



12,2 млн т

Производство скота и птицы на убой в живом весе в хозяйствах всех категорий в минувшем году составило 12,2 млн т, что на 5% (или 581,1 тыс. т) больше, чем годом ранее.



19,5 млн

На 1 января поголовье крупного рогатого скота в хозяйствах всех категорий насчитывало 19,5 млн голов, что на 2,3% меньше уровня 2012 года.



17,5 кг

Объем потребления колбасной продукции в России на душу населения в 2013 году составил 17,5 кг на человека в год, тогда как в 2010-м он достигал лишь 16,7 кг.

издается с сентября 2001 г.
www.sfera.fm

№2 (99) 2014

мясная сфера

АЧС свинье не товарищ.

Зашпигованная история

10



28



37

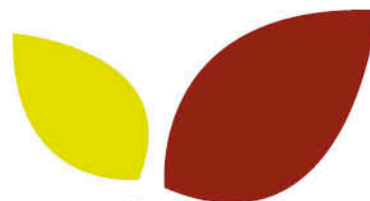


42



70

23-я Международная выставка
продуктов питания и напитков
23rd International Food & Drinks Exhibition

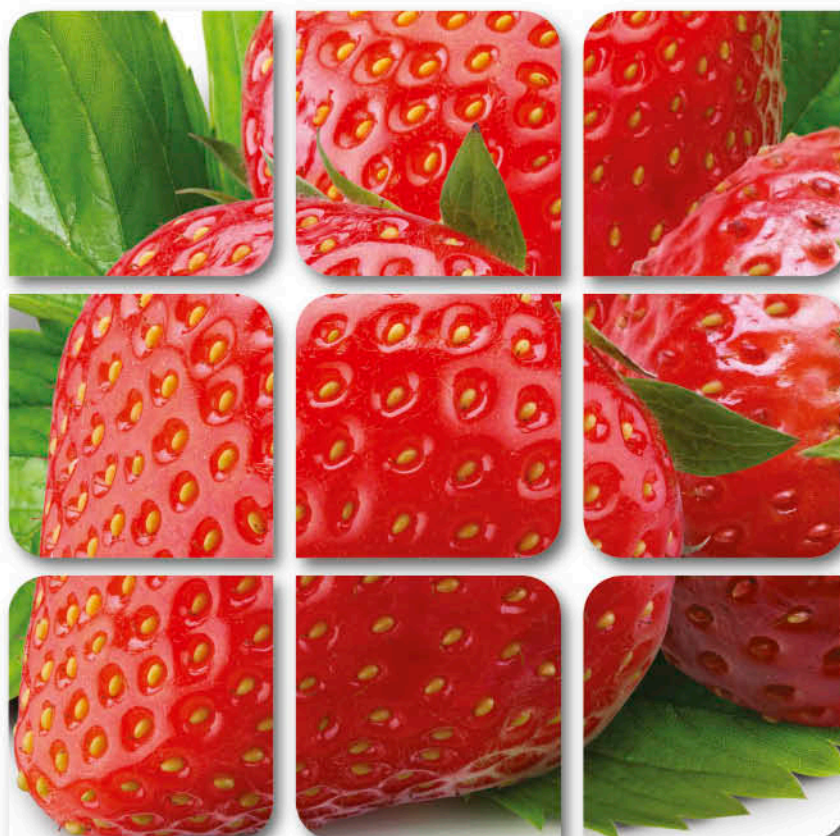


worldfood

MOSCOW

15 – 18.09.2014

Россия • Москва • ЦВК «Экспоцентр»
Russia • Moscow • Expocentre

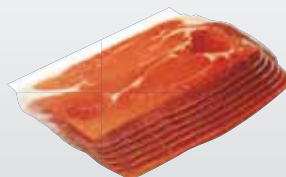


ВСЬ МИР ПИТАНИЯ
WHERE THE FOOD INDUSTRY MEETS RUSSIA

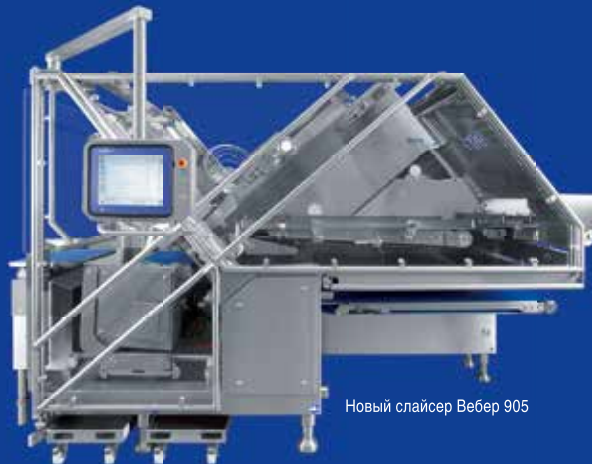


www.world-food.ru

На уровень выше



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



Новый слайсер Вебер 905

weber[®]
The High Tech Company

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

MATIMEX

Техника и Технология Мясной Промышленности



Приглашаем посетить
наш стенд А 233
на выставке
«Молочная и Мясная индустрия»
с 18–21 марта 2014 г.,
Москва, ВВЦ,
павильон №75, зал А

MATIMEX GmbH
Großbauerstraße 8
1210 Wien, Austria
Tel. +43 1 29 05 173
matimex@matimex.at

ООО МАТИМЭКС
121357, Россия, Москва
ул. Вере́йская, 29, стр.134
Tel. +7 495 7877797
matimex@mtmx.ru



Термоформовочные машины HILUTEC

- › Рама из нержавеющей стали
- › Сенсорный дисплей
- › Управление сервоприводами Siemens
- › Система быстрой смены инструментов
- › Поперечная резка гильотинного типа для мягкой и жесткой пленки



SSSSSSSS SPRAY PLUSSSSSSSSS SSSSSS SYSTEM

SPRAYPLUS® SYSTEM

ЗАПУСКАЯ ИНЪЕЦИРОВАНИЕ В НОВОЕ ИЗМЕРЕНИЕ



**ВЫСШИЕ КОНЕЧНЫЕ
РАСЧЕТНЫЕ ВЫХОДА**

**НЕПРЕВЗОЙДЕННОЕ
РАСПРЕДЕЛЕНИЕ
РАССОЛА И ЦВЕТА**

**УВЕЛИЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТИ**

**УНИКАЛЬНАЯ
УНИВЕРСАЛЬНОСТЬ**

www.metalquimia.com

 @MetalquimiaNews

 **ПТИ** Протеин
Технология
Ингредиенты
ГРУППА КОМПАНИЙ

Тел/факс +7 (495) 786 8565



Контроль производственных процессов одним кликом мыши



- Простая регистрация и анализ производственных данных
- Заметное снижение затрат
- Эффективное управление производственными процессами

Рентабельность одним кликом

Интеграция системы взвешивания позволяет существенно сокращать превышение веса. Непостоянная плотность сырья компенсируется при помощи программного обеспечения HCU и происходит автоматическая корректировка объема набивки.

Кроме того, программное обеспечение HCU помогает руководителю производства при планировании и передаче данных о количестве продукции на производственные линии. Автоматически учитываются готовность, число операторов и набиваемый продукт.

Функциональные возможности программного обеспечения HCU:



Регистрация и документирование данных



Оценка и анализ



Управление и оптимизация



Интеллектуальное программное обеспечение для современного производства

К руководителям производства предъявляются высокие требования: необходимо снизить производственные затраты, исключить неправильные и некачественные производственные процессы, а также обеспечить подробное документирование процессов. Программное обеспечение Handtmann Communication Unit оказывает Вам эффективную помощь в решении этих проблем.

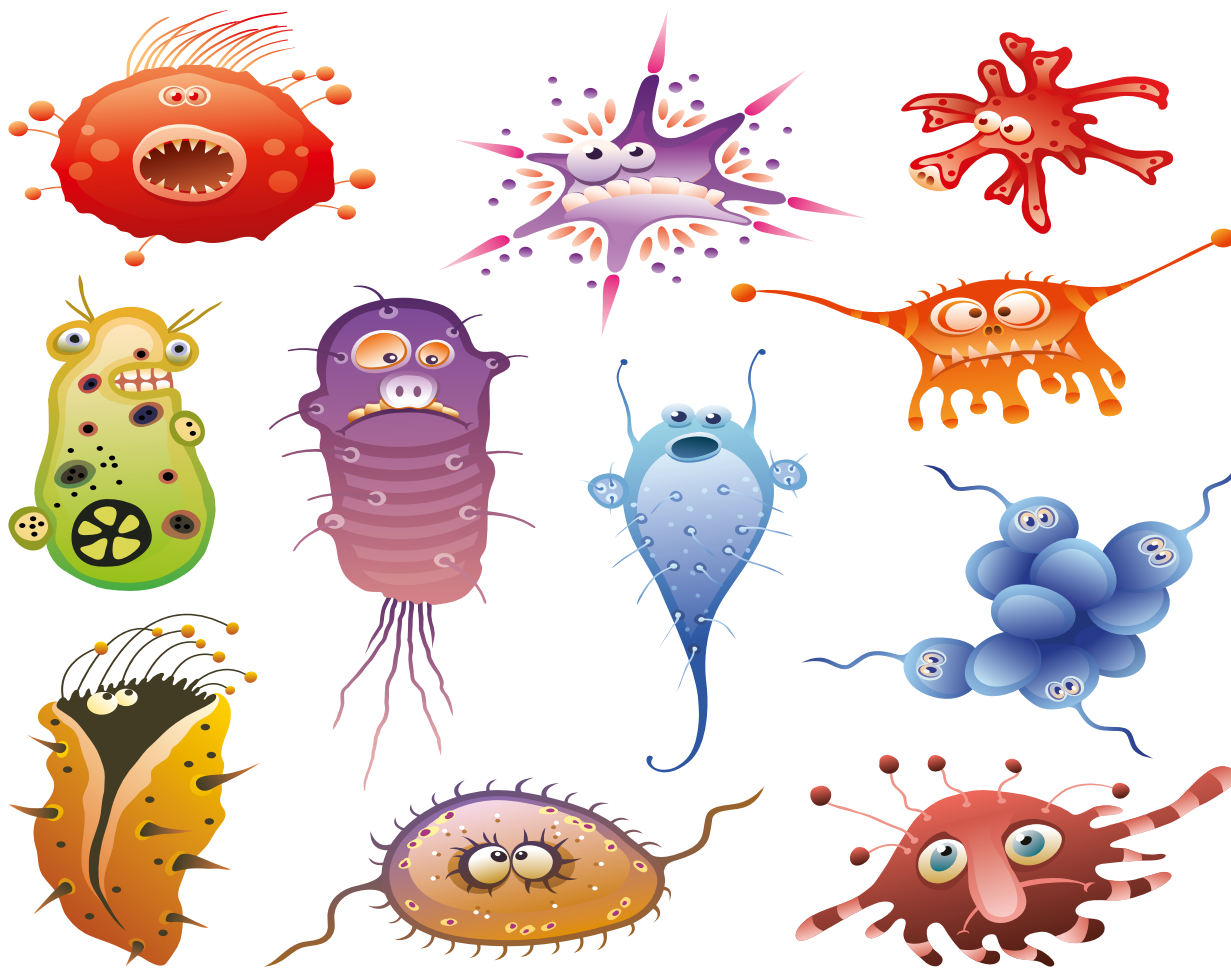
Более широкая свобода действий.

Более высокая рентабельность.

С программным обеспечением HCU.

Преимущества

- ⊙ Абсолютно точные значения веса благодаря автоматическому регулированию веса
- ⊙ Значительное снижение производственных затрат
- ⊙ Уменьшение трудоемкости при планировании производства, документировании и контроле
- ⊙ Оптимизация производственных процессов, обеспечение наглядности и сокращения ошибок оператора



Официально: бактерии ненавидят наши ленты

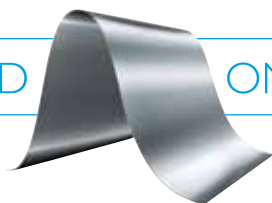


Для наивысшей гигиены перейдите на конвейер Sandvik для транспортировки мяса с применением стальной нержавеющей ленты: отчет VTT Expert Services (Финляндия) подтверждает превосходную степень очистки стальных лент.

- Быстрая, эффективная очистка и дезинфекция экономят время и деньги за счет сниженного потребления воды и моющих средств.
- Устойчивость к размножению бактерий – цельная прочная поверхность не оставляет места для отложения бактерий.
- Простота технического усовершенствования – полная техническая поддержка со стороны группы по применению оборудования Sandvik.

HYGIENICALLY CONVEYED

ON A SANDVIK STEEL BELT



содержание

	отрасль	18
Экспортные перспективы российских колбас		24
	исследование	Обзор внешнеторгового рынка свинины 28



В начале года в Литве была зафиксирована первая за многие годы вспышка африканской чумы свиней (АЧС) на территории ЕС. В связи с этим с 25 января Россия ограничила импорт свинины из этой страны, а 30 января Россельхознадзор прекратил прием продукции свиноводства из ЕС до получения гарантий безопасности от Еврокомиссии (ЕК).

10

тема номера	АЧС свинье не товарищ. Зашпигованная история.	10	<i>/организация бизнеса</i>	Эффективные каналы продаж: стратегия борьбы за место под солнцем	34
отрасль <i>/события и факты</i>	Новости	18	фоторепортаж	Градус успеха	37
	Мясной салон собрал ведущих мировых производителей	20	женские правила	Наталья Макарова: «Не бояться морщинок и трудностей!»	42
инфографика	Рынок мяса: итоги и перспективы	22	производство <i>/события и факты</i>	Новости	46
<i>/крупным планом</i>	Экспортные перспективы российских колбас	24		Международный практический семинар CSB-System	48
<i>/исследование</i>	Обзор внешнеторгового рынка свинины	28		Российский и зарубежный опыт на AgroFarm	50
industry <i>/research</i>	Pork exports market review	28		Успех Agravis	52
компании <i>/события и факты</i>	Новости	32	<i>/оборудование</i>	Оснащение современных цехов убой скота	54

содержание

Эффективные каналы продаж: стратегия борьбы за место под солнцем	компании	32	
	женские правила	34	
			«Не бояться морщинок и трудностей!» 42



Начальной идеей при создании магазинов «Мясной градус» было формирование собственной розничной торговой сети для продаж алкоголя и напитков дистрибьюторской компании «Мишель-Алко» – вместе с мясом индейки, производимой компанией «Евродон», входящей с «Мишель-Алко» в один агрохолдинг. Однако жизнь внесла свои коррективы в проект.

37

<i>/оборудование</i>	Инновации остаются важным признаком дифференциации на рынке	56	<i>/ингредиенты</i>	Аллергены. Где они?	62
	Räuchergold® – надежность и превосходный результат копчения	58		Оригинальная рецептура настоящей «Докторской»	66
	Успех на мировом рынке новой технологии Cabinplant	60	<i>/упаковка</i>	В преддверии шашлычного сезона	68
	Тонкоизмельченный колбасный фарш	61		Interpack 2014 – ключевые цифры и события	70

мясная сфера

№2 (99) 2014

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

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

Генеральный директор:
Алексей Захаров
Директор по продажам и маркетингу:
Ольга Паленова
o.palenova@sfera.fm
Менеджер по административным вопросам:
Лариса Цораева
l.tsogaeva@sfera.fm
Реклама:
Виктория Паленова
v.palenova@sfera.fm
Надежда Антипова
n.antipova@sfera.fm
Анастасия Кочеткова
a.kochetkova@sfera.fm
Наталья Баранцева
n.barantseva@sfera.fm
Арт-директор:
Павел Хан
pavelhan2009@gmail.com

Выпускающий редактор:
Виктория Загоровская
editor@sfera.fm
Дизайн и верстка:
Татьяна Путинцева
t.putinzeva@sfera.fm
Дизайн инфографики:
Нина Слюсарева
Корректор, литературный редактор:
Анна Соколова
Журнал распространяется на территории России и стран СНГ. Периодичность – 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 публикуются на коммерческой основе.
Мнение авторов не всегда совпадает с мнением редакции.

Отпечатано в типографии «ПремиумПресс».
Подписано в печать: 6.03.14.
Тираж: 5000 экз.





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

Чем обернется «свиной кризис»?

Шпик – один из наиболее традиционных видов мясного сырья, применяющихся в производстве самых разных мясных изделий и колбас.

Согласно оценкам информационно-аналитического агентства «ИМИТ», по потреблению шпика европейского происхождения Россия находится на первом месте – на ее долю приходится почти 73% экспорта из ЕС. По убеждению аналитиков, полностью компенсировать недостаток европейского шпика, который остро ощущается в России после ограничения поставок продукции свиноводства из Евросоюза в связи со вспышками АЧС в Литве, не сможет ни одна страна. Для примера: совокупный объем экспорта этого сырья из Канады и США в 2012 году составил 86 тыс. тонн. Причем основные поставки приходились на Японию, Мексику, Южную Корею и т. д. Вряд ли эти страны будут перекраивать свои контракты в пользу России, потребность которой в данном продукте составляет более 600 тыс. тонн в год, из которых порядка 40–45% приходится на импорт.

Дефицит сырья в настоящее время уже стал причиной остановки пяти мясоперерабатывающих предприятий в Калининградской области. Еще на десяти предприятиях существенно сократился объем выпускаемой продукции. Всего трудности испытывают около 200 мясоперерабатывающих предприятий области.

Раньше калининградские производители, как и все остальные, активно закупали европейское мясное сырье. По данным главы региона, 60–70% сырья для мясоперерабатывающих пред-

приятий поступало в область именно из стран ЕС.

Как только импорт был ограничен, калининградские мясопереработчики срочно заключили контракты с поставщиками из Латинской Америки и Канады. Но первые партии должны прийти только через три месяца.

Как передают местные СМИ, в отделе продаж «Альмака» заявили, что предприятие перешло на местное сырье, однако пока не приняло решение о сокращении объемов производства. При этом цены на готовую продукцию выросли на 7–15%. На «Черняховском мясокомбинате» сказали, что не собираются закрывать производство и будут продолжать работать, несмотря на трудности. При этом гендиректор предприятия Игорь Антонюк подчеркнул, что наиболее негативно на переработчиках сказывается дефицит свиного шпика: «Для производства колбас, особенно полукопченых и сырокопченых, помимо мяса нужен шпик. Цены на него в России взлетели до 190 рублей за кг, а в Европе он стоил около одного евро». В отделе маркетинга группы компаний «Продукты питания» отметили, что в основном на предприятии используется курятина, поэтому пока дефицит сырья на них не сильно отразился. Наименее благоприятная ситуация сложилась на «Пограничном» мясокомбинате, где объем производства был сокращен в десять раз, а более половины сотрудников отправились в отпуск.

В тоже время на волне мясного ажиотажа местные производители свинины повысили стоимость своей продукции. Президент ассоциации иностранных

инвесторов Стефано Влахович считает, что местные свиноводы только выиграют от ограничений, а больше всего пострадают производители колбасной продукции. «Общий итог все равно отрицателен, так как переработчиков мяса больше. Для тех, кто специализируется на производстве колбасы, свинина составляет 70–80% сырья. И ситуация для них просто трагическая. Временно предприятия закрываются, люди уходят в отпуск. Но маржа на продукты питания не позволяет делать такие перерывы в производстве или безболезненно переживать увеличение стоимости сырья», – подчеркнул Стефано Влахович.

Местного калининградского сырья не хватит всем переработчикам, так как его нужно в десять раз больше. «Заменить свинину из Евросоюза местным сырьем не представляется возможным и из-за отсутствия скотомогильников и оборудования для переработки костей. Одно из правил свободной экономической зоны – ввоз бескостного мяса. Местное сырье продают с костями, и оборудование по их переработке есть буквально у единиц, так как раньше оно просто не было нужно», – пояснил директор по производству мясокомбината поселка Пограничный Павел Пупыкин.

За это происшествие, как всегда, платить придется потребителю. По прогнозам экспертов, за два месяца рост цен может составить 20–25%. Сети будут бороться за то, чтобы сдерживать цены, а производители – за то, чтобы их увеличивать. И такая ситуация характерна не только для конкретного региона, но и для всей России в целом.



Тема номера

АЧС СВИНЬЕ НЕ ТОВАРИЩ.

Зашпигованная история



Автор:
Виктория Загоровская

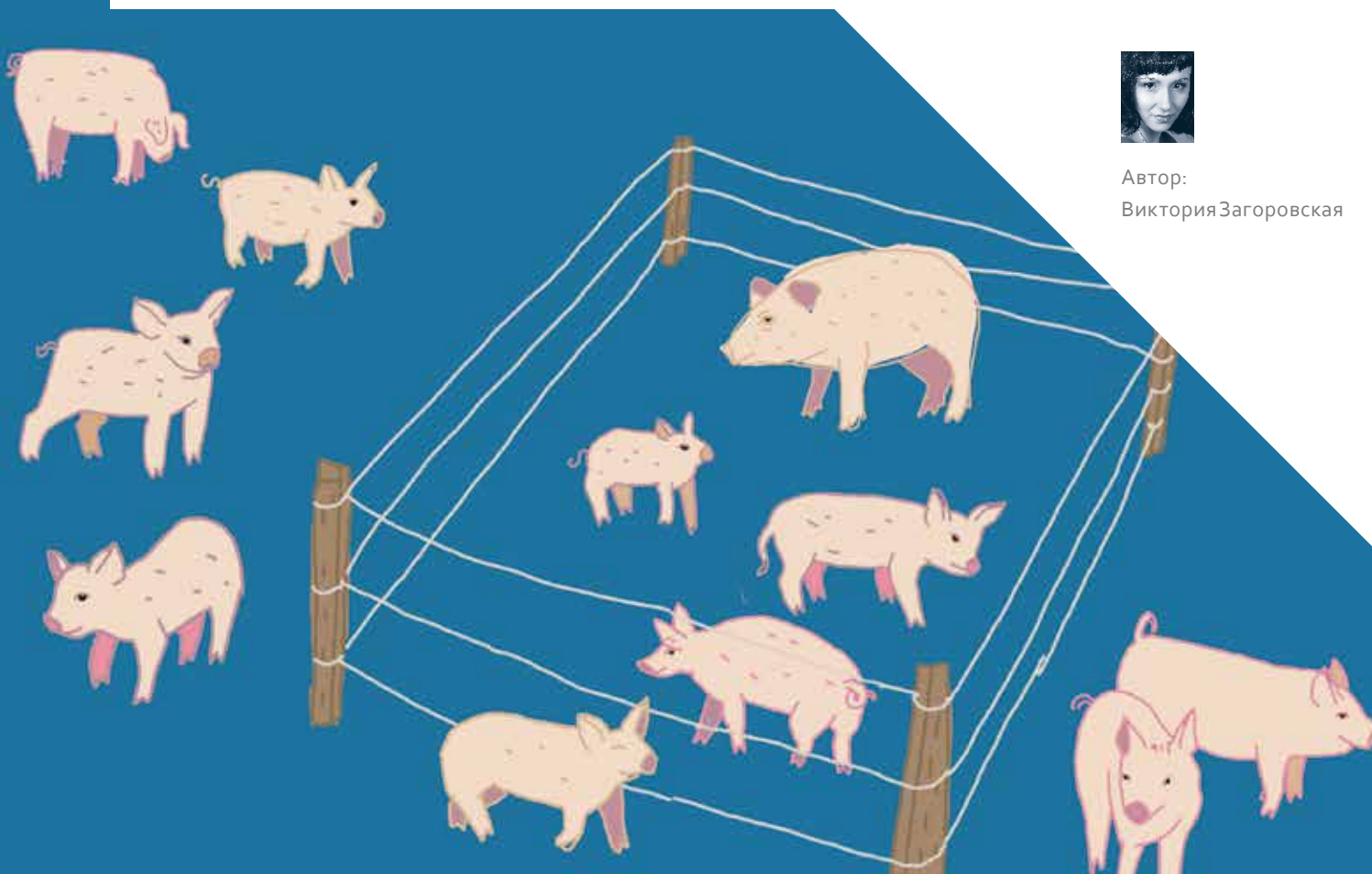


Иллюстрация: Нина Кузьмина



В результате ограничения поставок российские мясопереработчики столкнулись с проблемой дефицита сырья.

По оценкам исследователей, в 2013 г. производство свиного шпика в России составило примерно 350 тыс. тонн, в то время как импорт – 262 тыс. тонн, что на 10% меньше, чем в 2012 году.

В начале года в Литве была зафиксирована первая за многие годы вспышка африканской чумы свиней (АЧС) на территории ЕС. В связи с этим с 25 января Россия ограничила импорт свинины из этой страны, а 30 января Россельхознадзор прекратил прием продукции свиноводства из ЕС до получения гарантий безопасности от Еврокомиссии (ЕК).

В результате ограничения поставок российские мясопереработчики столкнулись с проблемой дефицита сырья. В наибольшей степени это коснулось свиного шпика, который используется в виде белково-жировых эмульсий в рецептурах многих колбас для их удешевления и практически не производится в России.

В ситуации запрета

Россельхознадзор уже обозначил свою позицию, которая заключается в требовании к принятию мер по регионализации и определению свободных от АЧС зон со стороны Европейского союза. Ограничение может продлиться как минимум три года.

При этом Россия в значительной степени зависима от поставок свинины и другой продукции свиноводства из европейских стран. По итогам 2013 года Европа остается основным поставщиком свинины в Россию. В прошлом году из стран ЕС на российский рынок было поставлено порядка 55% (338 тыс. тонн) всей импортной свинины, 96% свиного шпика (253 тыс. тонн) и 96% субпродуктов (95 тыс. тонн).

По данным Национальной мясной ассоциации, в 2013 г. собственное производство свинины, шпика и субпродуктов в стране достигло 2,83 млн т, импорт свинины (с учетом Белоруссии) составил 640 тыс. т, помимо этого Россия потребила импортного шпика 250 тыс. т и импортных субпродуктов 100 тыс. т.



При этом поставки мяса из-за рубежа падают. В частности, импорт свинины, по предварительным данным, сократился на 16%. Одновременно отечественное производство свинины в этом году увеличилось на 150 тыс. т. Таким образом, по мнению экспертов, вместе с дальнейшим ростом производства мяса птицы в ближайшем будущем это позволит обеспечить перерабатывающие предприятия необходимым объемом сырья.

Объемы свинины, которые выпадут из-за того, что Россия прекратила принимать эту продукцию из Евросоюза, могут восполнить как отечественные производители, наращивающие объемы, так и поставщики из других стран. У российских импортеров появится возможность переориентироваться на поставки из Канады, Бразилии или США. Потенциально эти страны могут практически полностью заполнить большую часть выпадающих объемов при условии строгого соблюдения ветеринарных требований России.

Как прогнозирует **глава Национальной мясной ассоциации Сергей Юшин**, цены на свинину на оптовом рынке повысятся. «Но хочется подчеркнуть, что сегодня они на 15–25% ниже, чем полтора года назад, – отмечает он. – А в вопросах пищевой и биологической безопасности экономический

По мнению ряда экспертов, ограничение поставок в Россию продукции свиноводства из ЕС, обернувшееся дефицитом свиного шпика на внутреннем рынке, – новый серьезный вызов для отечественной мясоперерабатывающей отрасли.

Предприятия срочно пересматривают рецептуры колбасных изделий, подыскивая варианты замены шпика, и начинают переориентироваться на альтернативные источники поставок.

фактор должен рассматриваться в последнюю очередь».

Что делать без европейского сырья?

Конечно, с точки зрения отдельных участников отрасли закрытие рынков поставок мяса создает большие препятствия для бизнеса.

Отдельно стоит выделить категорию свиного шпика, который производится в России в крайне небольших объемах и используется в качестве одного из основных компонентов в мясопереработке.

Россия еще в 1990-е годы стала крупнейшим импортером дешевого шпика, закупая около 250 тыс. т в год. По оценкам исследователей, в 2013 г. производство свиного шпика в России составило примерно 350 тыс. тонн, в то время как импорт – 262 тыс. тонн, что на 10% меньше, чем в 2012 году.

Согласно данным «АБ-Центр. Экспертно-аналитический центр агробизнеса», основной поставщик – Германия, на долю которой пришлось 25,4% от общего объема ввоза. На втором месте Дания – 16,5%, на третьем Франция – 13,3%. Крупными поставщиками шпика также являются Италия и Нидерланды. В сумме на долю этих пяти стран



У мясоперерабатывающих компаний возникла необходимость срочно пересмотреть рецептуры и в три-четыре раза сократить потребление шпика.

Россия также производит небольшое количество шпика, стоимость которого вдвое ниже европейского, однако он значительно уступает по качеству, не говоря уже о недостаточных объемах.

приходится 73,5% от общего объема импорта свиного шпика в РФ.

И сейчас российские мясоперерабатывающие предприятия столкнулись с серьезным дефицитом этого сырья. При этом, по прогнозам, цены на него могут вырасти на 30–50%, потому что запасы на складах остались небольшие.

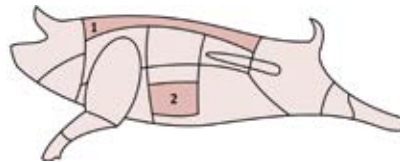
В результате у мясоперерабатывающих компаний возникла необходимость срочно пересмотреть рецептуры и в три-четыре раза сократить потребление шпика.

Рассматривая варианты решения проблемы, российский мясной бизнес начинает переориентироваться на других поставщиков и ищет новые рынки поставок. Например, поставщиком свиного шпика может стать Канада. Россия также производит небольшое количество шпика, стоимость которого вдвое ниже европейского, однако он значительно уступает по качеству, не говоря уже о недостаточных объемах, присутствующих на рынке. Требованиям к качеству тем более не удовлетворяет искусственный шпик.

Заменить свиной шпик в рецептурах колбас можно, увеличивая долю курицы, индейки или баранины в составе изделий, что, однако, автоматически ведет к увеличению их стоимости и сокращению объемов производства.

По мнению ряда экспертов, это новый серьезный вызов для мясоперерабатывающей отрасли России. Но нет худа без добра. Произошедшие изменения на рынке приведут к сокращению потребления жира россиянами, уровень которого в стране традиционно очень высок из-за любви населения к ряду популярных наименований колбас.

Кроме того, отсутствие альтернативы активизирует развитие предприятий убоя и глубокой разделки (обвалки) в стране для удовлетворения будущего спроса на сырье, если торговля не восстановится. В ближайшее время, со-



Справка

Шпик, или (реже) шпиг (польск. szpik, от нем. Speck), – подкожное свиное сало, содержащее до 1,4% белков и более 92% жира. Белковая часть представлена в основном неполноценными белками (эластин, коллаген). Большая часть жирных кислот относится к непредельным (олеиновая, линоленовая и др.).

Шпик используют как составную часть фарша при изготовлении колбас и для непосредственного употребления в виде соленого или солено-копченого продукта (например, венгерское сало).

Большая советская энциклопедия.

гласно прогнозам генерального директора Национального союза свиноводов Юрия Ковалева, ожидается существенный приток инвестиций в создание подобных проектов.

На свинье свет сошелся клином

Консультации с ветеринарными службами ряда стран Евросоюза и Еврокомиссией показали, что процесс снятия ограничений на поставки европейской свинины в Россию займет длительное время.

Таможенный союз не вправе принимать ветеринарный сертификат из стран Евросоюза, которым удостоверяется, что сертифицируемая продукция получена на территории, в течение последних трех лет свободной от АЧС. Положение осложняется тем, что

в ЕС отсутствует система контроля перемещения поднадзорных ветеринарной службе товаров из одной страны в другую.

Предлагаемый ЕС вариант, когда должны быть ограничены поставки из одной лишь Литвы, не выдерживает критики и не обеспечивает интересы в области обеспечения биологической безопасности ни России, ни Таможенного союза в целом.

Руководитель исполкома Национальной мясной ассоциации Сергей Юшин отметил, что вспышка АЧС на территории Евросоюза полностью подтверждает сценарий распространения заболевания, предсказанный экспертами Россельхознадзора годы тому назад. Нынешняя вспышка – результат того, что Евросоюз отказался от принятия совместной с Россией программы борьбы с заболеванием.

«На протяжении последних нескольких лет Национальная мясная ассоциация не раз предупреждала, что отсутствие скоординированных действий по борьбе с АЧС на международном уровне создает угрозу мировому свиноводству, – сказал он. – Неразумная экономия на противоэпизоотических мероприятиях дорого обходится экономике стран с развитым животноводством, в том числе России. Каждая отдельная страна в современном мире с его прозрачными границами, растущей мировой торговлей и туризмом не в состоянии обеспечить гарантированную защиту от проникновения болезней животных, в том числе опасных для человека».

В самой же России распространение заболевания явилось следствием раздробленности ее национальной ветеринарной службы в результате административной реформы 2004 года, а также недостаточного финансирования программы борьбы с заболеванием со стороны Минфина России. В резуль-



Консультации с ветеринарными службами ряда стран Евросоюза и Еврокомиссией показали, что процесс снятия ограничений на поставки европейской свинины в Россию займет длительное время.

тате крайне серьезно пострадала крупнейшая аграрная отрасль – включая производство, переработку и оборот продукции свиноводства. И это при том, что в нее было инвестировано более 300 млрд рублей. В результате продолжающегося распространения АЧС резко возросли инвестиционные риски.

Тем не менее Росельхознадзор в стремлении поддержать торгово-экономические отношения стран Таможенного и Европейского союзов на должном уровне, обеспечивая при этом приемлемо высокий уровень биологической безопасности, руководствуется соответствующими положениями Кодекса МЭБ и Меморандума о принципах регионализации и не прекращает усилий по урегулированию ситуации. В адрес компетентных служб Евросоюза направлен подробный, согласованный с ветеринарными службами других государств Таможенного союза перечень вопросов, ответы на которые должны лечь в основу оценки существующих рисков и определить возможные параметры последующей регионализации. Росельхознадзор вновь предложил Еврокомиссии провести экспертные консультации для урегулирования всех вопросов, связанных с карантинным режимом и порядком организации торговли продукцией свиноводства со странами Евросоюза.

Как считают российские участники рынка, комплексные меры, включая отказ от ввоза в Россию европейской свинины до полного прояснения ситуации и получения всеобъемлющих гарантий безопасности продукции, – необходимое условие для того, чтобы не допустить повторный занос вируса извне.

А пока ЕС и Россия пытаются бороться с африканской чумой свиней, от «свиного кризиса» страдают мясоперерабатывающие предприятия, особенно колбасные производства. Импорт откроют – это ясно. Вопрос во времени. И неизвестно, останутся ли на рынке небольшие производители. **MC**



Специи Christl. Радуют.



- Москва
+7 (499) 755-53-98
- Воронеж
+7 (473) 220-47-50
- Тольятти
+7 (901) 803-73-79
- Новосибирск
+7 (383) 347-75-44
- Владивосток
+7 (4232) 30-87-39

www.christl.cc



Импортер и представитель CHRISTL в России: ООО «ЕВРО МИТ ТЕХ.»
Тел./факс: (812) 677-92-55
Мобильный: + 7-911-776-84-07
e-mail: office@eumt.ru



Юрий Ковалев,
генеральный директор
Национального союза свиноводов:

«Запрет на поставки свинины из Европы является серьезным вызовом для всей российской мясоперерабатывающей отрасли и стимулом для появления новых проектов по убою и глубокой разделке».

— Если бы эта ситуация произошла семь лет назад, последствия были бы крайне негативными, так как тогда мы производили в пять раз меньше собственной свинины. Но сегодня ограничение поставок из Евросоюза уже не оказывает серьезного влияния на наш внутренний рынок (за некоторыми исключениями).

Россия – главный конечный потребитель европейской свинины: годовой импорт данной продукции из стран ЕС составляет порядка 300 тыс. тонн, и постепенно этот объем заменяется растущим российским производством.

За прошедший год промышленное производство свинины по сравнению с 2005-м увеличилось в пять раз: до 2,5 млн тонн в живом весе против 500 тыс. тонн. В промышленном секторе в 2013 году удалось обеспечить рекордный прирост – 500 тыс. тонн, или 25% к уровню 2012 года, что в пересчете на убойный вес составляет около 370 тыс. тонн. Таким образом, только

этот показатель уже превышает объемы импорта свинины из Европы.

Кроме того, следует учесть, что импорт продукции свиноводства из других стран никто не отменял, он продолжается. В частности, Бразилия и Канада, которые учли наши требования по рактопамину, начинают выдавать специальные гарантии отдельным предприятиям, которые могут импортировать мясо надлежащего качества.

Спустя месяц после введения ограничения на поставки из стран ЕС, дефицита на рынке свинины не наблюдается. Оптовые цены на продукцию, действительно, выросли на 10–12%, но они находятся на значительно более низком уровне, чем перед присоединением к ВТО, когда обвал составил 30–35%. На рознице падение цен в оптовом звене практически не отражается.

Ситуация заставляет мясоперерабатывающие предприятия обратить внимание на отечественных производителей, которые пока еще не до конца могут заменить импорт с точки зрения уровня разделки, предлагая в основном свиные полутуши. Однако если не с каждым месяцем, то с каждым кварталом вводятся новые бойни, количество переработанного мяса на рынке увеличивается.

Запрет на поставки свинины из Европы является серьезным вызовом для всей российской мясоперерабатывающей отрасли и стимулом для появления новых проектов по убою и глубокой разделке. Отсутствие альтернативы активизирует развитие данного направления – в ближайшее время здесь ожидается существенный приток инвестиций.

Приспособляясь к сложившейся ситуации, компании вынуждены увеличивать уровень разделки (обвалку) и переориентироваться на других поставщиков, что создает некоторую напряженность, но не является критичным фактором, способным привести к ощутимым негативным последствиям в экономике.

Отдельно стоит выделить категорию свиного шпика, который в силу российской специфики производится у нас в крайне небольших объемах и исполь-

зуется в качестве одного из основных компонентов в мясопереработке. В результате ограничения поставок российские предприятия сталкиваются с дефицитом этого сырья.

В 1990-е годы, когда доходы населения были низкими, мы начали скупать по всему миру дешевый шпик. Постепенно сформировались ассортимент, потребительские привычки и вкусы россиян, в соответствии с которыми в стране потребляется большое количество свиного шпика.

В итоге объемы его импорта в Россию достигли примерно 250 тыс. т в год. Как показала практика, порядка 75–80% импортируемого шпика идет не на структурные колбасы, а на создание белково-жировых эмульсий, которые добавляются в вареные колбасы и сосиски для их удешевления.

Получается, что мы сами производим и перерабатываем 30 млн свиней и завозим жир еще от 30 млн свиней из Европейского союза. Оценив положение, мы даже просили ввести ограничения по жиру, как это сделала Норвегия или Дания.

Альтернативы шпику в качестве дешевого сырья в России на сегодняшний день нет. Из других стран, прежде всего американского континента, шпик начнет поступать чуть позже, да и цена на него в оптовом звене ощутимо взлетела – по оценкам, ее рост может составить 25–50%.

Из-за этого, как мы и предполагали, перерабатывающие предприятия вынуждены срочно пересматривать рецептуры и в три-четыре раза сокращать использование шпика, заменяя его мясом птицы или свинины, что в итоге ведет к увеличению себестоимости колбасных изделий. Поэтому мы, конечно, ожидаем роста цен на данную категорию продукции в розничной торговле, который все же останется в пределах инфляции и не превысит 5–6%

Влияние на рыночную ситуацию также будет оказывать обострение конкуренции, вызванное уникальной возможностью не повышать стоимость продукции, которая появится у производителей, создавших свою сырьевую базу. Ужесточит-



Европейский союз не разрешает Бразилии импортировать на свой рынок продукцию свиноводства из-за того, что там 30 лет назад (!) была обнаружена АЧС.

Предложение Россельхознадзора согласовать новый ветеринарный сертификат, позволяющий проводить регионализацию по отдельным европейским странам, не встретило понимания у наших коллег из Еврокомиссии.

ся диктат розничных торговых сетей, которые сегодня в большей степени ориентированы на потребителя.

В 2014 году тенденция роста в промышленном свиноводстве продолжается – за январь сектор прибавил еще 18%, а всего по итогам года ожидается прирост около 250–300 тыс. тонн в живом весе (около 200 тыс. тонн в убойном весе). Если набранные темпы удастся сохранить, то уже через три года Россия сможет обеспечить себя свиной почти на 85%. Планируется, что к 2020 г. отечественное производство достигнет 4,2 млн т. и страна полностью закроет собственные потребности по этому виду мяса.

Что касается прекращения поставок европейской свинины в Россию, то недавние консультации с ветеринарными службами ряда стран Евросоюза и Еврокомиссией не привели к выработке согласованного мнения по ключевым вопросам и показали, что снятие ограничений займет длительное время.

Для справки: Европейский союз не разрешает Бразилии импортировать на свой рынок продукцию свиноводства из-за того, что там 30 лет назад (!) была обнаружена АЧС. На фоне этого предложение Еврокомиссии ограничить поставки свинины только из шести регионов Литвы, где были зафиксированы вспышки заболевания, звучит несерьезно и свидетельствует о недопонимании масштаба проблемы.

Занимаясь поиском совместных путей выхода из положения, Россельхознадзор выступил с идеей ввести регионализацию ЕС и определить свободные от АЧС зоны. Сейчас для всех стран – его членов действует единый ветеринарный сертификат, подтверждающий отсутствие вируса на территории региона в течение последних трех лет, что уже стало неправдой.

Однако новый подход требует детальной совместной проработки с Еврокомиссией. Стороны должны выработать общие подходы к тому, как проводить регионализацию Европейского союза. В тоже время Россельхознадзор настаивает, чтобы одновременно происходила регионализация России.



Алексей Алексеенко,

помощник руководителя Россельхознадзора:

«Мы готовы восстановить поставки из тех заинтересованных в российском рынке стран ЕС, которые находятся достаточно далеко от очагов заболевания. Это Бельгия, Голландия, Дания, Италия, Франция, Испания, Португалия.»

– Неудача на рынке одних – это всегда шанс для других. Существенную часть поставок свинины, выпадающих из-за вспышки африканской чумы свиней в Евросоюзе, готовы компенсировать на российском рынке одного из крупнейших поставщиков этой продукции – Германию.

Рассматривается снятие ограничений на ввоз свинины из США после получения от американской стороны дополнительных гарантий прекращения использования рактопамина при производстве.

Власти Евросоюза пока предложили Россельхознадзору объявить неблагополучными по АЧС лишь шесть регионов Литвы, где были зафиксированы вспышки заболевания. Однако мы считаем, что этой меры недостаточно в связи с теми рисками, которые представляет африканская чума свиней для всего европейского континента.

В зоне особого риска находятся страны Балтии (Латвия, Литва и Эстония), а также Польша, Чехия, Словакия, Румыния, Германия, которые должны усилить меры контроля за распространением опасного вируса. При этом мы готовы восстановить поставки из тех заинтересованных в российском рынке стран ЕС, которые на-

ходятся достаточно далеко от очагов заболевания. Это Бельгия, Голландия, Дания, Италия, Франция, Испания, Португалия. Однако предложение Россельхознадзора согласовать новый ветеринарный сертификат, позволяющий проводить регионализацию по отдельным европейским странам, не встретило понимания у наших коллег из Еврокомиссии.

При определении протяженности буферных зон вокруг зараженных территорий наши мнения также не совпадают. Еврокомиссия полагает, что в Литве и Польше они могут ограничиваться тридцатью километрами. Такой подход к угрозе АЧС мы считаем поверхностным. В соответствии с нашим опытом необходимо создание зоны не менее чем в 100–150 км.

Кроме того, решение вопроса о восстановлении поставок свинины из стран Евросоюза осложняет отсутствие системы прослеживаемости происхождения продукции, которая вращается на общеевропейском рынке – при том, что вирус в такой продукции может оставаться живым и опасным многие месяцы. Для снятия ограничения на ввоз Еврокомиссия должна обеспечить реализацию комплексных мер по борьбе с распространением АЧС и предоставить гарантии безопасности.



Самый простой вариант – искать новые источники поставки и закупать шпиг в других странах, например в Канаде.

Качество и стоимость сырья, производимого в России, несопоставимы с европейскими. Это в свою очередь сказывается на рентабельности отечественных предприятий и вынуждает повышать стоимость выпускаемой продукции.



Александр Костиков,
руководитель Управления
по коммуникациям и связям
с инвесторами ГК «Черкизово»:

«В России тоже есть свиной шпиг, просто его на рынке мало и он хуже подходит для производства колбас».

— Поскольку бизнес компании «Черкизово» диверсифицирован, данная мера имела различное воздействие на разные сегменты. Сразу отмечу, что в целом она воспринимается нами скорее как позитивная, чем негативная.

Так, в свиноводстве ограничение импорта вызвало рост цен на оптовом мясном рынке России, что для нас весьма выгодно, так как повышает прибыльность сегмента.

С точки зрения мясопереработки происходит обратная тенденция, потому что закупочная цена мяса растет.

В настоящий момент российский рынок испытывает проблему, связанную с дефицитом свиного шпига. Предприятиям приходится искать альтернативные варианты, которыми можно заменить шпиг, ранее в больших количествах импортировавшийся из Европы, в рецептуре колбасных изделий. Пересматривается ассортимент, увеличивается содержание в колбасах мяса курицы, индейки, баранины.

С нашей точки зрения, самый простой вариант – искать новые источни-

ки поставки и закупать шпиг в других странах, например в Канаде. В России тоже есть свиной шпиг, просто его на рынке мало и он хуже подходит для производства колбас.

Самым худшим, но теоретически возможным решением является использование искусственного шпига.

Данные процессы могут привести к сокращению объемов производства сырокопченых колбас, а также к росту потребительских цен на данную категорию продукции.

Однако мы считаем ограничение импорта продукции свиноводства полностью оправданным и целесообразным: несмотря на появление некоторых проблем на российском рынке колбас, данное решение направлено на предотвращение серьезной угрозы, которую влечет за собой распространение африканской чумы свиней в России.

E MEAT

ИНФОРМАЦИОННО-
АНАЛИТИЧЕСКОЕ
АГЕНТСТВО «ИМИТ»



Сергей Чернышов,
аналитик информационно-
аналитического агентства «ИМИТ»:

«По итогам 2013 года около 55% всех импортных поставок охлажденной и замороженной свинины в Россию приходилось на страны ЕС».

— Ситуация, связанная с ограничением поставок свинины и свиноводческой продукции из государств – членов ЕС, видится весьма неординарной и неожиданной для участников рынка. Однако данный запрет полностью соответствует условиям соглашения, подписанного между ЕС и Россией. Эта ситуа-

ция может сыграть на руку российским производителям. Ввиду образовавшегося дефицита стоимость свинины на внутреннем рынке резко возросла. В то же время она становится крайне неблагоприятной для компаний, которые специализировались на поставках этого вида мяса из стран ЕС, а также мясоперерабатывающих предприятий.

Наибольший дефицит отмечается по позициям шпика, более 95% которого поставлялось из ЕС. Шпик является основным видом сырья, которое широко используется в мясоперерабатывающей промышленности и присутствует в рецептурах практически всех видов колбасных изделий. Следует отметить, что около половины объема рынка шпика в нашей стране приходится как раз на импортную продукцию. Российским производителям крайне тяжело восполнить его дефицит. Помимо всего прочего, качество и стоимость сырья, производимого в России, несопоставимы с европейскими. Это в свою очередь сказывается на рентабельности отечественных предприятий и вынуждает повышать стоимость выпускаемой продукции.

В целом по свинине также отмечается некоторый дефицит. По итогам 2013 года около 55% всех импортных поставок охлажденной и замороженной свинины в Россию приходилось на страны ЕС. Это спровоцировало рост цен на свинину отечественного производства – за последний месяц они возросли в среднем на 10%. Образовавшийся дефицит можно восполнить в некоторой мере поставками из других стран, например Канады и Бразилии.

Единственным вариантом разрешения данной ситуации на сегодняшний день видится принятие европейскими партнерами мер по регионализации территории. Следует отметить, что вспышки АЧС официально зарегистрированы также и в Польше, что делает ситуацию еще более напряженной. По предварительным оценкам, принятие мер по регионализации может занять не менее двух месяцев. Вероятнее всего, снятие запрета будет производиться поэтапно, начиная с наиболее безопасных территорий. **MC**



engineering for a better world

GEA Refrigeration Technologies

Москва:

105094, ул. Семеновский Вал, 6А
Тел.: (495) 787-20-11; факс: (495) 787-20-12

Екатеринбург:

620028, ул. Фролова, д.31, офис 31
Тел./ факс: (343) 287-37-30

Санкт-Петербург:

190031, ул. Гороховая, 53, лит. А, пом. 6Н
Тел. / факс: (812) 310-38-49

Владивосток:

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

www.gea.com

www.grasso.ru

В России растет производство мяса

Россия утрачивает лидирующие позиции по импорту мясной продукции за счет увеличения собственного производства на 4%.

Так, в прошлом году уровень обеспеченности страны мясом собственного производства вырос с 72% до 76%. При этом по уровню экспорта в страну мяса первое место принадлежит Бразилии (свыше 400 тыс. тонн), а второе – Белоруссии (300 тыс. тонн мяса). Что касается стран, которые импортировали российское мясо, первое место в рейтинге занимает Китай (Гонконг). Кроме того, до 45 тыс. тонн вырос и экспорт готовой мясной продукции: около 80% ее покупает Казахстан.



В целом совокупный темп прироста производства отечественного мяса составляет 5,7%. Если рассматривать различные отрасли, то в свиноводстве прирост оценивается в 10%, в птицеводстве – на уровне 6%, а вот в отрасли производства мяса крупного рогатого скота (КРС), напротив, очевидно падение на 1%. Следует отметить, что отрасль разведения КРС претерпевает изменения в России. При уменьшении поголовья молочного КРС наблюдается уверенный рост поголовья мясного и племенного скота (прирост 22% – с 1,6 млн голов до 1,9 млн голов).

Если рассматривать общую емкость рынка, то треть ее составляет привозная говядина. Лидерами ее экспорта в Россию являются Южная Америка и Белоруссия.

В секторе свиноводства, наряду с успехами отечественных производителей, высок показатель импорта. По итогам прошлого года 29% свинины было ввезено в Россию из других стран. На текущий год запланировано увеличение отечественного производства свинины: прибавка в производстве ожидается на уровне 350 тыс. тонн в живом весе. В последующем ежегодный прирост на рынке этого мяса должен будет составить 3–4%.

Что касается птицеводства, то это наиболее динамично развивающаяся отрасль. За последние три года рост ее составлял примерно 10%. Сегодня темпы роста немного снизились, но также находятся на достаточно высоком уровне. За 2013 год отечественное производство вырос-

ло на 6% и составило 3,9 млн тонн в живом весе, при этом доля импорта птицы понизилась до 13%. По предварительным оценкам, в 2014 году прирост отрасли составит 4,4%.

meatbranch.com



Развитие розничных сетей FMCG

За 2013 год сети 130 крупнейших ритейлеров FMCG увеличились более чем на 2 500 магазинов совокупной торговой площадью около 1 млн кв. м. По результатам четырех кварталов прошлого года на них приходится чуть более 50% общего прироста, что на 5% меньше по сравнению с аналогичным периодом 2012-го.

За январь-сентябрь 2013 года количество гипермаркетов FMCG увеличилось на 58, а их общая торговая площадь – на 229 тыс. кв. м. В целом количество гипермаркетов составило на 1 октября 750 штук, а их общая торговая площадь – 4,03 млн кв. м.

Количество супермаркетов FMCG в сентябре сократилось на 5 (без учета ГК «Дикси»), при этом торговые площади увеличились на 10,6 тыс. кв. м. Общее количество супермаркетов на 1 октября – около 2 521, а их общая торговая площадь – более 2,2 млн кв. м.

Основными количественными параметрами формата «дискаунтер» в России являются следующие: торговая площадь в среднем от 350 кв. м до 700 кв. м., ассортимент – от 2 до 7 тыс. наименований.

Количество дискаунтеров FMCG в сентябре 2013 года увеличилось на 203 (без учета ГК «Дикси») при этом торговые площади выросли на 56 тыс. кв. м. Общее количество дискаунтеров составило на 1 октября 2013 года около 15,4 тыс., а их общая торговая площадь – более 5,2 млн кв. м.

К формату «магазин у дома» относятся магазины современных форматов площадью до 500 кв. м. Термин «магазин у дома» отражает ключевой фактор конкурентоспособности: близость к месту жительства или к месту работы покупателей.

Количество магазинов у дома в сентябре увеличилось на 90 (без учета ГК «Дикси»), при этом торговые площади увеличились на 17 тыс. кв. м. Общее количество магазинов у дома составило на 1 октября око-

ло 5 998, а их общая торговая площадь – более 1,32 млн кв. м.

INFOLine

Овцеводство и козоводство России

К 1 января 2014 г. поголовье овец и коз во всех категориях хозяйств России снизилось на 1,4% (на 331 тыс. голов) и составило 23 849 тыс. голов.

В сельхозорганизациях за год численность животных снизилась на 5,9% (на 271 тыс. голов) – до 4 311 тыс. голов, в крестьянско-фермерских хозяйствах – на 1% (на 81 тыс. голов) – до 8 255 тыс. голов, в хозяйствах населения численность животных незначительно возросла – на 0,2% (на 21 тыс. голов) – до 11 282 тыс. голов.

Производство баранины и козлятины во всех категориях хозяйств России по итогам 2013 г. составило 194,5 тыс. т в убойном весе (430,3 тыс. т в живом весе) – это на 1,1% (на 2,2 тыс. т в убойном весе) больше, чем было произведено в 2012 г. Отметим, что массовый забой животных происходит именно в IV квартале, в связи с чем на указанный период приходится порядка 50% всего производства баранины и козлятины в году.



Объем промышленного производства баранины и козлятины за год заметно снизился – на 3,9% (или 0,6 тыс. т) – до 15,8 тыс. т, в то время как в хозяйствах населения он увеличился на 0,4% (или 0,5 тыс. т в убойном весе) – до 139,7 тыс. т, а в крестьянских хозяйствах – на 6,4% (или 2,3 тыс. т) – до 39,0 тыс. т в убойном весе.

emeat.ru

90 лет Дмитрию Прохоренко

В этом году отметил свое 90-летие ведущий научный сотрудник, лаборатории разведения красно-пестрой породы крупного рогатого скота Всероссийского научно-исследовательского института племенного дела (ФГБНУ ВНИИПлем) Дмитрий Григорьевич Прохоренко.

Им пройден боевой путь в Великой Отечественной войне. По ее окончании Дмитрий Григорьевич закончил Херсонский сельскохозяйственный институт. Работал зоотехником, глав-

ным зоотехником – селекционером по племенному делу, заместителем начальника управления по племенному делу Росплемобъединения.

В 1970 году окончил аспирантуру Оренбургского сельскохозяйственного института, а после защиты диссертации ему была присвоена ученая степень кандидата сельскохозяйственных наук.

Дмитрий Прохоренко является автором двух заводских линий КРС, а также одним из авторов выведения красно-пестрой породы и типа «Воронежский» крупного рогатого скота, им опубликовано более 60 научных работ по проблемам племенного животноводства.

За трудовые заслуги юбиляр отмечен государственными наградами: юбилейной медалью «За доблестный труд в ознаменование 100-летия со дня рождения Владимира Ильича Ленина», серебряной медалью «За вклад в развитие агропромышленного комплекса», почетным званием «Заслуженный зоотехник РСФСР».

Департамент животноводства и племенного дела Минсельхоза РФ

Говядины недобрали

К концу 2013 года агентство «ИМИТ» отмечено существенный рост поставок замороженной говядины из-за рубежа.

В последнюю неделю прошедшего года объем импорта говядины в Россию из стран дальнего зарубежья достиг рекордного объема за последние несколько лет – 30 тыс. тонн, что в 2,4 раза превышает средний недельный показатель импорта в 2013 году. Несмотря на стремительный рост объема поставок под конец года, квота на ввоз импортной замороженной говядины была выбрана не полностью – на 91% (484 тыс. тонн), охлажденной говядины – на 48% (17 тыс. тонн).



Отметим, что суммарный объем импорта из стран дальнего зарубежья в 2013 году сократился примерно на 7% по сравнению с 2012 годом. Однако данное сокращение практически полностью нивелировано увеличением поставок из Республики Беларусь в 2013 году. По оценкам ИАА «ИМИТ», импорт охлажденной и замороженной говядины из этой страны за рассматриваемый период вырос более чем на 40%. Таким образом, суммарный объем импорта, с учетом данных о торговле в рамках Таможенного союза, сократился за год всего на 0,4%.



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



**Успех – вопрос
системы**

Приглашаем Вас принять участие в семинаре с посещением предприятий мясной отрасли, 2-3 апреля 2014 года в г. Цюрих, Швейцария.

**Быстрее
Надежнее
Эффективнее**

Ведущие компании мясной отрасли по всему миру успешно сотрудничают с CSB-System. Повысьте Вашу конкурентоспособность с нашим IT-решением.

Ваши преимущества:

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

CSB-System в России:
115054 г. Москва, ул. Пятницкая 73, офис 8
Тел.: 007 (495) 641-51-56 ■ Факс: 007 (495) 953-31-16

197342 г. Санкт-Петербург,
ул. Белоостровская 2, офис 423
Тел.: 007 (812) 449-42-63 ■ Факс: 007 (812) 449-42-64

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

Реклама

Беря во внимание сокращение объемов производства в России в 2013 году, можно отметить тенденцию незначительного сокращения потребления говядины в нашей стране и переход на более дешевые виды мяса – свинину и мясо птицы. Более подробно ситуация на российском и зарубежном рынках говядины описана в еженедельном обзоре ИАА «ИМИТ».

*Сергей Чернышов, аналитик
ИАА «ИМИТ»*



**Нарушения
в Калининградской
области**

Россельхознадзор выявил 800 нарушений ветеринарного законодательства на различных предприятиях региона за 2013 год. Из них свыше 300 связаны с угрозой распространения африканской чумы свиней (АЧС).

Всего за год ведомство провело 312 проверок. Из них 79 – в рамках мероприятий по предупреждению заноса и распространения африканской чумы свиней. Специалисты проанализировали ситуацию на предприятиях, занимающихся содержанием и разведением скота, птицы и рыбы, а также занятых в обработке мяса, рыбы, молока и производстве кормов.

Проверили и 19 расположенных на территории региона скотобоен. По словам **и. о. руководителя управления Россельхознадзора по Калининградской области Андрея Иванова**, более половины из них не отвечают нормам законодательства. При этом в мае 2014 года в силу вступят новые требования, разрешающие убой скота только на специализированных бойнях, соответствующих экологическим требованиям.

Напомним, летом 2013 года Россельхознадзор предлагал обследовать все хозяйства страны из-за вспышек АЧС. За первое полугодие 2013 года ведомство наложило в регионе штрафов на 6,7 млн рублей.

newkaliningrad.ru

**Причины
изменения
климата**

Выбросы парниковых газов от производства мяса являются значительными и должны быть сокращены, согласно недавнему отчету, опубликованному в январе 2014 года в американском научном журнале Nature Climate Change и в февральском номере журнала Food Nutrition & Science.

В докладе говорится о пагубных последствиях производства мяса для климата, поскольку на его долю приходится около трети от общего объема выбросов парниковых газов. Метан (CH₄) является наиболее распространенным из этих газов.

Во всем мире на долю сектора производства сельскохозяйственных животных приходится около 14,5% от общего объема выбросов парниковых газов, вызванных человеком, а сектор производства крупного рогатого скота в наибольшей степени ответственен за это. Жвачные животные, например крупный рогатый скот, овцы, козы и буйволы, которые едят растения, производят около 11,6% всех выбросов парниковых газов. Крупный рогатый скот производит около 9,4% в этой общей доле.

«Поскольку развивающиеся страны становятся богаче, спрос на мясо и производство мясных продуктов увеличиваются, а годовой объем производства мяса быстро увеличивается во всем мире, поэтому объемы выбросов парниковых газов будут только расти, – говорит **Фил Лемперт, основатель журнала Food Nutrition & Science.** – Необходимо политика, направленная на уменьшение потребления мяса, а также повышение эффективности сельскохозяйственного производства».

Meatinfo.ru

**Ставропольский
край в лидерах**

Ставрополье названо в числе четырех основных регионов страны, обеспечивших по итогам прошлого года максимальный прирост в производстве скота и птицы.

Эта новость прозвучала на заседании рабочей группы по подготовке национального доклада о результатах реализации Госпрограммы развития АПК, прошедшем в Министерстве сельского хозяйства РФ. На встрече, которую про-

вел заместитель Министра федерального аграрного ведомства Дмитрий Юрьев, рассмотрен раздел национального доклада, посвященный результатам, достигнутым в животноводстве. Среди регионов, выполнивших взятые обязательства по производству скота и птицы, наибольших результатов удалось достичь Белгородской, Курской, Пензенской областям и Ставропольскому краю. В то же время максимальное снижение зафиксировано в Ростовской и Самарской областях. В целом по стране отраслевое производство в прошлом году выросло на 5% – в основном за счет увеличения объемов в свиноводстве и птицеводстве. При этом рост производства в сельскохозяйственных и крестьянских (фермерских) хозяйствах компенсировал падение в личных подсобных хозяйствах населения.

Ставропольская правда



**Минсельхоз
просит 16–17 млрд**

Минсельхоз просит правительство предоставить около 16–17 млрд рублей по итогам исполнения бюджета в первом полугодии 2014-го года, чтобы закрыть все долги по субсидированию инвесткредитов в АПК.

Об этом рассказал **министр сельского хозяйства Николай Федоров** на совещании у премьер-министра РФ о развитии сельского хозяйства.

«Без решения проблемы с погашением задолженности по инвесткредитам в 2014-м году не будет ни стабильности работы отрасли, ни ее дальнейшего развития», – подчеркнул глава Минсельхоза.

Суммарная потребность в средствах на погашение всех накопившихся долгов бюджета по субсидированию процентных ставок по инвестиционным кредитам в аграрной отрасли составляет порядка 33,8 млрд рублей, доложил Федоров председателю правительства Дмитрию Медведеву.

ИД «Сфера»

**ПРОД
ЭКСПО**
10–14
февраля 2014

Событие:

**21-я Международная выставка
«Продэкспо-2014»**

Дата:

10–14 февраля 2014 года

Место проведения:

Москва, ЦВК «Экспоцентр»

Организатор:

ЗАО «Экспоцентр»

Количество участников:

2 300 компаний из 63 стран

Площадь нетто выставки:

48 500 м²

Источник: пресс-служба «Экспоцентра»
Фото: www.prod-expo.ru



Мясной салон стал одним из самых значимых на «Продэкспо»: на площади около 4 тыс. кв. м были представлены более 200 экспонентов из 26 стран мира.



Мясной салон собрал ведущих мировых производителей

В ЦВК «Экспоцентр» с 10 по 14 февраля прошел крупнейший в России и Восточной Европе продовольственный форум – 21-й Международная выставка «Продэкспо-2014».

В этом году смотр по основным показателям побил свои прежние рекорды. В нем приняли участие около 2 300 экспонентов из 63 стран. На 100 тыс. кв. м (брутто) площади они продемонстрировали все многообразие мирового продовольственного рынка, новейшие технологии и тенденции пищевой и перерабатывающей индустрии.

По данным организаторов, 35 государств, включая Австралию, страны Европы, Азии, Африки, Северной и Южной Америки, были представлены национальными экспозициями. Традиционно многопрофильные национальные стенды сформировали Германия, Испания,

Италия, Австрия, Венгрия. Франция организовала 20-ю юбилейную экспозицию с участием около 60 компаний на площади более 700 кв. м. Существенно увеличили свое присутствие Польша, Китай, страны Прибалтики, Парагвай.

Вновь привезли национальные экспозиции Армения, Марокко и Черногория, дебютировавшие на государственном уровне в 2013 году. После продолжительного перерыва на «Продэкспо» вернулся национальный стенд Турции. Впервые национальным стендом участвовала Южно-Африканская Республика. На выставку также возвратились Япония, Бразилия и Болгария. В общей сложности зарубежная часть экспозиции «Продэкспо-2014» познакомила с продукцией и технологиями 912 фирм.

Россию на выставке представляли 1 377 предприятий пищевой промышлен-

ности из всех регионов страны. С коллективными стендами приехали такие российские регионы, как Псковская, Смоленская, Тульская и Кировская области.

По мнению экспертов, рынок мяса в России показывает стабильный рост. Растет потребление как мяса в чистом виде, так и различных мясопродуктов. При этом прогнозы аналитиков оптимистичны: до 2015 года рынки потребления в России будут увеличиваться. Неудивительно, что сюда хотят попасть все ведущие мировые производители от латиноамериканских до австралийских.

Мясной салон – один из самых значимых на «Продэкспо»: на площади около 4 тыс. кв. м были представлены более 200 экспонатов из 26 стран мира. Порадовал и ассортимент продукции: на выставке можно было найти как привычные российскому потребителю виды мяса – свинину, говядину, птицу, так и необычные для большинства – ягнятину из Австралии, оленину из Норильска, а также большое разнообразие деликатесов.

Крупнейшие страны – производители мяса: США, Австралия, Аргентина, Франция, Германия, Дания, Ирландия, Уругвай, Бразилия, Польша, Австрия, – представили свою продукцию на национальных стендах. Достойное место в экспозиции заняли производители и поставщики из Нидерландов, Венгрии, Испании и др. Появляются новые игроки: среди них, в частности, Мясной союз Уэллса. Впервые мясную продукцию на «Продэкспо» привезла традиционно участвующая на национальном уровне Чили, хорошо известная в России своими винами, сухофруктами и морепродуктами.

Ностальгическая лояльность российского потребителя привлекает на наш рынок производителей из стран – бывших республик СССР. Например, республика Беларусь была представлена на выставке целой плеядой предприятий, среди которых: агрокомбинат «Могилевский МК», «Гомельский МК», «Беловежские деликатесы», «Бобруйский мясокомбинат», «Инко-Фуд», «Слонимский».

И все же, несмотря на большое количество зарубежных гостей, максимально широко в мясном ряду был представлен отечественный производитель. Здесь как постоянные партнеры «Продэкспо» – крупнейшие мясокомбинаты, уверенно чувствующие себя на федеральном уровне, так и компании, планирующие расширение рынков сбыта. «Великолукский агропромышленный холдинг впервые был представлен на выставке, – отмечает **Руслан Марценкевич, генеральный ди-**

ректор ОАО «Великолукский мясокомбинат». – Участие в мероприятии является для нас важным пунктом стратегии компании в связи с расширением географии присутствия холдинга».

В среде российских производителей есть место и инновациям. Например, компания «Донстар» (дочернее предприятие агрохолдинга «Евродон») представит утку под торговой маркой «Утолина». Это маложирная молодая птица, выращенная в экологически чистых условиях Ростовской области, в новом агрокомплексе, запущенном в 2014 году, подобного которому еще не было ни в России, ни в Европе.

Анализируя развитие мясной экспозиции, представители дирекции «Продэкспо» отметили, что производители, отвечая на запрос потребителей, заботящихся о здоровье, начинают создавать низкокалорийные продукты с меньшим содержанием жиров. В числе трендов – запуск специальных линеек мясной продукции для детей, которые в последние годы в России стали расцениться как эффективная целевая группа в плане маркетингового продвижения продукции: ради любимого чада россияне все чаще готовы раскошелиться.

Мясной салон на «Продэкспо», как и вся выставка в целом, отражает современный тренд. С одной стороны, наблюдается большой интерес со стороны мировых компаний к России как к рынку сбыта, с другой – в стране сложилась собственная стабильная и развивающаяся мясоперерабатывающая отрасль, успешно конкурирующая с гигантами индустрии.

Крупными событиями деловой программы «Продэкспо-2014» стали: Всероссийский форум поставщиков продовольственных сетей, Форум производителей и ритейлеров, выездное заседание рабочей группы Государственной Думы ФС РФ «По поддержке отечественного регионального производителя», форум «Интеллектуальная собственность на рынке продуктов питания», конференция «Стратегия развития пищевой и перерабатывающей промышленности РФ на период до 2020 года» и другие.

Одним из приоритетных направлений «Стратегии развития пищевой и перерабатывающей промышленности России до 2020 года» станет увеличение производства качественной экологически чистой продукции с использованием биотехнологий, продукции инновационного характера. Об этом сообщил российский эксперт в области пищевой промышленности и продовольственного рынка **проректор Московского**

государственного университета технологий и управления им. К. Г. Разумовского Сергей Серегин, выступая на конференции, посвященной этой теме.

Говоря о продовольственной безопасности страны, он привел предварительные данные за прошлый год. В 2013 году удельный вес отечественной продукции в общих объемах ресурсов внутреннего рынка достиг по зерну 98,5%, по растительному маслу – 81,3%, по мясу и мясопродуктам – 77,3%, по молоку – 77,1%.

При этом эксперт отметил, что после вступления России в ВТО импорт продовольствия в прошлом году вырос, а экспорт снизился. Но в целом структура оборота розничной торговли в стране увеличилась, достигнув в 2013 году 21,3 трлн рублей. Из них 47% приходится на товары пищевой промышленности. «Чтобы внутреннее производство росло, нашему государству необходимо больше вкладывать в науку», – убежден Сергей Серегин.

Участники конференции обсудили возможности по стимулированию экспорта продовольствия в условиях ВТО, развитие агропроектов с глобальным потенциалом, внедрение современных технологий продаж на пищевых предприятиях и многие другие вопросы.

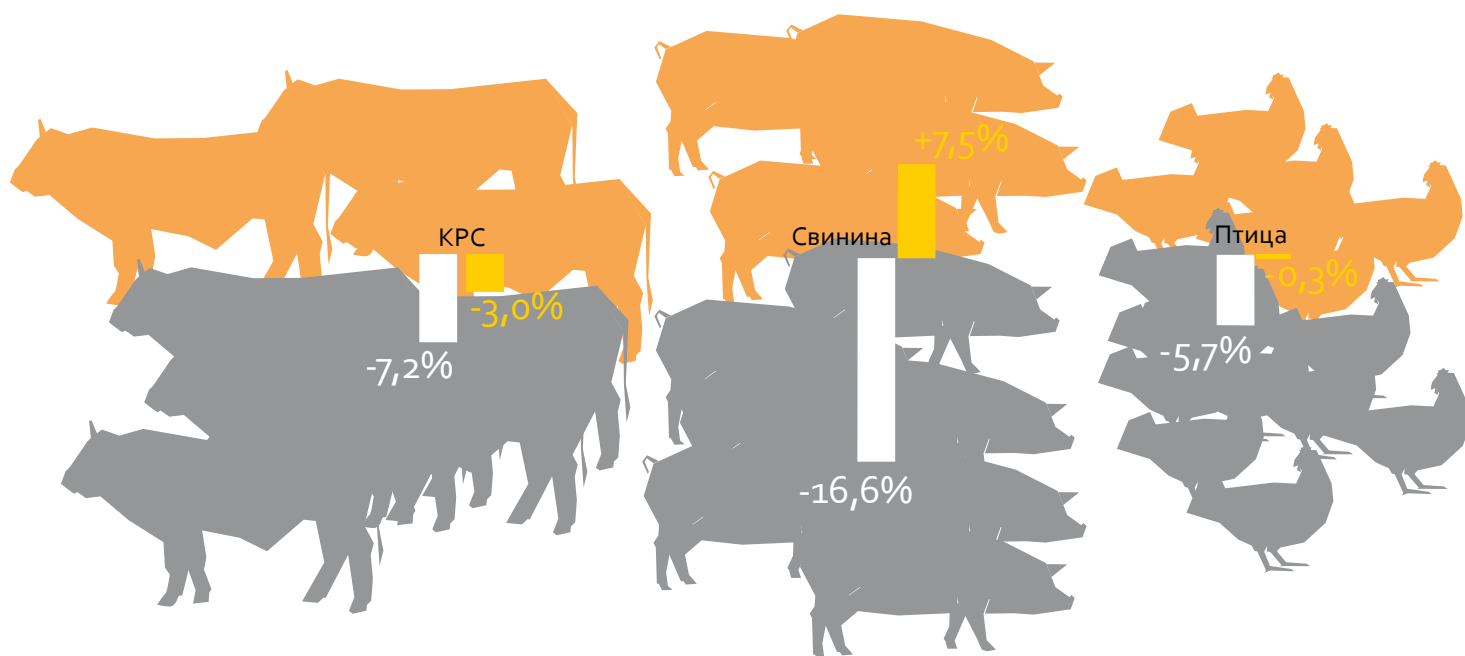
Премьерой 2014 года стал I Международный ЭкоБиоСалон, организованный ЗАО «Экспоцентр» совместно с международным «Эко Био центром» (Франция). 30 российских и зарубежных компаний-участников салона познакомили с продукцией более 200 биопроизводителей. Выставка также стала местом проведения и подведения итогов престижных профессиональных конкурсов. Состоялись многочисленные презентации и мастер-классы.

На официальной церемонии открытия заместитель министра сельского хозяйства РФ **Андрей Волков** зачитал приветственное обращение в адрес выставки **Министра сельского хозяйства РФ Николая Федорова**, в котором «Продэкспо» оценивается, как «крупнейший в России и Восточной Европе форум предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности», в течение двух десятилетий традиционно собирающий представителей известных в нашей стране и за рубежом предприятий для демонстрации лучших образцов продукции, передовых разработок и технологий. Министр выразил уверенность, что «конструктивное общение в рамках форума будет способствовать не только появлению на свет перспективных идей, но и их успешному воплощению в жизнь». **МС**



Рынок мяса: итоги и перспективы

На рынке мяса и мясопродуктов наблюдается устойчивое снижение импортных поставок свинины на 16,6%, говядины – на 7,2%, мяса птицы на – 5,7%. Все это происходило на фоне на фоне 5%-ного роста импорта продовольствия и отмеченного экспертами роста общей импортозависимости России.



37 %

Объем импорта мяса индейки в январе-сентябре 2013 года составил всего 7,9 тыс. тонн. Это на 37% меньше, чем в январе-сентябре 2012 года. Еще несколько лет назад поставки были в три-четыре раза выше. Однако в настоящее время значительно выросло предложение отечественных производителей.

12,4 %

Импорт мяса и мясной продукции в целом в 2013 году снизился на 12,4%.

2013 год

Объемы импорта основных видов мясной продукции в РФ по итогам 2013 года зафиксированы ниже соответствующих объемов 2012 года.

■ **Производство скота и птицы в 2013 году к 2012 году**

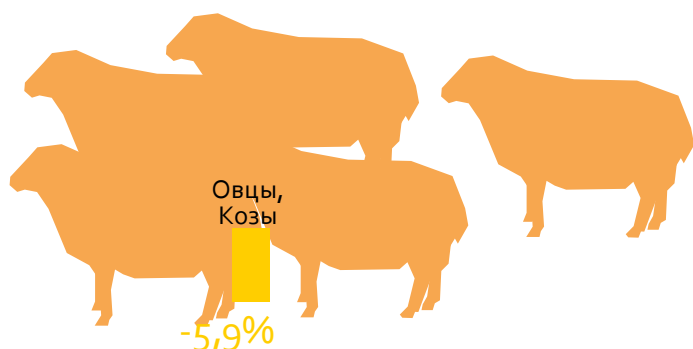
□ **Импорт мяса и мясной продукции в 2013 году к 2012 году**

300 тыс. тонн

Среди стран-экспортеров мяса в Россию традиционное первое место в 2013 г. заняла Бразилия (более 400 тыс. тонн), а вот на второе место переместилась Белоруссия (около 300 тыс. тонн мяса).

41,1 тыс. тонн

Экспорт мяса птицы из России в 2012 году достиг рекордных отметок – 41,1 тыс. тонн.



12,9 тыс. тонн

Импорт конины в Россию в 2013 году существенно снизился (на 33,4%) и за первые девять месяцев года составил 12,9 тыс. тонн.

8,2 млн тонн

Производство скота и птицы на убой в живом весе в целом увеличилось в 2013 году на 10,3% к 2012 году (до 8,2 млн т).

17 стран

Всего Россия поставляет мясо птицы в 17 стран мира. По большинству направлений пока что идут пробные поставки – по одному-два контейнера.

73,1 тыс. тонн

В январе-сентябре 2013 года поставки свиных субпродуктов в Россию составили 73,1 тыс. тонн, что на 33,8% меньше, чем за аналогичный период 2012 года.

35,1 %

В прошлом году сохранилась тенденция снижения поставок племенных животных: в том числе крупного рогатого скота на 35,1%, свиней – в 5,7 раз.

13,9 %

Объем импорта свиного шпика в Россию в январе-сентябре 2013 года достиг 195 тыс. тонн. По отношению к январю-сентябрю 2012 года снижение составило 13,9%.

36,2 тыс. тонн

В январе-сентябре 2013 года экспорт мяса птицы из России остался практически на уровне показателей января-сентября 2012 года – 36,2 тыс. тонн.

Автор:

Антон Щербаков,
эксперт аналитической
группы информационного
агентства Credinform

Экспортные перспективы российских колбас

Мясной рынок чрезвычайно разнообразен и представлен множеством видов продукции. Мясо, подвергшееся первичной переработке, но нуждающееся в окончательной кулинарной обработке, традиционно выделяют в группу полуфабрикатов, куда в первую очередь относят фарш. При дальнейшем процессе обработки получают более сложные мясные изделия, в том числе наиболее популярные из них – колбасные.

Колбаса представляет собой продукт, приготовленный из мясного фарша, жира, субпродуктов с добавлением соли и специй, подвергнутый термической обработке до полной готовности к употреблению. К колбасным изделиям причисляют: вареные, сырокопченые, полукопченые, ливерные колбасы, сосиски, сардельки, мясные хлебы, зельц и пр. Основой фарша для большинства колбас являются говядина и свинина. Кроме того, в продукт добавляют шпик, который создает определенный рисунок фарша на разрезе колбас.

Объем потребления колбасной продукции в России на душу населения в 2013 году составил 17,5 кг на человека в год, тогда как в 2010-м – 16,7 кг на человека. Можно констатировать, что потребление растет, что объясняется постепенным повышением уровня жизни россиян после глубокого спада в 90-е годы.

Если рассмотреть динамику производства мясных полуфабрикатов отечественными компаниями, то можно сделать вывод о хорошем положении дел в этой сфере – изготовление в последние годы увеличилось темпами, превышающими 10% в год. В 2012 году прирост составил 19,6% к уровню 2011-го (до 2 224,1 тыс. тонн.). Прошлогодний темп прироста был менее впечатляющий – 11,2% (до 2 472,9 тыс. тонн.), но этот показатель значительно выше в сравнении с промышленным производством в целом по стране.

Импорт полуфабрикатов в общем объеме производства в 2013 году, по оценке экспертов Credinform, составил менее 5%. Экспорт был также незначи-

телен. Это вполне объяснимо – отечественный производитель полностью удовлетворяет потребности отрасли. Для изготовления полуфабрикатов может использоваться импортное мясо, так как логистика и цена доставки необработанного мяса ниже, чем импорт готовых мясных полуфабрикатов.

Ситуация на рынке колбас несколько иная. По итогам 2013 года в стране было произведено 2 461 тыс. тонн колбасной продукции, что меньше показателя 2012-го на 2,4%. Годом ранее прирост составил 1,9%, а в 2011 году – 3,5%.

Незначительное сокращение выпуска колбасы в прошлом году можно объяснить снижением общего потребления населения, связанного, в частности, с достаточно вялой ситуацией в экономике. В текущем году значительного уменьшения, равно как и увеличения производства, ожидать не следует – рынок близок к своему насыщению и его можно охарактеризовать как стабильный.

Исходя из объемов производства, рынок колбас сегментируется по следу-

ющим видам: вареные – 39,9% рынка, сосиски – 21,55%, колбасы полукопченые – 16%, варено-копченые – 12,1%, сардельки – 6,3%, сырокопченые – 2,8%, другие колбасы (ливерные, хлебы колбасные, сыровяленые, сырокопченые мажущейся консистенции) – 1,4%.

Следует отметить, что вареная колбаса принадлежит к низкому ценовому диапазону. Высокая доля рынка, занимаемая данной продукцией, указывает на потребительскую лояльность к колбасам подобного типа достаточно большого количества населения, особенно с относительно низким уровнем дохода.

Исходя из динамики производства, можно выделить тенденцию роста потребления колбасы среднего и высокого ценового диапазона (варено-копченной и сырокопченной). Так, по итогам 2012 года производство варено-копченных колбас выросло по сравнению с 2011-м на 8,8%. По оценке специалистов агентства Credinform, в прошлом году прирост в натуральном выражении составил 9,6%.

А вот выпуск вареной колбасы (при сохранении тенденции последних трех лет) по итогам 2013 года может сократиться на 0,8% относительно уровня 2012-го.

Объем внешнеторгового оборота колбасных изделий схож с торговлей полуфабрикатами: доля импорта в общем объеме рынка незначительна, а экспорта – крайне мала.

Как видно из рисунка 4, импорт колбас по итогам 2013 года достиг 49,9 тыс. тонн, что составляет всего 2% от общего объема, доля же экспорта не превысила 0,1%. Однако по сравнению с 2012-м импорт вырос на 16%.

Несмотря на существенный рост импорта, его доля в обозримой перспективе вряд ли превысит 5% рынка.

Поставки колбасы за рубеж достаточно стабильны и находятся в пределах 2,1–2,3 тыс. тонн в год. Таким образом, можно констатировать, что наши компании полностью удовлетворяют внутренний спрос. Сегодня на полке магазина редко встретишь колбасу, изготовленную в другом государстве. Основные поставщики – страны Восточной Европы (Польша, Литва, Латвия, Украина), а также США.

Среди основных импортеров можно выделить такие компании, как ЗАО «Биовела» (Biovela, Литва) с объемом импорта в натуральном выражении 1,1 тыс. тонн колбасной продукции, «Резекненский мясокомбинат» (Rezeknes

Рисунок 1. Производство мясных полуфабрикатов, тыс. тонн

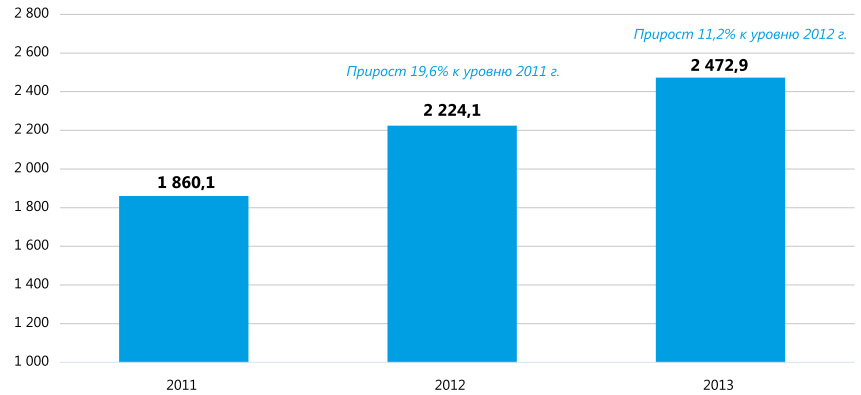


Рисунок 2. Производство колбасной продукции, тыс. тонн

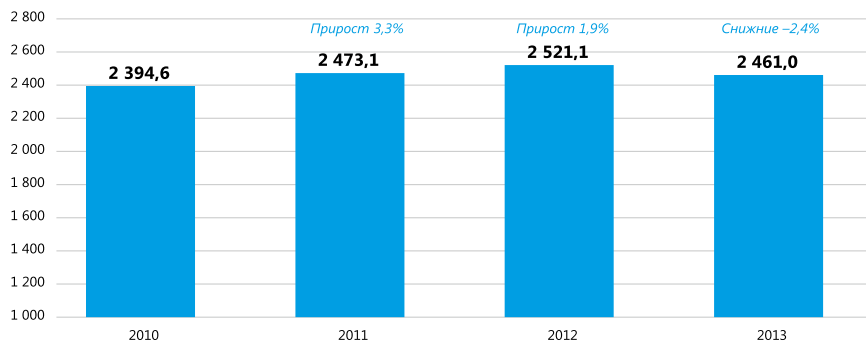


Рисунок 3. Структура рынка колбасных изделий по видам, %

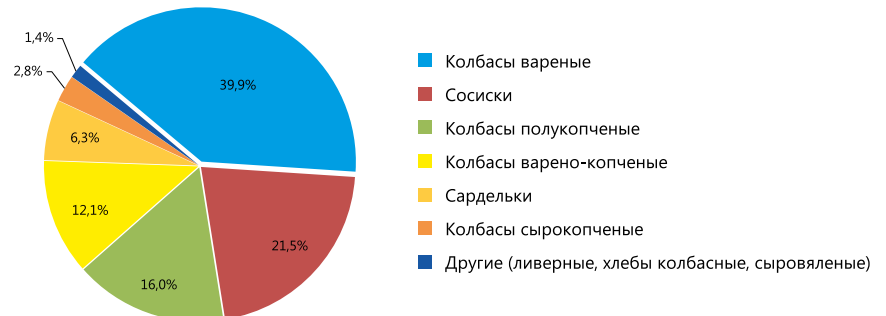


Рисунок 4. Внешнеторговый оборот колбасными изделиями, тыс. тонн

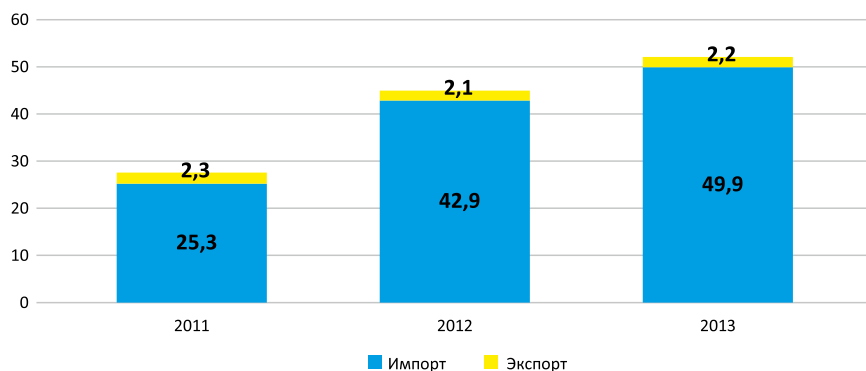


Таблица 1. Динамика выручки десяти крупнейших производителей мясной продукции в РФ

Наименование	Выручка, млн руб., 2011 г.	Выручка, млн руб., 2012 г.	Изменение, %	Индекс платежеспособности ГЛОБАС-і®
ОАО «Останкинский мясоперерабатывающий комбинат» (Москва)	22 277	25 795	15,8	191 (наивысший)
ОАО «Черкизовский мясоперерабатывающий завод» (Москва)	10 677	11 473	7,4	199 (наивысший)
ЗАО «Микояновский мясокомбинат» (Москва)	9 104	10 626	16,7	245 (высокий)
ООО «Мясокомбинат «Дубки»» (Саратовская область)	7 396	9 022	22,0	220 (высокий)
ОАО «Великолукский мясокомбинат» (Псковская область)	9 041	8 376	-7,4	241 (высокий)
ЗАО «Стародворские колбасы» (Владимирская область)	7 296	8 172	12,0	227 (высокий)
ООО «Ростовский колбасный завод – Тавр» (Ростовская область)	7 317	7 971	8,9	235 (высокий)
ЗАО «Агро Инвест» (Московская область)	6 744	7 576	12,3	229 (высокий)
ОАО «Царицыно» (Москва)	7 227	7 517	4,0	209 (высокий)
ООО «Дымовское колбасное производство» (Москва)	5 470	6 911	26,4	231 (высокий)

galas kombinats») – 1 тыс. тонн, Sokolow S. A. (Польша) – 0,5 тыс. тонн.

С другой стороны, отечественные компании не спешат завоевывать зарубежный рынок, и практически весь и без того незначительный экспорт направляется в близлежащие страны – Абхазию (61,1% экспорта) и Азербайджан (17% экспорта).

Основной компанией-экспортером является ОАО «Сочинский мясокомбинат», который поставляет свою продукцию преимущественно в Абхазию.

По сведениям, содержащимся в базе данных ГЛОБАС-і® информационного агентства Scredinform, на рынке производителей мясной продукции работает с выручкой больше нуля порядка 1 350 компаний. Это обстоятельство говорит о высокой степени его фрагментированности. По суммарному обороту лидируют предприятия Москвы.

Исходя из данных таблицы 1, крупнейшей фирмой в РФ в 2012 году (в соответствии с последней имеющейся годовой финансовой отчетностью) на рынке мясной продукции по объемам выручки являлся «Останкинский мясоперерабатывающий комбинат». По независимой оценке платежеспособности ГЛОБАС-і®, компания имеет индекс 191 балл, что характеризует ее как кредитоспособную, гарантирующую погашение своих долговых обязательств, риск невыполнения которых минимален. И это при том, что

значение индекса может иметь диапазон от 100 баллов (наилучшее значение), до 600 (наихудшее). Выручка компании увеличилась за год почти на 16%.

Также в Топ-10 попали следующие московские предприятия, известные своей историей и уникальными технологиями: «Черкизовский мясоперерабатывающий завод», «Микояновский мясокомбинат», «Царицыно», «Дымовское колбасное производство».

Все компании из Топ-10 получили наивысшее и высокое значение индекса платежеспособности, что говорит о достаточно устойчивом финансовом состоянии отрасли.

Совокупный оборот десяти крупнейших компаний-производителей мясной продукции в 2012 году составил 103,4 млрд руб., увеличившись на 11,8%. С инвестиционной точки зрения сотрудничество с данными организациями представляется наиболее привлекательным.

Подводя итоги, следует отметить, что, несмотря на незначительный внешне-торговый оборот, в настоящее время нет дефицита в мясной продукции, как было в советское время и в начале 90-х. За годы рыночной экономики было налажено современное производство, полностью удовлетворяющее внутренний спрос. Остается надеяться, что вступление страны в ВТО откроет для нас новые рынки сбыта и объемы экспорта суще-

ственно возрастут, так как по качеству товара мы не уступаем конкурентам.

Политика государства в этом вопросе направлена на поддержку отечественных производителей, принимается соответствующее законодательство. Так, в ФЗ «О развитии малого и среднего предпринимательства в РФ» прямо указывается роль институтов власти в создании условий, которые должны помочь бизнесу не только развиваться, но и осваивать зарубежные рынки сбыта. Речь прежде всего идет о создании инфраструктуры предпринимательской среды, которая включает в себя центры и агентства по развитию предпринимательства, государственные и муниципальные фонды его поддержки, агентства по поддержке экспорта товаров, прочие фонды и организации.

Учитывая увеличение спроса на продукты питания, Россия имеет серьезный потенциал по экспорту данной группы товаров. Причем экспорт мяса и мясной продукции более выгоден для страны, чем, к примеру, зерна – в силу наличия добавленной стоимости. Стоит отметить, что при продаже мясных изделий на экспорт основным фактором его востребованности является цена, поскольку мясо – это биржевой продукт. Поэтому приоритетной задачей правительства в настоящее время является финансовая поддержка российских компаний, экспортирующих свою продукцию за рубеж.

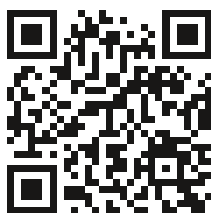
В России для поддержки экспорта правительством действует более 40 региональных центров (РЦПЭ), созданных с целью продвижения продукции экспортно-ориентированных малых и средних предприятий на зарубежные рынки. Также действуют национальные институты, оказывающие поддержку экспортерам, такие как: Внешэкономбанк, Росэксимбанк (Российский экспортно-импортный банк), Сбербанк, Банк ВТБ, – которые предоставляют экспортное финансирование, коммерческие гарантии и проводят страхование экспортных кредитов. Создано «Российское агентство по страхованию экспортных кредитов и инвестиций» (ОАО «ЭКСПАР», 100% дочерняя компания Внешэкономбанка). Агентство предоставляет страховое покрытие экспортных кредитов от предпринимательских и коммерческих рисков, а также инвестиций от политических рисков. По каждой экспортной сделке «ЭКСПАР» вправе застраховать до 95% политического и 90% коммерческого риска. Однако это агентство работает преимущественно с компаниями, выпускающими высокотехнологичную продукцию. **МС**



Читайте.

www.sfera.fm

Пищевая отрасль в цифрах и фактах





Обзор внешнеторгового рынка свинины

Pork exports market review

После вступления России в ВТО и снижения импортных пошлин на российский рынок хлынул поток дешевой свинины. Чтобы уберечь отечественных производителей, государству пришлось ограничить объемы поставок импортного мяса.

В результате по отношению к 2012 году в натуральном выражении импорт свинины сократился на 16,9%. В денежном исчислении падение составило 13,5%. Таким образом, в 2013 году на территорию России было ввезено из-за рубежа 600,3 тыс. т свинины на общую сумму 2,1 млрд долл. В структуре импорта 95% принадлежит замороженному мясу.

Основную часть импорта составили отруба различных частей свиней (87,6%). Тримминг в общем объеме занял порядка 8%. Туши и полутуши полу-

After Russia's entering the WTO and the fall in import fees, cheap pork flooded into the Russian market. To protect national manufacturers, state enterprises had to limit the volumes of imported meat supply.

As a result, pork imports have fallen by 16.9% in natural terms as compared to 2012. In money terms, the decrease has reached 13.5%. So, in 2013, about 600.3 thousand tons of pork for a total amount of 2.1 billion dollars were imported to Russia from abroad. In the imports structure, about 95% belong to frozen meat.

The main amount of imports were pork meat cuts of different parts (87.6%). Trimming has reached only about 8% in total imports volume. Whole and



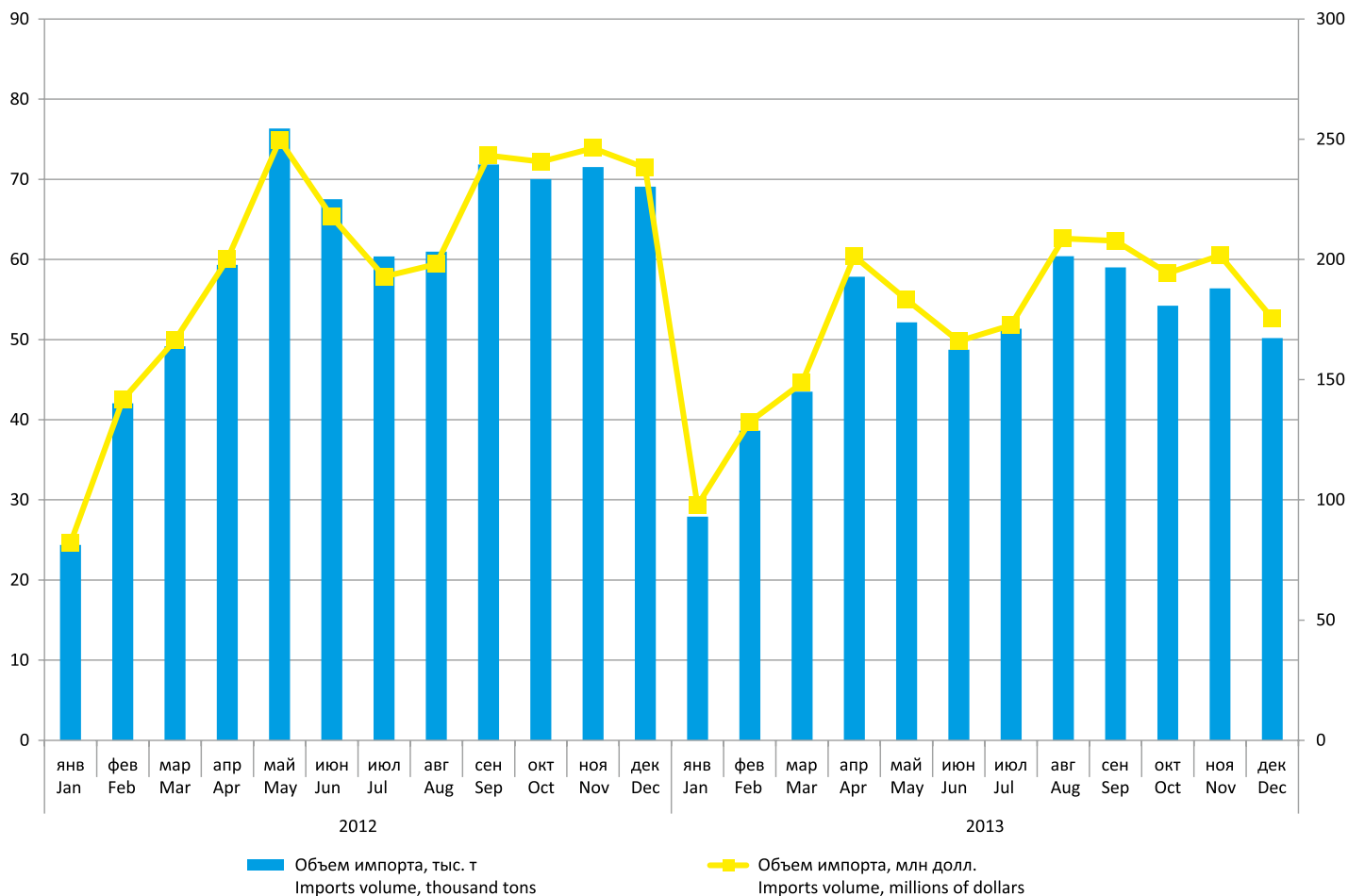
Автор:
Наталья Крылова,
аналитик компании VVS
(«ВладВнешСервис»)

Author:
Natalya Krylova,
VVS (VladVneshService)
analyst

*In 2013,
about 600.3
thousand
tons of pork
for a total
amount of 2.1
billion dollars
were imported
to Russia.*

Рисунок 1. Динамика импорта свинины/Picture 1. Pork imports dynamics

Источник: компании VVS («ВладВнешСервис»)/Source: VVS (VladVneshService)



чили лишь 2.7%. Стоит отметить, что за год доля импорта свинины в отрубях увеличилась на 3%, а вот доля туш и полутуш на 3% уменьшилась.

По итогам 2013 года лидером среди стран-производителей свинины, импортируемой в Россию, стала Бразилия. Годом ранее бразильские производители занимали вторую строчку рейтинга, но за год смогли увеличить свою долю с 18,0% до 21,9%. На втором месте расположилась Дания с долей в 14,7% против 8,4% в 2012-м. Замыкает тройку лидеров Германия, на долю которой досталось по итогам прошедшего года 13,5%. Основными «неудачниками» 2013 года стали североамериканские представители – Канада и США. На долю канадских производителей в 2012 году пришлось почти четверть всей ввезенной свинины, что позволило им занять лидирующую позицию. Но по итогам минувшего года доля Канады составила всего 13% (четвертое место). Американские же производители за год потеряли 11% от своей доли (0,99% против 12,3% в 2012 году). В результате чего после занимаемого ранее третьего места США не вошли и в первую десятку, расположившись лишь на 14 строке рейтинга крупнейших импортеров свинины в Россию.

half carcasses have had only a 2.7% piece. It's worth noticing that the share of pork meat cuts imports has grown by 3% and the share of whole and half carcasses imports has fallen by 3%.

As the result of 2013, Brazil has become the leader in production of pork imported to Russia. A year before, Brazilian manufacturers had held the second position, but they have increased their share from 18% to 21.9% in a year. The second position was held by Denmark with the share of 14.7%, compared to 8.4% in 2012. Germany is the round out of the top three with the share of 13.5% as a result of the last year. The main "losers" of 2013 were North American manufacturers – Canada and the USA. In 2012, about a quarter of all imported pork belonged to Canadian manufacturers, which helped them to hold the leading position. But as a result of the last year, the share of Canada was only 13% (fourth position). As for American manufacturers, they have lost 11% of their share in a year (0.99%, compared to 12.3% in 2012). As a result, after holding the third position in 2012, the USA haven't entered the top ten in 2013, reaching only the 14th position in the rating.

В 2013 году на территорию России было ввезено из-за рубежа 600,3 тыс. тонн свинины на общую сумму 2,1 млрд долл.

Топ-20

Национальный союз свиноводов представил рейтинг двадцати крупнейших производителей свинины в России по итогам 2013 года. В соответствии с рейтингом, лидером в производстве свинины в живом весе по-прежнему остается ГК «Мираторг», выпустившая 356 тыс. тонн продукции, благодаря чему ее доля в объеме промышленного производства страны составила 13,7%.

Группа «Черкизово» поднялась в списке на одну строчку, став вторым по величине производителем свинины в России. В 2013 году она увеличила производство более чем в полтора раза – с 103 до 158 тыс. тонн. Согласно данным отраслевого союза, доля ГК «Черкизово» на рынке составила 6,1%.

Вслед за ней лидирующую позицию и третье место рейтинга занимает ГК «Агро-Белогорье», выпустившая 148 тыс. тонн свинины, – ей принадлежит 5,7% в объеме российского производства.

Всего на долю крупнейших двадцати производителей приходится 54,2% рынка и 1 408 тыс. тонн свинины на убой в живом весе. В целом промышленное производство свинины в России по итогам прошлого года составило 2 597 тыс. тонн.

Топ 20

National Pork Union has presented the rating of top 20 pork manufacturers in Russia for 2013. According to the rating, the leading position in pork production live weight at the Russian meat market belongs to Miratorg company group which has released 356 thousand tons of production, holding the share of 13.7% in the production volume of the country.

Cherkizovo group has raised one step higher, becoming the second largest pork manufacturer in Russia. In 2013, it has increased its production more than 1.5 times, from 103 to 158 thousand tons. According to the data from the industry union, the share of Cherkizovo company group at the market has reached 6.1%.

The following leading position, the third one in the rating, belongs to Agro-Belogorye company group which has produced 148 thousand tons of pork – it has a 5.7% share of the production volume in Russia.

The whole share of top 20 pork manufacturers is 54.2% of the market and 1,408 thousand tons of slaughter pork live weight. As a whole, pork manufacturing output in Russia by the end of last year has reached 2,597 thousand tons.



После занимаемого ранее третьего места США не вошли и в первую десятку, расположившись лишь на 14 строке рейтинга крупнейших импортеров свинины в Россию.

Рейтинг крупнейших производителей свинины в РФ по итогам 2013 года *

Rating of top pork manufacturers in Russian Federation in 2013 *

№ п/п	Наименование производителя /Manufacturer's name	Производство свинины на убой в живом весе, 2013 г., тыс. тонн /Slaughter pork production live weight, 2013, thousand tons	Доля в общем объеме промышленного производства в РФ в живом весе, 2013 г., % /The share in total manufacturing output in Russialive weight, 2013
1	ГК «Мираторг»/Miratorg company group	356	13,7
2	ГК «Черкизово»/Cherkizovo company group	158	6,1
3	ООО «ГК Агро-Белогорье»/Agro-Belogorye company group LLC	148	5,7
4	ГК «Русагро»/Rusagro company group	116	4,5
5	ЗАО «Аграрная Группа»/Agramaya Gruppy (Agricultural Group), CJSC	67	2,6
6	ООО «КОПИТАНИЯ»/CoPITANIYA Ltd	59	2,3
7	ООО «ПРОДО Менеджмент»/PRODO Management Ltd	50	1,9
8	ООО «Камский Бекон»/Kamsky Bekon (Kama Bacon) Ltd	46	1,8
9	ОАО «Агрофирма Ариант»/Ariant Agricultural Firm, LLC	42	1,6
10	ГК «Останкино»/Ostankino company group	40	1,6
11	ЗАО «Эксима»/Exima, CJSC	40	1,5
12	ГК «КОМОС ГРУПП»/KOMOS GROUP company group	39	1,5
13	ООО «АгроПромкомплектация»/AgroPromKomplektatsiya Ltd	38	1,5
14	ООО «Агропромышленная корпорация ДОН» /DON Agro-Industrial Corporation Ltd	37	1,4
15	ООО СХПК «Звениговский» /Zvenigovsky Agricultural & Industrial Complex Ltd	33	1,3
16	Агрохолдинг «БЭЗРК-Белгранкорм» /BEZRK-Belgrankorm Agricultural Holding	32	1,2
17	ЗАО «Талина»/Talina, CJSC	30	1,1
18	ООО «Великолукский свиноводческий комплекс» /Velikie Luki Pork-Breeding Complex Ltd	28	1,1
19	ООО «АПК Агроэко»/AgroEco Agro-Industrial Complex, Ltd	26	1,0
20	УХК «Пром-Агро»/Prom-Agro Instructional Farm Complex	24	0,9
Итого 20 крупнейших предприятий /Total from the top-20 enterprises		1 408	54,2
Остальные/Others		1 190	45,8
Промышленное производство свинины в РФ, всего /Total pork manufacturing output in Russia		2 597	

* По имеющимся данным на 05.02.2014 г./According to available data from February 5th, 2014

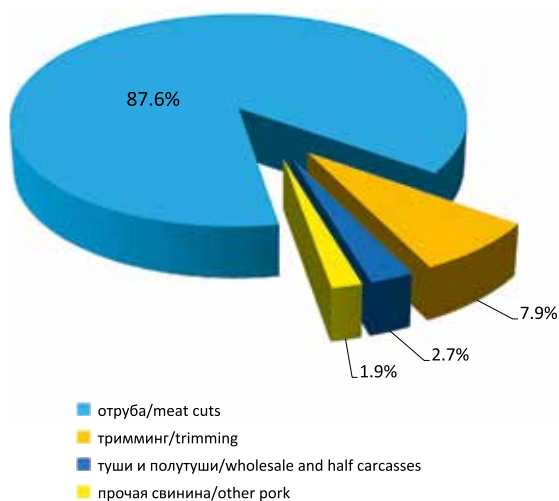
** Промышленное производство свинины в РФ включает в себя объемы производства в сельхозорганизациях и крестьянско-фермерских хозяйствах.
/Pork manufacturing output in Russia also includes production volumes from agricultural organizations and farms.

Источник: Национальный союз свиноводов/Source: National Pork Union

After holding the third position in 2012, the USA haven't entered the top ten in 2013, reaching only the 14th position in the rating.

Рисунок 2 Структура импорта свинины в разрезе видов в 2013 году, тыс. т

Picture 2. Pork imports structure by type of meat in 2013, thousand tons



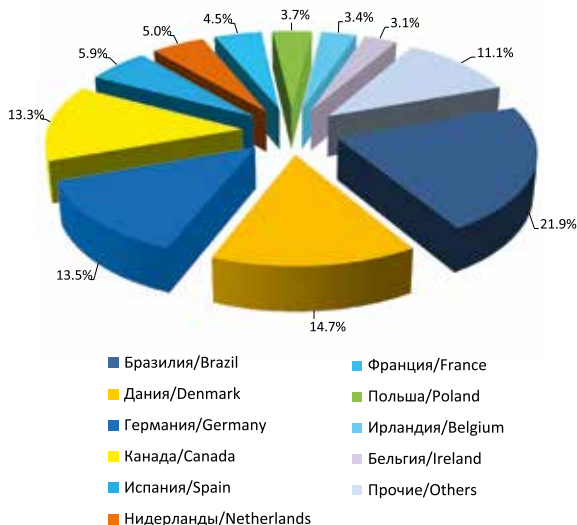
Источник: компании VVS («ВладВнешСервис»)

Экспорт свинины оказался многократно меньше импорта. Так, по итогам 2013 года продажи за рубеж составили 292,1 т на сумму 1,2 млн долл. Лидером среди стран – покупателей российской свинины стал Гонконг, куда отправилось 26% всего экспорта. Около 16% ушло в Абхазию, 14% приобрела Германия. Порядка 13% пришлось на Южную Осетию. Оставшийся 31% поделили между собой еще около десяти стран.

Таким образом, несмотря на активность отечественных производителей, импортная свинина является неотъемлемой частью российского рынка. И после вступления России в ВТО во многом от поддержки государства зависит, смогут ли российские предприятия конкурировать с иностранными. Прошлый год показал, что это вполне возможно. **ms**

Рисунок 3. Структура импорта свинины в разрезе стран-производителей в 2013 году, тыс. т

Picture 3. Pork imports structure by countries in 2013, thousand tons



Source: VVS (VladVneshService)

Pork exports were much less in volume than imports. Thus, as a result of 2013, sales abroad have reached 292.1 tons for a total amount of 1.2 million dollars. Hong Kong became the leader among the countries buying Russian pork, with the share of 26% of the exports in 2013. About 16% came to Abkhazia, 14% were bought by customers from Germany. About 13% came to South Ossetia. The rest 31% was shared between about 10 countries

Thus, despite the activity of national manufacturers, imported pork is an important part of the Russian market. After Russia's entering the WTO, the competition of Russian and foreign enterprises much depends on the state support. Last year has shown that the competition is quite possible. **ms**

As the result of 2013, Brazil has become the leader in production of pork imported to Russia. A year before.

По итогам 2013 г. лидером среди стран-производителей свинины, импортируемой в Россию, стала Бразилия.



Анализ рынка импорта-экспорта продуктов питания «ПОД КЛЮЧ»!

Получите основные показатели бесплатно!

+7 (495) 565-35-51; +7 (4922) 44-73-56

www.vvs-info.ru



«Олимпийская» колбаса

Антимонопольная служба высказала претензии к одному из воронежских мясокомбинатов, который использовал олимпийскую символику, сообщил **руководитель Воронежского управления федеральной антимонопольной службы России (ФАС) Владимир Рохмистров**.

«Один из наших сотрудников случайно увидел в Воронеже баннер, на котором была реклама колбасы «Олимпийская». Ведомство обратилось в олимпийский комитет, чтобы выяснить, получал ли производитель колбасы – один из местных мясокомбинатов – разрешение на использование олимпийской символики. Как оказалось, в олимпийский комитет комбинат не обращался», – пояснил руководитель воронежского УФАС.

В настоящее время дело находится на рассмотрении в комиссии. Компании-производителю может грозить штраф.

foodnewsweek.ru

Свинокомплекс в Ульяновской области

Губернатор Сергей Морозов 12 февраля в ходе рабочей поездки в Ульяновскую область посетил свинокомплекс «Новомалыклинский», где завершается строительство третьей очереди на 25 тысяч голов.

Сейчас запущено три производственных помещения, четвертое практически готово к работе, пятое – активно возводится. Всего свинокомплекс состоит из шести корпусов.

В реализацию данного этапа инвестиционного проекта вложено 571 млн рублей.

Напомним, ООО «Свинокомплекс интенсивного кормления «Новомалыклинский»» предназначено для выращивания свиней и производства мяса на основе современной индустриальной методики, которая предусматривает безвыгульную технологию содержания животных и питание сухими кормами.

«Своевременная государственная поддержка сельхозпроизводителей позволила стабилизировать ситуацию в отрасли свиноводства и даже продолжить реализацию ранее начатых инвестиционных проектов. Например, в 2013 году субсидии из федераль-

ного и областного бюджетов на развитие только новомалыклинского предприятия составили 50,7 млн рублей», – пояснил **заместитель председателя правительства – министр сельского, лесного хозяйства и природных ресурсов Александр Чепухин**.

Сергей Морозов подчеркнул, что в 2014 году необходимо также предусмотреть финансовую и организационную помощь комплексам, производящим свинину.

«Мы обязаны жестко контролировать ситуацию в части ветеринарного надзора и качества выпускаемой продукции. В прошлом году нам удалось повысить показатель производства свинины на 45%, при этом поголовье составило 177 тысяч. И мы не должны снижать планку», – заявил губернатор.

Он выступил с предложением о введении уголовной ответственности для недобросовестных предпринимателей, которые выращивают и продают некачественную продукцию.

SoyaNews



Новый завод в Омске

Министр сельского хозяйства и продовольствия Омской области Виталий Эрлик принял участие в запуске новой линии по производству мясопродуктов.

Мясную продукцию под собственным брендом в ближайшем будущем готова выпускать ГК «Титан» на одном из предприятий, входящем в агропромышленный кластер, формирование которого предусмотрено Стратегией развития Омской области.

На одной из производственных площадок агрокластера 3 февраля состоялась предпусковая проверка, тестирование технологического оборудования цеха по убою скота. Цех рассчитан на убой 100 голов свиней в смену.

Новое производство – первый шаг, который позволил «Титану» наладить собственную переработку. Пока мясо в чистом виде будет поступать на продажу в торговые точки города, на рынки. Впоследствии предполагается выпуск мясной продукции под собственным брендом. Не исключено, что появится и своя торговая сеть. Как пояснил **председатель совета директоров ГК «Титан» Михаил Сутягинский**, работа в этих направлениях ведется, – более того, разработан даже сам бренд.

Инвесторы вложили в проект около 200 миллионов рублей, создали более 50 рабочих мест. Все это в перспективе принесет существенные дополнительные доходы в областной бюджет. В первую очередь речь идет о будущем мясокомбинате интегрированной переработки сырья. Объем инвестиций в его строительство превысит 4 млрд рублей. Мощность производства составит около 40 тысяч тонн в год. Колбасное производство достигнет почти 33 тысяч тонн.

В целом и мясокомбинат, и свиноводческий комплекс, и строящийся комбикормовый завод составят замкнутое производство, которое органично впишется в агропромышленный кластер, по сути являющийся для региона базовым.

Минсельхозпрод Омской области



«Дом для свиней» на Украине

Белгородский агропромышленный холдинг «БЭЗРК-Белгранкорм» намерен в 2014 году расширить производство свинины в Полтавской области (Украина), построив новый блочный комплекс на 15 тыс. тонн мяса в год.

На данный момент в распоряжении холдинга имеются земельные участки под реализацию проекта и проводятся необходимые подготовительные работы. Стоимость проекта в компании не сообщают, поскольку она «пока просчитывается». Там уточняют, что расширение мощностей стало возможным за счет «высокой рентабельности» украинского свинокомплекса «БЭЗРК-Белгранкорм».

Поэтому со временем мощность дочернего предприятия будет доведена до 25 тыс. тонн. Его прибыль при производстве свинины в 10,3 тыс. тонн в год составила более 300 млн с учетом компенсаций и субсидий от украинских властей. Для сравнения: такую же прибыль получили белгородские предприятия, произведя 38,4 тыс. тонн свинины.

Напомним, сегодня на Украине действуют три компании холдинга: свинокомплекс «Белгранкорм-Полтавщина», перерабатывающее предприятие «Ясные Зори-Полтавщина», а также растениеводческое – «Громада-Агро».

Агентство Бизнес Информации

Липецкая овцеферма за 5 млн рублей

КФХ «Родник» Липецкой области запланировало строительство овцефермы на 5 млн рублей, сообщила **начальник районного отдела экономического прогнозирования и инвестиций района Вера Саввина**.

По ее словам, проект главы КФХ Василия Мешкова – часть стратегии развития овцеводства в Тербунском районе. Он предусматривает строительство фермы на 2 тыс. голов овец породы меринос, которых будут выращивать на шерсть и мясо.

«На сегодняшний день это один из самых крупных в Липецкой области проектов, связанных с производством баранины», – отметили в региональном управлении сельского хозяйства.

По оценкам экспертов, при рентабельности не менее 20–25% такой проект должен окупиться в течение года-двух. При этом по бизнес-плану доход от продажи мяса может составить не менее 6 млн рублей, и не менее 200 тыс. рублей можно будет получать от продажи шерсти.

Напомним, что овцеводством в Липецкой области сегодня занимается более 10 хозяйств, в которых содержат 60 тыс. овец. По данным Липецкстата, поголовье овец имеет тенденцию к ежегодному росту. В 2012 году по отношению к 2011-му оно выросло на 10%, а в 2013 году по сравнению с 2012-м поголовье овец в регионе увеличилось на 50%.

Агентство Бизнес Информации



В Россию из Италии

Компания из Италии Inalca вложила 30 млн евро в строительные работы для создания предприятия по забою крупных рогатых животных, которое будет находиться в Оренбургской области. Планируется, что предприятие начнет работу уже к середине этого года.

Производственный цикл будет экологически безопасным и станет работать безотходно. Все, что возможно, будет перерабатываться.

Построено два крупных здания, которые соединяются между собой коммуникациями, проложенными под землей. Выполняется установка оборудования. Рядом с основным корпусом будет расположено по-

мещение для содержания скота до убоя. Перед тем как животных забьют, их будет проверять ветеринарная служба, после чего они получат соответствующую маркировку. До мельчайших подробностей просчитано, как туши будут перемещаться по конвейеру. Если во время осмотра возникнет любое, даже самое маленькое сомнение относительно качества мяса, конвейер отправит тушу в соседнее помещение для дополнительного исследования. С помощью самого современного оборудования тушу будут правильно разделять, мясо делить на категории и тщательно обрабатывать кости.

Альберто Чикуттин, руководитель проекта, назвал первый этаж здания, где будет осуществляться разделывание туш, «цехом чистоты». В нем будет соблюдаться идеальная чистота. А так называемый «грязный цех» расположится немного выше, там будет находиться оборудование и все инженерные коммуникации – трубопроводы, система управления конвейером.

rosinvest.com



«Мираторг» удвоит производство фарша

АПХ «Мираторг» планирует удвоить производство фарша в потребительской упаковке на мясоперерабатывающем комбинате СК «Короча» в 2014 году до 60 тонн в сутки.

Холдинг в рамках вертикально-интегрированной модели «от поля до полки» реализует долгосрочную стратегию по увеличению производства отечественного высококачественного мяса, расширяя ассортимент продукции и развивая каналы дистрибуции, включая сеть фирменных супермаркетов.

Компания в IV квартале 2013 года запустила первый в России высокотехнологичный комплекс мясопереработки “Case-Ready”, увеличив мощности по производству полуфабрикатов из свинины в потребительской упаковке в четыре раза – до 83 тыс. т в год.

Комплекс “Case-Ready”, установленный на мясоперерабатывающем комбинате СК «Короча» в Белгородской области, включает в себя 13 технологических линий по производству продукции, готовой для непосредственного приготовления: фарша, котлет, стейков, крупнокусковых и мелкокусковых полуфабрикатов, продукции в маринадах и спе-

циях. Объем инвестиций в проект составил 5,1 млрд рублей.

«СК «Короча» выпускает два вида фаршей: свиной и свино-говяжий, которые пользуются высоким спросом у потребителей благодаря качеству и соблюдению самых строгих стандартов пищевой и гигиенической безопасности. Сейчас производительность фаршевых линий составляет 30 тонн в сутки. В 2014 году мы планируем выйти на показатель 60 тонн и расширить ассортимент фаршей», – сказала **директор по производству СК «Короча» Марина Бершакова**.

По сообщению компании



«Мираторг» построит пятую ферму КРС

«Калининградская мясная компания» (КМК), входящая в агропромышленный холдинг «Мираторг», сообщает, что планирует в 2014 году построить пятую ферму по разведению и откорму крупного рогатого скота породы Абердин-Ангус на 4 000 голов в Неманском районе Калининградской области.

Напомним, «Мираторг» при поддержке правительства России реализует крупнейший в стране проект по воссозданию отрасли мясного скотоводства. Стадо Абердин-Ангусов в Калининградской области превышает 25 000 голов, а площадь земель, возвращенных компанией в сельхозоборот, – 18 тыс. га.

КМК инвестирует в новую ферму более 370 млн рублей, включая затраты на строительные работы и закупку техники. В рамках развития проекта будет окультурено 6 000 га заброшенных сельхозугодий: посев многолетних трав позволит создать максимально продуктивные пастбища для откорма скота.

«Мираторг» последовательно развивает проект по воссозданию мясного скотоводства в Калининградской области: на новой ферме будет размещен скот, произведенный на фермах компании, расположенных в Озерском районе. Таким образом, проект выходит на новый уровень: полный цикл воспроизводства Абердин-Ангусов в регионе. Важная деталь – новая ферма создаст 70 новых рабочих мест в сельских районах области», – пояснил **генеральный директор «Калининградской мясной компании» Сергей Борзунов**.

По сообщению компании



Комплексные смеси специй, вкусо-ароматические композиции и функциональные добавки австрийской фирмы ZALTECH для производства всех видов мясных изделий.

Москва	(495) 642-82-42
Санкт-Петербург	(812) 600-45-45
Владимир	(4922) 34-66-11
Волгоград	(8442) 26-52-52
Краснодар	(861) 210-09-71
Казань	(843) 224-52-61
Липецк	(4742) 41-78-73
Новосибирск	(383) 363-03-70
Барнаул	(3852) 25-95-31
Томск	(3822) 40-56-96
Омск	(3812) 55-12-06
Саранск	(8342) 23-04-98
Самара	(846) 977-38-18
Саратов	(8452) 66-15-05
Тамбов	(4752) 73-70-01
Челябинск	(351) 262-28-40
Ярославль	(4852) 72-18-85
Воронеж	(4732) 39-56-08
Нижегород	(831) 233-82-54
Пенза	(8412) 60-69-68
Хабаровск	(4212) 46-18-71

Эксклюзивный представитель ZALTECH

в России ООО «Биофуд Спайс»

Тел./факс: (495) 642-82-42, (498) 602-76-40

www.zaltech.com



Автор:

Светлана Силенина,
директор направления
«Потребительские рынки»
компании INFOLine

15%

Совокупная доля десяти крупнейших сетей FMCG составляет более 15%, за год она увеличилась на 3%.

Эффективные каналы продаж: стратегия борьбы за место под солнцем

В последние годы развитие потребительского рынка основывалось на стимулировании спроса. Рост заработной платы для сохранения темпов роста трат уперся в невысокую производительность труда.

Сегодня финансовая нагрузка, связанная с обслуживанием ранее полученных потребительских кредитов, существенно возросла. Примерно 10% населения России имеют по пять кредитов, и 15–20% расходов уходит на обслуживание долга. Россия исчерпала возможности роста потребительской активности. Кто выигрывает в этой ситуации?

По итогам 2012 года оборот розничной торговли в России увеличился на 6,3%, достигнув 21 трлн рублей. А по

уровню потребления страна вышла на лидирующие позиции в Европе. К сожалению, на рынке продуктов питания ситуация обратная: в середине 2012 года наметилась тенденция к снижению потребления. Так, по итогам первого квартала прошлого года прирост достиг всего 1,8%.

Потребление мяса и мясопродуктов на душу населения за последние десять лет (2002–2012 гг.) выросло почти на 50%, достигнув 73,8 кг при установленной норме 75 кг (в Европе она составляет 80 кг на человека в год). Таким образом, мы почти приблизились к предписанным показателям, однако в дальнейшем вряд ли можно будет ожидать подобных темпов роста потребления.

Соответственно, дальше стоит рассмотреть структуру формирования оборота розничной торговли. Первый канал продаж – это розничные рынки и ярмарки. По данным Росстата, они занимают примерно 9,6% рынка, однако эксперты компании INFOLine полагают, что официальные цифры расходятся с реальностью и фактически данный показатель гораздо меньше.

Почему с каждым месяцем доля продаж на ярмарках и рынках сокращается? Не стоит забывать, что существуют государственные программы, которые регламентируют продажу продуктов питания. Многие рынки закрываются, так как их переводят в формат торговых и торгово-развлекательных центров. Кроме того, сокращение их доли

связано с нарушением санитарных норм и завышенными ценами по сравнению с торговыми сетями.

Следующий канал продаж – индивидуальные предприниматели и малые предприятия, чья доля в розничной торговле составляет 48,8%. Под этим каналом мы подразумеваем магазины формата «у дома», в которые потребитель заходит по дороге с работы, чтобы купить себе что-нибудь на ужин. Как правило, ассортимент здесь не особенно широк, и можно увидеть скорее не наименования торговых марок (к примеру, колбасы разных производителей), а обозначения категорий – вареная или копченая колбаса, сосиски, сардельки и т. д. Как правило, владельцы таких магазинов пополняют ассортимент теми позициями, которые могут купить дешевле, а продать дороже. Доля этого канала также сокращается за счет поглощения и отвоевания рынка торговыми сетями.

Последний канал, наиболее значимый и наращивающий объемы, – крупные и средние предприятия, в первую очередь, торговые сети. Согласно данным Росстата, на них приходится 41,6% от всего товарооборота в стране, однако по нашим подсчетам этот показатель превышает 60%.

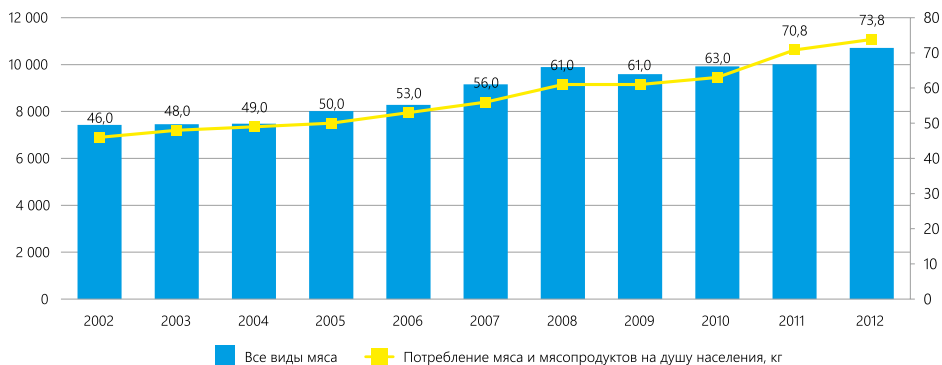
Несмотря на кризис и общее снижение потребления продуктов питания, выручка торговых сетей также увеличивается за счет растущего числа количества россиян, выбирающих их в качестве места совершения покупок. Выручка топ-10 превысила 1,5 трлн рублей.

Совокупная доля десяти крупнейших сетей FMCG на рынке составляет более 15%, за год она увеличилась на 3%. Это говорит о том, что российские сети расширяются значительно быстрее международных.

Отдельно необходимо сказать о фирменных торговых сетях. Некоторые мясокомбинаты, и на самом деле их довольно много, организуют собственные сетевые магазины. В России одна из наиболее крупных – фирменная сеть Великолукского мясокомбината, в которую входит более 715 объектов, при этом к 2015 году планируется открыть более 1 тыс. магазинов.

Успешность подобных проектов заключается в том, что собственные магазины занимают небольшие торговые площади, находящиеся, как правило, рядом с метро, где отмечается большая проходимость людей, и в них активно отслеживают реакцию покупателей

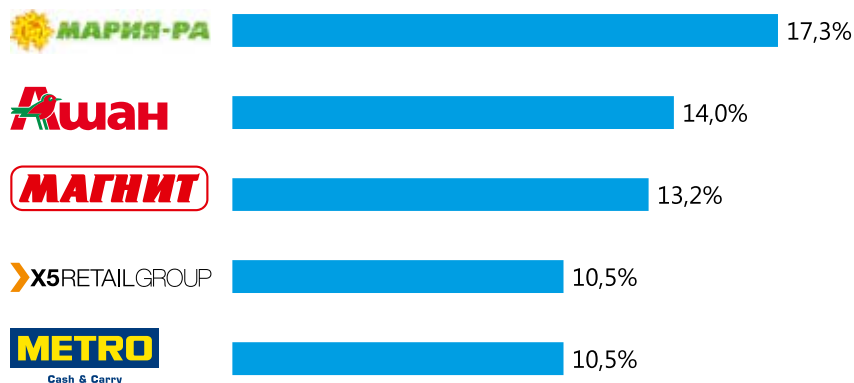
Потребление мяса и мясопродуктов в 2002–2012 гг.



47%

За 10 лет потребление мяса и мясопродуктов на душу населения выросло более чем на 47%.

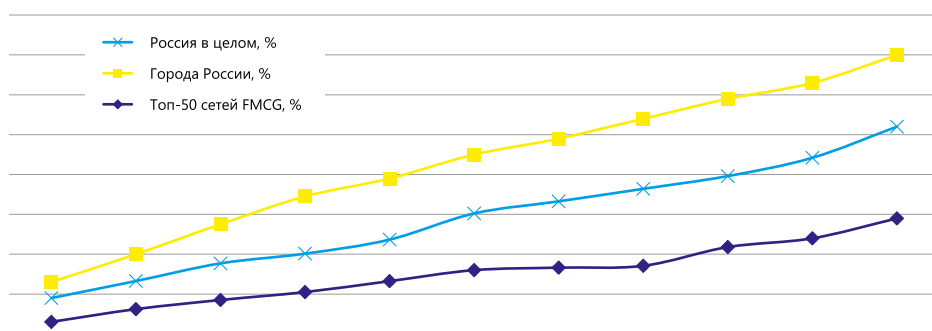
Доля СТМ в выручке торговых сетей, %



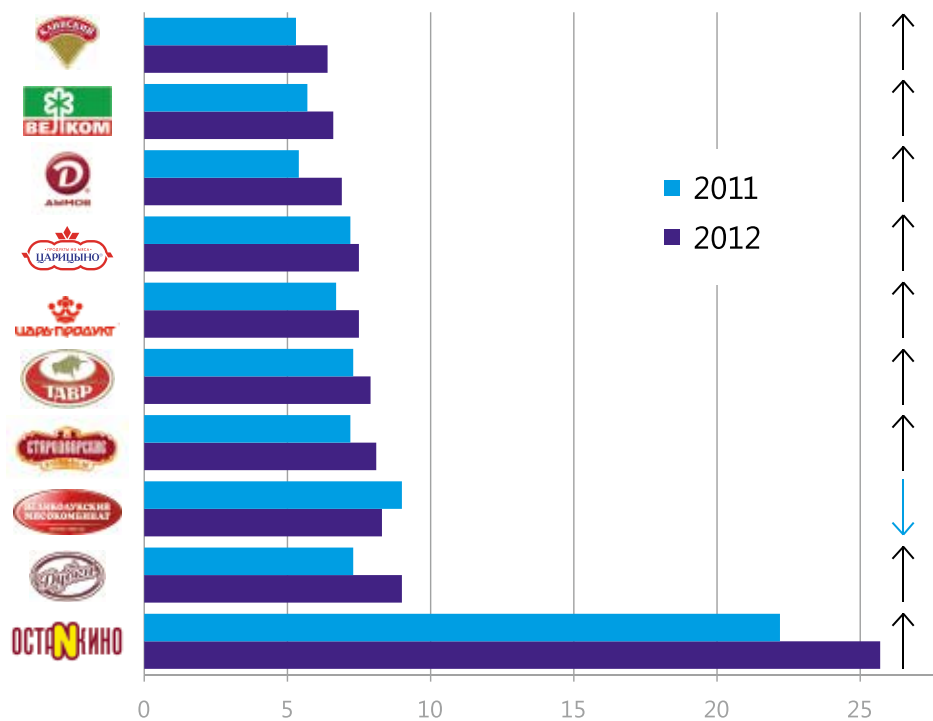
2,5%

Всего по стране 2,5% рынка продуктов питания приходится на СТМ. В развитых странах доля СТМ выше 20%, в России – около 3%. Консолидация неизбежно ведет к росту доли СТМ.

Доля современных форматов и Топ-50 сетей FMCG в обороте розничной торговли продовольственными товарами в 2002–2012 гг.



Топ-10 производителей колбасных изделий и мясных деликатесов (рейтинг по объему выручки за 2012 год)



на новинки в ассортименте. Здесь часто проводятся дегустации, причем без привлечения дополнительных сотрудников. Достаточно, как это делают и в европейских странах, нарезать колбасу на тарелку, чтобы желающие могли попробовать и, если она им понравится, сразу же приобрести.

Довольно широкий ассортимент предлагает своим покупателям компания «Мираторг». Ее фирменная сеть охватывает 18 областей и 52 города России. В 2012 году компания открыла 25 новых магазинов, целевой аудиторией которых являются жители «спальных» районов и которые сами по себе более современны по сравнению с тем же Великолукским мясокомбинатом. В Санкт-Петербурге в прошлом году их количество достигло 10. Всего на 2013 год «Мираторг» огласил амбициозные планы довести свою сеть магазинов до 100 объектов с дальнейшим ростом числа точек продаж в трехлетней перспективе.

Кроме того, мясокомбинаты, например ПК «Петербурженка», используют такой канал продаж, как фирменные автолавки, которые устанавливаются рядом с метро или в местах большого потока людей. Они работают уже достаточно долгое время, и весьма успешно.

41,6%?

Согласно данным Росстата, на торговые сети приходится 41,6% от всего товарооборота в стране, однако, по подсчетам компании INFOLine, этот показатель превышает 60%.

Что еще важно учитывать производителю, чтобы достойно конкурировать за место на полке? В первую очередь, нельзя забывать об упаковке и ее дизайне, который должен сочетать в себе удобство, инновационность и привлекательность. Если сравнить выкладки мясной продукции в российских и европейских сетях, станет ясно, что мы уже приближаемся к их уровню, однако нам есть куда стремиться. Ведь нужно, чтобы потребитель не только единожды купил данный товар, потому что его внимание привлекла яркая упаковка и заманчивый слоган, но и захотел сделать это повторно, остался верным бренду.

По данным исследований Nielsen, 88% потребителей в России готовы пробовать новые продукты. Они интересуются новинками, ищут необычные, интересные предложения, и это желание необходимо удовлетворять, особенно учитывая обостряющуюся конкуренцию на рынке после вступления России в ВТО в результате увеличения потока иностранных товаров и услуг на внутренний рынок страны.

Еще один возможный канал продаж, который может быть недостаточно хорош для компаний, нацеленных на продвижение своего бренда, – это производство собственных торговых марок сетей (СТМ). Причем это может быть как собственная торговая марка, так и зонтичный бренд. В развитых странах доля СТМ превышает 20%, тогда как в России она составляет около 3%. Однако консолидация рынка неизбежно ведет к росту доли СТМ. Например, у торговой сети «Мария-Ра» продажи собственных торговых марок и зонтичных брендов достаточно высоки и фактически приближаются к европейским стандартам. У X5 Retail Group, по собственным данным компании, доля СТМ достигает 10%.

И хотя мы считаем, что эти данные завышены, практически все торговые сети сейчас говорят о том, что будут активно наращивать долю собственных торговых марок в объемах продаж по примеру зарубежных коллег. Проблема заключается лишь в том, что многие из них не могут найти добросовестных производителей, которые предложили бы свои услуги в данной области.

Кстати, среди товаров под СТМ широко представлена мясная продукция в «Ленте», «Пятерочке», «Дикси», «Ашане». Не стоит забывать, что с ними мясокомбинатам тоже придется конкурировать.

В заключении я бы хотела представить небольшой рейтинг, подготовленный нашим агентством, – Топ-10 производителей колбасных и мясных изделий по объему выручки за 2011–2012 гг. Лидером здесь является компания «Останкино», которая достаточно далеко ушла от своих ближайших конкурентов. Падение показателей зафиксировано лишь у Великолукского мясокомбината. Скорее всего, это объясняется высокой инвестиционной нагрузкой в связи с процессом строительства свиноплеменника. Несмотря на кризис, в целом выручка производителей по итогам 2012 года продемонстрировала рост по сравнению с 2011-м. **МС**



Авторы:



**Виктория
Загоровская,**



**Елена
Максимова**

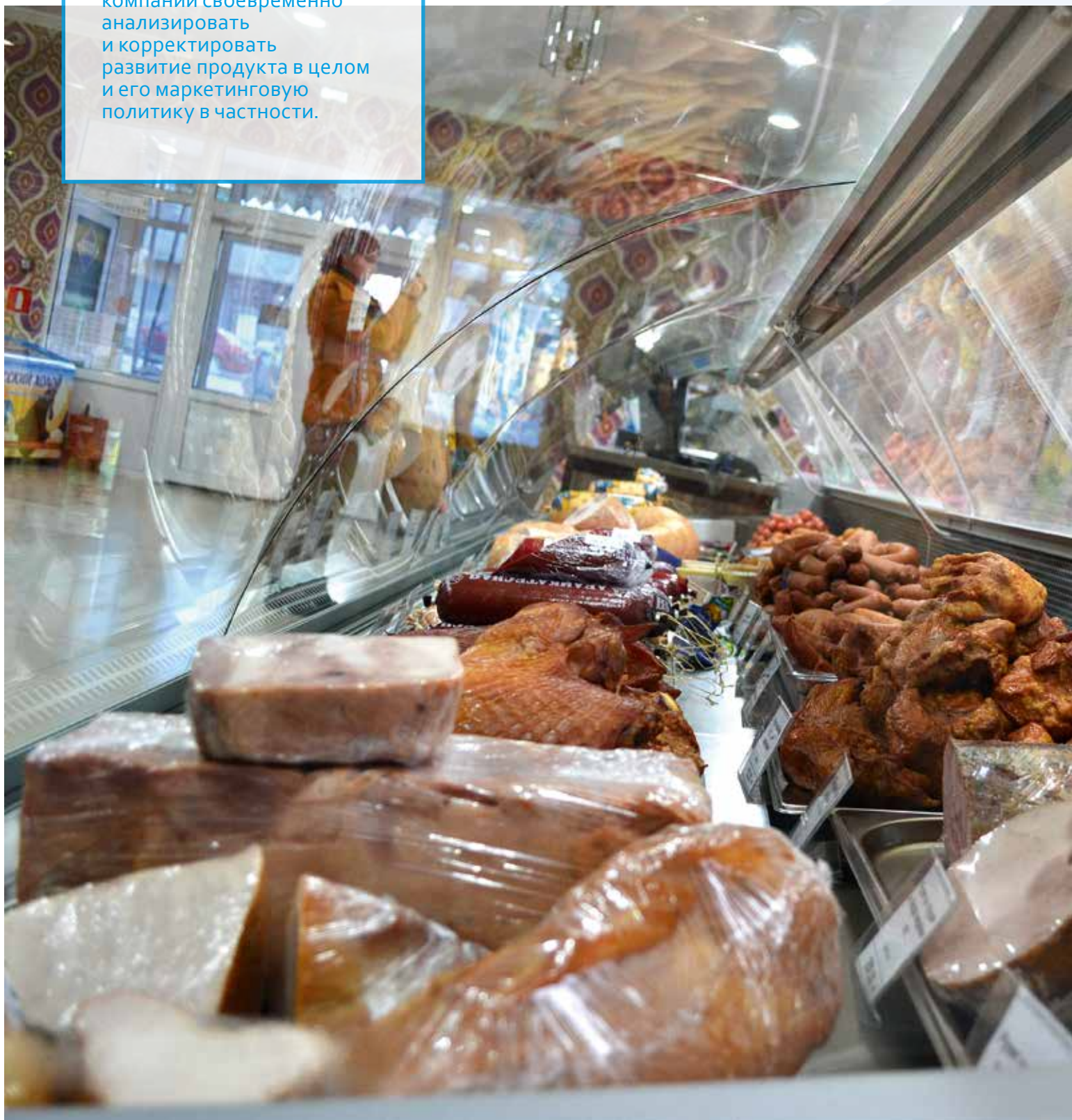
Фото:

**Елена Максимова;
ГК «Евродон»**

Градус успеха

Начальной идеей при создании магазинов «Мясной градус» было формирование собственной розничной торговой сети для продаж алкоголя и напитков дистрибьюторской компании «Мишель-Алко» – вместе с мясом индейки, производимой компанией «Евродон», входящей с «Мишель-Алко» в один агрохолдинг. Однако жизнь внесла свои коррективы в проект.

Многостороннее взаимодействие марки с потребителем позволяет компании своевременно анализировать и корректировать развитие продукта в целом и его маркетинговую политику в частности.





Сегодня 80% объема продаж приходится именно на мясные изделия, а доля напитков составляет лишь 20%. Концептуально фирменная сеть стала не только местом продаж, но и активной коммуникационной площадкой для взаимодействия брендов компании (марки индейки «Индолина», а затем и марки утки «Утолина») с потребительскими аудиториями.

Опыт этой сети интересен тем, как она смогла пересмотреть и выстроить платформы двух брендов – нового и уже успешного. Отметим, что в 2013 году фирменная сеть «Мясной градус» была признана проектом года по версии журнала «Собака.ру».

Концепция фирменной сети. От идеи до воплощения

Концепцию магазинов в компании создавали по тому же принципу, по которому разрабатываются все идеи. Любой член команды мог принять участие в поиске названия, определении стиля, дизайна, программы развития и продвижения. В корпоративной газете был объявлен конкурс, в рамках которого сотрудники генерировали и оценивали идеи: определяли, каким должен быть внешний вид магазинов, внутренний дизайн, название, рекламные акции. Из сотен названий были выбраны лидеры – их протестировали в более широкой потребительской аудитории. В результате магазины получили название «Мясной градус».

«Также рассматривались варианты «Индейка подшофе», «Индюк во хмелю», «Индейка и напитки», – рассказывает **генеральный директор группы компаний «Евродон» Вадим Ванеев.** – Но несмотря на то, что при создании первого магазина у нас еще не было утки, мы понимали, что будем производить мясо нескольких видов птицы, поэтому остановились на «Мясном градусе». В этом названии отражается концептуальная идея: здесь можно купить мясо и напитки, произведенные и подобранные профессионалами в идеальном сочетании».

В ходе разработки вариантов организации фирменной сети специалисты



Вадим Ванеев,
генеральный директор
группы компаний
«Евродон»:

«Марка «Индолина» за десять лет развития стала востребованным продуктом, федеральным брендом, сформировала свое лицо. И поэтому, когда наша дистрибьюторская компания по напиткам задумалась о собственной рознице, само собой сложилось видение новой сети магазинов как площадки для продаж продукции нескольких предприятий. Поначалу, честно говоря, мы думали, что будем продавать больше напитков, чем мяса. Но на практике оказалось иначе: 80% продаж в магазинах «Мясной градус» с первых дней стала составлять индейка.»

компании пришли к выводу, что необходим симбиоз современного магазина и по-домашнему уютной фермерской лавки. Затем «Евродон» обратился к подрядчику, который воплотил идеи в жизнь.

«Мы начали с открытия одного фирменного магазина в Ростове. «Обкатали» на нем созданную дизайнером концепцию, поняли, что ее необходимо немного изменить, – продолжает Вадим Ванеев. – Например, в первом магазине сети «Мясной градус» поставили большой жидкокристаллический экран, на котором показывали, как устроено производство, как мы ответственно выращиваем птицу, как формируются качество продукта, какие современные технологии задействованы и так далее. В остальных магазинах мы этого делать не стали – решили дей-

ствовать другими методами: сместили акцент на интерактивность, живое общение с покупателями. Дизайн тоже изменили: фирменный цвет внешней отделки – на желтый с коричневым, сделали более уютные обои, вместо картин в рамках появились постеры, лайтбоксы заменили на панно».

Сегодня фирменная сеть включает шесть магазинов: четыре в Ростове-на-Дону и два в области – в городах Шахты и Миллерово.

Бренд и потребитель: эффективное взаимодействие

Для производителя реализация продуктов питания через собственную сеть магазинов – не только способ доставки товаров конечному потребителю и воз-



Все магазины находятся в шаговой доступности для жителей густонаселенных районов, что позволяет формировать вокруг каждого своего рода сообщество друзей марок «Индолина» и «Утолина».



Предприятие:

сеть фирменных магазинов «Мясной градус» группы компаний «Евродон»

Расположение:

Ростовская область

Дата основания:

2012 год

Концепция:

симбиоз современного магазина
и по-домашнему
уютной фермерской лавки;
фирменная сеть как
коммуникация собственных
брендов с потребителем

Цифры:

за год продажи в магазинах сети
выросли в пять раз;
80% приходится на мясные изделия,
20% – на алкогольную продукцию.

офисов, ведь курица, которая долгое время была единственным предложением по мясу птицы на российском рынке, многим уже приелась, – отмечает Вадим Ванеев. – Продукцию берут, как правило, на всю семью. Из охлажденного мяса индейки наибольшим спросом пользуются фарш, филе, бескостные бедро и голень. Из переработанной продукции – ветчина, колбаски (к примеру, «Мюнхенские» в печете). Среди изделий из утки – разделка и тушки. Впрочем, нередко покупатели берут всего понемногу, тем более ассортимент позволяет – он включает более 150 наименований продукции из индейки и скоро столько же будет в линейке товаров из утки.

Потребители охотно приобретают продукцию компании, ведь индейку и утку в России в таких промышленных объемах (42 тыс. тонн и 26 тыс. тонн соответственно) никто прежде не выпускал.

На вопрос о планах по расширению фирменной торговли В. Ванеев отвечает: «Сеть растет, и в регионе себя оправдывает, особенно как коммуникационная площадка для взаимодействия брендов с потребителем. Что будет дальше – посмотрим!» **MC**

возможность подчеркнуть конкурентные преимущества своих марок и продуктов, но и отличная площадка для общения с потребителем напрямую, а также для тестирования идей и новинок в ассортименте перед запуском их в массовое производство.

«У каждого бренда должна быть возможность прямого общения с потребителем, – говорит **Вадим Ванеев**. – Мы стали проводить в магазинах конкурсы рецептов, опросы, тесты новинок, дегустации – и оказалось, что новая коммуникационная площадка дает нам ценнейшую информацию из первых рук. Мы узнали более точно, кто наш потребитель, выяснили, чего он ждет, чему придает больше значения, как оценивает и откликается на наши предложения. Так, например, согласно результатам маркетинговых исследований, предполагалось, что основную массу наших покупателей составляют женщины от 25 лет и выше. На деле же оказалось, что наша целевая аудитория – представительницы слабого пола в возрасте 35-40 лет. То есть чаще всего это взрослые женщины, которые сознательно стремятся к более здоровому питанию, осознают важность полезных продуктов, ответственно выбирают их для всей семьи.

Позже, когда в ассортименте появилась утка, площадки магазинов стали местом «обкатки» и ассортимента, и упаковки, и акций по продвижению. Например, с появлением марки «Утолина» во всех магазинах прошли потребительские флешмобы, во время которых посвященные посетители неожиданно для всех остальных синхронно выполняли определенную комбинацию движений в знак приветствия первой утке. «Евродон» это явление заметил, поддержал, сделал на его основе целую промо-кампанию. В результате видеозаписи акций быстро разошлись по социальным сетям и дали широкий позитивный резонанс.

Сегодня продукцию магазинам «Мясной градус» предоставляет непосредственно производитель: индейку – компания «Евродон», утку – «Донстар».

«Покупатели к нам приходят совершенно разные. В «Мясном градусе» часто бывают и жильцы из домов неподалеку, и работники ближайших



Гость:

Наталья Макарова,
директор по животноводству холдинга
«АгриВолга» (Группа компаний «Агранта»)

Беседовала:

Виктория Загоровская



Наталья Макарова: **«Не бояться морщинок и трудностей!»**

Расскажите, как вы попали в этот бизнес?

– Все началось с моего поступления в МСХА имени К. А. Тимирязева. Окончив зооинженерный факультет Тимирязевской академии, я работала по специальности и попала по распределению в Углич, точнее в деревню, расположенную в 15 км от Углича.

Переезжать в другой город, где у тебя нет ни друзей, ни родственников, было непривычно, но молодым легче даются перемены. Да и поддержка му-

жа сыграла большую роль. Нам очень понравилось новое место жительства: вокруг широкие поля, лес и речка совсем близко.

Скажите несколько слов о продвижении по карьерной лестнице. Как вы пришли к занимаемой позиции?

– Начала я с должности зоотехника в колхозе, затем стала главным зоотехником. После нескольких лет работы в хозяйстве стала заместителем начальника племотдела Угличского района,

Переезжать в другой город, где у тебя нет ни друзей, ни родственников, было непривычно, но молодым легче даются перемены.

Достаточно поработав на государственном предприятии, я решила попробовать себя в частной компании.



—
Следует все время «держать руку на пульсе», быть в курсе новостей своей сферы деятельности, постоянно развиваться и расширять кругозор.

досье

Имя, фамилия:
Наталья Макарова

Дата и место рождения:
18 декабря 1967 года,
г. Ярославль

Образование:
высшее. Окончила МСХА
им К. А. Тимирязева,
зооинженерный факультет

Название компании, должность:
холдинг «АгриВолга» (г. Углич,
Ярославская область), входящий
в группу компаний «Агранта»;
директор по животноводству

Сколько времени работает на
руководящей должности:
общий стаж – 13 лет, из них
пять лет в «АгриВолге»

Семейное положение:
замужем, двое детей

Хобби:
кулинария, садоводство

а потом – и начальником. Достаточно поработав на государственном предприятии, я решила попробовать себя в частной компании. Так я оказалась в холдинге «АгриВолга», где прошла путь от главного зоотехника до директора по животноводству.

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

– Самым важным шагом для меня было решить отпустить двух дочерей на учебу в Москву. Все-таки это достаточно далеко, и предприятие казалось рискованным, но девочки прекрасно справились. Старшая дочь закончила юридический факультет МГУ, а младшая сейчас учится на последнем курсе в МГИМО.

Как вам кажется, существуют ли принципиальные различия в работе руководителя-мужчины и руководителя-женщины?

– Различий как таковых нет. Все зависит от индивидуальных особенностей человека. Просто нужно делать свою работу хорошо и вникать во все детали рабочего процесса.

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

– Современная женщина-руководитель, как и любой бизнесмен, должна быть честной, порядочной и ответственной. Ей следует все время «держать руку на пульсе», быть в курсе новостей своей сферы деятельности, постоянно развиваться и расширять кругозор. И конечно, больше думать о людях, коллективе, не бояться морщинок и трудностей!

Что важнее для дела – рационализм или интуиция? Вступают ли они в противоречие?

– Думаю, что интуиция дополняет рационализм. А на какие-то риски можно идти только после хорошего изучения вопроса.

Что вас вдохновляет в трудные моменты жизни?

– Вера в себя и своих близких. Я стараюсь всегда преодолевать препятствия. В результате, когда я прохожу через тот или иной тяжелый жизненный этап,

Было бы здорово попутешествовать по миру. Новая страна открывает новые возможности и вдохновляет идти вперед.

Мне хочется передать свои знания и опыт в органическом сельском хозяйстве, который я получила в «АгриВолге». Не исключено, что я когда-нибудь займусь преподавательской деятельностью.



—
Я стараюсь всегда преодолевать препятствия. В результате, когда я прохожу через тот или иной тяжелый жизненный этап, уверенность в том, что все будет хорошо, поддерживает меня дальше.

уверенность в том, что все будет хорошо, поддерживает меня дальше.

Вы предпочитаете художественную литературу или деловую? Назовите последнюю прочитанную книгу.

— Большую часть времени я посвящаю деловой литературе. Стараюсь постоянно пополнять свои знания в сфере генетики и разведения сельскохозяйственных животных. Четыре года назад я начала углубленно изучать английский, так что теперь могу читать профессиональную литературу и на этом языке. Из последнего – прочитала книгу Murray Long «Breeding stud sheep».

Назовите место, в которое хочется возвращаться. Какая страна и город для вас наиболее притягательны?

— Определенно Канада! Мне довелось посетить эту страну в ходе кратковременной командировки, но нам дали достаточно времени, чтобы осмотреть достопримечательности. Очень понравились Торонто и озеро Онтарио.

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

— Да, много всего хотелось бы еще успеть. Планирую продолжать изучать английский язык, а также углубить свои знания в области генетики сельскохозяйственных животных. Мне нравится исследовать сочетаемость генов, наследуемость признаков. Кроме того, было бы здорово попутешествовать по миру. Новая страна открывает новые возможности и вдохновляет идти вперед.

Если бы вам пришлось заниматься другим бизнесом – то каким?

— Мне хочется передать свои знания и опыт в органическом сельском хозяйстве, который я получила в «АгриВолге». Не исключено, что я когда-нибудь займусь преподавательской деятельностью. Но и сейчас я максимально открыта и стараюсь помогать советом тем, кто ко мне обращается. Может быть, мне удастся связать преподавание и бизнес. **МС**

PSS SCG 200 | Speed Combi Grinder

Высокоскоростной волчок PSS SCG 200 обеспечит Вам более высокую скорость на пути к успеху. Резка замороженных блоков (-25°C) с экономическим 55kW главным приводом.
Свяжитесь с нами ещё сегодня!



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

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

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

Success Systems.

www.tippertie.com



TT1815 & TT1512

- Эргономичная компактная конструкция для обеспечения простоты эксплуатации
- Воспроизводимые настройки давления клипс, которые можно легко устанавливать на машинах
- Электронный контроль усилия зажима клипс „New Con“
- Быстрая переналадка различного шага клипс благодаря системе „click-clip“
- Подпружиненные вытеснители гарантируют продолжительный срок службы
- Система „рыхлой“ набивки без воздушных включений для формируемых продуктов. Максимальное вытеснение до 130 мм (TT1815)

TIPPER TIE Inc.
2000 Lufkin Road
Apex, NC 27539 США
Тел. +1 919 362 8811
Факс +1 919 362 4839
infoUS@tippertie.com

TIPPER TIE TECHNOPACK GmbH
Wilhelm-Bergner-Str. 9a
21509 Glinde/Германия
Тел. +49 40 72 77 04 0
Факс +49 40 72 77 04 100
infoDE@tippertie.com

TIPPER TIE ALPINA GmbH
Waldau 1
9230 Flawil/Швейцария
Тел. +41 71 388 63 63
Факс +41 71 388 63 00
infoCH@tippertie.com

TIPPER TIE™
SOLUTIONS THAT WORK. A DOVER COMPANY



Тренинги Poly-clip System

Poly-clip System предлагает своим клиентам и партнерам практическое обучение и представляет расписание тренингов на I полугодие 2014 г.

Занятия проводятся на английском или родном языке (с переводчиком) и адресованы техническому персоналу. Во время тренингов объясняются технические функции и опции, производится обучение персонала замене изнашиваемых деталей и текущему ремонту на примере разборки машин.

Дата	Тип машины
24–25.03.2014	ICA 8700
26–27.03.2014 20–21.05.2014	FCA 120/160
01.04.2014 23.05.2014	PDC/ PDC-A 600/700
02.04.2014 22.05.2014 16.06.2014	FCA 80
27–28.05.2014 03–04.06.2014	FCA 3430-18



Poly-clip System является мировым поставщиком в области решений для систем клипсования. **P**

ООО «Поли-клип Систем»
142116, Московская обл., г. Подольск,
Ирина Николаева,
зам. ген. директора по маркетингу
тел.: +7 (495) 229-46-70, факс: +7 (4967) 55-47-20
e-mail: polyclip@polyclip.ru, www.polyclip.ru

Русский «бум»

По данным опроса Bookatable, больше половины туристов из Германии, Австрии и Швейцарии заинтересовались русской кухней на Олимпиаде в Сочи.

В общей сложности 39% немецов, согласно результатам опроса, никогда не пробовали блюд русской кухни. Под впечатлением от Олимпийских игр в Сочи 60% тех, кто еще не был знаком с борщом и пельменями, непременно хотят восполнить этот пробел, передает Deutsche Welle.

Еще больший, чем в Германии, аппетит к русской кухне Олимпиада пробудила в Австрии и Швейцарии. Согласно полученным данным, 66% австрийцев и 70% швейцарцев, наслушавшись, насмотревшись и начитавшись про Сочи и Россию, решили хотя бы раз отведать в ресторане русской пищи.

Наиболее известными в немецкоязычном пространстве русскими блюдами являются борщ, который



знают 65% участников опроса, икра (47%), бефстроганов (44%) и пироги (42%). Среди напитков рейтинг возглавляет водка, за которой следует крымское шампанское и квас.

Олимпиада в Сочи сделала Россию более популярной и в Японии. Русский «бум» охватил даже рестораны и закусочные с самой распространенной японской кухней, которые теперь предлагают в своем меню русский борщ, правда, не как суп, а как тушеные овощи с мясом.

«Взгляд»



«Атлантис-Пак» подтвердил качество продукции

Сразу три продукта «Атлантис-Пак» стали финалистами Всероссийского конкурса программы «100 лучших товаров России» 2013 года.



Оболочки «АйПил» и «АйЦел» стали лауреатами конкурса с присвоением статуса «Новинка года». В номинации «Продукция производственно-технического назначения» компания «Атлантис-Пак» получила два призовых места из двенадцати в своем регионе. Оболочка «АМИФЛЕКС» стала дипломантом программы.

«АйПил» и «АйЦел» – признанные инновационные разработки «Атлантис-Пак». В течение последних двух лет они получали награды различных отраслевых конкурсов. «Инновационный продукт» на выставке «Продэкспо», конкурс оболочек и упаковочных материалов на смотре «Агропродмаш» принесли продуктам компании золото. Значимой победой стало получение серебряной награды в категории «Инновационный продукт» на 25-м конкурсе упаковки DuPont. «АМИФЛЕКС» же давно пользуется заслуженной популярностью у клиентов компании.

Для «Атлантис-Пак» победа в конкурсе – это очередное официальное признание высокого качества и уникальности продукции, демонстрация своего большого инновационного потенциала. **P**

www.atlantis-pak.ru

Пленка с наночастицами

Исследователи изобрели пластиковую пленку с использованием нано-процесса, который делает материал тоньше, чем алюминиевая фольга, препятствуя при этом проникновению воздуха и влаги.

Эксперты компании Tera-Barrier Films Pte Ltd рассказали, что новый пластик обладает одной из самых низких скоростей проницае-

мости водяных паров (MVTR). Он также имеет барьерную защиту против воздуха и влаги, которая в десять раз эффективнее, чем прозрачные кислородные барьеры, уже используемые в упаковке пищевых товаров и медикаментов. Растягиваемый пластик может стать альтернативой для увеличения срока жизни фармацевтических препаратов, пищевых товаров и электроники.

«Стратегия TBF заключается в том, чтобы ликвидировать разрыв между алюминиевой фольгой и прозрачными оксидными пленками и создать новые упаковочные структуры для нишевого применения, – прокомментировал Сентил Рамадас (Senthil Ramadas), директор по технологиям в TBF. – Секрет пленки – в нашем запатентованном слое с наночастицами в полимерных капсулах».

Upakovano.ru

Решение для барбекю

Упаковочное решение, позволяющее готовить барбекю прямо в пакете, может стать переломным для ритейлеров, предлагающих мясо для него.



Пакет Sira-Cook Supreme, разработанный фирмой Sira, ведущим производителем упаковки в Европе, идеально подходит для приготовления в духовке и на барбекю-гриле. Джереми Хейдн-Дэвис (Jeremy Hayden-Davies), директор по продажам, рассказал: «В Великобритании еще может и холодно, но многие ритейлеры вскоре начнут задумываться о летнем времени. Этот пакет станет прекрасным летним решением для розничных торговцев. Его можно наполнить, герметично запаять и транспортировать в качестве готового блюда, которое может сразу оказаться на барбекю-гриле».

Пакет выпускается в нескольких размерах, а также в двух версиях – стандартной и не прилипающей. Он оснащается прозрачным верхом, позволяющим покупателям видеть содержимое во время приготовления.

Upakovano.ru

Компьютерные чипы в упаковке

Ученым удалось разработать устройство для пакетов со скоростными продуктами. Оно способно рассказать о том,

когда срок годности содержимого пакета подходит к концу.

Данное устройство может встраиваться в пакеты со скоропортящимися продуктами. Такие чипы смогут с помощью текстового сообщения предупреждать владельца продукции о том, что ее необходимо съесть.

По данным DailyMail.co.uk, впервые об устройстве заговорили в Нидерландах. Один из очевидцев заявил: «Мы довольно близки к коммерческому производству небольшого чипа, который будет встраиваться в упаковку и оценивать действительное состояние продукта питания».

Upakovano.ru

«От контейнера к контейнеру»

По данным исследователя рынка Freedonia Group, самоклеящиеся материалы являются предпочтительными для 70% продуктов с этикетками. Прогнозируется, что спрос на них будет ежегодно увеличиваться на 5,2%.

В мировом масштабе сегмент самоклеящихся этикеток растет почти в десять раз быстрее, чем другие методы этикетирования. В случае с жесткими, полугибкими или сжима-



ющимся контейнерами пленочные этикетки – как белые, так и прозрачные – становятся предпочтительным способом преподнесения качественного графического оформления и визуальных эффектов. Это напрямую влияет на увеличение экспозиционной эффективности продукта, а также объемов его продаж. Начиная с динамических форм этикеток на сложных изогнутых контейнерах и заканчивая «видимостью отсутствия этикетки» с практически невидимыми краями, технология самоклеящихся пленок адаптируется так, чтобы создавать максимально ощутимый эффект.

Внимание к вопросам защиты природы и сбережения природных ресурсов, осознание экологических ценностей вместе с особыми требованиями розничной торговли привели к тому, что владельцы брендов продвигают более тонкие и облегченные материалы, не наносящие

вред окружающей среде. Во многих случаях тонкие этикетки позволили компаниям избавиться от складных коробок, что привело к сокращению расходов на производство, упаковку и транспортировку продукции.

Помимо этого, многие поставщики сокращают вес клеевого слоя. Новое поколение клеящих веществ позволяет использовать более тонкие лицевые материалы и подложки, не компрометируя при этом производственные показатели. Использование передовых технологий также позволило некоторым разработчикам этикеток предложить продукт с перерабатываемыми подложками, которые можно сжигать или утилизировать другими способами.

Как это ни парадоксально, удаление этикетки во время вторичной переработки может оказаться столь же важным, как ее нанесение на контейнер в первый раз. Перед лицом потенциальных штрафов и негативной реакции публики владельцы брендов переходят на переработку таких материалов, как ПЭТ и полиэтилен повышенной плотности (ПЭНД), по принципу «от контейнера к контейнеру». Устанавливая жесткие цели по рециклингу материалов на основе ископаемого топлива, бренды вынуждают поставщиков субстратов разрабатывать лицевые материалы и клеевые слои для этикеток, сцепление между которыми полностью нарушается при перера-

ботке. Это позволяет получить чистые ПЭТ- и ПЭНД-хлопья.

Поставщики материалов также помогают соответствовать этим требованиям, акцентируя усилия на утилизации упаковки. Многие предлагают биоразлагаемые и компостируемые этикеточные материалы, а также биоразлагаемые краски, которые позволяют отправлять упаковку в компост.

Не секрет, что постоянно занятые потребители жаждут удобства, особенно на продовольственном рынке. Это приводит к популяризации порционных упаковок для всех видов продуктов питания. В результате вырастает спрос на небольшие упаковки, часто оснащенные самоклеящимися стикерами, позволяющими несколько раз закрывать и открывать продукт. По данным исследования Freedonia Group, спрос на такие этикетки ежегодно увеличивается на 8–10% по всему миру.

Глобальный рост фальсификата и других форм нарушения прав интеллектуальной собственности сделал защитные этикетки особенно важными для сохранения ценности бренда и доверия потребителей. Открытыми решениями становятся двухмерные голограммы, пленки с защитой от несанкционированного вскрытия, а также внедренные в многослойные пленки защитные нити.

Upakovano.ru

СОФТ для переработчиков мяса и птицы

- УБОЙ
- ОБВАЛКА
- ПРОИЗВОДСТВО
- СКЛАД

Москва, ул. Верейская, д. 29-А, офис 45
тел./факс +7 (495) 221 59 10

www.i-tech.ru
povalyaev.alexei@i-tech.ru
info@i-tech.ru



CSB-System
INTERNATIONAL

www.csb.com

Международный практический семинар:

«Пищевая промышленность – IT-решения для долгосрочного повышения конкурентоспособности на практических примерах успешных предприятий»

Время и место проведения:
**2–3 апреля 2014 года,
Цюрих (Швейцария)**

По вопросам регистрации обращаться:

ООО «ЦСБ-Систем»
115054, Россия, Москва,
Пятницкая ул., 73, офис 8

тел.: +7 (495) 641-51-56
факс: +7 (495) 953-31-16
e-mail: info@csb-system.ru



Семинар будет интересен руководителям и специалистам предприятий пищевой промышленности, интересующимся оптимизацией и рационализацией процессов предприятия с помощью ИТ и находящимся в поиске программного обеспечения для оптимизации и управления производственными процессами (ERP-системы).

02.04.2014 – представление ИТ-решений на практических примерах

Темы докладов:

- Отраслевая специализация CSB-System.
- Интеграция внешних организаций и бизнес-процессов предприятия посредством электронного обмена данными (EDI) и мобильной ERP-системы (M-ERP).
- Планирование и диспозиция в производственном процессе с интегрированной регистрацией производственных данных.
- Интеграция логистики в ERP и MES на практических примерах предприятий АПХ «Мираторг» (Россия) и Naabtaler Milchwerke GmbH & Co. KG (Германия).
- Line-control с интеграцией оборудования и процесса маркировки продукции (OEE).
- Прослеживание и безопасность пищевой продукции – полная прозрачность благодаря интеграции.
- Автоматизация предприятий различных размеров – шансы и риски.
- Отраслевые решения:
 - ✓ line-end solutions – эффективная, индивидуальная для каждого клиента упаковка и этикетирование продукции и комплектация заказов;
 - ✓ эффективное планирование и управление процессом обвалки;
 - ✓ специализированное отраслевое решение «под ключ» для складского хранения овощей и фруктов.

03.04.2014 – посещение предприятий

В рамках семинара участники имеют возможность посещения предприятий разных отраслей пищевой промышленности, в том числе мясной.

Убедитесь сами в эффективности ИТ-решений CSB-System, приняв участие в семинаре!

Краткое описание посещаемых предприятий мясной отрасли:



Bigler AG

Мясоперерабатывающее предприятие с центральным офисом в г. Бюренна-Ааре. Производственные подразделения расположены также в г. Лис в кантоне Берн и в Орелло Царне СА в Лугано. Предприятие имеет собственный автопарк с более чем 50 грузовыми рефрижераторами и автомобилями для перевозки мелких партий продукции. Поставка товаров осуществляется 365 дней в году.

Количество сотрудников: около 500

Производительность: 8 тыс. мест хранения палет, отгрузка продукции 7 дней в неделю

Ассортимент: свежее мясо, колбасные и мясные изделия, деликатесы, услуги

Использование CSB-System:

- ✓ полностью роботизированный склад с многоштаттовой системой;
- ✓ мониторинг и оптимизированная по таре высокоэффективная комплектация заказов с помощью сортировщиков;
- ✓ комплексное управление производством и регистрацией данных.



Ernst Kneuss Geflügel AG

В городе Мегенвил расположено предприятие, производящее продукцию из мяса птицы. Высокое качество продукции – это философия производственной деятельности предприятия.

Количество сотрудников: 150

Производительность: 3 тыс. кур в час

Ассортимент: высококачественные продукты из мяса птицы

Использование решения CSB-System:

- ✓ базовые данные, снабжение, сбыт, электронный обмен данными (EDI), маркировка продукции (PAZ), склад;
- ✓ планирование поставок птицы для убоя, система планирования процессов (PPS), заработная плата, финансовая бухгалтерия, учет рабочего времени, учет основных средств.



Metzger Gabriel AG

Предприятие работает уже более 100 лет. Богатое традициями, среднее по размерам семейное предприятие включает в себя две основные производственные площадки и два магазина розничной торговли Spar.

Количество сотрудников: 55

Производительность: высокостеллажный склад почти с 3 тыс. мест хранения палет

Ассортимент: мяскоколбасные изделия

Использование решения CSB-System:

- ✓ полностью автоматическая маркировка продукции, система управления складом и процессом комплектации заказов;
- ✓ многофункциональный высокостеллажный склад;
- ✓ сервер материалопотока и сервер управления складом;
- ✓ система управления на основе SPS.



Bell AG

Имеет сеть производственных площадок в Европе; клиенты компании – международная сеть оптовой и розничной торговли, гастрономия и предприятия пищевой промышленности.

Количество сотрудников: 6 тыс.

Производительность: 120 тонн продукции ежедневно

Ассортимент: мясо, птица, рыба и полуфабрикаты

Использование решения CSB-System:

- ✓ внутренняя логистика (RFID) с интеграцией автоматических складов;
- ✓ сервер материалопотока и сервер управления складом;
- ✓ мониторинг и оптимизированная по таре высокоэффективная комплектация заказов с помощью сортировщиков.



Кроме того, в рамках семинара можно посетить предприятия молочной (Züger Frischkäse AG), хлебопекарной и кондитерской (HUG AG, Wernli AG), а также рыбной отраслей (G. Bianchi AG).



Событие:

**Международная выставка
AgroFarm 2014**

Дата:

4–6 февраля 2014 года

Место проведения:

Москва, ВВЦ

Организаторы:

ОАО «ГАО Всероссийский
выставочный центр»,
DLG International GmbH
(Германия)

Количество участников:

415 компаний из 30 стран

Количество посетителей:

10 100 человек

Площадь выставки:

18 200 кв. м

Источник: материалы организаторов
Фото: www.agrofarm.org



Дан Йоргенсен,
министр продовольствия,
сельского хозяйства
и рыболовства Дании:

«Сотрудничество в области животноводства между Россией и Данией укрепляется с каждым годом. И нет лучшего способа доказать это, чем участие в AgroFarm 2014. Датские компании привезли сюда самые последние технологии в сфере животноводства и племенного дела».

Российский и зарубежный опыт на AgroFarm



Международная выставка AgroFarm на ВВЦ отличилась в 2014 году взятием новых рубежей. Ее площадь увеличилась на 24%, составив 18,2 тыс. кв. метров. Количество экспонентов достигло 415 компаний, а число посетителей превысило 10 тыс. человек.

Впервые был задействован второй зал павильона 75, где разместилась экспозиция, посвященная свиноводству и птицеводству. Первый зал был полностью отведен под разделы молочное и мясное скотоводство, строительство животноводческих помещений, ветеринария, корма и переработка продукции животноводства.

Расширилась и география экспонентов. Вниманию специалистов были представлены технологии из 30 стран мира. Среди них лидировали Германия, Дания и Франция. Впервые с коллективными стендами участвовали Новая Зеландия и Литва. Около 50% экспонентов прибыли из различных регионов России.

Важность проведения подобных аграрных выставок подчеркнул **министр продовольствия, сельского хозяйства и рыболовства Дании Дан Йоргенсен:**

«Сотрудничество в области животноводства между Россией и Данией укрепляется с каждым годом. И нет лучшего способа доказать это, чем участие в AgroFarm 2014. Датские компании привезли сюда самые последние технологии в сфере животноводства и племенного дела».

Деловая программа была одной из наиболее значимых составляющих выставки. За три дня состоялось более 50 мероприятий разного формата, в том числе деловая встреча «Системы менеджмента в свиноводстве: российский и зарубежный опыт», организованная Национальным союзом свиноводов, где обсуждался опыт трех стран – России, Украины и Великобритании.

В 2013 году рост цен за зерно совпал с перепроизводством продукции в связи со вступлением России в ВТО, и в начале года резко упали цены на самих животных. Однако к середине года уровень цен немного восстановился, отмечались рекордные показатели объема производства – более 500 тыс. тонн. По большей части эта положительная динамика инерционна и объясняется вложениями в отрасль, сделанными двумя-тремя годами ранее. Выходу

из убыточной зоны также немало способствовали государственные субсидии на корма. Но в скором времени следует быть готовыми к неизбежному падению уровня цен. Рентабельность бизнеса снизится с 20–25% до 10–15%. Впереди свиноводство ожидает сложный период, и единственный способ пережить его достойно – ввести эффективную систему управления.

О зарубежном опыте менеджмента на встрече рассказали двое иностранных гостей: **специалист по управлению свиноводческими хозяйствами Саймон Грей из Великобритании** и директор Ассоциации свиноводов Украины Артур Лоза.

Саймон Грей посвятил выступление поиску объективных показателей эффективности свиноводческого предприятия. Объем производства он настоятельно рекомендовал исчислять в килограммах реализованного на рынке мяса. Наивысший доход предприятию обеспечивает максимальный объем реализации продукта при его наивысшем качестве. Объем реализации Саймон Грей предложил соизмерять с двумя важнейшими ограничивающими факторами: временем производства и размером площадок для доращивания и откорма свиней. Формула вычисления эффективности бизнеса, которую он вывел, выглядит как отношение объема продаж готовой продукции к имеющимся у компании площадям для доращивания и откорма. Пример хорошего показателя производства мяса – 400 кг с 1 кв. м, пример успешного показателя производства голов на станок – 11,5. При подсчете новорожденных поросят на 1 станок необходимо учитывать и количество отнятых животных. Самая большая угроза для эффективного управления – недостоверные показатели.

«Себестоимость производства можно снижать за счет непроизводственных издержек, – отметил Саймон Грей. – Не следует забывать, что прибыль является разницей между доходом и расходами и не всегда растет с увеличением объема предприятия. Как и доходы, издержки лучше высчитывать на килограмм продукции. Установка минимальной себестоимости килограмма свинины позволит предприятию быть конкурентоспособным не только в России, но и на зарубежных рынках. Важно отличать необходимые издержки на корм и лекарства от лишних расходов, совершающихся случайно. Главное правило для руководителя: любые издержки должны в конечном итоге приносить прибыль большую, чем первоначальные затраты. Если это правило не соблюдается, ведение бизнеса сложно назвать рациональным, рано или поздно оно приведет к банкротству».

Директор Ассоциации свиноводов Украины Артур Лоза обратил внимание слушателей на эффективную мотивацию персонала. Так как многим руководителям физически не хватает времени на еженедельный мониторинг предприятия, при укрупнении бизнеса целесообразно переходить на ежемесячное управление. По возможности следует избегать создания сложных иерархических систем. Удобной системой является управление предприятием по отклонениям от намеченных показателей. Система мотивации должна быть такой, чтобы интересы персонала максимально совпадали с интересами компании. Для этого сотрудники должны знать, что входит в их задачи, уметь это делать, иметь желание реализоваться и в конечном итоге получать некую позитивную эмоциональную отдачу от результатов своей деятельности. Все это должно учитываться при формировании заработной платы персонала из двух частей: постоянной, дающей ощущение безопасности и социальных гарантий, и переменной, мотивирующей на более эффективную работу. «Квалифицированный и мотивированный персонал – одно из ключевых условий успешного менеджмента на современном рынке», – уверен докладчик. **МС**



WIBERG ГмБХ

ул. А. Шемель 9

5020 Зальцбург

Австрия

Тел.: +7.985.271.9997

Факс: +43(0)662.6382.810

www.wiberg.com.ru

info@wiberg.com.ru

WIBERG®

АБСОЛЮТНОЕ НАСЛАЖДЕНИЕ ВКУСОМ МЯСА

Традиции, знания, опыт и страсть – составляющие, которые делают WIBERG вашим идеальным партнером. Более 60 лет WIBERG снабжает производителей по всему миру лучшими травами, пряностями, пищевыми добавками и колбасными оболочками для мясных изделий. Индивидуальное обслуживание, лучшее качество продукции и креативные решения – основа работы компании WIBERG – потому что только так мы можем предоставить высшее удовольствие и наслаждение вкусом!

WIBERG предлагает своим клиентам специи и пищевые добавки для

- Варено-копченых колбас
- Вареных колбас
- Ливерных колбас и паштетов
- Ветчин
- Сырокопченых колбас
- Полуфабрикатов
- А также функциональные смеси для колбасных и мясных изделий



Компания:
AGRAVIS Raiffeisen AG
www.agravis.ru



Гость:
Олег Ворожбитов,
директор ООО «Агравис»



Беседовала:
Надежда Антипова



Успех AGRAVIS

Надежная команда и благодарные клиенты встретились на выставке «Зерно-Комбикорма-Ветеринария».

Уже десятый год подряд концерн AGRAVIS Raiffeisen AG принимает участие в выставке «Зерно-Комбикорма-Ветеринария». О целях и задачах компании на рынке в целом и на выставке в частности, а также о технологических новинках концерна нам рассказал директор ООО «Агравис» (дочерней структуры AGRAVIS Raiffeisen AG) **Олег Ворожбитов**.

Насколько я знаю, вы являетесь постоянным экспонентом выставки «Зерно-Комбикорма-Ветеринария». Какие задачи позволяет решать участие в мероприятии, и каковы ваши цели в этом году?

– Мы принимаем участие в выставке «Зерно-Комбикорма-Ветеринария» с 2005 г. и считаем ее очень важной, передовой в сегменте сельского хозяйства.

В аграрном бизнесе концерн AGRAVIS работает с 2001 года. На сегодняшний день мы входим в тройку лидеров по импорту премиксов на российский рынок и имеем несколько постоянных клиентов федерального масштаба, которые занимают топовые позиции в рейтингах животноводческих предприятий. Эти и другие клиенты и партнеры ежегодно приезжают на выставку «Зерно-Комбикорма-Ветеринария», и мы очень рады, что на данной площадке мы имеем возможность встретиться и обсудить дальнейшие планы и перспективы сотрудничества. Совместно мы подводим итоги прошлого года, обсуждаем, что было хорошо, а что плохо. Получив обратную



Олег Ворожбитов:

«Для разрешения тяжелой эпизоотической ситуации с АЧС в прошлом году мы вывели на рынок новую линию дезинфектантов DESINTEC®».

связь, мы еще раз пересматриваем цели компании, а они на нашем непросто рынке постоянно меняются: этому способствуют и девальвация рубля, и колебание цен, и экономическая обстановка в мире в целом.

Вторая цель, которую мы преследуем на выставке, – это презентация новых продуктов, программ и проектов.

В этом году мы впервые выводим на рынок рыбные корма итальянского производителя VERONESI®, являющиеся одними из лучших кормов во всем мире. Мы ожидаем, что данные продукты будут высоко востребованы рыбноводческими хозяйствами.

Расскажите подробнее о ваших работах в области кормления и содержания свиней.

– В нашем ассортименте представлены очень хорошие молочные продукты для выпойки поросят, престартерные корма немецкого и российского производства, премиксы и БВМК (белково-витаминные минеральные концентраты) для всех групп животных.

Недавно был разработан абсолютно новый продукт, который мы сейчас активно продвигаем. Это лизунец PIGLYX® для профилактики каннибализма у свиней. Лизунец предназначен для успокоения поросят в стрессовых ситуациях. Продукт производится из патоки и обогащается биологическими добавками. Он представляет собой сухую массу для вылизывания, которая упакована в специальный контейнер. Технология изготовления лизунца запатентована.

Помимо этого продукта, на какие образцы кормов и кормовых добавок для птицы, крупного рогатого скота и свиней стоит обратить внимание? Какие ваши решения направлены на предотвращение АЧС?

– Особого внимания заслуживают высококачественные молочные продукты для выпойки телят, которые производит AGRAVIS. Также в нашей товарной линейке имеется достаточно сильная программа для кормления поросят: клиенты могут приобрести как готовые престартеры, так и продукты для их приготовления. Все товары прошли опытные испытания в Германии и сейчас находят применение в России. Наши собственные эксперименты уже показывают очень хорошие результаты.

Для разрешения тяжелой эпизоотической ситуации с АЧС в прошлом году мы вывели на рынок новую линию дезинфектантов DESINTEC®, товарный ассортимент которых представлен всеми видами продуктов: мощные препараты, поверхностные дезинфектанты, высокоэффективные составы для обработки помещений, оборудования и гигиены воды.

Большой популярностью у наших клиентов пользуются лизунцы для крупного рогатого скота CRYSTALYX® – продукт, который животное дозирует самостоятельно. Лизунцы являются не только отличной добавкой, но и выступают в качестве сенсорного механизма. По интенсивности потребления этих продуктов можно легко определить, все ли в порядке с кормами на предприятии. Чем больше корова вылизывает CRYSTALYX®, тем хуже обстоят дела с основными кормами на ферме – и наоборот.

Как я понимаю, по этому показателю может оцениваться качество кормов?

– Да, именно так. При этом не нужно делать дорогостоящие анализы основного корма, которые в Европе стоят порядка 700–800 евро.

Какие современные технологии будут продемонстрированы посетителям стенда компании AGRAVIS и какие задачи, стоящие перед производителями, они призваны решить?

– Во-первых, мы информируем клиентов об используемой в AGRAVIS схеме очистки зерна. Технология борьбы с микотоксинами, которую применяет наш концерн, уникальна: она позволяет очищать зерно от вредных примесей на 98–100%, не используя при этом широко распространенные в России, но не всегда эффективные адсорбенты микотоксинов. Данный метод очистки зерна внедрен на всех наших четырнадцати заводах, в том числе и на заводе «Райффайзен Агро» в г. Новоалександровске.

Во-вторых, на проходящей выставке посетителям будут представлены новые виды биоконсервантов BioCool Extra HC® и Siloferm HC® для заготовки и хранения кормов. В отличие от дорогостоящих химических консервантов, эффект от применения этих продуктов проявляется уже на следующий день, что экономически выгодно для предприятий.



В аграрном бизнесе концерн AGRAVIS работает с 2001 года. На сегодняшний день мы входим в тройку лидеров по импорту премиксов на российский рынок и имеем несколько постоянных клиентов федерального масштаба, которые занимают топовые позиции в рейтингах животноводческих предприятий.

На каких российских предприятиях успешно применяются решения компании? Что можно сказать об итогах прошлого года и планах на 2014 год?

– Прошедший год был непростым, но достаточно эффективным.

Мы неплохо отработали с птицефабрикой «Сосновская» агрохолдинга «Равис». За полтора года сотрудничества предприятию удалось добиться очень высоких производственных показателей, – и в этом немалая заслуга нашего концерна.

Очень хорошо завершил рабочий год «Новгородский бекон», с которым мы тоже работаем уже в течение нескольких лет.

В отрасли птицеводства на протяжении долгого времени мы сотрудничаем с яичной птицефабрикой «Свердловская» (г. Екатеринбург). Приятно было слышать, что она добилась высоких экономических показателей благодаря сотрудничеству с нашей компанией.

Поделитесь, пожалуйста, секретом успеха. Что позволило концерну AGRAVIS стать одним из лидеров комбикормовой отрасли?

– Говоря о наших конкурентных преимуществах и высоком качестве продукции, нельзя забывать про людей. Я всегда прежде всего делаю ставку на команду и на ту атмосферу, в которой трудятся люди. Бизнес – это всегда стресс, и не каждый человек одинаково работает в таких условиях. Хочу сказать, что в нашей компании работают высококвалифицированные и очень грамотные специалисты: ветеринары, зоотехники, менеджеры по продажам. Мы всегда прислушиваемся друг к другу и стараемся оказывать необходимую помощь в любых ситуациях. Ведь только сплоченный коллектив профессионалов может достигать высоких результатов в нашем непростом бизнесе! **Р**



Автор:



Татьяна Мерзлякова,
менеджер по маркетингу
ГК Step by Step

Оснащение современных цехов убоя скота

В России лишь малая часть производств по убою скота отвечает технологическим стандартам. По оценке игроков рынка, около половины животных на сегодняшний день забивается на устаревших бойнях с дефицитом качественного оборудования.

С развитием промышленного масштаба убоя скота в XX веке большой процент скотобоев был построен из малогабаритных цехов. Одной из причин стагнации убойного производства считается также отсутствие комплексной государственной программы развития перерабатывающей отрасли. Но стоит

отметить, что в последнее время государство обратило внимание на проблемы в этой области.

Данная тема является острой, так как напрямую связана с вопросами качества поступающего на прилавки мяса. Эксперты отмечают, что, хотя государство и пытается регулировать животноводческую отрасль, отсутствие жестких законов дает производителям возможность обойти некоторые ветеринарно-санитарные процедуры стороной. Зачастую предлагаемое мясо не отвечает действующим стандартам. Использование для выращивания животных

ГМ-кормов, гормонов роста и т. д. сказывается на качестве. Таким образом создание современных площадок по убою скота является необходимостью.

Несмотря на значительную государственную поддержку, прогнозируется сокращение производства мяса крупного рогатого скота в 2015 году к уровню 2010 года на 2,3%. В связи с представленным прогнозом в структуре реализации скота и птицы на убой планируется изменение доли крупного рогатого скота в пользу свиней и птицы.

Как отмечают эксперты, сегодня в нашей стране достаточно развит только

убой птиц. Большинство функционирующих птицефабрик – индустриальные предприятия, имеющие свои собственные цеха по убою. Проблемы возникают, когда речь заходит о бойнях для скота. Большинство из них оснащено устаревшим оборудованием, эксплуатационный срок которого вышел несколько лет назад. Наблюдается сильный износ техники в связи с превышением срока службы.

В настоящее время данную проблему в некоторых регионах решают путем создания мини-боен, которые рассчитаны лишь на несколько животных в день. Однако при их использовании может встать вопрос о санитарных нормах. Как отмечают специалисты, в подобном производстве сложно обеспечить установленные санитарно-гигиенические требования. Так, весь процесс убоя скота сосредоточен в одной зоне, что лишает возможности соблюдения и санитарных правил и требуемой технологии.

В России необходимо создавать новые площадки по убою скота, отвечающие современным требованиям и оснащенные высокотехнологичным оборудованием, причем возможностей для этого существует множество.

Современный убойный цех включает в себя большое количество единиц техники. В настоящее время более крупные предприятия стали автоматизировать имеющиеся оборудование, внедряя более высокопроизводительные линии и новую технику для убоя скота. Особое внимание стоит уделить соблюдению санитарно-гигиенических норм. Необходимо грамотное распределение производственных зон. Также нельзя обойти стороной и безопасность труда, так как любой производственный цех несет в себе определенные риски для здоровья. Все перечисленные моменты необходимо рассматривать на начальном этапе планирования и проектирования современных цехов для убоя скота. От того, как будет организован процесс переработки – от технических свойств до подготовленности персонала, – будет зависеть и качество получаемого на выходе продукта.

Согласно данным Минсельхоза РФ и ВНИИМП, убой и переработка скота производятся более чем на 1,5 тыс. предприятий. Их производственные мощности позволяют вырабатывать свыше 11 тыс. тонн мяса за одну смену. Также действуют свыше 400 птицефабрик, осуществляющих убой, общей мощностью по выработке мяса порядка 1 млн тонн в год.

Мясная промышленность напрямую влияет на рынок оборудования для убоя. По данным Минэкономразвития, производство мяса в России в 2014 году может увеличиться более чем на 15% по сравнению с показателями 2010 года. Планируются дальнейшие инве-

64–67%

Рынок оборудования для боен в России характеризуется серьезной конкуренцией между производителями, преимущественно иностранными. Доля импортной продукции составляет 64–67%.

стиции в развитие данной отрасли: с этой целью из федерального бюджета на реализацию мероприятий госпрограммы поддержки животноводства в 2011 году была выделена сумма более 110 млрд рублей.

Тем не менее, в силу присутствия большого числа игроков рынок оборудования для боен характеризуется серьезной конкуренцией между производителями, преимущественно иностранными. По оценке ГК Step by Step, доля импортной продукции на российском рынке (без учета торговли ранее импортированным в РФ убойным оборудованием) составляет 64–67%.

Основными странами-импортерами техники, ввозимой на территорию России, являются:

- в натуральном выражении – Китай (около 50% от общих объемов импорта);
- в стоимостном выражении – Нидерланды (чуть более 65% от всего импорта).

Производство оборудования для цехов убоя в России как специфическое направление сосредоточено преимущественно в зонах ведения мясного животноводства, поближе к непосредственным заказчикам.

В настоящее время зоны активного развития мясного животноводства располагаются на территориях Южного, Северокавказского, Центрального, Приволжского, Уральского, Северо-За-

падного и Дальневосточного федеральных округов.

Из наиболее крупных производителей оборудования для боен можно выделить:

Отечественных производителей:

- Пильнинский завод «Агропромсервис»;
- НПО «Пахра»;
- ЗАО «Клипмаш»;
- ООО «ММ Прис»;
- ООО «Мясная Инженерия».

Иностранных производителей:

- Hubert Haas (Германия);
- Abele (Германия);
- Slaughtering SRL (Италия);
- Baumann (Германия).

Потребители предпочитают выбирать поставщиков своего региона, чей бренд запомнился им как отвечающий высоким стандартам качества. Среди основных тенденций в конкуренции между крупнейшими производителями можно выделить:

- улучшение качественных показателей оборудования;
- увеличение ассортимента;
- расширение рынка сбыта продукции.

Крупные мясоперерабатывающие предприятия стараются решать проблему качества и количества сырья собственными силами. Некоторые компании вкладывают средства в оснащение современных боен европейского уровня, другие – в организацию вертикально-интегрированных агрохолдингов, в рамках которых функционируют собственные сельскохозяйственные, животноводческие и комбикормовые предприятия.

Основные планы развития ведущих компаний – это увеличение доли рынка, улучшение качественных показателей продукции, расширение ассортимента предлагаемой техники. Вопрос о падении или увеличении спроса на оборудование для убоя полностью зависит от ситуации в мясной промышленности и тенденций на рынке мяса, а также государственной поддержки предприятий. У рынка есть потенциал для дальнейшего развития. Ему присущи существенные колебания объемов из года в год, что связано с потребностью предприятий в модернизации и реконструировании производства. Ведь для уменьшения зависимости отечественного рынка от импортных поставок мясных продуктов необходимо использовать инновационные технику и технологии, заменив устаревшие модели на современные варианты. **МС**

Гость:



Юдит Конс,
глава отдела продовольствия, сельского хозяйства и защиты прав потребителей Департамента экономики и науки Посольства Германии в России

Беседовала:



Виктория Загоровская

Инновации остаются важным признаком дифференциации на рынке

Германия – один из мировых лидеров в сфере пищевого машиностроения. Свыше 80% производимой здесь техники для переработки и хранения продуктов питания поставляется более чем в 100 стран, среди которых важное место занимает Россия.

О взаимном интересе двух сторон мы поговорили с **главой отдела продовольствия, сельского хозяйства и защиты прав потребителей Департамента экономики и науки Посольства Германии в России Юдит Конс.**

– На последней выставке «Агропродмаш» в Москве Германия представила самый масштабный коллективный стенд среди всех стран-участниц. За счет чего это стало возможным?

– «Агропродмаш» традиционно вызывает весьма большой интерес у германских производителей машин для переработки и хранения пищевых продуктов. Во многих сферах они представляют технику высочайшего класса. Именно поэтому в прошлом году на мероприятие приехала 51 компания. Путь сюда им был облегчен Messgesellschaft IWFexpro Heidelberg GmbH, организовавшим по поручению Федерального министерства экономики Германии коллективный стенд.

– Какие производители впервые участвовали в мероприятии? Как вы оцениваете их перспективы в России?



Юдит Конс:

«Германские компании благодаря поставкам своей техники могут внести вклад в дальнейшее увеличение конкурентоспособности российской пищевой промышленности, а «новички» имеют хорошие шансы обогнаться на рынке страны».

– В общей сложности в выставке «Агропродмаш» приняли участие 15 компаний, 13 из которых даже в рамках коллективного стенда Германии были представлены впервые: это Agro-T, DFT Technology GmbH, EnviroChemie GmbH, GeconaTec GmbH, Hans Binder Maschinenbau GmbH, Herbort BVBA, Hosokawa Alpine AG, Keralux, Huber Technology, Schmidt Edelstahl GmbH, Singer & Sohn GmbH – Förderanlagen & Maschinenbau, SMF Maschinenfabrik GmbH, VF Verpackungen GmbH, Vibrofloors World Group. Среди международных дебютантов – Streckel & Schrader KG, Glud & Marstrand A/S, AB Garos и другие.

В связи со вступлением России в ВТО сельское хозяйство и пищевая промышленность претерпевают значительные изменения. Темпы прироста, особенно в сфере производства мяса птицы и свинины, ясно демонстрируют динамическое развитие.

Я убеждена в том, что германские компании благодаря поставкам своей техники могут внести вклад в дальнейшее увеличение конкурентоспособности российской пищевой индустрии, а «новички» имеют хорошие шансы

обосноваться на многообразном российском рынке.

– С чем связан интерес Германии к российской пищевой промышленности? Насколько вы заинтересованы в российских партнерах?

– Я думаю, это можно объяснить вполне легко. Германия известна высоким качеством техники и технологий в области переработки и хранения пищевых продуктов, а в России существует большой рынок для такого рода оснащения. Таким образом, немецкие производители и российские предприятия могут углублять сотрудничество на взаимовыгодной основе.

– Что вы думаете по поводу уровня конкуренции в сфере пищевого машиностроения России? Вы считаете местные компании серьезными конкурентами?

– К сожалению, я слишком мало знаю об этой области. Правда, на выставке я видела интересных участников из России, а также российских торговых представителей, специализирующихся на продаже иностранной техники.

В ходе проходивших во время выставки дискуссий с политиками, представителями деловых кругов, а также профессиональными ассоциациями России активно обсуждалась необходимость развития пищевого машиностроения. Я с большим пониманием отношусь к данному вопросу, но думаю, что, несмотря на ожидаемое развитие российской техники и технологий в сфере продуктов питания, в будущем по-прежнему сохранится спрос на товары высочайшего качества из других стран, имеющих давние традиции в этой области.

– Какую поддержку, направленную на стимулирование развития пищевого машиностроения страны, оказывает Германия своим производителям? Расскажите о действующих государственных программах, в том числе связанных с участием в зарубежных выставках.

– Экспорт – двигатель роста промышленности по выпуску машин для переработки пищевых продуктов и производства упаковочного оборудования. Свыше 80% производимых в Германии машин и установок поставляются более



«В ходе проходивших во время выставки дискуссий с политиками, представителями деловых кругов, а также профессиональными ассоциациями России активно обсуждалась необходимость развития пищевого машиностроения».

чем в 100 стран мира. С целью поддержки экспортоориентированных предприятий государство и федеральные земли запустили программы содействия экспорту. К ним относятся программы финансирования экспорта, гарантии экспортных кредитов (система страхования «Гермес»), программа поддержки участия немецких фирм в выставках за рубежом. Последнее играет для производителей важную роль в освоении рынков. Выставки – эффективное средство для установления и поддержания контактов.

Исследования и технические разработки, конечно, имеют большое значение в пищевом машиностроении и сфере производства упаковочного оборудования Германии. Только новые разработки способны удовлетворять потребности клиентов в более высокой производительности и гибкости. Инновации по-прежнему являются одним из самых важных признаков дифференциации на рынке.

Немецкие производители смогли при помощи высоких инвестиций, систематического ориентирования разработок и продаж на требования клиентов, а также использования новейших тех-

нологий расширить свою роль на международной арене. Хотя со стороны Федерального министерства экономики Германии и проводятся программы содействия исследованиям, все необходимые на них расходы компании почти полностью несут сами.

– Как, по вашему мнению, будет развиваться ситуация на российском рынке пищевого оборудования дальше, и что нужно для ее изменения?

– Как уже было сказано, производители продуктов питания после вступления России в ВТО сталкиваются с более сильной конкуренцией. Для того чтобы противостоять ей, а также осваивать новые экспортные рынки, им нужно модернизировать или расширить производство. В будущем это будет реализовываться как на основе современной техники и технологий из-за рубежа, так и с опорой на отечественное производство. Деля такие прогнозы, я исхожу из того, что ответственные за данную область российской политики, представители бизнеса и ученые осознали эту задачу и предпримут необходимые меры. **МС**

Räuchergold® – надежность и превосходный результат копчения

Высококачественная щепа для копчения Räuchergold® помогает сократить расходы и гарантирует безопасность для коптильных установок.

Знаете ли вы, что результаты исследования в индустрии показывают, что добавки для копчения, используемые в процессе копчения, составляют всего 0,1% от общих затрат!

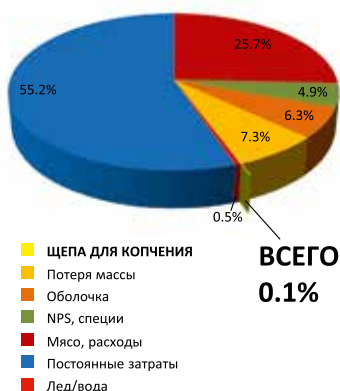
Однако ошибки, сделанные в этой области, могут обойтись очень дорого – особенно в тех случаях, когда используются предположительно дешевые древесные отходы или древесная щепа низкого качества. Это явный пример того, на чем нельзя экономить.

Для надежного, продолжительного функционирования современные коптильные установки требуют максимально однородных материалов для копчения. Размер частиц, остаточная влажность и чистота вещества всех партий должны находиться в узких допустимых пределах и быть оптимальны для используемой системы. В дополнение ко всему необходимо обязательно исключить загрязнение плесенью и микробами, вызываемое низкокачественными материалами. Несертифицированные продукты на основе древесных отходов принципиально не должны использоваться.

Скопления опасных токсинов и грибковых спор на территории производства и в коптильных установках могут привести к значительным убыткам в виде расходов на очистку и время простоя, не говоря о потерях в результате производства загрязненных, непригодных в пищу мясных продуктов.

Качественная щепа необходима для оптимального процесса копчения. Благодаря этому увеличивается производительность коптильных камер. Более

Процент стоимости щепы для копчения



продолжительные интервалы между чистками оборудования ведут к снижению затрат на чистящие средства, персонал и утилизацию. Кроме того, сокращаются периоды простоя оборудования, а также затраты на ремонт.

Инженеры-механики и инженеры по оборудованию хорошо осведомлены о наличии этих проблем. В течение многих лет надежные производители коптильных установок

рекомендуют использовать древесную щепу Räuchergold®, как эталон качества. Серия продуктов Räuchergold® была разработана в тесном сотрудничестве с производителями коптильных установок и постоянно совершенствуется, чтобы соответствовать современным требованиям.


Ведущие компании по производству копченых деликатесов в мясной и рыбной промышленности также доверяют качеству этой продукции, ее функциональным характеристикам.

Процедуры тестирования и контроля качества компании JRS повсеместно и в течение длительного срока обеспечивают максимальную надежность в ежедневном функционировании коптильных установок. Это подтверждено сертификатами ХАССП и ИСО.

Щепа для копчения деликатесов Räuchergold® производится с использованием отборной (цельной) PEFC-сертифицированной буковой и дубовой европейской древесины. Все продукты Räuchergold® отличаются превосходной интенсивностью копчения. Именно низкое содержание в них влаги обеспечивает высокое качество тления. Время копчения снижается, и одновременно сокращается потеря веса продукта. Точное управление процессом копчения и получение нужного аромата возможно благодаря широкому ассортименту щепы для копчения деликатесов Räuchergold® с разнообразными характеристиками.

Во избежание путаницы с продуктами, заявленными как аналогичные, но на самом деле характеризующимися более низким качеством, вся щепа Räuchergold® сертифицирована и имеет номер партии.

Производители оценят по достоинству бесперебойную работу установки, снижение количества потребляемой энергии и воды, а также водных отходов и чистящих средств, – как вклада в сохранение экологии! Потребителям понравится натуральный тонкий аромат и отличное качество мяса, колбас и рыбных продуктов, копченых с использованием материалов для копчения Räuchergold®.

Щепа для копчения деликатесов Räuchergold® – это всегда лучший выбор. 

Высшее качество

ПОД НАЗВАНИЕМ

REHO RÄUCHER GOLD®

Щепа для копчения деликатесов

Оригинал

www.raeuchergold.eu



Безопасность
продукта проверена:
Производство
сертифицировано согласно
НАССР и ISO 9001

РОССИЯ, Москва, 115280,
ул. Ленинская Слобода, д. 19, стр. 1
Тел.: +7 495 276 0640 • Факс: +7 495 276 0641
info@rettenmaier.ru • www.retttenmaier.ru

ООО РЕТТЕНМАЙЕР РУС



Природные
волокна
Член концерна ЙотПС

Успех на мировом рынке новой технологии Cabinplant

В сентябре прошлого года вторая линия датского завода Cabinplant для взвешивания и упаковки свежего мяса с фиксированным весом была смонтирована и запущена на мясоперерабатывающем комбинате WestfalenLand в Германии.

Немецкий производитель мяса и мясопродуктов – группа компаний Westfleisch – имеет заслуженную репутацию одного из крупнейших и технологически развитых производств в ЕС и мире. Это кооператив фермеров, основанный в 1928 году в городе Мюнстер (Северный Рейн-Вестфалия). В настоящее время совладельцами предприятия являются 4 700 фермеров из Германии. Компания Westfleisch – третья по объемам поставок мяса в Германии и пятая – в Европе; шесть современных мясокомбинатов выпускают более 250 видов мясной продукции. Ежедневно в торговые сети с мясокомбинатов группы Westfleisch отгружается свыше 3 млн упаковок продукции, которая поставляется более чем в 30 стран мира, включая Россию.

В 2012 году товарооборот Westfleisch составил 2,475 миллиардов евро (на 12,1% больше, чем в 2011-м), а объем убоя – 7,3 млн голов свиней. Объем продаж мясных продуктов достиг показателя 888 тыс. тонн (рост 0,6%). Общее количество персонала компании составляет 1 916 человек.

С 2009 года группа компаний Westfleisch перешла к выпуску свежих мясных продуктов с фиксированным весом и запустила в эксплуатацию на одном из своих предприятий первую линию датского завода Cabinplant для взвешивания, дозирования и упаковки мясных полуфабрикатов по новой технологии. Основой этой линии стал мультиголовочный дозатор 4-го поколения со шнековой подачей продукта, разработанный и запатентованный в 2005 году датским заводом Cabinplant в США,



Японии, России, Австралии и Новой Зеландии. На сегодняшний день в завершающей стадии находится оформление патентных прав и в ЕС. По состоянию на начало 2013 года Cabinplant поставил на мировой рынок более 700 таких машин для взвешивания, фасовки и упаковки с фиксированным весом самых трудных липких и вязких продуктов.

В новой технологии вместо обычного эффекта вибрации для загрузки продукта во взвешивающие чаши мультиголовочного дозатора используются специальные шнеки, которые продвигают липкие кусочки мяса, подавая их в сборные чаши дозатора. Системы автоматически взвешивают и дозируют все типы самых вязких и липких продуктов, таких как свежее и маринованное мясо, мясо птицы, рыба, с высочайшей производительностью и абсолютной точностью. Погрешность обычно не превышает 0,3–0,5%.

При этом полностью исключен недовес продукта, что гарантирует защиту прав конечного потребителя продукции.

В прошедшем году в целях расширения своего производства мясокомбинат WestfalenLand провел тендер на поставку второй линии для дозирования и упаковки свежих мясных полуфабрикатов. По мнению немецких специалистов, Cabinplant подтвердил технологические преимущества мультиголовочных дозаторов 4-го поколения по следующим основным характеристикам: самая высокая скорость операций, точность взвешивания, гарантия безостановочной работы, легкость обслуживания и мойки. Это лучшее решение по подбору оптимальной компьютерной комбинации из более чем тысячи возможных вариантов для получения заданной дозы в 500 г, для взвешивания мяса в каждой из 28 чаш дозатора.

Линия для WestfalenLand рассчитана на работу с двумя продуктами: маринованными кусочками свинины весом примерно 10 г (длиной макс. 60 мм) и гуляшом из свиного мяса кубиками 29×29×29 мм и весом около 25 г.

Температура мяса при загрузке на линию составляет 0–2 °С. Температура воздуха в производственном помещении поддерживается на уровне 10 °С.

Новая линия дозирования и упаковки свежих мясных продуктов на мясокомбинате WestfalenLand в городе Мюнстер имеет высокую производительность, составляющую 110 контейнеров весом 500 г в минуту. Еще одно преимущество линии заключается в том, что она разработана под конкретные два продукта, но может использоваться как универсальная и легко перестраиваться: к примеру, если WestfalenLand примет решение вывести на рынок новый продукт, то в пределах рабочей смены переход с одного типа упаковки на другой займет не больше 20 мин. **Р**

Тонкоизмельченный колбасный фарш

Универсальность оборудования – это оптимальная эффективность производства.

Компания KARL SCHNELL выпустила обновленную серию процесс-автоматов FD6, FD9 и FD11. Благодаря оптимизации оборудования производство сосисочных и колбасных фаршей, а также мясных и овощных паштетов стало еще более эффективным.

Универсальность процесс-автоматов производства компании KARL SCHNELL позволяет изготавливать целый ряд продуктов, помимо мясных: от плавленого сыра и сгущенки до соков и нескольких сортов майонеза. Отдельно следует отметить возможность производства детского питания, ведь к этой группе продуктов предъявляются самые высокие требования.

Обновленный многофункциональный процесс-автомат легко решает самые сложные производственные задачи: измельчение, смешивание, варка и эмульгирование происходят теперь при значительном снижении времени загрузки, уменьшаются также общие временные и энергетические затраты.

Особенности обновленных процесс-автоматов:

- модульная конструкция;
- большое количество инструментов для смешивания и измельчения, адаптированных к различным продуктам; расширенные возможности их комбиниро-



Новый процесс-автомат KS FD

вания для переработки различного сырья (жидкостей, сухих веществ и т. д.) всего за одну операцию;

- отсутствие необходимости предварительного измельчения или смешивания составляющих рецептурной смеси;

- архивирование всех параметров ССР непосредственно в системе управления машиной, что обеспечивает постоянное качество и безопасность продукции;

- производство тонкоизмельченного фарша с кусочками без использования дополнительной мешалки или второй машины;

- высокая гигиеничность конструкции: полная выгрузка бака без применения насоса, в том числе для продуктов с высокой вязкостью; интегрированная система мойки (CIP-мойка);

- возможность добавления дополнительных опций, если того требует технология процесса. **Р**

KS ПРОЦЕСС АВТОМАТ



ВСЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ В ОДНОЙ МАШИНЕ



ОДНА МАШИНА БЕСКОНЕЧНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ



ПРИГЛАШАЕМ ПОСЕТИТЬ НАС НА ВЫСТАВКЕ «МОЛОЧНАЯ И МЯСНАЯ ИНДУСТРИЯ» МОСКВА, ВВЦ, 18 - 21 МАРТА 2014 ГОДА СТЕНД А641



Компания: **ГНУ ВНИИМП им. В. М. Горбатова**
Россельхозакадемии

Авторы:



Леонид Веретов,
канд. техн. наук, старший научный
сотрудник лаборатории технологии
колбас, полуфабрикатов и упаковки



Борис Гутник,
главный специалист
по связям с общественностью
ВНИИМП

Аллергены. Где они?

Если следовать научным данным, а особенно их вольной интерпретации средствами массовой информации, – аллергены везде. Как часто бывает в таких случаях, краски сгущены до предела, газеты пестрят страшилками, потребители теряют аппетит. Поэтому мы решили попытаться очень коротко рассказать об аллергенах, обратив особое внимание на мясную продукцию.

Аллергены в законе

Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» (п. 4.4, ч. 14), вступивший в силу с 1 июля прошлого года, устанавливает определенный перечень аллергенов. Ранее данный перечень фигурировал в ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» (п. 3.5.5). К наиболее распространенным компонентам, употребление которых может вызвать аллергические реакции или противопоказано при отдельных видах заболеваний, относятся:

- 1) арахис и продукты его переработки;
- 2) аспартам и аспартам-acesульфам соль;
- 3) горчица и продукты ее переработки;
- 4) диоксид серы и сульфиты, если их общее содержание составляет более 10 миллиграммов на один килограмм или 10 миллиграммов на один литр в пересчете на диоксид серы;
- 5) злаки, содержащие глютен, и продукты их переработки;
- 6) кунжут и продукты его переработки;
- 7) люпин и продукты его переработки;

- 8) моллюски и продукты их переработки;
- 9) молоко и продукты его переработки (в том числе лактоза);
- 10) орехи и продукты их переработки;
- 11) ракообразные и продукты их переработки;
- 12) рыба и продукты ее переработки (кроме рыбного желатина, используемого в качестве основы в препаратах, содержащих витамины и каротиноиды);
- 13) сельдерей и продукты его переработки;
- 14) соя и продукты ее переработки;
- 15) яйца и продукты их переработки.

Мясо и мясопродукты в список не входят. Из данного списка в производстве мясной продукции могут использоваться яйца, меланж, яичный порошок, соевые белки, молочные продукты (молоко, сливки, сливочное масло, сыр), орехи (в том числе фисташки), злаки с глютен (в том числе пшеничная мука, крупы), люпин, горчица и даже сельдерей.

Компоненты, употребление которых может вызвать аллергические реакции, надлежит указывать в составе мясной продукции независимо от их количества.

В случаях, если определенные компоненты не использовались при производстве пищевой продукции, но их наличие в ней полностью исключить невозможно, информация об этом размещается непосредственно после указания состава продукта. В противном случае при выявлении нарушений предприятия могут быть подвергнуты серьезным наказаниям, вплоть до больших денежных штрафов и остановки производства на несколько месяцев.

Аллергия на аллергию

Впервые термин «аллергия» был введен в 1906 г. В мире это одно из самых распространенных заболеваний, диагностика и лечение которого осложняются множеством индивидуальных форм аллергических проявлений.

Понятие об аллергии основано на том, что существуют вещества, которые могут быть восприняты конкретным организмом враждебно, тогда как другой не видит в них угрозу. Аллергия – это повышенная индивидуальная чувствительность иммунитета человека, которая проявляется в выработке организмом антител в ответ на воздействие определенного антигена-раздражителя. Антиген в свою очередь связывается с антителом, образуя ответную реакцию организма, сопровождающуюся общим ухудшением состояния здоровья человека.

Большинство людей-аллергиков, ставящих себе диагноз самостоятельно, избегают определенных продуктов, исходя из своих подозрений, и нередко

ошибаются в выборе: симптомы остаются, а неуверенность возрастает. Необоснованное исключение из рациона, например, мясной продукции, являющейся для организма человека поставщиком полноценных белков, незаменимых аминокислот, легко усвояемых животных жиров, витаминов, микро- и макроэлементов, влечет за собой ухудшение здоровья.

Попробуем разобраться, какие бывают виды пищевой аллергии и чем она отличается от непереносимости.

Аллергия или непереносимость?

Нет общепринятая унифицированной классификации пищевой аллергии. Аллергия может быть приобретенной и наследственной. Она делится на непосредственную (вызывается одним аллергеном) и перекрестную (вызывается одновременно несколькими аллергенами). Пищевая аллергия и непереносимость пищи – два разных заболевания, которые, тем не менее, могут иметь схожие признаки.

Пищевая аллергия – это реакция иммунной системы организма на чужеродный белок. При контакте с аллергеном иммунная система вырабатывает антитела для его уничтожения. Кроме них вырабатывается гистамин. Это вещество производится организмом человека мгновенно при повреждении тканей и вызывает иммунную реакцию. Только своевременная инъекция адреналина (эпинефрина) может быстро снизить уровень гистамина, в то время как антигистаминные препараты лишь подавляют его действие.

Непереносимость отличается тем, что при ней возникают совершенно другие источники реакции у человека на пищу. Не вырабатываются некоторые ферменты, которые расщепляют поступающую в пищеварительную систему пищу, в том числе содержащую гистамин, лактозу, глютен и т. п. Если реакцию на пищевую аллергию можно тестировать на коже человека, при этом тест сразу же вызывает реакцию на аллерген, то в случае непереносимости он не действует.

Отличие заключается еще и в том, что пищевая непереносимость проявляется не сразу, а через некоторое время в виде общего недомогания, хронической усталости, боли в кишечнике или желудке из-за того, что отдельный продукт, поступивший в организм, не усваивается должным образом.



Аллергия – это повышенная индивидуальная чувствительность иммунитета человека, которая проявляется в выработке организмом антител в ответ на воздействие определенного антигена-раздражителя.

Псевдоаллергия встречается в три раза чаще настоящей, но ее диагноз ставят гораздо реже. Иногда причиной может быть самовнушение, когда пациенту, утверждающему, что у него аллергия на аспирин, дают «пустую» таблетку, а у него в ответ развивается кожная реакция. При псевдоаллергии все аллергологические тесты – отрицательны, а сами реакции обусловлены наличием заболеваний различных органов и систем.

Пищевой аллергии и непереносимости можно избежать, только исключив продукт из употребления.

Бояться не нужно – нужно знать!

В настоящее время около 20–30% населения планеты страдают различными аллергическими заболеваниями, среди которых значительную часть занимает пищевая аллергия. Более выраженными аллергенными свойствами обладают продукты животного происхождения, содержащие животные и растительные белки, хотя прямая зависимость между содержанием белка и аллергенностью продуктов отсутствует; скорее, играет роль качественный состав белков. Воздействие температуры в большинстве случаев снижает или исключает негативный эффект белковых аллергенов. Отметим, что технология изготовления почти всех видов мясных изделий, кроме сырокопченых, сыровяленых и полуфабрикатов, предусматривает температурную обработку.

Рыба и морепродукты относятся к наиболее распространенным пищевым аллергенам из-за наличия саркоплазматических протеинов – парвальбуминов. К основным молочным белкам, обладающим аллергенной активностью, относятся: термолabileный а-лактальбумин, при кипячении переходящий в пенки, способный перекрестно реагировать с белком яйца овальбумином; термостабильные б-лактоглобулин и казеин, устойчивый в кислой среде желудочного сока. Аллергенными свойствами обладает и молоко других млекопитающих. Существует отдельная форма аллергии – гиполактазия, непереносимость молочного сахара – лактозы.

Белки куриных яиц, как и белки рыбы, относятся к наиболее значимым пищевым аллергенам. Тем, у кого аллергию вызывают куриные яйца, определенные проблемы может доставить и куриное мясо.

Главные аллергены некоторых пищевых злаков (пшеница, рожь, ячмень, овес, тростник, бамбук и др.) – белки глютен. Глютен – причина целиакии, хронического генетического заболевания, характеризующегося повреждением слизистой тонкого кишечника, дестабилизацией работы многих органов, нарушением обмена веществ и усвоения пищи. Для пищевой продукции, содержащей в своем составе зерновые компоненты, после указания состава допускается размещать надпись «Не содержит глютена», в случае если не использовались зерновые компоненты, содержащие глютен, или же глютен был удален.

Орехи (фундук, фисташки, миндаль, кокос, кедровый орех, грецкий орех и др.) относятся к пищевым аллергенам, обладающим выраженной сенсибилизирующей активностью и наличием перекрестных реакций с другими группами аллергенов.

Бобовые: арахис, люпин, соевые белки – способны стать причиной аллергии. Арахис обладает наиболее сильными аллергенными свойствами, вызывает тяжелые аллергические реакции, вплоть до анафилактического шока. При термической обработке эти свойства усиливаются. Арахис обладает перекрестной аллергической активностью с соей, картофелем, люпином.

Сельдерей содержит термостабильный аллерген и при термической обработке не теряет своих сенсибилизирующих свойств.

В мясе содержатся способные вызвать аллергию белки плазмы крови гаммаглобулин (0,6% в плазме крови) и бычий сывороточный альбумин (3,5% в плазме крови). Описание случаев непереносимости к основным белкам мышечной ткани актину, миозину, тропомиозину встречаются редко и приходится чаще на говядину и конину, чем на менее белоксодержащие свинину и баранину.

В мясе содержатся способные вызвать аллергию белки плазмы крови гаммаглобулин и бычий сывороточный альбумин. При холодильной, термической, кулинарной обработке мясной продукции активность аллергенных элементов резко снижается.

При холодильной, термической, кулинарной обработке мясной продукции активность аллергенных элементов резко снижается.

Метод лечения пищевой аллергии или непереносимости один: устранение из рациона продукции, содержащей индивидуально непереносимые компоненты, или же замена их гипоаллергенными продуктами.

Мясная продукция без аллергенов

На сегодняшний день производство продукции, свободной от аллергенов, относится к мировым тенденциям в мясоперерабатывающей отрасли. Актуальными задачами является создание новых гипоаллергенных продуктов и постоянная просветительская работа с потребителями и представителями средств массовой информации о пользе мясной продукции.

Потребители должны заботиться о своем здоровье. Если человек, не зная, что у него аллергия на молочные продукты, употребил «Сливочные» сосиски с 30%-м содержанием сливок в рецептуре, то как производитель, выпуская продукцию, мог знать об ал-

лергии у данного потребителя? Производитель, как обязывает закон, привел на этикетке состав продукта: «говядина, сливки 20%-ной жирности, свинина, вода, поваренная соль, сахар-песок, пряности, фиксатор окраски: нитрит натрия». Все компоненты законодательно разрешены и применены в соответствии с нормативной и технической документацией, утвержденной в установленном порядке. Так что читать о составе комбинированных продуктов перед покупкой – в интересах любого потребителя, подверженного аллергическим проявлениям.

Привести конкретный перечень «неаллергенных» видов мясной продукции или их наименований возможным не представляется, но можно перечислить мясопродукты, не имеющие в рецептурах «наиболее распространенных аллергенов».

Среди ассортимента мясопродуктов, изготавливаемых по национальным и межгосударственным стандартам, достаточно наименований, рецептуры и технология изготовления которых, согласно разработанным ВНИИМП Технологическим инструкциям на их производство, не требуют применения компонентов из «перечня 15-ти» ТР ТС 022/2011. Этот ассортимент способен удовлетворить запросы даже самого требовательного в «аллергенных вопросах» потребителя.

Например, 18 наименований из числа популярных в народе вареных колбасных изделий по ГОСТ Р 52196-2011 «Изделия колбасные вареные. Технические условия» не содержат аллергенных компонентов, среди них: колбасы «Свиная», «Чайная», «Любительская», «Ветчинно-рубленая», «Отдельная баранья», сосиски «Любительские», «Особые», сардельки «Говяжьи», «Свиные», шпикачки «Москворецкие», колбасный хлеб «Любительский». Но это не означает, что от прочих колбасных изделий, например всем известной «Докторской», с 1961 г. неизменно содержащей 2% коровьего сухого цельного или обезжиренного молока и имеющий практически идеально сбалансированный состав, нам всем стоит держаться подальше.

В межгосударственном стандарте ГОСТ 31785-2012 «Колбасы полукопченые. Технические условия» также есть 18 наименований без аллергенных составляющих. Среди них такие популярные продукты, как: колбасы «Краковская», «Одесская», «Таллин-

ская», «Охотничьи колбаски», «Баранья», «Сервелат Российский», «Венгерская», «Свиная».

Межгосударственный стандарт ГОСТ 31501-2012 «Колбасы жареные. Технические условия» может похвастаться всеми десятью рецептурами без аллергенных компонентов, среди которых: «Украинская жареная», «Жареная подомашнему», «Русская жареная», «Баранья с луком», «Свиная», «Пряная».

Национальный стандарт ГОСТ Р 55455-2013 «Колбасы варено-копченые. Технические условия» содержит восемь рецептов без ингредиентов и пряностей из «перечня 15-ти». Это колбасы «Московская», «Сервелат», «Любительская», «Баранья», «Мускатная», «Русская», «Деликатесная», «Сервелат Губернский».

Национальный стандарт ГОСТ Р 55456-2013 «Колбасы сырокопченые. Технические условия», Технологическая инструкция к которому, разработанная ВНИИМП, включает в себя как традиционную, так и ускоренную технологии их изготовления, содержит расширенный ассортимент колбас, среди которых все 34 наименования не имеют в составе аллергенов – это колбасы, вырабатываемые как без применения стартовых культур, так и с их применением (в таком случае к названию колбасы добавляется «полусухая») – «Брауншвейгская», «Сервелат», «Московская», «Минская», «Еврейская», «Любительская», «Туристские колбаски», «Суджук», «Особенная», «Советская», «Столичная», «Свиная», «Невская», «Российская», «Сервелат коньячный», «Зернистая», «Майкопская».

ГОСТ Р 54646-2011 «Колбасы ливерные. Технические условия» содержит четыре наименования без аллергенов: «Обыкновенная», «Пикантная», «Старомосковская», «Особая», а ГОСТ Р 54670-2011 «Колбасы кровяные. Технические условия» – восемь наименований: «Закусочная», «Языковая», «Пикантная», «Сеченская», «Городская», «Монастырская», «Степная», «Ассорти».

ГОСТ Р 55367-2013 «Зельцы. Технические условия» включает в себя восемь наименований, не содержащих компоненты, перечисленные в ТР ТС 022/2011: «Особенный», «Ароматный», «Оригинальный», «Люкс», «Традиционный», «Столовый», «Ассорти», «Премиум».

ГОСТ 31780-2012 «Колбасы вареные из конины. Технические условия» содержит безаллергенную колбасу «Дон-

скую», а ГОСТ 31786-2012 «Колбасы полукопченые из конины. Технические условия» – «Любительскую».

ГОСТ 31790-2012 «Продукты из свинины вареные. Технические условия» включает в себя 11 наименований продуктов без аллергенов, среди них: «Ветчина для завтрака», «Окорок тамбовский», «Окорок воронежский», «Рулет ленинградский», «Рулет

Новым направлением в пищевой индустрии является разработка безглютеновых мясных полуфабрикатов, в том числе пельменей, так как глютеновой аллергией (целиакией) в среднем страдает 1% от общего населения планеты.

ростовский», «Ветчина в оболочке», «Ветчина в форме»; ГОСТ Р 54043-2010 «Продукты из свинины варено-копченые. Технические условия» – десять наименований, в том числе: «Корейка», «Грудинка», «Балык свиной в оболочке», «Окорок обезжиренный», «Шинка по-белорусски», «Окорок тамбовский», «Окорок воронежский», «Рулет ленинградский», «Рулет ростовский».

Большое значение имеет разработка специальных гипоаллергенных продуктов для потребителей разных возрастных групп. При проблемах с печенью, желчным пузырем, кишечником, в результате нарушения пищеварения некоторые белки, служащие в частных случаях стимуляторами аллергических реакций или причиной непереносимости, перевариваются неправильно: часть из них распадается на целостные полипептиды, состоящие из цепочек нескольких аминокислот. В ГНУ ВНИИМП им. В. М. Горбатова проводится работа по созданию мясной продукции, снижающей риск аллергических реакций у детей раннего возраста, с применением ферментных препаратов для достаточной биотрансформации белков мясного сырья на пептиды

с меньшей «удобной» для организма молекулярной массой.

Новым направлением в пищевой индустрии является разработка безглютеновых мясных полуфабрикатов, в том числе пельменей, так как глютеновой аллергией – целиакией – в среднем страдает 1% от общего населения планеты. Существует достаточно большой список продуктов с так называемым «скрытым» глютеном. В перечне составляющих таких продуктов нет указания на наличие глютена, однако он там может присутствовать. Для решения этой проблемы в пищевых технологиях существует два направления: создание продукции на основе безглютенового сырья (безглютеновые зерновые – гречиха, лен, рис, амарант, кукуруза) и удаление или модификация глютена в глютенсодержащем сырье.

Не впадайте в анафилактический шок

Потребители, не имеющие склонности к аллергическим реакциям, могут выбирать мясную продукцию, ориентируясь на свои вкусовые предпочтения и цену продукта. Лишь незначительная часть населения в зависимости от индивидуальных особенностей организма должна избегать употребления в пищу мясопродукты, содержащие отдельные компоненты.

При этом человек должен иметь установленный врачом диагноз, подтверждающий аллергию на те или иные компоненты пищи. Перечень сырья, ингредиентов и пищевых добавок на этикетках продуктов должен в таком случае помочь потребителям с аллергическими заболеваниями сделать правильный выбор в магазине.

Не следует подхватывать временами возникающую нервную истерию неотраслевых СМИ про аллергенный вред мясной продукции, анафилактические шоки после употребления сосисок, летальные случаи после завтрака бутербродами с паштетом. Внезапно чихнув в конце мая, не стоит искать глазами аллергенную колбасу. Лучше посмотрите, нет ли рядом пушистой кошки или тополиного пуха.

Мясной продукции без аллергенов на прилавках магазинов достаточно. Ее дополнительное «безаллергенное» позиционирование – на усмотрение изготовителей, обязанных в этом случае предоставить все необходимые документальные доказательства контролирующим органам. **МС**

Оригинальная рецептура настоящей «Докторской»

Вареные колбасные изделия относятся к наиболее популярным продуктам в странах, входящих в так называемый «колбасный пояс» мира.

Это легко объяснить: данный продукт идеально подходит для массового производства и в то же время для массового употребления. В холодном или горячем виде, он способен насытить и придать сил в любое время дня: сочные сосиски на завтрак, ланч с горячим колбасным хлебом в хрустящей булочке или же салат «Оливье» с «Докторской» колбасой к ужину...

История вареных колбасных изделий настолько же длинна, насколько стремителен взлет их популярности в последние полторы сотни лет. Своё название эти продукты получили по способу приготовления, а именно: варка в оболочке. Хотя их форма и размер могут быть совершенно разными, объединяет сосиски, сардельки, вареные колбасы, а также колбасные хлеба то, что готовится они из тонкоизмельченного эмульгированного фарша.

В этой статье речь пойдет, вероятно, о самом популярном и востребованном на просторах нашей Родины представителе вареных колбасных изделий – «Докторской» колбасе.

Как известно, к разработке оригинальной рецептуры вареной «Докторской» колбасы в 1936 году были подключены специалисты в области здравоохранения и диетологии тех лет, благодаря чему колбаса не только получила свое имя, но и прочно закрепила свою полезность в сознании покупателей.

Ее питательный и сбалансированный состав дополнился нежным пряным вкусом: никакой перечной остроты, только мускат или кардамон. Почему выбор пал именно на эти пряности? Помимо вкуса и аромата, которые пря-



Выраженная нота мускатного ореха дает тот самый традиционный и всеми любимый вкус настоящей «Докторской».

ности придают продукту, они обладают еще целым рядом свойств, многие из которых благотворно влияют на организм человека. Так, например, мускатный орех стимулирует пищеварение, обладает тонизирующим действием, укрепляет нервную систему и память, а в малых дозах является хорошим успокаивающим средством.

Как стимулятор пищеварения известен и кардамон. Кроме того, он помогает облегчить желудочные боли и спазмы, а также способен стимулировать кровообращение и возбуждать аппетит. Что же касается вкусоароматической составляющей, то свойственный этим пряностям изысканный приятный аромат и утонченный, слегка экзотический вкус – с насыщенно-пряной, сладковатой и теплой мускатной нотой или яркой, пряно-жгучей, свежей, сродни лимону и эвкалипту, нотой кардамона – подкупают многих гурманов. Мускат и кардамон, произрастающие

в Индии и Юго-Восточной Азии, издавна знакомы народам Европы и многие века традиционно используются для самых разных продуктов питания, в том числе хорошо сочетаются с мясом.

В ассортименте Schaller Premium есть несколько решений, которые идеально подойдут для производства «Докторской» колбасы в соответствии с ГОСТ Р 52196-2011: например, одноименная смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором «Докторская Комби». Выраженная нота мускатного ореха в смеси дает тот самый традиционный и всеми любимый вкус настоящей «Докторской». Еще один вариант, также основанный на мускатной ноте, – это ароматная смесь премиум-класса «Буренка Комби». Сфера ее применения достаточно широка: помимо «Докторской», она подойдет для производства колбас типа «Молочная», «Сливочная» или сосисок высшего сорта.

Хорошей альтернативой при желании использовать в производстве «Докторской» кардамон может стать одноименная смесь пряностей «Кардамон». А чтобы получить нежный молочно-сливочный аромат вареных колбасных изделий, в частности «Докторской» колбасы, можно также использовать смесь для этой категории продуктов «Латте».

Технологи «Шаллер» (Schaller®) с удовольствием продемонстрируют все возможности вышеописанных и других продуктов из обширного ассортимента Schaller Premium. Специалисты компании всегда готовы поделиться идеями, опытом, знанием рынка и тенденций, оказать необходимую технологическую поддержку и помочь в разработке для каждого конкретного производства индивидуальных продуктов и решений, которые непременно придутся по вкусу вашим покупателям. **Р**

Принцип K+G WETTER:
Cutmix 50 L – 200 L
 Совершенство, тающее во рту

K+G WETTER
 Built-in success



В течение многих лет компания K+G Wetter является надежным партнером производителей в мясной промышленности. Наши высококлассные куттеры, мясорубки и мешалки отвечают самым высоким стандартам качества. K+G WETTER сконструировала идеальные куттеры для небольших, средних и крупных предприятий: Cutmix серии 50 L–200 L. Они легки в эксплуатации и сделаны из высококачественных материалов, соответствуя требованиям качества K+G WETTER. Процессно-ориентированные решения – изготовлено в Биденкопф, Германия. kgwetter.de

реклама

Готовое решение для внедрения на Вашем предприятии. Свяжитесь с менеджером «СОЮЗСНАБ».

Куриный попкорн

Куриный попкорн – мясной аналог популярного и всеми любимого попкорна из кукурузы! Сытный снек, который нужно только разогреть!



- ▶ Производится из диетического мяса куриной грудки.
- ▶ Сравнительно небольшой – на один укус – размер.
- ▶ Гармоничный яркий вкус



Традиционная технология производства рубленых полуфабрикатов в панировке с тепловой обработкой во фритюре.



Срок хранения **6 месяцев** при температуре не выше -18°C.



Средняя сырьевая себестоимость **98 рублей** за 1 килограмм.

★ Ингредиенты ГК «СОЮЗСНАБ», решающие задачу:

- ▶ Стабилизатор Гелеон 180 M-E
- ▶ Комплексная добавка Маринад Нежный (Чесочно-сливочный) Del'Ar 10.07.420 C
- ▶ Комплексная пищевая добавка Денфос 101

ГК «СОЮЗСНАБ» www.ssnab.ru
 +7(495) 937 8772 e-mail: mail@ssnab.ru



Эффективные
 решения

задач
 производства

Рецептура эффективного решения
 доступна на сайте info.ssnab.ru

СОЮЗСНАБИНФО
ИНФОРМАЦИОННЫЙ РЕСУРС ДЛЯ КЛИЕНТОВ ГК «СОЮЗСНАБ»

для зарегистрированных
 клиентов СОЮЗСНАБ

реклама

В преддверии шашлычного сезона



С приближением весны актуальным для производителей полуфабрикатов становится увеличение производства колбасок для гриля и барбекю, купатов, шашлыков. Специалисты департамента «Пищевые ингредиенты» Группы компаний «Биостар» встречают шашлычный сезон во всеоружии!

Фаворитом в списке функциональных добавок, бесспорно, является «Биотек Регуляр». Использование этой добавки позволяет получить сочные, нежные мясные полуфабрикаты стабильно высокого качества. В составе функциональной добавки нет фосфатов, а состоит она из цитрата, ацетата и гидрокарбоната натрия. Действие этих ингредиентов направлено на увеличение влагоудерживающей способности мяса, что позволяет стабилизировать окраску продуктов и обеспечивает им сочность. При жарке полуфабрика-



Маринады компании «Нубасса» – это приправа и одновременно улучшитель качества продуктов, позволяющий достичь идеального вкуса и прекрасного внешнего вида продукта.

ты не ужариваются. Кроме того, применение «Биотек Регуляр» увеличивает выход готового продукта от 20% до 30%. Что важно, функциональная добавка не искажает вкус готового продукта. Добавка технологична и может быть использована как в виде рассола

для инъектирования, так и в виде рассола для замачивания, поскольку сырье для выработки шашлыков и барбекю также различное: это и говядина, и свинина, и баранина, и птица, и даже мясо кроликов. Технологический процесс описан в технических условиях и технологической инструкции ТУ 9214-013-47928152-2004 «Полуфабрикаты мясные натуральные из говядины, свинины, баранины и птицы».

В ассортименте департамента «Пищевые ингредиенты» Группы компаний «Биостар» широко представлены маринады немецкой фирмы «Нубасса»: «Квиксофт Барбекю Рио», «Квиксофт Кноблаух Фикс», «Квиксофт Карри». Маринады компании «Нубасса» – это приправа и одновременно улучшитель качества продуктов, позволяющий достичь идеального вкуса и прекрасного внешнего вида продукта. Три вида маринадов выбраны более чем из 60 видов ассортиментной линейки компании, потому что они пользуются особым спросом у требовательного российского покупателя. Маринады придают продукту красивый аппетитный вид, продлевают срок годности. Кроме того, в них не содержится консервантов. Маринады просты в применении и отвечают наивысшим стандартам качества.

Для колбасок для жарки, купатов, люля-кебабов специалисты департамента «Пищевые ингредиенты» Группы компаний «Биостар» предлагают уникальную добавку «Нубаром СL», которая отвечает современным тенденциям здорового питания. «Нубаром СL» не содержит глутамат, лактозу, глютен, молочный белок, искусственные красители и консерванты. В его состав входят натуральные пряности, травы, специи. Использование данной добавки позволяет улучшить вкус, сочность продуктов и, что немаловажно, сократить потери при термообработке.

Вы заинтересовались нашим предложением? Команда квалифицированных технологов ГК «Биостар» спешит к вам! Мы обеспечим всестороннюю технологическую поддержку – как консультационную, так и в отношении предоставления образцов и нормативной документации. Вместе мы победим! **Р**



С 1 марта по 30 апреля
в честь начала выпуска новой оболочки

СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

Клиентам, разместившим заявки
на оболочку «Биолон Смок Премиум»,
предоставляется дополнительная **10 %** скидка



Россия, Санкт-Петербург, 196084, Ломаная ул., 11, тел.: +7 (812) 600-44-70, 600-44-71

Москва
+7 (495) 781-84-71
+7 (495) 258-27-18

Волгоград
+7 (8442) 56-01-31
+7 (8442) 56-01-32

Нижний Новгород
+7 (831) 241-31-38
+7 (831) 241-53-29
+7 (831) 241-66-98

Екатеринбург
+7 (343) 214-80-81
+7 (343) 263-74-59
+7 (343) 378-91-55

Новосибирск
+7 (383) 362-12-01
+7 (383) 262-12-02


Калининград
+7 (911) 864-97-73

The logo for interpack, featuring the word "interpack" in a bold, blue, sans-serif font, followed by a stylized yellow and orange geometric icon consisting of three interlocking shapes.

PROCESSES AND PACKAGING
LEADING TRADE FAIR


8–14 мая 2014 г.

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

A wide-angle photograph of the entrance to the exhibition hall. Large blue banners with the word "Welcome" in white and yellow accents are visible. People are walking up a set of stairs. The "interpack" logo is repeated on the banners.

Interpack 2014 – ключевые цифры и события

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

A close-up photograph of industrial packaging machinery, showing a conveyor belt with various plastic bottles and containers being processed.

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

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

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

Новый проект "Components for processing and packaging"

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

A photograph showing a group of people in business attire engaged in a discussion or presentation at an exhibition stand. The stand features the interpack logo.

Выставка Interpack 2011
Фото: www.interpack.com

Событие:

**Interpack 2014 –
Processes and Packaging**

Международная выставка упаковочной
индустрии и родственных технологий

Дата:

8–14 мая 2014 г.

Место проведения:

Германия,

Выставочный центр Дюссельдорфа,

Павильоны 1–17 (19 павильонов)

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

Организатор:

«Мессе Дюссельдорф ГмБХ»

Участники:

2 700 компаний
из 60 стран мира

Посетители:

около 165 тыс. человек

Специальные тематические разделы:

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

Периодичность проведения:

один раз в три года



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

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

Конференция Save Food

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

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

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

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

interpack®

PROCESSES AND PACKAGING
LEADING TRADE FAIR

около **165 000** посетителей

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



Выставка Interpack проводится один раз в три года в Германии.

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

Innovationparc Packaging и тема Save Food

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

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

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

Раздел Metal Packaging Plaza

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

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

ловых мероприятий и встреч специалистов отрасли.

Online-сервис для посетителей

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

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

IX МЕЖДУНАРОДНЫЙ БИЗНЕС-ФОРУМ PRIVATE LABEL & REGIONAL BRANDS 2014

Отель Корстон Москва

Сделано в ВВCG

20 и 21
МАРТА



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

ВПЕРВЫЕ! Ярмарка MADE IN RUSSIA.

Товары лучших региональных производителей СТМ
в наиболее востребованных категориях

Выставка международных производителей PL-EXPO

Блиц-презентации экспонентов на стендах

50+ спикеров.

Экспертный совет включает:



Сессия переговоров сетей и поставщиков

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

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

На правах
рекламы

16+

СТМ, РЕГИОНАЛЬНЫЕ МАРКИ И ИМПОРТ 2014:

Как создать единую стратегию развития? Уникальное предложение для покупателя.



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



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



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

www.b2bcg.ru

BBCG
B2B Conference Group

<http://app.b2bcg.ru>

ВЫСОКОСКОРОСТНОЕ ВЗВЕШИВАНИЕ, МАРКИРОВКА И ЭТИКЕТИРОВКА

GLM-I^{EVO}

||| SCHALLER

GLM-I^{EVO} ОТКРЫВАЕТ НОВЫЕ ГОРИЗОНТЫ

Надежный, интеллектуальный и быстрый новый автоматический этикетировщик GLM-I Evo компании Bizerba решает проблемы, встречающиеся при печати этикетки и нанесении ее на упаковку, ещё до того, как они возникают. GLM-I Evo взвешивает упаковки и наносит на них этикетки со скоростью до 200 единиц в минуту, одновременно контролируя возможные ошибки маркировки и выявляя бракованные упаковки.

Встроенная система контроля (Bizerba-Vision-System) обеспечивает автоматическое распознавание нанесенного текста, штрихкодов, корректность значения срока годности, а также возможную негерметичность упаковки, контролируя качество и чистоту сварного шва.

Инновационная функция встроенной этикетки (Plug-In Label-Funktion) экономит время и минимизирует случаи ошибочного этикетирования, а также автоматически изменяет настройки машины при смене продукта.

Индивидуальные решения на любой запрос от Schaller

Все предложения Bizerba (взвешивание, маркировка, нарезка, переработка, комплектация товара), пользуются огромным спросом. Будучи поставщиком комплексных решений для мясной промышленности, компания Schaller на протяжении 25 лет успешно консультирует и оказывает всестороннюю поддержку заказчикам в вопросах приобретения, применения и обслуживания техники Bizerba.

ЗАО «ШАЛЛЕР»

Россия, 115054, Москва, Павелецкая пл., д. 2, стр. 2.

Тел.: +7-495-797 63 33, факс: +7-495-797 63 44

office.moskau@schalleraustria.com, www.schalleraustria.com

Excellence in Food

Совершенство в каждом продукте



Международная конференция «Мясное скотоводство России: проблемы и перспективы развития»

Организаторы:

- Министерство сельского хозяйства РФ
- Национальный союз производителей говядины
- Международная промышленная академия

Конференция проводится при поддержке:

- Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору РФ (Россельхознадзора)
- Национальной мясной ассоциации
- ГНУ ВНИИ мясного скотоводства
- ГНУ ВНИИМП им. В. М. Горбатова

Вопросы деловой программы:

- Современное состояние мясного скотоводства, производство и потребление говядины в России.
- Необходимость государственной поддержки развития мясного скотоводства. Эффективность существующих мер господдержки.
- Формирование эффективной инфраструктуры мясного скотоводства.
- Влияние вступления России в ВТО и Таможенный Союз на развитие мясного скотоводства.
- Племенная база мясного скотоводства.
- Пути решения зоотехнических и ветеринарных проблем при разведении мясного скота.
- Формирование кормовой базы в мясном скотоводстве. Создание современных откормочных площадок: примеры и опыт.
- Создание убойных и мясоперерабатывающих мощностей для производства высококачественной говядины.
- Стандартизация и брендинг производства высококачественной говядины как необходимый элемент развития рынка говядины от мясных пород.
- Развитие фермерских хозяйств в мясном скотоводстве, необходимость кооперации КФХ с откормочными комплексами и мясопереработчиками.
- Консолидация предприятий мясного скотоводства для решения проблем отрасли.

В рамках конференции предусмотрены:

- Выставка ведущих отечественных и зарубежных фирм-производителей оборудования, сырья и готовой продукции, на которой будут представлены передовые технологии и инновации в отрасли свиноводства
- Деловые встречи и переговоры.
- Выставка-продажа отраслевой научно-производственной и нормативно-технической литературы

В конференции примут участие:

- Руководители и специалисты органов управления АПК субъектов РФ
- Руководители и специалисты предприятий Национального союза производителей говядины, Национальной мясной ассоциации, Национальной ассоциации скотопромышленников и других отраслевых союзов АПК
- Руководители и специалисты агрохолдингов, мясоперерабатывающих и комбикормовых предприятий
- Руководители и специалисты отечественных и зарубежных компаний, фирм и предприятий-производителей оборудования, комплектных линий для мясоперерабатывающих предприятий
- Ученые научно-исследовательских институтов и высших учебных заведений (университетов) России, стран СНГ и дальнего зарубежья
- Представители средств массовой информации.

Справки и заявки (тел./факс):

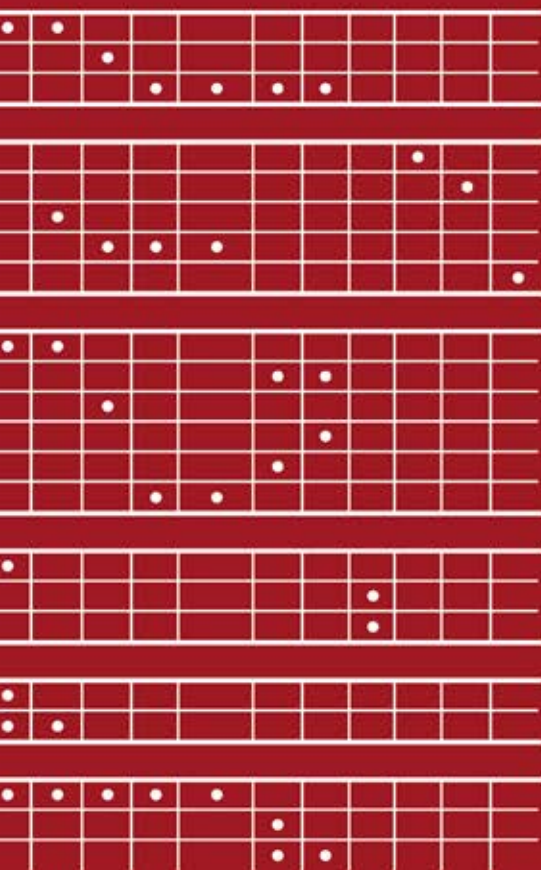
(495) 959-71-06
(499) 235-48-27
(499) 235-46-91
(499) 235-95-79

ШербакOVA Ольга Евгеньевна, e-mail: scherbakovaoe@grainfood.ru
Агеева Ксения Михайловна, e-mail: a89057777955@yandex.ru
Чукумбаева Маргарита Леонидовна, e-mail: rita@grainfood.ru
Карцева Ольга Павловна, e-mail: dekanat@grainfood.ru



АНТЕС
www.antes.ru

USK 160	USK 170	S 200	USK 230	USK 230 - HV 208	B 500	B 600	KLA 220	KRK 100	W 300	W 400
---------	---------	-------	---------	------------------	-------	-------	---------	---------	-------	-------



Санкт-Петербург +7 (812) 332-27-53
 Воронеж +7 (473) 239-95-73
 Казань +7 (843) 570-16-87
 Самара +7 (846) 958-88-27
 Волгоград +7 (8442) 58-07-77
 Ростов-на-Дону +7 (863) 230-43-85
 Екатеринбург +7 (343) 345-02-67
 Новосибирск +7 (383) 211-96-99
 Иркутск +7 (3952) 47-65-23



ТЕХНОЛОГИИ ВАШЕГО УСПЕХА



ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

- убой и разделка
- приготовление фаршей
- формовка и порционирование
- приготовление деликатесов
- термообработка
- нарезка
- упаковка
- санитарно-гигиеническое оборудование
- весы и этикетировщики *NEW!!!*



РЕЖУЩИЙ ИНСТРУМЕНТ



РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ



ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНВЕНТАРЬ



МОНТАЖНЫЕ РАБОТЫ



СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ВОРОТА ДВЕРИ ЗАВЕСЫ

(495) **500-4-500** многоканальный



17-я Международная выставка

Пищевые ингредиенты, добавки и пряности

ingredients

RUSSIA

18 – 21 марта 2014

ВВЦ, Павильон 75
Москва, Россия

*Важный ингредиент для развития
бизнеса*



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



www.ingred.ru

Одновременно:



**МОЛОЧНАЯ И МЯСНАЯ
ИНДУСТРИЯ**

ВЫСТАВКА №1 В РОССИИ*

803 УЧАСТНИКА, 36 СТРАН, 18 780 ПОСЕТИТЕЛЕЙ

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

www.agroprod mash-expo.ru



АГРО ПРОД МАШ

6—10
октября 2014

«АГРОПРОДМАШ-КОМПЛЕКТ-2014»

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



Реклама

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

Организатор:



При содействии:

Министерства сельского хозяйства РФ
Министерства промышленности
и торговли РФ

Под патронатом:

Торгово-промышленной палаты РФ
Правительства Москвы

Генеральный
информационный
партнер:

ПРОДИНДУСТРИЯ

Информационный
партнер:



Официальный
интернет-
партнер:



12+

