



797,3 тыс. т

Согласно данным meatinfo.ru, по итогам января-апреля 2014 года объем производства колбас составил 797,3 тыс. т, что на 5% (или 40,5 тыс. т) выше прошлогоднего показателя.



30,1 тыс. т

Производство кулинарных мясных изделий выросло относительно прошлого года на 3% и достигло 30,1 тыс. т в январе-апреле 2014 г.



15,7%

В период с 2014-го по 2020 год объем мирового рынка экологически чистых продуктов питания будет возрастать на 15,7% ежегодно, сообщают американские аналитики.

издается с сентября 2001 г.

www.sfera.fm

№4 (101) 2014

мясная сфера

Цена и натуральность:

чем ЭКО отзовется

12



29



36



44



46

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»



ПЕРВЫЙ
В ИННОВАЦИЯХ

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:



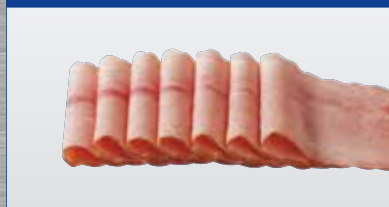
Официальный
интернет-
партнер:



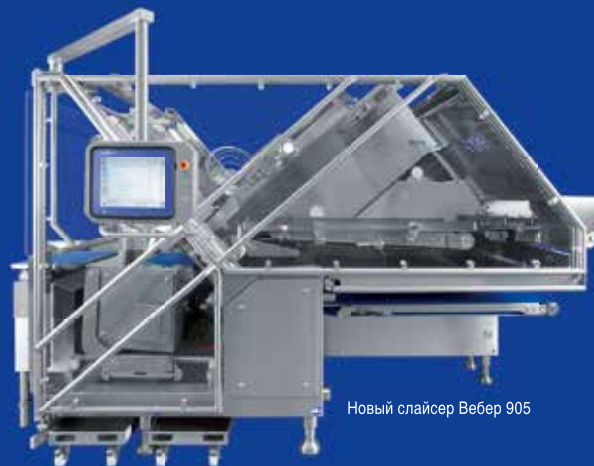
12+



На уровень выше



Слайсеры фирмы «Вебер» быстро и аккуратно нарезают колбасу, ветчину и сыр; обеспечивают привлекательный вид нарезки, точный вес каждой порции, увеличивают прибыль и уменьшают затраты. Новый слайсер 905, оборудованный в ширину камерой резки, которая составляет 620 мм, определяет новые стандарты в обработке продукции. Это единственная машина на рынке, которая одновременно нарезает 6-кратный калибр 100 или 4-кратный 100х150 сыра. Мы всегда рады ответить на запросы и обеспечить вас актуальной информацией.



Новый слайсер Вебер 905

weber®
The High Tech Company

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

РОССИЙСКАЯ
АГРОПРОМЫШЛЕННАЯ
ВЫСТАВКА

ЗОЛОТАЯ ОСЕНЬ | GOLDEN AUTUMN

8 - 11 октября 2014



ФОРУМ
ДОСТИЖЕНИЯ
РЕГИОНЫ

МОСКВА, ВДНХ

ОРГАНИЗАТОРЫ:



Министерство
сельского хозяйства
Российской Федерации



Правительство
Москвы



УСТРОИТЕЛЬ:



ПОТЕКС
ВЫСТАВОЧНАЯ КОМПАНИЯ

www.goldenautumn.ru



**ГОРДИТЕСЬ
РЕПУТАЦИЕЙ
ВАШЕГО
БРЕНДА!**



Посторонние включения в мясной продукции

Вы всё чаще задумываетесь о контроле качества вашей продукции?

Безопасность покупателей - это основа вашего бизнеса. Системы рентген-контролей Ishida позволяют избежать опасности нанесения вреда здоровью и защищают репутацию вашего бренда.

Что мы предлагаем:

- Улавливать **посторонние включения** в закрытой упаковке, такие как **металл, стекло, камни, кости, резину и пластик.**
- Распознавать недостающие части продукции и её повреждение.

Наше оборудование полностью безопасно и сертифицировано.

Подробнее о нашем оборудовании: www.ishidaeurope.ru, info@ishidaeurope.ru



ВЫСТАВКА №1 В РОССИИ*

ПРОД ЭКСПО

9–13
февраля 2015

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



www.prod-expo.ru



Вместе к успеху!

При поддержке Министерства сельского хозяйства РФ

* Согласно Общероссийскому рейтингу
выставочных мероприятий 2012–2013 гг.
Подробнее о рейтинге – на сайте www.exporating.ru



Организатор

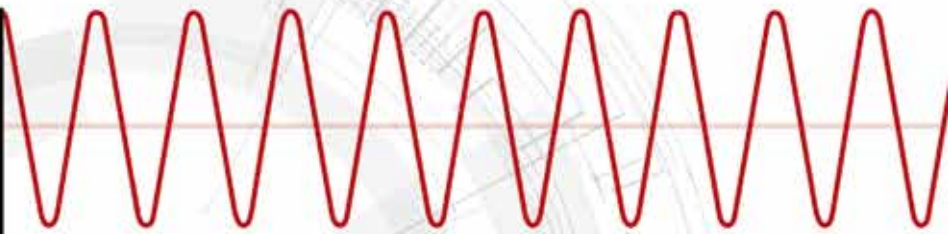
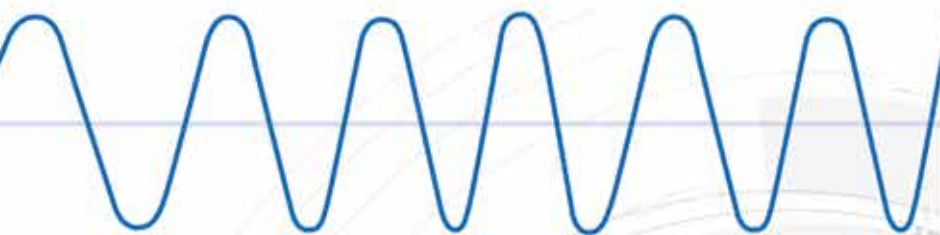
ЭКСПОЦЕНТР
МЕЖДУНАРОДНЫЕ ВЫСТАВКИ И КОНГРЕССЫ
МОСКВА



18+

Реклама

TURBOMEAT® PROCESS



TURBOMEAT®: ВХОДНАЯ ДВЕРЬ В ИНТЕНСИВНЫЙ УСКОРЕННЫЙ МАССАЖ (MIA)



НЕПРЕВЗОЙДЕННАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ
СО СНИЖЕНИЕМ ВРЕМЕНИ МАССИРОВАНИЯ ДО 50%

УНИКАЛЬНАЯ УНИВЕРСАЛЬНОСТЬ,
ВОЗМОЖНОСТЬ РАБОТЫ С ЛЮБЫМ ТИПОМ МЯСА

ПРОДУКТЫ С РАЗЛИЧНЫМИ КОНЕЧНЫМИ ВЫХОДАМИ:
КАЧЕСТВО И ЛЕГКОСТЬ НАРЕЗКИ БЕЗ КОНКУРЕНЦИИ

www.metalquimia.com

 @MetalquimiaNews

 **МТИ** Протеин
Технологии
Ингредиенты
ГРУППА КОМПАНИЙ

Тел/факс +7 (495) 786 8565



**Превратите
Ваши идеи в
ходовой товар**

МНОГООБР



**Системы формования Handtmann для трендовых продуктов,
пользующихся большим спросом**

- Система формования FS 510
- Формователь для продуктов круглых и овальных форм RF 440
- Устройство резки SE 444
- Система формования MBF





- Система формования FS 510: промышленное формование и резание
- Формователь для продуктов круглых и овальных форм RF 440: для фрикаделек, крокетов и гамбургеров
- Система резки SE 444: исключительно точное формование и резание

Производство индивидуальных трендовых продуктов, имеющих Красивую и устойчивую форму

Полностью автоматические системы формования Handtmann предоставляют возможность оптимально реагировать на возрастающий спрос на продукты быстрого приготовления. Идеальным образом подходят для небольших и крупных производственных предприятий, которые не хотят отказаться ни от эффективности, ни от разнообразия продуктов.

Автоматизированное многообразие аппетитных продуктов, как при изготовлении вручную



handtmann
Идеи с будущим.

Высокоорганизованное производство сосисок



Если Вам нужен линкер для производства сосисок с точным весом и одинаковым размером, идеальным вариантом является SmartLinker. Беспрерывное формование с минимальным переключением, которое обеспечивает SmartLinker, позволяет снизить расходы на оболочку и получить из одной заготовки оболочки на 4 изделия больше.

Если сосиски идеального размера при минимальных потерях в сочетании с высокой точностью — именно то, что Вам нужно, то без «умного» линкера не обойтись. Позвольте SmartLinker думать за Вас, когда дело касается производства сосисок.

- Высокоточный контроль веса и длины обеспечивает минимальные потери
- Инновационный процесс позволяет снизить расходы на оболочку
- Широкий диапазон диаметров предоставляет гибкость производства
- Высокая скорость и производительность обеспечивают высокий доход
- Существует несколько версий SmartLinker для максимального удовлетворения Ваших потребностей

Посетите нас на Агропродмаш (6-10 октября) в Москве и мы покажем Вам, как наши решения повысят Вашу прибыль.

Для получения дополнительной информации свяжитесь с нами:

Данила Михайлов, danila.mikhailov@marel.com | +7 919 760 5555 | marel.com/townsend

содержание

	отрасль	20
Мясное скотоводство: проблемы и возможности		26
	исследование	Состояние мясного рынка: что есть и что будет 38



Мода на натуральные продукты возникла не сегодня и даже не вчера. В 20-м веке химикаты стали массово использоваться для производства продуктов питания, и это сразу же получило симметричный ответ в виде экофермерства, которое зародилось еще в середине 1920-х годов и расцвело в 1940-е. «Если знаешь фермера, знаешь, что ты ешь», – таким был девиз самых первых потребителей.

12

тема номера	Цена и натуральность: чем ЭКО отзовется	12	фоторепортаж	Каменный век российской экофермы	36
отрасль /события и факты	Новости	20	собственник	Ханс-Юрген Пэслер: «Для меня конкуренция – стимул к развитию»	44
	Новые перспективы мясного бизнеса на World Food Moscow	22	женские правила	Костадинка Киттнер: «Я научилась «вести корабль, когда море штормит»	46
	Пищевая промышленность России в условиях Таможенного союза и ЕвроАзЭС	24	производство /события и факты	Новости	50
/крупным планом	Мясное скотоводство: проблемы и возможности	26	/автоматизация	Международный семинар с посещением завода EDEKA Südwest Fleisch	52
/исследование	Состояние мясного рынка: что есть и что будет	29		Автоматическая идентификация, сортировка и адресация артикулов с использованием CSB-Eyedentifier®	53
industry /research	Meat market state: what is now and what will be	29		Системный подход к гигиене	54
инфографика	Издательский дом «СФЕРА»: точки роста	32	/оборудование	Репутация на рынке: слагаемые надежности	56
компании /события и факты	Новости	34			

содержание

производство	50
Репутация на рынке: слагаемые надежности	56
упаковка и обложки	Interpack 2014: почувствуйте себя как дома 56



Экологическая ферма «Алеховщина», созданная в феврале 2012 года, на сегодняшний день – единственная в Санкт-Петербурге и Ленинградской области, работающая по принципам «Органик». Чтобы подтвердить этот статус, в прошлом году ферма получила сертификат соответствия европейскому органик-стандарту на продукцию растениеводства. А в ближайшее время к ней добавится животноводческая продукция: яйца и молоко.

36

/упаковка и обложки	Interpack 2014: почувствуйте себя как дома	58	/ингредиенты	Вадим Прянишников: «Вместе с компанией я рос как профессионал»	64
	RosUpack подтвердила статус главной выставки упаковочной индустрии	60		Пищевые добавки: методы определения и гигиенический контроль	66
	«Биостар»: комплексное ассортиментное решение для мясопереработчиков	62	консалтинг /экспертиза	Вареная колбаса ГОСТу не товарищ	69

мясная сфера

№4 (101) 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.tsoraeva@sfera.fm
Реклама:
Виктория Паленова
v.palenova@sfera.fm
Надежда Антипова
n.antipova@sfera.fm
Наталья Баранцева
n.barantseva@sfera.fm
Анастасия Кочеткова
a.kochetkova@sfera.fm
Арт-директор:
Павел Хан
pavelhan2009@gmail.com

Выпускающий редактор:
Виктория Загоровская
editor@sfera.fm
Дизайн и верстка:
Татьяна Путинцева
t.putinceva@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: 29.07.14.
Тираж: 5 000 экз.





Европейские корни «Органик»

Концепция, названная органической, возникла в 20-х годах прошлого века в одно и то же время в Швейцарии и Великобритании. В ее основе лежала потребность защиты окружающей среды и повышения качества сельскохозяйственной продукции. Фермеры, исповедующие этот подход, опирались прежде всего на древние традиции семейных крестьянских хозяйств, отвергая интенсивные методики, требующие чрезмерного использования всевозможных химикатов. Более-менее официальный статус органическое земледелие обрело в 40-х годах прошлого века, когда в Англии была основана Soil Association – первая в мире сертифицирующая организация, объединяющая ряд хозяйств. В 1980 году Международная федерация движений экологического сельского хозяйства (IFOAM) – международная неправительственная организация – сформулировала «Базовые стандарты IFOAM относительно производства биопродуктов и их переработки». Так появились общепризнанные требования к производству натуральных продуктов. Другую концепцию бережного отношения к сельскохозяйственным ресурсам предложил немец Рудольф Штайнер в 1924 году, назвав ее «биодинамической». В ее основе – бережное отношение к окружающей среде и здоровью человека.

Сегодня производство натуральных продуктов – это уже надежно отрегулированная промышленность. Собственные регламенты разработаны

в 160 странах мира. Американские «Национальные органические стандарты», к примеру, требуют воздерживаться от использования синтетических удобрений и пестицидов, сточных вод и рентгеновского излучения (для обеззараживания мяса), генетически модифицированных организмов. Кроме того, нужно беречь почву и детально документировать все сельскохозяйственные операции, а также обязательно предоставлять животным пастбища и стопроцентно органический корм без антибиотиков и гормонов.

«Органик», «био», «экологически чистый» – эти термины являются синонимами. Во всем мире они используются только предприятиями, производящими продукты питания по официальным стандартам органического производства, утвержденным мировым сообществом, и получившими соответствующие сертификаты, выданные уполномоченными сертифицирующими органами.

Так, продукцию, выращенную без пестицидов, минеральных удобрений, ГМО, стимуляторов роста, в соответствии с законом в англоязычных странах маркируют как "organic", в Германии – "BIO", в Швеции, Испании и других странах – как "ekologic".

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

Тема номера

ЦЕНА И НАТУРАЛЬНОСТЬ: *чем ЭКО отзовется*



Автор:
Виктория Загоровская



Фото: Лиза Калакуцкая / Ферма «Живое поле»



Производство любого органического продукта начинается с сертификации земли. Даже если речь идет о молоке или мясе, то в первую очередь, органический статус должны получить поля и пастбища, используемые для ведения животноводства.

Производство органики несет в себе массу других возможностей, помимо финансовых: это здоровое питание россиян, укрепление продовольственной безопасности России, вовлечение в оборот земель зоны рискованного земледелия, устойчивость и сохранение почв, экосистем.

Словосочетание «органическая продукция» не так давно на слуху. Это модная тенденция или потребность продиктована временем? Почему люди все чаще выбирают натуральные, экологически чистые продукты питания?..

На самом деле мода на натуральные продукты возникла не сегодня и даже не вчера. В 20-м веке химикаты стали массово использоваться для производства продуктов. И это сразу же получило симметричный ответ в виде экофермерства, которое зародилось еще в середине 1920-х годов и расцвело в 1940-е. «Если знаешь фермера, знаешь, что ты ешь» – таким был девиз самых первых экопотребителей, поскольку они были вынуждены покупать еду непосредственно у производителей. Что такое «органический», каждый тогда определял для себя сам: поговорив с фермером и осмотрев его хозяйство.

Мировой спрос на экопродукты

По данным отраслевого исследования, проведенного специалистами из США, в период с 2014-го по 2020 год объем мирового рынка экологически чистых продуктов питания будет возрастать на 15,7% ежегодно. Результаты исследования свидетельствуют, что уже к концу установленного срока денежное выражение мирового рынка достигнет 211,44 млрд долларов США.

Одним из самых перспективных для развития остается североамериканский рынок, который был оценен в сумму около 38 млрд долларов США по итогам прошедшего года. Это составляет 35% от общемирового объема. В будущем Азиатско-Тихоокеанский регион станет самым динамично развивающимся в данном направлении мирового потребления продуктов.

Эксперты дают такую же оценку роста спроса в государствах Азии – на 28,5%

к 2020 году (по сравнению с 2014-м). В этом регионе по-прежнему доминирует Япония и ее жители, потребляющие до 44% общеазиатского объема продающейся органики. Китайский рынок, согласно прогнозу американцев, возрастет на 29,4% к 2020-му.

Мировыми лидерами рынка сегодня остаются США – 22,6 млрд евро, Германия – 7 млрд евро и Франция – 4 млрд евро.

По оценкам Euromonitor International, продажи органической продукции в России составляют всего 120 миллионов евро в год. Более 90% – это импорт. Однако, по наблюдениям участников российского рынка, спрос на нее постоянно растет и ассортимент расширяется, в том числе за счет экопроизводителей других регионов и стран. По прогнозам специалистов FAS USDA, за период с 2010 по 2015 год рынок органических продуктов в России вырастет на 30%.

Потенциал российского рынка огромен, что связано в том числе с большой площадью пригодных для органического сельского хозяйства земель. Ведь, например, по данным Еврокомиссии, рынок органических продуктов в Германии за последние десять лет увеличился в четыре раза, тогда как сельскохозяйственные угодья, на которых их выращивают, – лишь вдвое.

Отсутствие федерального законодательства в области органического земледелия и развитой системы добровольной органик-сертификации – одна из ключевых проблем, тормозящих развитие российского органического сельского хозяйства в России.

Гринвошинг, или «обмани меня»

Порядка 45% всей российской продукции, которая позиционируется как экологическая, на самом деле таковой не является. Есть даже такой термин – «гринвошинг». Он означает об-

ВЫСОКАЯ ЦЕНА НА ЭКОПРОДУКТЫ В РОССИИ ФОРМИРУЕТСЯ ИЗ:

- а) недостатка опыта ведения органического земледелия;
- б) нехватки специалистов по органическому земледелию;
- в) отсутствия господдержки экофермеров (в мире ситуация прямо противоположна - Евросоюз, например, оказывает органик-фермерам очень существенную поддержку);
- г) зачаточного состояния отрасли;
- д) слабой логистики: экопродукты не растут в мегаполисах, их нужно привезти.

ман покупателя, когда на продукцию безо всяких на то оснований наклеиваются различные ярлыки, свидетельствующие о полезности и экологичности. Проблема в том, что наказывать таких производителей никак нельзя: в отличие от большинства развитых стран, в России до сих пор отсутствуют законы о сертификации органической продукции. На данный момент любой производитель может назвать свою сельскохозяйственную продукцию словами «органическая», «экологическая», «био» вне зависимости от того, использует ли он пестициды, ГМО в растениеводстве или гормоны роста для откорма скота.

Существует множество понятий, в которых зачастую путаются даже сами производители. Например, часто используется термин «фермерская продукция», который никак не означает экологичности производство. То есть отнесение продукта к категории «фермерского» не гарантирует покупателю

Увеличение количества сертифицированных производителей создаст более жесткие условия конкуренции, что станет основой для снижения ценовой разницы между традиционными и экопродуктами.

В большинстве европейских стран господдержка позволяет реализовывать такую продукцию по приемлемым ценам, что стимулирует спрос на качественные и безопасные продукты питания и рост органик-фермеров.

ровным счетом ничего. Фермерское хозяйство – это всего лишь организационно-правовая форма, а не способ ведения хозяйства.

Из-за отсутствия стандартов размываются критерии качества такой продукции, что неудобно всем сторонам. Производители не знают, на что ориентироваться, а покупатели, однажды столкнувшись с обманом, перестают верить в здоровую пищу.

Между тем, в связи с необходимостью доработки ряда слабых и сомнительных положений, третья редакция законопроекта об органическом сельском хозяйстве в РФ была направлена на очередную пересмотр. Пока не ясно, когда данный закон может вступить в силу.

В нынешней ситуации фермеры, желая доказать, что их продукция экологичная на самом деле, стремятся получить европейский сертификат. Для них это открывает не только экспортные перспективы, но и укрепляет позицию на внутреннем рынке.

Некоторые фермеры принимают частные внутрироссийские экомаркировки – для всех предприятий, работающих в данном сегменте, существует система добровольной сертификации, которая в каждом регионе может быть своя. Однако, если европейской системе в России доверяют – более того, она служит ориентиром, – то из всех отечественных маркировок международное сообщество признает только «Листок жизни. Органик» – систему, разработанную в 2007 году Санкт-Петербургским экологическим союзом.

Первой фермой в Ленинградской области, прошедшей сертификацию по системе «Листок жизни. Органик», стала «Алеховщина». Причем это второй органик-сертификат производителя. В 2013 году ферма получила сертификат соответствия европейскому органик-стандарту на продукцию растениеводства, а в 2014-м к ней добавится и животновод-



Конечный покупатель, видя органик-сертификат или органик-маркировку на продукте, может быть твердо уверен, что произведен он в полном соответствии с принципами и требованиями органического земледелия.

ческая продукция. Другой пример хозяйства, прошедшего сертификацию по системе «Листок жизни. Органик» – ферма «Живое поле». В настоящее время «Живое поле» находится в процессе сертификации как производитель сельскохозяйственной продукции по принципам органического производства в соответствии с европейскими требованиями.

На данный момент сертификацию ЕС получили всего 15 сельхозпредприятий. Привести бизнес-процессы и технологию в соответствие со стандартом фермерам порою очень тяжело. А сам процесс экосертификации, даже российской, крайне недешев, не у всех есть на это средства и возможности. Хотя, по мнению **Якова Любаведского, исполнительного директора Союза органического земледелия**, де-факто хозяйств, способных соответствовать органик-требованиям, значительно больше.

Что важно знать начинающему органик-производителю?

Важно иметь ввиду, что сертификация по стандарту «Органик» касается не конкретного продукта, а полного цикла производства и затрагивает абсолютно все его аспекты и стадии. Статус ор-

ганического может получить продукт, который прошел весь путь от фермы до прилавка с соблюдением ряда основных требований: органические методы земледелия и животноводства, органическое сырье, органические ингредиенты и технологический процесс.

Есть ряд критериев, по которым оценивается экологическая безопасность продукта:

- Земля, на которой планируется производить органическую продукцию, должна в течение трех лет пройти процедуру конверсии (прекращение и дальнейшее невнесение запрещенных веществ). После этого срока земли получают статус органических.

- Сырье должно быть выращено на участках, отдаленных или защищенных от источников загрязнения.

- При выращивании продукции запрещено применять не разрешенные стандартом химикаты, допустимо применение натуральных удобрений, борьба с вредителями должна выполняться при помощи традиционных средств (разрешены механические, биологические средства), методов биозащиты, биологических препаратов.

- Запрещено использовать генетически модифицированные семена (ГМО), запрещена обработка семян искусственными химическими препаратами.

- Животные должны содержаться в просторных вольерах (нормы указаны в стандарте), позволяющих им проявлять свои природные инстинкты. Обязательно беспривязное содержание. Определены нормы площади на каждое животное для свободного выгула.

- В животноводстве допускаются только натуральные корма (можно использовать 70% органик, 30% органик в конверсии), запрещается использовать гормоны, а также антибиотики и прочие лекарства (за исключением обязательного вакцинирования и антипаразитарной обработки). В случае необходимости

MATIMEX

Техника и Технология
Мясной Промышленности
Линии по убою из Германии



RENNER
SCHLACHTHAUSTECHNIK



Приглашаем
посетить наши стенды
на Agroprod mash 2014
Технологии и ингредиенты –
павильон 1, стенд 1 E40
Оборудование –
павильон 2, зал 1,
стенд 21 B50



По данным исследования, проведенного шведскими экспертами, люди находят пищу более вкусной, когда знают, что она органическая. Таким образом, эко-маркировка не только вызывает готовность платить больше за продукт, но также влияет на восприятие его вкуса.

приоритетным является лечение животного гомеопатическими средствами.

- При переработке сырья запрещено использование таких технологий, как ультразвуковая обработка, химическая консервация, обработка фенолами и ПАВ, атомное расщепление, радиационная обработка, газация, а также рафинирование. Следует обходиться без искусственных консервантов, красителей, ароматизаторов, стабилизаторов и загустителей.

- Готовая продукция должна быть маркирована как органическая. Необходимо исключить возможность смешивания органической и неорганической продукции на всех этапах переработки, хранения и транспортировки.

Для производителя получение маркировки «эко» и «органик» – признак технологии производства и самой продукции, ее безопасности для здоровья человека и окружающей среды – это не конец экологизации производства. Ежегодно органик-инспектор независимого органа по сертификации проводит проверку такого производства или переработчика и продавца.

Цена честности

Ведущая американская маркетинговая компания Nielsen Holdings, специально изучающая лицо современного покупателя по всему миру, сделала два важных вывода. Во-первых, 63% сознательных потребителей – это люди в возрасте до 40 лет.

Как добавляет **Ольга Пегова, координатор информационных кампаний WWF России, руководитель проектов Экобюро GREENS (г. Москва)**, наиболее восприимчивой аудиторией экопродукции являются активные люди с высшим образованием, чаще женщины и семейные пары, а также люди, ведущие здоровый образ жизни, от-

дающие предпочтение натуральному и склонные к самообразованию.

Во-вторых, согласно данным Nielsen Holdings, больше половины из них готовы платить за приставку «био» или «эко» при том, что платить приходится в разы больше.

Почему цены на органические продукты во всем мире выше, чем на традиционные? Из-за экстенсивного ведения экопроизводства выход продукции снижается в два-три раза, к тому же переход на экологичное производство всегда связан со значительными затратами для производителей, которым недешево обходится ежегодный обязательный контроль сертифицирующих организаций.

В России, как и в Европе, органик- и эко-товары стоят дороже, чем традиционная продукция. Однако в Европе этот разрыв существенно меньше. Если в России разница между ценой на импортную органическую продукцию, псевдоорганик и продукцию массового производства в среднем составляет в ритейле от 100 до 200%, а в некоторых случаях и до 400%, то в розничной торговле Западной Европы этот разрыв находится в пределах 20–30%.

Органик- и экопродукты всегда будут отличаться более высокой ценой, как и все натуральное по сравнению с масс-маркетом, потому что есть ускоренное производство и есть честное. В случае мясного животноводства, например, это означает исключение применения гормонов роста, кормовых добавок и антибиотиков. Возьмем куриное мясо. При современных достижениях генетики куры могут достигать взрослого состояния за три-четыре недели – явно неестественный темп роста. В естественной среде курица вырастает из цыпленка за лето, а наша мясная продукция делается именно старинным «бабушкиным» методом. Ускоряя процесс роста, за один и тот же период времени можно произвести в два-три раза больше мяса, и оно будет дешевле.

Мировыми лидерами рынка органических продуктов питания сегодня остаются США – 22,6 млрд евро, Германия – 7 млрд евро и Франция – 4 млрд евро.

В России, где забота об окружающей среде пока является скорее трендом, чем нормой, завышению цен способствует целый ряд факторов: позиционирование в классе «премиум», спекуляция, малые объемы поставок, повышенные риски эконофермеров.

Другое дело, что разница в цене между традиционными товарами и произведенными в соответствии с экологическими и органическими стандартами не должна составлять 100–200%. В Европе борьба за бережное отношение к окружающей среде ведется уже достаточно давно. Производители получают государственную поддержку (например, в виде субсидий), это способствует росту числа предложений, соответственно, рынок развивается, что создает здоровую конкуренцию, так что производители уже не могут устанавливать огромные наценки за экологичность продукта. В России, где забота об окружающей среде пока является скорее трендом, чем нормой, завышению цен способствует целый ряд факторов: позиционирование в классе «премиум», спекуляция, малые объемы поставок, повышенные риски эконофермеров.

Необходимо развивать конкуренцию между отечественными производителями, чтобы удерживать приемлемую цену. Будет больше экопродуктов – цена пойдет вниз. А еще есть надежда, что государство обратит внимание на то, что органическое сельское хозяйство – это наш огромный потенциал, и поможет эконофермерам развиваться. И хотя бы для начала примет закон об органическом сельском хозяйстве, который разделит настоящие органические/био/эко-продукты от «псевдоэко».

Эко-style

Тема экологически чистой продукции становится все более модной и популярной – как среди потребителей, так и среди производителей всего мира. Основой органик-спроса является забота современного потребителя о здоровье.

К движению слоуфуд (англ. slow food – медленная еда), ратуящему за общественное питание в традициях национальной или местной кухни в противовес глобальному фастфуду с его «пустыми ка-



Эко-продукты – это натуральные, экологически чистые продукты, при производстве которых были соблюдены все экологические стандарты, базирующиеся на международных требованиях ISO 14024.

лориями», добавил энергично развивающийся потребительский тренд в поддержку региональных продуктов.

Для потребителей важным становится привкус ретро. Покупая натуральные продукты, люди хотят испытывать чувства, известные им из прежних времен, когда знакомый мясник мог подробно рассказать, откуда поступило мясо, и посоветовать, как его лучше приготовить. Все это говорит о том, что небольшие специализированные магазины натуральных продуктов из прошлого в будущем, скорее всего, возродятся, хотя и в современной интерпретации. А у супер- и гипермаркетов появятся новые возможности – например, отделы экопродуктов, потому что нынешним покупателям натуральной еды нужно не только, чтобы было «уютно и знакомо», но еще и чтобы «без забот».

В Санкт-Петербурге заинтересованность покупателей фермерскими продуктами уже привлекла к данной нише новых «продавцов», которые хотят торговать в том числе и по франчайзингу. Появление в мегаполисах небольших сетей, торгующих фермерскими натуральными продуктами, – это ответ на сегодняшней поиск потребителями качества по адекватной цене. Ассортимент таких магазинов, конечно, уже, чем у традиционного сетевого ритейла, но это не снижает их потенциальную конкурен-

тоспособность. Отчасти дело в том, что федеральные сети не научились пока работать с локальными производителями. Кроме того, магазины фермерских продуктов привлекают покупателей удобным месторасположением, скоростью совершения покупок и априори высоким качеством продуктов.

Большой потенциал имеют экопродукты, ориентированные на детей. Многие производители начали указывать, что их органическая продукция идеальна для детского питания. Исследования, проводимые в течение многих лет, показали рост доли детских экопродуктов – многие родители не хотят рисковать здоровьем малышей и выбирают натуральные продукты питания, в качестве которых уверены.

Одним из факторов, сдерживающих развитие рынка в России, является общая инерционность мышления и, конечно, традиционные стереотипы потребления «больше и дешевле». И если такой международный инструмент, как экомаркировка, Россия уже переняла и активно развивает, то принципы экологически грамотного потребления и экологической культуры еще предстоит внедрить на современном рынке. Первые шаги в этом направлении уже видны – как и в странах Европы, Азии, например в Японии, в России современный потребитель пересматривает свое отношение к упаковке. Становится популярна многоразовая тара, ритейл внедряет биоразлагаемые пакеты.

Кроме того, поскольку потребитель не хочет делать сложный выбор, то кто же, как не продавец может и должен дать ему уверенность в том, что «нам можно доверять – мы ручаемся за еду на этой полке»? Он должен быть в состоянии объяснить, как продукты были произведены и какую роль в этом сыграли экологические и социальные компоненты. Это всегда было сильной стороной органических продуктов, спрос на которые в будущем будет только расти. **МС**

Мнения экспертов



Евгения Жучева,
генеральный директор
Торгового Дома
«Экоферма Алеховщина»:

«Мы – фактически единственная ферма в Ленинградской области, которая предлагает сертифицированную экопродукцию и осуществляет поставки в специализированные магазины Петербурга».

– Расскажите, как у вас появилась идея создания экофермы?

– Как и у многих, кто занимается экологически чистым фермерским хозяйством, идея производства натуральных продуктов у меня появилась с рождением ребенка. Тогда об эко- или биопродукции в России никто даже не слышал. Я стала искать, чем можно накормить малыша и столкнулась почти с полным отсутствием достойных предложений. Нашелся человек, который инвестировал деньги в проект, – и появилась «Алеховщина».

– Как изменился потребительский спрос на экологически чистые продукты питания за последнее время? Кто является вашим основным покупателем?

– На рынке натуральных продуктов питания, безусловно, прослеживается положительная динамика. Заинтересованность россиян в экопродуктах увеличивается с каждым годом – это вызвано тем, что все больше людей начинают заботиться о своем здоровье и качестве питания.

Основным, но не единственным покупателем экопродукции являются женщины старше 25 лет, особенно те,

у которых есть маленькие дети, заставляющие задуматься о первом прикорме и качестве детского питания в целом. Не говоря уже о матерях детей-аллергиков, которые, не желая рисковать, тщательно проверяют информацию, размещенную производителем на упаковке, и выбирают полезные для здоровья продукты, не содержащие никакой «химии». У ряда наших постоянных покупательниц дети с аллергией даже стали есть курицу и яйца с экофермы без каких-либо последствий.

– А что можно сказать про соотношение спроса и предложения на рынке?

– В настоящее время предложение не покрывает спрос. Мы – фактически единственная ферма в Ленинградской области, которая предлагает сертифицированную экопродукцию и осуществляет поставки в специализированные магазины Петербурга.

Многие фермеры предлагают натуральную, экологически чистую продукцию, которая не имеет сертификата. Ведь в России до сих пор нет четкого регламента, определяющего, на каких продуктах производитель имеет право ставить обозначения «био», «эко», «натуральный», «без ГМО». Более того – он никак не пострадает, если напишет недостоверную информацию. Не очень ответственные или просто недобросовестные фермеры позиционируют себя как производителей натуральной продукции, хотя на самом деле это не так. Иногда такое происходит по незнанию, иногда – в погоне за прибылью.

Поэтому специализированные и интернет-магазины, которые дорожат своей репутацией, тщательно отбирают и контролируют работу поставщиков: выполняя роль инспектора, проверяют документацию, землю, смотрят, как выращивается и где хранится продукция, как упаковывается, в случае, если хозяйство животноводческое, – обращают

Основным, но не единственным покупателем экопродукции являются женщины старше 25 лет, особенно те, у которых есть маленькие дети, заставляющие задуматься о первом прикорме и качестве детского питания в целом.

внимание, есть ли пастбища, чем кормят скот, каковы условия содержания.

Такому магазину можно доверять, приобретая натуральную продукцию без сертификата «органик». Фермерский продукт следует употреблять только в том случае, если вы точно знаете о качестве работы этого хозяйства.

– Почему российские фермеры не стремятся получить экосертификат?

– Европейская сертификация – дорогое удовольствие, затраты на нее превышают 100 тыс. рублей. Российские фермеры, даже те, которые соответствуют ее требованиям и хотели бы получить право наносить специальную маркировку на продукцию, просто не могут себе это позволить.

К нашей российской системе сертификации «Листок жизни. Органик», которая разработана Санкт-Петербургским экологическим союзом в соответствии с европейскими требованиями, люди относятся с предубеждением – во всяком случае, пока. Да и она обходится не дешево.

Хотя в зависимости от курса валют, тарифов органа по сертификации и масштаба производства стоимость между европейской и российской органик-сертификацией может отличаться в полтора-два раза в пользу последней.

К тому же для того, чтобы обеспечить качество и безопасность продукции, фермерам приходится самостоятельно разбираться в тонкостях органик-производства в связи с зачаточным состоянием российского рынка и отсутствием опыта.

Между тем экосертификация необходима для того, чтобы гарантировать потребителю натуральность продукции. Кроме того, в перспективе она открывает возможность производства на экспорт. Если мы работаем по стандарту «Органик», наша продукция находится на одном уровне с соответствующей европейской и может составить ей достойную конкуренцию на рынке.

Мнения экспертов



Алена Гилюева,
совладелица сети
магазинов натуральных
продуктов «Гирлянда»:

«В Петербурге фермерская продукция составляет меньше 0,01% от общего объема продаж продуктов питания, в то время как в Европе этот показатель находится на уровне 10%».

— Почему вы делаете ставку именно на фермерские натуральные продукты?

— Мы понимаем, что потребители устали от нечестных, бесполезных, неправильных продуктов. В сетевых магазинах, когда переворачиваешь товар и начинаешь читать этикетку — в глазах рябит от Е-индексов, консервантов, усилителей вкуса и прочих добавок.

Проект «Гирлянда» начался и продолжает развиваться в первую очередь как идеологический. Мы стали задумываться о питании детей, беременных и кормящих мам, не говоря уже о необходимости вкусно и полезно кормить глав семей — наших мужчин. Так начались поиски хозяйств в округе Петербурга, долгая, кропотливая работа с нашими любимыми и дорогими поставщиками.

— Как много фермерских хозяйств входит в число ваших поставщиков? Назовите тех, кто предлагает мясную продукцию. Что можно сказать о ее ассортименте?

— У нас довольно небольшой устоявшийся пул поставщиков, в качестве продукции которых мы уверены. Среди

Среди ключевых партнеров: хозяйство «Спутник» — наш поставщик мяса молодых бычков, Спасс-Которская ферма — поставщик кроликов, цыплят; фермеры Кретов и Заидов, поставляющие нам баранину эдельбаевской породы.

Сначала мы едем inspectировать хозяйство, оцениваем его содержание, уход за животными, чистоту, общаемся с сотрудниками. Если хозяйство нам нравится, то дальше происходит заказ продукции, которая параллельно с дегустацией отправляется на лабораторные анализы.

ключевых партнеров: хозяйство «Спутник» — наш поставщик мяса молодых бычков; Спасс-Которская ферма — поставщик кроликов, цыплят; фермеры Кретов и Заидов, поставляющие нам баранину эдельбаевской породы, а также другие хозяйства. Кроме того, мы предлагаем покупателям гастрономическую продукцию: сосиски, колбасы, ветчины собственного производства или производства партнерских фирм — чудесные колбасы и сосиски от фермера Еремкиной из Московской области, а также деликатесы производства австрийского мясного технолога в третьем поколении Гюнтера Яшке. Гюнтер специально для «Гирлянд» производит линейку колбасно-сосисочных изделий из мяса, которое продается в сети наших магазинов.

В магазинах «Гирлянда» мы предлагаем широкий ассортимент мяса — от кроликов и цыплят корншонов до баранины, свинины, говядины абердин-ангусской породы, индейки и перепелов. Основная отличительная особенность продуктов — их свежесть. Мы никогда не морозим наше мясо, сами осуществляем разделку на производстве силами квалифицированных, специально обученных мясников, и, кроме всего прочего, мы первыми в Санкт-Петербурге освоили технологию выдерживания стейков — так называемый метод «влажного созревания» — и предлагаем своим покупателям локальные стейки — филе-миньон, рибай, стрипойн, топ-раунд, топ-центр, minute-steak (малый бифштекс).

— По каким критериям вы выбираете поставщиков? Существуют ли у вас собственные схемы проверки хозяйств и оценки продукции?

— Сначала мы едем inspectировать хозяйство, оцениваем его содержание, уход за животными, чистоту, общаемся с сотрудниками. Если хозяйство нам

нравится, то дальше происходит заказ продукции, которая параллельно с дегустацией отправляется на лабораторные анализы. Нам важно знать, что продукция, которую мы предлагаем в наших магазинах, — экологически безопасна. Для этого мы сотрудничаем с лабораторией «Аналэкт», которая проводит испытания и дает нам экспертное заключение.

Само собой разумеется, требуется наличие всех необходимых документов у хозяйства для осуществления продажи продукции в соответствии с законодательством РФ.

Если в начале нашего пути нам приходилось искать поставщиков, то сейчас многие КФХ обращаются к нам сами, так как мы уже стали привлекательным каналом сбыта для фермерских хозяйств.

— В чем заключается сложность в работе с фермерами?

— Сложностей в работе много — начиная с наличия необходимой документации у потенциального партнера и заканчивая стабильностью выполнения объемов поставок. Но мы как-то уже отладили схемы взаимодействия и, в принципе, не можем пожаловаться на текущих поставщиков.

— Назовите преимущества интернет-магазина в качестве канала реализации фермерской продукции.

— Преимущество интернет-торговли в том, что она экономит время на походы по магазинам, позволяет заказать доставку домой. Тем не менее современный покупатель все равно более склонен к тому, чтобы самостоятельно ходить в магазины за покупкой продуктов питания, именно поэтому мы делаем ставку на развитие розничной сети. Однако для удобства клиентов предлагаем также возможность сделать заказ через интернет и гарантируем самую

Мнения экспертов

быструю доставку фермерских товаров в Петербурге – уже на следующий день.

– Почему цены на большинство эко-продуктов существенно выше, чем на традиционные?

– Логика здесь достаточно простая – себестоимость производства подобных продуктов, их небольшой срок хранения (продукт натуральный, срок годности у него достаточно небольшой, в отличие от напичканных консервантами и стабилизаторами аналогов), затраты на логистику до прилавка – эти составляющие и влияют на себестоимость продукта.

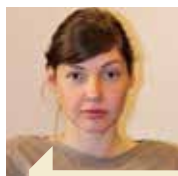
– Среди натуральных фермерских продуктов, которые набирают популярность в РФ, есть и органическая несертифицированная продукция. Понимают ли россияне различие? Как выглядит портрет потребителя натуральных продуктов?

– Мы постоянно занимаемся просвещением наших покупателей, объясняем, чем отличается органическая продукция от неорганической. Надо сказать, что основная масса понимает разницу.

Сказать, что есть какой-то четкий портрет аудитории магазинов «Гирлянда», было бы неправильно: наши посетители очень разные, их объединяет только одно – любовь к правильным продуктам и забота о своем здоровье.

– Как можно оценить емкость российского рынка натуральных фермерских продуктов, а также перспективы развития?

– Емкость рынка, по нашим оценкам, на данный момент достаточно большая, ниша еще не заполнена. В Петербурге фермерская продукция составляет меньше 0,01% от общего объема продаж продуктов питания, в то время как в Европе этот показатель находится на уровне 10%.



Ксения Фирсова,
заместитель руководителя
органа по сертификации
НП «Экологический союз»:

«В Петербурге фермерская продукция составляет меньше 0,01% от общего объема продаж продуктов питания, в то время как в Европе этот показатель находится на уровне 10%».

– **О**собенность органического сельского хозяйства – в том, что оно имеет целую философию, которую в обобщенном виде можно описать с помощью трех составляющих: сертификация от «поля до прилавка», запрет на применение вредных веществ и технологий и особые – гуманные – условия обращения с животными.

Органик-сертификат нужен, если продукт производится на экспорт или реализуется в России и позиционируется как «органик/био», а также в случае его продвижения в премиум-сегменте.

Процедура сертификации предусматривает проверку документации, аудит производства и лабораторные исследования. Действие сертификата соответствия подтверждается на ежегодных инспекциях.

Для продукции органического животноводства возможно использование только сертифицированных кормов без химически синтезированных добавок, запрещено содержание животных в клетках и на привязи, также практики откорма животных, которые не могут быть обратимы. При лечении животных использование аллопатических лекарственных препаратов долж-

При лечении животных использование аллопатических лекарственных препаратов должно быть сведено к минимуму, а предпочтение отдано фитотерапии.

Процедура сертификации предусматривает проверку документации, аудит производства и лабораторные исследования. Действие сертификата соответствия подтверждается на ежегодных инспекциях.

но быть сведено к минимуму, а предпочтение отдано фитотерапии. Для перехода от неорганического к органическому способу ведения сельского хозяйства требуется время – длительность конверсии зависит от видов животных.

Соблюдая эти и ряд других требований органик-сертификации, производитель получает подтверждение качества продукции, вызывающее доверие у потребителя, возможность ее реализации по премиальной цене, выход на новые целевые аудитории и увеличение спроса со стороны потребителей, интересующихся натуральными продуктами, в том числе выход на международные рынки. Кроме того, производитель вносит вклад в сохранение окружающей среды и здоровье общества.

У российских производителей есть возможность пройти сертификацию по международным органик-стандартам или по российской системе «Листок жизни. Органик». Сертификацию проводят эксперты Экологического союза, аккредитованные независимым итальянским Институтом этической и экологической сертификации (ICEA). **МС**



Органик-сертификат нужен, если продукт производится на экспорт или реализуется в России и позиционируется как «органик/био», а также в случае его продвижения в премиум-сегменте.

Перспективы животноводства Крыма

В Департаменте животноводства и племенного дела ведется работа по изучению опыта в отрасли животноводства Республики Крым с целью разработки предложений по гармонизации государственной поддержки животноводства и условий, предусмотренных Государственной программой развития сельского хозяйства и регулирования рынков сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия на 2013–2020 годы.



В настоящее время отрасль животноводства Крыма специализируется на разведении крупного рогатого скота молочного направления продуктивности, развитии птицеводства и овцеводства. Требуют дальнейшего развития свиноводство, пчеловодство и кролиководство. В перспективе предполагается развитие коневодства, особенно для нужд конного туризма.

С учетом анализа состояния животноводства Республики Крым Департаментом животноводства и племенного дела для формирования плана мероприятий по оказанию государственной поддержки сельскохозяйственным товаропроизводителям рекомендовано органам управления агропромышленного комплекса республики разработать экономически значимые региональные программы развития подотраслей животноводства: по молочному скотоводству, овцеводству, товарному рыбководству, пчеловодству, а также организовать племенное предпринятие по воспроизводству стада.

Департамент животноводства и племенного дела МСХ РФ

Всероссийская сельскохозяйственная перепись 2016 года

Государственная дума РФ приняла в первом чтении законопроект о проведении Всероссийской сельскохозяйственной переписи. В нем уточняется порядок проведения переписи, которая назначена на 2016 год.

Зампред комитета Госдумы по аграрным вопросам Надежда Школ-



кина («Единая Россия») обратила внимание на то, что «первичная информация, полученная в ходе переписи, носит сугубо конфиденциальный характер, а уже итоги переписи являются доступными и подлежат официальному опубликованию».

При доработке законопроекта ко второму чтению комитет намерен расширить перечень сведений об объектах сельскохозяйственной переписи и уточнить порядок их сбора. Также предлагается скорректировать периодичность проведения переписи – с десяти до пяти лет. «Период в десять лет для столь динамично развивающейся отрасли, как сельское хозяйство, на наш взгляд, является слишком длительным», – объяснил зампред профильного комитета.

Сельхозперепись пройдет с 1 июля по 15 августа 2016 года, на отдаленных и труднодоступных территориях – с 15 сентября по 15 ноября 2016 года. При ее проведении будут учитываться данные по состоянию на 1 июля 2016 года. Срок подведения окончательных итогов переписи и их официального опубликования – четвертый квартал 2018 года.

regnum.ru



Субсидии производителям говядины

В Ростовской области утвердили порядок предоставления субсидий производителям говядины в регионе. Субсидия предоставляется региональным министерством сельского хозяйства и продовольствия.

Как сообщает пресс-служба губернатора, в регионе из областного и федерального бюджетов средства будут направляться на возмещение части затрат на комплектование товарных стад мясного направления, а также на приобретение необходимого технологи-

ческого оборудования для переработки, хранения и сбыта говядины. Общий размер поддержки составит более 31 млн рублей.

Кроме того, сельхозтоваропроизводители могут претендовать на возмещение части затрат по приобретению альтернативных свиноводству видов животных и птиц, а также необходимого технологического оборудования для переработки, хранения и сбыта продукции. На эти цели в региональной бюджете предусмотрено около 19 млн рублей.

Отметим, что, согласно официальным данным, в 2013 году донскими животноводами было приобретено 2 566 голов высокопродуктивного племенного молодняка крупного рогатого скота молочного и мясного направлений. Таким образом за прошлый год поголовье КРС было увеличено на 2%, в том числе коров – на 1,3%, а овец – почти на 9%.

Как сообщали в минсельхозе РО, только в прошлом году донским селянам из федерального и областного бюджетов было выплачено 16,7 млн рублей субсидий на приобретение альтернативных видов сельскохозяйственных животных и птиц.

rostov.dk.ru



Сотрудничество агростраховщиков и свиноводов

Национальный союз агростраховщиков и Национальный союз свиноводов подписали соглашение о сотрудничестве, в рамках которого будет вестись совместная работа по совершенствованию страхования рисков животноводства в России.

Президент Национального союза агростраховщиков Корней Биждов 30 июня выступил на общем собрании Национального союза свиноводов по приглашению генерального директора союза Юрия Ковалева.

К. Биждов отметил, что в России с 2013 г. введена система государственной поддержки страхования рисков животноводства, включая один из самых серьезных на текущий момент – риск заболевания поголовья африканской чумой свиней. По данному риску страховщики НСА в 2012–2013 гг.

произвели многомиллионные выплаты, в июне 2014 г. была совершена крупная выплата – компания «Альянс», входящая в НСА, возместила свиноводческому хозяйству в Тульской области 156 млн руб. по реализации риска АЧС.

«Страхование свиней – одно из наиболее активно развивающихся направлений в страховании животных с господдержкой, – указал К. Биждов. – По данным НСА, в 2013 г. на полисы страхования поголовья свиней приходится 20% суммарной премии, полученной компаниями НСА по субсидируемому страхованию животноводства, – это второй по величине сегмент данного рынка после страхования крупного рогатого скота, на которое пришлось 70% собранной премии».

«НСА дорожит данными партнерскими отношениями, позволяющими вести предметную работу по решению конкретных проблем сельхозстрахования», – отметил К. Биждов.

naai.ru



Европейская свинина не вернется?

Европейцам не удалось уговорить нашу страну снять ограничение на импорт свинины, которое Россия ввела в январе из-за вспышки африканской чумы свиней (АЧС) в Польше и Прибалтике. Брюссель обратился по этому поводу в суд ВТО. Разбирательство может затянуться на годы, предупреждают эксперты.

Вопрос о возвращении к нам европейской свинины решит суд ВТО. «Введенные Россией ограничения на импорт европейской свинины явно несоразмерны угрозе, несут дискриминационный характер и не основаны на научных данных. Так как это нарушает правила международной торговли, у Европы просто нет выбора, кроме как просить о создании коллегии арбитров ВТО», – заявил недавно еврокомиссар по торговле Карел де Гюхт.

ЕС оценивает свои потери из-за российской ограничительной меры в 580 миллионов евро. В 2013 г. объем экспорта европейской свинины в Россию составил 1,4 миллиарда евро. И теперь точку в самом крупном торговом противостоянии России с ЕС поставит международ-

ная Фемида. В ВТО подтвердили, что ЕС попросил сформировать третейскую панель.

Европейцы считают, что меры по ограничению импорта свинины из ЕС нарушают запрет ВТО на введение количественных ограничений: якобы они чрезмерны и не учитывают альтернативы. В ЕС убеждены, что российский запрет не принимает во внимание особенности территории происхождения товаров и территории их поставки, ведь запрет распространяется на весь ЕС, хотя очаг АЧС находился только в некоторых его регионах. Кроме того, ЕС обвиняет нас в нарушении процедуры досудебных переговоров: согласно опубликованным ВТО документам, Россия якобы не ответила на ряд приглашений о срочном проведении встреч и опоздала с направлением приглашений для виз для проведения еще одной встречи. В Минэкономразвития подобные обвинения отвергают: предложений от ЕС об организации повторной встречи в рамках досудебного разрешения спора не поступало, рассказали в ведомстве. «Нашим коллегам в ЕС хорошо известно, что в соответствии с договоренностью о процедурах разрешения споров ВТО консультации носят конфиденциальный характер и разглашение какой-либо информации, касающейся сути переговоров, является грубым процессуальным нарушением. Таким нарушением были бы какие-либо заявления ЕС, касающиеся как вопросов, которые задаются сторонами, так и оценки процессуальных действий сторон», — прокомментировали в Минэкономразвития.

Чтобы отстоять свои позиции, Россия должна опровергнуть выдвинутые требования по максимуму, говорит **эксперт в сфере правового регулирования международной торговли Сергей Лапин**. Надо будет доказать, что никакие другие меры, альтернативные введенному запрету, не были доступны для России в момент введения запрета.

Согласно правилам ВТО, Россия может единожды отклонить создание судейской панели, когда ЕС поднимет этот вопрос 10 июля на заседании суда ВТО. Но вторично это сделать наша страна уже не сможет. Как только ВТО сформирует коллегию из трех независимых арбитров, у них будет полгода, чтобы принять решение, результаты которого могут быть опротестованы в апелляционном порядке. «Весь процесс может занять год», — пояснили в ВТО.

Но Лапин сомневается в этой оценке. Учитывая уже

прошедшую стадию переговоров и возможную, но не обязательную стадию споров на этапе исполнения решения органов ВТО, рассмотрение может продолжаться примерно четыре-пять лет, считает эксперт.

rg.ru



Соглашение кожевников и производителей говядины

Российский союз кожевников и обувщиков заключил соглашение о сотрудничестве с Союзом производителей говядины, говорится в сообщении организации.

Документ подписали президент РСКО Нелли Мякунова и генеральный директор Национального союза производителей говядины Денис Черкесов.

Организации договорились о содействии в вопросах дальнейшего развития мясного скотоводства и кожевенной сырьевой базы РФ. В частности, речь идет о взаимодействии в таких вопросах, как производство и реализация шкур КРС, создание прозрачного рынка кожевенного сырья, участие в разработке нормативно-правовой базы, затрагивающей интересы сельхозпроизводителей и производителей продукции легпрома.

Российский союз кожевников и обувщиков, образованный в 1994 году, является некоммерческой организацией. В состав союза входят свыше 50 предприятий и организаций из 30 регионов России, а также Беларуси и Казахстана, в том числе кожевенные и обувные предприятия, химические фирмы, машиностроительный завод, Центральный научно-исследовательский институт кожевенно-обувной промышленности, два высших учебных заведения: Московский государственный университет дизайна и технологии и Российский заочный институт текстильной и легкой промышленности.

riamoda.ru



Украину и Молдавию переведут на единые ветеринарные сертификаты ТС

Россельхознадзор планирует с 1 сентября перевести поставки поднадзорной ему продукции из Украины и Молдавии с ветеринарных свидетельств на единые ветеринарные сертификаты Таможенного союза.

«Поскольку после подписания документов с ЕС эти страны автоматически вышли из соглашения СНГ по сотрудничеству в области ветеринарии, мы считаем необходимым перевести их на ветеринарные сертификаты ТС, по которым мы работаем с другими странами», — заявил **руководитель Россельхознадзора Сергей Данкверт**.

О том, что Украина и Молдавия не соблюдают соглашение, свидетельствует и тот факт, что Молдавия разрешила поставки продукции из Румынии, а Украина — свинины из Польши, где была зарегистрирована африканская чума свиней, отметил глава Россельхознадзора.

С. Данкверт пояснил, что поставки продукции по ветеринарным свидетельствам предполагали упрощенную форму. «У нас было некое подобие внутренней торговли. Теперь необходимо перейти на международный уровень, соответственно, с более жесткими требованиями», — сказал он.

Как считает глава Россельхознадзора, процесс перехода на новые документы займет не менее двух месяцев. «Торговля пока будет идти по старым свидетельствам, но с 1 сентября мы будем требовать ветеринарный сертификат Таможенного союза защищенной формы», — пояснил он. — Нашим коллегам необходимо изготовить в ближайшее время бланки ветеринарных сертификатов Таможенного союза и передать их нам для отправки на границу».

В целях экономии времени Россельхознадзор предлагает молдавским и украинским коллегам провести консультации в телефонной форме.

interfax.com.ua



Бизнес-IT-решение для всего Вашего предприятия



Успех – вопрос системы

Приглашаем Вас на семинар с посещением производства по забою и глубокой переработке свинины и КРС агрохолдинга «БЭЗРК-Белгранкорм»! 23 – 24 сентября 2014 г. Белгород

**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



Событие:

**23-я Международная выставка
продуктов питания и напитков
World Food Moscow 2014**

Дата:

15–18 сентября 2014 года

Место проведения:

Москва, ЦВК «Экспоцентр»

Организатор:

группа компаний ITE

Участники:

1 634 компании
из 68 стран мира

Посетители:

26 666 человек из
России и стран СНГ

Периодичность:

ежегодно

Источник: компания ITE



С каждым годом растет количество российских и зарубежных экспонентов в разделе «Мясо и птица». В 2014 году свою продукцию в этом разделе представили 144 компании из 17 стран мира.

Новые перспективы мясного бизнеса на World Food Moscow 2014



26 666 посетителей

1 634 экспонента

В сентябре в Москве уже в двадцать третий раз пройдет главное событие осеннего сезона на рынке продуктов питания – Международная выставка «Весь мир питания»/World Food Moscow 2014. Организатором мероприятия выступает международная компания ITE.

Выставка World Food Moscow получила признание как ведущая деловая площадка для встреч представителей государственной власти, первых лиц субъектов Российской Федерации, специалистов АПК, представителей бизнеса, отраслевых союзов и объединений. Здесь можно познакомиться с новинками сельскохозяйственной продукции, отчитаться по итогам года, представить перспективные инвестиционные проекты, найти деловых партнеров.

Высокая посещаемость выставки (более 26 тыс. специалистов оптовой и розничной торговли в 2013 году) и ежегодный рост количества участников (более 1 600 поставщиков из 69 стран) подтверждают тот факт, что World Food Moscow – надежная площадка для об-

мена опытом, идеями, расширения продаж и представления новинок на российском продуктовом рынке. Кроме того, поддержка выставки на государственном и отраслевом уровне демонстрирует значимость этого бизнес-мероприятия для отрасли.

С каждым годом растет количество российских и зарубежных экспонентов в разделе «Мясо и птица». В 2014 году свою продукцию в этом разделе представили 144 компании из 17 стран мира. Ежегодно увеличивается и число посетителей, заинтересованных в заключении контрактов с поставщиками мясной продукции. Участие в выставке World Food Moscow производителей мясной продукции и торговых фирм дает им большие возможности для представления сообществу профессионалов новых продуктов питания и перспективных разработок пищевой индустрии, для продвижения своей продукции и развития производства.

В 3-м павильоне Экспоцентра, где располагается раздел, представлен широ-

кий ассортимент свежего мяса, мяса домашней птицы, дичи, полуфабрикатов и субпродуктов, колбасных изделий и мясных деликатесов, яиц и продуктов их переработки из России и зарубежных стран.

Новинки своей продукции в 2014 году на выставке представят: группа компаний «Заречное» – ведущий российский производитель высококачественной говядины, «Белгранкорм», «Ясные Зори», «Дельта Трейд», «Даматэ», «Племенной завод кролика» («Российский кролик») и многие другие компании.



Приоритетными инновационными направлениями в сфере производства мясных продуктов являются: разработка перспективных способов производства, хранения, транспортировки и переработки; формирование механизмов по рациональному использованию сырья; создание новых видов высококачественных пищевых продуктов с улучшенными потребительскими свойствами; совершенствование способов продвижения продукции.

Максимально полную и актуальную информацию по этим вопросам можно получить в рамках 8-го Российского продовольственного форума, который пройдет в рамках World Food Moscow с 15 по 17 сентября 2014 года. В ходе работы конференции «Красное мясо и птица» можно узнать мнения экспертов о состоянии рынка и прогнозы его развития, познакомиться с основными предпочтениями потребителей и обсудить наиболее значимые проблемы разработки, производства и вывода на рынок новых продуктов.

Выставка World Food Moscow дает новые возможности для расширения бизнеса, открывая продуктам участников кратчайший путь на полки ведущих магазинов и кухни ресторанов российских городов.

World Food Moscow 2014 пройдет с 15 по 18 сентября 2014 года в Москве, в ЦВК «Экспоцентр». Узнать более подробную информацию о выставке и получить приглашенный билет можно на сайте www.world-food.ru **MC**



ОРИГИНАЛ WIBERG
ГАРАНТИЯ КАЧЕСТВА

Посетите нас на выставке!



АГРОПРОДМАШ

О INPRIDMASH

WIBERG®

Желтый аромасохраняющий пакет с красной надписью WIBERG является не только гарантом прекрасного вкуса продукции и максимального наслаждения, но и соответствует высочайшим стандартам качества.

Мы с удовольствием окажем вам помощь и поддержку!

ООО „ВИБЕРГ Рус“
121471, г. Москва
ул. Рябиновая, д. 26
стр.2, офис 507
Тел.: +7(495)269.0355
info@wiberg.com.ru
www.wiberg.com.ru



БОЛЬШЕ ВКУСА. БОЛЬШЕ НАСЛАЖДЕНИЯ.



Событие:

Четвертый международный форум пищевиков

Дата:

4–5 июня 2014 года

Место проведения:

Санкт-Петербург

Организатор:

Санкт-Петербургский институт управления и пищевых технологий (СПИУПТ) и Евразийская экономическая комиссия

Участники:

24 спикера и более 120 руководителей и специалистов предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности Санкт-Петербурга, Ленинградской области, регионов России и Беларуси

Пищевая промышленность России в условиях Таможенного союза и ЕвроАзЭС



По совместной инициативе Санкт-Петербургского института управления и пищевых технологий (СПИУПТ) и Евразийской экономической комиссии 4–5 июня в Северной столице был проведен Четвертый международный форум пищевиков.

От Евразийской экономической комиссии с пленарными докладами выступили представители 4-х департаментов: развития торговли, агропромышленной политики, развития интеграции и развития предпринимательской деятельности.

Работу в условиях Таможенного союза и ЕвроАзЭС обсудили представители органов государственной власти Петербурга, Ленинградской области и регионов России, контролирующие органы – Роспотребнадзор и Россельхознадзор, Управление ветеринарного надзора, а также ученые НИИ Россельхозакадемии, отраслевых ВУЗов, союзов и ассоциаций, руководители банковских структур, холдингов, компаний разных форм собственности, специалисты пищевых предприятий, ведущие эксперты и аналитики.

Всего в работе форума приняли участие 24 спикера и более 120 руково-

дителей и специалистов предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности Санкт-Петербурга, Ленинградской области, регионов России и Беларуси. Проведен всесторонний анализ современного состояния пищевых предприятий и их положения на продовольственном рынке в условиях Таможенного союза и Единого экономического пространства.

На пленарном заседании первого дня форума обсуждался широкий круг межотраслевых вопросов, актуальных для предприятий всех отраслей пищевой промышленности: возможности выхода на мировые рынки, обеспечение

качества и безопасности выпускаемой продукции, современные требования контролирующих органов, практика реализации положений Технических регламентов Таможенного союза.

От Евразийской экономической комиссии с пленарными докладами выступили представители 4-х департаментов: развития торговли, агропромышленной политики, развития интеграции и развития предпринимательской деятельности. Были представлены основные направления согласованной политики стран-участниц интеграции по развитию АПК и детализированы положения Договора о Евразийском экономическом союзе, который начнет действовать с 01.01.2015 г. Докладчики предложили руководителям предприятий, отраслевых союзов и ассоциаций активно взаимодействовать на стадии подготовки межгосударственных документов с учетом потребностей российских предприятий реального сектора экономики.

Руководители Федеральной службы в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и региональной службы Роспотребнадзора по Санкт-Петербургу проинформировали собравшихся о современных требованиях к производству и обороту пищевой продукции. Снижение количества проверок отрицательно сказывается на качестве продуктов питания. Особую обеспокоенность вызывает необходимость уведомления о предстоящей проверке, в результате которого недобросовестные производители успевают скрыть имеющиеся нарушения. В связи с этим служба Роспотребнадзора намерена добиваться увеличения частоты проверок и отмены уведомлений об их проведении.

Особый интерес и наибольшее количество вопросов вызвал доклад, представленный Ассоциацией компаний розничной торговли «АКОРТ», о перспективах развития сетевого ритейла и требованиях к поставщикам продуктов питания. В острой дискуссии приняли участие руководители хлебопекарных холдингов, крупнейших отраслевых предприятий, союзов и ассоциаций.

Особенности современных потребительских предпочтений и практические советы предприятиям по завоеванию новых рынков были даны в содержательном выступлении специалиста аналитического агентства INFO Line.

Россельхозбанк представил интересный доклад о возможностях кредитования пищевых предприятий в условиях нестабильной экономической ситуации.



Подводя итоги работы Санкт-Петербургского Форума пищевиков-2014, можно отметить, что события такого уровня обогащают деловое сообщество новыми знаниями, способствуют повышению качества и безопасности продуктов питания, распространению прогрессивного опыта, укреплению положения предприятий на продовольственном рынке и намечают пути дальнейшего развития пищевой отрасли России.

Профессионально значимыми можно считать выступления участников Клуба новаторских решений. Компании-лидеры российского рынка представили инновационные разработки в технологии производства, оборудовании и ассортименте выпускаемой продукции, в том числе с учетом требований международных систем менеджмента пищевой безопасности. Ежегодный обмен опытом и накопленными знаниями, ставший уже традиционным для форумов, проводимых СПИУПТ, позволяет специалистам отрасли находить ответы на практические вопросы и знакомиться со всеми новинками международного рынка.

В рамках мероприятия для предприятий мясоперерабатывающей отрасли был организован круглый стол по обсуждению Технического регламента Таможенного союза 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», действующего с 01.05.2014. Круглый стол вел академик А. Б. Лисицын – директор ВНИИМП им. В. М. Горбатова и председатель отраслевого Технического комитета. Участникам была предоставлена уникальная возможность

в режиме вопрос-ответ получить разъяснения от непосредственных разработчиков регламента по вопросам практического применения положений принятого нормативного документа.

В деловой программе второго дня форума в формате круглых столов непосредственно на предприятиях были продолжены дискуссии и обсуждение актуальных для пищевых предприятий вопросов. В ходе производственных экскурсий на ОАО «Каравай» и НПО «Маргарон» участники форума познакомились с особенностями технологических процессов и обменялись новаторскими достижениями в работе конкретных подразделений этих компаний.

Подводя итоги работы Санкт-Петербургского Форума пищевиков-2014, можно отметить, что события такого уровня обогащают деловое сообщество новыми знаниями, способствуют повышению качества и безопасности продуктов питания, распространению прогрессивного опыта, укреплению положения предприятий на продовольственном рынке и намечают пути дальнейшего развития пищевой отрасли России. **МС**



Источник: Международная конференция «Мясное скотоводство России: проблемы и перспективы», организатор – Международная промышленная академия

Мясное скотоводство: проблемы и возможности

На протяжении последних нескольких лет российское скотоводство сохраняет отрицательный вектор развития. Об этом свидетельствует устойчивая тенденция к сокращению поголовья КРС на территории России, а также отрицательная динамика объемов производства, которая присутствует в семи из восьми федеральных округов.

Директор Департамента животноводства и племенного дела Минсельхоза России Владимир Лабинов, выступая с докладом на Международной конференции «Мясное скотоводство России: проблемы и перспективы», отметил, что общая численность специализированного мясного скота страны в 2013 году составила 2 112,6 тыс. го-

лов, в том числе на Европейской территории – 1 639,8 тыс. голов, или 77,6 % от общей численности. Из них коров в России – 1 011,1 тыс., на Европейской территории – 814,5 тыс. (или 80,6%).

В 2013 году объем государственной поддержки мясного скотоводства из федерального бюджета составил 5,1 млрд рублей, в том числе на развитие племенной базы было выделено 0,4 млрд рублей, поддержка экономически значимых региональных программ развития мясного скотоводства субъектов РФ составила 2 млрд рублей, а субсидирование части процентной ставки по инвестиционным кредитам на строительство и реконструкцию объектов для мясного скотоводства – 2,7 млрд руб-

лей. Государственная поддержка по сравнению с предыдущим годом увеличилась более чем на 2 млрд рублей.

В Государственной программе развития сельского хозяйства на 2013–2020 годы на развитие мясного скотоводства из средств федерального бюджета планируется выделить всего 65,4 млрд рублей. На развитие племенной базы отводится 3,5 млрд рублей, на поддержку экономически значимых программ субъектов РФ – 20,9 млрд рублей, на субсидирование части процентной ставки по инвестиционным кредитам на строительство и реконструкцию объектов для мясного скотоводства – 41 млрд рублей.

Владимир Лабинов напомнил, что в текущем году было отобрано 28 реги-

ональных программ с объемом привлекаемых ресурсов всех уровней на их реализацию порядка 28 млрд рублей.

Он также подчеркнул, что производство специализированного мясного помесного скота на убой в живом весе во всех категориях хозяйств в России в 2013 году увеличилось на 37 тыс. тонн.

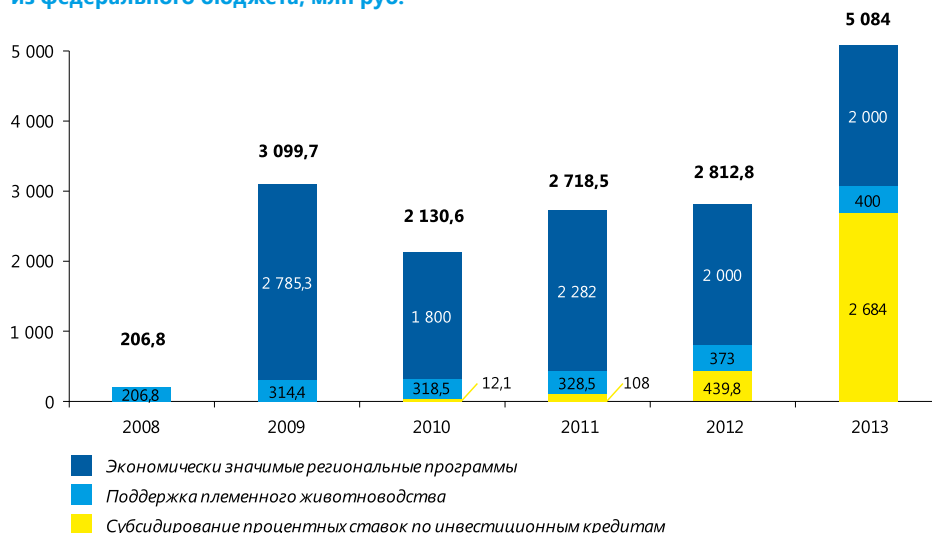
Впервые в структуре производства крупного рогатого скота на убой во всех категориях хозяйств (2 896,1 тыс. тонн) доля специализированного мясного и помесного скота достигла 367,6 тыс. тонн (12,7% по сравнению с 2% в 2008 году). В Государственном племенном регистре зарегистрировано 278 племенных хозяйств по разведению крупного рогатого скота мясного направления продуктивности с общим поголовьем 165 тыс. коров, что на 15 тыс. больше, чем в предыдущем году.

Среди компаний, реализующих крупные инвестиционные проекты по мясному скотоводству, – АПХ «Мираторг» (Брянская область), ООО «Албиф» (Липецкая область), ООО «Заречное» (Воронежская область) и ООО «Центр генетики «Ангус»» (Калужская область).

Следует отметить, что популярность говядины на общероссийском уровне на протяжении последних лет снижается в пользу более доступных видов мяса – птицы и свинины. Потребление всех видов мяса на душу населения в 2013 году увеличилось на 10 кг по сравнению с 2008-м и составило 75,5 кг, в том числе собственного производства – 55,3 кг. Между тем уровень потребления говядины по сравнению с 2008 годом уменьшился на 2,2 кг – до 16,2 кг (при рекомендуемой норме 24–25 кг на человека в год). Если в 2008 году 12,3 кг приходилось на мясо собственного производства и 6,1 кг – на импорт, то в 2013-м ситуация изменилась: показатели составили 11,4 кг и 4,8 кг соответственно.

Среди главных проблем развития мясного скотоводства Владимир Лабинцов выделил низкую инвестиционную привлекательность, неполное финансирование мероприятий подпрограммы «Развитие мясного скотоводства», отсутствие прямых мер поддержки, недостаточное использование естественных кормовых угодий, нехватку высокопрофессиональных специалистов и работников массовых профессий в данной сфере. Кроме того, не следует забывать о недостаточном уровне развития инфраструктуры и логистического обеспечения рынка говядины, эпизоотическом неблагополучии

Объем государственной поддержки мясного скотоводства из федерального бюджета, млн руб.



Динамика новых и модернизированных объектов, объем дополнительного производства мяса КРС на убой



Производство специализированного мясного и помесного скота на убой в живом весе (все категории хозяйств), тыс. т

	2012 г.	2013 г.	2013 г. к 2012 г.	
			+, –	%
Российская Федерация	330,6	367,6	+37	111,2
Центральный ФО	22,6	30,1	+7,5	133,2
Северо-Западный ФО	0,5	0,8	+0,3	160
Южный ФО	88,1	94,4	+6,3	107,2
Северо-Кавказский ФО	47,7	54,4	+6,7	114
Приволжский ФО	50,6	58,8	+8,2	116,2
Уральский ФО	14,4	15,3	+0,9	106,3
Сибирский ФО	103,5	108,7	+5,2	105
Дальневосточный ФО	3,2	5,1	+1,9	159,4

отдельных регионов России, несовершенстве механизмов таможенно-тарифного регулирования и защиты внутреннего рынка.

Говорили на конференции не только о проблемах. **Генеральный директор Национального союза производителей говядины Дмитрий Черкесов** сделал акцент на достижениях и потенциале роста отрасли.

Так, поголовье мясного скота в прошлом году составило более двух миллионов голов, география распространения мясного скотоводства в России превысила 70 регионов, началась реализация нескольких проектов по откорму и мясопереработке, в том числе в Воронежской и Брянской областях.

Потенциал для роста эксперт видит, прежде всего, в освоении залежных земель, запас которых в России насчитывает 18 млн га, из которых 12 млн пригодны для быстрого ввода в оборот.

Кроме того, перспективы дальнейшего развития связаны с повышением эффективности работы по ряду направлений: соблюдение технологии кормления и кормозаготовки, строительство современных откормочных и мясоперерабатывающих мощностей, создание инфраструктуры (строительство бирж по продаже скота, внедрение системы идентификации скота, совершенствование племенной системы), решение эпизоотических проблем, улучшение статуса здоровья мясных стад, достижение высоких экономических показателей в мясном скотоводстве при сроке кредитования 15 лет.

Для этого, по мнению Дмитрия Черкесова, необходимо сделать 15-летние кредиты массово доступными в мясном скотоводстве, субсидировать пролонгацию уже существующих кредитов до 15 лет, ввести новый вид прямой поддержки на корову с теленком, а также отменить страновые преференции при импорте говядины, исключить ее из списка товаров при заключении договоров о зоне свободной торговли с Индией и Новой Зеландией, популяризировать потребление говядины от мясного скота, выращенного в России.

В числе положительных аспектов 2014 года эксперт назвал сохранение подпрограммы «Развитие мясного скотоводства» со всеми направлениями финансирования, начало субсидирования кредитов, полученных в 2012 и 2013 годах, а также то, что кредиты на срок более восьми лет перестали носить единый характер. **МС**

Экономическая эффективность производства мяса крупного рогатого скота

Показатели	2008 г.	2012 г.	2013 г. (предварительно)
Себестоимость 1 ц реализованной продукции (включая промпереработку), руб.	6 206	9 940	10 359
Цена реализации 1 ц, руб.	4 581	7 527	7 525
Уровень рентабельности реализации (включая промпереработку), %	-26,2	-24,3	-27,4

СПРАВКА

По данным ИАА «ИМИТ», к 1 апреля 2014 года поголовье крупного рогатого скота во всех категориях хозяйств снизилось на 2,4% по отношению к прошлому году и составило 20,2 млн голов. Единственной категорией хозяйств, где наблюдается увеличение численности животных и объемов производства, являются крестьянско-фермерские хозяйства. Однако поголовье здесь составляет лишь 9% от общероссийской численности КРС.

При этом следует отметить, что снижение численности животных в данной ситуации не связано с увеличением забоя, так как объемы производства говядины также демонстрируют отрицательный прирост. Совокупный объем производства говядины в России в I квартале текущего года снизился на 2,3% по отношению к показателям 2013 года. Наиболее существенным снижением оказалось в Сибирском (-4,9%, или -2,5 тыс. тонн) и Центральном (-3,9%, или -2,3 тыс. тонн) федеральных округах.

Нельзя оставить без внимания и новый технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», который вступил в силу с 1 мая текущего года и согласно которому подворный убой скота запрещен. Скотоводство является тем направлением животноводства, на котором могут сказаться условия данного ТР, так как значительная часть производства приходится на хозяйства населения (около 60% по итогам 2013 года). В этой связи скотоводство будет подвержено влиянию ТР в большей степени, нежели свиноводство и птицеводство, в силу технологических особенностей и невозможности быстрого перехода к промышленному производству.

Учитывая вышеуказанные факты, прогнозы развития российского скотоводства на ближайшее будущее неутешительны, и пока трудно найти предпосылки для изменения ситуации в лучшую сторону. По оценкам ИАА «ИМИТ», объем рынка говядины в I квартале 2014 года составил 430 тыс. тонн, что почти на 7% ниже показателя 2013 года. Напомним, что в отрасли свиноводства впервые за последние два года на протяжении всего I квартала текущего года также наблюдалось снижение суммарной численности животных. Однако в данной ситуации определяющим фактором является увеличение забоя животных, связанного с образовавшимся дефицитом на российском рынке вследствие запрета на поставку свиноводческой продукции из государств — членов Европейского союза.

Сергей Чернышов, аналитик ИАА «ИМИТ»



По данным Министерства сельского хозяйства РФ, потребление мяса на душу населения за минувший год превысило даже установленную норму в 75 килограммов.



Автор:
Александр Беседин,
аналитик Euroresearch
& Consulting

Author:
Alexander Besedin,
Euroresearch & Consulting
analyst

Состояние мясного рынка: что есть и что будет

Meat market state: what is now and what will be

В структуре современного агропродовольственного рынка России мясной промышленно-сти отведена, пожалуй, главная роль. Впрочем, этот статус вполне заслужен: отрасль всегда была динамичной и капиталоемкой, что в немалой степени обусловлено традиционно высоким спросом на мясо и мясопродукты.

А действительно – что происходит и как можно аттестовать современный отечественный мясной рынок? Большинство аналитиков настроены оптимистично – и не без основания: по данным Министерства сельского хозяйства РФ, потребление мяса на душу населения за минувший год превысило даже установленную норму в 75 килограммов: из них птицы – 29 кг, свинины – 23,8 кг, говядины – 16,2 кг, баранины – 1,4 кг, прочих видов мяса – 5,1 кг.

Потребление мяса в России на душу населения, 2013 г.

Meat consumption in Russia per capita, 2013

Наименование / Name	Потребление, кг/на душу населения / Consumption (kilos per capita)
свинина / pork	23,8
говядина / beef	16,2
баранина / mutton	1,4
птица / poultry	29
прочие виды / others	5,1
ИТОГО / TOTAL AMOUNT	75,5

Поскольку существует спрос, должно быть и предложение. И оно есть: так, некоторые крупные свинопредприятия за 2013 год обеспечили прирост объема произведенной продукции в 44%. А вот с рынком говядины все не так радужно: стагнация, которая его характеризует последние пять-шесть лет, вряд ли сменится подъемом (впрочем, как и значительным спадом) в обозримой перспективе. Зато производство мяса птицы растет неуклонно, о чем красноречиво свидетельствует статистика: за февраль текущего года производители поставили на российский рынок 276 тысяч тонн мяса птицы в убойном весе, что на 4,7% больше, чем за аналогичный период 2013 года (данные ФГБУ «Спеццентрчет в АПК»). Росптицесоюз уверен: тенденция будет сохранена в ближайшие пять-шесть лет и даже станет более очевидной, при этом решающую роль в увеличении объема производства птицы на убой в живом весе сыграют сельскохозяйственные предприятия. Согласно прогнозам, в 2020 году они производят 5 523 тыс. т в живом весе.

Тhe main role in Russian agricultural production market probably belongs to meat industry. But this status seems to be worthy as the industry has always been fast-developing and capital intensive, which can be mostly explained by the traditionally high demand for meat and meat products.

But what does really take place at the national meat market and how can it be valued? Most analysts are optimistic and their optimism has its reasons: according to the data from Russian Ministry of Agriculture, meat consumption per capita for the last year has exceeded the stated normative of 75 kilos: 29 kilos for poultry. 23.8 kilos for pork, 16.2 kilos for beef, 1.4 kilos for mutton and 5.1 kilos for other kinds of meat.

As the demand exists, the supply should exist as well. And it really exists: thus, some big pig-breeding complexes have supported the 44% growth in production volume. As for the beef market, the situation is not so rosy: stagnation, which has been taking place for the last 5-6 years, probably will be changed neither by growth nor by significant fall in the nearest future. At the same time, poultry meat production has been growing steadily which can be brightly illustrated by statistics: this February, manufacturers have supplied 276 thousand tons of meat slaughter weight to the Russian market, which is 4.7% more than for the similar last-year period (data by "Specialized Central Survey in Agriculture" FSBI). Russian Poultry Union is sure that the trend will be kept in the nearest 5-6 years, and agricultural enterprises will play the main role in increasing of slaughtered poultry production volume live weight. According to the forecasts, in 2020 they will produce 5.523 thousand tons live weight.

Решающую роль в увеличении объема производства птицы на убой в живом весе сыграют сельскохозяйственные предприятия. Согласно прогнозам, в 2020 г. они произведут 5 523 тыс. тонн мяса птицы в живом весе.



Agricultural enterprises will play the main role in increasing of slaughtered poultry production volume live weight. According to the forecasts, in 2020 they will produce 5.523 thousand tons live weight.

Между тем растет не только спрос и объем произведенной мясной продукции – увеличиваются и цены. Главная причина тому, по мнению аналитиков, – неспособность России отказаться от импорта в связи с недостаточными объемами собственного производства. В свою очередь, этот малоприятный фактор имеет под собой немало оснований:

- отрасль практически невосприимчива к инновациям, инертна к внедрению ресурсосберегающих технологий;
- нормативно-правовая база, регламентирующая порядок функционирования мясного рынка России, далека от совершенства, а государственная поддержка оказывается далеко не в требуемом объеме;
- отраслевая инфраструктура слаборазвита (оборудование закупается за рубежом, а то, что уже используется, – изношено);
- ряду отечественных коммерческих структур выгодно лоббировать импорт мясopодуkтов.

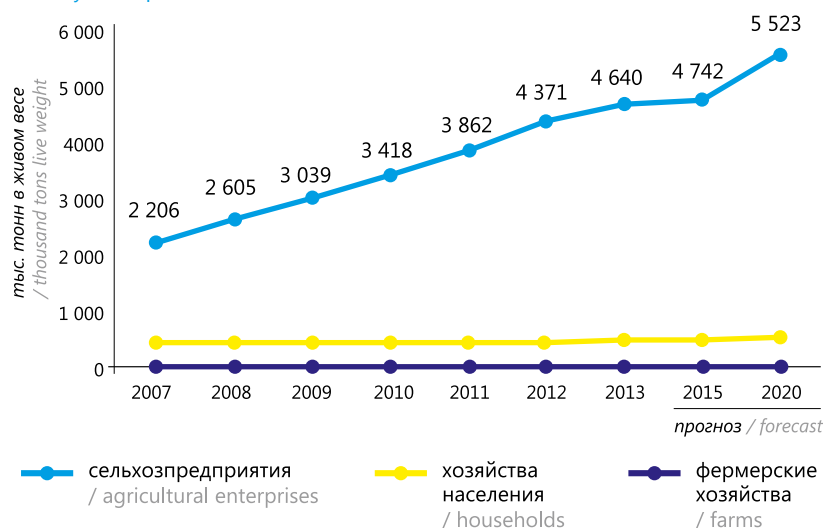
Нельзя не отметить еще один факт: неоднозначная эпизоотическая ситуация в стране значительно замедляет желаемый рост рынка.

Увы, даже указанный перечень проблем мясной отрасли (актуальных, кстати, для всего агропродовольственного рынка России в той или иной степени) далеко не полон. Высокий удельный вес ручного труда, постоянный рост цен на энергоресурсы, невыстроенность управленческой вертикали – все это реалии современного отечественного рынка мяса и мясopодуkтов. На таком фоне размышления аналитиков о том, что ожидает отрасль в связи со вступлением России в ВТО, кажутся несостоятельными. Что совершенно напрасно: стандарты ВТО и право использовать тарифные квоты на импорт мяса позволят в будущем (возможно, отдаленном, но вполне прогнозируемом) обеспечить население страны достойной мясной продукцией по невысоким (в отличие от качества) ценам. Правда, прежде чем достигнуть таких результатов, потребителям придется пережить временное подорожание мяса, а производителям – глубокие структурные метаморфозы. **ms**

Некоторые крупные свиногомплексы за 2013 год обеспечили прирост объема произведенной продукции в 44%.

Объем производства мяса птицы, 2007–2020 гг.

Poultry meat production volume, 2007-2020



At the same time, not only demand and volume of produced meat tend to grow: prices also increase. The analysts think that the main reason for that is Russia's inability to abandon imports because of the low volumes of national production. In turn, this bad factor has its reasons:

- the industry is mostly inactive in innovations and immune to implementation of resource-saving technologies;
- the normative base which regulates the order of Russian meat market functioning is far from being perfect and the volume of state support is also far from enough;
- the industrial infrastructure is not well-developed (equipment is bought abroad and the engines which are being used are rundown);
- a number of national commercial enterprises have their profits in lobbying meat production imports.

Another fact is also worth noticing: the ambiguous epizootic situation in our country significantly slows the desirable market growth.

Alas, even the noticed list of meat industry problems (which are actual for all Russian agricultural production market in some way) isn't full enough. The high percentage of manual work, the constant growth of energy prices, the disorganized administrative hierarchy – all this is a reality for modern national meat and meat products market. With such a backstage, the analysts' thought about the industry's prospects after Russia's entering the WTO seem to be baseless. This is really wrong, as WTO's standards and the right to use tariff quotas for meat imports will help to satisfy the country's population's needs in high-quality meat production at low prices in the future (not the nearest but prospected one). But before we get these results, consumers will have to meet with the temporary increase in meat prices and manufacturers will have to meet deep structural changes. **ms**



Some big pig-breeding complexes have supported the 44% growth in production volume.

Издательский дом «СФЕРА»: точки роста

Недавно в свет вышел Юбилейный 100-й номер журнала «Мясная СФЕРА». Мы решили воспользоваться случаем и проследить основные «точки роста» Издательского дома «СФЕРА».

сентябрь



Выход первого номера информационно-аналитического журнала «Мясная СФЕРА».

сентябрь



Запуск сразу двух новых проектов: журнала «Молочная СФЕРА/Мороженое» и «Кондитерская СФЕРА/Хлебопечение».

2001

2002 — 2003 —

2004

2005 — 2006 — 2007 — 2008 — 2009 —

2010



Сергей Копылов,
генеральный директор
ООО «Копылов»

Выход в свет 100-го номера журнала «Мясная СФЕРА» совпал с выпуском 6-ти миллионной колбаски «Копылов», и мы прекрасно понимаем, каких усилий от вас потребовалось на пути роста от корпоративного издания до лидера рынка отраслевой специализированной прессы. Поражает ваше искреннее желание помочь компаниям, работающим в этой СФЕРЕ, путем предоставления им на безвозмездной основе возможности донесения информации о своих чаяниях, проблемах и победах со страниц издания. Уверен, что ваши усилия будут вознаграждены и оценены по достоинству! Жду следующего юбилея!

февраль



Выход первого номера журнала «СФЕРА/Птицепром».



Сергей Михайлов,
генеральный директор
Группы «Черкизово»

В свет вышел юбилейный, 100-й номера журнала. «Мясная СФЕРА» – это не просто профильное издание, повествующее о современных трендах на потребительском рынке и продуктах питания. Это авторитетный журнал, дающий читателю актуальные новости и независимую оценку состояния сельскохозяйственной отрасли страны. Авторы статей, несомненно, талантливы и всегда объективно доносят до своей аудитории главное. Мы с большим уважением относимся к коллективу издания и надеемся, что установившиеся тесные деловые и дружеские связи и впредь будут крепнуть и развиваться. В этот знаменательный день желаю читателям журнала интересных и полезных статей, а всему коллективу редакции успехов, благополучия и новых творческих свершений.

апрель



В свет вышел
100-й номер
журнала
«Мясная СФЕРА».



Елена Вицина,
исполнительный директор
ЗАО «Мясная галерея»,
Холдинг «АБИ Продакт»

За время, прошедшее с момента выпуска первого журнала в 2001 году, ваше издание заслуженно получило статус одного из самых компетентных СМИ в сфере мясопереработки. Вы делаете очень важное и нужное дело – не только рассказываете о текущих вопросах и тенденциях рынка, но и даете возможность высказаться и обсудить актуальные проблемы с партнерами. Горжусь тем, что я и мои коллеги являемся не только вашими постоянными читателями, но и авторами, и надеюсь, что наше сотрудничество продолжится в дальнейшем. От лица всего нашего холдинга желаю вам творческих успехов, авторских находок и дальнейшего процветания!

апрель



Выход первого
в России журнала
о рыбопереработке
«Рыбная СФЕРА/
Морепродукты».

август



Создание нового информационно-аналитического сайта-портала sfera.fm.

2011

2012 – 2013

2014

июль



Первый выпуск официальной газеты отраслевых выставок «ЭкспоСфера».

Издательский дом «СФЕРА» организует Международную конференцию «ПТИЦЕПРОМ 2.0/14. Индустрия птицеводства и птицепереработки» в рамках выставки «Агропродмаш-2014»

7 октября





Арифметика роста

Группа компаний «Агро-Белогорье» завершила первое полугодие с 15%-ным ростом производства свинины. Итоги работы за шесть месяцев были подведены на совете директоров компании.

Реализация товарных свиней на убой предприятиями холдинга за минувшие шесть месяцев превысила 78,5 тыс. тонн, что на 10 тыс. тонн больше аналогичного прошлого года. По итогам года «Агро-Белогорье» рассчитывает выйти на 160 тыс. тонн (результат 2013 года – 148 тыс. тонн).

Заместитель генерального директора – директор по свиноводству ГК «Агро-Белогорье» Анна Белкина отметила, что рост производства произошел не только за счет становления новых свиноккомплексов, но и благодаря постоянному улучшению результатов работы старых. Напомним, что в 2012 году холдинг ввел в строй пять предприятий по промышленному производству свинины. Всего в составе ГК сегодня действуют 15 свиноккомплексов.

О перевыполнении производственной программы в первом полугодии 2014-го отчитались все без исключения СК. Больше других в этом преуспели Белгородский, Стригуновский, Кроковский и Красногвардейский комплексы. В целом свиноводческий дивизион «Агро-Белогорья» справился с планом на 113,3%.

Отдельно на совещании была отмечена работа племенных хозяйств. На высокие результаты во многом повлияла благоприятная ситуация со здоровьем маточного поголовья. Напомним, что с 2011 года в холдинге работает собственный селекционно-гибридный центр, обеспечивающий постоянное генетическое совершенствование стада.

Пресс-служба ГК «Агро-Белогорье»

Орловские предприятия перейдут региону

Глава Орловской области Вадим Потомский направил министру экономического развития РФ Алексею Улюкаеву письмо с предложением передать акции племенных предприятий области в ведение региона, сообщает пресс-служба областного правительства.

Речь идет об ОАО «Племенной завод имени А. С. Георгиевского»,

ОАО «ПЗ «Сергиевский»» Ливенского района и ОАО ОПХ «Красная звезда» Орловского района.

На сегодняшний день 100% акций этих предприятий принадлежит Росимуществу, при этом активы числятся в прогнозируемом плане приватизации федерального имущества на 2014–2016 годы.

Как отмечают в областном правительстве, обращение вызвано «необходимостью сохранения в регионе племенной базы», обеспечивающей потребности животноводства.

dairynews.ru



Форвард «Ливерпуля» станет дегустатором

Британский производитель мясных продуктов компании Mattessons предложила форварду «Ливерпуля» и сборной Уругвая Суаресу стать дегустатором мяса.

На своей рекламной полосе в одной из газет компания опубликовала письмо своего руководителя Суаресу, в котором игроку была предложена должность дегустатора на время четырехмесячного отлучения от футбола.

«Уже много лет я большой поклонник вашего таланта. И хочу предложить вам возможность с пользой применить вашу любовь к мясу. Готовы ли вы рассмотреть должность официального дегустатора мяса в нашей команде технологов?» – говорится в письме.

Напомним, Суарес отлучили от футбола на четыре месяца за то, что он укусил защитника сборной Италии Джорджо Кьеллини в матче группового этапа чемпионата мира.

sovsport.ru

Незаконный ввоз говядины: попытка 12-я

Мясоперерабатывающее предприятие из Польши 12-й раз пытается ввезти в Калининградскую область свою продукцию с нарушением требований ветеринарного законодательства.

Как сообщили в пресс-службе регионального управления Россельхознадзора, накануне был оформлен возврат партии говядины, произведенной на предприятии Zakład Przemysłu Mięsnego Biernacki Sp. z o. o. в городе Яроцин Великопольского воеводства.

При досмотре партии говядины, состоящей, согласно документации, из тримминга и субпродуктов, инспекторы Россельхознадзора выявили иную мясную продукцию (фарш и полуфабрикаты), не заявленную в ветеринарном сертификате.

В ведомстве уточнили, что ранее при поставках продукции этого предприятия в Россию выявлялось: в 2010 году – наличие сальмонелл в партии говядины; в 2011 году – наличие листерий в партии говядины; в 2012 году – наличие листерий в партии говяжьего тримминга; в 2013 году в партиях говядины – наличие листерий и БГКП – бактерий группы кишечной палочки (дважды), а также превышение КМАФАМ (количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов), в партиях тримминга говяжьего – наличие листерий (дважды); в 2014 году в партиях говядины – наличие БГКП (дважды) и превышение КМАФАМ (дважды).

В отношении поставок продукции этого предприятия в Российскую Федерацию пять раз вводились временные ограничения, 11 раз устанавливался режим усиленного лабораторного контроля.

Регнум



Сбербанк содействует наращиванию производства

В Тамбовском отделении Сбербанка России принято решение о выделении очередного транша ООО «Рассказовский свиноводческий комплекс» (РАСК). Заемные средства в объеме 485 млн рублей направлены на реализацию третьей и четвертой очереди масштабного регионального проекта по производству мясной продукции.

Начиная с 2011 года РАСК уже получил от Тамбовского отделения Сбербанка инвестиции в размере 718,6 млн рублей. Кредитные ресурсы были использованы для строительства двух очередей свиноводческого комплекса. В ближайшее время на компактной производственной площадке в сорока километрах от Тамбова будет одновременно содержаться до 4,4 тысячи свиноматок.

Разведение и выращивание свиней уже сегодня дает возможность РАСК поставлять на российский рынок высококачественную продукцию, соответствующую современным предпочтениям потребителей.

Основу свиноголовья в РАСК составляет элита, выведенная на основе скрещивания Йоркширской породы с породой Ландрас. Каждая из свиноматок ежегодно приносит до 28 поросят. Постановка молодняка на откорм по прогрессивной технологии позволяет получить за 180 дней свиней весом не менее 110–115 кг. Специалисты отмечают, что расход кормов в расчете на 1 кг привеса весьма экономичен и не превышает 2,8 кормовые единицы.

Управляющий Тамбовским отделением Сбербанка Владимир Ларин, характеризуя партнеров, отмечает, что специалисты Рассказовского свиноводческого комплекса ведут дело грамотно, рационально используют финансовые ресурсы, четко соблюдают рекомендации ученых по организации производства. Так, оборудование собственного комбикормового завода позволило оптимизировать затраты и нарастить рентабельность производства.

С выходом на проектную мощность во втором полугодии 2015 года в Рассказовском свиноводческом комплексе будут возведены производственные цеха общей площадью 22,2 тысяч квадратных метров, что даст возможность ежегодно выращивать до 120 тысяч голов свиней. Выход товарной продукции составит не менее 13,3 тысяч тонн мяса в живом весе.

communa.ru

Магнит проиграл суд Россельхознадзору

В марте этого года в цехах по переработке рыбы и мясной продукции супермаркетов «Магнит» были выявлены грубые нарушения ветеринарного законодательства.



Продукция, реализуемая в магазинах сети, не сопровождалась необходимыми ветеринарными документами.

Россельхознадзор выдал компании предписание о необходимости постоянного контроля за безопасностью реализуемой продукции животного происхождения. В ответ на эти требования ЗАО «Тендер» обвинил Россельхознадзор в нарушении его прав и интересов в сфере предпринимательской деятельности и попытался обжаловать предписание в арбитражном суде.

Однако в итоге Фемида все-таки оказалась на стороне Россельхознадзора. Теперь «Магнит» обязуется взять под контроль безопасность выпускаемой продукции.

Foodmarkets.ru



Success Systems.

www.tippertie.com



TTChopV

- Высокая производительность
- Скорость резки до 150 м/с.
- Неповторимая концепция гигиены
- Использование в производстве вареных и сырых колбас
- Размеры чаш до 200–550 л
- Гидравлическая система быстрого зажатия ножей
- Вакуумное, варочное и холодильное оборудование

TTCut

- Высокая производительность
- Бесконтактная, надёжная резка «принцип: РОТОР-СТАТОР». Диаметр от 125 до 180 мм.
- Индивидуально заменяющиеся режущие элементы
- Высокая эффективность и постоянное качество продукции
- Для производства мясных, колбасных, детского питания, кондитерских и молочных продуктов, а также стабильных эмульсий.

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 SODAPLUS COMPANY

SOLUTIONS FOR QUALITY AND QUANTITY

PSS
PROCESSING SYSTEM SOLUTIONS

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



Предприятие:
экоферма «Алеховщина»

Дата основания:
февраль 2012 г.

Расположение:
Ленинградская область,
Лодейнопольский район,
село «Алеховщина»

География поставок:
Санкт-Петербург

Цифры:
инвестиции в проект –
десятки миллионов

На ферме содержится:
1 100–1 200 кур,
150 уток,
20 гусей,
140–160 кроликов,
5 овец,
8 коз (осенью их поголовье
увеличится до 23)

Экоферма «Алеховщина» находится в лесу, вдали от населенных пунктов. Мы приехали туда специально, чтобы посмотреть, что представляет собой экологически чистое хозяйство.





Фоторепортаж



Автор:



**Виктория
Загоровская**

Гость:



Евгения Жучева,
генеральный директор
Торгового Дома
«Экоферма Алеховщина»

Фото:



**Нина
Слюсарева**



АЛЕХОВЩИНА
ЭКОФЕРМА

Каменный век российской экофермы



Экологическая ферма «Алеховщина», созданная в феврале 2012 года, на сегодняшний день – единственная в Санкт-Петербурге и Ленинградской области, работающая по принципам «Органик». Чтобы подтвердить этот статус, в прошлом году ферма получила сертификат соответствия европейскому органик-стандарту на продукцию растениеводства. А в ближайшее время к ней добавится животноводческая продукция: яйца и молоко.



Кроме того, «Алеховщина» стала первой фермой, прошедшей сертификацию по российской системе «Листок жизни. Органик», которая разработана Санкт-Петербургским Экологическим союзом и соответствует европейским требованиям.

Червяк в яблоке как признак натуральности

«Алеховщина» находится в 227 км от Санкт-Петербурга и является частью Лодейнопольского района – наиболее экологически чистого в Ленинградской обла-

сти. В ее распоряжении – сотни гектаров земли, где выращиваются овощные культуры без применения химических удобрений. Интересно, что овощи, выращенные без применения химии, не только по своему составу, но и внешне отличаются от магазинных аналогов – на них нет глянца и они совсем не похожи на восковые модели. Картофель может показаться вам не слишком крупным и не слишком ровным, но именно этот факт доказывает, что корнеплод не был напичкан удобрениями и пестицидами, а вырос в естественной экологически чистой среде.

Животные на ферме находятся в естественных условиях: свободно пасутся на пастбищах и питаются натуральными кормами, произрастающими на территории экохозяйства.





Птицеводческое и животноводческое направление на ферме только начинает развиваться, и главные успехи еще впереди. Начиналось все с разведения кур, гусей, уток и кроликов, позже стали производить мясо и яйца. Затем к ним добавились козы и барашки.

Сегодня на ферме трудятся восемь человек, так как объемы пока небольшие: здесь содержатся 1 100–1 200 кур, пять овец, восемь коз одной из самых молочных пород – знаменской и 140–160 кроликов михайловской породы (14 маток, три самца и их приплод). Кроме того, есть гуси и собственное родительское стадо уток – как раз в апреле появился выводок из 55 утят. Для того чтобы самим выводить птицу – уток, гусей и курочек, – были приобретены три небольшие инкубатора.

В экохозяйстве представлены две породы кур мясо-яичного направления (итальянская куропатчатая, плимутрок белый и полосатый), а также породы яичного кросса (Ломанн Браун классик, Хайсекс коричневый, пушкинская и ленинградская золотисто-серая).

Фермерство по законам «Органик»

Животные на ферме находятся в естественных условиях: свободно пасутся на пастбищах и питаются натуральными кормами, произрастающими на территории экохозяйства.

«В соответствии с экостандартами соблюдаются строгие требования по содержанию, кормлению птицы и животных, – рассказывает **Татьяна Алексеева, зоотехник «Алеховщины»**. – Например, обязателен свободный выгул, птицу нельзя содержать в клетках, на сетчатом полу (в отдельных случаях он может занимать не более трети площади), регламентируется длина насестов, количество гнезд в расчете на определенное число голов, площадь курятника. В соответствии со стандартом «Органик» европейской ассоциации ICEA, необходимо соблюдать все естественные ритмы животных. Нужно вовремя подавать органические корма и воду, отправлять на прогулку и укладывать спать. Словом, создавать условия, позволяющие животным чувствовать себя комфортно и не подвергаться стрессам, что в дальнейшем положительно отразится на качестве яиц и мяса».

Приходится особенно тщательно следить за здоровьем птицы и животных, ведь антибиотики и гормоны роста строго

запрещены. «Мы должны пользоваться фитотерапией или гомеопатическими средствами. В тяжелых случаях, если это не помогает, предусмотрено лечение антибиотиками, но с оговорками – так, при возрасте птицы менее года можно применить не более одного курса, а если животному, например овцам или козам, больше года, разрешается три курса», – отмечает Татьяна Алексеева.

По ее словам, кролики на ферме не органические, так как они сильно подвержены различным болезням, кроме того, нет возможности обеспечить им полноценный рацион – органический стандарт исключает использование комбикормов для животных и птицы, так как там присутствуют антибиотики и другая «химия». По этой же причине бройлеры «Алеховщины» – тоже не органический, а фермерский продукт.

А вот рацион кур состоит только из органических кормов собственного (ручного) производства. «Мы проращиваем зерно – ячмень и овес; его питательная ценность намного выше, чем простого сухого зерна, – говорит Татьяна Алексеева. – Ячмень распаривается в мешанку, которая полезна тем, что не только придает чувство сытости птицам, но и насыщает их организм необходимыми элементами. Овес даем в сухом виде, распаренном и замоченном. Горячую картошку толчем с ячменем, кроме того, используем крапиву, траву овса при кормлении птенцов.

Козье молоко пока идет на корм птице, поскольку ей нужен животный белок. Так, козья сыворотка является одним из компонентов мешанки для уток».



Кролики на ферме не органические, так как они сильно подвержены различным болезням, кроме того, нет возможности обеспечить им полноценный рацион – органический стандарт исключает использование комбикормов для животных и птицы, так как в них содержатся антибиотики и другая «химия».



Татьяна Алексеева,
зоотехник «Алеховщины»:

«Мы должны пользоваться фитотерапией или гомеопатическими средствами. В тяжелых случаях, если это не помогает, предусмотрено лечение антибиотиками, но с оговорками – так, при возрасте птицы менее года можно применить не более одного курса, а если животному, например овцам или козам, больше года, разрешается три курса».

Этой осенью на ферму прибудут еще 15 коз – для них приготовлена новая овчарня. Запуск небольшого молочного цеха с сыроварней, запланированный на ближайшее время, позволит обеспечить покупателей козьим молоком и сыром.

Путь от фермы до потребителя

Забой животных и птицы осуществляется на ферме накануне дня отгрузки мяса покупателю. После забоя тушка помещается в холодильную камеру, где находится до момента отгрузки экспедитору. Вся продукция охлажденная, а не замороженная. Тушки – как птицы, так и кроликов – упаковываются в вакуумные пакеты.

«У нас есть собственный автомобиль-рефрижератор, который раз в неделю забирает скоропортящуюся продукцию и доставляет ее в Петербург; остальная часть перевозится более крупными партиями, так что мы обходимся меньшим количеством поездок», – объясняет **Евгения Жучева, генеральный директор Торгового Дома «Экоферма Алеховщина».**

Продукцию фермы реализуют в Петербурге такие сети супермаркетов премиум-класса, как «Лэнд», «Азбука вкуса», «Глобус Гурмэ», Super Babylon, «Гирлянда». Кроме того, можно сделать заказ продукции на сайте «Алеховщины» или в интернет-магазинах натуральных продуктов, с которыми сотрудничает ТД: «Зеленый хутор» и «Органика».

«Оценивая эффективность онлайн и офлайн каналов сбыта, сложно прийти к однозначному заключению, – делится Е. Жучева. – Так, если сравнить объемы продаж через «Зеленый хутор», который хорошо известен на рынке, и через традиционные супермаркеты, то распределение будет 50/50. В случае с нашим интернет-магазином, запущенным совсем недавно, соотношение будет 20/80. Часто потребители, попробовав нашу продукцию в торговой сети и убедившись в качестве, начинают заказывать ее по интернету».

Что касается продвижения, в прошлом году экоферма участвовала в нескольких выставках, где представляла свою продукцию потенциальным потребителям. Кроме того, каждый наш покупатель получает брошюру, дающую представ-



ление о принципах и стандартах работы «Алеховщины» и ассортиментной линейке. Есть у нее и группа в социальной сети «ВКонтакте». По городу ездят узнаваемые фирменные машины «Алеховщины», распространяются рекламные листовки. Планируется, что в ближайшем будущем это направление работы будет расширено.

«Перспективным я считаю развитие агротуризма в связке с фермерским производством, – признается Евгений Жучева. – В настоящее время мы занимаемся строительством гостевых домиков в непосредственной близости от «Алеховщины» – в прекрасных местах Лодейнопольского района, самого экологически чистого в Ленинградской области. Желающие могут провести несколько дней на природе, поближе познакомиться с фермерским



Существующая цена на экопродукцию обусловлена высокими требованиями к содержанию и уходу за животными, а также низким уровнем механизации и высокой трудоемкостью, поэтому сделать ее меньше не представляется возможным.

хозяйством и даже поучаствовать в его жизни: покормить животных, собрать только что снесенные курицами яйца, подоить козу».

Спрос сдерживает цена

«Когда мы только начинали реализовывать проект, то не знали, какая именно продукция окажется востребованной, поэтому решили завести разных животных и несколько видов птицы – всех понемногу, – объясняет Евгений Жучева. – Кроме того, хотелось предложить потребителю не один продукт, а целую ассортиментную линейку».

На сегодня самым большим спросом пользуются яйца как эксклюзивный продукт: поставки около 1 200 штук в неделю не обеспечивают существующую потребность, поэтому в планах – увеличение производства. «Сейчас их



Ферма «Алеховщина» для многих может послужить хорошим примером экологического хозяйства, специалисты могут приехать туда, чтобы перенять опыт ведения органического земледелия.





Фоторепортаж

можно найти только в «Лэнде» и в нашем интернет-магазине: согласно условиям договора, мы не имеем права больше нигде их продавать, – отмечает Евгения Жучева. – В «Лэнде» яйца разбирают всего за два дня, несмотря на то, что на полке они самые дорогие – еще некоторое время назад десяток яиц с эко-маркировкой стоил 157 руб., но цены неуклонно растут, и за ними не уследишь».

Также увеличиваются продажи потрошенных тушек курицы, в том числе суповых. Как правило, бройлеров на ферме забивают до 70 и более голов в месяц, но здесь прослеживается сезонный фактор – летом люди уезжают отдыхать и спрос заметно падает, а с сентября снова резко идет вверх.

Мясо кроликов не пользуется особым спросом, несмотря на то, что это питательный диетический продукт, который содержит большое количество минеральных веществ и витаминов, хорошо усваивается организмом и не вызывает аллергических реакций.

«Надо учитывать, что стоимость всех наших продуктов в несколько раз выше традиционных, и они доступны только людям с уровнем дохода выше среднего. Спрос сдерживает цена. Об этом говорит и тот факт, что в период проведения акций, предоставляющих скидку, он заметно увеличивается», – добавляет Евгения Жучева.

По ее словам, существующая цена на экопродукцию обусловлена высокими требованиями к содержанию и уходу за животными, а также низким уровнем механизации и высокой трудоемкостью, поэтому сделать ее меньше не представляется возможным.

«В целом по стране цены на экопродукцию в два-три раза выше, чем на традиционные аналоги. Так будет до тех пор, пока рынок органической продукции находится в зачаточном состоянии, отсутствует поддержка государства и работает небольшое количество фермерских хозяйств, – уверена Евгения Жучева. – На уровень цен могла бы повлиять конкуренция, а ее нет и не будет в ближайшие десять лет, так как спрос существенно опережает предложение».

Но главная проблема все-таки заключается в том, что себестоимость производства экопродуктов в России намного



Себестоимость производства экопродуктов в России намного выше, чем обычных, так как оно практически не механизировано, на большинстве участков работы используется ручной труд, без которого не обойтись. В результате получается, что мы отброшены в каменный век.

выше, чем обычных, так как оно практически не механизировано, на большинстве участков работы используется ручной труд, без которого не обойтись. В результате получается, что мы отброшены в каменный век».

Иная ситуация, например, в Германии, куда Евгения Жучева отправилась

перенимать опыт немецких фермеров, успешно занимающихся органическим сельским хозяйством не один десяток лет. В стране создана развитая инфраструктура органического животноводства, начиная с поставок органического молодняка и кормов сторонними компаниями и заканчивая уровнем автоматизации производства.

«Во-первых, там фермер имеет право 40% кормов для птицы закупить у другой органик-фермы. У нас такой возможности нет: что вырастили, тем и кормим. Отсюда – неполноценный, несбалансированный рацион, соответственно, птица не так быстро набирает вес, понижается яйценоскость и так далее, то есть все это сказывается на продуктивности, – рассказывает она. – Во-вторых, в Германии весь процесс механизирован, причем покупка оборудования субсидируется государством. У нас субсидии не такие большие – если они вообще есть, – и найти подобное оборудование, по крайней мере на данном этапе развития рынка, практически невозможно».

Надеюсь, что хотя бы лет через десять у нас накопится опыт, появится больше ферм, повысится степень механизации и в конечном счете снизятся потери, которые сегодня в российском экопроизводстве просто колоссальные». **MC**



Гость:
Ханс-Юрген Пэслер,
владелец компании Shrutka-Peukert

Беседовала:
Елена Максимова



собственник

досье

Имя, фамилия:

Ханс-Юрген Пэслер

Название компании, должность:

Shrutka-Peukert,

владелец

Дата и место рождения:

02.12.1949,

г. Кульмбах, Германия

Хобби и интересы:

катание на горном велосипеде,

теннис, лыжный спорт



Ханс-Юрген Пэслер: «Для меня конкуренция – стимул к развитию»

– **Почти у каждой компании есть своя пиар-легенда. Когда вы рассказываете о своем предприятии, пользуетесь ли вы легендой или рассказываете все, как есть?**

– У нас нет специально придуманной пиар-легенды: история развития нашей компании, как мне кажется, сама по себе достаточно интересна. Фирма Shrutka была основана в 1956 году и досталась мне по наследству. Она изначально специализировалась на оформлении булочных и кафе, однако собственного оборудования компания не производила.

20 лет назад произошла реорганизация компании Shrutka: появились новые направления, изменилось руководство. Отмечу, что мы долго раскачивались и активно начали выводить компанию на рынок только восемь лет назад. Для реализации своих планов мы стали искать компанию, имеющую опыт производства торгового оборудования. Так мы вышли на небольшое предприятие Peukert, которое, помимо оборудования для оформления магазинов, производило также различные установки для нужд мясной промышленности. В 2006 году состоялась сделка по слия-



Большинство русских людей хотят получать удовольствие не только от потребления продуктов, но и от их приобретения. А наши решения как раз ориентированы на это.

нию компаний Schrutka и Peukert. В этот же период компания стала усиленно развиваться и расширять свой рынок. Первое, что мы сделали – завоевали региональный рынок, затем – всю Германию, после – Западную и Восточную Европу. Сейчас наше оборудование покупают клиенты с других континентов – из Австралии, Канады. И мы не собираемся останавливаться на этом.

– Вы принимаете активное участие в управлении компанией?

– Я – один из управляющих компании, при этом отвечаю за маркетинг, продажи, поиск новых клиентов.

– Когда вы поняли, что ваша компания из небольшого предприятия стала серьезной, влиятельной фирмой?

– Наверное, когда у нас появилось деление на департаменты: продаж и маркетинга, несколько департаментов на производстве.

– Где вы находите бизнес-идеи?

– Во-первых, сотрудники нашей компании очень творческие люди, во-вторых, один из соучредителей Schrutka-Peukert, который отвечает за развитие, вносит серьезный вклад в появление идей для новых разработок. И мы гордимся, что около 90% решений, которые мы предлагаем, не старше трех лет. Компания постоянно развивается, по некоторым направлениям наши разработки уникальны. Например, у нас есть патенты на технологические решения для созревания мяса.

– А что является стимулом для вашего личного развития?

– Целеустремленность, взаимодействие с людьми – я люблю людей и получаю удовлетворение от общения с ними. А еще очень важный стимул для меня – конкуренция, соревнование.

– Как давно ваша компания вышла на российский рынок?

– Два года назад мы начали изучать этот рынок и пришли к выводу, что он очень интересен нам. Многие производители хлебобулочных изделий и мясники изготавливают интересные продукты, но им необходимо совершенствовать способы подачи своих товаров конечному потребителю. А наше оборудование может им помочь. Сейчас мы работаем с четырьмя российскими предприятиями. Надеемся, что в ближайшие два года у нас прибавится еще 10–15 клиентов.

– Какие перспективы для своего бизнеса вы видите в России?

– Очень хорошие. Я думаю, что большинство русских людей хотят получать удовольствие не только от потребления продуктов, но и от их приобретения. А наши решения как раз ориентированы на это.

– В бизнесе важнее рационализм или интуиция?

– Я считаю, что для принятия долгосрочных решений важно быть рациональным. С другой стороны, интуиция тоже важна. Сложно сказать, что имеет большее значение.

– Что вы думаете делать со своим бизнесом в будущем: продадите, передадите по наследству или что-то еще?

– У меня два соучредителя, которым около 40 лет. Так как я немного старше, возможно, лет через пять-шесть выйду на пенсию, а мои коллеги продолжат заниматься компанией и развивать ее.

– Почему, на ваш взгляд, немецкое оборудование считается лучшим в мире?

– Может, я не стал бы говорить, что оно лучшее, но его уровень очень высок. Я думаю, оно соответствует немецкому характеру: когда мы проводим технические тесты нашего оборудования, мы проверяем все по несколько раз. В итоге вся наша продукция надежна и качественна. Кроме того, у немцев большой опыт в производстве оборудования для пищевой промышленности и стремление постоянно развиваться.

– Многие успешные люди в бизнесе делают карьеру в политике. У вас нет такого желания?

– Нет, абсолютно.

– Что собираетесь делать, когда выйдете на пенсию?

– У меня есть небольшая пивоварня, которую я основал 20 лет назад. Сейчас пиво, которое там изготавливается, продается только в Кульмбахе. Может, буду развивать этот бизнес. А возможно, попробую себя в чем-то новом.

– Ваши дети занимаются бизнесом?

– Нет. Мой сын кардиолог, а дочь – учитель. Они не хотят заниматься моим бизнесом. Но, как я уже сказал, у меня двое молодых соучредителей, которым я передаю знания и опыт.

– Как вы любите проводить отпуск? Какой отдых предпочитаете: летний или зимний?

– Я люблю все времена года. Зимой катаюсь на лыжах, летом езжу на горном велосипеде, покоряю высокие горные вершины, например, в Альпах.

– Что бы вы пожелали российским производителям продуктов питания?

– Улучшать качество продукции. И помнить, что важнейший фактор успешных продаж – наличие качественного потребительского сервиса. **МС**

Гость:

Костадинка Киттнер,
собственник и генеральный директор компании «Киттнер»,
которую на российском рынке представляет Matimex Group

Беседовала:

Ольга Паленова

**женские
правила**



Костадинка Киттнер: «Я научилась «вести корабль, когда море штормит»

— Скажите, вы с детства были лидером?

— Не знаю, была ли я лидером с самого детства, — пожалуй, об этом лучше спросить моих друзей или близких родственников, хотя полагаю, что в детстве у меня были соответствующие задатки.

— Вы унаследовали характер своего отца?

— Нет, у меня характер матери.

— Назовите три главные составляющие вашего характера.

— Настойчивость — я всегда проявляю упорство в том, чего добиваюсь.

Как правило, женщины более выдержаны, они проявляют больше терпимости, относятся к окружающим максимально непредвзято.



Требовательность – к себе и партнерам по бизнесу. И последовательность в своих действиях.

– Какое решение из тех, которые вы принимали в жизни, можно назвать самым важным?

– Решение всесторонне изучить международный рынок и стать его полноправным участником.

– Назовите свое главное достижение с тех пор, как вы начали управлять собственной компанией.

– Я научилась «вести корабль», когда «море штормит».

– В какой последовательности вы расставляете жизненные приоритеты? Назовите три самые важные позиции.

– Первая – это семья, вторая – моя компания, третья – личностная свобода и развитие.

– Был ли в вашей жизни человек, которого вы можете назвать своим учителем?

– Да, это мой преподаватель, у которого я изучала английский язык. Частный репетитор. Он повлиял на меня

в раннем детстве и в определенном смысле сформировал мою личность.

– Какими качествами, на ваш взгляд, должна обладать современная бизнес-леди?

– Она должна быть открытой, честной и настойчивой.

– Какие качества выделяют деловую женщину среди мужского окружения и наиболее важны в бизнесе?

– На фоне мужчин? Стоит задуматься! Как правило, женщины более выдержаны, они проявляют больше терпимости, относятся к окружающим максимально непредвзято.

– Как вы считаете, мужчине легче управлять предприятием, чем женщине?

– Думаю, да. Легче.

– А что труднее всего дается менеджерам-мужчинам?

– Мне кажется, что им сложнее пережить период смены поколений в жизни компании. Если отец передает бизнес своим детям, для него это большое достижение.

Сегодня единственное производственное подразделение компании «Киттнер» обеспечивает поставки техники фактически во все европейские страны – преимущественно в Западную Европу, а также за ее пределы – в Израиль и Японию.

– Как бы вы определили свой стиль управления с точки зрения взаимоотношений внутри команды?

– В менеджменте я неизменно придерживаюсь честного и открытого стиля общения с коллегами и подчиненными.

– Иногда в бизнесе необходима стойкость, несгибаемая воля. В каких случаях вы сталкиваетесь с необходимостью проявлять жесткость?

– Да, иногда я вынуждена жестко защищать позицию своей компании в отношениях с поставщиками и заказчиками, например, когда возникают проблемы, связанные со сроками поставок, разногласия финансового и иного характера, но всегда стараюсь достичь взаимопонимания, смягчить ситуацию, внести необходимые коррективы. Чтобы отстоять свою позицию, необходимо обосновать точку зрения, которой придерживаешься, и я всегда к этому стремлюсь.

– Бизнес повлиял на ваш характер? Каким образом?

– О да, безусловно! Я стала гораздо более собранной и организованной.

Что бы ни происходило, нужно воспринимать ход событий как обучение: понимать, какой ценный опыт вы извлекли из сложной ситуации. Пока вы учитесь, вы движетесь вперед.



Мужчинам-руководителям сложнее пережить период смены поколений в жизни компании. Если отец передает бизнес своим детям, для него это большое достижение.

Самое главное – видеть, что людей, которые работают вместе со мной, искренне радует то, что мы сделали, когда они видят, что результат наших усилий имеет ценность для всего мира и продукт успешно продается на международном рынке.

Планирую каждый день, каждый час, каждое мгновение. Составлю прогнозы на перспективу. Намечаю, что нужно сделать сейчас, в ближайшее время, через полгода, в следующем году. Как владелец и менеджер компании я обязана этим заниматься.

– Что приносит вам радость и удовлетворение в бизнесе?

– Таких моментов хватает с избытком: успех отдельного проекта, рост прибыльности нашего предприятия и многое другое. Но самое главное – видеть, что подобные чувства испытывает вся команда, что людей, которые работают вместе со мной, искренне радует то, что мы сделали, когда они видят, что результат наших усилий имеет ценность для всего мира и продукт успешно продается на международном рынке. Короче говоря, когда они делают что-то по-настоящему хорошо и знают об этом. Именно душевный подъем работников компании приносит радость и наибольшее удовлетворение от бизнеса.

– По какому принципу вы набираете людей в команду?

– Вы хотите спросить, какие их качества я считаю самыми важными для успеха предприятия? В первую очередь это профессионализм, честность, увлеченность своим делом, готовность к взаимодействию с коллегами. Конечно, первое впечатление складывается на интуитивном уровне. Потом задаю человеку вопросы, выслушиваю ответы, но, как правило, в итоге выясняется, что интуиция не подвела.

– Какие человеческие качества вы считаете неприемлемыми, и какие люди вам нравятся?

– Я не люблю, когда кто-то под меня подстраивается. Люблю честных и открытых людей.

– А что вы цените в женщинах и в мужчинах?

– В женщинах – отсутствие склонности к импульсивным реакциям. Они чаще задумываются и дольше, чем мужчины, размышляют, прежде чем

ответить на предложение или сделать что-либо важное. А в мужчинах, пожалуй, постоянную готовность к переменам. Например, они легче на подъем, больше любят путешествовать.

– Есть что-либо, что вы хотели бы изучать?

– Тысячи явлений из разных областей знания! В том, что касается бизнеса – бесчисленные нюансы успешного старта, развития и роста, исследования рынка, обучения персонала и многое другое. Иностранные языки.

– Общеизвестно, что управление компанией отнимает много времени. Как вы совмещаете дом и работу?

– У меня самый лучший муж – из тех, о которых можно только мечтать. Он заботится о наших детях, нашем доме, обо мне и даже о компании! Кстати, он является ее соучредителем.

– Что воодушевляет вас в трудные жизненные моменты и служит стимулом двигаться дальше?



У меня самый лучший муж – из тех, о которых можно только мечтать. Он заботится о наших детях, нашем доме, обо мне и даже о компании!

досье

Имя, фамилия:

Костадинка Киттнер

Дата и место рождения:

8 ноября 1965 года,

Болгария, г. Пловдив

Образование:

Aalborg Business School, маркетинг

Название компании, должность:

компания «Киттнер» (Болгария),
собственник и генеральный директор

Главное достижение:

создание и развитие собственной
компании, выведение ее на
международный уровень

Сколько времени работает

на руководящей должности:

10 лет

Семейное положение:

замужем, двое детей

Увлечения:

йога

– Я воодушевляюсь, когда, несмотря на все трудности, дело развивается. Ведь решающее значение имеет не то, какие барьеры вам приходится преодолевать, а то, как далеко вы при этом продвинулись. Что бы ни происходило, нужно воспринимать ход событий как обучение: понимать, какой ценный опыт вы извлекли из сложной ситуации. Пока вы учитесь, вы движетесь вперед.

– Какого стиля вы придерживаетесь в одежде?

– Предпочитаю носить одежду в стиле casual – удобные вещи простого кроя.

– Какие книги вы читаете?

– В основном пособия по менеджменту: управление компанией и персоналом.

– Как вы привыкли отдыхать – в хорошей компании или в уединении?

– Чтобы отдохнуть, мне лучше побыть наедине с собой.

– Если бы у вас появилась возможность начать еще одно дело, то какой бизнес вы бы выбрали?

– Никогда об этом не задумывалась. Наверное, это было бы что-то, связанное с позиционированием товара и организацией торговли.

– Вы планируете передать бизнес детям?

– Вот как раз это я стараюсь не планировать. Могу только надеяться, что рано или поздно это произойдет. Но я не собираюсь как-то подталкивать своих детей к подобному решению – не хочу, чтобы они всю жизнь занимались нелюбимым делом. Убедена, что люди должны самостоятельно выбирать будущую профессию.

– Скажите, что важнее в бизнесе – рационализм или интуиция?

– Важно и то, и другое; но развитая интуиция – чрезвычайно ценное качество успешного предпринимателя. У вас есть определенная база знаний, в процессе развития бизнеса вы посто-

янно пополняете ее, но чтобы понять, что вам требуется в определенный момент, нужно принять решение. Верное решение подсказывает только интуиция – и всегда стоит ей следовать. Это действительно важный момент, от которого зависит дальнейший ход развития компании. Чем дольше вы тянете с решением, тем хуже для вас, ваших заказчиков и всего коллектива.

– Вы почувствовали тот момент, когда ваше частное предприятие превратилось в крупную состоявшуюся компанию, которая вносит существенный вклад в развитие рынка? Когда это произошло?

– Мне трудно выделить какой-то один момент. Я постоянно чувствовала, что мы выросли, стали серьезной и уважаемой компанией, во время переговоров с заказчиками, когда известные, признанные игроки рынка проявляли хорошую осведомленность о нашем бизнесе. Например, когда нам сообщали, что техника «Киттнер» самая популярная в Финляндии и высоко востребована со стороны крупных немецких компаний, когда у нас началась череда заключения договоров на комплексные поставки техники в промышленно развитые страны. Их количество растет год от года. И знаменательным моментом стал наш выход на внутренний рынок Японии.

Сегодня единственное производственное подразделение компании «Киттнер» обеспечивает поставки техники фактически во все европейские страны – преимущественно в Западную Европу, а также за ее пределы – в Израиль и Японию.

– Как вам удалось выйти на японский рынок?

– По рекомендации постоянных немецких партнеров. У нас огромный опыт работы со всемирно известными компаниями Германии.

– У вас хорошая агентурная сеть?

– Можно сказать и так. Кстати, не исключено, что это одно из преимуществ гибкой политики продвижения на рынке, которую выстраивает женщина. Вообще, я надеюсь, у нас в бизнесе больше достоинств, чем недостатков! **MC**



Сканер определит химический состав продуктов

Ручной молекулярный сканер под названием SciO может определить химический состав любого неизвестного вам медикамента, фрукта и овоща, да и любого физического объекта – так утверждают его разработчики из Тель-Авива. Он работает по принципу так называемой спектроскопии.

Израильская компания Consumer Physics создала чудо-прибор размером с обычную компьютерную флешку. Ручной сканер SciO необходимо связать с вашим смартфоном посредством Bluetooth, и тогда он покажет вам все свои немалые умения.

Поднесите смартфон на расстояние три, а лучше два сантиметра к исследуемому предмету (например, к любимому фрукту на прилавке овощника). Лучок света упадет на фрукт, а фрукт этот свет отразит. И вот уже отраженный от фрукта свет будет анализироваться встроенным в прибор SciO датчиком-спектрометром.

Все дело в том, что каждая молекула (из которых мы состоим) вибрирует определенным образом. Ее вибрации – понятный для современной техники язык. Поэтому химический состав любой вещи от спектрометра, который понимает язык молекул, не утаишь.

Чтобы сделать информацию более интересной для обывателя (состав белков, жиров, углеводов, калорий и т. д.), прибор SciO с помощью вашего же смартфона свяжется с облачным сервисом и в считанные секунды выдаст вам популярную информацию о продукте.

Молекулярный сканер SciO израильской фирмы Consumer Physics должен перевернуть рынок. Но так как этого, по всей вероятности, не предполагается, новый девайс-игрушка, скорее всего, будет говорить потребителю не всю правду. Только представьте себе: чем же мы будем питаться, если приобретем себе каждый по честному молекулярному сканеру!

Обещанный Consumer Physics «анализ фактического химического состава каждого яблока» может обернуться крахом продовольственного рынка и всего существующего ныне сельского хозяйства.

Тем не менее на краудфандинговой платформе Кикстартер собирают необходимые 200 тыс. долл. для запу-

ска этой модели-игрушки в массовое производство. Нужно отметить, что фанатов техно-новинки оказалось так много и они были так щедры, что удалось собрать сумму, гораздо превышающую стартовый запрос.

russretail.info

К вопросу о ГМО вернутся в 2017 году

Правительство намерено перенести срок вступления в силу нормативных актов о контроле использования генетически модифицированных организмов (ГМО) и содержащих ГМО продуктов с 2014 года на январь 2017 года.

Причиной отсрочки является неготовность органов исполнительной власти составить грамотные и подробные экспертные процедуры для такого вида продукции и предоставить необходимое оборудование для ее проверки. Соответствующее постановление правительства уже готово и ждет утверждения премьер-министра Дмитрия Медведева.



«Мы пришли к тому, что вводить сейчас какие-то жесткие ограничения не представляется возможным. Органы власти не готовы просто взять и принять «пустые» экспертизы, которых пока в действительности нет. Необходимо выслушать все заинтересованные стороны по данному вопросу, – пояснил собеседник в правительстве. – Также нужно согласовать и составить четыре вида различных экспертиз и обеспечить определенное техническое перевооружение для их проведения. На сегодня отсутствуют техническая и методическая база, и пока не совсем понятно, кто этим будет заниматься».

Источник также указал, что решение вопроса о контроле за ГМО во многом зависит от Министерства сельского хозяйства, которое пока не может предоставить необходимые предложения и планы работ по этому вопросу, а несколько проектов, представленных ведомством в правительство, не были аргументированы и несколько раз отправлялись на доработку. По его словам, в ближайшее время состоится совещание у вице-премьера Аркадия Дворковича по вопросу контроля за ГМО на территории России.

Этой проблемой также занимается Министерство образования и науки, которое и готовит соответствующее постановление правительства по переносу сроков внедрения норм

контроля за ГМО на 2017 год. Информацию собеседника в правительстве подтвердил заместитель **директора департамента науки и технологий Минобрнауки Сергей Матвеев**.

«Это чисто технический шаг, чтобы подготовить и составить необходимые экспертизы, ведь это очень сложный и трудоемкий процесс. Сейчас необходимо прийти к общей точке зрения по ограничениям и экспертизе продуктов с использованием ГМО. Где-то использование модифицированных продуктов можно и ограничить, но некоторые продукты или препараты невозможно запретить», – прокомментировал Сергей Матвеев.

Минобрнауки, разрабатывавшее меры по контролю за использованием ГМО, предлагало ввести штрафы за нарушения в этой сфере: для должностных лиц – от 10 тыс. до 50 тыс. рублей, для юридических лиц – от 50 тыс. до 1 млн рублей. Импортёрам продукции с ГМО придется проходить установленные процедуры экспертиз на ее безопасность, производить маркировку специальными этикетками, а правительство получит возможность введения ограничений использования ГМО на различных стадиях производства продуктов.

Ранее в Госдуму было внесено несколько законопроектов, запрещающих использование генно-инженерно-модифицированных и трансгенных организмов для производства пищевых продуктов и кормов для сельскохозяйственных животных. С такими предложениями выступали профильные комитеты Госдумы и Совета Федерации. Однако ни один из внесенных законопроектов не получил положительных отзывов со стороны правительства.

izvestia.ru



Новый вид колбасы от немецких поваров

Два экспериментирующих повара из Верхней Баварии изобрели новый вид колбасы. Добавив в традиционные белые баварские колбаски японский порошок зеленого чая, они создали колбасу необычного зеленого цвета.

Вернер Гропп побывал в Японии и вернулся страстным любителем порошка зеленого чая матча. Однажды он и Маркус Хинтербергер решили проверить, что будет, если добавить японский порошок в мяс-

ной фарш, приготовленный по традиционному баварскому рецепту.

Зеленые колбаски имеют пикантный горьковатый привкус и пользуются большой популярностью. После нескольких репортажей о смелом кулинарном эксперименте заказы на новый сорт колбасы приходят не только от местных жителей, но и из-за рубежа – из Швейцарии, Британии, Франции, Чехии, США и, конечно, Японии.

Колбаски Гроппа и Хинтербергера, которые подаются со сладкой горчицей и баварским кренделем, рекламируют как слияние традиционных продуктов Баварии и Японии.

Белая колбаса, или вайсвurst, – один из известнейших немецких продуктов в мире. Ее производят из телятины и свиного сала с приправами.

euromag.ru



Ученые создали портативный ГМО-тестер

Биологи Алтайского государственного университета разработали портативный ГМО-тестер, позволяющий оперативно определить, есть ли в том или ином продукте генетически модифицированные организмы. На устройство уже подана заявка в Роспатент.

Это небольшой аппарат 10×15 см и весом 350 грамм с набором тестов на присутствие определенных генов. В него помещается картридж с реагентами и образцом для исследований. Анализатор работает от аккумулятора.

Процедура анализа длится пока 50 минут, но алтайские ученые уверены, что в скором времени смогут сократить ее вдвое.

«Чтобы провести анализ на ГМО, сейчас необходимо обращаться в специализированную лабораторию. Но таковых даже в крупных регионах очень мало – одна-две. Наша лаборатория биоинженерии Алтайского государственного университета не первый год работает в области молекулярной генетики, поэтому мы и начали разработку доступных для каждого экспресс-методов контроля», – рассказывает **зав. лабораторией, кандидат биологических наук Максим Куцев**.

В основе работы тестера лежит ПЦР-анализ, разработанный 30 лет назад американцем Мюллисом, удостоенный за это Нобелевской премии (сейчас этот анализ использу-

ют в клинической диагностике и его в обязательном порядке проходят роженицы). ПЦР – полимеразная цепная реакция, экспериментальный метод молекулярной биологии, позволяющий добиться значительного увеличения малых концентраций определенных фрагментов ДНК в биологической пробе.

«У нас уже был ряд наработок в этом направлении. Методом ПЦР мы анализируем наличие определенных фрагментов, характерных для генетически модифицированных организмов. Определяем, есть встроенный ген или нет. За рубежом в том же направлении работали в США (экспресс-анализ биологической опасности на поле боя). Достаточно малогабаритное оборудование создано в Австрии для таможенников, хотя основа реагентной базы отличается от нашей», – поясняет Максим Куцев.

Алтайский ГМО-тестер прошел испытания даже в Москве. В качестве лабораторного образца был взят трансгенный помидор, выращенный в лаборатории искусственного климата в Пушино. Прибор отреагировал адекватно – определил наличие ГМО. После этого испытатели заглянули в школьную столовую, а также в буфеты депутатов Госдумы и Совета Федерации. И если у школьников и депутатов салаты и сосиски оказались чистыми, то после исследования картофельного пюре для сенаторов на дисплее тестера высветилась надпись «Внимание! ГМО!».

tg.ru



Лучшая инновационная идея

Инновационная концепция обработки мяса, предложенная доцентом кафедры «Оборудование и технологии пищевых производств» Института экономики, торговли и технологий ЮУрГУ Светланой Меренковой, завоевала первое место на конкурсе «Лучшая инновационная идея года» в номинации «Медицина, фармакология, биотехнология для медицины».

На конкурсе, проводимом администрацией Челябинска, Светлана Меренкова представила «Инновационный способ интенсификации производства деликатесных мясных и колбасных изделий». Разработка входит в материалы докторской

диссертации, над которой Светлана Павлова активно работает в настоящее время.

Суть ее заключается в оптимизации сырья для мясных и колбасных изделий при помощи полезных бактерий. В исследовании сопоставляются показатели мясного сырья, соответствующего санитарным нормам, и сырья с отклонениями в созревании (это бывает, если животные, из которых оно было произведено, испытывали стресс). Недостатки мясного сырья, как доказала Светлана Меренкова, можно устранить с помощью полезных микроорганизмов на этапе посола. После такой обработки у мяса за счет увеличения содержания белка, аминокислот и витаминов повышается пищевая ценность.

chel.mk.ru

США внедряют нанотехнологии в кормопроизводство

Агентство контроля над продовольствием и медикаментами США (FDA) готово к внедрению в практику производства кормов и лекарственных препаратов для животных современных нанотехнологий, которые смогут помочь животным быстрее набирать вес или лучше усваивать лекарства.

FDA сообщает, что «они особенно заинтересованы» в использовании нанотехнологий, намеренно изменяющих химические, физические или биологические свойства кормов и лекарств для животных.

При этом руководство агентства занимает осторожную позицию и подчеркивает важность вопросов безопасности для людей и животных, если такие измененные продукты будут включены в используемые медикаменты и корма.

Проект FDA проходит в форме публичных дебатов, и интерес к нему подогревается давним спором о синтетической биологии – с ее подходом к придумыванию новых комбинаций генов и другого генетического материала с целью создания новых способностей или биохимических функций. Критики проекта опасаются, что разного рода поправки к нему потенциально могут создать неожиданные и опасные побочные эффекты.

FDA заявило, что фармацевтические компании и производители кормовых добавок должны проконсультироваться с агентством до внедрения продуктов, поскольку агентство обладает достаточным количеством данных о возможных проблемах с безопасностью.

«Мы используем благоразумный научный подход для оценки каждого продукта по существу и не делаем широких общих предположений по поводу безопасности нанотехнологий в целом», – заявляет комиссар FDA Маргарет Гамбург.

gearmix.ru



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
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





Время и место проведения:

**17–18 сентября 2014 года,
Карлсруэ, Германия**

По вопросам обращаться:

**+7 (495) 641-51-56,
info@csb-system.ru
www.csb.com**

Международный семинар с посещением завода EDEKA Südwest Fleisch

*EDEKA Südwest Fleisch:
комплектация заказов –
630 тонн в сутки.*



Международный практический семинар с посещением ультрасовременного мясоперерабатывающего завода и логистического центра EDEKA Südwest Fleisch пройдет 17–18 сентября 2014 года в Карлсруэ, Германия.

Основные темы семинара:

- Проект EDEKA Rheinstetten – мясоперерабатывающий завод и логистический центр.
- Планирование и управление строительством.
- Классификация мясного сырья на товарном входе с помощью CSB-Image Meater.
- Планирование и управление процессом обвалки.
- Практическое применение разделочной техники.

- Система планирования процессов (PPS) и концепция регистрации производственных данных.
- Инновационные концепции упаковки.
- Line-Control с интеграцией оборудования и ценовой маркировки продукции (OEE).
- Концепция логистического центра EDEKA Rheinstetten.
- Интеграция логистики в ERP и MES.
- Автоматизация для предприятий любых размеров: возможности и риски.

EDEKA Südwest Fleisch:

- Завод и логистический центр общей площадью 200 тыс. кв. м и производственной площадью 100 тыс. кв. м.
- Посменное производство: 24 часа в сутки, 7 дней в неделю.
- Мощности цеха разделки: около 800 свиных полутуш, 35 молодых бычков в час.
- Вместимость холодильника: 4 тыс. свиных полутуш, 600 четвертин КРС, 1 тыс. ростбифов.
- Производство: упаковка мяса и колбас для магазинов самообслуживания (потребительская упаковка) более чем на 20 линиях.
- Комплектация заказов: около 630 тонн в сутки.
- Транспортировочная техника: 3 тыс. м транспортных конвейеров, перемещение около 7 тыс. ящиков в час.
- Автоматический паллетный склад: 5 тыс. мест хранения.
- Автоматический ящичный склад: 50 тыс. мест хранения.
- Комиссионирование: около 130 тыс. позиций заказов, 100 тыс. ящиков и гофрокоробов в сутки.
- Поставка продукции более чем в 1 250 магазинов EDEKA.

Области использования CSB-System:

- Управление товарным входом для принимаемых в подвешенном виде сырья, товаров для перепродажи, упаковочных материалов и Crossdocking-артикулов.
- Классификация мясного сырья на товарном входе для возможности оценки поставщиков и планирования процесса разделки.
- Планирование производства, управление заданиями на разделку и производство более чем для 20 линий.
- Управление всей складской логистикой и ценовой маркировкой.
- Интеграция производственного оборудования для составления колбасного фарша и мясных стандартов.
- Интеграция оборудования для упаковки мяса и колбас для магазинов самообслуживания.
- Управление автоматическими складами.
- Полная автоматизация с помощью MES. **■**



Авторы:



Игорь Демин,
генеральный директор
ООО «ЦСБ-Систем»



Герман Шальк,
директор по продажам
CSB-System AG

ООО «ЦСБ-Систем»
127434 г. Москва,
ул. Пятницкая 73, оф. 8
тел: +7 (495) 641-51-56
факс: +7 (495) 953-31-16
e-mail: info@csb-system.ru
www.csb.com

Автоматическая идентификация, сортировка и адресация артикулов с использованием CSB-Eyedentifier®



*При помощи
CSB-Eyedentifier®
вы автоматизи-
руете иденти-
фикацию продуктов
посредством ана-
лиза фотографиче-
ских изображений.*

На многих контрольных пунктах перед предприятием стоит задача идентификации и дальнейшей адресации артикулов. Это может быть как принимаемое на товарном входе сырье, так и готовая продукция на выходе из производства. На мясоперерабатывающих предприятиях, например, производится визуальный контроль и идентификация артикулов на выходе из участка обвалки.

С использованием CSB-Eyedentifier® вы автоматизируете идентификацию продуктов на своем предприятии. Идентификация с помощью анализа фотографических изображений позволяет эффективно и надежно регистрировать в системе информацию о продукции, в том числе на контрольных пунктах приемки товаров и на выходе из отделов разделки мясного сырья и производства.

Если раньше были необходимы выполняемые вручную действия по идентификации, сортировке и назначению

цели артикулам, то сегодня, благодаря инновационной технологии обработке информации фотографических изображений, эти процессы могут быть полностью автоматизированы. При этом CSB-Eyedentifier® «обучается» распознавать продукты. Это означает, что система регистрирует изображения объектов, идентифицирует характерные признаки и сохраняет их. В последующем она полностью автоматически идентифицирует содержимое ящиков, лотков и коробов, распознает инородные предметы, выполняет сортировку артикулов и назначает дальнейшую цель их перемещения.

Основное преимущество CSB-Eyedentifier® – повышение эффективности процесса и минимизация количества ошибок. Вся важная информация по идентификации надежно документируется центральной системой управления CSB-System с возможностью ее последующего анализа.

Компактная технология CSB-Eyedentifier® включает в себя:

- корпус из нержавеющей стали V4A с вычислительным блоком и сенсорным экраном;
- промышленную систему фотокамер, опциональное оснащение 3D-камерой;
- специальную единицу гомогенного освещения;
- программное обеспечение для регистрации изображений объектов, идентификации сохраненных в памяти характерных признаков, сортировки продуктов и назначения им цели на перемещение;
- открытые интерфейсы для простой и быстрой интеграции сканеров, весового оборудования, принтеров этикеток, температурных сенсоров или металлодетекторов.

Устройство CSB-Eyedentifier® характеризуется гибкостью своего применения. Оно отвечает высоким требованиям предприятий пищевой промышленности, особенно в условиях производственного окружения. Массивный корпус из V4A-нержавеющей стали и ударопрочный сенсорный экран гарантируют надежную эксплуатацию устройства в производственных условиях с экстремальными температурами и влажностью.

Устройство CSB-Eyedentifier® было специально разработано в соответствии со строгими требованиями гигиенических стандартов и отвечает степени защиты IP69K.

Основные преимущества использования устройства:

- Надежная и полностью автоматическая идентификация, сортировка и целенаправленное перемещение артикулов.
- Быстрый и надежный анализ всех производственных данных.
- Идеальная интеграция благодаря компактной технологии.
- Возможность работы при высокой скорости движения ленты транспортера.
- Надежное использование в производственном окружении с экстремальными температурами и при высокой влажности.
- Соответствие требованиям гигиенических стандартов, а также степени защиты IP69K.
- Простое обслуживание устройства и высокая гибкость пользовательского интерфейса за счет применения современной технологии сенсорного экрана.
- Оптимизация использования ресурсов благодаря высокой эффективности процессов.
- Минимизация количества ошибок. ■

Системный подход к гигиене



Как известно, одной из важнейших составляющих успеха для предприятия пищевой промышленности является высокий уровень гигиены – как производства, так и персонала, – ведь успех невозможен без обеспечения стабильности качества и длительных сроков хранения продуктов.

Все чаще в прессе появляются статьи о том, как недостаточное соблюдение правил гигиены при производстве продуктов питания может уничтожить предприятие, доведя его до полного закрытия. Скандальные истории в пищевой промышленности быстро становятся известны широкой общественности. Последствия «пищевых скандалов» всегда плачевны: восстановить испорченный имидж производителю крайне сложно. Именно поэтому так важно с самого начала обеспечить и поддерживать на предприятии максимально высокий уровень гигиены. Эксперты компании Schaller® в те-

чение многих лет оказывают своим клиентам техническую и консалтинговую поддержку в вопросах планирования мер по обеспечению должного уровня гигиены, включая обучение специалистов заказчика.

Гигиена любого пищевого предприятия складывается из гигиены производства, продукта и персонала. Только при слаженном взаимодействии всех трех составляющих можно говорить о высоком гигиеническом стандарте производимых продуктов.

Гигиена производства является базисом для эффективной деятельности предприятия пищевой промышленности и главной предпосылкой конкурентоспособности производимых продуктов. Для постоянного поддержания чистоты на предприятии составляются планы очистки и дезинфекции всех производственных помещений, рабочих инструментов и оборудования, которые должны неукоснительно соблюдаться

сотрудниками предприятия во избежание загрязнений и скопления бактерий.

Гигиена персонала, помимо личной гигиены каждого сотрудника, включающей регулярное и тщательное мытье рук, предусматривает стерильную обработку ран на коже и использование чистой рабочей одежды, годной для работы в цехах по производству продуктов питания.

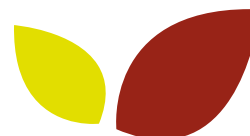
На сегодняшний день разработаны инновационные установки, способные гарантировать заказчику высокую гигиеническую безопасность производимых продуктов. К ним относятся современные санпропускники, отличающиеся высокой эргономичностью и автоматически обеспечивающие соблюдение стандартов личной гигиены. Команда экспертов направления Schaller Solutions, имеющая многолетний опыт в области производства оборудования для гигиены персонала, знает и эффективно применяет на практике все новые тренды в этой сфере.

В течение десятилетий компания «Шаллер» накапливала знания и опыт в области гигиены предприятий, относящиеся не только к оборудованию, но и к соответствующим цепочкам рабочих процессов. С годами спектр услуг Schaller Solutions существенно расширился благодаря постоянно растущим потребностям заказчиков в необычных и уникальных решениях. Поэтому теперь «Шаллер» предлагает своим клиентам широкую линейку оборудования и принадлежностей для гигиены производства и персонала.

Обязательным условием для достижения оптимальных результатов в области гигиены предприятия является грамотная концепция обеспечения гигиены для каждого конкретного случая: от правильной организации и управления потоком сотрудников и посетителей предприятия до эффективных тренингов. Поэтому в большинстве случаев эксперты Schaller Solutions разрабатывают индивидуальные решения исходя из потребностей, желаний и технических условий определенного предприятия. Такой подход, подкрепленный использованием оборудования ведущих производителей и серьезной сервисной поддержкой «Шаллер», позволяет выполнять пожелания заказчиков на самом высоком профессиональном уровне. И все потому, что гигиена – это не просто признак хорошего предприятия, а первая необходимость! **■**



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



worldfood
MOSCOW

ufi
Approved
Event

15 – 18.09.2014

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

ВЕСЬ МИР ПИТАНИЯ
WHERE THE FOOD INDUSTRY MEETS RUSSIA



www.world-food.ru

**СОФТ для переработчиков
мяса и птицы**

- УБОЙ
- ОБВАЛКА
- ПРОИЗВОДСТВО
- СКЛАД

121357, Москва,
ул. Верейская, д. 29А, оф. 45
тел./факс: +7 (495) 221-59-10
e-mail: pan@i-tech.ru
www.i-tech.ru





Компания: «ДиПиПром»
тел.: +7 (499) 703-00-38,
+7 (920) 932-33-34, +7 (926) 585-41-31
e-mail: info@dprom.ru
www.dpprom.ru



Гость:
Александр Раскин,
генеральный директор
компании «ДиПиПром»

Репутация на рынке: слагаемые надежности

Компания «ДиПиПром» начала свою деятельность в 2000 году как предприятие-дилер на российском рынке оборудования для пищевой промышленности. Сегодня, по прошествии 14 лет, «ДиПиПром» сотрудничает с крупнейшими пищевыми комбинатами и принимает на себя полный цикл работ от выездных консультаций, проектирования и производства до монтажа, обучения персонала и отработки технологий с продуктом.

О принципах работы компании на рынке и построении взаимоотношений с клиентами мы поговорили с ее генеральным директором Александром Раскиным.

– Расскажите про ассортимент продукции и услуги, которые вы предоставляете предприятиям мясной отрасли.

– Мы предлагаем оборудование для убоя и переработки скота, комплексное проектирование цехов убоя и их комплектацию, монтаж. Поставляем готовые линии, мобильные и модульные цеха для убоя и первичной переработки скота, модульные цеха для переработки мяса, копильные и колбасные цеха, в том числе на основе зданий из быстровозводимых конструкций. Также в нашем ассортименте – копильное, колбасное, ветчинное оборудование, сушильные и климатические камеры, оборудование для производства снежков, технологическое оборудование и инвентарь. Широкий выбор оборудования для разделки: ленточные пилы для мяса, птицы и костей, ленточные полотна и режущий инструмент (в том числе собственного производства), боенский инструмент и ножи, топоры и колоды. Оборудование для переработки и упаковки – волчки, куттеры, блочкорезки, фаршемешалки, мясомассажеры, инъекторы, промышленные мясорубки, шприцы, клипсаторы, устройства обвал-



Александр Раскин:

«Мы предоставляем полный спектр услуг: выезд на объект для исследования и консультаций, проектирование, производство и комплектацию оборудования, монтаж, пуск и наладку, обучение персонала, гарантийное и сервисное обслуживание».

ки, упаковщики вакуумом и в газовой среде, запайщики контейнеров и лотков и другое. Есть оборудование для охлаждения и хранения продукции. Также мы располагаем большим складом запчастей и сервисным центром по ремонту пищевого оборудования.

– В чем заключаются преимущества работы с компанией «ДиПиПром»?

– Мы предоставляем полный спектр услуг: выезд на объект для исследования и консультаций, проектирование, производство и комплектацию оборудования, монтаж, пуск и наладку, обучение персонала, гарантийное и сервисное обслуживание. Готовы обеспечить создание эффективного производства «под ключ» с полным циклом переработки – от забоя скота до готового продукта на прилавке. Кроме того, мы предлагаем складские и транспортные услуги, обеспечиваем индивидуальную логистику. С нашей помощью можно воспользоваться эффективными финансовыми инструментами в сфере кредитования и лизинга через наших партнеров, с отсрочкой платежа.

– Каковы ваши основные принципы работы с заказчиками? Кто входит сегодня в число ваших клиентов?

– Наши принципы – индивидуальный подход к потребностям каждого покупателя и строгое выполнение взятых на себя обязательств, а также высокий уровень лояльности и прозрачность в отношениях. Наши партнеры доверяют нам, а мы доверяем им. Клиентами «ДиПиПром» являются многие предприятия пищевой промышленности, среди них – Группа «Черкизово», Останкинский МПЗ, Микояновский и Царицынский мясокомбинаты, Щелковский МПК, мясокомбинаты «Велком» и «Руднево», Великолукский и Ногинский мясокомбинаты, «Мясной дом Бородина», Коломенский опытный мясокомбинат, «Мортадель», «НовСвин», «Великоновгородский мясной двор», Дмитрогорский МПЗ, «МясновЪ», Лужский и Череповецкий мясокомбинаты, «Сибирский деликатес», Свинокомплекс «Восточно-Сибирский» и другие.

– Существуют какие-то специальные предложения для небольших производств?

– Безусловно. В нашем ассортименте есть уже готовые решения для малого бизнеса. Это линии и мини-заводы, спроектированные для получения максимального эффекта в условиях небольших производств. Кроме того, мы оказываем услуги по модернизации существующих производств. Также поставляем отдельные единицы оборудования.

– Какие факторы позволили компании завоевать прочные позиции на рынке, и что позволяет удерживать их в период обостряющейся конкуренции?

– Качественное оборудование, широкий ассортимент, накопленный опыт, узнаваемый бренд, безупречная финансовая история, прозрачность в отношениях, разумная ценовая политика, богатый спектр услуг. Успех компании на рынке обеспечили модернизация и развитие производства, применение инновационных технологий и расширение рынков сбыта, в том числе экспорта.

– Какие задачи стоят перед вами сегодня? Поделитесь планами.

– Увеличивать ассортимент поставляемых товаров и услуг, накапливать и совершенствовать научно-технический потенциал, продолжать обеспечивать предприятия пищевой промышленности и АПК качественным современным оборудованием и услугами. Вместе стремиться к успеху и процветанию! ■

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

Сырокопченая колбаса «Вкусы Корсики»: кленовый сироп с беконом

Свиноемкая сырокопченая колбаса премиум-класса с оригинальным вкусом, традиционным для мясопродуктов Корсики.



ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЕ СВОЙСТВА

- ▶ Плотная, упругая консистенция.
- ▶ Пикантный вкус: кленовый сироп, копченый бекон, чеснок и мускатный орех.
- ▶ Ровный, равномерно окрашенный срез продукта.



Ингредиенты ГК «СОЮЗСНАБ», решающие задачу:

- ▶ БАД Savory (Кленовый сироп с беконом) Del'Ar 10.05.101
- ▶ Стартовые культуры AiBi серии StLb 37.01

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



Рецептура эффективного решения доступна на сайте info.ssnab.ru

СОЮЗСНАБИНФО
ИНФОРМАЦИОННЫЙ РЕСУРС ДЛЯ КЛИЕНТОВ ГК «СОЮЗСНАБ»

для зарегистрированных клиентов СОЮЗСНАБ

Принцип K+G WETTER: Vacuum Cutmix 550 L Совершенство, тающее во рту

K+G WETTER
Built-in success



В течение многих лет компания K+G WETTER является надежным партнером в мясной промышленности. Наши высококлассные куттеры, мясорубки и мешалки отвечают самым высоким стандартам качества. K+G WETTER сконструировала идеальные куттеры для мясной индустрии - Vacuum Cutmix 550 L. Они легки в эксплуатации и сделаны из высококачественных материалов, соответствуя требованиям качества K+G WETTER. Процессно-ориентированные решения - изготовлено в Биденкопф, Германия. www.kgwetter.de



Событие:

**Interpack 2014 –
Processes and Packaging**

Международная выставка упаковочной
индустрии и родственных технологий

Дата:

8–14 мая 2014 года

Место проведения:

Германия,

Выставочный центр Дюссельдорфа

Участники:

2 700 компаний
из 60 стран мира

Посетители:

175 тыс. человек

Периодичность проведения:

один раз в три года

Источник: материалы организаторов

Фото: www.interpack.com



Бернд Ябловский:

«Для лидирующей международной выставки недостаточно только арендовать выставочное пространство и хорошо организовать мероприятие. Чтобы сделать событие максимально интересным, необходимо выявить основные тренды отрасли и осветить их в рамках мероприятия».



Interpack 2014: чувствуйте себя как дома

В начале мая в Германии прошла очередная выставка упаковочной индустрии Interpack 2014. В ней приняли участие 2 700 экспонентов и 175 000 посетителей – салон заполнил все 19 павильонов Выставочного центра Дюссельдорфа.

Такой ажиотаж можно было предсказать заранее: наплыв желающих продемонстрировать свои технические и технологические упаковочные решения был настолько велик, что не для всех подавших заявки на участие компаний нашлось место в выставочном комплексе.

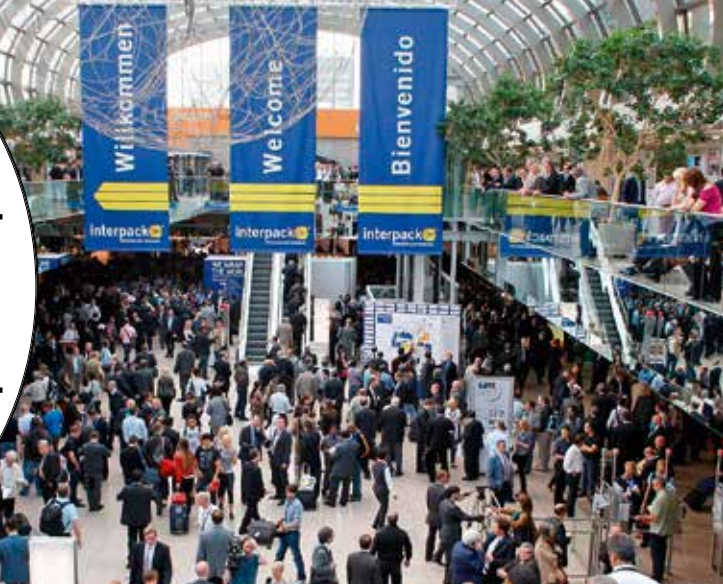
Безусловно, мероприятие было интересно всем участникам рынка, однако особенно много внимания на выставке уделялось оборудованию для производства кондитерской и хлебобулочной продукции – компании, представляющие свои решения для этих отраслей, составили четверть от общего числа участников.

Экспоненты Interpack 2014 встретились с большим количеством потенциальных клиентов со всего мира. Стенды многих компаний пользовались таким спросом, что часто были переполнены посетителями. Участники отметили, что им удалось установить полез-

ные деловые контакты, а некоторым из них – даже заключить спонтанные контракты непосредственно во время выставки. Это говорит о качестве посетителей и актуальности мероприятия.

Президент Консультационного совета выставки Interpack 2014 и компании Bosch Packaging Technology Фридберт Клефенц сказал: «Мы удовлетворены количеством и качеством посетителей нашего стенда. Интерес, проявленный к представленным технологиям, говорит о том, что производителям конечной продукции интересны решения, позволяющие заботиться о безопасности окружающей среды. Безусловно, число международных посетителей говорит о том, что выставка является поистине ведущим событием упаковочной индустрии».

К слову, иностранных посетителей на Interpack 2014 было 66% (из 120 стран мира), и это новый рекорд не только для данной выставки, но и для всех



смотров, когда-либо проводимых в Выставочном центре Дюссельдорфа.

Одной из главных тем Interpack 2014 было повышение эффективности производства – как с точки зрения использования ресурсов при изготовлении упаковки, так и в отношении самой упаковки, – создание максимальной прочности и безопасности при минимальных затратах материалов.

Качество и безопасность упаковки и защита продукции от подделок с ее помощью – темы, которые тоже были охвачены в рамках смотра. Особенно данные аспекты актуальны для таких сегментов, как продукты питания, напитки и медицинские препараты.

Все перечисленные темы нашли отражение в большинстве представленных на выставке инновационных решений.

«Однако для лидирующей международной выставки недостаточно только арендовать выставочное пространство и хорошо организовать мероприятие. Чтобы сделать событие максимально интересным, необходимо выявить основные тренды отрасли и осветить их в рамках мероприятия», – отмечает **Бернд Яблоновский, директор Interpack и Save Food.**

Именно поэтому в рамках выставки Interpack были организованы салоны, посвященные инновационным решениям и металлической упаковке. По словам участников, они пользовались огромным спросом.

Еще одно событие, проходившее в рамках смотра, – конгресс Save Food, который начался за день до открытия выставки. Принимающие в нем участие эксперты – представители государственных организаций (ФАО – Всемирной продовольственной организации и ЮНЭП – Программы Организации Объединенных Наций по окружающей среде), некоммерческих ассоциаций и ключевые игроки рынка – делились опытом и вносили свои предложения по уменьшению потерь и затрат при производстве продуктов питания без потери качества конечного товара. Специалисты сошлись на том, что добиться положительного результата можно только общими усилиями.

Следующая выставка Interpack пройдет весной 2017. Ее девизом станет: «Добро пожаловать, почувствуйте себя как дома в Дюссельдорфе». Точные даты будут объявлены позже. **МС**



Специи Christl. Радуют.



Санкт-Петербург
+7 (812) 677-92-55

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



christl
технология специй

Импортёр 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

19 100 посетителей

24 506 кв. метров

RosUpack подтвердила статус главной выставки упаковочной индустрии в России и Восточной Европе

С 17 по 20 июня 2014 года в Москве в МВЦ «Крокус Экспо» состоялась 19-я Международная выставка упаковочной индустрии RosUpack – крупнейшее отраслевое событие России, стран СНГ и Восточной Европы.

Источник:
материалы организаторов
Фото: www.rosupack.com



Важным профессиональным событием стала Международная научно-практическая конференция «Упаковочный рынок России. Вызовы и возможности».

Участники и организаторы на высоте

Организатором мероприятия выступила Международная выставочная компания MVK в составе Группы компаний ITE, лидера российского рынка выставочных услуг.

В церемонии открытия выставки приняли участие заместитель начальника Управления развития инфраструктуры розничной торговли и услуг Департамента торговли и услуг города Москвы Ольга Зубкова, заместитель начальника управления торговли Министерства потребительского рынка и услуг Московской области Марина Еремина, президент Национальной конфедерации упаковщиков (НКПак) Владимир Чуйков, генеральный директор Национальной конфедерации упаковщиков

(НКПак) Александр Бойко, президент Ассоциации производителей упаковочного и перерабатывающего оборудования «ПАКМАШ» Александр Пузиков, советник министра, руководитель Экономического отдела Посольства Республики Польша в РФ господин Кшиштоф Кордаш и другие официальные лица.

В приветственном слове гостям и участникам **директор по маркетингу и коммуникациям подразделения Mondi Europe & International Альберт Клинкхаммер** отметил, что выставка RosUpack является очень важной торгово-экономической площадкой, широко известной как в России, так и в странах Восточной Европы. По его словам, она дает возможность специалистам обсудить перспективы развития упаковочной промышленности и ознакомиться

с современными технологиями производства упаковочных материалов для товаров народного потребления и др. Он также подчеркнул, что ассортимент продукции на стендах участников наглядно демонстрирует высокий уровень выставки.

В этом году экспонентами RosUpack стали 714 компаний из 38 стран мира. Более 60 компаний принимали участие впервые. С экспозицией выставки ознакомились 19 100 специалистов из 79 регионов России и 48 стран мира. Посетители получили уникальную возможность выбрать упаковочное и фасовочное оборудование, современную готовую упаковку и сырье для ее производства, машины для групповой и транспортной упаковки, системы складирования и внутрискладской логистики и многое другое.

Площадь выставки составила 24 506 кв. метров. Все дни ее работы на открытой экспозиции регулярно проводились демо-шоу, наглядно демонстрировавшие возможности складской техники.

Деловая программа как важная составляющая

Экспозицию RosUpack 2014 дополнили научно-практические конференции и семинары, презентации и круглые столы. Все мероприятия традиционно разработаны и проведены в тесном сотрудничестве с профильными союзами и ассоциациями.

Важным профессиональным событием стала Международная научно-практическая конференция «Упаковочный рынок России. Вызовы и возможности», организованная Национальной конфедерацией упаковщиков при поддержке Торгово-промышленной палаты РФ и ряда отраслевых союзов.

Представители Минэкономразвития России, Минпромторга России, отраслевых союзов и ассоциаций, ведущих производителей упаковочных материалов, изделий и оборудования обсудили особенности применения современных полимерных материалов в упаковке, использование цифровых технологий в отрасли, технологии защиты от контрафакта и другие вопросы. В работе конференции приняли участие более 120 специалистов из различных отраслей промышленности.

Впервые в рамках выставки RosUpack состоялась конференция «Решения для автоматизации упаковочных процессов», на которой своим опытом подели-



В 2015 году 20-я Международная выставка упаковочной индустрии RosUpack пройдет с 16 по 19 июня в Москве, в МВЦ «Крокус Экспо».

Событие:

19-я Международная выставка упаковочной индустрии

Дата:

17–20 июня 2014 года

Место проведения:

Москва, МВЦ «Крокус Экспо»

Организатор:

компания MVK в составе
Группы компаний ITE

Участники:

714 компаний из 38 стран мира

Посетители:

19 100 человек из 79 регионов
России и 48 стран мира

Площадь выставки:

24 506 кв. метров

лись представители успешных предприятий: «Итон», «Мерпаса», «Клинкманн СПб», «Б+Р промышленная автоматизация», «Сименс» и другие.

Для специалистов в сфере логистики и управления складом компания «ММГ-Холдинг» провела конференцию «Эффективное управление современным складом», участники которой обсудили актуальные вопросы проектирования и модернизации современного склада, применения электронных технологий на складе.

«Россия – наш стратегический партнер» – под таким девизом состоялась конференция компании Tosaf Plastic, посвященная инновационным разработкам в области специальных добавок для пластиковых материалов.

На выставке RosUpack 2014 были подведены итоги ежегодного конкурса производства и дизайна упаковки PART Awards (Packaging, Art, Research, Technology), на который было принято 70 образцов. В состав жюри вошли независимые специалисты в области производства упаковки, оценивавшие конкурсные образцы по ряду критериев: экономичность, маркетинг, экологичность, дизайн, полиграфическое исполнение и др.

В 2015 году 20-я Международная выставка упаковочной индустрии RosUpack пройдет с 16 по 19 июня в Москве, в МВЦ «Крокус Экспо». **MC**



Компания: ГК «Биостар», департамент
«Натуральные оболочки»
тел.: +7 (812) 600-44-70
www.biostar.ru

«Биостар»: комплексное ассортиментное решение для мясопереработчиков



Натуральные оболочки на протяжении многих столетий традиционно использовались для изготовления колбасных изделий. Согласно историческим данным, колбасные изделия были изобретены шумерами на территории современного Ирака в IV тысячелетии до н. э.

Первое упоминание о мясном фарше, набитом в козий желудок в виде колбасы, относится ко временам Вавилона: это был рецепт, написанный в самой старой кулинарной книге мира 3 750 лет назад. На Руси о колбасах стало известно в XII веке, а первые рецепты их изготовления можно найти в «Домострое». Однако подобные деликатесы готовились славянами и раньше: промытые свиные кишки набивали мелко нарубленным мясом вперемешку с гречкой, мукой и яйцами. Первые в России колбасные мастерские, основанные приглашенными немецкими мастерами, появились уже при Петре I.

Натуральная оболочка обладает уникальными свойствами, что делает ее незаменимой в производстве колбасной продукции. Она экологически безопасна, достаточно эластична и прочна для использования в автоматизированном производстве, обладает высокой проницаемостью при копчении, что обеспечивает отличный вкус и запах по всему объему продукта. Кроме того, натуральная кишечная оболочка употребляется

в пищу вместе с продуктом, ее не нужно снимать, она надежно сохраняет сочность, вкус и натуральный вид колбасы.

Департамент «Натуральные оболочки» торгово-промышленной группы компаний «Биостар» более 17 лет является надежным партнером и поставщиком широкого ассортимента свиной, говяжьей и бараньей натуральных оболочек для мясоперерабатывающих комбинатов. Успешное сотрудничество с крупнейшими иностранными и российскими производителями позволяет компании предлагать своим клиентам кишечное сырье всех калибров (от самого узкого до самого широкого) и различных категорий качества (Экстра, А, АВ, В, Domestic).

Начиная с 2012 года Департамент натуральных оболочек компании «Биостар» поставяет клиентам натуральную свиную оболочку собственного производства. Технологический процесс производства включает в себя ряд взаимосвязанных последовательных операций. Кишечное сырье, освобожденное от содержимого, тщательно промытое, отделенное от жира и излишних оболочек, поставляется на производство компании. При приемке груза на складе особое внимание уделяется входному контролю качества и количества поставляемых товаров, отсутствию характерных скрытых дефектов. Далее на мощ-

ностях компании «Биостар» происходит процесс сортировки и калибровки.

На следующем этапе отрезки готовой продукции связываются в пучки, консервируются солью и упаковываются в пластиковые бочки. Весь товар перед отгрузкой клиенту проходит предпродажную подготовку и дополнительный контроль качества. Надлежащая упаковка товара и пломбирование грузовых мест гарантирует сохранность качества и исключает недостачу товара. Система маркировки цветными кольцами обеспечивает однозначную идентификацию товара. Непрерывный контроль качества продукта на каждом этапе производства с момента приемки кишечного сырья и до момента отгрузки готовой продукции позволяет удовлетворить все требования клиентов, предъявляемые к ее качеству.

На производственном участке используется современное высокопроизводительное оборудование – машины для измерения длины и тубирования натуральной оболочки ведущих европейских производителей. В настоящее время доля тубированных оболочек в общем объеме производимой продукции увеличивается. Тубированная оболочка – это оптимальная форма представления оболочки для использования в автоматизированном производстве, которая, несмотря на более высокую цену, позволяет повысить производительность формовки на 20–30%. Такой эффект объясняется экономией времени, затрачиваемого на процессы размачивания пучков, разбора их по отрезкам, проливку отрезков и одевание отрезка оболочки на цевку шприца вручную.

Также «Биостар» поставяет российским предприятиям мясоперерабатывающей промышленности широкий ассортимент искусственных колбасных оболочек (полиамидные оболочки собственного производства, фиброзные, коллагеновые), гибких упаковочных материалов, ингредиентов и собственных функциональных смесей.

Компания ориентирована на максимальное удовлетворение потребностей клиентов, предоставление комплексного ассортимента и сервиса с сохранением экономической эффективности. Она оказывает информационную и технологическую поддержку с целью выбора оптимальной натуральной оболочки в соответствии с нуждами конкретного производства.

Департамент натуральных оболочек компании «Биостар» будет рад сотрудничеству! 



ПРОИЗВОДСТВО НАТУРАЛЬНЫХ ОБОЛОЧЕК



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

www.biostar.ru

Гость:



Вадим Прянишников,
генеральный директор компании
«Могунция-Интеррус»,
профессор СГАУ им. Н. И. Вавилова

Беседовала:



**Виктория
Загоровская**

Вадим Прянишников: «Вместе с компанией я рос как профессионал»

Генеральный директор компании «Могунция-Интеррус» Вадим Прянишников, возглавляющий ее уже более 20 лет, отмечает юбилей. Накануне этого события он рассказал о своем профессиональном росте, неразрывно связанном с успешным развитием компании на российском рынке.

– Расскажите о том, как работа в компании соотносится с вашим личным профессиональным ростом?

– Философия развития бизнеса «Могунции» тесно переплетается с моим персональным развитием. Кто-то может подумать, что это тяжело и довольно скучно – ежедневно в течение двадцати лет приходить на одну и ту же работу, но это ошибочное мнение, ведь за два десятилетия бизнес сильно изменился. Соответственно, изменилось и мое мироощущение, мое понимание дела, мои компетенции. Вместе с компанией рос и я как профессионал.

Производство мясных продуктов становится все сложнее с каждым годом. Мы являемся свидетелями того, как усложняются производственные технологии, изменяются свойства сырья и используемых материалов, совершенствуется оборудование, вводятся новые технологические приемы, меняется рецептура – и соответственно применяются все более технологичные и функциональные добавки.

Для того чтобы не отставать от требований времени, мы вместе со специали-



Вадим Прянишников:

«Я рад, что моя работа дала мне возможность увидеть, каким успешным может быть российский бизнес и какими удивительными – люди, от которых зависит его развитие».

стами-технологами должны постоянно повышать квалификацию, вести научно-исследовательскую работу. Вот почему за все эти годы мы опубликовали более 350 научных статей в различных отраслевых журналах.

Недавно я получил из печати книгу, изданную совместно с одним из преподавателей Рязанского университета. Она стала уже двадцатой из моих книг, вышедших за последние три года. Три книги были изданы в Германии, одна – в Казахстане и еще одна – в Украине. Часть из них является монографиями – они издавались в Орле, Саратове, Краснодаре, Рязани, Петербурге, Москве... Другая часть – учебно-методические пособия. Пять книг рекомендованы

учебно-методическими объединениями в качестве пособий для студентов – будущих технологов мясокомбинатов.

В свое время мы уделили серьезное внимание изучению разных аспектов использования животных и растительных белков в мясной промышленности. А еще именно фирма «Могунция» и я лично ввели в практику промышленное использование растительной клетчатки в мясных технологиях, доведя при этом объем ее продаж в отрасли до нескольких тысяч тонн в год.

– Каковы ваши дальнейшие планы?

– В планах нашей фирмы – развивать сотрудничество с многочисленными партнерами по всей стране. Мы всегда находимся в эпицентре событий, а я остаюсь и остаюсь сторонником активной жизненной позиции.

За двадцать лет работы в компании «Могунция-Интеррус» я побывал на нескольких сотнях российских предприятий – от Смоленска до Владивостока – и повсюду встречал очень энергичных деловых людей. И я рад, что моя работа дала мне возможность увидеть, каким успешным может быть российский бизнес и какими удивительными – люди, от которых зависит его рост. Даже сегодня, в таких сложных условиях, сразу несколько наших партнеров создают новые производства – и мы также участвуем в этой работе, внося свой вклад в развитие пищевой промышленности страны. **MC**



ДОВЕРИЕ ЗАСЛУЖЕННОЕ ДЕЛОМ!



www.agravis.ru

Авторы:

Вострикова Н. Л.,
канд. техн. наук,

Туниева Е. К.,
канд. техн. наук,

ГНУ НИИМП
им. В. М. Горбатова
Россельхозакадемии



Пищевые добавки: методы определения и гигиенический контроль

Одной из важнейших задач, стоящих перед мясной промышленностью, является улучшение и стабилизация качества выпускаемой продукции в условиях нестабильного состава и свойств сырья, поступающего на переработку. Наиболее распространенным путем ее решения сегодня стало применение пищевых добавок (ПД), позволяющих направленно изменять функционально-технологические характеристики пищевой системы и получать определенный технологический эффект.

Применение ПД во всех странах мира получило широкое распространение, и их число быстро растет. Они не употребляются в качестве пищевого продукта, а преднамеренно вводятся в него в процессе производства с технологической целью и для придания определенных

свойств или сохранения качества и увеличения сроков хранения/годности.

Количество фактически применяемых добавок нередко превышает число изученных и разрешенных. В настоящее время классифицировано более 300, для которых разработана международная цифровая система кодификации, включенная в кодекс ФАО/ВОЗ для пищевых продуктов (Codex Alimentarius). Добавки, используемые в мясной промышленности, служат обеспечению безопасности и улучшению качества продукции. Они выполняют определенные функции, позволяющие коррелировать технологические свойства мясного сырья и формировать желаемое качество готового продукта, а также его сохранность при хранении.

Применение добавок в пищевой промышленности регламентируется Тех-

ническим регламентом Таможенного Союза 029/2012 «О безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», а также нормативно-технической документацией, в соответствии с которой изготовлен продукт. Из 240 Е-индексов, допустимых для применения в мясной промышленности, лишь 107 представляют какой-либо технологический интерес, при этом в стандартах Codex Alimentarius на мясные продукты предусмотрено использование только 23 пищевых добавок, а в национальных стандартах – не более 17. При производстве мясной продукции технологическую целесообразность имеет применение около 50–60 Е-индексов.

На сегодняшний день на отечественном рынке представлен широкий ас-

сортимент комплексных пищевых добавок, отличающихся по назначению, характеру составляющих компонентов, уровню дозировки, обеспечивающей необходимый эффект и т. д. Для большинства из них регламентирован максимальный уровень, который измеряется в мг или г на кг продукта (или сырья). Количество вносимых ПД не должно превышать эту норму. Наличие в продукте добавок в количестве не выше разрешенного уровня гарантирует его безопасность. В случае если, согласно ТР ТС 029/2012, добавки не имеют ограничения максимального уровня содержания в продукции с медико-биологической точки зрения, их количество должно быть ограничено технологической целесообразностью (согласно ТИ).

Процедура установления безопасности пищевых добавок предусматривает проведение широких сравнительных исследований с обязательным установлением допустимого суточного потребления (ДСП). На международном уровне эту работу проводят Объединенный комитет экспертов по пищевым добавкам и контаминантам (ОКЭПД) ФАО/ВОЗ (ДЖЕКФА) и Научный комитет по продуктам питания Европейского союза.

Международный опыт организации и проведения токсиколого-гигиенических исследований ПД обобщен в специальном документе ВОЗ «Принципы оценки безопасности пищевых добавок и контаминантов в продуктах питания» (1987/1991). В нашей стране, согласно Закону РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», гигиенический контроль за их применением осуществляют органы Госсанэпиднадзора (государственного предупредительного и текущего санитарного надзора).

Одним из важнейших аспектов успешного контроля над применением

Цели применения ПД в мясной промышленности

Законодательно разрешенные:	Законодательно запрещенные:
• придание продукции потребительски привлекательного внешнего вида и цвета;	• сокрытие порчи основного сырья, несоблюдения технологических режимов его обработки, ненадлежащего санитарно-гигиенического состояния производства;
• изменение (улучшение) существующего или придание нового вкуса и аромата;	• использование ПД взамен существующих технологических приемов, которые должны и могут применяться в данных производственных условиях.
• изменение (улучшение) консистенции (внутренней связанности компонентов, главным образом влаги);	
• замедление микробиологической или окислительной порчи и увеличение сроков годности продукции.	

ем пищевых добавок является наличие стандартизированных методик определения их содержания в мясных продуктах. Но много ли разработано таких стандартов для мясной промышленности? Список очень краток. Это методы определения нитратов, нитритов, глутаминовой кислоты, глюконо-дельта-лактона, общего фосфора (косвенный метод для контроля за внесением фосфатов). В этом же ряду можно указать метод определения крахмала (но только нативного) и гистологический метод идентификации состава, который позволяет также выявлять наличие загустителей полисахаридной природы, например каррагинанов.

Сегодня для применения в мясной промышленности разрешен целый ряд консервантов, для которых установлен максимальный уровень содержания в мясных продуктах, но пока не существует методов контроля. Еще острее стоит вопрос о необходимости разработки методов определения содержания тех добавок, которые запреще-

ны, – таких как, например, краситель амарант (Е123). Очень часто в последнее время приходится слышать от специалистов мясоперерабатывающих предприятий предложения по включению в национальные государственные стандарты на мясную продукцию различных пищевых добавок. Однако мало кто из них задумывается, что работу по включению, например, красителя (консерванта, эмульгатора) следует начинать с разработки национального стандарта на метод его определения. Та же проблема (но еще в больших масштабах из-за более широкого перечня возможных к применению ПД) возникает при разработке ГОСТов вида общих технических условий и специальных технических регламентов.

Основные принципы применения пищевых добавок согласно ТР ТС 029/2012 и СанПиН-2.3.2.1293-03:

1) применение пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств не должно увеличивать степень риска возможного неблагоприятного действия пищевой продукции на здоровье человека;

2) пищевые добавки, ароматизаторы и технологические вспомогательные средства должны применяться только в случаях, когда существует необходимость совершенствования технологии, а также при необходимости улучшения потребительских свойств пищевой продукции, увеличения сроков ее годности, если добиться этого иным способом невозможно или экономически не оправдано;

3) применение пищевых добавок и ароматизаторов не должно вводить приобретателя (потребителя)



Добавки, используемые в мясной промышленности, служат обеспечению безопасности и улучшению качества продукции. Они выполняют определенные функции, позволяющие коррелировать технологические свойства мясного сырья и формировать желаемое качество готового продукта, а также его сохранность при хранении.

в заблуждение в отношении потребительских свойств продукции;

4) применение пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств не должно вызывать ухудшения органолептических показателей продукции;

Изменение основных тенденций развития индустрии питания – рост производства продуктов с пониженным содержанием жира, соли, сахара, продуктов с длительными сроками годности – влечет за собой увеличение темпов роста производства пищевых добавок, позволяющих приблизить потребительские свойства «новых» продуктов к традиционным.

5) пищевые добавки, ароматизаторы и технологические вспомогательные средства должны применяться при производстве продукции в минимальном количестве, необходимом для достижения технологического эффекта;

6) не допускается применение пищевых добавок и ароматизаторов для сокрытия порчи и недоброкачественности сырья или готовой продукции, и/или их фальсификации, и/или с целью введения в заблуждение потребителей.

Этими основными принципами руководствовались специалисты института, когда разрабатывали первый национальный стандарт – ГОСТ Р 52196-2003 «Изделия колбасные вареные. Технические условия».

Поскольку текст ГОСТа и текст технологической инструкции предусматривает применение аналогичных по составу, качеству и безопасности добавок импортного производства, а также материалов и сырья, подобных отечественным, то, в соответствии с теми принципами, которые закреплены законодательной базой, их использование должно основываться на разрабатываемых в установленном порядке технологических инструкциях. Поэтому сейчас институтом ведется разработка таких инструкций, определяющих порядок применения аналогичных по составу пищевых добавок.

Возвращаясь к потребностям в разработке национальных стандартов на методики, следует особо отметить, что применение добавок не должно быть

ограничено каким-либо искусственным способом. Должна преследоваться единственная цель – соблюдение гигиенических регламентов по использованию ПД. Кроме того, необходимо правильно доносить потребителю информацию о составе продукта.

В соответствии с ТР ТС 029/2012, содержание пищевых добавок, остаточных количеств технологических вспомогательных средств и биологически активных веществ, входящих в ароматизаторы, должно соответствовать установленным настоящим Техническим регламентом требованиям к допустимому содержанию в них нормируемых веществ.

Содержание ПД, биологически активных веществ в составе ароматизаторов и неудаляемых остатков технологических вспомогательных средств в продукции должно соответствовать требованиям, установленным в Приложениях 3–8, 10–18, 20–27, 29 к настоящему Техническому регламенту, в Техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» и в технических регламентах Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции. Содержание в продукции пищевых добавок, нормируемых настоящим ТР, контролируется по закладке (по рецептуре) и/или с применением аналитических методов исследования.

В заключение необходимо сказать, что мясные изделия, как и любые другие продукты питания, сегодня подвергаются резкой критике в отношении чрезвычайно широкого использования пищевых добавок. Однако, как показывает производственная практика, их применение жестко ограничено не только законодательными актами, но – и даже в большей степени – технологической целесообразностью. Для пищевых добавок главным критерием использования является их безопасность.

Изменение основных тенденций развития индустрии питания – рост производства продуктов с пониженным содержанием жира, соли, сахара, продуктов с длительными сроками годности – влечет за собой увеличение темпов роста производства пищевых добавок, позволяющих приблизить потребительские свойства «новых» продуктов к традиционным. За последнее десятилетие ассортимент пищевых добавок резко увеличился, поэтому острее становится вопрос об их безопасности для здоровья человека. Многие вещества при попадании в организм на протяжении длительного периода, особенно в комбинации с другими подобными веществами, могут оказывать вредные для организма. Это особенно характерно для веществ, которые способны к кумуляции, то есть к суммированию их эффекта, или к превращению в организме из нетоксичной в токсичную форму. В случае материальной или функциональной кумуляции возникает сложная зависимость между биологической активностью вещества, величиной дозы, скоростью выведения из организма и интервалом попадания ее в организм. Часть посторонних веществ, которые содержатся в пищевых продуктах, могут оказывать побочное действие, связанное с разрушением составных компонентов, их связыванием или превращением в токсические соединения.

Несмотря на все меры, направленные на обеспечение безопасности пищевых добавок, они вносят свой вклад в общее давление химических факторов среды на человека. Для каждой из добавок рассчитываются максимально допустимые количества (уровни) в продуктах с учетом объемов их обычного (традиционного) потребления. Максимально допустимые уровни означают наибольшее допустимое количество добавок, которое может добавляться или находиться в пищевом продукте независимо от того, добавлено оно непосредственно или же в составе другого продукта, который вводится согласно рецептуре при изготовлении готового изделия. Они рассчитаны как определенные химические соединения или элементы и приводятся в мг на 1 кг готового продукта или сырья. Для пищевых добавок, не представляющих никакой угрозы для здоровья человека даже в больших дозах, предельное содержание определяется технологическими инструкциями и не требует специальных методов инструментального контроля их содержания в готовом продукте. Естественно, к ПД предъявляются особые требования в плане степени чистоты самой добавки. **МС**



Контроль Качества



Компания:

Санкт-Петербургская
общественная
организация потребителей
«Общественный контроль»
www.petkach.spb.ru



Вареная колбаса ГОСТу не товарищ

Ни один из проверенных образцов вареных колбас «Докторская» и «Молочная» не соответствовал требованиям ГОСТ Р 52196-2011. Таковы обескураживающие данные независимой экспертизы, организованной СПб ООП «Общественный контроль».

Колбасы проверялись на содержание белка, жира, соли, влаги, крахмала, также исследовались их органолептические показатели.

Во всех десяти приобретенных образцах вареных колбас «Докторская» и «Молочная» был обнаружен дефицит белка. В четырех эксперты выявили превышение содержания соли. А образец «Молочной» от ОАО «Парнас-М» и вовсе оказался фальсификатом: в составе был обнаружен влагоудерживающий агент каррагинан.

Так получилось, что все десять образцов были приобретены в одном магазине – гипермаркете «О'Кей» на Пулковском шоссе, д. 17, корп. 2. «Просто в этом магазине огромный выбор вареных колбас. Учтя, что нам надо было в этот же день сдать образцы сразу в две лаборатории, расположенные в разных концах города, мы сэкономили время. Тем более что выбор вареных колбас эконом-класса примерно одинаков во всех магазинах города», – сообщили в «Общественном контроле».

Исследования образцов проводили сразу две государственные аккредитованные лаборатории: СПбГУ «Санкт-Петербургская городская ветеринарная лаборатория» и ФБУ «Тест-С.-Петербург» (Росстандарт). Колбасы проверялись на содержание белка, жира, соли, влаги, крахмала, также исследовались их органолептические показатели. Кроме того, была проведена дегустация образцов.

«Молочная» с каррагинаном

Больше всех нареканий по итогам испытаний получил образец колбасы «Молочная» от ОАО «Парнас-М» (СПб). Он не соответствовал нормативам по органолептическим показателям, содержанию белка (10,2% вместо «не ме-

нее 11%»), соли (2,5% вместо «не более 2,2%»), а кроме того, в нем содержалась недопустимая ГОСТом и не заявленная в составе продукта влагоудерживающая добавка – каррагинан (Е407). По итогам дегустационной оценки образец-фальсификат занял седьмое место. Специалисты отметили в нем рыхлую консистенцию, неестественный цвет и неприятный вкус.

Как рассказал декан факультета пищевых технологий Санкт-Петербургского института холода и биотехнологий, профессор Александр Ишевский, каррагинан является структурирующей добавкой, связывающей излишки жира и свободной влаги и позволяющей получать фаршевые системы более плотной и однородной консистенции. Как правило, в этом есть необходимость, когда производитель экономит на мясном белке. Каррагинан позволяет предотвратить образование бульонных и жировых отеков в процессе термообработки продукта. Благодаря этой добавке увеличивается выход готовой продукции, что выгодно изготовителю.

Между тем, по мнению специалистов, чрезмерное употребление каррагинана может привести к серьезным патологиям желудочно-кишечного тракта.

«Рыхлая консистенция колбасы говорит о плохой первичной проработке мясного сырья на производстве, – отметил Александр Ишевский. – Следствием нарушения технологического процесса является также и неестественный цвет изделия. Вероятно, производитель нарушил концентрации нитритной соли или допустил ее неравномерное распределение по объему фаршевой сме-

Мнение эксперта



Дмитрий Поздняков,
исполнительный
директор Северо-Западной
мясной ассоциации:

«Как и в прошлом году, результаты исследований ГОСТовской колбасы пока не оправдывают наши ожидания. Справедливости ради стоит отметить, что в последние месяцы российские мясокомбинаты столкнулись с существенным ростом цен на мясное сырье, используемое для производства колбас. Оптовые цены на некоторые мясные составляющие выросли на десятки процентов, что не замедлило сказаться и на качестве исследуемой колбасы. Безусловно, рост цен на свинину не является оправданием изменения рецептуры, тем более ГОСТа. С другой стороны, то, что запрещенные ГОСТом пищевые добавки были выявлены только в одном образце, является положительным моментом. Обнаруженные в ходе экспертизы отклонения в массовой доле белка зачастую носят временный характер и могут быть связаны, в том числе, со сменой поставщика сырья».

си. Ярко-розовый цвет продукта свидетельствует об избытке нитрита натрия или калия, темный – о большом количестве консервантов. Вареная колбаса на срезе должна иметь розовый цвет и однородную текстуру, без капель жира или воды».

Повышенное содержание соли, по словам профессора, – это также следствие несовершенства технологии производства, связанное с нарушением используемых пропорций.

Невкусный «деликатес»

Самым неприятным на вкус был признан образец от ООО «Мясные деликатесы» (Санкт-Петербург). Кроме того, он получил замечания за рыхлую консистенцию, неестественный цвет, негладкую, неупругую поверхность



Контроль Качества

и наличие хрящевой ткани. Эксперты обнаружили в продукте существенный дефицит белка (9,7% вместо «не менее 12%») и превышение соли (2,4% вместо 2,1%). По итогам дегустации этот образец занял последнее место.

Чемпион по соли

Самым пересоленным оказался образец от ООО «Мит Хаус» (ТМ «Кронштадтский», Санкт-Петербург): 2,6% вместо «не более 2,2%». Кстати, продукция этого предприятия была признана лидером по соли и в экспертизе сосисок, проведенной «Общественным контролем» в январе нынешнего года.

По словам **главного диетолога Комитета по здравоохранению Петербурга, профессора Владимира Доценко**, избыток соли в пище может привести к развитию патологий сердечно-сосудистой и мочевыделительной систем.

«Поваренная соль состоит из натрия, который задерживает жидкость в организме. На этом фоне могут наблюдаться нарушения обменных процессов. Поэтому нужно следить за количеством потребляемой соли», – подчеркнул профессор.

Диетологи рекомендуют не употреблять более 3–5 граммов соли в день. Причем нужно помнить, что соль изначально содержится во многих продуктах питания.

Также сверх нормы соли положил в свою колбасу московский производитель «ФЭС»: 2,3% вместо «не более 2,1%».

Пожалели мяса

Самое низкое содержание белка было обнаружено в образце от ОАО «Мя-

Справка

При реализации проекта «Скажи фальсификату «НЕТ!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 29 марта 2013 года №115-рп.

сокомбинат Клинский» (Московская обл.): 8,1% вместо «не менее 12%». Также он получил замечания по органолептике – за пористость, неприятный вкус и сильный привкус специй. По итогам дегустации образец занял восьмое место. Значительно меньше белка (9,1% вместо 11%) оказалось и в «Молочной» ТМ «Велком» (Московская обл.).

«Белок необходим для синтеза гормонов и ферментов, восстановления клеток и тканей. Это самый главный строительный материал для организма, – говорит Владимир Доценко. – Витамины и микроэлементы без белка не усваиваются. Когда количество белка в организме человека снижается, ослабевают и вся защитная, иммунологическая система. Человек становится больше подвержен простудным и другим заболеваниям».

Замечания по органолептике получили еще три образца. В колбасе от ООО «ПК Петербурженка» (Санкт-Петербург) эксперты отметили неестественный цвет, неприятный вкус, резкий запах, обилие пряностей и резкий

привкус специй – образец занял девятое место по итогам дегустации.

Образцам от ЗАО «Микояновский мясокомбинат» (Москва) и ООО «Пит-Продукт» (Ленинградская обл.) были снижены дегустационные баллы за рыхлую консистенцию и неестественный цвет.

Влага вместо белка

В действующем ГОСТе, в отличие от предыдущего (2003 г.), не нормируется показатель влаги. Тем не менее «Общественный контроль» попросил исследователей проверить образцы по этому параметру. Оказалось, что четыре образца не отвечали требованиям старого ГОСТа (норма – не более 65%).

Самое высокое содержание влаги выявлено в «Молочной» от «Парнас-М» (68,9%). Также этот показатель был завышен в продукции «Мит Хаус», ТМ «Кронштадтский» (67,5%), мясокомбината «Клинский» (67,2%) и «ФЭС» (66,9%).

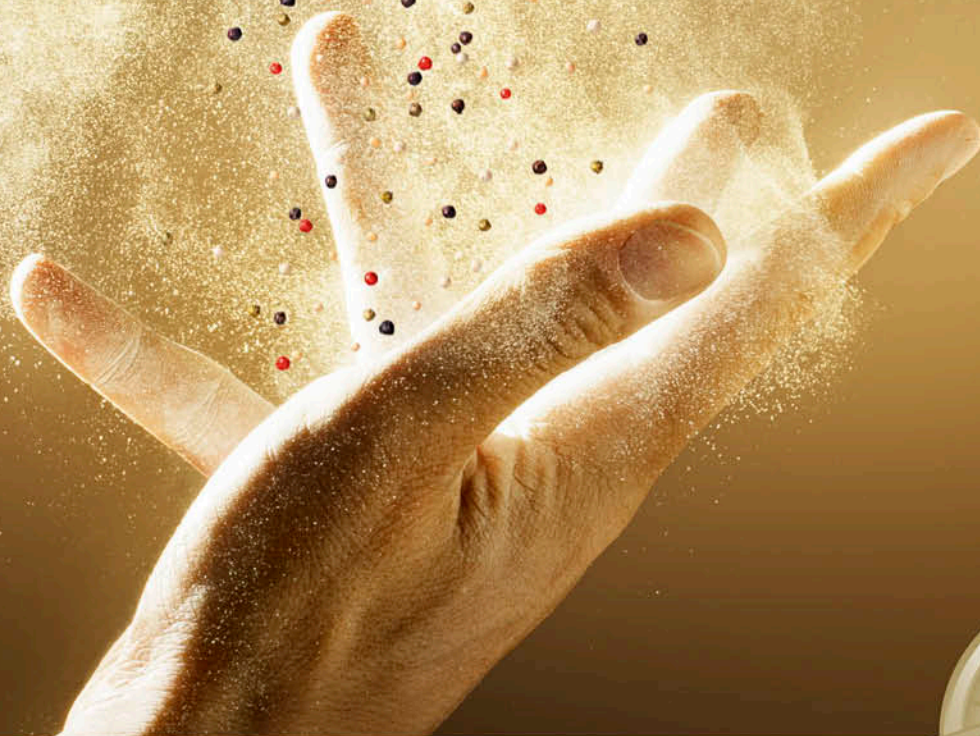
Низкое качество – за высокую цену

Проведенная экспертиза еще раз свидетельствует о том, что цена далеко не всегда гарантирует качество. «Молочная» с каррагинаном от «Парнас-М» оказалась самой дорогой из всех десяти образцов – 444,7 руб. за кг. На втором месте по цене – самый невкусный образец от компании «Мясные деликатесы» (418 руб. за кг). Наиболее обделенный белком образец от мясокомбината «Клинский» замкнул тройку самых дорогих участников экспертизы – 408 руб. за кг. **МС**

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ВАРЕНОЙ КОЛБАСЫ, ГОСТ Р 52196-2011

Наименование продукции									
	Колбаса вареная «Молочная», ГОСТ, категория Б, ТМ «Кронштадтский»	Колбаса вареная «Молочная», ГОСТ, категория Б, ТМ «Велком»	Колбаса вареная «Докторская», ГОСТ, ТМ «Микоян»	Колбаса вареная «Докторская», ГОСТ, ТМ «Малаховский»	Колбаса вареная «Докторская», ГОСТ, категория А, ТМ «Пит-Продукт»	Колбаса вареная «Молочная», ГОСТ, категория Б, ТМ «Парнас-М»	Колбаса вареная «Докторская», ГОСТ, категория А, ТМ «Клинский»	Колбаса вареная «Докторская», ГОСТ, категория А, ТМ «Петербургская»	Колбаса вареная «Докторская», ГОСТ, категория А, ТМ «Шеф-Повар»
Изготовитель	ООО «Мит Хаус», Санкт-Петербург	ООО «Мясокомбинат "Павловская слобода"», Московская обл.	ЗАО «Микояновский мясокомбинат», Москва	ООО «ФЭС», Московская обл.	ООО «Пит-Продукт», Ленинградская обл.	ОАО «Парнас-М», Санкт-Петербург	ОАО «Мясокомбинат Клинский», Московская обл.	ООО «ПК Петербурженка», Санкт-Петербург	ООО «Мясные деликатесы», Санкт-Петербург
Дата изготовления	08.07.2013	07.11.2013	02.12.2013	08.12.2013	23.11.2013	06.12.2013	02.12.2013	06.12.2013	06.12.2013
Срок годности	07.01.2014	06.01.2014	60 суток	20.12.2013	22.01.2014	60 суток	20 суток	04.02.2014	30 суток
Масса/количество образцов	1 x 500 г	1 x 500 г	1 x 500 г	1 x 500 г	1 x 600 г	1 x 380 г	1 x 500 г	1 x 942 г	1 x 500 г
Цена за 1 кг, руб.	288 руб.	408 руб.	388 руб.	298 руб.	275 руб.	444 р. 70 коп.	408 руб.	298 р. 30 коп.	418 руб.
Место приобретения	ООО «О'Кей», Санкт-Петербург, Пулковское шоссе, 17, корп.2	ООО «О'Кей», Санкт-Петербург, Пулковское шоссе, 17, корп.2	ООО «О'Кей», Санкт-Петербург, Пулковское шоссе, 17, корп.2	ООО «О'Кей», Санкт-Петербург, Пулковское шоссе, 17, корп.2	ООО «О'Кей», Санкт-Петербург, Пулковское шоссе, 17, корп.2	ООО «О'Кей», Санкт-Петербург, Пулковское шоссе, 17, корп.2	ООО «О'Кей», Санкт-Петербург, Пулковское шоссе, 17, корп.2	ООО «О'Кей», Санкт-Петербург, Пулковское шоссе, 17, корп.2	ООО «О'Кей», Санкт-Петербург, Пулковское шоссе, 17, корп.2
Органолептика	соответствует	соответствует	консистенция рыхлая	соответствует	консистенция рыхлая	консистенция рыхлая	пористость, сильный привкус специй	горьковатый вкус, резкий запах, много пряностей, резкий привкус специй	консистенция рыхлая, поверхность неладкая, с напылом, неупругая; включения хрящевой ткани, посторонний привкус
Массовая доля белка (норма/результат), %	не < 11/9,9	не < 11/9,1	не < 12/10,3	не < 12/11,2	не < 12/10,8	не < 11/10,2	не < 12/8,1	не < 12/9,5	не < 12/9,7
Массовая доля влаги (не нормируется), %	67,5	61,9	62,8	66,9	65,6	68,9	67,2	61,5	62,9
Массовая доля жира (норма/результат), %	не > 22/19,1	не > 28/20,9	не > 20/20,0	не > 20/19,2	не > 20/18,1	не > 22/18,3	не > 20/19,4	не > 20/18,6	не > 20/15,5
Массовая доля поваренной соли (норма/результат), %	не > 2,2/2,6	не > 2,2/2,2	не > 2,1/2,1	не > 2,1/2,3	не > 2,1/2,1	не > 2,2/2,5	не > 2,1/2,0	не > 2,1/2,0	не > 2,1/2,4
Массовая доля крахмала (не более 2,0), %	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Присутствие не заявленных в составе добавок	отсутствуют	отсутствуют	отсутствуют	отсутствуют	отсутствуют	присутствует каррагинан	отсутствуют	отсутствуют	отсутствуют
Дегустационная оценка в баллах	167	166	161	160	154	149	149	145	132
Соответствие ГОСТу	не соответствует по соли, белку	не соответствует по белку	не соответствует по белку	не соответствует по соли, белку	не соответствует по белку	не соответствует по белку, соли; обнаружен каррагинан	не соответствует по белку	не соответствует по белку, органолептике	не соответствует по белку, соли, органолептике

СОВЕРШЕНСТВО В КАЖДОМ ПРОДУКТЕ



РАСЧЕТ

SCHALLER®
PREMIUM



Партнерство на высшем уровне

Признанная и успешная марка SCHALLER PREMIUM делает ставку на стабильность, соединяя многолетний опыт в технологической сфере с разработкой инноваций и активной работой по внедрению продуктов в регионах с помощью наших надёжных торговых партнёров.

Цель нашей работы – Ваш первоклассный продукт, в который мы вкладываем современные технические решения, стабильное качество наших ингредиентов и профессиональное воплощение идеи в форме готовой технологической концепции.

Из наших рук Вы получаете качество, которое имеет собственное имя.

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

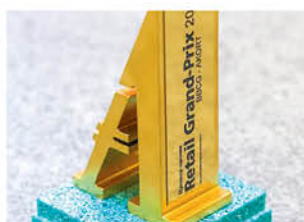


Excellence in Food

Совершенство в каждом продукте

САММИТ ИНДУСТРИИ RETAIL BUSINESS RUSSIA & CIS 2014

25–26 сентября, Центр Международной Торговли



ХIII МЕЖДУНАРОДНЫЙ САММИТ ПЕРВЫХ ЛИЦ РОЗНИЧНОЙ ИНДУСТРИИ В РОССИИ

2014: ВСЕ ЧТО НЕ УБИВАЕТ, ДЕЛАЕТ НАС!

стратегии, решения и люди, которые сделают наш бизнес

СИЛЬНЕЕ!

АКОРТ
АССОЦИАЦИЯ КОМПАНИЙ
РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛИ

**МИНПРОМТОРТ
РОССИИ**

BBCG
B2B Conference Group

ПРИ ПОДДЕРЖКЕ:



ORACLE

87.5 BUSINESS FM
первое деловое радио



16+
На правах
рекламы



АТЛАНТИС-ПАК



Оболочки АТЛАНТИС-ПАК **Новые возможности для вашего бизнеса**

**Друзья!
Ждём вас 6 -10 октября**

на выставке АГРОПРОДМАШ-2014
в «Экспоцентре» на Красной Пресне
на привычном месте:
павильон 2, зал 3

Телефон горячей линии:
8 800 500-85-85 - для России
+7 863 255-85-85 - для стран
ближнего и дальнего зарубежья

info@atlantis-pak.ru
www.atlantis-pak.ru



UNITY

FOOD MACHINERY



**АГРО
ПРОД
МАШ**

**6-10
ОКТАБРЯ**

Оборудование
для мясо-
переработки

Гигиена
предприятия

Термическое
и холодильное
оборудование

Вспомогательное
оборудование

Приглашаем Вас посетить
наш стенд на выставке
"АГРОПРОДМАШ-2014"
с 6 по 10 октября. Москва,
"Экспоцентр", павильон 2,
зал 3, стенд 23 В 60



**ФАРШЕМЕШАЛКА
FMZ-2000V**
с Z-образными валами



MADE IN RUSSIA

г.Ярославль, ул.Пожарского 66А, тел.: 8-800-100-73-01, +7 (4852) 58-44-53,
+7 (4852) 94-74-00, +7 (4852) 94-74-99, Email: trade@unitym.ru www.unitym.ru