспортировки товаров во всех отраслях промышленности и торговли. Компания имеет более чем 52-летний опыт в сфере разработки и производства высококачественной тары и представлена в более чем 50 странах мира. В России компания открыла свое производство: в 1996 году – в Санкт-Петербурге, в 2010 году – во Владимирской области. Запуск производства на территории России позволил существенно снизить себестоимость и обеспечить растущий рынок доступными по цене контейнерами и паллетами высокого качества. А это значит, что пластиковая тара от мирового лидера Schoeller Arca Systems стала более доступной для российских предприятий.

температурный режим: от -40°C до $+60^{\circ}\text{C}$. Они отличаются повышенной износоустойчивостью и высокой допустимой нагрузкой. Паллеты могут использоваться внутри цеха, на складах готовой продукции, распределительных центрах при дистрибуции готовой продукции и др.

В России пластиковая тара от Schoeller Arca Systems используется уже не первое десятилетие. Все чаще многолетний европейский опыт перенимают руководители и владельцы российских компаний. Быть может, и Вам стоит задуматься и оценить преимущества пластиковой тары? **Р**

Решения для мясной промышленности от Шоллер Арка Системс

Пластиковые паллеты ViPP™

- Используются для перемещения сырья и готовой продукции в цехах.
- Производство в России: оптимальные цены.
- Длительный срок эксплуатации: 10 лет.
- Температурный режим: от -30°C до $+60^{\circ}\text{C}$.
- Динамические нагрузки: от 500 до 1250 кг.

ЗАО «Шоллер Арка Системс»

С.-Петербург: +7 (812) 326 65 20
Москва: +7 (495) 933-15-80
info.spb@schoellerarca.com
www.schoellerarcasystems.ru



Schoeller Arca Systems

Creative solutions for better returns

Быстрое охлаждение свиных полутуш как способ повышения качества мяса

Правильное охлаждение свиных полутуш является, среди прочих, одним из решающих факторов для качества мяса. Мясо туш животных после убоя подвергается многочисленным влияниям окружающей среды и микробиологическим изменениям, которые в основном происходят из-за веществ, содержащихся в самом мясе.

К факторам окружающей среды относятся обычно медленное охлаждение мяса и/или туш при температуре окружающей среды, а также рост количества микроорганизмов. Если эти решающие процессы проходят без должного контроля, это может привести к ухудшению качества мяса, а в худшем случае – к потере туши.

Поэтому туши после убоя, например, для замедления микробиологических процессов, должны быть охлаждены как можно скорее. Распространенными способами охлаждения здесь являются быстрое, шоковое и ультрабыстрое охлаждение полутуш. Так называемое стандартное охлаждение (одноступенчатый способ), когда полутуши приходится охлаждать несколько дней до достижения необходимой температуры мяса, сейчас применяется крайне редко.

При строительстве предприятий следует обратить особое внимание на планирование и техническое проектирование холодильников.

Целью охлаждения является понижение температуры туши после убоя при одновременной подсушке поверхности. В зависимости от условий охлаждения рост бактерий на поверхности либо увеличивается, либо держится на одном уровне, либо – в идеальном случае – замедляется.

Существует огромный выбор технологий охлаждения. Начиная с простого охлаждения (одноступенчатый способ) с постоянной влажностью и скоростью циркуляции воздуха до различных комбинаций, например, шоковый туннель с последующим обыкновенным охлаждением (двухступенчатый способ) и, на-



Целью охлаждения является понижение температуры туши после убоя при одновременной подсушке поверхности.

конец, до многоступенчатых систем охлаждения и ультрабыстрого охлаждения.

В настоящее время развитие направлено на уменьшение потерь веса туши при низких температурах.

Наряду с гигиеной, которая в свою очередь обеспечивает сроки хранения, стратегическое значение также имеет качество мяса. Таким образом, в основном развиваются технологии, которые исключают PSE (бледность, мягкость и повышенное содержание влаги в мясе).

Целью всех способов охлаждения является максимальное понижение температуры за минимальное время в самых термически трудных местах (в свинине – это тазобедренная часть туши).

Если при нормальном охлаждении потери сока значительно превышают 2%, то при многоступенчатом охлаждении с предварительным шоковым охлаждением (шоковый туннель –8 до –18 °C) можно с большой долей вероятности исходить из того, что потери будут находиться в пределах 2% при лучшем качестве и более долгих сроках хранения мяса.

Также совершенно необходимо, чтобы камеры охлаждения были довольно высокими (4,5 до 6 м), так как охлаждение может эффективно проходить только при достаточном объеме воздуха в камере.

Основные способы охлаждения:

- Стандартное охлаждение: полутуши охлаждаются несколько дней при 0 до +4 °C.

- Быстрое охлаждение: при таком способе полутуши охлаждаются при температуре от –1 до +2 °C, циркуляции воздуха ~ 4 м/сек., от 12 до 24 часов.

- Шоковое/Быстрое охлаждение: полутуши подвергаются обработке шоковой температурой от –8 до –18 °C, при циркуляции воздуха 8 м/сек., от 1,5 до 2 часов и затем в камере быстрого охлаждения проходят доохлаждение при температуре 0 до +1 °C при циркуляции воздуха со скоростью от 3 до 4 м/сек., ~ от 9 до 12 часов.

- Ультрабыстрое охлаждение: один час шокового туннеля при температуре от –20 до –30 °C и циркуляции воздуха 8 м/сек., и последующее быстрое охлаждение при 0 °C и циркуляции воздуха со скоростью 6 м/сек. в течение ~ 8-10 часов.

Из соображений гигиены настоятельно рекомендуется автоматически транспортировать полутуши не только во время убоя, но и при взвешивании, в холодильных камерах и во время отгрузки.

Все эти и многие другие моменты в итоге влияют на правильное функционирование и бесперебойную работу производства. Компания SCHALLER LEBENSMITTELTECHNIK® объединяет все необходимые составляющие и осуществляет проекты по поставке от одной производственной установки до готовых комплексных решений, учитывающих все необходимые параметры для организации грамотного и рентабельного производственного процесса. ■



Компания: **ООО «РАЙХ»**
Санкт-Петербург, ул. Седова, 10
тел.: +7 812 380 42 14,
моб.: +7 921 311 59 53
vponomarenko@reich-germany.com
www.reich-germany.de

Автор: **Владимир Пономаренко**
генеральный директор
представительства компании
REICH в России,
странах СНГ и Балтии

Горячее копчение как творческий процесс

Сегодня мы поговорим о копчении, точнее о правильном горячем копчении мяса и колбас. На самом деле, вопрос о копчении поднимается очень часто, но не всегда освещается с той глубиной, с которой бы хотелось.

Вам кажется, что может быть проще: сушка, копчение, варка – вот и готово. А в действительности это, с одной стороны, точный, а с другой стороны – очень творческий процесс, требующий не только косвенных знаний, но и интуитивного мышления.

Реалии таковы, что на данный момент в России лишь треть технологов «хорошо» разбирается в термокамерах, установленных у них на производстве. Конечно, есть и яркие примеры технологов, настолько великолепно разбирающихся в этом нелегком вопросе, что зачастую сами производители иногда перенимают у них опыт. Но это все лирика, действительность такова, что редкий технолог знает, зачем у него на камере установлены 50 видов обработки сырья, и пользуется в лучшем случае пятью. Это печально, потому что в оставшихся 90% функционала камеры в основном и прячется та изюминка, которая должна приносить прибыль предприятию. Поэтому хочется хоть немного приоткрыть завесу того чудного творчества технолога, которое он может совершать с термокамерой.

Начнем с главного – как должна выглядеть программа:

1. Разогрев: выравнивание температуры в камере с закрытой вытяжкой и приточкой – это нужно, чтобы в результате вы получили одинаковый «выход» и цвет продукции.

2. Сушка: используйте разные сушилки! Например, сушка с приоткрытыми клапанами даст вам эффект и обжарки, и сушки. Сушка на разных оборотах (если они есть) обработает разные уровни



На данный момент в России лишь треть технологов «хорошо» разбирается в термокамерах, установленных у них на производстве.

тележки – вы сможете загрузить камеру под самый потолок.

3. Копчение: к разным дымогенераторам – разные программы! Но помните, что какой бы ни был дымогенератор, нужно развивать копчение сушкой.

4. Сушка: убираем лишнюю влагу, полученную от сгоревшей древесины.

5. Копчение...

6. Варка: установка варки после копчения поможет осесть свободным дымовым частицам на продукт.

7. Сушка: закрепит цвет.

Это только алгоритм, но исполняя его, изменяя температуру, время, количество шагов, вы сможете получить программу, которая сэкономит для вас от 2 до 10% так необходимой влаги, закроет вопрос с разноцветными

сардельками или сереющей колбасой в белковой оболочке.

Правильно написанная программа – это только полдела. Вторая часть – это отработка, внедрение и осуществление программы по изменяющимся входящим факторам, таким как сырье, входящая температура продукта и даже время года. И это не просто слова, к примеру, нельзя работать по одной и той же программе летом и зимой, даже если у вас идеально кондиционированное помещение – сырье-то разное! Программа должна отражать все вышеуказанные факторы и быть готова обработать именно тот продукт, который в данный момент входит в камеру копчения. На самом деле, это ответ на извечный вопрос всех технологов и коптильщиков – зачем в компьютере предусмотрено 99 свободных программ. Хотя есть предприятия, где число программ на термоцех насчитывает сотни программ, которые хранятся на отдельном сервере.

Как же соотнести все эти факторы и переложить их на понятный язык компьютера? Совсем непросто! Это долгий и, возможно, мучительный процесс отработки. Путь проб и ошибок – но в результате неминуемо побед. Попробую рассказать, какой курс необходимо выбрать.

1. Начинайте разогрев с низких температур – защита от потерь и улучшенная равномерность.

2. Плавно повышайте температуру – смотрите, чтобы время выполнения шага совпадало с достижением температуры.

3. Если сырье хорошее, сбрасывайте температуру на копчении – возникнет эффект пониженного давления, в камере останется больше дыма.

4. Используйте функцию докопчения (если она есть) – уменьшите расходы и улучшите копчение.

5. Поднимайте температуру на сушках между копчениями – испарение влаги будет более активным, цвет копчения более ярким.

Используя эти направления, будет легче достигнуть намеченной цели. Надеюсь, вам улыбнется удача и придет успех, потому что он приходит только к тем, кто работает. **Р**



«Теплогазстрой»
Санкт-Петербург
тел.: (812) 332-16-34,
тел. в Москве: (495) 767-64-95
<http://www.tgs.su>

Авторы:
**Васильева В.,
Смирнова Е.**

Энергия, дающая независимость



Одним из актуальных вопросов для лидеров мясоперерабатывающей промышленности сегодня является наращивание производственных мощностей и расширение площадок.

Мировая практика показывает – применение сжиженного углеводородного газа (СУГ) на мясоперерабатывающем производстве позволяет обеспечить непрерывность технологического процесса и достичь значительного экономического эффекта. Инвестиции в разработку и установку автономной/резервной системы на производстве не превысят убытки от аварийного прекращения подачи магистрального газа или иного теплоносителя.

Только команда профессионалов, знающих специфику отрасли, разработает и реализует максимально безопасный, эффективный и экономически выгодный проект газификации вашего производства. Немаловажно, что при таком подходе конфигурация системы может быть спроектирована с учетом возможного (и желаемого!) прироста производительности.

Система автономного газоснабжения включает:

- резервуары для хранения сжиженного углеводородного газа;
- испарительную установку (для повышения производительности системы);
- наружный и внутренний газопроводы;
- конденсатосборники;
- контрольно-распределительные пункты;
- теплогенераторы или другое газопотребляемое оборудование;
- электромагнитные клапаны с сигнализаторами загазованности (для безопасности);
- необходимую запорно-предохранительную арматуру.

Для потребностей мясоперерабатывающих производств проекты предполагают установку высокопроизводительного оборудования, способного бесперебойно работать в условиях значительного газопотребления и низких температур. Признанным во всем мире лидером производства оборудования для сжиженного углеводородного газа (СУГ) является немецкая компания Flussigas Anlagen GMBH (FAS), Германия.

Несомненно, опыт работы компании, предоставляющей комплексные услуги по газификации, должен подтверждаться статусом заказчиков. Например, «Великолукский» и «Останкинский» мясоперерабатывающие комбинаты, завод по производству полуфабрикатов «Макдональдс» и др. Надежность и безопасность систем автономного и резервного газоснабжения должны подтверждаться не только сертификатами органов технического надзора в России, но и многолетним опытом успешных установок. По мнению руководства «Великолукского мясокомбината», использование сжиженного углеводородного газа (СУГ) для обеспечения нужд сельскохозяйственного комплекса и мясоперерабатывающего производства позволило в короткие сроки успешно запустить площадку репродуктора и площадку откорма. Корпуса разделены санитарными зонами значительной площади, поэтому подключение к магистральному газопроводу потребовало бы существенных финансовых и временных ресурсов. Кроме того, комплексное автономное и резервное газоснабжение полностью обеспечивает потребности комплекса в экономичном и экологически чистом топливе, избавляет от неприятных последствий внезапного падения давления магистрального газа, появления водяного конденсата в трубопроводах и «веерных» отключений. Легкость в эксплуатации и оперативность сервиса являются еще одним преимуществом. Можно с уверенностью заявить: экспертное проектирование и современное оснащение свиномкомплексов позволяет создать для животных оптимальную среду обитания – важнейший фактор повышения продуктивности.

Еще одним немаловажным фактором является степень ответственности разработчиков проекта. Надежным партнером станет та компания, которая всегда берет на себя полную ответственность за все этапы работ от предпроектной подготовки и согласования документов до монтажа и пуско-наладки оборудования.

Специалисты компании «Теплогазстрой» с радостью проконсультируют Вас по всем вопросам, связанным с автономным и резервным газоснабжением! **Р**



СОВРЕМЕННОЕ ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ МЯСОПЕРЕРАБОТКИ КОМПАНИИ ООО «Производственно-Техническая Фирма «КРИОТЕК»



Комплексы убоя свиней и КРС

- охлаждение парного мяса
- заморозка мяса
- мясожировое производство

Колбасные заводы

- посол мяса
- машинно-шприцевые помещения
- осадка колбас
- интенсивное охлаждение
- вентиляция и кондиционирование

(495) 580-61-71; 580-61-51
www.kriotek.ru

Приглашаем Вас посетить наш стенд на выставке
«Мясная/Молочная Индустрия 2012»
с 13 по 16 марта, Москва, ВВЦ,
Павильон 75, стенд F019



schywa

загрузка нарезка
порционирование
взвешивание упаковка



Dipl.-Ing.
Schindler & Wagner GmbH & Co KG

Manfred-Schindler-Strasse 1
D-73655 Pluederhausen
Germany
www.schiwa.ru



Разработчик и производитель
автоматических
высокотехнологичных линий для
нарезки, взвешивания и упаковки
колбасы, ветчины, бекона, мясных
деликатесов, сыра и мяса.



**Dipl.-Ing. Schindler &
Wagner GmbH & Co KG**

telefon +49 7181 8070 0,
telefax +49 7181 8070 60
e-mail: info@schiwa.de
www.schiwa.ru

Korrespondenzadresse:
Postfach 125
D-73651 Plüderhausen

Hausadresse:
Manfred-Schindler-Str. 1
D-73655 Plüderhausen

История успеха: Pärsons

Шведская фирма
«Парсонс» (Pärsons) была основана в 1987 году под именем Charklaget AB и первоначально поставляла в розничные магазины свежую кусковую говядину и свинину.

Как все начиналось

В 1994 году были введены в эксплуатацию новые производственные помещения в городе Strövelstorp и запущено производство мясопродуктов.

С 1999 года уже под брендом «Парсонс» фирма стала специализироваться на производстве мясопродукции, нарезанной и упакованной для магазинов самообслуживания. В настоящее время на производствах фирмы, расположенных в различных районах Швеции, заняты более 200 сотрудников.

«После визита в Великобританию в конце девяностых годов родилась идея сбыта нашей продукции мелконарезанными порциями, – рассказывает **управляющий директор фирмы «Парсонс» господин Бьерн Андерсен (Bjarne Andersen)**. – Реализация идеи не заняла много времени, и вскоре был запущен наш первый цех для нарезки и упаковки мясопродуктов. С тех пор продукция предприятия с неизменным успехом продается под торговой маркой Tunna Skivor. В настоящее время фирма «Парсонс» является лидером в этом сегменте рынка, и вы не найдете в Швеции практически ни одного супермаркета или дискаунтера, где бы не была представлена наша продукция:



Производственная линия нарезки-взвешивания-упаковки SCV 26/627/400

вареная ветчина, салями, бекон. Три года назад мы также очень успешно вышли с нашими продуктами на датский рынок».

Правильный выбор

При промышленной нарезке для магазинов самообслуживания одним из важнейших факторов является точность веса порции. Исходя из этого «Парсонс» удалось еще в 1999 году найти подходящего партнера – немецкого разработчика и изготовителя высокопроизводительных универсальных

Визитная карточка компании

Название: «Парсонс»
Страна: Швеция
Год основания: 1987
Год запуска цеха нарезки: 1999
Количество сотрудников: более 200

«При промышленной нарезке для магазинов самообслуживания одним из важнейших факторов является точность веса порции».

линий для нарезки, взвешивания и упаковки колбасы, ветчины и бекона – фирму «Шиндлер и Вагнер» (Schindler & Wagner GmbH).

Тесное сотрудничество партнеров принесло свои плоды: в марте 2011 года была введена в эксплуатацию десятая по счету линия «Шива».

Производительность

Показатели одной линии говорят сами за себя, производительность слайсера составляет до 250 порций в минуту, что позволяет перерабатывать более 20 тонн продукта за одну смену при гарантированном соблюдении минимального подаренного веса и максимального выхода готового продукта.

Надежность и безопасность

Высокий уровень безопасности при работе с линиями «Шива» обеспечивается за счет жестко регламентированных прав доступа пользователей к функциям и настройкам модулей, механического ограничения доступа к подвижным частям защитными дверями, выполненными из металлической сетки, которые при запуске линии дополнительно автоматически блокируются.

Все части всех линий «Шива» выполнены из высококачественной нержавеющей стали и дополнительно проходят специальную электролитическую обработку, что позволяет как соблюдать гигиенические требования на высшем уровне мировых стандартов, так и облегчает и ускоряет процесс очистки линии.

Ленты транспортеров, детали и механизмы, очистка которых предусматривает их демонтаж, сконструированы таким образом, чтобы персонал, обслуживающий линию, затрачивал минимальное количество времени на разборку-сборку узлов при минимальном наборе инструментов.

Линии оснащены специальной полуавтоматической системой смазки, которая позволяет быстро производить ежедневное обслуживание оборудования.

Точность

Высококачественное порционирование сырья, а также сырья «неправильных» форм и получение высокоточного веса каждой порции достигается за счет использования различных ноу-хау компании, основанных на 45-летнем опыте исследований, разработки и производства автоматических линий

Визитная карточка компании

Название: «Шиндлер и Вагнер ГмбХ»
Страна: Германия
Год основания: 1966
Количество сотрудников: более 100

«Применение этих линий позволяет нам гибко реагировать на изменяющиеся потребности рынка и является солидным базисом для производственного и экономического успеха нашего предприятия».



Транспортировка нарезанных 250 порций в минуту с соблюдением гарантированного веса и автоматической укладкой в упаковочную машину

нарезки, например, таких как использование лазерного туннеля для получения трехмерной математической модели нарезаемого продукта и уникальной логики обработки полученной от сканера информации.

Резюме

«Эти системы высокотехнологичных машин позволяют производить высокоточную нарезку и укладку продуктов в упаковочную машину в автоматическом режиме при использовании минимального количества

обслуживающего персонала, – подтверждает господин **Бьерн Андерсен**, – их применение удовлетворяет каждой нашей маркетинговой цели и позволяет нам гибко реагировать на изменяющиеся потребности рынка, а также дает абсолютное превосходство в области техники и технологии производственного процесса, безопасности, гигиены, производительности и полезной выработки и является солидным базисом для производственного и экономического успеха нашего предприятия». **Р**





Компания: **ООО «Поли-клип Систем Руссланд»**
Россия, 123007 Москва, ул. Гризодубовой, 1А
тел.: +7 (499) 530-01-94,
факс: +7 (499) 530-18-46
e-mail: polyclip@polyclip.ru
www.polyclip.com

Новый головной офис компании Poly-clip System

Точно по намеченному графику ведущая компания-производитель систем клипсования переехала свой головной офис в город Хаттерсхайм-на-Майне.



Здесь на новом предприятии площадью около 20 тыс. м² будет налажено производство клипсаторов и систем автоматизации с применением новейших технологий и оптимизированной логистики в рамках производственного процесса. По новому месту нахождения компании расположены центральный офис и конструкторский отдел, а также отделы разработок, продаж и производства, где работают в общей сложности около 250 сотрудников. Необходимость в «переезде» возникла по причине отсутствия возможностей для дальнейшего расширения на старом франкфуртском предприятии. Ведущий производитель систем клипсования инвестировал в свое новое предприятие более 40 млн евро. По словам **Франка Нидекера, владельца компании**, выбор месторасположения нового производства означает дальнейшее развитие компании на территории Германии.

По мнению доктора **Йоахима Майрана, управляющего директора Poly-clip System**, создание нового предприятия является важнейшей вехой в истории компании. Современное, эффективнее и взаимосвязаннее: здесь все будут работать «под одной крышей». Сотрудники будут проходить к своим рабочим местам через отдел производства, то есть там, где создается добавленная стоимость. Это будет способствовать поддержанию прозрачности и коммуникации на предприятии, где все производственные помещения и офисы находятся в поле зрения. Короткие пути, прямой дневной свет и архитектурные решения, позволяющие экономить энергию и практически полностью отказаться от дополнительных систем охлаждения, обеспечивают оптимальную, инновационную обстановку для работы.

Поскольку около 80% продукции экспортируется за рубеж, Poly-clip System осознанно выбрала город Хаттерсхайм, расположенный поблизости с международным аэропортом. Удобные коммуникации общественного транспорта позволяют сотрудникам компании с легкостью добираться до работы. Чтобы предприятие имело возможности для дальнейшего расширения, был приобретен участок площадью 45 тыс. м², расположенный по новому адресу на улице Нидекерштрассе, 1.

Компания Poly-clip System – яркий представитель среднего бизнеса, который входит в первую двадцатку самых успешных семейных предприятий и является «скрытым чемпионом», то есть лидером на рынке по своей специализации. По всему миру фирме принадлежит более 800 патентов, а на ее предприятиях работают около 700 сотрудников. **Р**



С применением лучших
машин и оборудования Вы получаете
максимум качественной продукции от
Вашего кишечного сырья

Dolf Holdijk, Президент компании Holdijk Haamberg GmbH

Автор:



Виктория
Загоровская

Потребители меняются! Упаковка остается?

РЫНОК мяса в России насыщен по ассортименту представленной продукции и количеству производителей. При этом сегмент упакованного мяса развивается недостаточно быстро.

Производители во власти стереотипов

На рынке по-прежнему преобладает неупакованное мясо, что связано с потребительским стереотипом «свежее – значит без упаковки», который сложился из-за традиции предыдущих поколений покупать свежее мясо на рынке.

Основными видами упаковочных материалов, особенно на рынке мясных полуфабрикатов, являются пакеты из полипропилена, прозрачные контейнеры из жесткого пластика и лотки, обернутые разного вида полимерной пленкой. В качестве вторичной упаковки часто используется картон. Картонные коробки привлекают внимание аппетитными изображениями готовых продуктов, но мешают увидеть сам полуфабрикат, поэтому в последнее время некоторые производители начали вырубать в них прозрачные «окошки». На рынке мясных деликатесов используется упаковка из стрейч-пленки, «термоусадки».

«Многие производители находятся во власти своих стереотипов, которые мешают им увидеть, насколько сильно за последнее время изменилось потребительское поведение», – считает **Светлана Колесникова, директор по стратегическому планированию брендингового агентства Quantum Graphics, член Ассоциации Брендинговых Компаний России.**

По ее мнению, основные стереотипы потребления глазами производителей следующие:

- мясо – слишком традиционный продукт, чтобы на этом рынке произошли резкие изменения;
- упаковка мяса может быть использована только для премиум-сегмента;
- покупателю необходимо видеть кусок мяса (как можно больше), чтобы убедиться в его качестве;
- потребители умеют выбирать мясо, они лучше знают, какую часть выбрать для приготовления блюд;
- людям нравится смотреть на мясо, выбирать его и готовить, это целый ритуал.

Между тем, потребители в крупных городах привыкли к полуфабрикатам, порционным и красочным упаковкам в других категориях продуктов. Увеличилось количество людей, которые живут одни или вдвоем: они выбирают продукт в порционной упаковке, легкий и быстрый в приготовлении. Кроме того, далеко не все потребители любят и умеют готовить, а также выбирать мясо. При этом они отчаянно ищут «гарантию свежести и натуральности», что

приводит к резкому росту интереса к «фермерским» продуктам.

Следом за мировыми трендами

Если рассматривать мировые тенденции в упаковке, то можно выделить следующие из них: простота, здоровые натуральные продукты, экологичность, удобство хранения и потребления.

Одним из основных трендов можно считать использование эко-упаковки с минималистичным дизайном нестандартной формы. По мнению экспертов, в 2012 году сохранится тенденция перехода на перерабатываемые материалы и биопластики, разработка которых началась не так давно. К примеру, компания Ecovative Design производит упаковку, выращивая волокна грибов на отходах, таких как семена хлопчатника, древесные волокна и шелуха гречихи. Технология EcoCradle потребляет одну десятую энергии, необходимой для производства упаковки из пеноматериалов, а ее новая версия уменьшает потребление энергии до 1/40 от необходимого для пеноматериалов.

Потребитель выбирает глазами и мыслит при выборе: подходит ли запечатленная в сознании картинка того или иного продукта к его мировоззрению, ценностям, образованности и т. д. На это уходит в среднем 0,2 секунды. Если покупатель остановился у товара – половину работы дизайнер выполнил. В 80% случаев человек покупает то, что взял в руки: это следующая половина от дизайнера. Поэтому по силе воздействия на покупателя упаковка вне конкуренции.

В свете стремления вести здоровый образ жизни у многих потребителей в почете – натуральные фактуры, оригинальные и «говорящие» пиктограммы, упаковка, подчеркивающая «фермерское» происхождение продукта, рецепты на упаковке.

Сегодня потребитель избалован, пресыщен, измучен постоянной дилеммой выбора товара между большим количеством вариантов. Большинство зарабатывающих людей находятся в цейтноте. Быстро заехали, быстро купили. Для этого необходима четкая, без излишнего давления на сознание, коммуникация продукта на полке. Здесь и проявляется один из востребованных на сегодня трендов – «простота».

Создать «простоту» можно, используя одно-двухцветные иллюстрации, крупный четкий шрифт, композиции



1.



2.



3.

1. Стандартная упаковка мяса –пластиковый лоток, пленка, потребительская информация.

с ограниченной перспективой, без мелких деталей, отсутствием вторых и третьих планов. Основные характеристики такой упаковки – простота восприятия, графичность, четкость и ясность смысловых зон и, как результат, привлекательность упаковки.

Минималистичный дизайн, простая сборка, премиум-упаковка без изображения продукта – все это отвечает современным требованиям.

И, конечно, необходимо, чтобы продукт в вашей упаковке было удобно хранить в морозилке и размораживать, должны быть представлены разные ее варианты – с расчетом на одного-двух людей и на большую компанию.

Например, компания GNP Co. в декабре прошлого года выпустила на рынок новую линейку замороженных цыплят, которые упакованы в коробку отдельными порциями. Упаковка удобна как для потребителей, так и для ритейлеров. По словам **Трейси Миллер (Tracy Miller), директора разработок новых продуктов GNP**, упакованные таким образом замороженные цыплята позволяют упростить клиентам компании их сбытовую политику и управление материальными запасами, поскольку все упаковки обладают постоянным весом, подлежат сканированию и имеют указание срока годности, сообщает Upakovano.ru.

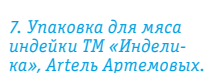
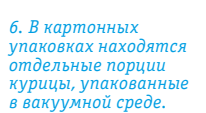
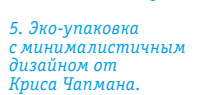
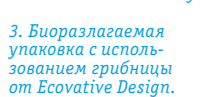
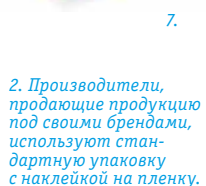
«Отраслевые исследования показали, что более половины потребителей покупают мясо в больших упаковках и замораживают его для дальнейшего использования, и всего 30% предпочитают порционную упаковку, которой хватает на один прием пищи. Данные этого исследования оказались важны при разработке упаковки для этой линейки», – рассказала Трейси Миллер. В картонных упаковках находятся отдельные порции, упакованные в вакуумной среде. Благодаря этому потребители могут использовать столько курицы, сколько им необходимо. А лотки уменьшают необходимость прикасаться к курице во время вскрытия упаковки.

Как сообщает портал Upakovano.ru, Global Industry Analysts Inc. (GIA) – одна из ведущих маркетинговых компаний, занимающаяся анализом и прогнозами для различных рынков, объявила о выпуске нового исследования под названием «Упаковка птицы, морепродуктов и мяса: отчет о мировой глобальной стратегии рынка».

По прогнозу компании, объем анализируемого рынка к 2017 году достигнет 31,4 млрд долларов США. К числу главных факторов, обеспечивающих его рост, относятся инновации в технологии производства, совершенствование упаковочной практики, увеличение ассортимента обработанных и упакованных продуктов, выпуск продуктов в мелкой расфасовке и упаковке. Другие факторы, такие как возрастающая популярность полуфабрикатов и готовых блюд, растущий спрос на блюда национальной кухни, все более широкое использование продуктов для разогревания в микроволновой печи также способствуют росту рынка.

Упаковка играет важную роль для таких продуктов, как мясо, птица и морепродукты. Это объясняется тем, что они быстро портятся и могут сделаться опасными для здоровья потребителей.

Крупнейший региональный рынок упаковки для мяса, птицы и морепродуктов представляют США. Европа идет на втором месте после США. Но основной рост рынка в течение анализируемого периода 2009-2017 годов будет обеспечиваться за счет стран Азиатско-Тихоокеанского региона. По прогнозам, рынок этого региона будет расти ежегодно на 10%. Активная индустриализация и урбанизация в развивающихся странах,



2. Производители, продающие продукцию под своими брендами, используют стандартную упаковку с наклейкой на пленку.

3. Биоразлагаемая упаковка с использованием грибов от Ecovative Design.

5. Эко-упаковка с минималистичным дизайном от Криса Чапмана.

6. В картонных упаковках находятся отдельные порции курицы, упакованные в вакуумной среде.

7. Упаковка для мяса индейки ТМ «Инделлика», Артель Аптемовых.

таких как Китай, привела к повышению уровня доходов населения и, соответственно, к росту потребления белковой пищи, в том числе мясных продуктов.

Среди различных типов упаковки сегмент жесткой упаковки – самый крупный. Зато гибкая упаковка – самый быстрорастущий сегмент мирового рынка упаковки для мяса, птицы и морепродуктов. В настоящее время жесткая упаковка преобладает в данном сегменте рынка, но в ближайшие годы будет наблюдаться ее замещение гибкой упаковкой. Некоторые производители продуктов из мяса, птицы и морепродуктов переходят к использованию гибкой упаковки, такой как устойчивые пакеты, пленки с барьерными свойствами, пакеты, потому что они оставляют меньше отходов и при их производстве потребляется меньше энергии. По прогнозам, к концу анализируемого периода спрос на гибкую упаковку будет опережать спрос на жесткую. К факторам роста спроса относятся возрастающая потребность в пленках с высокобарьерными свойствами для изготовления упаковки, все более широкое использование устойчивых пакетов, стерилизуемых пакетов и других альтернатив традиционной картонной упаковке.

Расширение использования герметичных термостойких пакетов для готовых продуктов на потребительском рынке и в сфере общественного питания, как ожидается, приведет к повышению спроса на пакеты, которые становятся самым быстрорастущим сегментом гибкой упаковки и более дешевой альтернативой консервным банкам.

Увеличивающийся спрос на продукты в небольшой упаковке, растущий интерес среди потребителей к блюдам национальной кухни, к новым разработкам в сфере здорового питания являются главными факторами роста рынка упаковки для мяса, птицы и морепродуктов в развитых странах, таких как США и в странах с бурно развивающейся экономикой. Ожидается, что технологический процесс в упаковке продуктов питания и расширяющееся использование потребителями микроволновых печей также будут способствовать росту рынка в обозримом будущем. Кроме того, демографические факторы, такие как рост старшей возрастной группы, предпочитающей мелкую порционную упаковку, и увеличение числа семей, в которых взрослые работают вне дома, также приведут к увеличению количества упакованных продуктов. **mc**



Компания: «Мультивак»
тел.: +7 (495) 604 49 02
e-mail: anna.lebedeva@ru.multivac.com
www.multivac.com

Высокопроизводительная система упаковки в MAP для ветчины в нарезке



Компания Wilhelm Brandenburg, входящая в состав группы REWE, занимается переработкой мяса высокого качества. Для производства полужесткой упаковки в модифицированной газовой среде для ветчины в нарезке компанией была выбрана полностью автоматическая, встраиваемая, непрерывная термоформирующая упаковочная линия высокой производительности от компании MULTIVAC.

При этом максимальная производительность линии обеспечивается за счет использования машины уникальной конструкции: с шириной пленки 710 мм и передней длиной 1070 мм, способной производить 24 упаковки за один цикл.

Перерабатывающая компания Wilhelm Brandenburg является одним из крупнейших поставщиков мяса и колбасных изделий в Германии с оборотом около 562 млн евро в 2010 году. Компания была основана в 1885 году в Рюгенвальде на Померанском побережье Балтийского моря и занимается производством деликатесных видов колбас и ветчины, следуя своим собственным традиционным рецептам, из мяса выращиваемых на близлежащих территориях свиней, крупного рогатого скота и гусей. В 2010 году общий объем производства мяса и колбасных изделий составил около 133 тыс. тонн. При этом компания насчитывает более 1500 сотрудников.

С 1986 года компания Wilhelm Brandenburg входит в состав группы REWE. Предприятия этой ультрасовременной компании расположены во Франкфурте на Майне, Драйайхе, Тиммендорфер-Штранде и Нетфене и производят мясные и колбасные изделия марок JA!, REWE, Wilhelm Brandenburg и Meisterklasse, а также недорогих торговых марок Bauer's, Grafen-walder, Line, Heinz Wille и Muhlenhof.

Улучшение качества упаковки в MAP

В прошлом году на предприятии в Драйайхе возникла необходимость в организации дополнительных мощностей по производству высококачественной упаковки для ветчины в нарезке (200 г) марки Bauer's. При этом требовалась упаковка ветчины в полужесткую упаковку с модифицированной газовой средой (MAP), а не в традиционные вакуумные пакеты с мягкой пленкой. Таким образом, компании Brandenburg была необходима высокопроизводительная, встраиваемая упаковочная линия, способная производить большие объемы более сложной MAP-упаковки. «На розничном рынке Германии отмечается сильная тенденция к повышению качества упаковки в модифицированной газовой среде с использованием полужесткой пленки. Это и подтолкнуло нас к соответствующему изменению продукции», – объясняет **руководитель производства Майкл Грабер**.

В начале 2010 года правление компании Brandenburg приняло решение о выделении средств на создание новой упаковочной линии для ветчины на предприятии в Драйайхе, которая должна была включать в себя слайсер, термоформирующую упаковочную

машину и аппарат для автоматической укладки продукции в картонные коробки для точек продаж. После рассмотрения ряда поставщиков производство высокопроизводительного оборудования было решено доверить многолетнему партнеру группы – компании MULTIVAC. Данная компания из региона Альгой специализируется на упаковочных решениях, сорок из которых уже установлены на предприятиях группы компаний REWE. «Мы знаем, что MULTIVAC – один из немногих производителей, способных реализовать такой сложный проект в разумные сроки, – утверждает **Гельмут Клут, руководитель отдела технических закупок в Бранденбурге.** – Это лучший выбор в особо сложных ситуациях».

24 упаковки за цикл

Для достижения требуемой производительности в 180 тыс. MAP-упаковок в день компании Brandenburg нужна была термоформирующая упаковочная машина, способная производить 24 упаковки за цикл на скорости 10 циклов в минуту.

По рекомендации компании MULTIVAC, в Brandenburg было принято решение об увеличении рабочей ширины термоформирующей упаковочной машины. В результате была разработана особая модель машины с шириной пленки 710 мм и передней длиной 1070 мм. Благодаря увеличению рабочей ширины машина стала способна производить 4 блока по 6 упаковок за цикл, то есть в общей сложности 24 упаковки. «Это значительное увеличение объемов производства по сравнению с обычными упаковочными линиями для ветчины», – отмечает **Ханс Мондри, руководитель отдела продаж в MULTIVAC.**

Данный проект стал серьезным испытанием для разработчиков компании MULTIVAC. «Ввиду необычного увеличения размеров и веса пресс-форм, а также печати верхней и нижней пленки с приводкой, потребовалось изменение конструкции практически всех сборочных модулей», – поясняет Ханс Мондри. В этом смысле разработка термоформирующей упаковочной машины таких размеров с такой производительностью за цикл стала настоящим экспериментом.

Самая длинная линия в Европе

В сентябре новая, полностью автоматическая, встраиваемая и непрерывная упаковочная линия была введена в эксплуатацию на предприятии в Драййхе. При длине в почти 50 метров и весе около 18 тонн в настоящее время ее можно считать самой длинной упаковочной линией для ветчины в Европе. При этом половина линии расположена в закрытой гигиеничной зоне высокого риска.

Центральным элементом новой упаковочной линии стала термоформирующая упаковочная машина R 535 от MULTIVAC с описанной выше конструкцией пресс-форм. Данная машина предназначена исключительно для производства упаковки с модифицированной газовой средой. Изменений размеров партий и, следовательно, размеров пресс-форм в ней не предусмотрено.

Машина оснащена устройствами для разматывания верхней и нижней пленки Jumbo. Это позволяет компании Brandenburg значительно сократить число



замен пленки за смену. Помимо этого, в машине R 535 предусмотрено наличие станции подогрева, которая гарантирует надежную и производительную работу линии даже с крупными пресс-формами.

Перед машиной R 535 установлен слайсер Weber, который обеспечивает высокоточную нарезку ветчины ломтиками равного веса и их перемещение по транспортерам в полости для упаковки на термоформирующей упаковочной машине.

Струйный принтер MULTIVAC MR 299 IK с блоком автоматического сдвига пропечатывает на верхней пленке дату и время производства.

Помимо этого, упаковочная линия для ветчины также имеет три блока индексации для поперечной перфорации упаковки. Обрезки пленки удаляются с помощью транспортера в центральный блок сбора отходов предприятия.

Для загрузки упаковки в коробки для точек продаж предусмотрен модуль-укладчик, который удаляет упаковку с разгрузочного конвейера упаковочной машины, помещая ее в коробки. В конце линии производится взвешивание загруженных коробок.

Интуитивно понятное управление машиной с дисплея

К настоящему моменту новая упаковочная линия для ветчины находится в эксплуатации уже около года. При этом полностью выполняются все требования, поставленные компанией Wilhelm Brandenburg. «Вначале возникли некоторые проблемы с резкой, однако этого можно было ожидать, учитывая техническую сложность проекта. Мы, без сомнений, приняли правильное решение при выборе концепции машины и ее поставщика», – отмечает Гельмут Клут.

Несмотря на сложность конструкции, управление упаковочной линией не требует никаких усилий. Термоформирующая упаковочная машина R 535, слайсер и модуль-укладчик имеют отдельные элементы управления, которые, однако, синхронизированы между собой. «Использование интуитивного интерфейса HMI 2.0 делает управление машиной исключительно удобным для пользователей и гарантирует ее высокую эксплуатационную надежность», – подтверждает Майкл Грабер.

Компания MULTIVAC вновь подтвердила свой статус надежного партнера. «Техническая служба MULTIVAC оказывает нам надежную поддержку при возникновении любых сложностей. Решение об увеличении ширины машины оказалось совершенно верным. Кстати, мы уже работаем над следующим проектом», – заявляет Майкл Грабер. ■

Инновация «по мерке» в стране высокой моды

Компания TANARA GIANCARLO SPA выбирает термоусадочные пакеты Cryovac® для своей пармской ветчины высшего качества.



Новые термоусадочные пакеты Cryovac® V-образной формы, специально разработанные для упаковки сырой ветчины, доказали, что являются идеальным «нарядом» для изысканной и популярной во всем мире пармской ветчины производства компании Tanara Giancarlo. Благодаря новой упаковке срок хранения цельных окороков увеличился на два месяца, и теперь они остаются свежими в течение шести месяцев вместо четырех. Упаковка надежно защищает содержимое во время и после транспортировки, а легкость нанесения полиграфии превращает такие пакеты в своего рода фирменную эмблему, символизирующую принадлежность к бренду и ассоциированную с ним качество продукта. Компания Tanara Giancarlo уже поставляет свою продукцию в новом оформлении в ведущие розничные сети Италии, а также в супермаркеты Kaufhof и Karstadt в Германии. В ближайшие месяцы в план поставок данного продукта будет включена вся Европа.

Привлекательность инноваций

Поставив перед собой весьма амбициозную цель, компания Tanara Giancarlo двигалась к ее достижению в тесном сотрудничестве с командой разработчиков компании Sealed Air Cryovac. В техническом задании была отражена необходимость предложения высококачественного упаковочного решения, свободного от каких-либо компромиссов в плане сохранения привлекательного внешнего вида традиционной пармской ветчины, которая по праву является предметом гордости компании. Сотрудничество, предшествовавшее выводу продукта на рынок, продолжалось до утверждения окончательного дизайн-макета изображения, которое будет наноситься на пакет.

Паоло Танара, президент компании Tanara Giancarlo, считает, что успех данного решения во многом обусловлен давним тесным деловым сотрудничеством между организациями. «Мы не раз стал-

Визитная карточка компании

Компания Tanara Giancarlo Spa была основана в 1954 году в Лангирано, Парма, Италия. На сегодняшний день компания представляет широкий ассортимент мясных продуктов: ветчину, корейку, салями, мортаделла, копца и бразеола. Деликатесная пармская ветчина распространяется под запатентованной маркой «Consorzio del Prosciutto di Parma», и ее с удовольствием покупают не только на внутреннем рынке, но и в Германии, Франции, Бельгии, Финляндии, Швейцарии, Австрии, Польше, США, Канаде, Японии, Бразилии, Гонконге, Китае и Сингапуре. На заводе в Лангирано работают 35 человек, которые выводят предприятие на товарооборот в 10 млн евро и производят 1400 тонн продукции.

кивались с необходимостью решения сложных технических задач, и компания Cryovac всегда приходила нам на помощь. Ее сотрудники всегда готовы предоставить нам необходимую консультацию. Созданная совместными усилиями упаковка улучшает внешний вид нашего продукта, придавая ему такое жизненно важное для производителя качество, как потребительская привлекательность. Кроме того, благодаря исключительно плодотворным деловым отношениям, которые сложились у нас с нашим поставщиком, мы всегда находимся в курсе всех инноваций в сегменте упаковки».



Термоусадочные пакеты Cryovac®, специально разработанные для упаковки сырой ветчины, доказали, что являются идеальным «нарядом» для популярной во всем мире пармской ветчины производства Tanara Giancarlo.

Впечатляющие результаты

Прочность новых V-образных термоусадочных пакетов Cryovac® делает их очень устойчивыми к повреждению в результате неправильного обращения или по другим причинам во время транспортировки. Кроме того, пакеты абсолютно герметичны. Благодаря высоким характеристикам усаживаемости материал упаковки плотно прилегает к продукту, создавая так называемый эффект «второй кожи».

Это придает упакованному изделию максимальную визуальную привлекательность, сопоставимую с привлекательным внешним видом самого продукта, и одновременно наделяет продукт важнейшим преимуществом – оптимальной гигиеничностью. В то же время высокая степень защиты от воздействия кислорода обеспечивает впечатляющий срок хранения продукта – шесть месяцев.

Компания Tanara Giancarlo строит смелые планы на будущее, ориентированные на непрерывное внедрение инноваций в сферах производства, упаковки и доставки.

Корпорация Sealed Air Cryovac всегда готова внести свой вклад в организацию этого динамичного процесса. ■

МЫ
предлагаем
ВАМ...
МЕНЬШЕ
МЕНЬШЕ ЗАТРАТ,
МЕНЬШЕ ОТХОДОВ УПАКОВКИ
&
БОЛЬШЕ
БОЛЬШЕ ЭКОНОМИИ,
БОЛЬШЕ ПРИБЫЛЬНОСТИ,
БОЛЬШЕ ЗАБОТЫ ОБ ЭКОЛОГИИ



РЫБА



ОХЛАЖДЕННОЕ МЯСО



ГОТОВЫЕ БЛЮДА



ПЕРЕРАБОТАННОЕ
МЯСО



ПТИЦА



СЫР

Cryovac®, бизнес-подразделение компании Силд Эйр, является мировым лидером в области пищевой упаковки, упаковочных систем и сервиса. Наши упаковочные решения сокращают ваши затраты, экономят ваше время, повышают эффективность и сохраняют экологию. Для любого вашего продукта: свежего, замороженного, готового, варёного или копченого, у нас есть инновационное упаковочное решение в соответствии с вашими нуждами и предпочтениями.

Посетите наш стенд 82B70
на выставке Агропродмаш

www.sealedair-emea.com

Sealed Air
CRYOVAC®
Food Packaging Systems

Авторы:



Полина Киявина,
магистрант кафедры
технологий питания



Лариса Лаврова,
к. т. н., зав. кафедрой
технологий питания

Компания:

**Уральский государственный
экономический университет,
Екатеринбург**

Особенности применения белковых гидролизатов

В настоящее время пищевые добавки широко применяются при производстве продуктов питания. Если раньше использование добавок, концентратов, эссенций, красителей, модифицированных загустителей, наполнителей требовало точных расчетов и лабораторного контроля, то сегодня на рынке пищевых ингредиентов представлены различные их наименования, улучшающие органолептические, физико-химические и технологические свойства мясных изделий, на которые разработана вся необходимая нормативно-технологическая документация.

На сегодня четко сформировались тенденции рынка пищевых ингредиентов. Отмечен существенный рост спроса на функциональные и ферментные препараты, витаминные комплексы, композиции для обогащения и высокотехнологичные натуральные пищевые добавки. Одними из таких добавок являются белковые гидролизаты, улучшающие органолептические показатели и потребительские качества мясных продуктов.

В зависимости от способа производства их можно разделить на две основные группы – кислотные и ферментативные гидролизаты.

Основным белковым сырьем являются обезжиренный соевый солод, пшеничная и кукурузная клейковина. Собственно производство включает в себя несколько основных операций: гидролиз, нейтрализация, фильтрация, созревание, в некоторых случаях частичная или полная дегидратация. Гидролиз производится с помощью хлороводородной кислоты с концентрацией около 6 моль/л (около 20%).

Условия гидролиза (температура, давление, время протекания процесса) зависят от типа сырья. Обычно используется температура от 105 до 120 °С при давлении 0,15-0,20 МПа. При этих условиях гидролиз обычно длится 8-12 часов. Гидролизат нейтрализуют гидроксидом натрия (или углекислым натрием) до pH 4,5-7,0 (чаще до pH 5,3-5,5). При складировании в течение 1-6 месяцев происходит созревание, при котором гидролизат приобретает более нежный вкус и запах, немного светлеет. Одновременно оседают частицы хлорида натрия и некоторые плохо растворимые аминокислоты. После нейтрализации и созревания осуществляется фильтрация гидролизата. Окончательный жидкий продукт содержит 30-40 % хлорида натрия.

В настоящее время значительная часть производства приходится на сухие белковые гидролизаты. Для этого применяется термическая сушка, которая осуществляется в распылительных или барабанных сушилках. В дальнейшем порошок гранулируется в грануля-

торах. Придание определенной формы гранул улучшает условия их хранения и транспортировки, позволяет механизировать и автоматизировать процессы последующего использования продукта, повышает производительность и улучшает условия труда, снижает потери сырья и готовой продукции.

Между размерами частиц порошкообразного гидролизата и его качеством нельзя установить четкой зависимости. Качество гидролизата зависит главным образом от используемого сырья, способа и хода гидролиза. Однако гранулированный гидролизат в сравнении с сушеным классическим способом лучше и быстрее регидратируется.

В некоторых случаях рекомендуются белковый гидролизат перед сушкой обесцвечивать. Такой гидролизат пригоден для производства продуктов из светлых видов мяса (продукты из свинины, мяса птицы), в свою очередь окрашенный гидролизат хорошо использовать для производства мясопродуктов из говядины.

Для улучшения вкуса и аромата гидролизатов используются различные натуральные экстракты, выделенные из любистока, лука, грибов, овощей, некоторых пряных трав, фруктов и т. д. Реже используют синтетические ароматизаторы.

Возможность удаления из гидролизатов практически любых сопутствующих компонентов (ароматических соединений, хлорида натрия, красителей и пр.) позволяет применять их для медицинских целей, так как в результате получается весьма чистая смесь свободных аминокислот.

Содержание отдельных аминокислот зависит от свойств исходного сырья

и условий проведения процесса. Некоторые аминокислоты (серин, треонин, гистидин, фенилаланин, тирозин) в процессе гидролиза частично или полностью разрушаются. Алифатические разветвленные аминокислоты (изолейцин, лейцин, валин), стабильные при гидролизе, малорастворимы и после нейтрализации переходят в фильтрационные остатки. Поэтому содержание названных аминокислот в гидролизатах меньше, чем в исходном сырье. Однако аминокислотный состав гидролизатов достаточно разнообразен и представлен в наибольшем количестве глютаминовой и аспарагиновой кислотами, а также пролином, аргинином, аланином и лейцином.

Проведенные исследования показали, что для производства деликатесов из свинины наиболее органично подходит соевый гидролизат, который при экспериментах вводился как усилитель мясного вкуса



Белковые гидролизаты улучшают органолептические показатели и потребительские качества мясных продуктов.

взамен химическому соединению глутамината натрия, обозначаемому Е-индексом.

Для экспериментов была использована свинина по ГОСТ 7724, включая туши подсвинков массой 30-38 кг, бекон соленый в полутушах. Для производства высококачественных продуктов не допускались мясо хряков, свинина с мягкой, мажущей консистенцией и свинина IV категории.

Соевый гидролизат был использован для производства мясных деликатесов из свинины при добавлении в основной рассол для шприцевания с рекомендуемой дозировкой 0,2-2,0% от массы готового продукта. Гидролизат соевого белка применялся как в качестве основы, так и для усиления мясного вкуса во все виды деликатесов из свинины.

Благодаря устойчивости гидролизата соевого белка к различным температурам, высокому содержанию аминокислот, натуральности и безопасности по микробиологическим показателям, полученные деликатесы отличались выраженным мясным вкусом, приятным ароматом, сочностью. Введенная добавка повысила пищевую ценность полученных деликатесных изделий за счет высокого содержания аминокислот.

Проведенные дегустации новых продуктов показали их высокие потребительские качества.

По результатам проведенных исследований разработаны рецептуры изделий, отработана технология производства новой продукции, даны рекомендации по применению гидролизата соевого белка в производстве деликатесов из свинины, что сделало продукцию более конкурентоспособной на рынке высококачественных мясных изделий. **МС**



Комплексные смеси специй, вкусо-ароматические композиции и функциональные добавки австрийской фирмы ZALTECH для производства всех видов мясных изделий.

Москва	(495) 642-82-42
Санкт-Петербург	(812) 363-31-66
Астрахань	(8512) 33-74-76
Владимир	(4922) 34-66-11
Волгоград	(8442) 26-52-52
Краснодар	(861) 210-09-71
Казань	(843) 224-52-61
Липецк	(4742) 41-78-73
Новосибирск	(383) 363-03-70
Барнаул	(3852) 63-39-12
Томск	(3822) 40-56-96
Омск	(3812) 37-36-00
Саранск	(8342) 23-04-98
Самара	(846) 977-38-18
Саратов	(8452) 35-11-88
Тамбов	(4752) 73-70-01
Челябинск	(351) 261-99-60
Ярославль	(4852) 72-18-85
Воронеж	(4732) 39-56-08
Нижегород	(831) 233-82-54
Пенза	(8412) 60-69-68

Эксклюзивный представитель ZALTECH

в России ООО «Биофуд Спайс»

Тел./факс: (495) 642-82-42, (498) 602-76-40

www.zaltech.com



Компания: Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль»

Сосиски: крахмал и соя вместо мяса



Если солдат из русской народной сказки варил кашу из топора, то некоторые отечественные мясокомбинаты, проявляя смекалку и находчивость, пытаются делать вареные колбасы и сосиски с помощью не мясных ингредиентов. Мясо, конечно, тоже используют, но по остаточному принципу. Но слово «ГОСТ» ставят на продукцию, не стесняясь, вводя тем самым потребителей в заблуждение.

Чтобы связать низкосортный мясной белок, который содержится в размороженном мясе, хрящах, сухожилиях, кровеносных сосудах, мышечной соединительной ткани, то есть сырье, которое используется вместо готовской охлажденки, изготовители добавляют в фарш крахмал, каррагинан, камедь, соевый белок, клетчатку (пищевые волокна) и другие ингредиенты, не предусмотренные рецептурой ГОСТ Р 52196-2003. На чистую воду этих «кормильцев» в очередной раз вывела независимая экспертиза, проведенная Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» на базе ФБГУ «Ленинградская межобластная ветеринарная лаборатория».

Нарушители ГОСТа

Как рассказал Всеволод Вишневецкий, председатель СПБ ООП «Общественный контроль», сосиски «Молочные» (дата изг. 11.11.2011 г.) от ЗАО «Великоновгородский мясной двор» помимо влагоудерживающего компонента каррагинана и загустителя камеди содержали в себе поперечные разрезы крупных кровеносных сосудов, а также крупные фрагменты рыхлой и плотной соединительной ткани.

В свою очередь ООО «Колбасный комбинат «Богатырь» из Москвы, не замеченный ранее на просторах питерских прилавков, решил завоевать Северную столицу сосисками «Молочными», содержащими в себе помимо каррагинана крахмалсодержащие добавки и соевый белок.

На неприглядном «богатырском» фоне неплохо смотрятся «Молочные» от ООО «МПК «Мясная империя» (Московская обл.): незначительное превышение массовой доли влаги лишь незначительно подмочило репутацию сосисок стоимостью 352 рублей за кг.

Куда больше нареканий получили сосиски «Молочные» от ОАО «Парнас-М». Специалистам лаборатории не понравился цвет фарша, вкус и запах сосисок, в составе которых (дата изг. 17.11.2011 г.) в незначительном количестве были обнаружены крахмал и соевый изолят. Причем указанные посторонние ингредиенты оказались только в одной из трех партий сосисок, подвергнутых экспертизе. Однако цена за килограмм этих сосисок оказалась запредельной – 468 рублей! За такую цену подавай ГОСТ в лучшем виде, а не низкосортную продукцию под вывеской «Высшее качество»!

Нестабильные показатели демонстрируют и два предприятия из Ленинградской области. Так, в образце «Молочные» производства ООО «Пит-Продукт» от 17.11.2011 г. обнаружен крахмал, крахмалсодержащие компоненты и соевый изолят, а в образце от 21.11.2011 г. этих нарушений уже нет.

То же и с ЗАО «Мясокомбинат Санкт-Петербург»: образец от 18.11.2011 г. оказался без замечаний, а уже в образце от 26.11.2011 г. полный «букет»: и соевый изолят, и крахмалсодержащая добавка и каррагинан.

Причем здесь соя?

Добрая половина образцов сосисок, признанных не соответствующих ГОСТу, содержала в своем составе соевый белок. Для чего его используют?

Соя – род растений семейства бобовых. Она, как хамелеон, способна подстроиться под любой продукт по цвету, консистенции и даже по вкусу. Это растение содержит 40% растительного белка, который во многом аналогичен животному, но усваивается организмом хуже. Если белок животного происхождения усваивается на 90%, то растительного – не более чем на 60%.

По словам Всеволода Вишневецкого, если соевый порошок смешать с водой, то он превращается в кашу, которую можно подсолить, поперчить, подкрасить и добавить

По данным экспертизы, образцов сосисок 60% «Молочные» не соответствуют ГОСТ Р 52196-2003.

Результаты мониторинга качества образцов колбас и сосисок (ГОСТ Р 52196-2003), декабрь 2011 г.

№	Изготовитель	Продукция, дата изг.	Лаборатория	Соответствие ГОСТ Р 52196-2003
1.	ОАО «Царицыно», Москва	Колбаса «Докторская», 16.11.2011 г.	ФБУ «Тест-С.-Петербург»	Соответствует
2.	ОАО «Великолукский МК», Великие Луки	Колбаса «Молочная», 15.11.2011 г.	ФБУ «Тест-С.-Петербург»	Соответствует
3.	ООО «Перспектива» (Кронштадтский МПЗ), СПб	Колбаса «Молочная», 02.11.2011 г.	ФБУ «Тест-С.-Петербург»	Соответствует
4.	ООО «Перспектива» (Кронштадтский МПЗ), СПб	Сосиски «Сливочные», 21.11.2011 г.	ФБУ «Тест-С.-Петербург»	Соответствует
5.	ООО «ПК «Петербургенка»	Колбаса «Докторская», 23.11.2011 г.	ФБУ «Тест-С.-Петербург»	Соответствует
6.	ООО «ПК «Петербургенка»	Сосиски «Сливочные», 23.11.2011 г.	ФБУ «Тест-С.-Петербург»	Соответствует
7.	ООО «ПК «Петербургенка»	Сосиски «Сливочные», 20.11.2011 г.	ФБГУ «Ленинградская МВЛ»	Соответствует
8.	ООО «ПК «Петербургенка»	Сосиски «Молочные», 15.11.2011 г.	ФБУ «Тест-С.-Петербург»	Соответствует
9.	ООО «Мясные деликатесы», ТМ «Шеф Повар»	Колбаса «Докторская», 22.11.2011 г.	ФБГУ «Ленинградская МВЛ»	Соответствует
10.	ООО «Мясные деликатесы», ТМ «Шеф Повар»	Сосиски «Молочные», 22.11.2011 г.	ФБГУ «Ленинградская МВЛ»	Соответствует
11.	ООО «Пит-Продукт», ЛО	Колбаса «Докторская», 15.11.2011 г.	ФБУ «Тест-С.-Петербург»	Соответствует
12.	ООО «Пит-Продукт», ЛО	Колбаса «Докторская», 13.10.2011 г.	ФБГУ «Ленинградская МВЛ»	Соответствует
13.	ООО «Пит-Продукт», ЛО	Колбаса «Молочная», 21.11.2011 г.	ФБУ «Тест-С.-Петербург»	Соответствует
14.	ООО «Пит-Продукт», ЛО	Сосиски «Молочные», 21.11.2011 г.	ФБУ «Тест-С.-Петербург»	Соответствует
15.	ООО «Пит-Продукт», ЛО	Сосиски «Молочные», 21.11.2011 г.	ФБГУ «Ленинградская МВЛ»	Не соответствует: белок 10,12% вместо нормы «не менее 13%»; в незначительном количестве выявлены фрагменты соединительной ткани, единичные мышечные волокна; обнаружен крахмал и крахмалсодержащие зерновые компоненты, соевый изолированный белок.
16.	ООО «Пит-Продукт», ЛО	Сосиски «Сливочные», 17.11.2011 г.	ФБГУ «Ленинградская МВЛ»	Соответствует
17.	ООО «Невский Трест», СПб	Колбаса «Молочная», 17.11.2011 г.	ФБГУ «Ленинградская МВЛ»	Соответствует
18.	ООО МПК «Атяшевский» ТМ «Атяшево», респ. Мордовия	Колбаса «Докторская», 12.11.2011 г.	ФБУ «Тест-С.-Петербург»	Не соответствует: белок 11,3% вместо нормы «не менее 13%»; м.д. влаги 73,1% вместо нормы «не более 65%».
19.	ООО «Мясокомбинат Клинский», Московская обл.	Колбаса «Молочная», 21.11.2011 г.	ФБУ «Тест-С.-Петербург»	Не соответствует: присутствует влагоудерживающий компонент каррагинан.
20.	ООО «Мясокомбинат Клинский», Московская обл.	Колбаса «Докторская», 15.11.2011 г.	ФБГУ «Ленинградская МВЛ»	Не соответствует: белок 11,97% вместо нормы «не менее 13%»; в незначительном количестве выявлены фрагменты соединительной и мышечной тканей; обнаружен влагоудерживающий компонент каррагинан.
21.	ООО «Мясокомбинат Клинский», Московская обл.	Сосиски «Молочные», 21.11.2011 г.	ФБУ «Тест-С.-Петербург»	Соответствует
22.	ЗАО «Микояновский мясокомбинат», ТМ «Микоян», Москва	Колбаса вареная «Докторская», 04.11.2011 г.	ФБУ «Тест-С.-Петербург»	Не соответствует: жир 23,8% вместо нормы «не более 22%»; м.д. влаги 70,9% вместо нормы «не более 65%».
23.	ЗАО «Микояновский мясокомбинат», ТМ «Микоян», Москва	Колбаса вареная «Докторская», 11.11.2011 г.	ФБГУ «Ленинградская МВЛ»	Не соответствует: м.д. влаги 70,5% вместо нормы «не более 65%».
24.	ОАО «Парнас-М», СПб	Колбаса вареная «Молочная», 25.10.2011 г.	ФБУ «Тест-С.-Петербург»	Не соответствует: белок 9,7% вместо нормы «не менее 13%»; м.д. влаги 69,7% вместо нормы «не более 65%»; присутствует влагоудерживающий компонент каррагинан и растительные волокна – клетчатка.
25.	ОАО «Парнас-М», СПб	Колбаса вареная «Докторская», 11.11.2011 г.	ФБУ «Тест-С.-Петербург»	Не соответствует: белок 9,3% вместо нормы «не менее 13%»; м.д. влаги 71,3% вместо нормы «не более 65%»; присутствует влагоудерживающий компонент каррагинан и растительные волокна – клетчатка.
26.	ОАО «Парнас-М», СПб	Сосиски «Молочные», 21.11.2011 г.	ФБУ «Тест-С.-Петербург»	Не соответствует: запах и вкус – кисловатые, вкус сладковатый; цвет и вид фарша на разрезе – темно-розовый с коричневатым оттенком.
27.	ОАО «Парнас-М», СПб	Сосиски «Молочные», 17.11.2011 г.	ФБГУ «Ленинградская МВЛ»	Не соответствует: в незначительном количестве содержатся крупные фрагменты рыхлой и плотной соединительной ткани, в т. ч. частицы хряща; встречаются единичные мышечные волокна; в незначительном количестве обнаружены крахмал и крахмалсодержащие зерновые компоненты, изолированный соевый белок.
28.	ОАО «Парнас-М», СПб	Сосиски «Сливочные», 17.11.2011 г.	ФБУ «Тест-С.-Петербург»	Не соответствует: запах и вкус – кисловатые; цвет и вид фарша на разрезе – темно-розовый.
29.	ЗАО «Мясокомбинат Санкт-Петербург», ЛО	Колбаса вареная «Докторская», 09.11.2011 г.	ФБУ «Тест-С.-Петербург»	Не соответствует: белок 9,9% вместо нормы «не менее 13%»; м.д. влаги 68,9% вместо нормы «не более 65%»; присутствует растительный белок – соевый изолят; запах и вкус – вкус горьковатый, не свойственный данному виду продукта, с запахом и привкусом черного перца.

30.	ЗАО «Мясокомбинат Санкт-Петербург», ЛО	Сосиски «Молочные», 26.11.2011 г.	ФБУ «Тест-С.-Петербург»	Не соответствует: присутствует растительный белок – соевый изолят, влагоудерживающий компонент каррагинан, а также крахмалсодержащая добавка.
31.	ЗАО «Мясокомбинат Санкт-Петербург», ЛО	Сосиски «Молочные», 18.11.2011 г.	ФБГУ «Ленинградская МВЛ»	Соответствует
32.	ЗАО «Мясокомбинат Санкт-Петербург», ЛО	Колбаса вареная «Докторская», 22.11.2011 г.	ФБГУ «Ленинградская МВЛ»	Не соответствует: белок 12,04% вместо нормы «не менее 13%»; м.д. жира 22,9% вместо нормы «не более 22%»; присутствует растительный белок – соевый изолят.
33.	ОАО «Великоновгородский мясной двор», ТМ «Новгородский бекон», В. Новгород	Колбаса вареная «Докторская», 04.11.2011 г.	ФБГУ «Ленинградская МВЛ»	Не соответствует: обнаружен крахмал и крахмалсодержащий зерновой компонент; в незначительном количестве выявлены фрагменты соединительной ткани, в т. ч. мелкие хрящи и единичные мышечные волокна.
34.	ОАО «Великоновгородский мясной двор», ТМ «Новгородский бекон», В. Новгород	Сосиски «Молочные», 11.11.2011 г.	ФБГУ «Ленинградская МВЛ»	Не соответствует: в незначительном количестве содержатся крупные фрагменты рыхлой и плотной соединительной и мышечной тканей; встречаются поперечные разрезы крупных кровеносных сосудов; выявлен каррагинан и камедь.
35.	ООО «Фабрика-Кухня «Ладога», СПб	Колбаса вареная «Докторская», 17.11.2011 г.	ФБГУ «Ленинградская МВЛ»	Не соответствует: обнаружен каррагинан; в незначительном количестве выявлены фрагменты соединительной ткани, мышечные волокна.
36.	ООО «МДБ», Московская обл.	Колбаса вареная «Докторская», 17.11.2011 г.	ФБГУ «Ленинградская МВЛ»	Не соответствует: жир 25,1% вместо нормы «не более 22%»; белок 9,89% вместо нормы «не менее 13%».
37.	ООО «Иней», СПб	Колбаса вареная «Докторская», 15.10.2011 г.	ФБГУ «Ленинградская МВЛ»	Не соответствует: обнаружен крахмал и крахмалсодержащие зерновые компоненты, загуститель камедь, растительные волокна (клетчатка); белок 9,25% вместо нормы «не менее 13%»; м.д. влаги 69,8% вместо нормы «не более 65%»; в незначительном количестве выявлены фрагменты мышечной и соединительной тканей.
38.	ООО «Иней», СПб	Колбаса «Докторская», 21.11.2011 г.	ФБГУ «Ленинградская МВЛ»	Соответствует
39.	ООО «МПК «Мясная империя»	Сосиски «Молочные», 16.11.2011 г.	ФБУ «Тест-С.-Петербург»	Не соответствует: влага 66,5% вместо нормы «не более 65%».
40.	ООО «Колбасный комбинат «Богатырь», Московская обл.	Сосиски «Молочные», 17.11.2011 г.	ФБУ «Тест-С.-Петербург»	Не соответствует: обнаружен крахмал и крахмалсодержащий зерновой компонент; присутствует растительный белок – соевый изолят.
41.	ООО «Колбасный комбинат «Богатырь», Московская обл.	Сосиски «Молочные», 14.11.2011 г.	ФБГУ «Ленинградская МВЛ»	Не соответствует: в незначительном количестве содержатся крупные фрагменты соединительной и мышечной тканей; обнаружены крахмал и крахмалсодержащие зерновые компоненты; выявлен каррагинан.

Справка

При реализации проекта «Общественный контроль качества» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 8 мая 2010 года №300-рп.

в колбасный фарш. Основное свойство соевого белка – впитывать воду, разбухать и увеличивать выход продукции. По степени гидратации (впитывания влаги) соевый белок делится на три вида: соевую муку, соевый изолят и соевый концентрат. Сейчас почти все мясокомбинаты перешли на концентрат, он хоть и дороже, зато впитывает больше влаги. Технологи от мясопереработки, как древние алхимики, постоянно находятся в поисках соевого белка с более высокой впитываемостью.

Желе вместо мяса

Можно ли превратить килограмм фарша в 1,5 килограмма сосисок? Запросто. Производители могут почти в 2 раза увеличить вес колбасных изделий с помощью каррагинана – влагоудерживающей добавки. Это – природный гелеобразователь (обозначается как Е-407), который способен набухать и превращаться в желе.

Камедь, или Е-412, является загустителем, стабилизатором и гелеобразователем одновременно. Широко используется в производстве плавящихся сыров, мороженого и молочных продуктов, фруктовых и овощных консервов, вареных колбас и сосисок, соусов, кетчупов, майонезов, хлебобулочных изделий. Камедь значительно повышает вязкость продукта даже при малых дозировках, обеспечивает хорошую консистенцию, упрощает технологию производства.

Техрегламент на колбасу

Неужели потребитель обречен на заведомый обман производителей колбас и сосисок? Декан факультета пищевых технологий Санкт-Петербургского государственного университета низкотемпературных и пищевых технологий Александр Ишевский считает, что «игры» с ГОСТами завершатся с вступлением в силу технического регламента «О безопасности мяса и мясной продукции». Закон будет распространяться на страны-участницы Таможенного союза – Россию, Казахстан и Белоруссию.

Главным нововведением станет четкое деление мясных изделий по категориям. Мясным продуктом будет считаться тот, в рецептуре которого массовая доля мышечной ткани животных (мяса) составляет свыше 60%. Если меньше, то это уже будет продукт мясосодержащий.

Причем они будут поделены на категории. Так, мясосодержащим продуктом категории «А» будет именоваться лишь тот, где массовая доля мяса составит от 40 до 60%, «Б» – от 20 до 40% и «В» – не менее 20% мяса.

Мясорастительным продукт будет называться тогда, если он изготовлен с использованием ингредиентов растительного происхождения, при этом массовая доля мясных ингредиентов в продукте не может быть ниже 30%.

Кстати, с введением техрегламента производитель будет обязан не только указать состав продукта, но и массовую долю каждого ингредиента в соответствии с рецептурой. В том числе на этикетку должны будут выносить сведения о составе применяемых наборов смесей и специй. **ms**



15 - я Московская международная выставка
Пищевые ингредиенты, добавки и пряности

Одновременно:



MEAT
INDUSTRY



DAIRY
INDUSTRY

ingredients

RUSSIA

13 - 16 марта 2012

ВВЦ, Павильон 75, Зал Б
Москва, Россия



*Важный ингредиент для развития
бизнеса*



www.ingred.ru



Прописные истины успеха

Превратим идею в Ваш успех!
SCHALLER LEBENSMITTELTECHNIK®
на выставке Anuga FoodTec
с 27 по 30 марта 2012 г.
пав. 5.2, стенд C-039
г. Кельн, Германия



23882-III с Inlet Control

ITEC®
FOOD TECHNOLOGY

Как предотвратить занесение грязи и бактерий, попадающих на производство на руках и обуви персонала? С этой проблемой справится новый **санпропускник ИТЕС, модель 23882**, в котором дезинфекция рук и очистка подошв рабочей обуви осуществляются в принудительном режиме. Дальнейший проход в цех работнику, намеренно пропустившему этап дезинфекции рук, блокируется турникетом. Таким образом, происходит не только должная обработка, но и контроль доступа персонала в производственную зону.

Компания **SCHALLER LEBENSMITTELTECHNIK®** объявляет о беспрецедентном снижении цен на некоторые позиции в линейке оборудования по гигиене. Более подробная информация - на нашем сайте: www.schalleraustria.com.



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

SCHALLER TECHNOLOGY® | WIBERG® | STAR MIX® | VORAN®
ITEC® | FREUND | HOLAC® | LASKA | SEPAMATIC® | KNECHT
INJECT STAR® | NOCK® | REX® | TIPPER TIE TECHNOPACK®
TIPPER TIE ALPINA® | SCHALLER THERMOSTAR®
TOWNSEND | HEINEN FREEZING | WEBER® | SEALPAC®
KOMET | BIZERBA | HAAS



part of Matimex Group

PREMIUMPACK –

австрийская компания, специализирующаяся на производстве 9-ти слойных высоко-барьерных термоусадочных пленок и пакетов на базе EVOH, а так же классических высоко-барьерных пленок и пакетов.

Упаковочные материалы от **PREMIUMPACK** сохраняют качество конечного продукта и продлевают срок его хранения. Широкая палитра наших продуктов включает в себя упаковочные пленки и пакеты для упаковки свежего и охлажденного мяса, мяса на кости, мясной продукции и полуфабрикатов, сыра, рыбы и морепродуктов.

PREMIUMflex

PREMIUMmax

PREMIUMfresh

PREMIUMcheese



www.premiumpack.at

MATIMEX

www.matimex.at

Промышленные вакуумные шприцы Handtmann
для малых предприятий VF 608 plus и VF 610 plus

handtmann

- высокое качество продукции
- точное порционирование
- простота в обслуживании
- низкие эксплуатационные затраты
- быстрая чистка и образцовая гигиена

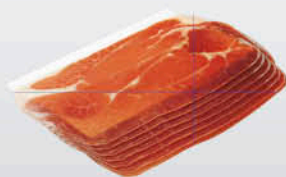
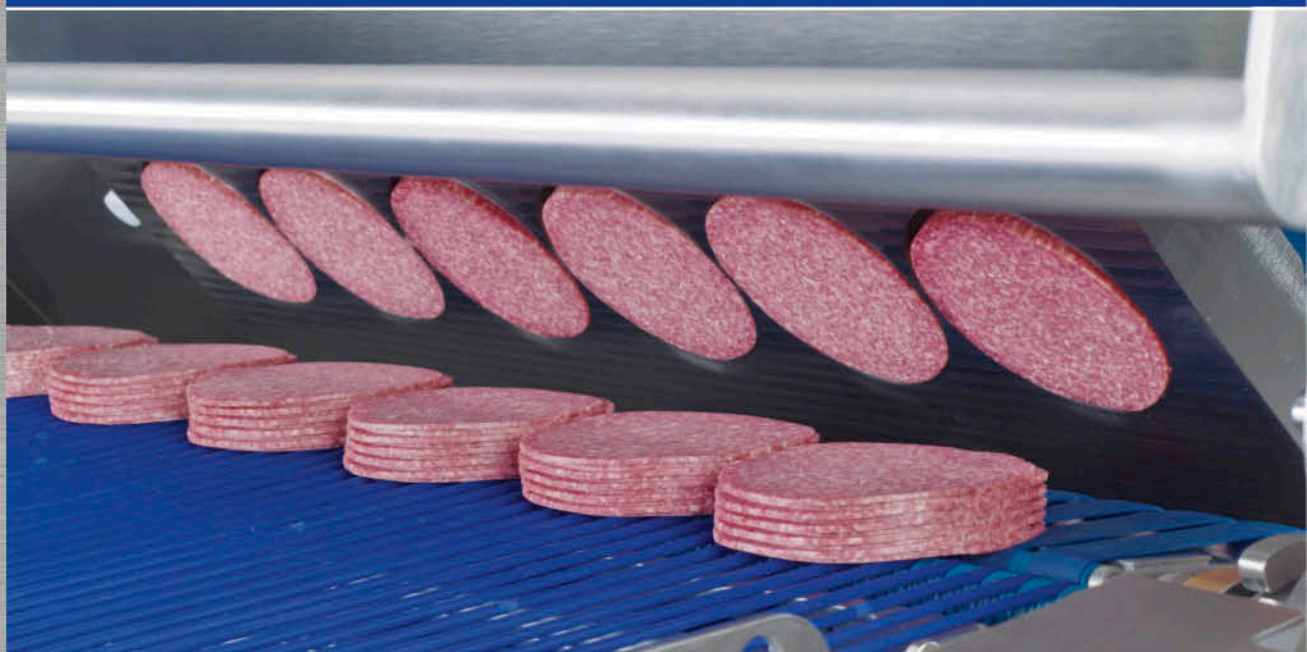
MATIMEX GmbH
Großbauerstraße 8,
1210 Wien, Austria
Tel. +43 1 2905173
matimex@matimex.at

ООО «МАТИМЭКС»
121357, Россия
Москва, ул. Вере́йская 29, стр. 134
Тел. +7 495 7877797
matimex@mtmx.ru

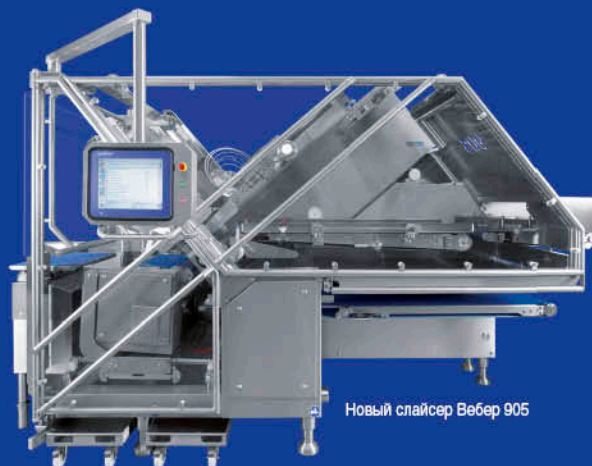
МАТИМЭКС
на Anuga FoodTec
27.03-30.03.2012
Кельн, Германия
зал 9.1, стенд
D044-E045



На уровень выше



Слайсеры фирмы «Вебер» быстро и аккуратно нарезают колбасу, ветчину и сыр; обеспечивают привлекательный вид нарезки, точный вес каждой порции, увеличивают прибыль и уменьшают затраты. Новый слайсер 905, оборудованный в ширину камерой резки, которая составляет 620 мм, определяет новые стандарты в обработке продукции. Это единственная машина на рынке, которая одновременно нарезает 6-кратный калибр 100 или 4-кратный 100х150 сыра. Мы всегда рады ответить на запросы и обеспечить вас актуальной информацией.



Новый слайсер Вебер 905

weber®
The High Tech Company

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



Превратим идею в Ваш успех!
SCHALLER LEBENSMITTELTECHNIK®
 на выставке Anuga FoodTec
 с 27 по 30 марта 2012 г.
 пав. 5.2, стенд C-039
 г. Кельн, Германия

Успех с первых шагов



Установка для удаления щетины Genius

VORAN®

BUTINA®

FREUND
 GERMAN QUALITY SLAUGHTER TOOLS

ITEC®
 FOOD TECHNOLOGY

INGENIEURSBUREAU
SCHNEIDER B.V.

Современные методы убоя свиней предполагают отсутствие стресса для животного. Высочайший уровень гигиены, безопасность и эргономичность рабочего процесса - это такие же неотъемлемые составляющие, как высокая скорость выполнения рабочих операций и экономичность.

Компания **SCHALLER LEBENSMITTELTECHNIK®** – компетентный партнер для решения технических задач в области убоя свиней, КРС и овец. Мы специализируемся на полном оснащении новых предприятий и модернизации старых, на технологических аспектах, оптимизации производственно-технических процессов, а также поставке и сервисном обслуживании отдельных единиц оборудования. Сотрудничая с мировыми лидерами, мы предлагаем современные высокоэкономичные и надежные решения.



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

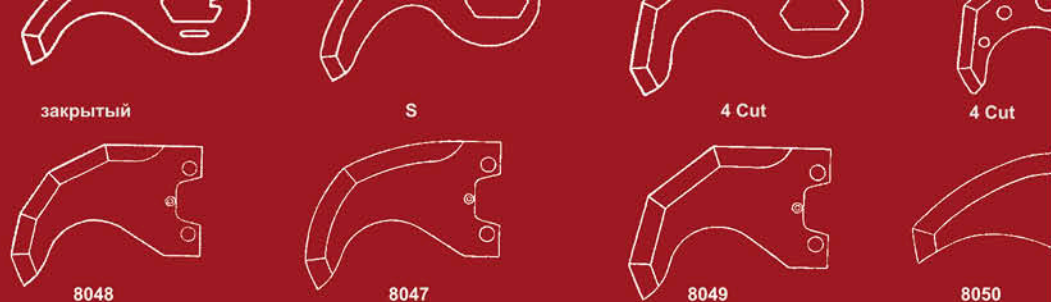
e-mail: office.moskau@schalleraustria.com

SCHALLER TECHNOLOGY® | WIBERG® | STAR MIX® | VORAN®
 ITEC® | FREUND | HOLAC® | LASKA | SEPAMATIC® | KNECHT
 INJECT STAR® | NOCK® | REX® | TIPPER TIE TECHNOPACK®
 TIPPER TIE ALPINA® | SCHALLER THERMOSTAR®
 TOWNSEND | HEINEN FREEZING | WEBER® | SEALPAC®
 KOMET | BIZERBA | HAAS

USK 160	USK 170	S 200	USK 230	USK 230 - HV 208	B 500	B 600	KLA 220	KRK 100	W 300	W 400
---------	---------	-------	---------	------------------	-------	-------	---------	---------	-------	-------

•	•	•									
			•	•	•	•					
									•	•	
•	•		•				•	•			
				•	•						
•								•	•		
•	•	•	•	•		•					
						•	•				

Санкт-Петербург +7 (812) 332-27-53
Воронеж +7 (473) 239-95-73
Казань +7 (843) 570-16-87
NEW!!! Самара +7 (846) 379-56-78
Волгоград +7 (8442) 58-07-77
Ростов-на-Дону +7 (863) 230-43-85
Екатеринбург +7 (343) 345-02-67
Новосибирск +7 (383) 211-96-99
Иркутск +7 (3952) 47-56-23



ТЕХНОЛОГИИ ВАШЕГО УСПЕХА



ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

- убой и разделка
- приготовление фаршей
- формовка и порционирование
- приготовление деликатесов
- термообработка
- нарезка
- упаковка
- санитарно-гигиеническое оборудование
- весы и этикетировщики **NEW!!!**



РЕЖУЩИЙ ИНСТРУМЕНТ



РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ



ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНВЕНТАРЬ



МОНТАЖНЫЕ РАБОТЫ



СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ВОРОТА ДВЕРИ ЗАВЕСЫ