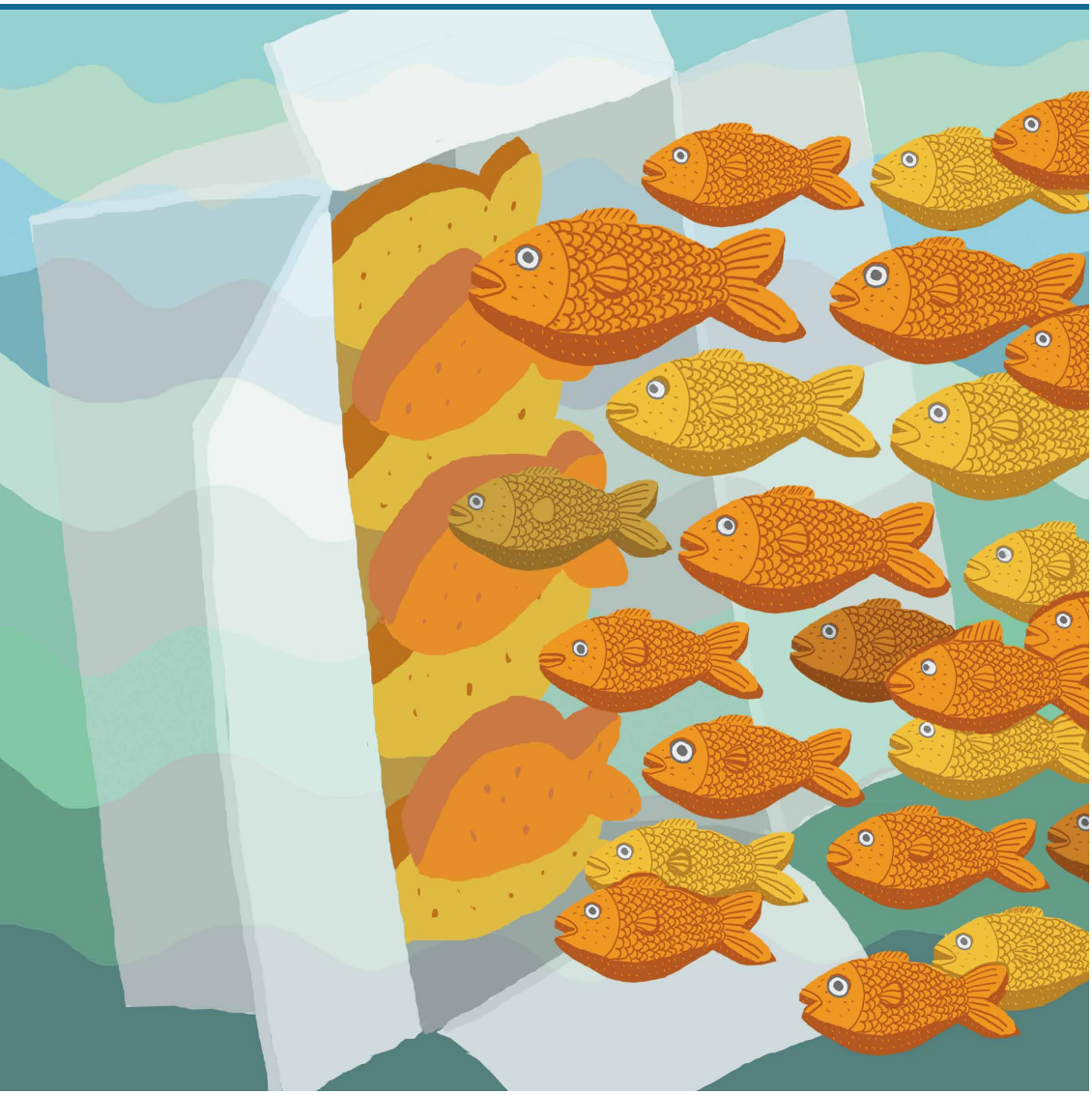
издается с апреля 2011 г. №1 (01) 2011 www.sfera.fm

рыбная сфера



Fast Fish

Ритм жизни горожан с каждым годом становится все более динамичным. В связи с этим увеличивается и количество пищевых продуктов, доведенных до максимальной степени готовности. Рыбоперерабатывающая отрасль не отстает от данного тренда: увеличиваются как объемы, так и ассортимент рыбных полуфабрикатов. */ стр. 4*

Big city life becomes more dynamic each year. In this regard, the quantity of fast food increases, too. And the fish-processing industry keeps up with this trend: increasing both the volume and variety of semi-finished fish. Fish cakes, zrazy, breaded fillet are just the most common types of semi-finished fish products. */ 4*

Роберт Трегубов, руководитель по продажам в Центральной и Восточной Европе и странах СНГ компании Fessmann:

«Когда я приехал в Германию после своего советского детства, сначала, конечно, было непривычно. И основная трудность оказалась совершенно неожиданной – у меня появился выбор!»

16

Тимур Казанцев, директор компании AS MARKETING:

«Рынок креветок переживает стадию "турбулентности". На этой стадии борьба за клиента будет вынуждать компании дифференцировать свое предложение, формируя торговые марки под конкретную целевую аудиторию».

18

РЫБА
МЯСО
ПТИЦА
МОЛОКО
ХЛЕБОПЕЧЕНИЕ
КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО
КАТАЛОГ
КОМПАНИЙ
ВИДЕО
ВОПРОСЫ
К ЭКСПЕРТАМ
ЖУРНАЛЫ ИД СФЕРА
ВЫСТАВКИ
АНАЛИТИЧЕСКИЕ
СТАТЬИ
ЭКСПЕРТИЗА
ПРОДУКТОВ
ВАКАНСИИ
РЕЗЮМЕ
И Т.Д.

Сайт для менеджеров
и специалистов пищевой промышленности
www.sfera.fm

Sfera.fm
Есть чем поделиться

ufi Approved Event

FEFCO PAC ulade WORLD PACKAGING ORGANISATION

РОСУПАК

на правах рекламы

16 МЕЖДУНАРОДНАЯ специализированная выставка

2011

14–18 июня

Россия, Москва, МВЦ «Крокус Экспо», павильон 1

Главная упаковочная выставка России и Восточной Европы

Контакты дирекции:
Тел. +7 (495) 925-34-81, E-mail: knv@mvk.ru

www.rosupak.ru

Организатор:
ЗАО «Международная Выставочная Компания»
MVK® Международные выставки

Под патронатом:
Правительства Москвы
Торгово-промышленной палаты РФ

При поддержке:
Московской торгово - промышленной палаты
МТПП

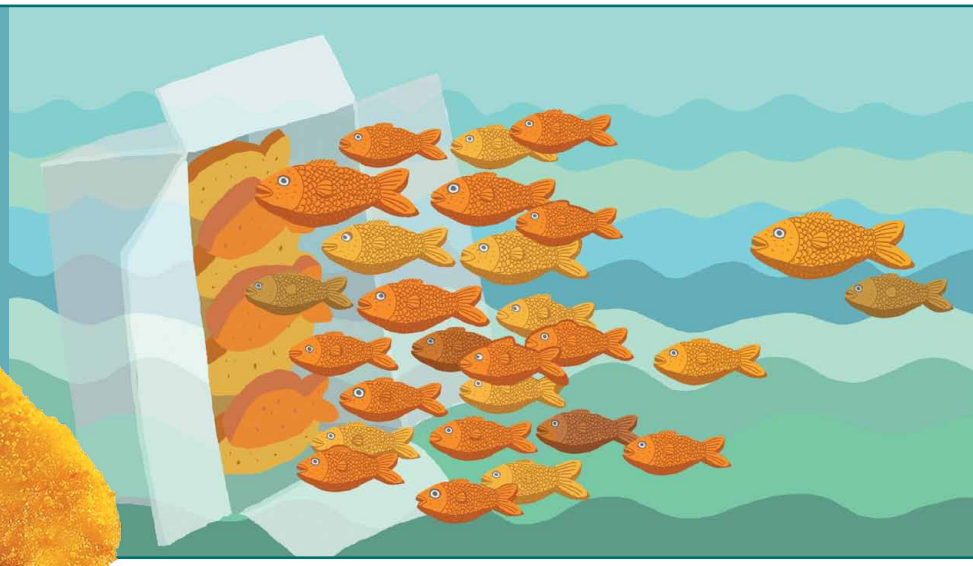
Генеральные информационные спонсоры:
TARA I UPAKOVKA
UNIPACK.RU

содержание

отрасль 14
Российская логистика: грустная статистика 30
экспаты *С немцами легко общаться* 14

Рыбные полуфабрикаты относятся к продуктам глубокой переработки, и их производство при правильно организованном технологическом процессе и сбыте является очень рентабельным бизнесом и, соответственно, позволяет получать наибольшую прибыль.

4



тема номера Fast Fish 4

cover story Fast Fish 4

отрасль */экспаты* С немцами легко общаться 14

Могу жить как в Москве, так и в Сибири 16

отрасль */крупным планом* Деликатес повседневного спроса 18

industry */ close-up* Everyday Delicacy 18

/события и факты Новости 23

отрасль */ круглый стол* Регулирование продовольственного рынка: Россия и Европа 26

отрасль */логистика* Российская логистика: грустная статистика 30

industry */ logistics* Russian Logistics: Sad Statictics 30

производство */оборудование* Камеры копчения рыбы 40

production */equipment* Smokehouses for Fish 40

Держите рыбу в холоде 44

содержание

производство 40
Деликатес повседневного спроса 18
экспертиза *Что скрывает жестяная банка рыбных консервов* 48

Россия входит в число лидеров по объемам потребления креветок: в 2010 году они завозились из 24 стран-производителей данного продукта. Канада, Китай и Дания – основные импортеры креветок в РФ. Совокупный объем импорта из этих стран в натуральном выражении составляет 84,8%.

18

40

Состав дыма зависит от температуры горения и вида древесины. Наилучшие вкусовые свойства приобретают продукты, при копчении которых используются фруктовые деревья, но поскольку в промышленных масштабах их применение невозможно, то рекомендуется древесина лиственных пород, предпочтительнее использовать дуб, бук, липу, ольху.

производство */оборудование* Рыбе нужен энергоэффективный холод 45

производство */упаковка* Лучше, когда запах внутри – а не снаружи 46

production */packaging* It's better when the smell is inside, not outside 46

производство */экспертиза* Что скрывает жестяная банка рыбных консервов 48

производство */ингредиенты* Стабилизация качества сурими 51

производство */ингредиенты* Применение созревателей в производстве рыбных пресервов 53

production */ingredients* The use of catalyst in the production of fish preserves 53

компания */от первого лица* Рыбное изобилие 57

/события и факты Новости 63

рыбная сфера
№1 2011

Приложение к журналу «Мясная сфера»
Зарегистрирован в Федеральной службе по надзору за соблюдением законодательства в сфере массовых коммуникаций и охране культурного наследия.
Свидетельство о регистрации
ПИ № 77-18553 от 15 октября 2004 года

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

Издатель:
ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ДОМ «СФЕРА»

Генеральный директор:
Алексей Захаров

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

Арт-директор:
Павел Хан
pavelhan2009@gmail.com

Реклама:
Виктория Паленова
v.palenova@sfera.fm

Зоя Титова
z.titova@sfera.fm

Наталья Баранцева
n.barantseva@sfera.fm

Илья Ларюшкин
i.laryushkin@sfera.fm

Светлана Чикурова
s.chikurova@sfera.fm

Выпускающий редактор:
Елена Максимова
elena_m83@inbox.ru

Дизайн и верстка:
Анастасия Баринова

Корректор, литературный редактор:
Анастасия Баева
korrektor@sfera.fm

Иллюстрация на обложке:
Нина Кузьмина

Журнал распространяется на территории России и стран СНГ.
Периодичность – 3-6 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 Р, публикуются на коммерческой основе.

Мнение авторов не всегда совпадает с мнением редакции.

Отпечатано в типографии «ПремиумПресс».
Подписано в печать: 18.04.11. Тираж: 3000 экз.

сфера
издательский дом

О рыбе – со вкусом

Издавна в России блюда из рыбы были излюбленными как среди знати, так и у простого народа. Поэтому и рыбная ловля в нашей стране всегда была очень популярной.

Вплоть до первой половины XIX столетия основным видом промысла оставался лов осетровых на Волге, а со второй половины века стали вылавливать леща, судака, сазана.

В то время, как правило, рыба продавалась на ярмарках или рынках в неразделанном свежем виде. Готовили ее в домашних условиях различными способами: солили, вялили, тушили, запекали. Всем хороша была свежая рыба, только вот ее приготовление было очень трудоемким: приходилось самостоятельно разделывать и чистить.

С тех пор технологии шагнули далеко вперед – теперь на прилавках магазинов можно встретить все больше рыбы различной степени переработки: от тушек без головы до полуфабрикатов.

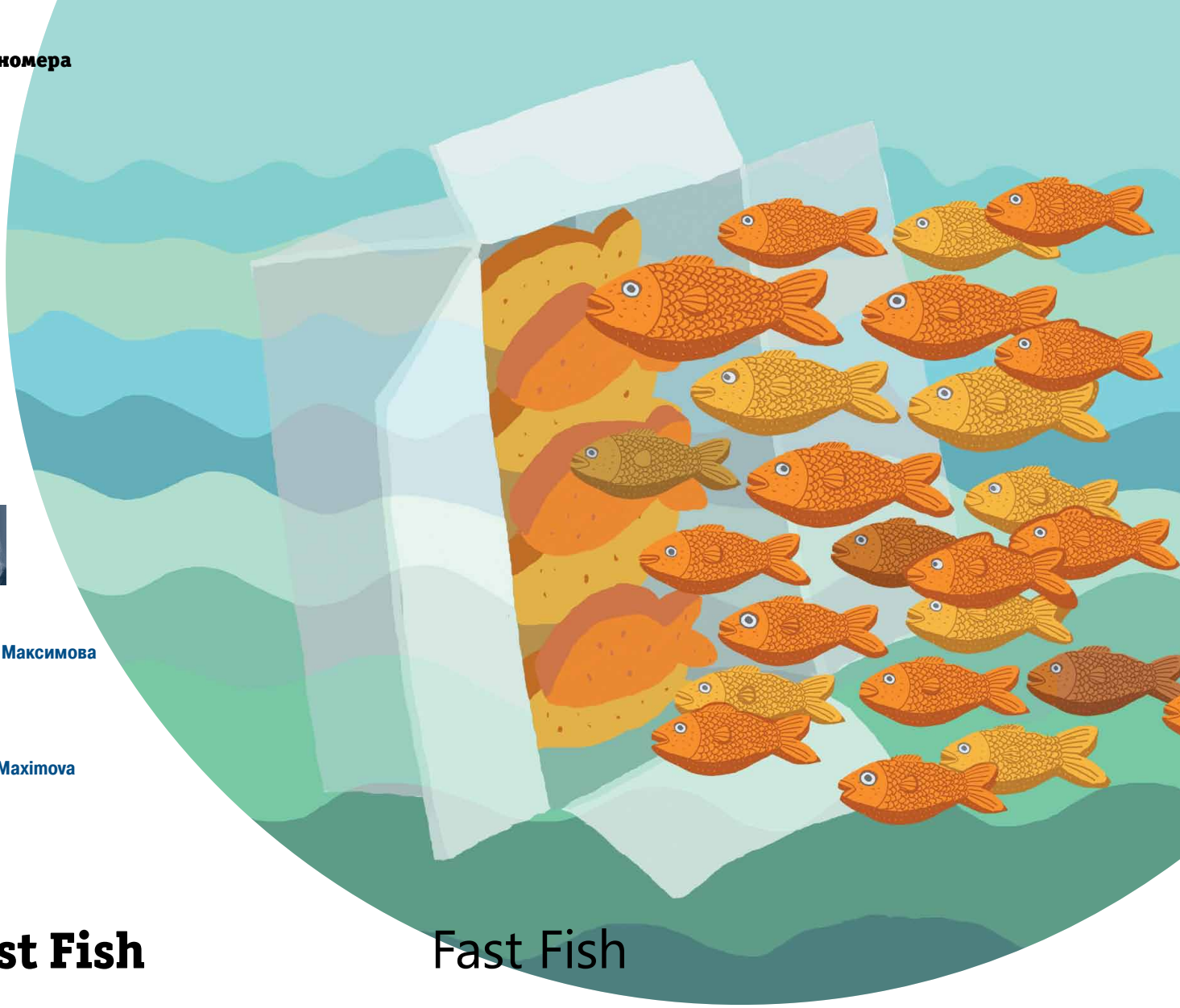
Переработчики сумели существенно продлить и срок жизни данного продукта, благодаря методике глубокой заморозки.

Все это делает рыбоперерабатывающую отрасль одной из наиболее перспективных.

На страницах нашего нового журнала аналитики, представители науки и успешные производители будут делиться с читателями опытом, советами и информацией.

Надеюсь, «Рыбная сфера» станет для переработчиков рыбы и морепродуктов актуальным источником информации и надежным партнером.

Редактор журнала «Рыбная сфера»
Елена Максимова



Автор:

Елена Максимова

Author:

Elena Maximova

Fast Fish

Fast Fish

Ритм жизни городских жителей с каждым годом становится все более динамичным. В связи с этим увеличивается и количество пищевых продуктов, доведенных до максимальной степени готовности. И рыбоперерабатывающая отрасль не отстает от данного тренда: увеличиваются как объемы, так и ассортимент рыбных полуфабрикатов. Рыбные котлеты, зразы, филе в панировке – это лишь самые распространенные виды полуфабрикатов из рыбы.

За что платит потребитель

Рыбные полуфабрикаты относятся к продуктам глубокой переработки, и их производство при правильно организованном технологическом процессе и сбыте является очень рентабельным бизнесом и, соответственно, позволяет получать наибольшую прибыль.

Самым высоким спросом «рыбка на скорую руку» пользуется в Москве, Санкт-Петербурге и других городах-миллионниках, жители которых, с одной стороны, не могут себе позволить проводить много времени у плиты ввиду загруженнос-

Big city life becomes more dynamic each year. In this regard, the quantity of fast food increases, too. And the fish-processing industry keeps face with this trend: increasing both the volume and variety of semi-finished fish. Fish cakes, zrazy, breaded fillet are just the most common types of semi-finished fish products.

What Customers Pay for

Fish semis are high refined products, and well organized technological process of its production is a very lucrative business, consequently, yields the greatest profit.

The highest demand on "fast fish" is in Moscow, St. Petersburg and other cities with over a million dwellers, where people, on the one hand, cannot spend a lot of time on cooking because of overload at work, on the other – they have a higher income and are willing to pay the producers for saving their time.

Thus, the target audience of producers of fish semis are financially wealthy consumers, and for this category of buyers not only time-saving is

К рыбным полуфабрикатам относятся замороженные рыбные котлеты, зразы, рулеты, порционные филе в панировке и без, рыбные стейки.

We can refer frozen fish cakes, zrazy, rolls, a la carte fillet, breaded and not breaded fillet, fish steaks, to semi-finished fish.

ти на работе, а с другой – имеют высокие доходы и готовы платить производителю за то, что он экономит их время.

Таким образом, целевой аудиторией изготовителей рыбных полуфабрикатов являются финансово обеспеченные потребители, а для данной категории покупателей важна не только экономия времени, но и качество продукции, которую они едят. Поэтому при производстве рыбных полуфабрикатов не стоит экономить на качестве исходного сырья: в данном случае потребитель ориентируется не на цену, а на то, насколько продукт натуральный и вкусный, и чем выше данные показатели, тем больше шансов у изготовителя приобрести лояльность покупателя.

Fast fish – это...

Единого мнения о том, что включать в группу рыбных полуфабрикатов, нет. Многие производители, говоря о данной продукции, готовы причислить к ней достаточно широкий диапазон изделий – начиная от рыбных тушек с удаленной головой, чешуей и плавниками и заканчивая пресервами и салатами из морепродуктов.

Мы все же попробуем обозначить данную группу более точно, исходя из значения ключевого слова «полуфабрикаты», то есть изделия, доведенные до высокой степени готовности, но требующие дальнейшей окончательной обработки. Если брать за основу данное определение, то к рыбным полуфабрикатам относятся замороженные рыбные котлеты, зразы, рулеты, порционные филе в панировке и без, рыбные стейки – другими словами, продукты, которые не нужно резать или разделывать, но которые требуют термической обработки.

Виды рыбных полуфабрикатов

Эксперты выделяют в структуре рынка рыбных полуфабрикатов следующие виды продукции:

- порционные куски для варки, припускания и запекания;
- мелкую рыбу и порционные куски для жарки;
- изделия из рыбной рубки;
- изделия из кнельной массы;
- фаршированные изделия.

Полуфабрикаты, предназначенные для варки, готовят следующим образом. Разделанную рыбу нарезают на порционные куски с кожей и костями поперек тушки – кожу при этом надрезают в двух-трех местах, чтобы куски не деформировались при варке. Для припускания и запекания рыбу нарезают на куски с кожей без костей или на куски без кожи и костей, а рыбу осетровых пород – на куски без кожи и хрящей.

important but also the quality of the products they eat. Therefore, producers of semi-fish shouldn't save on the quality of feedstock: in this case, the consumer focuses not on price but on how natural and delicious the product is, and the higher this data rates, the more likely the manufacturer gets the loyalty of customers.

Fast fish is...

There is no consensus about what's included in the group of fish semis. Many manufacturers, talking about this product, are including a fairly wide range of products in this group - ranging from fish carcasses with removed heads, scales and fins, and ending with preserves and seafood salads.

Still, we'll try to identify this group more precisely, on the assumption of the value of the keyword "semi-finished product", which is the product brought to the high degree of readiness, but requires further finishing. If we take this as a basis for the definition, then we can refer frozen fish cakes, zrazy, rolls, a la carte fillet, breaded and not breaded fillet, fish steaks, to semi-finished fish, in other words, products that do not need to be cut or carved, but require heat treatment.

Species of semi-finished fish

Experts distinguish the following products in the structure of fast fish market:

- portions for boiling, baking and poaching;
- small fish, and portions for cooking;
- products of fish chopping;
- products from mince fish;
- stuffed fish.

Semi-finished products made for boiling are prepared the following way. Dressed fish is cut with skin and bones into portions across a carcass, skin is incised in two or three places so that pieces wouldn't deform during boiling. For poaching and baking fish is cut into pieces with the skin without bones or pieces without both skin and bones and sturgeon is cut into pieces without the skin and cartilage.

Semi-finished products for frying are made from entire small fish (smelt, carp, and small navaga), as well as from the large fish, processed and sliced into portions. Pieces have skin and bones or just skin without bones and without bones and skin at all.

Pieces are cut at an angle of 30-40°. This allows getting much wider slices than in the transverse cutting, the area of roasting increases, and due to the thinness of the pieces rapid roasting is provided. Semi-finished products for frying are sometimes pre-marinated: pickling softens the fish tissue and gives it a pleasant taste and aroma.

Fish semis are high refined products, and well organized technological process of its production is a very lucrative business, consequently, yields the greatest profit.

Рыбные полуфабрикаты относятся к продуктам глубокой переработки, и их производство при правильно организованном технологическом процессе и сбыте является очень рентабельным бизнесом и, соответственно, позволяет получать наибольшую прибыль.

В зависимости от размера предприятия рыбу обрабатывают в заготовочном рыбном или мясорыбном цехе.

Depending on the size of the enterprise, fish is processed in a billet or meatfish section.

Полуфабрикаты для жарки изготавливаются из мелкой рыбы (корюшки, карася, мелкой наваги) в целом виде, а также из обработанной и нарезанной на порционные куски крупной рыбы. Куски могут быть с кожей и костями или с кожей, но без костей, а также без костей и кожи.

Нарезают порционные куски под углом 30-40°. Это позволяет получить более широкие куски, чем при поперечной нарезке, площадь обжаривания увеличивается, а благодаря небольшой толщине кусков обеспечивается их быстрое прожаривание. Полуфабрикаты для жарки иногда предварительно маринуют: маринование размягчает ткани рыбы и придает ей приятный вкус и аромат.

Зачем рыбе сухари?

Полуфабрикаты для жарки – будь то филе или изделия из рыбного фарша – могут быть в натуральном и панированном видах, в последнем случае изделия покрывают мукой, сухарями и т. д. При жарке панированной рыбы из нее вытекает меньше сока, уменьшается испарение влаги с поверхности изделий, образуется красивая золотистая корочка.

Существуют различные способы панирования: в муке; в муке, льезоне и красной панировке; в муке, льезоне и белой панировке; в масле и белой панировке; в тесте кляр.

Сухарная панировка – это молотые сухари пшеничного хлеба, белая панировка – протертый мякиш черствого белого хлеба.

Льезон – смесь яиц с молоком или водой, в которой смачивают изделие перед панированием для лучшего удержания панировки, а также для улучшения вкуса и повышения питательных свойств конечного продукта. В льезон добавляют соль, перец, после чего его процеживают.

Тесто кляр – пресное тесто, приготовленное следующим образом: желтки, соль, сахар, растительное масло соединяют, разводят водой, добавляют просеянную муку и размешивают, чтобы получилось однородное тесто. Затем вводят взбитые в густую пену белки и перемешивают. Данным составом обрабатываются порционные куски, нарезанные из филе, без кожи и костей.

Прошедшие воду и медные трубы

Как правило, про людей, которые проделали трудный путь и выстояли, говорят: «Прошел огонь, воду и медные трубы». Наши герои – полуфабрикаты из фарша – не начинают свой путь с огня, а, наоборот, огнем его завершают – на кухне у потребителя. Пройдя воду и медные трубы мясорубки.

Для приготовления изделий из рыбной рубки и кнельной массы рыбопереработчики, как прави-

Why does fish need breadcrumbs?

Semi-finished products for frying (fillet or minced fish) may be natural and breaded, covered with flour, breadcrumbs, etc. When you fry breaded fish, it implies less juice, the evaporation of moisture from the product decreases, and a beautiful golden brown crust appears.

There are various ways of breading: in flour; flour, and red liaison and red crackers; in flour, liaison and white crackers; in butter and white crackers; in batter.

Rusk breading includes crackers of white bread, white breading includes grated crumb of stale white bread.

Liaison is a mixture of eggs and milk or water, in which the product is moistened for better retention of breading before coating, as well as to improve taste and increase the nutritional quality of the final product. Then you should add salt, pepper and filter liaison.

Dough batter is unleavened dough, prepared as follows: combine egg yolks, salt, sugar, vegetable oil, dilute with water, add the sifted flour and stir to get a smooth dough. Then add a thick whipped whites and mix. Coat fish fillet without skin and bones with this composition.

To go through fire and water, to go through thick and thin

Manufacturers of equipment for semifinished fish stepped far forward, and all the stuff that could previously be done only by experienced housewives in the kitchen, can now be done on an industrial scale.

MATIMEX www.matimex.at

PREMIUM PACK
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

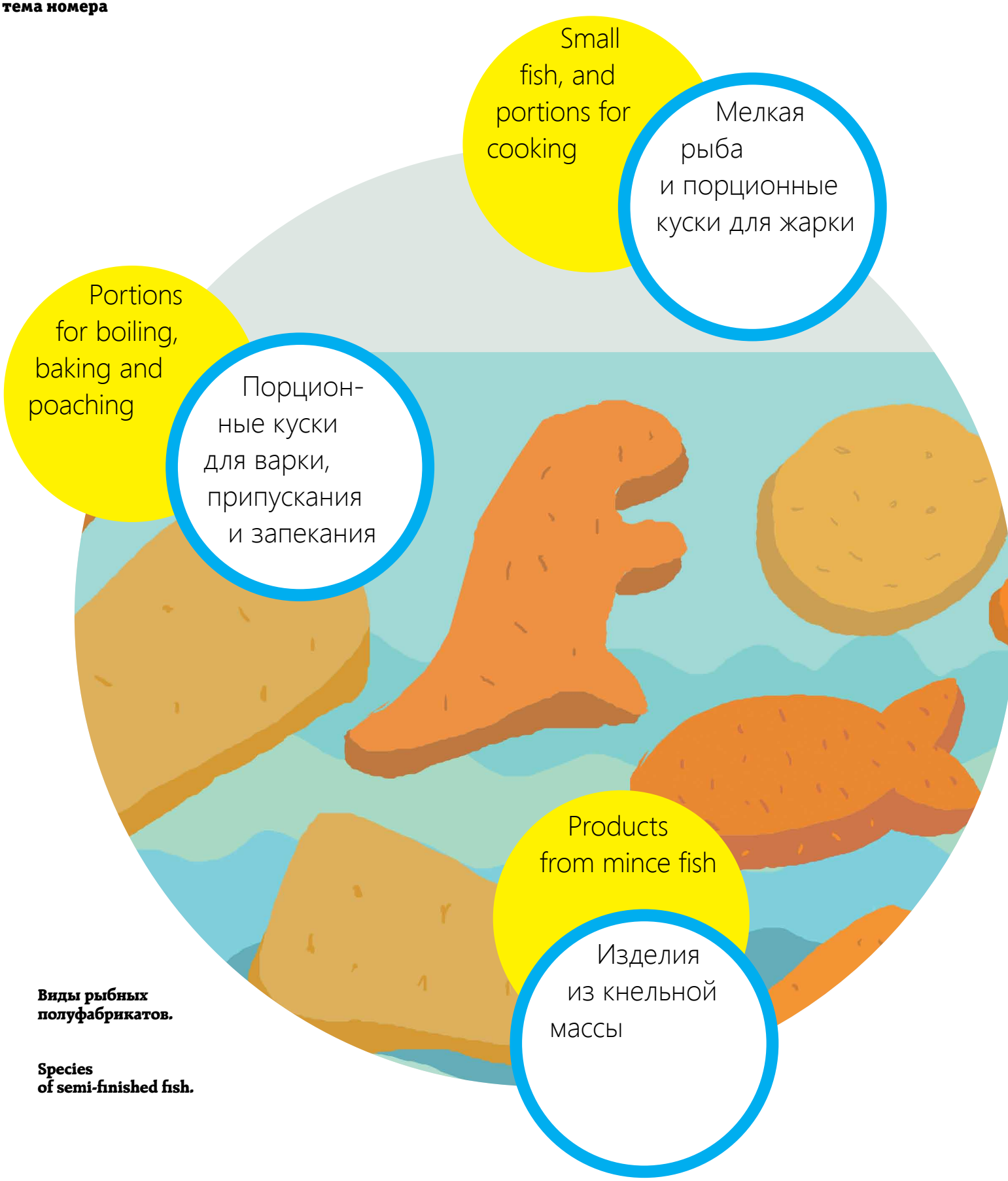
UMfresh

EMIUMcheese

www.premiumpack.at

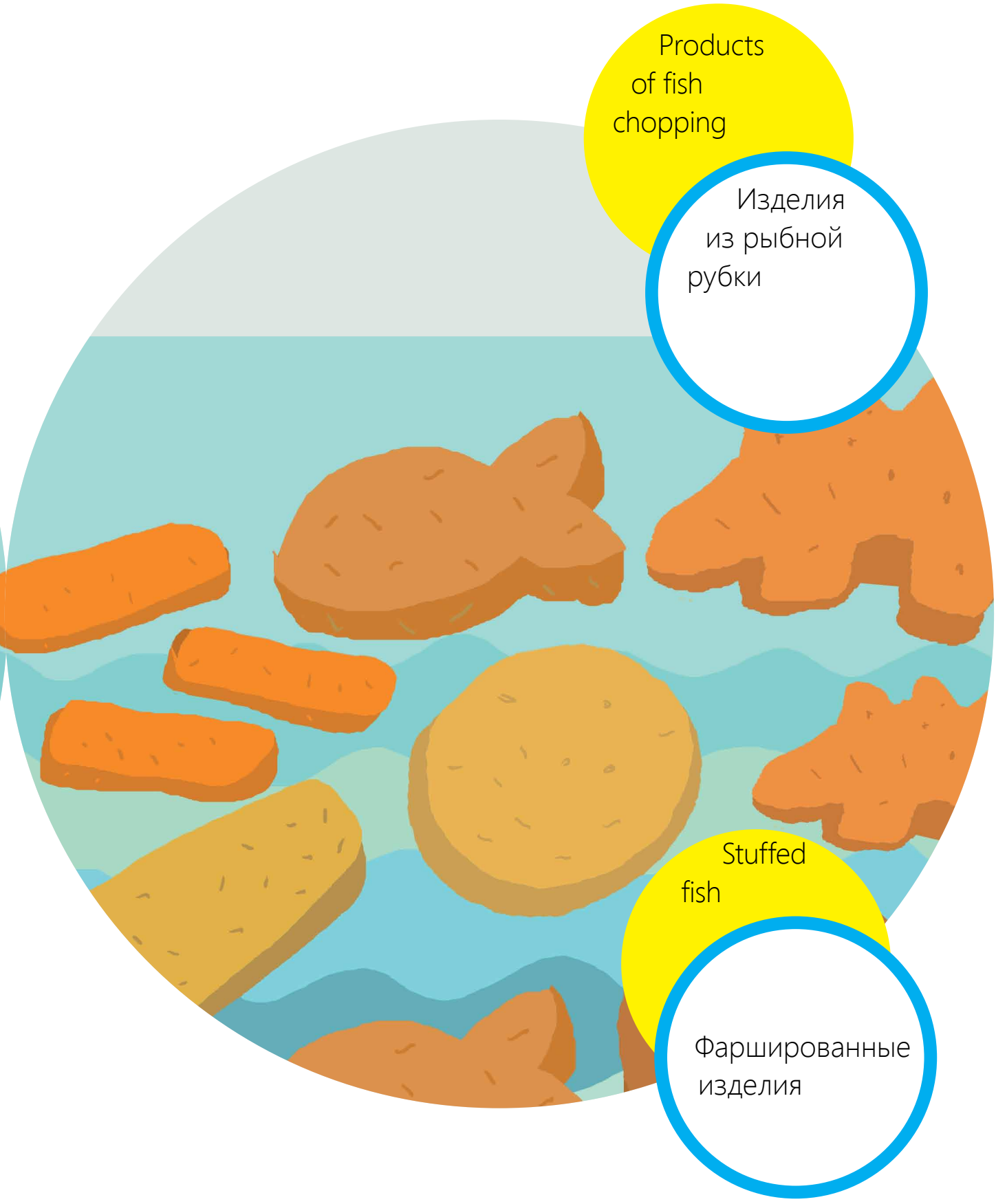
AUSTRIA

реклама



Виды рыбных полуфабрикатов.

Species of semi-finished fish.


Products of fish chopping
Изделия из рыбной рубки
Stuffed fish
Фаршированные изделия

Единого мнения о том, что включать в группу рыбных полуфабрикатов, нет. Многие производители, говоря о данной продукции, готовы причислить к ней достаточно широкий диапазон изделий.

There is no consensus about what's included in the group of fish semis. Many manufacturers, talking about this product, are including a fairly wide range of products in this group.

ло, используют замороженную рыбу, однако некоторые производят полуфабрикаты и из охлажденного сырья, а есть изготовители, которые закупают живую рыбу для производства конечного продукта.

Для изготовления фарша может использоваться рыба различных видов промышленной обработки: разделанная, потрошеная с головой, потрошеная обезглавленная, специальной разделки (потрошеная обезглавленная без кожи и плавников), крупные куски обработанных тушек; филе без костей с кожей или без кожи.

Безусловно, чем более переработанное сырье приобретает производитель, тем короче цепочка технологического процесса. Однако и риск получить некачественную рыбу тоже увеличивается: по целой охлажденной тушке с головой опытному приемщику сырья сразу понятно, насколько свежим и качественным является продукт. А вот филе без костей, особенно замороженное, может таить в себе сюрпризы, причем не всегда приятные.

Технологический процесс обработки рыбы включает размораживание, разделку, приготовление полуфабрикатов.

В зависимости от размера предприятия рыбу обрабатывают в заготовочном рыбном или мясорыбном цехе, который оборудуется ваннами для размораживания, вымачивания и промывания рыбы, столами для разделки и нарезки, холодильным шкафом, линиями для изготовления конечного продукта.

В цехах также может находиться ванна-аквариум для хранения живой рыбы.

Разделку рыбы начинают с удаления чешуи, которое осуществляется на специальном оборудовании. Процесс снятия чешуи проистекает в водяной бане при постоянной подаче и отводе воды во вращающемся барабане. Постоянная водяная пленка, образующаяся в зазоре между телом рыбы и плоскостью барабана, предотвращает повреждение рыбы.

Поверхность бесчешуйчатых рыб тщательно очищают от слизи. Для удаления кожи у таких рыб делают неглубокий надрез вокруг головы и, отделив кожу от мякоти, снимают ее целиком. Плавники срезают на уровне кожного покрова.

При производстве рыбной рубки необходимо четко соблюдать условия и температурный режим хранения фарша, так как он быстро обсеменяется микроорганизмами и имеет ограниченный срок хранения.

Котлетную массу приготовляют из рыбы различных пород, не имеющих межмышечных костей. Подготовленное филе измельчают на мясорубке, смешивая с другими ингредиентами: раз-

They usually say about the people, who have gone through hard way and survived, "He went through fire and water, through thick and thin." Our heroes - semi-finished meat - do not start out with fire, but on the contrary, it finishes with the fire in the customers' kitchen. Having gone through water and thick and thin through a mincing machine.

To cook products of minced fish and cutlet fish-processors usually use frozen fish, but some produce semi-finished products of cooled raw materials, but there are manufacturers, who buy live fish to produce the final product.

For manufacturing minced fish you can use various types of industrial processing: split, gutted with the head, beheaded gutted, special cut (beheaded gutted without the skin and fins), large chunks of the processed carcasses, boneless fillets with or without skin.

Of course, the more recycled materials producer gets, the shorter is the chain of technological process. However, the risk of getting poor-quality fish is also increasing: by looking at the entire cooled carcass with the head an experienced person can immediately define how fresh and qualitative the product is. But the fillet without bones, especially frozen, can conceal surprises, and not always pleasant.

The technological process of fish processing involves thawing, butchering, cooking convenience foods.

Depending on the size of the enterprise, fish is processed in a billet or meatfish section, which equipped with a bath for thawing, soaking and washing the fish, with tables for cutting and slicing, with refrigerators, and with lines for the manufacturing the final product.

There can also be a bath-tank for the storage of live fish.

Cutting the fish begins with removing the scales, which is carried out using special equipment. The process of removing the scales takes place in a water bath at a constant inlet and outlet of water in a rotating drum. Permanent water membrane is formed in the gap between the body and the plane of the drum, this prevents damage to the fish.

The surface of ganoid fish is thoroughly cleaned of mucus. To remove the skin from such fish you need to make a shallow incision around the head and, separating the skin from the pulp, remove it entirely. The fins are cut off at the level of the skin.

When produce the minced fish, it is necessary to clearly observe the conditions and temperature

Производители оборудования для изготовления рыбных полуфабрикатов шагнули далеко вперед, и то, что раньше могли сделать только опытные хозяйки у себя на кухне, теперь может производиться в промышленных масштабах.

На данный момент абсолютное большинство иностранных производителей рыбных полуфабрикатов имеют собственные производства в РФ.

At the moment, the vast majority of foreign manufacturers have their own fish semis production in Russia

моченным пшеничным хлебом, солью, специями. В котлетную массу, приготовленную из нежирной рыбы, вводят размягченное сливочное масло или другие пищевые жиры. В котлетную массу также может добавляться лук.

Кнельную массу, как правило, готовят из филе судака без кожи и костей, которое пропускают через мясорубку, добавляют масло. Затем массу протирают через протирочную машину, добавляют яичные белки и соль.

Из котлетной и кнельной масс вырабатывают котлеты, биточки, тефтели, фрикадельки, рыбные палочки.

Эволюция технологий

Производители оборудования для рыбных полуфабрикатов шагнули далеко вперед, и то, что раньше могли сделать только опытные хозяйки у себя на кухне, теперь может производиться в промышленных масштабах. Я имею в виду такие технологически сложные рыбные полуфабрикаты, как зразы, тельное и рыбные рулеты.

Зразы представляют собой порционные куски, нарезанные из филе без кожи и костей, в которые заворачивают начинку – например, фарш из пассированных овощей, зелени и специй.

Тельное из рыбы – рыбная рубка в виде круглой лепешки, в которую заворачивается фарш из пассированных овощей, зелени или грибов. Окончательный продукт, как правило, обладает формой полумесяца.

Рыбные рулеты чаще изготавливаются из различных видов рыб – как правило, белой и красной с добавлением специй и зелени. Также рулеты могут формоваться их рыбного филе и фарша. Сегодня на российском рынке они не пользуются таким спросом, как другие рыбные полуфабрикаты. Дело в том, что рулеты – продукт, который доготавливается запеканием, а хозяйки, экономящие время, сразу начинают думать о том, сколько драгоценных минут они потратят на отмывание противня. Однако производители упаковки сегодня предлагают решения, которые, безусловно, будут оценены потребителями. У изготовителей продуктов питания появилась возможность упаковывать свои изделия в пакеты из полимерных материалов, например, пленку из полиэтиленполиамида, в которой можно впоследствии доготавливать продукт в микроволновой печи.

Перспективы развития рынка рыбных полуфабрикатов очевидны, главное – понимать, кому вы хотите продать свой продукт, и не бояться занимать неосвоенные ниши, используя инновационные технологические решения.

for the storage of mince, as it quickly kerns with microorganisms and has a limited shelf life.

The cutlet mass is prepared from fish of different species without intermuscular bones. Prepared fillets are hashed in a meat grinder, mixing with other ingredients: wheat soaked bread, salt, spices. Softened butter or other edible fats are added in cutlet mass of lean fish. You can also add some onions.

Minced mass is usually prepared from a perch fillet without skin and bones, which is passed through a meat grinder, adding oil. Then you need to rub it through a grater, add the egg whites and salt.

From cutlet and minced mass one can produce patties, round rissoles, noisettes, meatballs, fish sticks.

Evolution of Technology

Manufacturers of equipment for semi-finished fish stepped far forward, and all the stuff that could previously be done only by experienced housewives in the kitchen, can now be done on an industrial scale. I'm talking about these technologically advanced fish semi-finished products, as zrazy, fish cutlets with vegetables and fish rolls.

Zrazy represent portions, cut from a fillet without skin and bones, in which toppings, such as stuffing of roasted vegetables, herbs and spices are wrapped.

Fish cutlets with vegetables are minced fish in the form of round cakes, in which minced roasted vegetables, herbs or mushrooms are wrapped. The final product usually has a crescent shape.

Fish rolls often are made of different kinds of fish, most commonly of white and red, with spices and herbs. Rolls can also be molded from their fish fillets and mince. Today in Russia they can't find a market, as other fish semis do. The point you need to bake these rolls to get it ready, and housewives, trying to save time, immediately begin to think how many precious minutes they would waste on washing the baking sheet. However, manufacturers now offer packaging solutions that customers will appreciate. Food manufacturers now have the opportunity to pack their products in packages from polymeric materials, such as a film of polyethylene polyamide, in which you can later cook product in a microwave oven.

Prospects of fish semis market are obvious, the main thing is understanding who you want to sell your product to, and not being afraid to hold untapped niches, using innovative technological solutions.

The more recycled materials producer gets, the shorter is the chain of technological process. However, the risk of getting poor-quality fish is also increasing.

Чем более переработанное сырье приобретает производитель, тем короче цепочка технологического процесса. Однако и риск получить некачественную рыбу тоже увеличивается.

Сложностью развития рынка замороженных рыбных полуфабрикатов может стать текущий переходный период, который рискует перерасти из внешней проблемы во внутреннюю. Опасность для рынка представляют те компании, которым трудно отказаться от возможности участия в недобросовестной конкуренции.

Complexity of the development of the frozen fish can become current transition period that risks growing from external to internal problems. The danger for the market is those companies, which find it difficult to refuse to participate in unfair competition.

МНЕНИЕ ЭКСПЕРТА

Игорь Крылов,
директор по маркетингу
ЗАО «Хомяковский хладокомбинат»

До 1 октября 2010 года повсеместно в розничной сети можно было купить филе минтая по более низкой цене, чем минтай без головы. С окунем ситуация была еще более вопиющей – на прилавках филе стоило в 2-3 раза дешевле тушки.

С 1 октября прошлого года в России вступили в действие дополнения к СанПИН, которые радикальным образом изменили представление российского потребителя о нормах качества рыбы. Введенные понятия «масса нетто рыбного продукта без глазури», «ограничения по % глазури», «обязательное указание наличия полифосфатов и другой пищевой химии в составе продукта», безусловно, навели порядок в отрасли, где до того времени присутствовал сущий бардак. Отмечу, что если производить филе низкого качества в нашей стране нельзя было никогда, то ввозить его из-за рубежа было можно. И этим пользовались долгое время – в основном, китайские производители. Фактически, с 12 октября прошлого года Россельхознадзор РФ приступил к исполнению дополнений к СанПИН, и рыбная продукция, несоответствующего новому стандарту качества, уже не могла пересечь границу.

Если говорить об ассортименте и объеме рынка рыбных полуфабрикатов, то до 2008 года наблюдался рост по обоим пунктам, а затем – некоторое сокращение. В настоящий момент необходимо говорить не об увеличении ассортимента, а о его видоизменении. Как и любой кризис, события 2008 года вывели потребителей на новый качественный уровень: дорогие креветки стали нормой, а, наоборот, такая дешевая рыба, как путассу, уже не пользуется прежней популярностью. Это и понятно, дешевый товар проиграл «борьбу за полки» более дорогой продукции. В том же направлении развивается и продажа рыбных по-

EXPERT OPINION

Igor Krylov,
Public Relations Director,
ZAO Khomyakovsky Khladokombinat

Prior to October 1, 2010 throughout the retail network, you could buy pollock fillets at a lower price than the pollock without a head. The situation with the bass was even more blatant - fillet cost was 2-3 times cheaper than a whole carcass in stores.

In Russia, since last October additions to SanPiN took effect, and they radically changed the view of our customers on standards of quality of fish. Introduced the concept of «net weight of fish product without icing», «restrictions on % of glaze», «compulsory reference to the presence of polyphosphates and other food chemicals in the product» have certainly put things in order in an industry, where up to that time was the sheer mess.

Producing of low-quality fillet is banned in our country, but importing it from abroad is not. And some people used it for a long time, mainly Chinese manufacturers. In fact, since October 12, Rosselkhoznadzor Russia assumed the additions to SanPiN and fish products, non-conforming to the new standard of quality, could not cross the border.

If we talk about the range and market size fish semi-finished, until 2008 there was an increase on both counts, and then there was a slight decrease. We rather should speak not about increasing the range, but its modification. Like any crisis, the events of 2008 brought consumers to a new level: expensive shrimps have become the norm, but rather cheaper fish, like blue whiting, no longer enjoys the same popularity. This is understandable, cheap goods have lost

луфабрикатов, которые с введением дополнений к СанПИН стали дороже.

Дальнейшее развитие рынка рыбных полуфабрикатов зависит от нескольких факторов. В их числе – скорость роста рынка упаковки, появление новых видов упаковки, появление новых видов оборудования, придающего продукту новые характеристики (например, фасующее внутрь рыбной котлеты кусочек цельного филе или кусочек сливочного масла). Также на развитие рынка повлияют тенденции по улучшению или ухудшению материального положения граждан РФ и, конечно, многое зависит от того, появятся или нет по-настоящему крупные производители рыбных полуфабрикатов (в настоящий момент таких, кроме «Вичунай» и IGLO, нет), которым будет по силам масштабный рекламный проект, способный перевернуть представление о рыбном продукте.

На данный момент абсолютное большинство иностранных производителей рыбных полуфабрикатов имеют собственные производства в РФ, крупнейшее из которых – «Вичунай». Хотя и эта компания выглядит совершенно бледно по сравнению с объемом импорта филе тилапии из Китая и филе пангасиуса из Вьетнама. Так, в 2008 году в Россию завезли более 150 тыс. тонн филе тилапии и пангасиуса, около 50 тыс. тонн филе минтая – это минимум 50% от рынка рыбных полуфабрикатов РФ, так что, в основном, рынок рыбных полуфабрикатов в тот период был представлен импортом.

Тем не менее, российские производители составляют неплохую конкуренцию иностранным холдингам на внутреннем рынке. Наша компания работает на рынке рыбной продукции с 2003 года. Мы производим различные виды рыбных полуфабрикатов: филе, филейчики пикантные, котлеты, рыбные палочки, рыбные шницели и др. В настоящий момент мы не экспортируем наши изделия в другие страны.

По нашим наблюдениям, наибольшим спросом на российском рынке пользуются: рыбное филе тресковых пород, на втором месте – рыбные котлеты, на третьем – все остальное (рыбные палочки из филе, панированное филе и пр.).

Для изготовления полуфабрикатов мы на 99,5% используем отечественное сырье, в основном, тушки без головы, остальные 0,5% составляет норвежская семга.

Сложностью развития рынка замороженных рыбных полуфабрикатов может стать текущий переходный период, который рискует перерасти из внешней проблемы во внутреннюю. Опасность для рынка представляют те компании, которым трудно отказаться от возможности участия в недобросовестной конкуренции. Они обязательно захотят разбогатеть, размещая заказы на производство «дрянь-филе» уже внутри страны.

Преодоление этих сложностей – государственная задача. Необходимо создавать жесткие условия равной конкуренции, прозрачные правила игры и пр. Между собой участники рынка рыбных полуфабрикатов вряд ли договорятся. fc

the struggle "for the shelves" to more expensive products. Selling fish semis is developing in the same direction, .because with the introduction of amendments to SanPiN, they've become more expensive.

Further development of the fish market of semi-finished products depends on several factors. Among them are the growth rate of the packaging market, the emergence of new types of packaging, the appearance of new types of equipment, that gives new features to the product (for example, adding inside the fish cutlets slice of whole fillets or a piece of butter). Trends in improvement or deterioration of the financial situation of Russian citizens also affect on market development, and, of course, much depends on whether there will be or not a really big producers of fish semi-finished products (they're not presented now, Vichunay and IGLO are excepption), who will afford a big advertising project, which will be able to turn the idea of fish products.

At the moment, the vast majority of foreign manufacturers have their own fish semis production in Russia, the largest of them is Vichunay. But this company is quite pale compared to the volume of imports of tilapia fillets from China and Pangasius fillet from Vietnam. So, in 2008, there was delivered more than 150 tons of Pangasius fillet and tilapia, about 50 tons of Pollock fillet, it is at least 50% of the fish semis market of Russia, so, basically, the market is represented by imports.

However, Russian producers are good competitors with foreign holdings in the domestic market. Our company operates in the market of fishery products since 2003. We produce various kinds of semi-finished fish products: fillets, piquant fillet, cutlets, fish sticks, fish steaks, etc. We do not currently export our products to other countries.

According to our observations, the greatest demand on the Russian market are fish fillet of cod, in second place are fish cakes, the third is everything else (fish sticks from the fillets, breaded fillets, etc.).

We use 99,5% of domestic raw materials, mainly carcasses without a head, the rest of 0,5% - Norwegian salmon for the manufacture of semi-finished products.

Complexity of the development of the frozen fish can become current transition period that risks growing from external to internal problems. The danger for the market is those companies, which find it difficult to refuse to participate in unfair competition. They are willing to get rich by placing orders for production of «junk-sirloin» inside the country.

Overcoming these challenges is a governmental problem. They must create strict conditions of equal competition, transparent rules of the game, etc. Meanwhile, fish semis market participants are unlikely to agree. fs

Гость:
Оливер Ческотти,
генеральный директор
компании GEA Grasso
Refrigeration

Беседовала:
Екатерина Сомова

✱ *Справка:*
Экспáт (англ. expat, происходит от лат. ex patria «вне родины») – термин для обозначения специалистов, работающих за рубежом.

***Оливер Ческотти** родился 18 марта 1963 года в Германии. Политолог по образованию. Многие годы вел собственный бизнес в странах Европы и США. В настоящее время живет и работает в Москве. Женат, имеет двоих детей и собаку. Несмотря на плотный рабочий график, старается находить свободное время для любимого времяпрепровождения – общения со своей женой Ольгой.*

«Холодная зима мне очень нравится, жаркое лето тоже».

«... а потом мне предложили возглавить российское представительство дочерней компании GEA Refrigeration Technologies – GEA Grasso Refrigeration, и вот уже пять лет как я это делаю»!

Могу жить как в Москве, так и в Сибири!

– Оливер, у Вас очень интересная судьба: родились Вы в Германии, учились, жили и работали в разное время в Европе, в Америке и в России. Скажите, российская действительность трудна для иностранца?

– Я человек, который очень хорошо везде приспосабливается! А что трудно? Во всех странах есть вещи, которые нравятся больше или меньше. Я спокойно к этому отношусь и всегда пытаюсь подстраиваться под ситуацию. И если я не могу ее изменить, значит, не могу!

– То есть, Вы гибкий человек и можете комфортно существовать в любых условиях?

– Да, абсолютно! Я могу жить и работать как в столице, так и в Сибири! Но больше хотелось бы, конечно, на юге где-нибудь, около пляжа, работать ... Только пока вот не удается!

– Значит, наша погода Вам все-таки не очень нравится?

– Нет, ничего, нормально. Холодная зима мне очень нравится, жаркое лето тоже. Вы знаете, действительно, Россию отличает от западных стран то, что жизнь в Москве довольно утомительна. Постоянно надо далеко куда-то ехать: будь то ближайший торговый центр или кольцевая дорога. А хочется сразу рядом с домом найти все, что нужно. Хотя в Москве на сегодняшний день можно почти все купить. Правда, очень часто по запредельной стоимости.

– Цены, Вы считаете, завышенные по сравнению с европейскими. А качество товаров и услуг сравнимо?

– Если говорить о продуктах питания, то мне они очень нравятся, особенно рыночные. Могу отметить прекрасную молочную промышленность, великолепные мясные продукты. Кстати, колбасы в странах северной Европы я никогда не покупаю, а в России – с большим удовольствием. Люблю русские хлебобулочные изделия: на местных прилавках всегда отличный выбор в отличие, скажем, от Франции, где в основном в продаже присутствует белый хлеб, а другие сорта достаточно редки. Правда, в той же Франции, Италии, Дании или Германии есть свои традиционные продукты, и, приезжая туда, я наслаждаюсь ими. Считаю, что в любом государстве есть свои специфические особенности – как хорошие, так и не очень. Поэтому те мои соотечественники, которые, приезжая в Россию, изначально полны претензий к новой для них действительности, тех прелестей, которые нахожу здесь я, не увидят.

– Вы упомянули, что во всех странах есть свои особенные продукты питания, достойные внимания. Что из местных кулинарных традиций Вам нравится?

– Я просто обожаю кавказскую кухню! Малосольные огурцы прелесть как хороши! Клюква в сахаре – чудесная вещь. Также на московских рынках можно купить много прекрасных мучных и мясных изделий: хачапури или бастурму. Из российских молочных продуктов особенно люблю глазированные сырки и творожную массу с изюмом! Вот сейчас разговариваю с Вами, представляю все это – и сразу хочется домой, открыть холодильник!

«Газпром правильно поступает – они поддерживают в тендере тех участников, которые имеют хотя бы часть производства здесь, на территории РФ».

Имя, Фамилия:

Оливер Ческотти

Дата рождения:

18 марта 1963 год

Место рождения:

г. Фленсбург, Германия

Образование:

Политолог

Место проживания:

г. Москва, Россия

Место работы, должность:

ООО GEA Grasso Refrigeration – поставщик холодильного оборудования на рынок РФ и стран СНГ, генеральный директор

Опыт работы:

предприниматель в разных сферах

Семейное положение:

женат, имеет сына, дочь, в семье есть собака

Увлечения и интересы:

свободное время предпочитает проводить со своей женой Ольгой, любит классическую музыку, Италию и антикварные автомобили

– А в деловой российской среде так же много плюсов? Легко ли работается иностранцам в России?

– Честно говоря, не очень. Легче будет тогда, когда в России не будет так много бюрократических препонов. Сейчас очень мешают существующие миграционные ограничения: то, насколько строго отслеживается прибытие и убытие из страны, необходимость каждый раз делать регистрацию, трудности с получением разрешения на работу. Дай Бог, чтобы со временем эти требования упростились, и рабочий рынок стал открытым, как в западной Европе. А действующие сейчас порядки приводят к тому, что иностранные специалисты соглашаются ехать в Россию только на зарплату, которая чуть ли не в 10 раз больше, чем, скажем, в Германии! Хотя я считаю, что даже при сегодняшних условиях это завышенная цифра.

– На Ваш взгляд, есть какие-то профессиональные отрасли, где привлечение иностранных специалистов наиболее оправданно?

– Я думаю, что это те сферы промышленности, где нет собственных производителей. Обратим внимание, например, на российские пивные заводы. Никакого достойного технологического оборудования для пивоварения русского производства у них в цехах на сегодняшний день не существует. Все, без исключения, импортное, что очень жалко. Но это не случайно, потому что все компании, которые успешно ведут этот бизнес на Западе, росли много десятков лет! Поэтому, когда в России рождается какая-то фирма, стремительно набрав обороты за несколько лет, продукт на выходе сильно отличается от качественного – выработанного за долгие годы, европейского. И дело, прежде всего, в опыте. Некоторые компании уже хорошо понимают, что работать в России, не имея собственной производственной базы, своих отлаженных механизмов и принципов ведения бизнеса, а также отечественных специалистов, просто невозможно. Посмотрите, как действует тот же Газпром – они поддерживают в тендере тех участников, которые имеют хотя бы часть производства или сборки именно здесь, на территории РФ. И это правильно, только так можно инициировать дальнейший процесс развития и роста в стране. И, конечно, россияне должны стремиться иметь в ближайшем будущем во всех промышленных сферах своих производителей – я это полностью поддерживаю! РС

Гость:

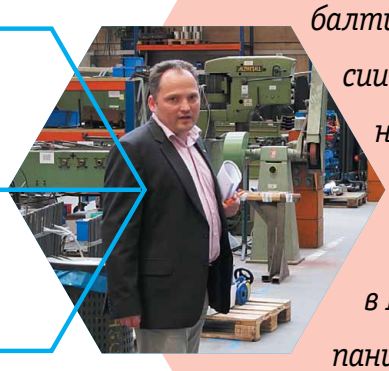
Роберт Трегубов,
руководитель по продажам в Центральной и Восточной Европе и странах СНГ компании Fessmann

Беседовала:

Екатерина Сомова

✱ *Справка:*
Экспа́т (англ. expat, происходит от лат. ex patria «вне родины») – термин для обозначения специалистов, работающих за рубежом.

***Роберт Трегубов** родился 29 июля 1969 года в городе Фрунзе, Киргизия. Детство провел в Прибалтике, учился в России и Европе. Последние три с половиной года живет и работает в Германии, в компании **Fessmann**, занимая должность руководителя по продажам в Центральной и Восточной Европе и странах СНГ.*



«В Германии относятся к русским лучше, чем они того заслуживают».

«Чем крупнее немецкое предприятие, тем больше в нем будет беспорядка и неразберихи!»

С немцами легко общаться!

– Роберт, если сравнивать жизнь в Германии и в России, то где Вам комфортнее?

– Начиная с 17 лет, я неоднократно бывал Германии – то учился, то работал, возвращался на родину, снова уезжал. И если в целом сравнивать жизнь на Западе и в России, то я сейчас живу в 20 минутах автомобильной езды до центра Штутгарта: вокруг зелено, виноградники, мягкий климат. Москва же – очень напряженный город: из-за километровых пробок времени на дорогу тратится много, транспорт переполненный. Хотя я человек гибкий и могу приспособиться к чему угодно – пять лет назад, например, на Камчатке жил.

– А кем сами себя считаете: немцем или русским?

– Трудно однозначно ответить. Когда нахожусь в Германии, то в большей степени ощущаю себя русским, а если уезжаю за пределы страны, то немцем. А дом – это всегда понятие семьи, то место, где тебя ждут.

– Вы настолько гибкий человек, что адаптационные трудности Вам вообще не ведомы?

– В общем-то, нет. Когда я приехал в Германию после своего советского детства, сначала, конечно, было непривычно. И основная трудность оказалась совершенно непредвиденной и неожиданной – у меня появился выбор! В широком смысле слова. Если, например, с учебой в Союзе все было ясно – на определенные специальности меня бы просто не пустили из-за моей родословной, то здесь возможностей было много, а вот советов и поддержки близких не хватало, чтобы определиться с дальнейшим направлением. И еще сложности были с самим процессом обучения в Университете. В России мы привыкли, что студентам все разъясняют детально, раскладывают по полочкам, буквально «разжевывают». Здесь же все наоборот: пришел учиться – учись. Никакой помощи ждать не приходилось.

– Что помогало в такой ситуации? Воля к победе, выдержка?

– Терпение и усидчивость. Было очень сложно: подготовиться и выучить материал – не проблема, а вот вовремя все сдать – очень тяжело. Мы поэтому к экзаменам всегда с секундомером готовились – чтобы четко представлять, сколько времени потребуется на всю подготовку. Но вообще система образования в Германии другая, и иной подход к обучающему процессу. В гимназии, например, никто особенно не следил за нашей посещаемостью и выполнением домашних заданий. Главное – сдать положенные экзамены. Кстати, и круглых отличников здесь практически нет. Не то что в России – половина класса с медалями школу оканчивает!

– Когда Вы устраивались на работу в Германии, какие-то требования к месту предъявляли?

– Да, обязательно. Я искал компанию, выпускающую продукцию, которая мне нравится по качеству. И обращал внимание на коллектив, ведь люди, с которыми ты работаешь, – это важный фактор достижения успеха. Конечно, за короткое время трудно досконально узнать предприятие, но если ориентироваться на качество и результаты работы фирмы, то можно представить и коллектив, который за всем этим стоит. Могу приве-

«Я человек гибкий – могу приспособиться к чему угодно!»

сти пример. Одна из наших сотрудниц сейчас в больнице, и коллеги выбирают день, чтобы навестить ее всем вместе. Здесь это в порядке вещей – коллектив очень чуткий и дружный. В Германии вообще принято, чтобы сотрудники компании проводили вместе не только рабочее время. У нас есть ребята, которые играют вместе в футбол, занимаются фехтованием или борьбой. И все они друг друга знают – с одной стороны, как коллеги, а с другой – как близкие друзья!

– Вы легко находите общий язык с этническими немцами? Не мешают социокультурные различия? Что помогает понимать друг друга?

– А с немцами вообще легко общаться – гораздо проще, чем с людьми других национальностей. Даже проще, чем с русскими. Понимаете, здесь в характерах у людей, как правило, отсутствуют снобизм, высокомерие, позерство. В любых формах общения и поведения этого нет. А, скажем, в России или в странах южной Европы – Италии, Испании – эти качества у людей зачастую присутствуют. На мой взгляд, это общению сильно мешает.

– Роберт, а по Вашему наблюдению, как немцы относятся к русским?

– Я думаю, лучше, чем они того заслуживают! Вообще в Германии очень теплое отношение к России. Большинство образованных людей знают и любят наших литературных и музыкальных классиков: Толстого, Тургенева, Чайковского.

– Можно ли сказать, что эта «благосклонность» немцев к России сегодня – прежде всего, заслуга наших выдающихся предков?

– Думаю, именно так и есть. Современное состояние России на Западе скорее терпят, нежели уважают. И ждут перемен к лучшему. В то же время нельзя забывать, что Германия – это страна, которая в основном ориентирована на экспорт – здесь 80% населения работает на это! А Россия в этом смысле партнер выгодный. Даже несмотря на кризис.

– А что можно сказать об особенностях ведения бизнеса в Германии?

– Дело в том, что в Германии ведь тоже есть предприятия разного масштаба: как крупные концерны, так и средние или маленькие фирмы. И все они по-разному работают. Но если усреднить, то, наверное, можно сказать, что чем крупнее предприятие, тем больше в нем будет беспорядка и неразберихи. Ведь большая компания – это всегда большая политика внутри, а значит, столкновение различных интересов и частые конфликты. В малом же бизнесе по-другому – сотрудникам нужно быть сплоченными, а то при малейших внутренних конфликтах все начинание просто рухнет! РС

Имя, Фамилия:

Роберт Трегубов

Дата рождения:

29 июля 1969 год

Место рождения:

г. Фрунзе, Киргизия

Место проживания и работы:

Winnenden (г. Штутгарт), Германия

Образование:

Высшее экономическое

Место работы, должность:

Компания Fessmann – один из ведущих мировых производителей оборудования для мясо- и рыбоперерабатывающей промышленностей, региональный руководитель по продажам в Центральной и Восточной Европе и странах СНГ

Опыт работы:

в разных компаниях, в том числе в Siemens, Lysaform, Burda, Big Dutchman и др.

Свободное время:

отдых на природе

Объем импорта креветок в Россию практически вернулся на докризисные показатели. И в 2011 году, по мнению специалистов компании AS MARKETING, положительная динамика сохранится, и поставки данных морепродуктов в Россию увеличатся не менее чем на 4-6%.

Деликатес повседневного спроса

Материал основан на анализе данных таможенной статистики «Импорт креветок в РФ, динамика 2007-2010 гг.».

Креветки – совершенно уникальный продукт, который можно отнести к разряду «деликатес повседневного потребления». Из-за своих питательных качеств эти морепродукты любимы покупателями, и спрос на них неуклонно растет.

В соответствии с местом вылова и другими потребительскими свойствами выделяются две основные группы креветок: северные (холодноводные) и тропические (тепловодные).

К северным относятся: северная красная холодноводная (Pandalus Borealis) и гребенчатая красная (P. hypsinotus) креветки. Эти виды креветок облада-

Everyday delicacy

The story is based on an analysis of customs statistics "Shrimp imports in the Russian Federation, the dynamics of 2007-2010".

The shrimp is a totally unique product that can be classified as "delicacy of everyday consumption". Due to its nutritional qualities, this seafood is loved by buyers, and the demand is steadily increasing.

In accordance with the place of catching and other consumer features, we can distinguish two main groups of shrimp: the northern (cold-water) and the tropical (warm-water).

Author:

Timur Kazantsev,
CEO, AS MARKETING
(OOO Academia Service)
tel./fax: +7 (495) 638-55-59,
+7 (495) 612-79-34
e-mail: info@asmarketing.ru
www.asmarketing.ru

AS MARKETING

Автор:

Тимур Казанцев,
директор компании
AS MARKETING
(ООО «Академия
Сервис»)
тел./факс:
+7 (495) 638-55-59,
+7 (495) 612-79-34
e-mail:info@asmarketing.ru
www.asmarketing.ru

О КОМПАНИИ

AS MARKETING была создана в 1994 году и сегодня, благодаря многолетнему опыту, реализует комплексный подход к решению маркетинговых задач.

Фирма имеет большой опыт исследования промышленных и потребительских рынков. Ориентация на потребителей, учет тонких особенностей отраслевых и региональных рынков, достоверные и своевременные результаты исследований – главные характеристики работы компании.

Основными направлениями работы орагнизации являются различные виды исследования B2B рынков, а также маркетинговое сопровождение деятельности компании-заказчика.

Кроме этого, AS MARKETING предлагает регулярные мониторинги внешнеэкономической деятельности по различным группам товаров.

ют более высокими питательными свойствами, чем тропические. Они превосходят и по вкусовым качествам более дорогие тепловодные креветки.

Промысел холодноводных креветок имеет свою классификацию – это прибрежный и глубинный лов. Прибрежный лов наиболее распространен в Скандинавии, России и Канаде. Поставщиками атлантических холодноводных креветок считаются Канада, Дания, Норвегия, Гренландия, Россия, США и Япония. Продукция подвергается термообработке – в очищенном или неочищенном виде – и продается быстрозамороженной. Россия по потреблению холодноводных креветок занимает второе место в мире после Китая.

К тепловодным относятся: тигровая креветка (Penaeus Monodon), коричневая тигровая (Penaeus Esculentus), черная тигровая (Penaedos Monodon), японская тигровая (Panaeus Japonicus), коричневая (Metapenaeus Monocerous), белая (Lytopenaeus vannamei) и индийская белая (Penaeus Indicus) креветки. Тепловодные креветки отличаются от холодноводных большими размерами и более плотным мясом. Они обитают в южных морях или выращиваются на специальных фермах в странах Индокитая и Юго-Восточной Азии. Поставщиками этих морепродуктов на мировой рынок являются Индонезия, Индия, Бангладеш, Бразилия, Эквадор и некоторые другие страны. В России тепловодные креветки пользуются ограниченным спросом. Поставляют-

We refer to the northern shrimp: northern red cold-water (Pandalus Borealis) and a red comb (P. hypsinotus) shrimp. These species of shrimp have higher nutritional value than tropical. They are superior in taste than more expensive warm-water shrimp.

Fisheries for cold-water shrimp have their own classification: a coastal and deep fishing. Coastal fishing is most common in Scandinavia, Russia and Canada. Atlantic cold-water shrimp suppliers are Canada, Denmark, Norway, Greenland, Russia, USA and Japan. Products are subjected to heat treatment - in refined or unrefined form – and sold fast-frozen. Russian consumption of cold-water shrimp is the second largest in the world after China.

We refer to the warm-water shrimp: tiger shrimp (Penaeus Monodon), brown tiger (Penaeus Esculentus), black tiger (Penaedos Monodon), Japanese tiger (Panaeus Japonicus), Brown (Metapenaeus Monocerous), white (Lytopenaeus vannamei) and the Indian White (Penaeus Indicus) shrimp. Warm-water shrimp are different from cold-water; they have larger size and contain more dense meat. They live in the southern seas, or grown on special farms in the countries of Indochina and Southeast Asia. Suppliers of this seafood on the world market are Indonesia, India, Bangladesh, Brazil, Ecuador and some other countries. In Russia, the warm-water shrimp have limited demand. They come in three forms – frozen in a block of ice, IQF (individually frozen) with the head or without it.

The types that have the greatest commercial importance are prawns of Pandalidae family, deepwater pink shrimp (Parapenaeus Longirostris), shrimp of Penaeus genus, and small crustaceans of Crangon genus.

In 2010, two main families of shrimp were shipped to Russia: Pandalidae takes 67.8% of turnover in weight and 52.8% in value; Penaeus, respectively – 30,5% and 44,9%. Thereby, Pandalidae is 47% cheaper than Penaeus. (See Fig. 1).

In the period from 2007 to 2010, the average growth of imports of shrimp in Russia amounted to 6%. Fluctuations of supply of the studied category ranged from -24% in 2009, up to 28% in 2010. In 2010, imports volume almost returned to pre-crisis level (2008) and amounted to 199 million dollars.

Dynamics of average monthly shipments for the period 2007-2010 shows a decrease in both total

More than 80% of imported shrimp delivered to six major players, including: OOO Albatross, OOO Polar Seafood Russia, OOO Vichunay-Rus, OOO New Alaska, OOO Agama Royal Greenland, and OOO Sea Prod.

The volume of imports of shrimp in Russia has almost returned to pre-crisis index. And in 2011, according to specialists at AS MARKETING, positive trend continues, and delivery data of seafood to Russia will increase by no less than 4-6%.

Более 80% импортируемых креветок поставляются шести основным игрокам, среди которых: ООО «Альбатрос», ООО «Полар Сифуд Раша», ООО «Вичунай-Русь», ООО «Новая Аляска», ООО «Агама Роял Гринланд», ООО «Си Прод».

ся они в трех видах – замороженные в блоке льда, IQF (индивидуально замороженные) с головой или без головы.

К видам, имеющим наибольшее промышленное значение, относятся: пильчатые креветки семейства Pandalidae, глубоководные розовые креветки (Parapenaeus Longirostris), креветки рода Penaeus, мелкие ракообразные рода Crangon.

В Россию в 2010 году осуществлялись поставки двух основных семейств креветок: Pandalidae – занимает 67,8% в обороте по весу и 52,8% по стоимости; Penaeus, соответственно, – 30,5% и 44,9%. При этом Pandalidae дешевле, чем Penaeus на 47% (см. рис. 1).

В период с 2007 по 2010 гг. средний рост импорта креветок в Россию составил 6%. Колебания поставок исследуемой категории составили от -24% в 2009 году до +28% в 2010 году. В 2010 году объемы импорта практически вернулись на докризисный уровень (2008 год) и составили 199 млн долларов.

Динамика среднемесячных поставок за период 2007-2010 гг. показывает снижение как общего объема, так и цены поставки в 2009 году до среднегодового уровня в 3,09 долларов за 1 кг продукции. В 2010 году присутствуют явные тенденции увеличения продаж, при этом среднегодовая цена превышает цену 2008 года на 4%.

Таким образом, объем импорта креветок в Россию практически вернулся на докризисные показатели. И в 2011 году, по мнению специалистов компании AS MARKETING, положительная динамика сохранится, и поставки данных морепродуктов в Россию увеличатся не менее чем на 4-6%.

Динамика поставок продукции, как в стоимостном, так и в натуральном выражениях, показывает увеличение внутригодовых колебаний поставок в первом и втором полугодиях 2010 года. Наиболее значимые отклонения формируются в периоды: февраль-апрель (+), июль-октябрь (–), декабрь (+). Пики отклонений в 2010 году от среднемесячных поставок за период 2007-2010 гг. в стоимостном выражении составляют 32,6% (март), в натуральном – 45,9% (март). Во второй половине года в стоимостном выражении отклонения составляют – 48,9% (сентябрь) и 91,2% (декабрь), в натуральном – 49,9% (сентябрь) и 59,7% (декабрь).

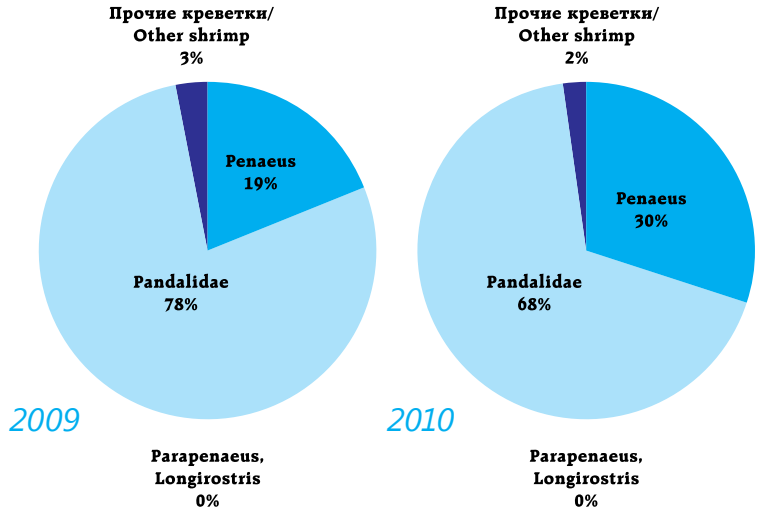


Рис. 1. Структура поставляемых групп продукции в РФ, 2009-2010 гг., %

Fig. 1. Structure of groups of products, supplied to Russia in 2009-2010, %

> Рынок переживает стадию «турбулентности», постепенно переходя от периода становления к стадии зрелости. На данном этапе развития рынка компаниям-поставщикам следует большее внимание уделить маркетингу и продвижению своей продукции.

> *The market is experiencing a stage of "turbulence", gradually moving from a period of becoming to a stage of maturity. At this stage of market development companies-suppliers should be increasingly focused on marketing and promotion of their products.*

volume and price of supplies in 2009 to an annual average of $3.09 per 1 kg of product. In 2010, there are clear trends to sales increase, while the average price exceeds the 2008 price to 4%.

Thus, the volume of imports of shrimp in Russia has almost returned to pre-crisis index. And in 2011, according to specialists at AS MARKETING, positive trend continues, and delivery data of seafood to Russia will increase by no less than 4-6%.

The dynamics of supply of products, both in monetary and in volume terms, shows an increase in intra-annual fluctuations of supply in the first and second half of 2010. The most significant deviations are formed in the following periods: February to April (+), July and October (-), December (+). The peak deviations in 2010 of the average monthly shipments for the period 2007-2010 in value terms during the first six months are up 32.6% (March), and weight 45.9% (March). In the second half in terms of value the deviations are – 48,9% (September) and 91.2% (December), the weight – 49,9% (September) and 59.7% (December).

Russia is among the leaders in terms of consumption of shrimp: in 2010 they were imported from 24 countries-producers of the product. Canada, China and Denmark are the main importers of shrimp in the Russian Federation. The total volume of imports from these countries in volume terms is 84,8%. In 2010,

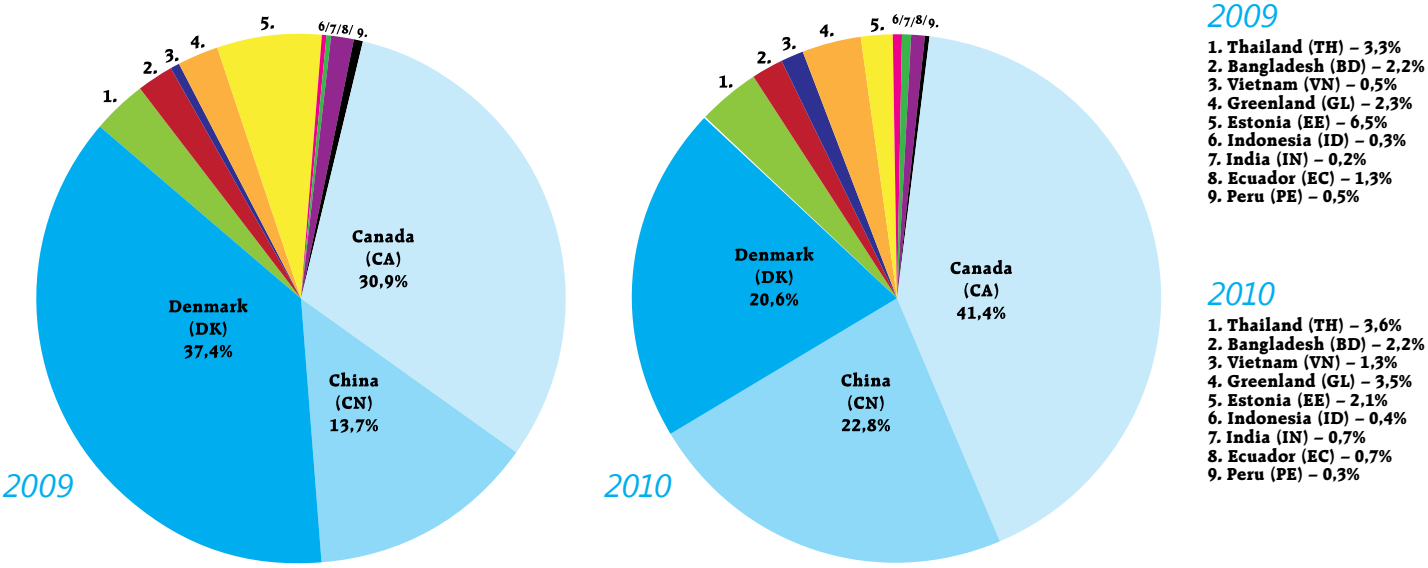


Рис. 2. Структура импорта в натуральном выражении в разрезе стран-производителей креветок, 2009-2010 гг., %

Fig. 2. The structure of imports in volume terms in the context of producing shrimp, 2009-2010, %

ном выражении в первом полугодии составляют до +32,6% (март), а в весовом +45,9% (март). Во втором полугодии в стоимостном выражении – 48,9% (сентябрь) и +91,2% (декабрь), в весовом – 49,9% (сентябрь) и +59,7% (декабрь).

Россия входит в число лидеров по объемам потребления креветок: в 2010 году они завозились из 24 стран-производителей данного продукта. Канада, Китай и Дания – основные импортеры креветок в РФ. Совокупный объем импорта из этих стран в натуральном выражении составляет 84,8%. В 2010 году на долю Канады приходилось 41,4% от общего объема импорта данной группы продукции в РФ, еще 43,4% составляли поставки из Китая и Дании (структуру импорта в разрезе стран-производителей см. рис. 2).

Наиболее активно импорт креветок в Россию развивает Китай: в 2007 году его доля в поставках креветок в натуральном выражении составляла всего лишь 2,7%, в 2008 году она увеличилась до 8%, в 2009 году – до 13,7%. В 2010 году этот уровень достиг 22,8%.

Интересна динамика средних цен на креветки в разрезе стран-производителей. Производители стран первой пятерки удерживают рост цен (2009-2010 гг.) в пределах 1-5%. Наибольшее увеличение стоимости показала Португалия, подняв цены в 6,4 раза. Второе место – Никарагуа с показателем в 1,79 пунктов. Третье место занимает Вьетнам –с коэффициентом изменения цен в 1,45 пунктов.

Странами-производителями, снизившими цены в 2010 году по сравнению с 2009 годом, стали: Италия (-0,36 пункта), Испания (-0,23 пункта), Япония (-0,17 пункта), Нидерланды (-0,09 пункта), Эстония (-0,04 пункта), Исландия (-0,02 пункта), Тунис (-0,01 пункта).

Более 80% импортируемых креветок поставляются шести основным игрокам, среди которых: ООО «Альбатрос», ООО «Полар Сифуд Раша», ООО «Вичунай-Русь», ООО «Новая Аляска», ООО «Агама Роял Гринланд», ООО «Си Прод».

the share of Canada accounted to 41.4% of the total imports of the product groups in Russia, another 43.4% were shipments from China and Denmark (the structure of imports by country producers see in Fig. 2).

China actively develops import of shrimp to Russia: in 2007, its share in the supply of shrimp in volume terms was only 2,7%, in 2008 it has increased to 8% in 2009 – to 13,7%. In 2010, this rate reached 22.8%.

We observe interesting dynamics of changing of average prices for shrimp in the context of source nation. Top five producers hold prices (2009-2010) within 1-5%. Portugal showed the greatest price increase – 6,4 times. The second Place belongs to Nicaragua, with the figure of 1.79 points. The third place goes to Vietnam, with a coefficient of price changes in 1.45 points.

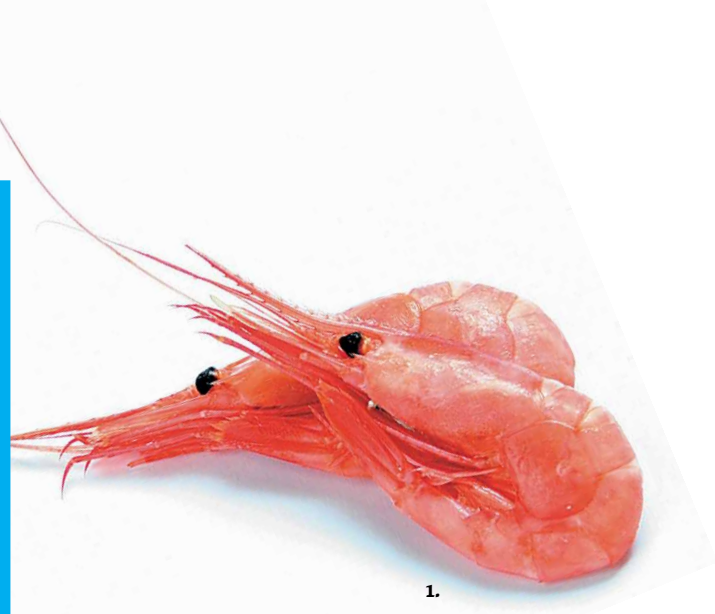
Producing countries have reduced prices in 2010 compared to 2009, were: Italy (-0.36 points), Spain (-0.23 points), Japan (-0.17 points), Netherlands (-0.09 points), Estonia (-0.04 points), Iceland (-0.02 points), Tunisia (-0.01 points).

More than 80% of imported shrimp delivered to six major players, including: OOO Albatross, OOO Polar Seafood Russia, OOO Vichunay-Rus, OOO New Alaska, OOO Agama Royal Greenland, and OOO Sea Prod. In 2009, a total of 103 recipients were registered in Russia, and in 2010 – 104 companies, but only 69 of them are permanent. It should be noted that many participants in the Russian shrimp market are subsidiaries of foreign companies. In addition to sales, they are engaged in processing and packaging products, as they have their production facilities.

The specialists from AS MARKETING formed a forecast for the supply of products, based on data from the study, as follows. There might be increases in supply in 2011 at the level of 6% compared to 2010. The most optimistic forecast is estimated at 15% compared to 2010, as pessimistic at -3%.

1. Холодноводные креветки:
Красная холодноводная (Pandalus Borealis)
Гребенчатая красная (P. hypsinotus)

Тепловодные креветки:
2. Тигровая (Penaeus Monodon)
3. Коричневая тигровая (Penaeus Esculentus)
4. Черная тигровая (Penaedos Monodon)
5. Японская тигровая (Panaeus Japonicus)
6. Коричневая (Metapenaeus Monocerous)
7. Белая (Lytopenaeus vannamei)
8. Индийская белая (Penaeus Indicus)



1.

В 2009 году всего зафиксировано 103 получателя продукции в РФ, а в 2010 году – 104 компании, но постоянными получателями являются только 69. Следует отметить, что многие участники российского рынка креветок являются дочерними иностранными компаниями. Помимо продаж, они занимаются переработкой и фасовкой продукции, так как имеют свои производственные мощности.

Специалисты компании AS MARKETING на основе данных исследования сформировали варианты прогноза развития поставок продукции следующим образом. Вероятнее всего увеличение поставок в 2011 году на уровне +6% по сравнению с 2010 годом. Наиболее оптимистичный прогноз оценивается в +15% к уровню 2010 года, а пессимистичный в -3%.

Сам рынок с позиции маркетинга выглядит следующим образом:

- сформировавшиеся игроки (порядка 80% всей продукции, реализуемой в России, поставляют шесть крупных компаний-импортеров);
- упорядоченная ценовая политика;
- спрос, растущий не в разы, а увеличивающийся на проценты.

Все это говорит о том, что рынок переживает стадию «турбулентности», постепенно переходя от периода становления к стадии зрелости. На данном этапе развития рынка компаниям-поставщикам следует большее внимание уделить маркетингу и продвижению своей продукции. В частности, как считают специалисты компании AS MARKETING, на этой стадии борьба за клиента будет вынуждать компании дифференцировать свое предложение, формируя торговые марки под конкретную целевую аудиторию.

Так, например, компания ООО «Агама Роял Гринланд» уже интенсивно развивает два брэнда*: «Бухта Изобилия» и «Agama». Компания ООО «Уренхольт» продвигает брэнд Emborg, рассчитанный на класс «премиум», и торговую марку Delight, отвечающую требованиям широкой аудитории потребителей по показателю «цена-качество». PC

* Автор пожелал сохранить написание слова «бренд» через -э-, так как считает употребление этой гласной в слове более корректным.

1. Cold-water shrimp:
Northern red cold-water Pandalus Borealis)
Red comb (P. hypsinotus)

Warm-water shrimp:
2. Tiger shrimp (Penaeus Monodon)
3. Brown tiger (Penaeus Esculentus)
4. Black tiger (Penaedos Monodon)
5. Japanese tiger (Panaeus Japonicus)
6. Brown (Metapenaeus Monocerous)
7. White (Lytopenaeus vannamei)
8. Indian White (Penaeus Indicus)

2.

3.

4.

5.

6.

7.

8.

Looking through marketing angle, the market itself looks as follows:

- formed players (about 80% of all products sold in Russia, are delivered by six major importing companies);
- square pricing policy;
- demand is growing not at times, but at the widening of the interest.

All of this suggests that the market is experiencing a stage of "turbulence", gradually moving from a period of becoming to a stage of maturity. At this stage of market development companies-suppliers should be increasingly focused on marketing and promotion of their products. In particular, according to specialists at AS MARKETING, at this stage, the struggle for the client will force companies to differentiate its offer, creating brands for a particular target audience.

For example, OOO Agama Royal Greenland already intensively develops two brands: The Bay of Plenty and Agama. OOO Urenholt promotes the brand Emborg, calculated as at premium segment, and brand Delight, conforming to a wide audience of consumers in terms of price and quality. fs

В Подмосковье построят рыбный оптовый рынок

На пресс-конференции для журналистов **Андрей Крайний, руководитель Росрыболовства**, сообщил о том, что в ближайшее время в Московском регионе начнется строительство рыбного оптового рынка.

По словам руководителя рыбного ведомства, для выполнения всех требуемых работ по созданию качественного объекта оптовой торговли потребуются капиталовложения, сумма которых оценивается от 2 до 3 млрд рублей.

Как было сообщено журналистам, в настоящее время разрабатываются проектные документы, на основе которых и будут выполнены строительные работы и обустройство инфраструктуры объекта. Также для выполнения работ подбирается необходимый по площади земельный участок, который будет располагаться в пределах 20 км от МКАД.

Андрей Крайний отметил, что после экономического кризиса в залоге у банковской структуры «Россельхозбанк» имеется земельный участок, часть которого подходит для возведения оптового торгового объекта.

Эксперты из аналитического отдела Росрыболовства сообщили о том, что для создания качественной торговой инфраструктуры объекта потребуется земельный участок, площадь которого составит от 50 до 70 га. Помимо самого рыбного оптового рынка планируется создать рыбоперерабатывающее предприятие и складские помещения, которые будут оснащены низкотемпературным оборудованием для хранения рыбной продукции. Реализовывать проект по возведению крупного оптового рынка будут сотрудники ФГУП «Нацрыбресурсы». По словам руководителя Росрыболовства, для выполнения строительных работ планируется привлечь крупные компании и представителей частного бизнеса. Для того чтобы работы по созданию объекта торговой недвижимости были выполнены в короткие сроки, планируется использовать новейшие строительные материалы и инновационные технологии возведения. Для облицовки объектов планируется использовать сайдинг.

estateguru.ru

Вопросы страхования включат в госпрограмму развития рыбной отрасли

Меры господдержки страхования субъектов аквакультуры найдут отражение в проекте Государственной программы «Развитие рыбохозяйственного комплекса (2012-2020 гг.)».

В прошлом году Росрыболовство распустило рабочую группу по вопросам страхования с формулировкой «в связи с утратой актуальности». Однако для самой отрасли проблема не теряет своей остроты, тем более, в связи с развитием сектора аквакультуры, где вопросы страхования урожаев – одна из первоочередных проблем.

Как сообщила **заместитель руководителя Федерального агентства по рыболовству Надежда Шебина**, несмотря на отказ от рабочей группы, обсуждения данного направления в ведомстве продолжаются. И сейчас вопросы страхования нашли отражение в проекте Государственной программы «Развитие рыбохозяйственного комплекса (2012- 2020 гг.)», над которым работают специалисты Росрыболовства.

В частности, в этот проект включены меры государственной поддержки страхования субъектов аквакультуры. Предполагается страховать риски полной или частичной утраты товарной продукции. Реализацию господдержки планируется осуществлять посредством предоставления субсидий субъектам аквакультуры на условиях софинансирования: за счет средств федерального бюджета бюджетам субъектов Федерации для возмещения 40% затрат на уплату страховых взносов по договорам страхования, заключенным ими с лицензированными страховыми организациями. Еще не менее 10% затрат на уплату страховых взносов по договорам страхования должен взять на себя субъект РФ.

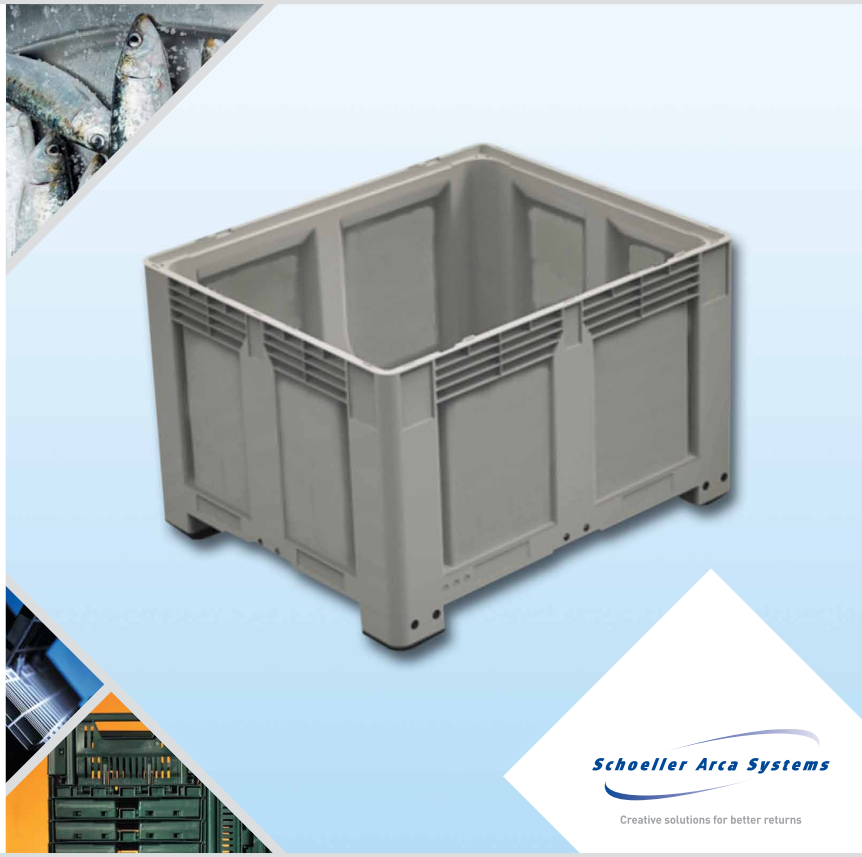
При этом, как отмечает Надежда Шебина, все схемы для отрасли разрабатываются не с нуля: «Мы опираемся на опыт сельскохозяйственного страхования – зачем отрицать то, что уже прошло проверку временем и положительно зарекомендовало себя на практике».

Fishnews.ru

Решения для рыбной промышленности от Шоллер Арка Системс

Пластиковые контейнеры Big Box™ Maximus

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



ЗАО «Шоллер Арка Системс»
С.-Петербург: +7 (812) 326 65 20
Москва: +7 (495) 637 10 05
info.spb@schoellerarca.com
www.schoellerarcasystems.ru

ПРИГЛАШАЕМ ВАС НА ВЫСТАВКУ РОСУПАК-2011
14-18 ИЮНЯ, КРОКУС ЭКСПО, ПАВ.1, ЗАЛ 1

Schoeller Arca Systems
Creative solutions for better returns

реклама

Рыбопереработчики Приморья получат 189 млн рублей

Власти Приморья направят на развитие береговой рыбопереработки 189 млн рублей. Как сообщается в пресс-службе краевой администрации, финансы уже заложены в краевом бюджете 2011 года.

Приморские рыбохозяйственные предприятия проявляют интерес к краевой долгосрочной целевой программе «Государственная поддержка развития береговой рыбопереработки в Приморском крае на 2010-2013 гг.». Ряд компаний уже подали заявки на участие, сообщили в управлении рыбного хозяйства региона.

По словам представителя пресс-службы краевой администрации, процедура оказания финансовой поддержки максимально упрощена. «В рамках программы предприятиям компенсируется часть затрат на производство продукции из водных биоресурсов. Дотации на 1 кг продукции составят от 1,2 рубля до 25 рублей в зависимости от вида продукции, – уточнила представитель администрации. – К примеру, за производство 1 кг охлажденной рыбопродукции предприятиям возместят 1,2 рубля, изготовители копченых и сушено-вяленых изделий получат 2 рубля за 1 кг. Субсидия на 1 кг мороженого филе, а также готового продукта и полуфабриката из филе составит 25 рублей».

fedpress.ru

Рыбная отрасль Японии понесла сильные потери

По мнению **президента Союза дальневосточных рыбаков Дмитрия Дремлюги**, рыбная отрасль Японии будет восстанавливаться длительное время: недавнее землетрясение нанесло ей значительный ущерб.

Стихийное бедствие пришлось на районы, где расположены основные рыбообрабатывающие предприятия и рыбные рынки. Некоторые фабрики и холодильные склады были полностью уничтожены. Кроме того, цунами, последовавшее за землетрясением, причинило вред не только береговой инфраструктуре, но и 20% рыбопромыслового флота Японии.

Дмитрий Дремлюга полагает, что на восстановление отрасли могут уйти годы, а некоторые обрабатывающие предприятия, возможно, вообще прекратят свое существование. В 2009 году в районах, которым землетрясение нанесло самый значительный урон, производство продукции рыбного промысла и аквакультуры достигло 956,3 тыс. тонн на сумму 1,2 млрд долларов, что составляет 18% от общего по стране показателя.

fortrader.ru

Россияне могут остаться без шпрот

Наши рыбаки год от года не могут освоить квоты на вылов балтийской кильки, из которой готовят эти консервы, а импортным шпротам из Латвии и Эстонии, которыми, в основном, и заполняются наши прилавки, угрожает техрегламент Таможенного союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции».

Производители из Прибалтики не коптят шпроты, как это принято в России, а заливают их коптильной жидкостью с высоким содержанием бензопирена – порядка 8 мкг/кг. По стандартам Евросоюза, содержание бензопирена не должно превышать 5 мкг/кг. Техрегламент Таможенного союза, проект которого Минздравсоцразвития России подготовило в конце прошлого года, предполагает еще более жесткие требования.

«Только 30% российского рынка килек и шпрот обеспечивается за счет отечественной рыбы, – рассказал **руководитель аналитического центра Союза предприятий рыбного хозяйства и аквакультуры «Рыбный союз» Тимур Митупов**. – Остальные 70% – импорт, в основном, из Латвии и Эстонии».

По разным оценкам, на производство шпротной продукции, которую прибалтийские соседи поставляют в Россию, уходит не меньше 70-80 тыс. тонн рыбы.

Российские рыбаки в прошлом году выловили около 15 тыс. тонн балтийской кильки и сельди, хотя квоты позволяли освоить в 2 раза больше.

В какой-то степени хорошему улову помешала затянувшаяся зима. Но главные сдерживающие факторы не зависят от погоды, утверждают российские рыбаки. Это дефицит и изношенность рыболовецких судов, ежедневные контрольные процедуры, которые значительно осложняют выход в море. «Чтобы попасть в экономзону, экипаж должен получить около 20 разрешений от нескольких контролирующих органов», – рассказал корреспонденту «РГ» **инженер по добыче калининградского областного союза рыболовецких колхозов Игорь Пысин**. Рыболовецкие союзы не раз пытались инициировать поправки в законы, которые регулируют использование российского водного пространства, но пока безрезультатно.

Впрочем, даже если наши рыбаки станут вылавливать не 15, а 30 тыс. тонн балтийской кильки в год, возникнут проблемы уже с реализацией рыбы. Латвийские и эстонские консервы дешевле российских в 1,5-2 раза. Оптом банку латвийских шпрот на московском рынке можно купить за 20-22 рубля, тогда как консервы из Калининграда стоят около 40 рублей. «У нас устаревшие и затратные технологии, – признается **директор по развитию одного из крупнейших калининградских консервных заводов Станислав Камерин**. – Коллеги из Прибалтики серьезно экономят на воде и электроэнергии, да и технология жидкого копчения снижает себестоимость консервов».

С другой стороны, в последние 1-2 года россияне стали есть больше рыбы, в том числе и шпрот. «Потребление шпротной продукции растет, на первый план выходят качество и брендированность товара, цена перестает быть главным критерием, – комментирует ситуацию Тимур Митупов. – Поэтому нашим производителям следует бороться за этот рынок, особенно в свете принятия нового техрегламента». По словам эксперта, сейчас необходимо поднимать вопрос об увеличении таможенных пошлин на заграничные шпроты и кильки. Правда, таможенные меры будут актуальны только в комплексе с перевооружением рыболовецких и рыбоперерабатывающих фондов. Иначе рост пошлин спровоцирует рост цен на рынке шпрот, но не избавит от импортной зависимости.

rg.ru

Рыбу нужно сделать привлекательной и доступной для населения

Принятие доктрины продовольственной безопасности РФ поставило цель перед российскими рыбопромышленниками – отечественной рыбопродукции на рынке должно быть не менее 80%.

И политика повышения уровня потребления отечественной рыбы, избранная государством, уже приносит плоды. Но на пути к 80%, заложенным в Доктрине продовольственной безопасности, придется решать вопросы логистики и качества рыбопродукции на прилавках.

Сегодня доля импорта в портфеле ведущих компаний, поставляющих рыбопродукцию на российские прилавки, превышает отведенные государством 20%. Причины тому, по словам самих игроков рынка, весьма объективные.

Прежде всего, импортная рыба позволяет закрывать ту часть спроса внутреннего рынка, которую сама Россия по каким-либо причинам удовлетворить не может.

Как пояснил **генеральный директор группы компаний «Русское море» Дмитрий Данга-уэр**, если по атлантическому лососю (семге и форели), которых рос-

сияне потребляют много, но пока не производят самостоятельно, ситуацию со временем можно будет изменить благодаря развитию этих направлений аквакультуры, то популярные среди потребителей теплолюбивые виды по понятным причинам можно выращивать лишь за рубежом.

Серьезное влияние на ситуацию оказывают вопросы неразвитой внутренней логистики и инфраструктуры. Именно транспорт, особенно с учетом сезонных накруток, становится основной и самой высокой составляющей в стоимости конечного продукта: «Для некоторых видов дальневосточных рыб эта составляющая иной раз достигает 30-40% – это нонсенс, конечно. Нам приходится прибегать к иным способам доставки, к примеру, судами по 5 тыс. тонн из районов промысла – Приморья и Камчатки – напрямую в Санкт-Петербург. Или обращаться к зарубежным поставщикам», – рассказывает господин Дангауэр.

В результате даже такой привычный для российских рыбаков промысловый объект, как сельдь, сегодня экономически более выгодно везти из Норвегии.

«Без сомнения, правильно, что государство придерживается политики повышения потребления отечественной рыбы, и она приносит свои плоды. Но для достижения заложенного в доктрину стабильного процентного соотношения нам предстоит еще большая и серьезная работа. Так как при более развитой инфраструктуре портов и холодильных мощностей, транспорта, безусловно, именно наша дальневосточная продукция оказала бы максимальное влияние на рост потребления отечественной рыбы. Особенно, если производитель при этом перейдет на изготовление продукции более привлекательной для конечного потребителя, нежели просто сырье», – уверен Дмитрий Дангауэр.

Fishnews.ru

Росрыболовство прогнозирует рост потребления рыбы в РФ

Росрыболовство прогнозирует рост потребления рыбы в РФ в 2011 году на 4-9% – до 21-22 кг в год на человека.

Об этом сообщил **руководитель центра общественных связей Федерального агентства по рыболовству Александр Савельев.** В ведомстве считают, что среднедушевое потребление увеличится на 1-2 кг.

Руководитель Росрыболовства Андрей Крайний отметил, что по итогам 2010 года уровень потребления составил 20,2 кг на человека. В то же время в этом показателе не учитываются выловы спортивно-любительского рыболовства. Еще три года назад среднее потребление в России рыбы составляло 12,6 кг, т. е. на сегодняшний момент прирост составил почти 8 кг.

Как отметил А. Крайний, в 2009-2010 гг. наметилась активизация потребления рыбы, что во многом связано с влиянием экономического кризиса и с тем, что рыба в России, в целом, дешевле мяса.

Между тем, эксперт подчеркнул, что данные Росрыболовства расходятся с данными Росстата, который оценивает среднее потребление рыбы в РФ в 19,7 кг на человека в 2010 году. «Нам не очень понятно, как статистическое ведомство этот показатель считает. Мы же опираемся на точные данные о выловах, а также об импорте и экспорте рыбной продукции. Наши оценки совпадают с аналитическими выводами РБК и ряда отраслевых союзов», – сказал глава ведомства.

Также господин Крайний отметил, что потребление рыбопродукции в РФ уже превышает средний мировой показатель. По данным ООН, он составляет около 17 кг в год на человека и продолжает расти. В этой связи у всемирной организации даже возникли опасения, хватит ли запасов рыбы в мире. При этом в ряде развитых стран рыба не является популярным продуктом. Например, в США уровень ее потребления составляет 7,4 кг в год на человека.

Руководитель Росрыболовства уверен, что в России есть дальнейшие перспективы роста рынка рыбы, и спрос на этот продукт нужно продолжать формировать. При этом он заметил, что по рекомендациям органов здравоохранения в возрасте после 40-45 лет целесообразно переходить на рыбный белок, который легче усваивается, чем мясной.

Говоря о возможном влиянии ценовых факторов на формирование спроса на рыбу в РФ, А. Крайний отметил, что это тот продукт, который в линейке 11 основных видов пищевой продукции стоит на 10 месте по динамике цен (в 2010 году цены на рыбную продукцию выросли на 3%). Однако есть факторы, которые все же пока негативно влияют на складывание цены на этом рынке. «Рыбаки – только первая и отнюдь не основная ступенька ценообразования на рыбу. В центре России из-за транспортных расходов и торговых наценок цена в несколько раз выше, чем в зонах рыбного промысла», – указал глава Росрыболовства.

По мнению А. Крайнего, одной из причин такого положения является «монополия на рынке ритейла и желание розничных продавцов переложить на плечи потребителя стремление разбогатеть». Эксперт считает, что изменить ситуацию с запредельными розничными наценками сможет развивающаяся сеть магазинов «Океан».

Пластикс on line

В Татарстане начнут разводить стерлядь

На базе Шумбутского спиртзавода в Рыбно-Слободском районе Татарстана появится рыбзавод по разведению стерляди мощностью 100 тонн рыбы в год.

На переоснащение «спиртового» производства в завод по разведению стерляди понадобится около 1 года. Для замкнутого технологического цикла по разведению рыбы планируется возведение специального бассейна. Предусмотрено строительство и других сугубо отраслевых объектов.

На предприятии будут заняты около 80 человек из числа местных жителей.

agro.ru

реклама

ГОСТЕСТ

ЦЕНТР СЕРТИФИКАЦИИ
ГОСТЕСТ

Предлагает широкий спектр услуг по сертификации оборудования, сырья и готовой продукции! А также:

- Декларации и сертификаты соответствия, в т. ч. на требования Технических Регламентов
- Разработка и регистраци ТУ
- Экспертные заключения Роспотребнадзора (ранее СЭЗ)
- Письма для таможни МИНПРОМТРОГа
- Сертификаты ISO

Доставка курьером по Москве БЕСПЛАТНО

г. Москва, ул. Профсоюзная, д. 3, оф. 624
Тел.: 8 (495) 781-34-34 info@gostest.com
Тел.: 8 (495) 771-00-56 www.gostest.com

Подготовила: **Елена Максимова**

Регулирование продовольственного рынка: Россия и Европа

Россия, как и другие страны постсоветского пространства, во многом отличается от европейских государств, в том числе в принятии документов, регулирующих деятельность производителей пищевых продуктов. Причем разница не только в характере документов, но и в самом подходе к их составлению.

*Каковы мировые тенденции регулирования продовольственного рынка и стоит ли России принимать зарубежный опыт? Об этом расскажут наши эксперты – **директор Украинской лиги производителей пищевых продуктов Геннадий Кузнецов** и **директор Национального института технического регулирования Дмитрий Петров**.*

Геннадий Кузнецов, директор Украинской лиги производителей пищевых продуктов

СФС и ТБТ

На международном уровне основными соглашениями, которые определяют правила регулирования государствами безопасности пищевых продуктов и информирования об их свойствах потребителей, являются соглашения ТБТ и СФС Всемирной торговой организации (ВТО).

СФС – соглашение по применению санитарных и фитосанитарных норм – определяет условия применения мер санитарного и фитосанитарного контролей. Данные нормы введены для обеспечения безопасности продуктов питания и устанавливаются, прежде всего, тремя международными организациями: Codex Alimentarius – для пищевых продуктов, Международной конвенцией по защите растений – для растений, Международным эпизоотическим бюро – для продуктов животного происхождения. Инструменты СФС могут быть самые разные, но, как правило, это законодательные акты.

ТБТ – соглашение по техническим барьерам в торговле – определяет условия применения добровольных стандартов, обязательных к исполнению технических регламентов, процедур сертификации.

Таким образом, инструменты СФС и ТБТ отличаются. Разными являются и предметы регулирования. Соглашение СФС призвано регулировать только вопросы безопасности продуктов питания, здоровья растений и животных, которые используются в качестве сырья для их производства.

В СФС такое название законодательного акта, как «технический регламент», не используется.

ТБТ, в основном, применяется для регулирования технической продукции. Что касается продовольствия, то ТБТ используют только для регулирования вопросов информирования потребителей о свойствах продуктов питания, в том числе – маркировки, а также безопасности упаковки.

По сравнению с ТБТ, которое позволяет регулировать разными способами широкий спектр товаров, СФС имеет очень жесткие правила по научному обоснованию требований к безопасности пищевых продуктов.

Показательным в применении положений СФС и ТБТ является Евросоюз, в котором отличие государственного регулирования продовольственного рынка от технического прослеживается совершенно четко.

Установление норм и правил для продуктов питания осуществляется обычно на основе научных доказательств. Для непищевой продукции нормы и правила могут быть определены с учетом разнообразных целей и задач государственной политики. Они могут быть как глобальными – достижение приемлемого уровня национальной безопасности, так и «техническими» – электромагнитная совместимость.

Как правило, требования к пищевым продуктам устанавливаются в горизонтальных законодательных актах. Требования к непищевым товарам обозначаются в формате технических регламентов, но как механизм выполнения обязательных требований этих регламентов используются добровольные стандарты.

Самыми распространенными видами законодательных актов в ЕС являются директивы и регламенты. Причем если директива обозначает только основные цели, которые должно достичь государство – член ЕС, то регламент явля-

ется документом прямого действия, определяющим все цели и механизмы их реализации и не требующим принятия дополнительных актов. Практически все акты, регулирующие техническую продукцию, имеют формат директивы. А что касается пищевой продукции, то тут ситуация прямо противоположна – наметилась четкая тенденция к переходу от директив к регламентам.

В ЕС для пищевой продукции в рамках государственного регулирования не применяются процедуры подтверждения соответствия, и в том числе сертификация и декларирование соответствия. Так же не применяются процедуры идентификации, которые предусмотрены в некоторых странах СНГ и очень похожи по своей сути на сертификацию.

Системы государственного контроля для технической и продовольственной продукции в ЕС так же полностью разделены. Причем если контроль технической продукции почти полностью сфокусирован на рынке, то контроль пищевых продуктов осуществляется на всех этапах их «жизненного цикла» с особым вниманием на стадию производства.

Совершенствуя механизмы

Государственное регулирование пищевой продукции в развитых странах мира перешло из разряда технической задачи в ранг управленческой. Если раньше считалось, что для защиты здоровья потребителя достаточно установить критерии безопасности, а потом их проверить, то сейчас многим государствам стало понятно, что проблема намного сложнее и решать ее надо как управленческую. Необходимо четко устанавливать процедуры, по которым государство определяет те или иные критерии безопасности. Получается, что государственное регулирование переходит в разряд установления процедур и контролирования их выполнения. При этом уже в государственных организациях начинают активно внедрять системы управления качеством, основой которых является стандарт ISO 9000.

В странах СНГ принимается очень большое количество технических регламентов на отдельные виды продукции: молоко, мясо, рыбу и т. д. Евросоюз, напротив, отказался от этой практики, считая ее тупиковой. Документы, принимаемые европейскими государствами для регулирования безопасности пищевой продукции, становятся горизонтальными: все меньшее количество актов регулирует отдельные виды продукции.

Как правило, в каждом техническом регламенте, действующем на территории стран СНГ, есть гигиенические требования к пищевым продуктам и процессам. Евросоюз отрегулировал все требования к безопасности огромного спектра пищевых продуктов двумя регламентами. Первый – регламент №852, принятый в 2004 году, описывает общие требования по гигиене продуктов питания, второй – №854 того же года – устанавливает дополнительные требования к продуктам животного происхождения. В ЕС горизонтальные документы определяют достаточно подробно требования к целому классу аспектов безопасности, в частности загрязнителей или опасных микроорганизмов. Один из примеров – регламент 2005 года №2073 «О микробиологических критериях для пищевых продуктов», в котором обозначены практически все возможные требования по микробиологии для пищевых продуктов.

Как устанавливать требования к пищевой продукции

Государства бывшего советского пространства в принятии нормативных документов значительно отстают от ЕС и часто повторяют его ошибки. Например, в 2008 году был подготовлен проект украинского технического регламента для молока и молочной продукции, который был гармонизирован с директивой ЕС от 1992 года на данный продукт. При этом ко времени создания проекта технического регламента прошло уже несколько лет с тех пор, как эту директиву ЕС отменил.

Государственное регулирование переходит в разряд установления процедур и контролирования их выполнения. При этом уже в государственных организациях начинают активно внедрять системы управления качеством, основой которых является стандарт ISO 9000.

В СНГ до сих пор действует значительное количество санитарных норм и правил, а также стандартов, которые еще остались со времен СССР, причем многие из них обязательные. В Евросоюзе, напротив, за редким исключением, стандарты добровольные. В тех случаях, когда стандарт является обязательным, об этом указывается в законодательных актах. Например, в регламенте Европейского Союза №882 от 2004 года, который регулирует вопросы контроля пищевой продукции, сказано, что результаты для целей официального контроля имеет право выдавать только лаборатория, аккредитованная в соответствии со стандартом ЕС, являющимся аналогом международного документа ISO 17025.

Стандартный техрегламент, применяемый для пищевой продукции в странах СНГ, как правило, несет в себе определения для около 100 типов продуктов, на которые распространяется действие документа. ЕС не дает определение каждому виду и даже подвиду пищевых продуктов, так как при сегодняшнем разнообразии это просто нереально. В ЕС, с населением около 450 млн человек, регистрируется приблизительно около 10 новых продуктов ежегодно, все остальные просто выпускаются на рынок. Такой подход является обоснованным в силу того, что новые для рынка продукты не являются новыми, с точки зрения влияния этих продуктов на здоровье потребителей. Ведь для того чтобы разработать совершенно новый в этом понимании продукт, например, ГМО, необходимы колоссальные затраты средств и времени, что могут себе позволить только несколько десятков компаний во всем мире.

Основным документом, устанавливающим практически все требования к информации (в том числе – к маркировке), которая должна быть донесена потребителю о свойствах пищевых продуктов, является директива №13 от

2000 года. Правда, вскоре этот документ заменят. Возможно, новый регламент ЕС, регулирующий вопросы информирования потребителей о свойствах пищевых продуктов, будет принят уже в этом году.

Госконтроль по правилам и без

В разных нормативно-правовых актах стран СНГ прописываются отдельные процедуры госконтроля. В Евросоюзе все вопросы государственного контроля регулируются регламентами №882 от 2004 года, общим для всех продуктов питания, и №854 от 2004 года, который регулирует специфику контроля продукции животного происхождения. Что касается ответственности, то в Европейском союзе законодательство не гармонизировано – каждая страна устанавливает свои правила.

В странах СНГ, как правило, очень большое количество контролирующих органов, которые не только не координируют свои действия, но часто даже конкурируют друг с другом, пытаясь захватить «власть» на рынке: каждый хочет иметь больше полномочий. Если же обратиться к практике ЕС, то такие кризисы, как, например, с коровьим бешенством, заставили их пересмотреть всю политику в области установления механизмов контроля. И сейчас уже в Евросоюзе идет речь не только о координации надзорных органов, а об их интеграции и создании единой контролирующей организации.

В регламенте ЕС №882 от 2004 года о контроле пищевой продукции порядка 60% всех требований посвящено именно контролирующим, а не контролируемым организациям. Причем большая их часть – это процедурные моменты. Безусловно, из разряда установления норм и правил переходить в разряд установления процедур крайне сложно – это требует изменения ментальности людей. Те, кто столкнулся с внедрением систем управления качеством на предприятиях, понимают, как это непросто сделать даже в рамках отдельной компании – не то, что в масштабах страны.

Опыт Украины

Когда Украина вступала в ВТО, многие СМИ пророчили ей завал некачественными продуктами питания, однако этого не случилось.

В процессе подготовки вступления в ВТО в стране велась разработка порядка дюжины техрегламентов на пищевую продукцию, из которых сегодня принят только один – относительно требований к маркировке пищевых продуктов. Такая ситуация неслучайна. Разработчики проектов технических регламентов пытались совместить в этих документах разные принципы, применяемые для пищевых продуктов и для технической продукции. Успех же в принятии регламента на маркировку пищевых продуктов обусловлен тем, что, как раз, принципы технического регулирования были «забыты» в этом документе и за основу была взята директива ЕС №13 от 2000 года.

По опыту Украины мы видим, что игнорирование подходов, которые используются в ЕС или ВТО, приводит к уменьшению степени защиты потребителя и созданию дополнительных проблем для пищевой промышленности.

Все большее количество представителей украинских властей осознают, что инструменты регулирования рынка пищевых продуктов и рынка технической продукции различаются. Фактом, доказывающим это, является принятие в декабре прошлого года двух законов «О безопасности непищевой продукции» и «О государственном рыночном контроле непищевой продукции».

Дмитрий Петров, директор Национального института технического регулирования

Чем больше страна, тем труднее договориться?

В странах Европы главным условием принятия документов является доступность к проектам этих документов всех заинтересованных лиц, чтобы они имели возможность влиять на устанавливаемые нормативы и правила. Также важна прозрачность процедур разработки и принятия этих актов – в этих случаях исключается возможность подковерных действий при принятии документов.

В Евросоюзе нет как такового деления по названию документов в зависимости от того, устанавливает он технические или санитарно-гигиенические требования.

Безусловно, есть регулирующие регламенты, которые имеют прямое действие, и они могут быть в сферах как технического, так и не технического регулирования.

Важным аспектом является соглашение ТС о взаимном признании аккредитации органов по сертификации и испытательных лабораторий. Для производителя оно открывает очень большие возможности: компании, которые работают на российском рынке, могут провести испытания в Белоруссии или Казахстане и на их основании получить разрешительную документацию.

В ЕС, действительно, идет тенденция ухода от вертикального регулирования к горизонтальному, но если говорить о России, то необходимо учитывать специфику, например, масштабы страны. Чем больше народонаселение, тем чаще происходит столкновение интересов, которое усложняет согласование проектов нормативных актов.

Когда мы принимали молочный регламент, мы столкнулись с тем, что, например, по показателю бактериологической обсемененности невозможно установить такие высокие нормы, как в Европе, так как это потребует серьезных капиталовложений. А если в одном регламенте устанавливать единые нормы для молока, мяса, напитков, пищевых ингредиентов – участники рынка очень долго будут договариваться, что и подтверждается на практике. Регламенты на отдельные виды продукции в нашем государстве разрабатывались и принимались по несколько лет, а технический регламент «О безопасности пищевой продукции» находится в разработке уже более 5 лет, но пока не принят.

Однако после долгого процесса дискуссий мы выработали оптимальные пути решения. Необходимо параллельно разрабатывать и горизонтальные, и вертикальные технические регламенты. Во-первых, всю специфику отрасли в горизонтальное регулирование все равно включить не удастся. Кроме того, в ходе разработки вертикальных технических регламентов представители отрасли и власти могут договориться между собой, что упростит принятие горизонтальных документов. При этом, если вертикальный регламент будет принят раньше горизонтальных, никакой трагедии из этого делать не надо – по

мере вступления в действие горизонтальных регламентов соответствующие положения вертикальных будут утрачивать силу.

Регулирование в условиях Таможенного союза

Сейчас в РФ уже практически нет самостоятельного регулирования. Формально нормативно-правовые акты действуют до 1 января 2012 года, ими можно пользоваться как альтернативой документам Таможенного союза, но основными будут нормативно-правовые акты, которые будет устанавливать комиссия Таможенного союза, а затем и Евразэс.

Принятие правовых актов комиссии ТС не требуют согласия парламента: все экономические полномочия делегированы комиссии. Что касается директив Евразэс, они требуют ратификации парламента, и процедура их принятия более длительная и сложная.

Важным аспектом является соглашение ТС о взаимном признании аккредитации органов по сертификации и испытательных лабораторий. Для производителя оно открывает очень большие возможности: компании, которые работают на российском рынке, могут провести испытания в Белоруссии или Казахстане и на их основании получить разрешительную документацию.

Очень важным, хотя и промежуточным, документом является решение комиссии ТС от 28 мая 2010 года «О применении санитарных мер в ТС», которое устанавливает:

- перечень товаров, подлежащих санэпиднадзору;
- единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам;
- единую форму документов, подтверждающих безопасность.

Единые санитарные требования в рамках Соглашения ТС по санитарным мерам, которое ратифицировано в трех странах, будут действовать до принятия единых техрегламентов Евразэс на подконтрольные товары.

Сейчас пищевые ингредиенты, производимые в странах СНГ, подлежат государственной регистрации, причем тотальной, что противоречит практике развитых стран, в том числе и ЕС. Но мы надеемся, что в дальнейшем произойдут изменения.

Что касается документов, которые были выданы ранее на территории стран, входящих в ТС, то в период с 1 июля 2010 года до 1 января 2012 года на единой территории Таможенного союза допускается обращение продукции по национальным разрешительным документам, выданным до 30 июня 2010 года, в пределах действия их срока.

До 1 января 2011 года можно было оформить разрешительный документ на соответствие национальным требованиям. Сейчас уже сделать этого нельзя, поэтому оптимальным для производителя будет переоформление действующих национальных свидетельств о госрегистрации на свидетельства о госрегистрации по единой форме Таможенного союза.

При этом есть письмо руководителя Роспотребнадзора Геннадия Онищенко «О регистрации продукции, проходившей оценку Роспотребнадзора». В нем сказано, что оформление свидетельств на продукцию, имеющую регистрацию, делается без проведения дополнительных исследований, кроме тех случаев, когда ранее исследованные показатели отличаются от тех, которые установлены едиными санитарными требованиями Таможенного союза.

Безусловно, российские чиновники вместе с представителями отраслевых организаций всегда хотят создать систему регулирования продовольственного рынка, которая наилучшим образом подойдет для российских производителей продуктов питания, однако хочется надеяться, что в этом стремлении они окончательно не запутают изготовителей пищевой продукции. РС

На международном уровне основными соглашениями, которые определяют правила регулирования государствами безопасности пищевых продуктов и информирования об их свойствах потребителей, являются соглашения ТБТ и СФС Всемирной торговой организации (ВТО).

Сейчас в Евросоюзе идет речь не только о координации надзорных органов, а об их интеграции и создании единой контролирующей организации.

По опыту Украины мы видим, что игнорирование подходов, которые используются в ЕС или ВТО, приводит к уменьшению степени защиты потребителя и созданию дополнительных проблем для пищевой промышленности.

Комиссия ТС – орган, который может отменить даже решение президента любой из стран, входящих в Таможенный союз, а принятие правовых актов комиссии ТС не требуют согласия парламента.

В России в 2011 году из-за роста цен на топливно-энергетические ресурсы увеличатся тарифы.

Железные дороги уже с 1 января повысили тарифы на 8%, и по прогнозам с 1 июня произойдет еще одно повышение на 12-15%.

Because of fuel and energy resources rising prices, tariffs will increase In Russia in 2011.

ГРУППА КОМПАНИЙ САННА
ОСНОВАНА В 1991 ГОДУ

Автор:

Сергей Шкарупа,
генеральный директор
ГК «САННА»

Российская логистика:
грустная статистика

Сегодня доля импортозамещения в России в зависимости от вида продукции и товара составляет от 40% до 70%. Однако некоторые изменения в транспорте и таможне в 2011 году могут негативно отразиться на поставщиках и импортерах.

Тарифы на транспорт

Итак, что будет происходить в России в 2011 году? Из-за роста цен на топливно-энергетические ресурсы увеличатся тарифы. Кроме того, нас ожидают повышение налогов и рост портовых сборов.

Вероятнее всего, повышение стоимости доставки по морю во втором квартале составит приблизительно 20-25% по сравнению с сегодняшними ценами. Большинство морских потоков могут уйти из портов России в порты Украины, Прибалтики и Финляндии, где, напротив, произошло понижение цен.

Железные дороги уже с 1 января повысили тарифы на 8%, и по прогнозам с 1 июня произойдет еще одно повышение на 12-15%. Однако в железнодорожные тарифы не включены услуги железнодорожных станций, стоимость которых тоже вырастет. Предполагаем, что в течение года факти-

Russian Logistics:
Sad Statistics

Today, the share of import substitution in Russia is from 40% to 70%, depending on the type of products and goods. However, some transport and customs changes in 2011 may have a negative impact on suppliers and importers.

Transportation Rates

So, what will happen in Russia in 2011? Because of fuel and energy resources rising prices, tariffs will increase. In addition, we expect taxes increase and increased harbor dues.

Sea shipping is likely to increase by 10-15% in the first quarter, and by 20-25% in the second quarter. Most likely, since the second quarter, most of the sea flows can leave Russian ports for the ports of

The author:

Sergey Shkarupa,
SANNA group of
Companies, CEO

Since January 1, railways have increased tariffs by 8%, and further increase by 12-15% is predicted to June 1.

In addition, we expect taxes increase and increased harbor dues.

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

АГРОПРОДМАШ

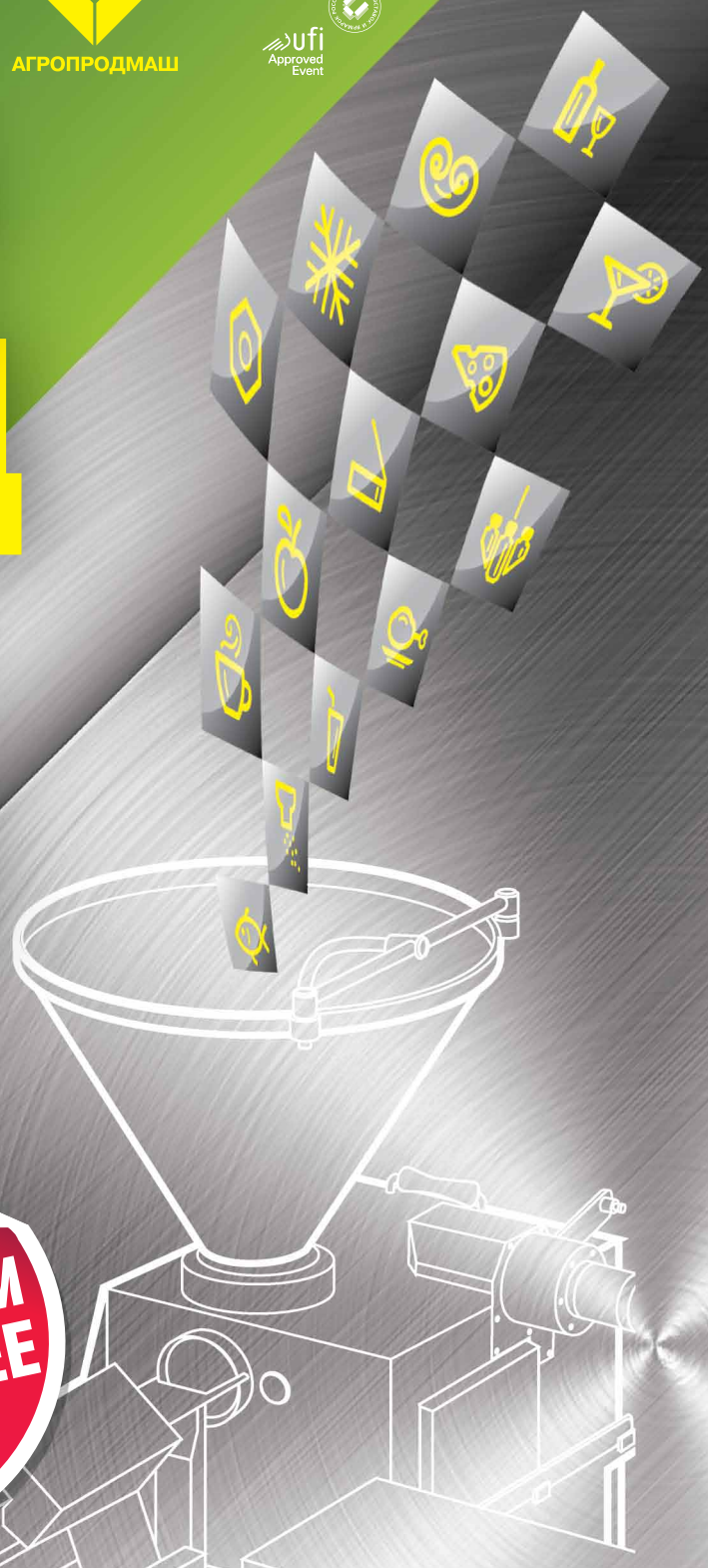
ufi Approved Event

АГРО ПРОД МАШ

10-14 октября 2011

www.agroprodmash-expo.ru

Центральный выставочный комплекс «Экспоцентр»
Москва, Россия



ИНВЕСТИЦИИ В БУДУЩЕЕ

реклама

Организатор:

ЭКСПОЦЕНТР
МЕЖДУНАРОДНЫЕ ВЫСТАВКИ И КОНГРЕССЫ
МОСКВА

Организатор:
ЗАО «Экспоцентр»
При содействии:
Министерства
сельского хозяйства РФ
Под патронатом:
ТПП РФ
Правительства Москвы

Генеральный информационный спонсор:
ПРОДИНДУСТРИЯ

Информационный спонсор:
ПИЩЕПРОМИЗДАТ

Официальная интернет-поддержка:
oborud.info

Вероятнее всего, повышение стоимости доставки по морю во втором квартале составит приблизительно 20-25%. Большинство морских потоков могут уйти из портов России в порты Украины, Прибалтики и Финляндии, где, напротив, произошло понижение цен.

Most likely, since the second quarter, most of the sea flows can leave Russian ports for the ports of Ukraine, the Baltic States and Finland, where, on the contrary, there was a price-cutting.

ческая стоимость перевозки по железной дороге повысится в общей сложности на 30-35%.

Автотранспорт – это сфера, с которой сталкиваются и поставщики, и производители, и ритейлеры. В период с 2009 по 2010 гг. стоимость на него по стране в среднем выросла примерно на 8-9%. В то же время рабочий парк грузовых автомобилей ко второму полугодию 2010 года сократился на 130-150 тысяч машин. Из всех большегрузных машин наибольшие потери понес парк рефрижераторов. Причины тому – отзыв лизинговых и купленных в кредит автомобильных составов, старение транспорта и отсутствие ремонта из-за значительного падения дохода перевозчиков. По данным «Рослизинга», из 52 тысяч лизинговых контрактов, заключенных в России, прекращено действие порядка 42 тысяч. В среднем это 2,5-3 машины на один контракт.

Дефицит транспортных средств к концу 2010 года в России составил около 35-40% от спроса. Со второго полугодия прошлого года началось резкое повышение цен. Так, если в 2010 году обычная ставка на перевозку, скажем, Москва – Урал, была 50-60 тыс. рублей, то в декабре она уже возросла до 100-130 тыс. рублей. Если доставка из Испании стандартного груза составляла 4,5-5 тыс. евро, то в ноябре-декабре она доходила до 9-10 тыс. евро. Но даже при таких ценах транспорт невозможно было найти – особенно для рефперевозок, где произошло сокращение транспорта в 3 раза, а спрос на машины увеличился в 2-2,5 раза.

Сегодня транспортные компании и их заказчики поменялись местами и, вероятнее всего, надолго.

Из всех большегрузных машин наибольшие потери понес парк рефрижераторов.

Since January 1, railways have increased tariffs by 8%, and further increase by 12-15% is predicted to June 1. However, these fares do not include railway station services, which are also going to rise. We assume that within a year the actual cost of railway transportation will increase by 30-35%. Today, the share of import substitution in Russia is from 40% to 70%, depending on the type of products and goods. However, some transport and customs changes in 2011 may have a negative impact on suppliers and importers.

Motor freight is the area, where suppliers, manufacturers, and retailers meet. From 2009 to 2010 its price increased by about 8-9% countrywide. At the same time, the working truck fleet decreased by 130-150 thousand vehicles by the second half of 2010. Refrigerator fleet suffered the greatest losses. The reasons for that are recall of leased and bought on credit vehicles, the aging of transport and lack of repair due to a significant drop of income of carriers. According to "Rosleasing", 42 out 52 thousand leasing agreements in Russia are terminated. On average, it is 2,5-3 vehicles per one contract.

In Russia, the deficiency of vehicles was about 35-40% of demand by the end of 2010. Since the second half of last year a sharp rise in prices began. For example, in 2010 the going rate for transportation from Moscow to Urals was 50-60 thousand rubles, and in December it had already increased to 100-130 thousand. Delivery of the standard weight from Spain used to cost 4,5-5 thousand euro, and in November-December, it reached 9-10 thousand euro. But even at such prices it was impossible to find any transport

Сегодня транспортные компании и их заказчики поменялись местами и, вероятнее всего, надолго.

Today, shipping companies and their customers have switched places, and most likely, permanently.

При поддержке Администрации Петроградского района г. Санкт-Петербурга,
Комитета по молодежной политике и взаимодействию с общественными организациями Правительства Санкт-Петербурга,
Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека по городу Санкт-Петербургу,
Муниципального образования МО Чкаловское

ЕДИНАЯ РОССИЯ

Здоровое питание – детям!

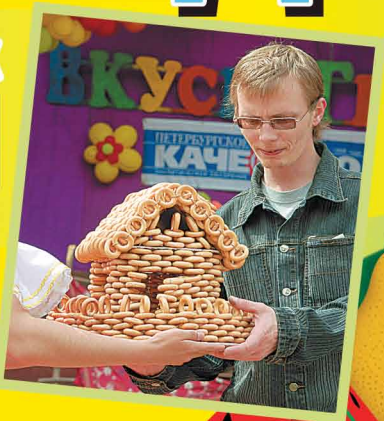
Генеральный информационный партнер
ПЕТЕРБУРГСКОЕ КАЧЕСТВО

Информационный спонсор
Радио ЗЕНИТ 89.7 FM

Санкт-Петербургский фестиваль здорового питания

ВКУСНОГРАД

21 мая (суббота) приглашает всех



в парк аттракционов

Диво Остров

Приморский парк Победы

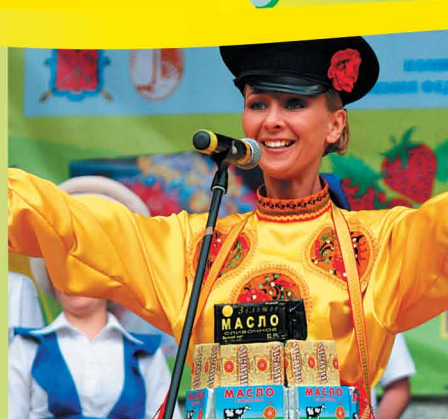
(ст. метро «Крестовский остров»)

Начало в 11 часов, вход свободный

ВЕСЬ ДЕНЬ ДЛЯ ВАС:

- КОНЦЕРТНО-РАЗВЛЕКАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
- ВЕСЕЛЫЕ КОНКУРСЫ
- ВКУСНЫЕ ПРИЗЫ
- КАЧЕСТВЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ

БЕЗ ТОРГОВОЙ НАЦЕНКИ!



го. Сейчас уже перевозчики выбирают себе клиентов, расставляя приоритеты следующим образом: цена, сроки оплаты, простои на загрузке, выгрузке и таможне. Также выбор заказчика зависит от сложности перевозки и сложности маршрута. В ближайшие 2-3 года ситуация не изменится.

Возвращение транспорта в Россию идет очень медленными темпами. Так, в 2010 году было ввезено всего 2 740 грузовых машин. В основном, это полуторатонные и шестнадцатитонные грузовики, которые клиенты закупали для своих собственных нужд. Транспортный сектор, в основном, представлен предпринимателями, которые находятся на налоге 6%, но с этого года они будут платить 34%.

Дополнительное повышение цен на дизельное топливо еще больше усугубляет ситуацию. В ноябре оно стоило 15-17 рублей, в феврале 2011 года – уже 24-28 рублей.

*** СПРАВКА:**

Группа компаний «САННА» – мультимодальный логистический оператор полного цикла и таможенный представитель (ранее таможенный брокер), действующий на российском и международном рынках логистики с 1991 года. (Свидетельство о включении в Реестр таможенных представителей № 0206/00 от 29.12.2010).

Попытки правительства скорректировать повышение цен будут иметь определенный положительный эффект не более 2-3 месяцев. Стоимость дизельного топлива к концу года, вероятно, вырастет до 31-32 рублей. В дополнение ко всем этим повышениям в 2011 году в России появятся платные дороги, а также будет принят закон об обязательном переходе транспортных компаний на сезонную резину. Стоимость одного грузового колеса с зимней резиной составляет от 900 до 1 400 евро, а ведь у грузовой машины от 14 до 20 колес. Это достаточно серьезные расходы для перевозчиков. С 1 июля ожидается принудительное подключение перевозчиков к системе ГЛОНАСС, правда пока это коснется негабаритных, тяжеловесных и опасных грузов, но нет уверенности в том, что перевозчиков продуктов питания также не обяжут подключиться к данной системе.

Все перечисленные факторы приведут к росту цен на транспортные услуги.

available, especially cold storage cars, as their amount was 3 times reduced; at the same time the demand on them has increased 2-2,5 times.

Today, shipping companies and their customers have switched places, and most likely, permanently. Carriers choose their clients now, prioritizing the following: price, payment terms, down time during the loading, unloading and customs. Also customer's choice depends on the complexity of transportation and complexity of the route. In the next 2-3 years the situation is not going to change.

The return of transport to Russia is very slow. So, in 2010 only 2,740 trucks were imported. Basically, they are 1,5 ton and 16 ton, which customers purchased for their own use. The transport sector is mainly presented with business people, who are on the tax of 6%, but since this year they will pay 34%.

An additional increase for diesel fuel prices exacerbates the situation. In November, it cost 15-17 rubles, in February 2011 - 24-28 rubles.

Government attempts to adjust the price increase will have some positive effect for no more than 2-3 months. The cost of diesel fuel is likely to grow up to 31-32 rubles by the end of the year. In addition to these increases, there will be toll roads and the law mandating the transition of transport companies in summer and winter tires will be accepted. The cost of one truck wheels with winter tires ranges from 900 to 1,400 euros, and freight cars usually have from 14 to 20 wheels. This is quite serious costs for carriers. Since July, 1 carriers are forced to connect the GLONASS system, but for now it concerns only bulky, heavy and dangerous cargo, but there is no assurance that the transporters of food wouldn't be obliged to connect to the system.

All these factors lead to higher prices for transport services.

By March, a sharp jump in the cost of freight to Russia by 25-35% was expected, on international flights - 10-20%. The second wave of increases is going to be on May-June, about 20%, while the third one is going to be close to the New Year, still about 30-40%.

Note, that we counted the given the growth rates without inflation, and it is predicted to be expressed even in double digits.

Talking about fish production, considering the lack of refrigerators and isotherms that are used to transport fish products, raw materials and ingredients, the situation in this sector will be particularly stressful. Carriers are reluctant don't want to transport such goods due to its peculiar smell and the need for mandatory ventilation and cleaning the car at the end of the voyage. In addition, depending on the type of frozen products (frozen, chilled or frozen), there should be maintained strict temperature control, which establishes the manufacturer. Provided that there are usually several unloading places, the temperature in the compartment varies greatly, and the recipient, in case of non-compliance with conditions of carriage, may not receive the goods. Signing the contract with logistics operator,

В 2011 году в России появятся платные дороги, а также будет принят закон об обязательном переходе транспортных компаний на сезонную резину.

The cost of diesel fuel is likely to grow up to 31-32 rubles by the end of the year.

В мае-июне ожидается скачок стоимости фрахтов по России на 20%, а ближе к Новому году – еще примерно на 30-40%.

Заметьте, что мы рассчитывали указанный рост ставок без учета инфляции, а она, по прогнозам, будет выражаться уже в двузначных цифрах.

Если говорить о рыбной продукции, то, учитывая дефицит рефрижераторов и изотермов, которые используются для перевозки рыбных изделий, сырья и ингредиентов, ситуация в этой отрасли будет особенно напряженная. Перевозчики неохотно берутся транспортировать такой груз по причине его специфического запаха и необходимости обязательного проветривания и очищения автомобиля по завершении рейса. Кроме того, в зависимости от вида заморозки продукции (свежезамороженная, охлажденная или глубокой заморозки) при перевозке должен соблюдаться строгий температурный контроль, который устанавливает сам производитель. При условии, что мест разгрузки часто бывает несколько, температура в отсеке значительно меняется, и получатель, в случае обнаружения несоблюдения условий перевозки, вправе не принять товар. Заключая договор с логистическим оператором, клиентам важно учитывать специфику груза, в частности, рыбной продукции, и контролировать герметичность не только упаковки, но и грузовых салонов автомобилей.

В целом в 2011 году ответственность и качество работы перевозчиков будет резко снижаться.

Также можно предположить, что в наступившем году сократится реальное страхование перевозок, увеличатся случаи мошенничества и краж грузов, возрастет количество грабежей на дорогах. Особенно это коснется продовольственных товаров, потому что их очень легко продать за наличный расчет и без всяких документов.

Таможенные препоны

Увеличивается и количество проблем с таможней. Вывод таможенного оформления в регионы и далее, на границы, Таможенный союз, изменение таможенного законодательства, введение с 1 января электронного декларирования и предварительного информирования, корректировка таможенной стоимости, ежемесячно меняющийся профиль риска при полной неготовности самих таможенных служб работать в новых условиях – все это усложняет работу перевозчиков.

Создание Таможенного союза и новое таможенное законодательство, в общем-то, не улучшили ситуации. Вместо закона с многовариантным толкованием мы получили трехуровневый закон, в котором более 600 отсылочных актов.

Таможенное администрирование усилилось, правоприменительная практика, бюрократизм стали еще более изощренными. Сегодня установлены прямые отношения и обмен информацией с таможнями других стран, прямые отношения с банками и органами, контролирующими валютные операции и отчетность. Таможне,

customers must consider the specifics of the goods, and fish products , in particular, and control the integrity of packaging and freight car interiors.

Overall in 2011, responsibility and quality of work of carriers would be sharply reduced.

We can also assume that the actual insurance coverage will decrease this year, increase in fraud and theft of goods, increase the number of robberies on the roads. Especially it concerns food, because it is very easy to sell for cash and without any documents.

Customs barriers

The number of problems on customs increases. Withdrawal of customs clearance into the regions and to the borders, the Customs Union, the change in customs legislation, implementation of digital declaring and preliminary information from January, 1, the adjustment of customs value, monthly changing risk profile, unavailability customs service to work in a new environment, complicate work of carriers.

The Customs Union and a new tariff legislation, in general, have not improved the situation. Instead of multiple-interpretation of the law we have a three-tiered law with over 600 referential acts.

Customs administration has increased, law enforcement practices, bureaucracy have become more sophisticated. Today, direct relationships and exchange information with customs of other countries are established, as well as direct relationship with banks and authorities controlling

By March, a sharp jump in the cost of freight to Russia by 25-35% is expected, on international flights - 10-20%.

The second wave of increases is going to be on May-June, about 20%, while the third one is going to be close to the New Year, still about 30-40%.

We can also assume that the actual insurance coverage will decrease this year, increase in fraud and theft of goods, increase the number of robberies on the roads.

Также можно предположить, что в наступившем году сократится реальное страхование перевозок, увеличатся случаи мошенничества и краж грузов, возрастет количество грабежей на дорогах.

по новому закону, дано право в срок до трех лет проводить проверки и, соответственно, предъявлять претензии.

Безусловно, нововведения имеют и положительную сторону. Например, ужесточены контроль и методы борьбы с фирмами-однодневками и оффшорными поставками. Сегодня контролем и проверками импорта, начиная с закупки и поставки и заканчивая продажей в России, занимаются многие структуры: и таможня, и ФСБ, и МВД, и «Минздрав», и Министерство налогов и сборов. Импортеры, конечно, с трудом отказываются от привычных методов работы. Но можно с уверенностью сказать, что времена «серой» таможни прошли – это вполне ощутимо.

Сокращение таможенных постов и введение электронного декларирования и предварительного информирования добавило проблем и увеличило (и еще увеличит) расходы на таможенное оформление. Рост стоимости услуг на таможенном рынке, по нашим расчетам, в первом полугодии составит около 30-40%, во втором – еще 20-25%.

Тем не менее, во втором-третьем кварталах, вероятнее всего, многие будут рассматривать вопросы перехода на «белые» схемы и начала работы с лицензированными таможенными представителями.

Понятно, что «серая» схема предполагает наличие оффшорного контракта и фирмы-однодневки. По такой системе настоящий владелец груза в определенный момент теряет право на возмещение перевозчиком стоимости груза в случае порчи продукции и, соответственно, несет серьезные убытки. В отличие от лицензированного брокера, «серому» нечего терять, и нас очень часто поражает таможенная неграмотность и доверчивость поставщиков «знакомым людям» из таможенной среды.

Увеличение количества проверок всеми структурами в условиях укрупнения бизнеса создала новые риски. К традиционным рискам потребителей транспортных услуг, связанных с нарушением сроков поставок, уклонением перевозчиков от налогов и начислением штрафов для клиентов, добавились новые. В первую очередь, это потеря имиджа импортера и утрата к нему доверия получателей груза при обнаружении серьезных нарушений в сфере таможни и внешнеэкономической деятельности. Кроме того, риски, связанные со сбоем поставок и проблемами таможенного оформления, ведут к потере доверия покупателей, утрате завоеванного статуса в бизнес-сообществе и перед государственными структурами.

До середины 2009 года компании, пользующиеся транспортными и таможенными услугами, жестко диктовали свои цены, легко меняя подрядчиков. Сегодня при такой политике они также легко могут остаться без транспорта, который будет работать уже у их конкурентов, а найти нового перевоз-

***NOTE:**

SANNA, group of companies is a full-service multimodal logistics operator and customs representative (formerly Customs Broker) acting on Russian and international markets of logistics since 1991. (Certificate of inclusion in the Register of Customs Representatives № 0206/00 from 12.29.2010).

currency transactions and reporting. Customs, under the new law, are entitled to up to three years for verifying and, making complaints.

No doubt, innovations have a positive side. For example, monitoring and control methods with fly-by-night companies and offshore deliveries are tightened. Today, many of the structures are engaged in control and inspection of imports, starting with procurement and delivery to sales in Russia: customs, and the FSB and the Interior Ministry, and Ministry of Health, and Ministry of taxes and fees. It is difficult for importers to get used to new working methods. But there is no doubt that the days of "gray" customs are over, and it is quite noticeable.

Reduction of customs posts and the implementation of digital declaring and preliminary informing have added problems and increased (and will increase more) expanses for customs clearance. Rise in the cost of services at the customs market, according to our calculations, will be about 30-40% in the first half of the year, and another 20-25% in the second half.

Nevertheless, in the second and third quarters, most likely, many will consider the issues of transition to "white" scheme and start working with licensed customs agents.

It is clear that the "gray" scheme assumes the existence of the offshore contract and a firm-by-night. According to this system, the present owner of the goods can't get any compensation in case of damage of goods and, accordingly, gets a serious loss. Unlike a licensed broker, a "gray" one has nothing to lose, and we are very often surprised

Во втором-третьем кварталах, вероятнее всего, многие будут рассматривать вопросы перехода на «белые» схемы и начала работы с лицензированными таможенными представителями.

The days of "gray" customs are over, and it is quite annoticeable.

TF4000

Бди!

Копти и не траться на суету!

Что это такое ?
Это высокотехнологичное оборудование, в создание которого положены более чем полувековой опыт и новейшие разработки, одобренные заказчиками во всем мире.
Непрерывно-поточные установки для термической обработки продуктов питания TF4000 позволяют сделать процесс переработки непрерывным, высокоэффективным и получать готовый продукт превосходного качества.

Для чего предназначено?
Непрерывно-поточные установки предназначены для предприятий, перерабатывающих от 2 до 8 тонн копченостей в час.

FESSMANN GmbH und Co KG
Herzog-Philipp-Straße 39
D-71351 Winnenden
Телефон: +49 (0) 719-5 70-10
www.fessmann.com

FESSMANN
Leading in smoking technologies

Посетите компанию Fessmann с 02 – 05 мая 2011 на выставке Seafood в Брюсселе, павильон 4, номер стенда 4-5863.

Что можно получить?
Совершенно однородную, превосходного качества продукцию.

В чем преимущества ?
Продукция, подвергающаяся обработке в установке непрерывно-поточного действия, безостановочно передвигается, в зависимости от требования технологии, из одной зоны обработки в последующую и, готовая к упаковке, покидает оборудование. Среда в минуемых продукцией отдельных зонах подготовлена – не тратится время, например: на повышение влажности, нагрев, на эвакуацию дымо-воздушной смеси, на охлаждение камеры. Экономия времени термической обработки – снижает потери в весе и энергии, отсутствие персонала – экономит заработную плату и повышает уровень гигиены.

Это выгодно?
Да, очень! Существенное снижение затрат на обслуживающий персонал, экономия энергоносителей, снижение длительности процессов термической обработки, снижение потерь в весе и повышение сроков сохранности продукции умножат Вашу прибыль.
Расчетный срок окупаемости затрат, связанных с установкой линии, не превысит 1 года. Реально этот срок может быть и меньше, в зависимости от режима эксплуатации.

Что нужно сделать?
Нужно проснуться, определиться по ударным позициям и производительности. Затем связаться с компанией Fessmann или ее представительствами. Ну, а потом можно начать сокращать маркетологов, бухгалтеров и тех, кто грязь в термичке разводит, или планомерно отправлять всю схожую братию в декретный отпуск.

Непрерывно превосходное качество

Наши нерперывно-поточные установки для термической обработки продуктов питания TF4000 широко применяемы и гарантируют высочайшее качество при минимальных производственных затратах. Ваше преимущество!

реклама

AQUA
industrial watertreatment

MPS meat processing systems · Butina® · Anitec®

3200 проектов в 92 странах

Сервис 24/7

Производитель комплексных линий

Под ключ

Инновации

AQUA Industrial Watertreatment

AQUA Industrial Watertreatment - является специалистом в области поставки, разработки, производства, установки и эксплуатации систем для очистки промышленных сточных вод, утилизации отходов и обезвоживания.

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

реклама

чика они смогут лишь за еще большие деньги. Поэтому отказ от брокера может обернуться тем, что сегодня, при крайней загруженности оставшихся после сокращения таможенных постов и СВХ, производителям придется постараться войти с новым брокером на другие склады, при этом вход вряд ли будет дешевле или таким же, как раньше. Цены у всех растут, а мощностей не хватает.

Очевидно, что политика потребителей этих услуг при взаимодействии с партнерами-подрядчиками должна будет серьезно измениться.

В поисках решений

На рынке применяется несколько способов снижения себестоимости продукции, чтобы ее можно было продать. Первый способ – традиционный: принуждение производителей и поставщиков к снижению цен до уровня себестоимости и ниже.

Некоторые производители, чтобы не зависеть от логистических операторов, организовали свои транспортные компании и начали строить собственные склады.

К сожалению, это проблемы не решило. Практика показывает, что при снижении поставок содержание собственного транспортного парка и логистического отдела становится достаточно серьезной обузой.

Проблемы возникли и у компаний, которые решили организовать собственные таможенные отделы. Создав эти подразделения, топ-менеджеры практически попали в зависимость от своих сотрудников по таможенному оформлению и перестали ими управлять.Кроме того, владельцы компаний ощутили, что весь их бизнес зависит от 3-4 менеджеров, которые ими же наняты. Поэтому понятно, что сегодня поставщики балансируют на грани между ценой и рисками.

В 2010 году мы наблюдали, что произошла достаточно серьезная активация еще трех тенденций. Первая – создание собственных торгово-закупочных подразделений ритейлерами и компаниями-получателями. Они самостоятельно выходят на зарубежных поставщиков и производителей и предлагают им свои дистрибьюторские услуги, чтобы работать напрямую. Кроме того, ритейлеры начинают напрямую размещать свои заказы на зарубежных фабриках, в том числе и под собственными брендами, особенно в сегменте продуктов питания. Также можно наблюдать начало создания собственных производств за рубежом, и здесь лидирует Китай.

В малом и среднем бизнесе происходят аналогичные процессы. С 2009 года наблюдается усиление взаимодействия российского бизнеса с Китаем.

В помощь зарубежному сотрудничеству

Рынок Китая для российского бизнеса достаточно закрытый. В основном, это происходит из-за языкового барьера и значительной разницы в менталитете, экономике, правилах и традициях видения бизнеса.

There are similar processess in small and medium business. Since 2009, there has been increased interaction between Russian business and Chinese.

by customs illiteracy and credulity of suppliers to "familiar people" from the customs environment.

Increasing number of inspections of all structures in terms of consolidation of business has created new risks. In addition to traditional risks, connected with the breach of terms of shipments, carriers' evasion of taxes and accrued penalties for customers, the new ones appeared. First and foremost, the loss of trust to importer by consignees, upon detection of serious violations in customs and foreign trade. In addition, the risks associated with the failure of supplies and problems of customs clearance lead to a loss of consumer trust, loss of the status in the business community and governmental agencies.

Until mid-2009, companies, who use transport and customs services, used to dictate their prices and change contractors easily. Today, under such policies, they also can easily be left without any transport, which is already working for their competitors, and they only can find a new carrier for much more money. Therefore, the rejection of the broker may lead to bad consequences, with its heavy workload, remaining after the reduction of customs posts and TSW, producers will try to enter with a new broker at other stores, and the entrance is unlikely to be cheaper or the same price as before. Prices for all growing, and capacity is lacking.

It is obvious that the policy of the consumers of these services in cooperation with partners or contractors needs serious change.

Looking for solutions.

There are several ways to reduce production costs in order to sell it. The first way is traditional: forcing producers and suppliers to lower prices to cost price and below. The second way is reducing expenses for logistics, as there is also the price pressure. Some manufacturers have organized their own transport companies and began to build their own warehouses.

Unfortunately, it did not solve the problem. Practice shows that along with decreasing of

Риски, связанные со сбоем поставок и проблемами таможенного оформления, ведут к потере доверия покупателей, утрате завоеванного статуса в бизнес-сообществе и перед государственными структурами.

Большинство российских компаний даже не представляют, с какими проблемами и трудностями они могут столкнуться в процессе поиска партнеров, проработки и заключения контрактов и дальнейшей их реализации и в какие суммы расходов от поиска до получения товара может обойтись каждый этап.

Все эти проблемы мы начали решать с помощью созданного в начале 2010 года совместного предприятия – российско-китайского торгового дома «CHIN-RU». Этот торговый дом не занимается в привычном понимании торговлей: он не покупает, не продает и не ведет коммерческую торговлю товарами. «CHIN-RU» представляет собой целый набор инструментов по внешнеэкономической деятельности, логистике и таможне. Это действительно уникальный помощник для компаний, желающих начать работу или уже работающих с Китаем.

В Китае торговый дом имеет экспортно-импортную лицензию. Для справки – 80% китайских производителей ее не имеют. Службы «CHIN-RU» осуществляют поиск товаров и производителей в Китае, ведут контроль качества производства товаров и контроль загрузки при отправлении в Россию, пересылают образцы продукции, оформляют все необходимые документы и справки для прохождения российской таможни, организуют перевозки по территории Китая и отправляют грузы в Россию.

Это надежный партнер, знающий специфику работы с Россией и пользующийся поддержкой китайского правительства. Все законные требования «CHIN-RU» выполняет безукоризненно. Мы берем на себя процедуру таможенного оформления, а затем везем грузы по всей России. Таким образом, российские компании могут использовать любые инструменты торгового дома, чтобы освободиться от рисков, связанных с реализацией внешнеэкономических сделок. fs

«CHIN-RU» represents a set of tools for foreign trade, logistics and customs. This is truly a unique assistant for companies wishing to start work or already working with China.

supplies, vehicle fleet maintenance and logistics department are becoming quite serious burden.

Companies which have decided to create their own custom units, also have some problems about it. Top managers were practically dependent on custom units' staff and could no longer manage them. In addition, business owners feel that their entire business depends on 3-4 employees. Therefore, it is clear that suppliers are on the brink between price and risk.

In 2010, we observed three more trends. The first one is setting up trade departments by retailers and the recipient company. They communicate to foreign suppliers and manufacturers and offer them distribution services, in order to work directly. In addition, retailers are beginning to place their orders at foreign factories directly, including those under our own brands, especially in the food segment. You can also watch setting up manufacturing abroad, and China is the leader here.

There are similar processess in small and medium business. Since 2009, there has been increased interaction between Russian business and Chinese.

«CHIN-RU» представляет собой целый набор инструментов по внешнеэкономической деятельности, логистике и таможне.

Help to foreign cooperation

Chinese market is fairly closed for Russian business. The main reason for that is language barrier and significant difference in the mentality, economics, regulations and business traditions

Most Russian companies have no idea, what kind of problems and difficulties they may face during the process of partner search, elaboration and conclusion treaties and their further implementation, and how much each step may cost.

We started to solve all of these problems with the help of the a joint venture - the Russian-Chinese trade house «CHIN-RU», created in early 2010. This trading house is not engaged in the usual sense of trade: it neither buys, sells, nor engaged in traditional trade. «CHIN-RU» represents a set of tools for foreign trade, logistics and customs. This is truly a unique assistant for companies wishing to start work or already working with China.

In China, the trading house has an import-export license. Note that 80% of the Chinese manufacturers do not have this license. «CHIN-RU» services help to search goods and manufacturers in China, conduct quality control of production of goods and control cargo on customs when send it to Russia, sends samples of products, process all necessary documents and certificates for passing the Russian customs, arrange transportation through the territory of China and ship goods in Russia.

It is a reliable partner who knows the specifics of working with Russia and has the support of the Chinese government. «CHIN-RU» performs flawlessly all legal requirements. We take care of customs clearance procedure, and then we carry cargo across Russia. Thus, Russian companies may use any tools of the trade house, in order to break free from the risks associated with the implementation of foreign trade transactions. fs

CHIN-RU 贸易之家 торговый дом

«CHIN-RU» represents a set of tools for foreign trade, logistics and customs.

Копченая рыба пользуется популярностью у потребителя уже довольно давно, и спрос на нее остается стабильно высоким.

Копченой считается рыба, предварительно посоленная и высушенная в специальных термокамерах с помощью дыма, образованного в результате горения древесины.

Smoked fish is popular with consumers for quite a while, and the demand still remains high.

Подготовила:

Светлана Карельская

Text:

Svetlana Karelskaya

Translation:

Polina Pushina

Камеры копчения рыбы

Копченая рыба пользуется популярностью у потребителя уже довольно давно, и спрос на нее остается стабильно высоким. За последние несколько лет технологии копчения рыбы шагнули далеко вперед, и во многом это произошло благодаря инновационным разработкам производителей установок для копчения.

Виды копчения

Копченой считается рыба, предварительно посоленная и высушенная в специальных термокамерах с помощью дыма, образованного в результате горения древесины.

В зависимости от температуры, при которой происходит процесс, получают продукцию холодного, горячего и полугорячего копчения.

При холодном копчении рыбу предварительно просаливают, что гарантирует ее сохранность в течение продолжительного времени. При горячем копчении ограничиваются вкусовым посолом, и срок хранения такой продукции составляет всего несколько суток.

Smokehouses for Fish

Smoked fish is popular with consumers for quite a while, and the demand still remains high. Over the past few years, technologies of fish smoking have stepped far forward, and in many ways this has happened thanks to the innovative development of equipment for smoking.

Types of Smoking

The smoked fish is treated with salt and dried in special furnaces with smoke formed by burning wood.

Depending on the temperature of the process, there is cold-, hot-, and semi-hot fish.

Cold-smoked fish is preliminarily salted, which guarantees long keeping limit. Hot-smoked fish is lightly salted, and the shelf life of such product is only a few days.

The smoked fish is treated with salt and dried in special furnaces with smoke formed by burning wood.

✱ СПРАВКА:

Копчение как способ приготовления рыбы и мяса было известно человечеству еще в каменном веке. В России копчение рыбы в коммерческих целях впервые стали применять новгородцы в XIII-XIV вв.

Основным консервирующим фактором служит высушивание рыбы в продуктах горения древесины, которые обладают асептическими и антиокислительными свойствами.

Холодным копчением называют процесс, при котором температура сушки не превышает 30 °С. При этой температуре не происходит тепловой денатурации белка, и конечный продукт обладает качествами, характерными для солено-вяленой продукции с добавлением аромата копчености. Рыбу горячего копчения получают путем обработки при температуре выше 80 °С. При этой температуре происходит денатурация всех белков, сопровождающаяся частичным обезвоживанием мышечной ткани.

Полугорячее копчение температурой от 60 °С до 80 °С, как правило, используется для обработки мелкой рыбы.

Устройство термокамер

Как правило, коптильные термокамеры изготавливаются в виде сборных модульных конструкций, в состав которых входят:

- дымогенератор;
- вентилятор для сушки рыбы перед копчением;
- агрегатный блок;
- блок управления;
- охладитель дыма (при необходимости).

Дымогенераторы предназначены для производства дыма, применяемого в процессе копчения. Они являются наиболее важной функциональной частью оборудования, так как правильно спроектированная система распределения дымовоздушной смеси внутри камеры позволяет рыбе коптиться равномерно и быстро, придавая конечному продукту хороший запах и золотистый цвет.

Генераторы дыма позволяют обеспечить устойчивость процесса благодаря выработке дыма стабильного качества. Состав дыма зависит от температуры горения и вида древесины. Наилучшие вкусовые свойства приобретают продукты, при копчении которых используются фруктовые деревья, но поскольку в промышленных масштабах их применение невозможно, то рекомендуется древесина лиственных пород, предпочтительнее использовать дуб, бук, липу, ольху.

The main conservation factor is the drying in the combustion products of wood, which have aseptic and antioxidant properties.

Cold-smoking is a process of the drying that requires smoking temperature of 30 °C. At this temperature there is no heat denaturation of the protein, and the final product has the qualities characteristic of salt-dried products with smoke flavor. Hot-smoked fish requires temperatures above 80 °C. At this temperature, proteins denaturate, and muscle tissue partly dehydrates.

The temperature for semi-hot smoking is from 60 °C to 80 °C, typically used for processing small fish.

Structure of a kiln

As a rule, kilns are made in prefabricated modular structures, comprising:

- smoke generator;
- a fan for drying fish before smoking;
- aggregate box;
- control unit;
- cooling the smoke (if necessary).

Smoke generators are designed to produce smoke. They are the most important functional part of the equipment, as thanks to properly designed system of distribution of smoke-air mixture inside a chamber fish is smoked evenly and quickly, giving the final product a good smell and a golden color.

Smoke generators ensure the sustainability of the process by producing smoke of a stable quality. The composition of smoke depends on combustion temperature and type of wood. Products have the best taste when the fruit trees are used for smoking,

✱NOTE:

Smoking as a way of cooking fish and meat have been known to mankind since the Stone Age. In Russia, the smoking of fish for commercial purposes was first used in Novgorod in the XIII-XIV centuries.

but it is impossible to use it in an industrial scale, that's why hardwood is preferable: use oak, beech, linden, alder.

Kilns can also be equipped with a cooling system of smoke, which allows effectively to cool the smoke-air mixture entering the smoke chamber. The cooling system allows getting necessary temperature of smoke.

Cooling can take place based on a refrigeration unit or at the water cooler with tap water.

The main conservation factor is the drying in the combustion products of wood, which have aseptic and antioxidant properties.

Основным консервирующим фактором служит высушивание рыбы в продуктах горения древесины, которые обладают асептическими и антиокислительными свойствами.

Термокамеры также могут комплектоваться системой охлаждения дыма, которая позволяет эффективно охладить дымовоздушную смесь, попадающую в коптильную камеру. Система охлаждения позволяет получить коптильный дым нужной температуры. Охлаждение может происходить на базе холодильного агрегата или на базе водяного охладителя с помощью проточной воды.

There are different types of smoking furnaces in the fish-processing industry. The choice of construction depends on the type of processed products and on the characteristics of the production department.

Виды коптильных устройств

В рыбоперерабатывающей промышленности существуют различные виды коптильных термокамер. Выбор той или иной конструкции зависит от вида обрабатываемой продукции и от особенностей производственного цеха.

Коптильные устройства можно разделить на две основные группы: непрерывного и периодического действия.

К устройствами непрерывного действия относятся тоннельные коптильные камеры. Они имеют высокую производительность, полностью механизированы, и управление ими автоматизировано. Такие устройства рассчитаны на обработку большого количества рыбы одного вида, строго ограниченного размера.

Копчение в тоннельных термокамерах осуществляется путем перемещения продукта по тоннелю с помощью ленточного конвейера.

Данные конструкции позволяют производить кратковременное копчение продуктов и, как правило, используются для обработки мелких кусочков рыбы или рыбной печени.

Циркуляция воздуха в тоннельных термокамерах осуществляется с помощью вентиляторов, скорость и температура которых регулируется в зависимости от рецептуры.

Установки периодического действия требуют частично ручного труда, и производительность их меньше, чем у непрерывно действующих устройств. Однако такие термокамеры позволяют производить более широкий ассортимент продукции. Сегодня изготовители оборудования предлагают универсальные коптильные камеры, позволяющие осуществлять обработку продукта как горячим, так и холодным способами. Копчение продукта в таких устройствах достигается за счет постоянной циркуляции воздуха заданной температуры и влажности с продуктами горения древесины внутри камеры.

Большинство производителей предлагают модульные конструкции коптильных установок периодического действия. Как правило, каждый из модулей представляет собой отдельную термокамеру, которая может управляться автономно. Благодаря этому, модульные установки позволяют одновременно производить несколько ассортиментных позиций рыбной продукции. РС

Types of Smokinghouses

There are different types of smoking furnaces in the fish-processing industry. The choice of construction depends on the type of processed products and on the characteristics of the production department.

Smoking devices can be divided into two main groups: continuous and intermittent operation.

Continuous devices include tunnel smoking chambers. They have efficient production, fully mechanized, and operated automatically. Such devices are designed for processing large numbers of fish of one species, strictly limited in size.

Smoking in tunnel furnaces is made by moving the product through the tunnel with a conveyor belt.

These constructions are good for short-term smoking products, and are generally used for processing small pieces of fish or fish liver.

Circulation of air in tunnel furnaces by means of fan speed and temperature are adjusted depending on the recipe.

Installation batch require some manual labor, and their productivity is less than that of continuously operating devices. However, such kilns can produce a wide range of products. Today, equipment manufacturers offer a universal smokinghouses, which allow the processing of the product both in hot and cold temperature. Smoking process realizes by constant circulation of air of the set temperature and humidity with the combustion products of wood inside the chamber.

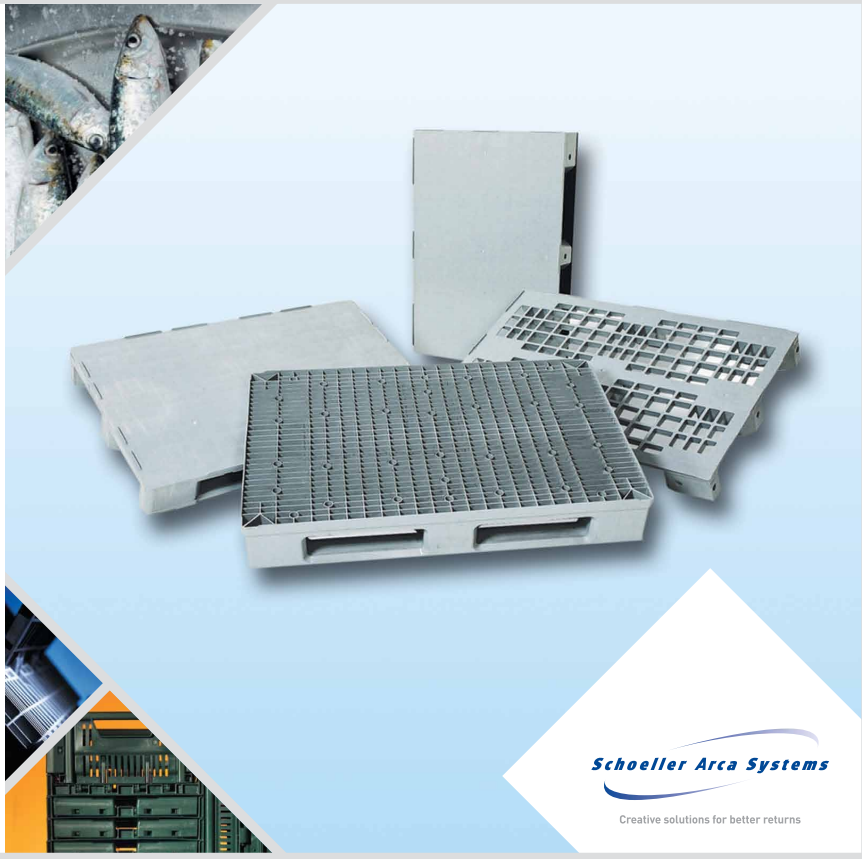
Most manufacturers offer modular design of the smoking systems of intermittent action. Typically, each module is a separate heat chamber, which can be operated autonomously. Because of this, modular units can simultaneously produce multiple product lines of fish products. fs

В рыбоперерабатывающей промышленности существуют различные виды коптильных термокамер. Выбор той или иной конструкции зависит от вида обрабатываемой продукции и от особенностей производственного цеха.

Решения для рыбной промышленности от Шоллер Арка Системс

Пластиковые паллеты BiPP™

- Используются для перемещения сырья и готовой продукции в цехах.
- Производство в России: оптимальные цены.
- Длительный срок эксплуатации: 10 лет.
- Температурный режим: от -30 до +60 С.
- Динамические нагрузки: от 500 до 1250 кг.



ЗАО «Шоллер Арка Системс»
С.-Петербург: +7 (812) 326 65 20
Москва: +7 (495) 637 10 05
info.spb@schoellerarca.com
www.schoellerarcasystems.ru

ПРИГЛАШАЕМ ВАС НА ВЫСТАВКУ РОСУПАК-2011
14-18 ИЮНЯ, КРОКУС ЭКСПО, ПАВ.1, ЗАЛ 1

Schoeller Arca Systems
Creative solutions for better returns

реклама

ТОЛЬКО БЕЗ РУК!

ABM
GASER

Оборудование для производства рыбных котлет малой и средней производительности

Сухая панировка
и льезон в одной машине.
Низкое энергопотребление.
Разнообразие используемого сырья.

www.pptk.ru

ППТК

Санкт-Петербург, Галерная ул. 30 литер «А», оф. 1Н
т. (812) 325 46 75, 570 12 26. e-mail: info@pptk.ru

реклама

Подготовила: **Светлана Карельская**

Держите рыбу в холоде

Одним из наиболее важных видов оборудования для рыбоперерабатывающих цехов являются различные холодильные установки. Используя качественное холодильное оборудование, вы заботитесь о здоровье потребителей, а значит, зарабатываете себе репутацию надежного и добросовестного производителя и поставщика.

Все холодильное оборудование, представленное на рынке, можно классифицировать в зависимости от поддерживаемого температурного режима хранения.

Как известно, рыбная продукция и сырье бывают, в основном, двух видов – охлажденное и замороженное. Напомним, что если температура в центре продукта составляет от 0 °С до +4° С, то он считается охлажденным; изделия с температурой в центре от -8 °С и ниже причисляются к замороженным.

Итак, ориентируясь на данный критерий поддерживаемого температурного режима, принято выделять несколько групп холодильного оборудования. Во-первых, это техника, которая функционирует в среднетемпературном режиме – от -5 °С до +5° С. Такое оборудование используется для непродолжительного хранения охлажденных продуктов. Во-вторых, это низкотемпературное оборудование (от -1 °С до -25° С), которое предназначено для кратковременного хранения замороженных продуктов. В-третьих – камеры шоковой заморозки. Данный вид техники применяется для длительного хранения в режиме глубокого замораживания. Используемый диапазон температур составляет от -18° С до -35° С. В таких камерах замороженная рыба, при условии поддержания постоянной температуры, может храниться до девяти месяцев.

Если температура в центре продукта составляет от 0 °С до +4 °С, то он считается охлажденным; изделия с температурой в центре от -8° С и ниже причисляются к замороженным.

«При выборе холодильных и морозильных камер главным критерием является их герметичность».

По функциональности холодильные системы классифицируют следующим образом:

- холодильные и морозильные камеры для стокового хранения;
- техника для экспонирования готовых блюд;
- аппараты для производственных цехов.

Камеры для стокового хранения устанавливаются в рыбных цехах для непродолжительного содержания запасов сырья и готовой продукции.

Техника для экспонирования готовых блюд необходима в тех случаях, если производство совмещено с отделом кулинарии. Данный вид оборудования представляет собой витрину для демонстрации готовой продукции, температура в которой, как правило, составляет от 0 °С до +5 °С.

Подробнее остановимся на холодильных аппаратах для рыбоперерабатывающих цехов. Безусловно, срок хранения рыбных продуктов во многом зависит от качества рыбы-сырца, однако одним из основных факторов являются условия хранения, поэтому наиболее востребованным оборудованием для рыбоперерабатывающих предприятий можно смело назвать холодильные камеры, а также морозильные установки, предназначенные как для кратковременного хранения продукции и сырья, так и для шоковой заморозки.

При выборе холодильных и морозильных камер главным критерием является их герметичность.

Производители холодильного оборудования, как правило, предлагают сборку установок из отдельных унифицированных щитов прямо на месте, причем размер камер согласуется с заказчиком заранее и подгоняется под его требования.

Изготовителей и дистрибьюторов холодильного оборудования для рыбоперерабатывающих цехов на российском рынке довольно много, но лучше всего обращаться к проверенным компаниям, имеющим хорошую репутацию. РС

Компания: **ООО «ГЕА Грассо Рефрижерейшн»**

Москва
105094, Семеновский вал, 6 А
тел.: (495) 787-20-11,
факс: (495) 787-20-12

Санкт-Петербург
190031, ул. Гороховая, 53, офис 6 Н
тел.: (812) 310-38-49,
факс: (812) 570-26-07

Екатеринбург
620014, ул. Радищева, 12/23, офис 405
тел.: (343) 356-03-11,
факс: (343) 356-03-13

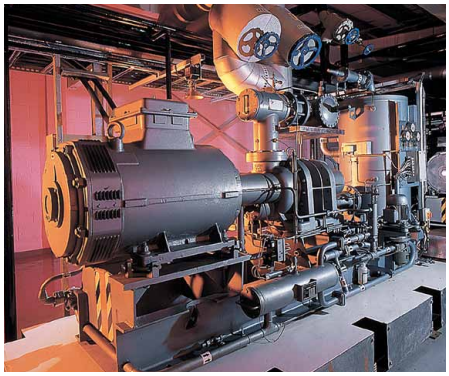
Владивосток
690091, ул. Набережная, 9
тел./факс: (4232) 65-02-80

www.grasso.ru
e-mail: moscow.grasso@geagroup.ru

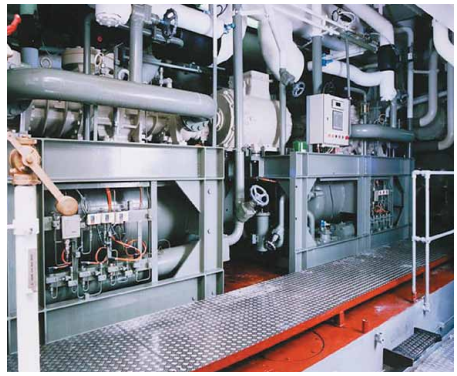
Автор:

Новиков Илья,
менеджер по продукции и маркетингу

Рыбе нужен энергоэффективный холод



1.



2.

СПРАВКА

Сегмент GEA Refrigeration Technologies международного концерна GEA, являющегося производителем холодильного оборудования и реализатором инновационных решений в области охлаждения и замораживания для рыбоперерабатывающей промышленности, морского транспорта, а также складской инфраструктуры, много лет успешно сотрудничает с предприятиями, входящими в Россрезерв РФ.

Если качество рыбы и произведенной из нее продукции зависит от охлаждения, то нет смысла гнаться за первым попавшимся оборудованием – необходимо выбирать надежного поставщика.

GEA Grasso Refrigeration поставляет обширный диапазон промышленного холодильного оборудования, разработанного профессионалами с пристальным вниманием к деталям, но главные достоинства наших холодильных установок – их технологичность и энергоэффективность.

Заводы GEA Grasso являются ведущими производителями современных поршневых и винтовых компрессоров. Наши агрегаты, чиллеры и компоненты промышленных холодильных и морозильных установок, а также системы кондиционирования воздуха признаны в качестве образцов надежного и высокоэффективного оборудования.

Компрессорные станции

Заводы GEA Grasso производят полный спектр инновационных предварительно собранных поршневых компрессорных агрегатов, предназначенных для промышленных холодильных систем и обладающих удельной холодопроизводительностью от 125 кВт до 2 200 кВт для одной единицы компрессорного агрегата.

Судовые и береговые холодильные установки

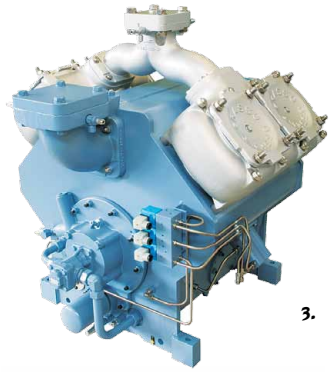
GEA Grasso Refrigeration предлагает разработку и комплексную поставку холодильных установок для судов рыбопромыслового флота, береговых предприятий рыбопереработки, портовых холодильников. В составе данных установок может быть использовано технологическое оборудование для контактной и воздушной заморозки рыбопродукции и ее последующего хранения.

Генераторы льда

Промышленные льдогенераторы GEA Geneglace – это оборудование, которое используется в конце технологической цепи, поэтому их надежность не может подвергаться сомнению. Находящийся под давлением цилиндр льдогенератора изготавливается под особым контролем и испытывается под давлением в 26 бар. Во всем мире промышленные генераторы льда GEA Geneglace работают круглосуточно и при любых погодных условиях.

Успех любой компании в большей степени зависит от ее способности предложить широкий диапазон надежной, высокоэффективной и конкурентоспособной продукции, которая соответствует требованиям потребителей.

С нашим холодом вы можете не беспокоиться за излишние траты на электричество и думать только о своем любимом деле. Р



3.

4.

1, 2. Холодильные установки от GEA Refrigeration Technologies
3. Высокоэффективный поршневой компрессор GEA Grasso
4. Льдогенератор GEA Geneglace

Качественная упаковка может не только сохранить запах рыбы исключительно внутри упаковки, но и существенно увеличить срок годности рыбного изделия.

Гость:
Айрат Баширов,
президент компании «Данафлекс»

Беседовала:
Елена Максимова

Guest:
Airat Bashir,
President of Danaflex

Interviewed by:
Elena Maximova

Лучше, когда запах внутри – а не снаружи

Едва ли кто-то из потребителей откажется от бутерброда с селедочкой и, уж тем более, с кусочком красной рыбы. Но если на бутерброде рыбный запах вполне естественен, то вряд ли кому-то понравится, если рыбой будет пахнуть от рук или, скажем, от сдобного пончика, который мы несли из гипермаркета в одном пакете с упаковкой рыбной нарезки. Поэтому герметичность упаковки играет очень важную роль при выборе рыбных изделий.

Однако качественная упаковка может не только сохранить запах рыбы исключительно внутри упаковки, но и существенно увеличить срок годности рыбного изделия. О том, каким образом можно продлить жизнь продуктам рыбопереработки, расскажет **президент компании «Данафлекс» Айрат Баширов.**

– Айрат Робертович, какие виды упаковки для рыбной продукции сегодня существуют на рынке?

– Сегодня рынок упаковки для рыбы и рыбопродуктов развит довольно хорошо. Для фасовки пресервов производители, в основном, используют пластиковые банки **(2)**, а для упаковывания целиковых тушек рыб, филе, крабовых палочек или сервировочной нарезки – мягкую вакуумную упаковку. На каждом рыбоперерабатывающем предприятии, как правило, установлено несколько камерных вакуумных упаковочных машин.

Использование вакуумных пакетов из полиамида и полиэтилена позволяет обеспечивать длительные сроки реализации продукции.

It's better when the smell is inside, not outside

You can hardly find a customer who doesn't like sandwiches with herring or with a piece of red fish. But if the sandwich fishy smell is quite natural, it is unlikely that someone likes when hands smell like fish, or, let's say, a donut, which we carried from hypermarket in the same package with fish slices. Therefore, the tightness of packing plays an important role in the choice of fish products.

However, the quality packaging can not only keep the smell of fish entirely within the package, but also significantly increase the shelf life of fish products. **Airat Bashirov, President of Danaflex**, will tell us how we can extend the life of fish processed products.

– Airat, what kinds of packaging for fish products do currently exist in the market?

– Today the market of packaging for fish and fish products is are developed quite well. To pack preserves, producers mostly use plastic jars **(2)**, and to pack fish carcasses, fillets, crab sticks or a serving corrugation they use a soft vacuum packaging. Every fish processing plant usually has multiple chamber vacuum packaging machines.

The quality packaging can not only keep the smell of fish entirely within the package, but also significantly increase the shelf life of fish products.

– Какие материалы, как правило, используются для изготовления вакуумной упаковки?

– Чаще всего для вакуумной упаковки филе рыбы используются трехшовные трехслойные пакеты ПА / ПЕ (полиамид с полиэтиленом) **(1)**.

– Можно ли из всего многообразия выделить упаковочные материалы, которые позволяют максимально долго сохранить свежесть продукции?

– Безусловно, когда речь идет об упаковывании рыбных изделий, упаковочный материал должен обладать такими качествами, которые позволят сохранить продукцию в надлежащем качестве в течение длительного периода времени. Улучшить характеристики упаковки можно благодаря использованию многослойных пленок, состоящих из различных комбинаций материалов – например, полимер в сочетании с бумагой или алюминиевой фольгой. На сегодняшний день для увеличения сроков хранения используют также вакуумную упаковку или применяют модифицированные газовые средства (модифицированную или защитную атмосферу).

– В чем состоят основные особенности упаковки рыбной продукции?

– Поскольку рыба является влажным продуктом с достаточно агрессивной средой, упаковочное оборудование должно быть выполнено полностью из нержавеющей стали и обязательно иметь функцию выведения влаги из помпы.

– Расскажите об основных тенденциях, существующих на рынке упаковки продуктов рыбопереработки.

– Всем известно, что упаковка позволяет сформировать мнение о продукте не только во время покупки, но и в процессе его потребления. В одних случаях покупателя привлекает удобство упаковки и возможность ее использования несколько раз, в других – ее прочностные качества, герметичность и др. В последнее время на отечественном рынке наблюдается увеличение спроса на полимерные упаковки с жесткой нижней формой, запечатанные сверху мягкой пленкой – так называемые «стоячие» упаковки **(3)**. Это потребительские упаковки полуфабрикатов, готовых вторых блюд, салатов, рыбных пресервов, нарезки, икры и морских деликатесов. Потребители оценили их функциональность, удобство использования и большие сроки хранения продукции.

– То есть современные упаковочные технологии – наиболее важный фактор успеха рыбопереработчиков?

– Упаковка является очень важным звеном в сохранности продукта, но не стоит забывать и о таких факторах, как качество сырья и соблюдение технологических требований. Чем лучше сырье и чем строже производитель соблюдает санитарно-гигиенические требования и температурные режимы, тем выше будет срок годности у готового продукта. PG

The use of vacuum bags made of polyamide and polyethylene can provide long-term sales.

– What materials are usually used for producing vacuum packaging?

– Three-seam sandwich bags PA / PE (polyamide with polyethylene) are mostly used for fish fillet packaging **(1).**

– Is it possible to distinguish some of packaging materials, which allow preserving freshness as long as possible?

– Of course, the materials for fish products packaging must possess some characteristics, which will keep products in good quality over a long period of time. We can improve characteristics of packaging due to the use of multilayer films, consisting of various combinations of materials, for example, the polymer in combination with paper or aluminum foil. Today, in order to increase the shelf life, is also used vacuum packaging or modified gas tools (modified or protective atmosphere).

The better the raw materials and the better manufacturer adheres hygiene requirements and temperature conditions, the higher will be the shelf life of finished product.

– What are the main features of fish products packaging?

– As fish is a moist product with a fairly aggressive environment, the packaging equipment should be made entirely of stainless steel and have the function of removing moisture from the pump.

– Tell us about the main tendencies in the market of packaging of processed fish.

– Everyone knows that packing can form an opinion about the product not only during the purchase process, but also during the process of its consumption. In some cases, buyers are attracted by convenience of use and the opportunity to use it several times, in others – the durability, air-tightness, etc. In recent years, there is an increase in demand for plastics packaging with stiff lower form, sealed with a soft film in the top, so-called "stand-up" package in the domestic market **(3)**. This is a consumers' package of semi-finished dishes, salads, fish preserves, corrugation, caviar and seafood. Consumers appreciate its functionality, usability and long periods of storage products.

– So, is the modern packaging technology the most important success factor of fish processors?

– The packaging is a very important part in keeping the product, but we shouldn't forget about such factors, as the quality of raw materials and adherence to specification. The better the raw materials and the better manufacturer adheres hygiene requirements and temperature conditions, the higher will be the shelf life of finished product. fs

1.

2.

3.

Чем лучше сырье и чем строже производитель соблюдает санитарно-гигиенические требования и температурные режимы, тем выше будет срок годности у готового продукта.

Компания: **Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль»**

190103, г. Санкт-Петербург, пер. Лодыгина, д. 1, лит. А
тел./факс: +7 (812) 324-25-88
e-mail: okk@petkach.spb.ru

Что скрывает жестяная банка рыбных консервов

По результатам исследований Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль», проведенных в 2010 году, 100% рыбных консервов, закупленных в сети розничной торговли, ГОСТу не соответствуют.

Специалисты ОАО «Гипрорыбфлот» заявили: ни одна из исследованных банок рыбных консервов не соответствует ГОСТу и информации, вынесенной на этикетку.

История повторяется

Аналогичная картина была и в 2009 году: специалисты ОАО «Гипрорыбфлот», ведущего института в области качества и безопасности рыбной продукции, заявили: ни одна из исследованных банок рыбных консервов не соответствует ГОСТу и информации, вынесенной на этикетку.

Увы, прошел год, а воз и ныне там: не хотят отечественные рыбопереработчики соблюдать требования ГОСТов, равно как не хотят переходить на технические условия – по их мнению, тогда доверия к их продукции будет меньше, а, следовательно, продажи снизятся.

Рыбе нынче не до жиру

Как сегодня обманывают российского потребителя, прекрасно видно на примере трех образцов скумбрии, которые попались в «сети» общественной комиссии.

Казалось бы, произведенные по одному и тому же национальному стандарту – ГОСТ 13865 «Консервы рыбные натуральные с добавлением масла. Технические условия» – консервы должны быть абсолют-

СПРАВКА:

При реализации проекта «Общественный контроль» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с Распоряжением Президента Российской Федерации от 8 мая 2010 года №300-рп.

но одинаковыми. Об этом говорила и полностью совпадающая у всех трех образцов информация на этикетке. Фактически же скумбрия в трех банках оказалась разной.

Так, массовая доля жира у скумбрии по ГОСТу должна быть не менее 26%. Однако в образце консервов производства ООО «Креон» из Калининградской области она составила 6,95% , в образце от ООО РК «За родину» (Калининградская обл.) – 13,71%, а у консервов компании «Морские традиции» – всего 4,05%!

Интересно, что можно было сделать с рыбой, чтобы пищевая ценность имела такие серьезные расхождения с данными этикетки? Согласно информации из профессионального справочника физико-химических показателей, 14,4% жира должно содержаться в консервированной скумбрии в собственном соку. А закуплены были образцы консервов, произведенных с добавлением масла!

Кроме того, «Морские традиции» завысили показатель по массовой доле поваренной соли и занизили массовую долю белка: вместо 15% – 12,1%.

Изготовитель «Сельди атлантической натуральной с добавлением масла» из Владимирской области ООО «Золотая линия» так же ввел потребителя в заблуждение относительно пищевой ценности консервов. Массовая доля жира была занижена практически в три раза. У образца консервов «Сардина атлантическая натуральная с добавлением масла» производства ООО «Балт-Ост» этот показатель был занижен в 4,5 раза: всего 3,99% вместо заявленных на этикетке 18%. Массовая доля белка у сардин также не соответствовала данным этикетки – всего 13,21% вместо заявленных 19%.

«Томатная» группа провалила дегустацию

Если с органолептическими показателями (вкус, цвет, консистенция и запах) у «масляной» группы все было более или менее в порядке, то «томатная» группа оказалась на пределе допустимых нормативных значений. Как говорят специалисты ОАО «Гипрорыбфлота», «тройка» за дегустацию была поставлена с большой натяжкой.

Вкус образца консервов «Сазан обжаренный в томатном соусе» производства «Гдовского рыбозавода» из Псковской области был охарактеризован как «отвратительный»: с привкусом плесени и горечи. Соотношение составных частей рыбы и заливки также не укладывались в ГОСТовский показатель. По нормативным документам, массовая доля рыбы должна быть не менее 70%. Фактически же она составила 59%. Кроме того, жир был занижен в 4 раза: 2,7% вместо 12%.

«Корюшка неразделанная обжаренная в томатном соусе», произведенная ООО «Балт-Фиш плюс» по заказу компании «Интеграл», полностью соответствовала физико-химическим показателям «массовая доля белка» и «массовая доля жира». И она получила бы удовлетворительную оценку, если бы не «чудовищный» вкус горечи. Кроме того, недовложение в банку составило семь граммов.

Специалисты считают, по-настоящему повысить качество консервов изготовители смогут тогда, когда начнут регулярно проводить лабораторные анализы входящего сырья по физико-химическим показателям.

Шесть граммов недовеса обнаружено и в образце консервов «Килька балтийская неразделанная в томатном соусе» (ООО «Новгородский консервный завод»). По другим показателям, в сравнении с образцами-конкурентами консервы выглядели неплохо. Единственный недостаток – заниженная на 5% массовая доля белка.

ГОСТ один – а продукция разная

Несмотря на то, что три образца шпротов, тестировавшиеся в лаборатории «Гипрорыбфлота», были выпущены по одному и тому же национальному стандарту, они заметно отличались друг от друга по вкусу, цвету и укладке. Так, шпроты производства ООО «Рыбконс» (Рязань) не соответствовали показателю «соотношение массовых долей рыбы и заливки».

«Интересно, что можно было сделать с рыбой, чтобы пищевая ценность имела такие серьезные расхождения с данными этикетки? Согласно информации из профессионального справочника физико-химических показателей, 14,4% жира должно содержаться в консервированной скумбрии в собственном соку. А закуплены были образцы консервов, произведенных с добавлением масла!»

В то же время сотрудники лаборатории ОАО «Гипрорыбфлот» отмечают, что, несмотря на несоответствие ГОСТу большинства образцов, по сравнению с предыдущими годами наметилась тенденция в лучшую сторону. Однако в институте считают, по-настоящему повысить качество консервов изготовители смогут тогда, когда начнут регулярно проводить лабораторные анализы входящего сырья по физико-химическим показателям. РС

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ РЫБНЫХ КОНСЕРВОВ

Наименование изделия	Скумбрия атлантич. натуральная с д/м	Скумбрия атлантич. натуральная с д/м	Сардина атлантич. натуральная с д/м	Сельдь атлантич. натуральная с д/м	Килька балтийская неразделан. в томат. соусе	Шпроты в масле	Шпроты в масле	Скумбрия атлантич. натуральная с д/м	Сазан обжаренный в томатном соусе	Корюшка неразделд. обжаренная в томатном соусе	Шпроты в масле
Производитель	ООО «Креон», Калининградская обл., г. Светлый	ООО РК «За Родину», Калининградская обл., п. Взморье	ООО «Балт-Ост», г. Рязань	ООО «РПК Золотая линия» Владимирская обл., г. Петушки	ООО «Новгородский консервный завод», г. Великий Новгород	ОАО «Рыбокомбинат Пищевик», г. Санкт-Петербург	Псковский рыбхоз, СПРК, колхоз «Красный рыбак»	ООО «Морские традиции», Моск. обл., п. Быково	ЗАО «Гдовский рыбозавод», Псковская обл., п. Устье	ООО «Балт-Фиш плюс», Псковская обл., д. Шиглицы	ООО «Рыбконс», Рязанская обл., по заказу ООО «Новый склад»
Место закупки	«Квартал», Новочеркасский пр., 38	«Полушка», Новочеркасский пр., 52А	«Семья», Новочеркасский пр., 52	«Дикси», ул. Стахановцев, 10	«Дикси», ул. Стахановцев, 10	«Агроторг», Новочеркасский пр., 36	«Агроторг», Новочеркасский пр., 36	«Семья», Новочеркасский пр., 52	«Квартал», Новочеркасский пр., 38	«Агроторг», Новочеркасский пр., 36	«Кварталг», Новочеркасский пр., 38
Цена, руб.	30-40	28-60	22-80	15-30	11-60	37-90	17-60	23-60	40-60	15-90	19-90
Нормативный документ	ГОСТ 13865	ГОСТ 13865-2000	ГОСТ 13865-2000	ГОСТ 13865	ГОСТ 16978-99	ГОСТ 280-85	ГОСТ 280-85	ГОСТ 13865	ГОСТ 16978-99	ГОСТ 16978-99	ГОСТ 280-85
Маркировка	П 060110 4513622	200110 513491 2Р	100410 Г84М063 1Р	220110 4841170 1Р	050410 352129 Р2	090410 2Р379157	150210 137208 1В	050410 513Н47	201009 051208 1Р	160110 079М23	181209 137701
Внешний вид рыбы	–	–	–	–	Соответствует НД	–	–	–	Соответствует НД	Соответствует НД	–
Укладка рыбы	Соответствует НД										
Разделка рыбы	–	–	–	–	–	Соответствует НД	Соответствует НД	–	–	–	Соответствует НД
Запах	Соответствует НД										
Вкус	Соответствует НД								**Не соответствует НД (вкус плесени и горечи)**	**Не соответствует НД (вкус горечи)**	Соответствует НД
Консистенция мяса рыбы	Соответствует НД										
Состояние кусков	Соответствует НД	Соответствует НД	Соответствует НД	Соответствует НД	–	Соответствует НД	Соответствует НД	–	–	Соответствует НД	
Цвет мяса рыбы	Соответствует НД	Соответствует НД	Соответствует НД	Соответствует НД	–	–	–	Соответствует НД	–	–	–
Цвет бульона	Соответствует НД	Соответствует НД	Соответствует НД	Соответствует НД	Соответствует НД	–	–	–	Соответствует НД	–	–
Цвет томатного соуса	–	–	–	–	Соответствует НД	–	–	–	Соответствует НД	Соответствует НД	–
Состояние томатного соуса	–	–	–	–	–	Соответствует НД	–	–	–	Соответствует НД	Соответствует НД
Прозрачность масла	–	–	–	–	–	Соответствует НД	Соответствует НД	–	–	–	Соответствует НД
Наличие посторонних примесей Соответствует НД	Соответствует НД	Соответствует НД	Соответствует НД	Соответствует НД	Соответствует НД	–	Соответствует НД	Соответствует НД	Соответствует НД	–	
Внутренняя поверхность банки	Соответствует НД										
Массовая доля белка (%) по этикетке/факт	15/13,85	15/15,99	**19/13,21**	18/15,92	**14/9,19**	**17/13,63**	**17/13,79**	15/12,10	12/11,47	8/8,75	17/14,14
Массовая доля жира (%) по этикетке/факт	**26/6,95**	**26/13,71**	**18/3,99**	**23/8,79**	12/11,62	32/27,02	32/26,15	**26/4,05**	12/2,75	1,2/1,7	32/27,52
Массовая доля поваренной соли (%). Норма 1,2-2,0	1,2	1,4	1,64	2,0	1,46	1,08	1,29	**2,9**	1,46	1,93	1,81
Массовая доля составных частей. Норма 70/30% (рыбы/жидкой части)	–	–	–	–	80/20	69/31	71/39	–	**59/41 Не соответствует НД**	**65/35 Не соответствует НД**	**63/37 Не соответствует НД**
По этикетке Масса нетто, г Масса рыбы, г	245	250	250	250	230	160/112	160	250	250	230/161	150
Фактически Масса нетто, г Масса рыбы, г	254	261	274	253	224	167/115	168	273	255	236/154	138
Массовая доля отстоя в масле к массе рыбы и отстоя, %	–	–	–	–	–	12	14	–	–	–	12
Общая кислотность в пересчете на яблочную кислоту, %	–	–	–	–	0,4	–	–	–	0,35	0,4	–
Соответствие ГОСТ	**Не соответствует**										

Результаты экспертизы касаются исключительно конкретных образцов, представленных на экспертизу, а не всей аналогичной продукции данных предприятий-изготовителей.

Компания: **Hydrosol Produktionsges. mbH & Co. KG**
Kurt-Fischer-Strasse 55
22926 Ahrensburg, Germany
tel.: +49 (0) 41 02 / 202-003
e-mail: info@hydrosol.de
www.hydrosol.de

hydrosol
THE STABILISER PEOPLE

КТ «ООО Штерн Ингредиентс»
192019, Россия, г. Санкт-Петербург,
пр. Обуховской обороны, д. 45, лит. «О»
тел.: +7 (812) 319-36-58,
факс: +7 (812) 319-36-59
e-mail: info@sterningredients.ru
www.sterningredients.ru

SternIngredients
Russia

Автор: **Фридеманн Нау,**
руководитель технологической лаборатории
мясных и рыбных продуктов

Стабилизация качества сурими

При переработке прессованной рыбной массы сурими в крабовые палочки (имитацию крабового мяса) производители стремятся к решению одновременно двух задач: обеспечение стабильно высокого качества продукции и экономичность производства. Стабилизирующие системы серии HydroTOP прекрасно справляются с обеими задачами.

Улучшение продуктов из сурими

Непостоянное качество сырья, которое варьируется в зависимости от улова, возраста рыбы, состояния корма и воды, оказывает значительное влияние на итоговую продукцию из сурими. Чтобы обеспечить неизменно высокие потребительские свойства продукции, предприятиям перерабатывающей промышленности необходимо стабилизировать качественные показатели путем применения специальных стабилизирующих систем. Только при определенном сочетании сухих веществ (сурими, яичный белок, растительное масло, HydroTOP) и воды может быть получена структура, свойственная традиционным высококачественным продуктам. Добиться этого можно только с помощью комплекса высокоспецифических фосфатов, гидроколлоидов синергетического действия, желирующих в холодной и горячей среде, и яичного альбумина.

Компаунды фирмы Hydrosol разработаны в зависимости от желаемого качества для продуктов с содержанием сурими 25-35% или воды 45-55% и точно рассчитаны на конкретное применение и требуемое качество продукции.

Повышенные пленкообразующие и влагоудерживающие свойства

Стабилизирующая система HydroTOP MIX 50 отлично зарекомендовала себя в производстве конечных продуктов из сурими. Компания Hydrosol использует исключительно высококачественные гидроколлоиды, которые в отличие, например, от каррагена обеспечивают оптимальную вязкость и при низких температурах. В холодной среде HydroTOP MIX 50 способствует образованию стабильной вязкой крахмало-белковой матрицы за счет своих влагоудерживающих и пленкообразующих свойств. В этой матрице иммобилизована вода, что является необходимым производственным условием при формовании тонких одномиллиметровых полос. При нагревании происходит коагуляция белков и клейстеризация крахмала. При охлаждении HydroTOP Mix 50 начинает желировать при температуре -50 °C и придает, тем самым, продукту плотную упругую консистенцию». Р

О компании HYDROSOL

Hydrosol Produktionsgesellschaft mbH & Co. KG, расположенная в городе Аренсбурге, является одним из наиболее динамично развивающихся производителей стабилизаторов для пищевой промышленности международного масштаба. Компания имеет филиалы по всему миру. Эксперты предприятия Hydrosol разрабатывают и выпускают стабилизирующие системы для молочных продуктов, мороженого и десертов, деликатесных изделий, полуфабрикатов и готовых блюд, а также для мясной и колбасной продукции с учетом потребностей клиентов. Компания Hydrosol, входящая в состав независимой группы компаний Stern-Wywiol Gruppe, имеет доступ ко всем ноу-хау, а также к современным технологиям родственных предприятий группы компаний. В их числе – производитель улучшителей муки Mühlenchemie, изготовитель хлебопекарных добавок DeutscheBack, производитель функционального шоколада HERZA Schokolade, компания OlbrichtArom, изготавливающая ароматизаторы, предприятие по изготовлению витаминно-минеральных премиксов SternVitamin, производитель ферментных препаратов для хлебобулочных и кондитерских изделий, а также для алкогольной и пивоваренной продукции SternEnzym, изготовитель пищевых липидов Sternchemie.

В области переработки давальческого сырья и производства порошкообразных пищевых продуктов и добавок работает родственное предприятие SternMaid.

Для производства рыбных пресервов, как правило, используются сельдевые породы рыбы. Для того чтобы конечный продукт имел нежную консистенцию, приятный вкус и аромат, чтобы филе легко отделялось от костей, сырье должно созреть.

Цель интенсификаторов созревания – не только сократить продолжительность технологического процесса, но дать возможность производителю использовать для изготовления пресервов малосозревающую или несозревающую рыбу.

Подготовила:

Светлана Карельская

Text:

Svetlana Karelskaya

Translation:

Polina Pushina

Применение созревателей в производстве рыбных пресервов

В последнее время наблюдается заметный рост производства различных видов рыбных пресервов, рынок которых формируют как крупные производители, так и небольшие предприятия.

Для производства рыбных пресервов, как правило, используются сельдевые породы рыбы. При этом сырье, получаемое рыбопереработчиками, имеет различные свойства в зависимости от сезона, места вылова и многих других факторов. Для того чтобы конечный продукт имел нежную консистенцию, приятный вкус и аромат, чтобы филе легко отделялось от костей, сырье должно созреть.

В процессе созревания в рыбе происходят сложные биохимические процессы. В естественных условиях они проистекают под воздействием протеолитических ферментов, содержащихся во

Herring species of fish are usually used for the production of fish preserves. In order to make the end product have a delicate texture, pleasant flavor and taste and easily separated filet from the bones, raw materials must be mature.

The use of ripening agent in the production of fish preserves

Recently there has been a marked increase in the production of various types of fish preserves, and both major manufacturers and small businesses enterprises form this market.

Herring species of fish are usually used for the production of fish preserves. In this case, raw materials, derived by fishprocessors, have different properties depending on the season, place of origin, and many other factors. In order to make the end product have a delicate texture,

The purpose of intensifiers of maturing is not only shorten the duration of the process, but give the manufacturer the possibility to use to make preserves or bad-maturing and nonmaturing fish.

внутренних органах рыбы. Для ускорения данного процесса в рыбной промышленности используются созреватели, в состав которых также входят ферменты.

Основными функциями созревателей являются:
- активизация процессов равномерного созревания и посола рыбного филе;
- сокращение времени созревания;
- улучшение органолептических показателей готового продукта;
- обогащение готового продукта пряным вкусом и ароматом;
- консервирующее действие;
- увеличение выхода готового продукта.

Ежегодно ассортимент добавок, прошедших производственную проверку и отвечающих самым взыскательным требованиям производителей пищевой продукции, значительно увеличивается. Сегодня производители ингредиентов для рыбной продукции предлагают созреватели, состоящие из смеси натуральных специй и их экстрактов, которые придают особый вкусовой букет пресервам из филе сельди пряного посола.

В зависимости от вида рыбы, используемой для производства конечного продукта с заданными органолептическими показателями, используются различные виды созревателей. Цель интенсификаторов созревания – не только сократить продолжительность технологического процесса, но дать возможность производителю использовать для изготовления пресервов малосозревающую или несозревающую рыбу. Поэтому данные ингредиенты содержат в своем составе компоненты, способные интенсифицировать процесс созревания рыбы (глюконо-дельта-лактон), ферментные препараты растительного и животного происхождения или микробиологического синтеза, а также регуляторы кислотности (уксусную, лимонную, молочную, яблочную кислоты или их соли), способные обеспечить снижение pH до значения, оптимального для действия мышечных ферментов. В состав некоторых созревателей входит соль молочной кислоты, под действием которой происходит ускорение превращения миоглобина в термостойкие нитрозомиоглобин и нитрозогемоглобин.

Поддержание кислой реакции среды необходимо для оптимизации протекания процессов созревания, в частности, для предотвращения развития нежелательной микрофлоры. Регуляторы кислотности также являются катализаторами гидролиза, благодаря которому процесс распада азотистых веществ и липидов, входящих в состав рыбного мяса, ускоряется в разы.

Некоторые виды рыбы имеют высокую активность ферментов, вследствие чего сырье быстро созревает. При изготовлении конечной продукции из таких сортов рыбы необходимо не допустить «перезревания» конечных изделий, характерный признак которого – нарушение консистенции рыбы и ухудшение аромата. Поскольку «перезревание» пресервов обусловлено не толь-

Today the producers of the ingredients for fish products offer catalystб consisting of a mixture of natural spices and their extracts, which gives a special bouquet of flavor to preserves from spicy and salty herring fillets.

pleasant flavor and taste and easily separated filet from the bones, raw materials must be mature.

Fish maturing is a complex biochemical process. Under natural conditions, they stem under the influence of proteolytic enzymes contained in the internal organs of fish. To expedite this process, manufacturers use ripening agent containing enzymes.

The main functions of catalyst are:
- activation of a uniform ripening and salting the fish fillet;
- reducing the ripening time;
- improving the organoleptic index of the finished product;
- enrichment of the finished product with a spicy taste and smell;
- conserving effect;
- yield increase of the finished product.

Annual range of additives that have passed production test and meet the most demanding requirements of food producers, increases significantly. Today the producers of the ingredients for fish products offer ripening agent consisting of a mixture of natural spices and their extracts, which gives a special bouquet of flavor to preserves from spicy and salty herring fillets.

There are various types of ripening agent depending on the type of fish used to produce the final product with desired organoleptic characteristics. The purpose of intensifiers of maturing is not only shorten the duration of the process, but give the manufacturer the possibility to use to make preserves or bad-maturing and nonmaturing fish. Therefore, these ingredients contain components, which can intensify the process of maturing fish (glyukono-delta-lactone),

Сегодня производители ингредиентов для рыбной продукции предлагают созреватели, состоящие из смеси натуральных специй и их экстрактов, которые придают особый вкусовой букет пресервам из филе сельди пряного посола.

ко активностью ферментов, но и наличием микрофлоры, вызывающей, особенно при хранении, порчу продукта, существует необходимость применения пищевых добавок, ингибирующих активность ферментов и рост микрофлоры.

Созреватели с фруктовыми кислотами позволяют регулировать pH заливки, предотвращать окисление жира, «отбеливать» поверхность рыбы от кровоподтеков и темных пятен, бороться с другими пороками.

Интенсификаторы созревания на основе глюконо-дельта-лактона (Е 575), полифосфатов, с включением консервантов и других компонентов, не только снижают pH тузлука или заливки, активизируя активность протеолитических ферментов и ускоряя созревание пресервов, но и подавляют рост микрофлоры при хранении продукта.

Большая проблема для производителей – переработка рыбы весеннего и летнего сезонов вылова. Сырье, выловленное весной, плохо созревает и обладает жесткой консистенцией. Такой рыбе необ-

Поскольку «перезревание» пресервов обусловлено не только активностью ферментов, но и наличием микрофлоры, вызывающей, особенно при хранении, порчу продукта, существует необходимость применения пищевых добавок, ингибирующих активность ферментов и рост микрофлоры.

ходим созреватель, который бы размягчал сырье и позволял регулировать процесс посола и созревания рыбы. Сырье летнего периода вылова имеет другую особенность: оно легко деформируется, имеет слишком большое содержание подкожного жира, расслаивается с отделением мышечной ткани от костей, что приводит к технологическим потерям. Кроме того, при посоле такое сырье очень быстро перезревает. Поэтому, для того чтобы в результате получить стабильный в процессе хранения продукт, при его переработке необходимо затормозить процесс созревания и уплотнить мышечную ткань рыбы. Для этого в состав весенних созревателей включают компоненты, способные ингибировать протеолитические ферменты мышечной ткани рыбы и изменить изоэлектрическую точку тканевых белков.

Таким образом, современные созреватели обладают многосторонним действием и могут применяться как для посола рыбы и изготовления пресервов, так и для увеличения продолжительности их хранения. РС

enzymes of plant and animal origin, or microbial synthesis, as well as acidity regulators (acetic, citric, lactic, malic acid or their salts) ensure a reduction of pH to optimal value for the action of muscle enzymes. The composition of some of catalyst is the salt of lactic acid, under which the myoglobin converts to heat-nitrozomioglobin and nitrozogemoglobin more quickly.

Maintaining an acidic reaction is necessary to optimize the processes of maturation, in particular, to prevent undesirable microorganisms. Acidity regulators are also catalysts for hydrolysis, by which the decay of nitrogenous substances and lipids that make up the fish meat, accelerates at times.

Some fish species have high activity of enzymes, as a result, raw materials mature quickly. Producing the final product of these types of fish, it is necessary to avoid «overripeness» of the end products, a characteristic feature of which is a violation of fish and consistency of flavor deterioration. Since the «overripeness» of preserves is caused by not only the activity of enzymes, but also the presence of microorganisms, causing spoilage of the product especially in storage, there is the need for food additives that inhibit the enzyme activity and growth of microorganisms.

Catalyst with fruit acids can regulate the pH of the fill, prevent the oxidation of fat, «whiten» the surface of the fish from bruises and dark spots, and deal with other vices.

Intensifiers of maturation through glyukono-delta-lactone (E 575), polyphosphates, with the addition of preservatives and other ingredients not only reduce the pH of the brine or filling by activating proteolytic enzymes and accelerating maturation preserves, but also inhibit the growth of microorganisms during storage of the product.

The big issue for manufacturers is fish processing of spring and summer seasons catch. Spring raw materials mature badly and have a hard consistency. This fish needs of catalyst that would soften the raw materials and allows you to adjust the process of salting and maturing fish. Summer raw materials have another feature: they are easily deformed, have a very high content of fat, fibers and separation of muscle tissue from bones, which leads to technological losses. In addition, the raw very quickly becomes overripe when salt it. Therefore, in order to get a stable in storage end product, it is necessary to slow down the ripening process and to compress the muscle tissue of fish during processing. To do this, spring catalyst includes the components, capable of inhibiting proteolytic enzymes of muscle tissue of fish and change the isoelectric point of tissue proteins.

Thus, the current ripening agent has a multilateral action, and can be used both for salted fish and making preserves, and to increase the duration of their storage. RS

Since the «overripeness» of preserves is caused by not only the activity of enzymes, but also the presence of microorganisms, causing spoilage of the product especially in storage, there is the need for food additives that inhibit the enzyme activity and growth of microorganisms.

реклама

TATE & LYLE

Кормите их лучше, вместе с Тейт & Лайл

Мы производим высококачественные корма, которые идеально подходят для сбалансированного питания домашнего скота и домашних животных.

CORNGOLD™

Кукурузный глютеновый корм:
сбалансированный питательный корм для крупного и мелкого рогатого скота; а также для свиней, птицы и домашних животных,
21 % протеинов, 15 % крахмала, 8 % волокон,
90 % сухих веществ; отгрузка насыпью

CORNPRO™

Глютен кукурузный:
концентрированный протеин для рыб, птицы, домашних животных, другого домашнего скота, 62 % протеина,
88 % сухих веществ; отгрузка насыпью,
в биг-бэгах или в мешках по 25 кг

CORNGERM™

Зародыш кукурузный:
источник энергии для птицы, крупного и мелкого рогатого скота, свиней и домашних животных,
45 % жира, 94 % сухих веществ;
отгрузка насыпью

Без ГМО (для Европы) или с ГМО (для США) I www.feedthembetter.com I jan.sykora@tateandlyle.com

© 2011 Tate & Lyle

реклама

Авторы:

Герман Шальк,
член правления
акционерного общества
«CSB-System AG»

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

Выбор поставщика рыбы – это вопрос доверия

Потребитель доверяет рыбной продукции Eisvogel – точно так же, как предприятие Eisvogel доверяет отраслевому комплексному IT-решению компании CSB-System.

1.

2.

1. Рациональные и прозрачные процессы предприятия.
2. Информация на предприятии Eisvogel актуальна в любой момент времени.
3. Сотрудники всегда имеют доступ к актуальным данным о запасах продукции на складе и ее ценам.

Австрийское предприятие Eisvogel GmbH & Co. KG было основано в 1964 году отцом сегодняшнего **руководителя фирмы Губерта Бернеггера**, сделавшим из своего хобби – разведения форели и гольца – настоящий бизнес. На сегодняшний день в ассортимент предприятия входят продукты из пресноводной и морской рыбы: продукция глубокой заморозки, а также свежая и копченая рыба.

По мнению руководства компании, достаточно важным этапом в развитии предприятия является формирование бизнес-процессов, которые позволят производить продукты стабильно высокого качества, предлагать потребителям только свежую рыбу. Поэтому Eisvogel уже на протяжении многих лет использует отраслевое IT-решение для бизнеса от компании CSB-System.

Эффективная интеграция выездных сотрудников

Компания Eisvogel поставляет свою продукцию в сеть оптовой и розничной торговли, а также на предприятия сектора horeca. Именно в сфере ресторанно-гостиничного бизнеса предъявляются наиболее жесткие требования к производителям, однако австрийский поставщик рыбной продукции способен удовлетворить самые изысканные запросы клиента, благодаря своему сотрудничеству с компанией CSB-System.

Зачастую, например, сотрудники компании-поставщика, находясь у клиента в ресторане или гостинице, не имеют возможности быстро проверить наличие необходимых объемов артикулов на складе. Для многих невозможно и получение информации об актуальных ценах на продукцию. «Сейчас эти проблемы для нас в далеком прошлом, – радостно говорит Губерт Бернеггер. – В тандеме со специалистами из компании CSB-System нам удалось найти оптимальное решение для обслуживания клиентов, значительно упрощающее регистрацию заказов независимо от местонахождения наших представителей!»

3.

Простое решение с максимальным эффектом

Выездные сотрудники фирмы Eisvogel имеют в распоряжении ноутбуки, посредством которых, при использовании SSL/VPN-связи, они быстро могут подключиться к центральной системе компании. Благодаря этому, ощутимо повышается гибкость работы представителей предприятия. Неприятные недоразумения, которые раньше происходили ежедневно, теперь исключены. Каждый представитель предприятия может в режиме реального времени получить всю необходимую информацию о том, когда и в каком объеме возможно осуществить конкретную поставку. Благодаря этому, названные клиенту данные относительно наличия товаров на складе, их цен, дня и времени поставки абсолютно точны, и заказ будет выполнен со 100%-ной гарантией в указанные сроки.

Такая точность возможна, главным образом, благодаря мобильному планированию ресурсов предприятия (M-ERP®), которое представляет собой интегрированное в системе CSB решение для оптимизации бизнеса. Необходимая информация с помощью современных терминалов может быть запрошена, обработана и отправлена заинтересованным лицам независимо от времени суток и местонахождения сотрудника. Таким образом, гарантируется постоянное обновление и предоставление самой актуальной информации. При этом обмен данными надежен благодаря единой коммуникационной платформе – независимо от того, используется ли оффлайн- или онлайн-решение.

Кроме этого, выездные сотрудники могут, не заезжая в офис, посмотреть свой календарный план или ответить на полученную электронную почту. Работать в системе просто и удобно, благодаря, во-первых, единому интерфейсу пользователей, во-вторых – быстро настраиваемым параметрам, учитывающим индивидуальные предпочтения сотрудника.

Руководство предприятия, в свою очередь, имеет возможность более простой и прозрачной реализации контроллинга обслуживания внешних клиентов.

Учет индивидуальных требований заказчика

Сегодня предприятию Eisvogel стало намного проще учитывать индивидуальные требования клиентов: перспективные технологии CSB-System позволяют проектировать и предоставлять в пользование специфические для каждого заказчика программные маски.

Это упрощает ежедневную работу и сообщение фирмы Eisvogel с клиентом. Так, например, для создания большей наглядности очень просто может быть изменен размер шрифта или цветовая маркировка полей. Интуитивная рабочая поверхность позволяет работать с системой даже IT-неопытным сотрудникам предприятия.

ПРЯМАЯ РЕЧЬ

Губерт Бернеггер,
руководитель фирмы Eisvogel GmbH & Co. KG:

«Решение о внедрении CSB-System мы приняли обдуманно. Непрерывный рост нашего предприятия и ситуация на рынке требуют от нас использования IT-технологий, которые смогут обеспечить компании рациональность и прозрачность процессов, а также окажут нам существенную поддержку в достижении поставленных целей».

Снижение затрат и повышение эффективности

Благодаря использованию новых систем для обслуживания внешних клиентов и мобильного решения системы (M-ERP®), предприятию Eisvogel удалось достичь значительного снижения издержек. Одновременно с этим инновационное рыбоперерабатывающее предприятие стало работать еще более эффективно. Руководитель фирмы Губерт Бернеггер говорит о преимуществах так: «Благодаря новому решению для обслуживания внешних клиентов, мы смогли минимизировать количество персонала в офисе. Кроме этого, при регистрации заказов мы экономим, в среднем, 1,5-2 часа рабочего времени, т. к. клиенты больше не накапливают заказы, а делают их сразу, на месте в режиме онлайн!»

Изменилась и ситуация в офисе: здесь значительно снизилась нагрузка и спешка в полуденное время, благодаря автоматической регистрации заказов в системе и равномерному их распределению на весь день. «С CSB-System в нашем распоряжении находится ERP-решение, которое в полном объеме выполняет все наши требования», – говорит господин Бернеггер.

Преимущества IT-решения CSB-System для пользователя:

- оптимальное отображение всех отраслевых процессов предприятий рыбной промышленности;
- рациональные и прозрачные процессы предприятия;
- эффективная интеграция выездной службы посредством M-ERP® (мобильной ERP);
- выполнение индивидуальных пожеланий клиентов;
- повышение конкурентоспособности за счет роста эффективности и снижения издержек. P

ДАТЫ И ФАКТЫ

Предприятие:

- Ведущий в Австрии переработчик рыбы (70% доли рынка).
- Поставка продукции в 4 800 филиалов предприятий розничной торговли, гостиницы, рестораны, службы доставки и австрийскую сеть оптовой торговли рыбой.
- Годовой оборот (2008 г.): около 15 млн. евро.

Используемые модули CSB-System:

- ERP, включая снабжение, склад, сбыт, диспозиционный менеджмент, управление качеством.
- EDI.
- Управление маршрутами.
- M-ERP® (мобильная ERP).

Гость:

Тамара Сваринская,
генеральный директор
ООО «Талекс-ритейл»

Беседовала:

Елена Максимова

Рыба *в ассортименте*

Каким образом большинство жителей мегаполиса делают покупки? Заезжают в ближайший гипермаркет и приобретают в нем продукты на неделю вперед. Там же покупается и рыба, причем иногда не очень качественная, ведь при получении такого большого спектра товаров, как в крупных сетях, просто невозможно внимательно изучить каждый в отдельности рыбный продукт. Отсюда «подмоченная» репутация рыбных лакомств в глазах потребителя, наткнувшегося на несвежий товар, а самое главное – подпорченный имидж места ее покупки. Однако есть магазины, которые гарантируют покупателям высокое качество продаваемой в них рыбы – например, петербуржская розничная сеть «Океан».
Об «Океанах» на берегах Невы рассказывает ***генеральный директор ООО «Талекс-ритейл» Тамара Сваринская.***

– Тамара Юрьевна, расскажите о структуре вашего холдинга.

– Группа компаний Talex вот уже 20 лет занимается дистрибуцией рыбы и морепродуктов. Это наше базовое направление. Помимо него, последние 10 лет мы развиваем еще и смежные сферы деятельности в целях формирования вертикально интегрированного холдинга. В частности, у нас есть собственные складские терминалы, рыбоперерабатывающий завод, а с 2009 года мы развиваем собственную розничную сеть. Помимо этого, в прошлом году группа Talex совместно с давними стратегическими партнерами, занимающимися выращиванием свиней, начала строить в Воронеже мясоперерабатывающий завод. В целом, холдинг активно развивается и расширяет сферы деятельности.

– Какие виды рыбной продукции производит группа Talex?

– Переработкой рыбы и морепродуктов мы начали заниматься в 2003 году, однако в силу ряда причин в 2006 году производство пришлось временно приостановить. В 2008 году завод был запущен заново с новыми технологиями, новым оборудованием и под новым названием – Deep Water. Сейчас там производится, в первую очередь, свежемороженое рыбное филе, в том числе и под торговой маркой «Регата» – качественное филе для покупателей со средним доходом. Также мы изготавливаем премиальную продукцию под маркой Talex Seafood – это замороженные фасованные в потребительскую упаковку морепродукты без использования химикатов и с минимальным слоем глазури.

– Как появилась идея создания сети рыбных магазинов?

– Открытие магазинов «Океан» изначально было связано с потребностью обеспечить компанию дополнительным каналом сбыта собственной продукции. Для нас важным было не ограничиваться оптовыми поставками в розничные сети, и мы поставили перед собой амбициозную задачу – возрождение культуры потребления рыбы в России на технологически новом уровне – и на сегодняшний день работаем над ее реализацией.

Сеть магазинов «ОКЕАН» на первый план ставит качество и свежесть продукции. Наши специалисты закупают рыбу в маленьких количествах, чтобы сохранить ее свежесть, тщательно проверяют на этапе приемки. Мы работаем только с проверенными поставщиками и крупными рыбоперерабатывающими заводами.

– Сейчас вы распространяете свою продукцию только через фирменные магазины сети «Океан»?

– Безусловно, мы используем для реализации нашей продукции собственные торговые площадки, но также сотрудничаем с крупными ритейлерами Санкт-Петербурга и Москвы.

– Чем принципиально отличается реализация рыбной продукции в специализированных магазинах от продаж через сети?

– В первую очередь, надо понимать, что рыба – очень специфический продукт, требующий особых условий хранения и выкладки. Кроме того, если говорить об охлажденной продукции, важно поддерживать ее качество в течение дня на прилавке, например, опрыскивать товар водой.

Также необходимо учитывать, что поставки рыбы носят сезонный характер и полностью зависят от вылова, поэтому ассортимент свежей рыбы в магазинах постоянно меняется. Более того, система поставок сейчас такова, что крупные дистрибьюторы аккумулируют большую часть рынка – они закупают рыбу в местах вылова и распространяют ее по розничным сетям.

Свежая рыба хранится очень недолго – до двух недель – и традиционный ритейл, как правило, покупает ее на последних днях сроков годности. Поэтому в крупных гипермаркетах часто можно встретить недоброкачественную продукцию: досконально поставки не проверяются, и на полки

> «Наша миссия – сформировать культуру потребления рыбы как таковую. Большинство наших соотечественников пока предпочитают мясо, считая его более вкусным. Пропорция потребительского спроса сегодня 3:1 в пользу мяса, хотя все знают, что рыба полезнее».

могут попасть некачественные экземпляры продукции.

Сеть магазинов «ОКЕАН» на первый план ставит качество и свежесть продукции. Наши специалисты закупают рыбу в маленьких количествах, чтобы сохранить ее свежесть, тщательно проверяют на этапе приемки. Мы работаем только с проверенными поставщиками и крупными рыбоперерабатывающими заводами, которые имеют все ветеринарные свидетельства на товар. Все это гарантирует качество и свежесть продукции.

Сейчас основная трудность работы с потребителем заключается в том, что многие из них уверены: везде продается тухлая рыба, ведь в гипермаркетах, к сожалению, это действительно часто случается. Поэтому люди боятся покупать свежую рыбу, предпочитая приобретать мясо. Россию порой называют страной мясоедов, так как уровень потребления мяса на душу населения в 3 раза выше уровня потребления рыбы. Развивать у покупателей культуру потребления и доверие к фирменным магазинам по продаже рыбы – достаточно серьезная и трудоемкая работа.

– То есть у потребителя еще пока не сформировалось доверие к специализированным магазинам?

– Дело даже не в этом. Проблема в том, что в условиях нехватки времени, которые являются вечной проблемой современных мега-

ПРЯМАЯ РЕЧЬ

Тамара Сваринская:

«У нас очень серьезный контроль. Рыба – наше все. Поставки в нашу розницу идут малыми партиями, но каждый день. И каждую рыбину ответственный продавец непосредственно проверяет по внешним признакам качества и на запах. Так же мы внимательно проверяем документацию на продукцию, которая должна быть в полном объеме. У продуктов глубокой переработки, которые привозят наши поставщики, мы контролируем сроки годности, документацию, а также просим партнеров предоставлять нам дегустационные образцы, чтобы мы могли убедиться, что его продукция вкусная и качественная».

полисов, потребитель голосует за тот магазин, в котором он сможет купить все и сразу. В наших торговых точках, конечно, есть определенный набор сопутствующих к рыбе товаров, но полный ассортимент, который представлен в гипермаркетах, мы, конечно, не обеспечиваем.

Второй аспект – отсутствие информации. На данный момент у нас четыре торговых точки, среди которых два полноформатных магазина. Жители районов, в которых находятся наши розничные отделы, знают о них, но на данный момент мы не считаем целесообразным рекламировать их на весь город, концентрируемся на локальном продвижении бренда, поэтому о нас знают пока не все.

«На самый ближайший период в наши планы входит открытие сети автолавок. Как только этот вопрос урегулируем, будем информировать потребителя через печатные издания, возможно, через рекламу в метро. Так как это будет уже массовый забег, реклама должна будет охватывать весь город».

– Какие задачи ставит перед собой «Океан»?

– Наша миссия – сформировать культуру потребления рыбы как таковую. Сейчас она в России находится на стадии становления: большинство наших соотечественников пока предпочитают мясо, считая его более вкусным. Пропорция потребительского спроса сегодня 3:1 в пользу мяса, хотя все знают, что рыба полезнее. Зачастую люди боятся покупать свежую рыбу не только потому, что боятся попасть на несвежий продукт, но и потому, что не знают, как ее разделывать. Мы эту проблему решаем: покупатель выбирает рыбку, проверяя ее на свежесть традиционными способами, т. е. по ровной чешуе, красным жабрам, блестящим глазам. После этого продавцы чистят и разделывают выбранную покупателем тушку на порционные куски, филе по желанию, а также могут дать советы по приготовлению и рассказать о выбранной рыбе все. Благодаря всему этому, база наших постоянных клиентов растет, доверяя магазинам «ОКЕАН» – профессионалам рыбного дела.

– Многие фирменные рыбные магазины славятся аквариумами с живой рыбой или, например, раками. Все это можно выловить прямо на глазах у потребителя и продать ему. Пользуется ли спросом данная категория товаров?

– Живая рыба – продукт очень специфический. Конечно, вылов и разделка на глазах потребителя гарантирует свежесть товара, но очень многих смущает процесс усыпления и разделки. Для нас живая рыба – скорее, имиджевая категория: она представлена, но ее мало покупают, предпочитая ей охлажденную рыбу.

– Какой ассортимент продукции представлен в ваших магазинах?

– В целом, это рыба и сопутствующие товары к ней – более 1 500 позиций. Особый акцент мы делаем на охлажденной и свежемороженой рыбе, последняя – тоже свежая, только она заморожена на пике свежести. Так же в наших магазинах продается большой ассортимент продуктов глубокой переработки: пресервы, консервы, копченая, соленая и вяленая рыба, икра, рыбные деликатесы и снеки. Планируем развивать направление рыбной кулинарии.

– А какие сопутствующие товары можно найти в «Океанах»?

– Мы продаем то, что может помочь, облегчить либо дополнить приготовление основного товара. У нас есть хлебобулочные изделия, бакалея, соусы, приправы, гарниры, алкогольные

напитки, с которыми рыба неплохо сочетается, сопутствующие товары в прикассовой зоне. Так же в наших магазинах представлен ассортимент непродовольственных товаров: посуда – соусницы, селедочницы, бумага для запекания – все, что может помочь приготовить и оформить рыбный стол.

– Кто является вашими поставщиками?

– Во-первых, мы работаем с нашим внутренним партнером, который в рамках холдинга Talex занимается оптовыми поставками рыбы и морепродуктов. По охлажденной рыбе мы сотрудничаем с несколькими крупными дистрибьюторами, по глубокой переработке работаем как с крупнейшими перерабатывающими российскими и зарубежными заводами – «РОК1», «Балтийский берег», «Санта Бремор» – так и с мелкооптовыми поставщиками. Последним ввиду небольших объемов поставок не пробиться в сеть, но они представляют интересный и вкусный продукт. Например, в наших магазинах есть такие необычные для российского рынка морепродукты, как маринованные миноги. Кроме того, недавно мы начали работать с поставщиками рыбы, перерабатываемой по финским технологиям. Теперь в наших магазинах продается рыба, по вкусу и качеству не отличающаяся от той, за которой петербуржцы специально ездят в Финляндию.

– Какая рыбная продукция сегодня пользуется у потребителя наибольшим спросом?

– Мы открывали магазин для предоставления потребителям рыбы как сырья для приготовления различных блюд, поэтому в наших торговых точках наиболее востребованными категориями являются замороженная и свежая продукции.

Сейчас мы этим занимаемся – регистрируем наш товарный знак в определенном стилистическом оформлении и надеемся, что вскоре преодолеем все трудности, связанные с регистрацией товарного знака.

Особый акцент мы делаем на охлажденной и свежемороженой рыбе, последняя – тоже свежая, только она заморожена на пике свежести.

– Что из рыбной продукции глубокой переработки россияне покупают чаще всего?

– Ассортимент данных видов изделий достаточно велик, поэтому выделить какую-то одну группу довольно тяжело. Однако могу сказать, что наиболее часто покупают копченую рыбу: скумбрию, горбушу, треску. Так же большим спросом пользуются пресервы из сельди.

– «Океан» – довольно удачное название для рыбного магазина. Наверняка оно приходило в голову многим желающим открыть розничную сеть по продаже рыбы.

– Это большая проблема. Сейчас, действительно, любой магазин может торговать продукцией под торговой маркой «Океан». Однако, на мой взгляд, такое название предполагает определенное качество продукции. К сожалению, иногда недобросовестные конкуренты выходят на рынок под таким названием, и они могут оказать негативное влияние на наш имидж. Мы были не первым «Океаном»: первым открылся магазин с таким названием на Комендантском проспекте под управлением другой компании. Однако через несколько месяцев он закрылся, оставив за собой непогашенный долг поставщикам и подпорченную репутацию торговой марки в глазах потребителей. И нам пришлось еще бороться за имидж, так как наши магазины к тому «Океану» отношения не имеют.

– Но ведь можно зарегистрировать эту марку, чтобы не было поползновений со стороны недобросовестных конкурентов?

– Сейчас мы этим занимаемся – регистрируем наш товарный знак в определенном стилистическом оформлении и надеемся, что вскоре преодолеем все трудности, связанные с регистрацией товарного знака. Федеральное агентство по рыболовству заявляет, что само является правообладателем товарного знака OKEAH, однако сейчас эта информация уточняется.

В наших магазинах продается большой ассортимент продуктов глубокой переработки: пресервы, консервы, копченая, соленая и вяленая рыба, икра, рыбные деликатесы и снеки. Планируем развивать направление рыбной кулинарии.

– Поддерживаются ли ваши магазины государством, в частности, администрацией Санкт-Петербурга?

– Пока финансовой поддержки нет, но мы ведем об этом переговоры с городскими властями. Содействие администрации города и районов на данный момент, скорее, выражается в том, что ее представители присутствуют на открытии магазинов, поэтому данные события освещаются в прессе и к нам идет покупатель.

Также при поддержке администрации города в конце весны – начале лета будут запущены пять автолавок «Океан» в различных районах города. Они будут специализироваться на продажах замороженной рыбы по оптовой цене.

– Часто ли вы забраковываете продукцию при поставках?

– Если говорить о свежей рыбе, то она забраковывается достаточно часто – как минимум в каждой третьей поставке часть продукции при приемке товара возвращается поставщику. Чаще всего забраковывается именно охлажденная рыба.

– Каковы критерии оценки качества продукции в ваших фирменных магазинах?

– Надо понимать, что в нашем городе может быть только очень ограниченный ассортимент действительно свежей рыбы, которая никогда не была размороженной. Например, минтай, в силу того что ловится на Дальнем Востоке и везется сюда в течение двух недель, никак не может быть свежим и дешевым, хотя иногда на прилавках Петербурга такие «чудеса» встречаются, необходимо понимать, что, как правило, это минтай, который просто разморожен и выдан за охлажденный. Мы не торгуем некачественной или дефростированной продукцией.

У нас очень серьезный контроль. Рыба – наше все. Поставки в нашу розницу идут малыми партиями, но каждый день. И каждую рыбину ответственный продавец непосредственно проверяет по внешним признакам качества и на запах. Так же мы внимательно проверяем документацию на продукцию, которая должна быть в полном объеме.

У продуктов глубокой переработки, которые привозят наши поставщики, мы контролируем сроки годности, документацию, а также просим партнеров предоставлять нам дегустационные образцы, чтобы мы могли убедиться, что его продукция вкусная и качественная.

Тем не менее, случаи возврата покупателем товара крайне редки, но бывают. Мы в таких ситуациях возвращаем деньги и разбираемся с поставщиком.

– С поставщиком? То есть за условия хранения в магазинах вы отвечаете?

– Да. В наших магазинах используются качественные холодильные и морозильные камеры европейского производства, а ответственные продавцы четко контролируют температурные режимы оборудования и торгового зала.

– Поставщики сами на вас выходят?

– Сейчас это обоюдный процесс. Мы всегда рады новым поставщикам, которые выходят с нами на связь – особенно если они предлагают интересный ассортимент. И наши менеджеры тоже активно следят за появлением новых компаний, перспективных для сотрудничества.

– Расскажите о фирменном стиле ваших магазинов. Какие средства продвижения рыбной продукции вы используете?

– Наши два магазина имеют разное оформление. Точка, которая была открыта первой, имеет довольно витиеватое оформление. Вторая, открытая позже, выглядит более современно.

На мой взгляд, при дизайне торговой точки важны красивая навигация внутри магазина, выкладка, оформление полок с товарами дня. Я против рыболовных сетей, которые любят вешать на стены в рыбных торговых точках.

– Собирается ли «Талекс-ритейл» расширять географию магазинов «Океан»?

– У нас магазины пока только в Петербурге, хотя, возможно, в перспективе мы будем выходить на Москву.

На самый ближайший период в наши планы входит открытие сети автолавок. Пока до конца не согласованы места их размещения, поэтому мы не запускаем рекламу. Как только этот вопрос урегулируем, будем информировать потребителя через печатные издания, возможно, через рекламу в метро. Так как это будет уже массовый забег, реклама должна будет охватывать весь город.

– Можно ли в целом сказать, что за специализированными магазинами рыбы и рыбной продукции – будущее?

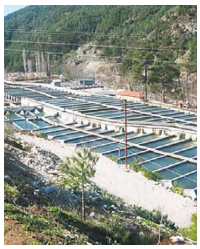
– Да, я в этом уверена. РС

Россельхознадзор ввел ограничения на поставку рыбы с японских предприятий

Россельхознадзор ввел временное ограничение на поставки рыбы и морепродуктов с 242 японских рыбоперерабатывающих предприятий.

Как говорится в сообщении Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору России, ограничения введены по итогам анализа угроз и рисков, возникших после аварии на атомной электростанции «Фукусима-1».Как сообщает радио «Модерн-Северодвинск», в прошлом году из Японии в нашу страну было ввезено 57 тыс. тонн рыбной продукции.

klubsmi.ru



Рыбоводческие фермы Дании выходят на сушу

Сегодня рыбоводческая индустрия является одной из самых наиболее быстро развивающихся отраслей мирового сельского хозяйства. В Дании разведение рыбы является одним из основных секторов рыбной индустрии и обладает богатым опытом развития и уже давно сложившимися традициями.

Страна является одним из мировых лидеров производства экологически чистой продукции и славится так называемыми «модельными» рыбоводческими фермами, которые отличаются высокотехнологичным оборудованием и применением экологичных технологий производства. На модельных фермах в процессе производства используется вода из подземных скважин, а не из рек, кроме того, применяется технология рециркуляции воды. Это означает, что до 95% водных запасов используется в производстве повторно.

Сегодня самые крупные рыбоводческие компании страны, включая концерн «DTU Aqua», планируют объединить усилия, чтобы вывести рыбоводческую индустрию на качественно новый уровень развития. Планируется расширить объемы производства, чтобы иметь возможность разводить на модельных фермах морские виды рыбы, например, радужную форель и некоторые другие виды лососевых. Кроме того, представители отрасли намерены перенести часть производства на сушу.

Новый проект поддерживается Министерством рыболовства и рыбного хозяйства Дании, Министерством охраны окружающей среды, а также правительством в рамках программы «Экологического развития и планирования» (GUDP). «Мировой рынок лососевых огромен, – говорит **технический директор нового проекта Пер Б. Педерсен**, представитель компании «DTU Aqua», – уже несколько стран увеличили объемы производства рыбы в рыбоводческих хозяйствах в несколько раз. При этом Дания до сих пор не отреагировала на повышение мирового спроса на лососевых, в основном из-за строгих ограничений в отношении охраны окружающей среды. Мы не должны терять времени и должны занять пустующие ниши на мировых рынках». Для того чтобы повысить производственные объемы и сделать их стабильными и прибыльными, необходимо межпроизводственное сотрудничество, уверены представители индустрии, а также новые технические решения в вопросах разведения рыбы в морской воде. Планируется, что технология производства морских видов рыбы будет основываться на уже доказавших свою эффективность принципах и технологии разведения пресноводных пород.

Проект рассчитан на четыре года. За это время компания «DTU Aqua» собирается разработать технологию, которая позволит выращивать морские виды лососевых рыб на фермах, расположенных на суше. Основной задачей является налаживание процесса производства радужной форели. Затем проект будет продлен еще на два года, за которые компания должна будет организовать производство атлантического лосося, основываясь на прежнем успешном опыте. В долгосрочной перспективе основной задачей проекта станет не только повышение производственных объемов рыбоводческой отрасли Дании и увеличение объемов экспорта рыбы, но и технологическое развитие индустрии, а также разработка инновационных решений в данном секторе рыбной отрасли.

Fishretail.Ru

Переработчики ищут пути развития производства

Список участников региональной программы поддержки береговой рыбопереработки в Приморском крае пополнился новыми предприятиями. Прием заявок на получение субсидий продолжается.

К участию в краевой долгосрочной целевой программе «Государственная поддержка развития береговой рыбопереработки в Приморском крае» уже присоединилось 13 предприятий. Среди них – рыболовецкие колхозы «Тихий океан» и «Приморец», ООО «Акватехнологии», ОАО «КВЭН», ЗАО ПРДП «Преображенский рыбокомбинат», ОАО «Приморские лесопромышленники».

Напомним, в краевом бюджете 2011 года на реализацию программы заложено 189 млн рублей. Предприятия могут вернуть часть затрат на производство продукции из водных биоресурсов. Дотации на 1 кг продукции составят от 1,2 рубля до 25 рублей в зависимости от ее вида. Также край готов помочь предпринимателям с выплатой кредитов на приобретение технологического перерабатывающего оборудования и модернизацию производств, с выплатой лизинговых платежей.

Принять участие в программе может любое предприятие рыбной отрасли, работающее на территории Приморья. Краевое управление рыбного хозяйства продолжает прием заявок от производителей.

РИА Fishnews.ru

Союз переработчиков морепродуктов выступает против постановления главного санитарного врача РФ

Союз переработчиков морепродуктов уведомил о принятии Роспотребнадзором решения о внесении дополнений к СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» в отношении удельного веса содержания глазури на мороженой рыбной продукции, произведенной из креветки, водных беспозвоночных, водных млекопитающих, водорослей, других водных животных и растений.

В письме сообщается, что в «Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требованиях к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», утвержденных решением комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года №299, отсутствует нормативный показатель для глазури, наносимой на мороженую рыбную продукцию, что гармонизировано с требованиями стандартов Кодекс Алиментариус.

Как отмечает **исполнительный директор Союза переработчиков морепродуктов А. Тихон**, отсутствие упомянутых нормативов дает возможность производителю замороженной рыбной продукции определять необходимый удельный вес глазури в зависимости от устанавливаемых им сроков годности продукции при определенных условиях ее хранения, транспортировки, реализации в целях сохранения качества и безопасности продукции.

СОЮЗ ПЕРЕРАБОТЧИКОВ МОРЕПРОДУКТОВ

В соответствии с государственными санитарно-эпидемиологическими нормами, правилами и гигиеническими нормативами СанПиН 2.3.2.2603-10 информация для потребителя, нанесенная на потребительскую упаковку, должна содержать данные о массе нетто продукции без массы глазури.

Необходимо отметить, что в соответствии с приказом Минздравсоцразвития России от 30 июля 2010 года №581н «Об утверждении порядка проведения экспертизы правовых актов, устанавливающих санитарно-эпидемиологические

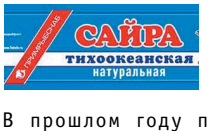
требования, на предмет их соответствия международным стандартам» сформирована рабочая группа по проведению экспертизы правовых актов, устанавливающих санитарно-эпидемиологические требования, на предмет их соответствия стандартам, рекомендациям и другим документам международных организаций. Рабочая группа будет проводить экспертизу, в том числе и по обозначенной проблематике.

Члены Союза убеждены, что информация, предоставленная департаментом Минздравсоцразвития России, подтверждает, что постановления главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 21 апреля 2010 года №27 «Об утверждении СанПиН 2.3.2.2603-10», «Дополнение №17 к СанПиН 2.3.2.1078-01», а также от 27 декабря 2010 года №177 «Об утверждении Дополнения и изменений №22 к СанПиН 2.3.2.1078-01» приняты без необходимого научного обоснования и учета мирового опыта. Следовательно, зарегистрированные в Министерстве юстиции России указанные документы вступают в противоречие со статьей 37, главы V закона Российской Федерации от 30 марта 1999 года №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». В ней предписывается необходимость проведения научно-исследовательских работ по обоснованию санитарных правил в рамках проведения санитарно-эпидемиологического нормирования, а также контроля проведения указанных исследований. Необходимо дополнить, что «Союз потребителей Российской Федерации» в своем обращении в адрес Роспотребнадзора поддержал мнение Союза переработчиков морепродуктов в вопросе маркировки выпускаемой продукции, в котором предлагалось указывать на потребительской таре массу нетто продукции (без глазури).

nord-news.ru

Дефицит сырья сказался на выпуске консервов

В 2010 году предприятия Приморского края увеличили объем переработки рыбы и морепродуктов на 7,1%. Омрачает картину снижение выпуска консервов, вызванное падением уловов сайры.



В прошлом году приморские переработчики выпустили 556,7 тыс. тонн продукции из водных биоресурсов. Мороженая рыба по-прежнему удерживает лидирующие позиции – 59,8% от общего объема. Доля продукции высокой степени переработки и полуфабрикатов в общем ассортименте увеличилась с 33,8% в 2009 году до 35,2% в 2010 году за счет роста выпуска филе (на 38,3%). Выработка консервов, в том числе из морепродуктов, составила в прошлом году 133,4 млн условных банок, или 92,6% к уровню 2009 году. Падение производства связано со снижением вылова сайры – основного сырья для изготовления консервов.

Береговые предприятия выпустили 54,4 тыс. тонн пищевой рыбопродукции (99,6% к уровню 2009 года). Основная часть приходится на консервы – 65,6% от общего объема. В 2010 году заводы закатали 102 млн условных банок, что на 13% меньше показателя предыдущего года. Такая динамика наблюдается уже несколько лет. Снижение производства консервов в этом году показали крупнейшие рыбоконсервные предприятия края: ОАО «Южморрыбфлот» – на 35%, ЗАО ПРДП «Преображенский рыбокомбинат» – на 77%, ООО «Рыбозавод Большекаменский» – на 14%. Дефицит сырья приморские производители вынуждены были компенсировать за счет импортных поставок.

Fishnews.ru

Архангельская область попала в рыбный список Зубкова

Вице-премьер Виктор Зубков выразил недовольство завышенными ценами на рыбу в приморских регионах России. Существенные проблемы, по его словам, выявлены наряду с Архангельской областью в Мурманской, Астраханской областях и Приморском крае.

По мнению Зубкова, снижения цен на рыбу можно достигнуть организацией специализированных рынков, отвечать за это должны мэры приморских городов. Стоит отметить, что в Архангельске периодически открываются рыбные ярмарки, цены на которых на 20-25% ниже розничных. По заверению местных властей, такие ярмарки в Архангельске будут проводиться каждые выходные.

Идея областного правительства о возрождении сети социальных рыбных магазинов «Океан», возникшая два года назад и поддержанная производителями и администрацией города, до сих пор не реализована. Основными игроками в рыбопромышленной сфере региона являются Архангельский траловый флот и рыболовецкие колхозы, большинство из которых находятся в процедуре банкротства.

http://dvinaland.com

Росрыболовство призвало рыбодобывающие компании к консолидации

Росрыболовство предлагает рыбопромысловым компаниям осуществлять более активную консолидацию друг с другом, одним из инструментов которой могло бы стать создание инфраструктурной рыболовной корпорации.

Как сообщил **руководитель пресс-центра Росрыболовства Александр Савельев**, ведомство работает над нормативно-правовой стороной этой проблемы.

«Рыболовная отрасль одной из последних в России проходит процесс консолидации: в СССР было около 60 рыбопромысловых предприятий, сейчас насчитывается около 1,5 тыс. компаний, – заявил Александр Савельев. – Для рыбной отрасли России важна консолидация рыбодобытчиков, предприятий хранения и реализации продукции. Какую форму примет новое предприятие – корпорации или холдинга – решать бизнесу. На основе этого Росрыболовство изучает возможность создания инфраструктурной рыболовной корпорации».

Руководитель пресс-центра сообщил, что никаких конкретных решений о создании корпорации пока не принято. По словам чиновника, Росрыболовство при этом работает только над нормативно-правовым регулированием вопроса, а консолидация бизнеса возможна при участии государства или без него. «Объединение рыболовного промысла должно привести к снижению конкуренции на рынке», – заявил Александр Савельев.

На минувшей неделе **руководитель Росрыболовства Андрей Крайний** на коллегии ведомства предложил создать инфраструктурную рыболовную корпорацию. По мнению руководства агентства и представителей рыбодобывающей отрасли, необходимо перераспределить финансовые потоки внутри отечественного рыбного рынка, увеличив долю добытчиков морских биоресурсов. Андрей Крайний заявил, что этого можно достичь за счет создания в отрасли вертикально интегрированных структур.

fedpress.ru

Владивостокский морской рыбный порт объявил об увеличении прибыли

Владморрыбпорт (ВМРП) обнародовал размер чистой прибыли, полученной в 2010 году. Как сообщили 30 марта в пресс-службе Владморрыбпорта, объем чистой прибыли за прошлый год вырос в 4,4 раза по сравнению с 2009 годом.

ОАО ВЛАДИВОСТОКСКИЙ МОРСКОЙ РЫБНЫЙ ПОРТ

«Чистая прибыль выросла в 2010 году по сравнению с прибылью, полученной в 2009 году, вследствие увеличения доходов от основной деятельности эмитента в связи с ростом грузооборота, – заявили в пресс-службе ВМРП. – За 2009 год она составила около 12,3 млн рублей, за 2010 год – около 54 млн рублей. Изменение чистой прибыли эмитента в абсолютном и процентном отношении составило соответственно около 41,7 млн рублей, или 339%».

Объем грузооборота Владморрыбпорта в прошлом году вырос на 48,4% по сравнению с 2009 годом, составив около 1,76 млн тонн. Наибольшую долю – соответственно 548 тыс. и 541 тыс. тонн – составили контейнерные и навалочные грузы.

По данным отчетности ОАО «Владивостокский морской рыбный порт» за VI квартал 2010 года, контрольный пакет порта (51,98% уставного капитала и 54,42% обыкновенных акций) через ЗАО «Геотэкс» принадлежит бывшему топ-менеджеру холдинга «Евраз» Александру Катунину, который в 2005-2009 гг. был руководителем проекта в ЗАО УК «ЕвразФинанс». Пакет в 29,53% обыкновенных акций (29,06% уставного капитала) через калифорнийскую компанию Asian Metal Resources Group напрямую контролирует Денис Сарана, возглавляющий фирмы «Металл-ДВ» и «ДВ Инвест».

fedpress.ru

ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ДОМ «СФЕРА»
представляет журналы для руководителей предприятий пищевой промышленности: «Мясная СФЕРА», «ПТИЦЕПРОМ», «Молочная СФЕРА», «Рыбная СФЕРА», «Кондитерская СФЕРА/хлебопечение».

Журналы «СФЕРА» — это новости отрасли, аналитика, оборудование, инновации, консалтинг.

Реклама

сфера
издательский дом

Тел./факс: +7 (812) 70-236-70
www.sfera.fm

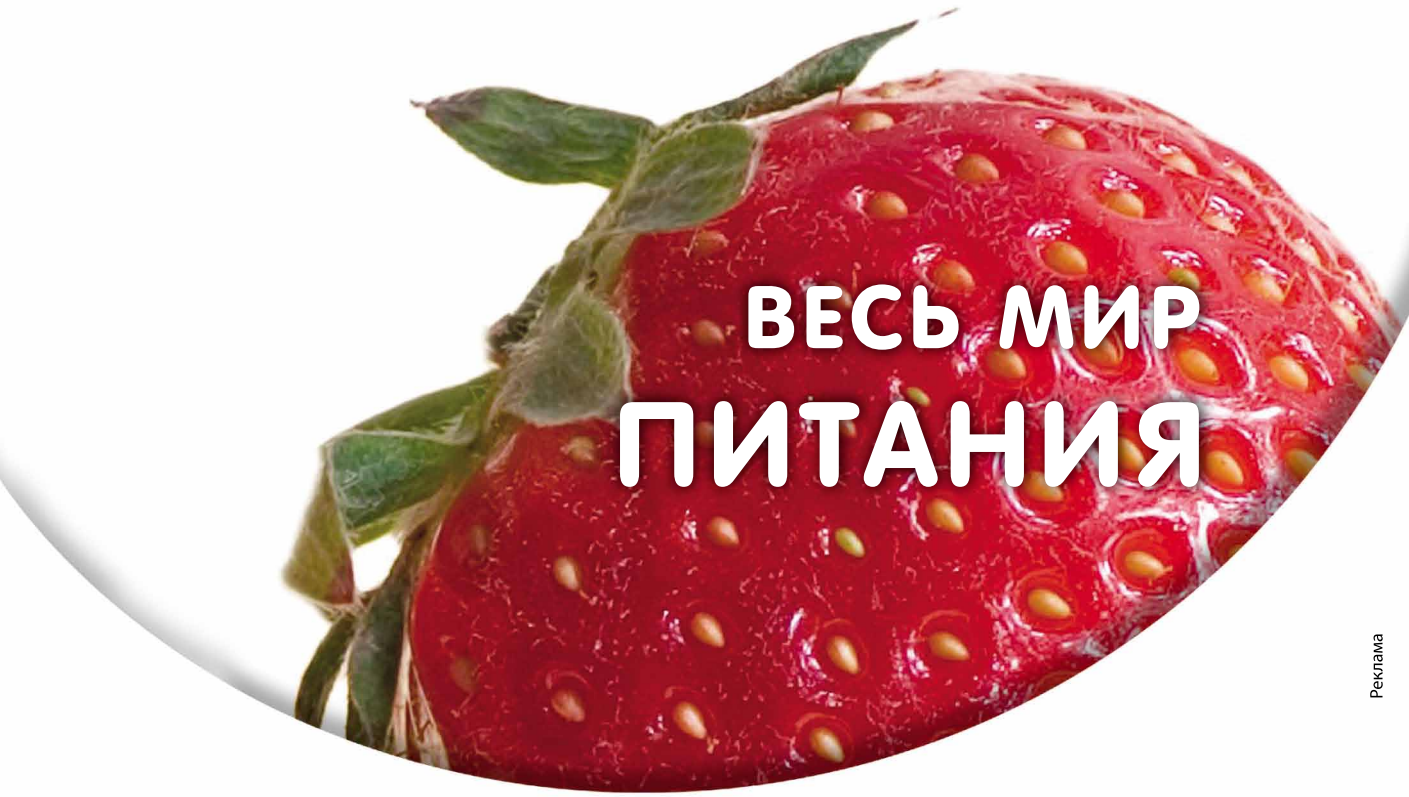
Бакалея
Напитки
Чай и Кофе
Мясо и птица
Фрукты и овощи
Молочная продукция
Рыба и морепродукты
Кондитерские изделия
Масложировая продукция
Замороженные продукты

ufi Approved Event

worldfood MOSCOW

Основана в 1992 году

20-я Международная выставка
продуктов питания и напитков



ВЕСЬ МИР ПИТАНИЯ

Реклама

Свыше 1 300 участников
Продукты из 55 стран
Свыше 50 000 посещений

20-я Юбилейная

13 - 16 сентября 2011

Москва
ЦВК «Экспоцентр»

По вопросам участия обращайтесь:

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

www.world-food.ru