

молочная сфера

1 (52) 2015

28

Хоть рост закупочных цен и подстегивает отечественных фермеров наращивать производство, возможности для такого расширения будут крайне ограничены в 2015 году, считают специалисты ИКАР.

Повышение ключевой ставки ЦБ до 17% уже привело к переоценке процентных ставок по кредитам агрохолдингам. Не исключено, что в результате пересмотра показателей часть инвестиционных проектов могут оказаться нерентабельными.

6

**Камамбер.
Сделано
в России**

32

**Valio начинает
производство
новой продукции
в России**

34

**Давид Ицкарь:
«Переговоры –
это дорога
с двусторонним
движением»**



Объем закупаемых за рубежом сыров значительно сократился.

При этом бояться дефицита в этом товарном сегменте не стоит – большинство недополученной импортной продукции уже успешно замещается отечественной.

Представители Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль» прошли по магазинам Северной столицы в поисках сыра и увидели довольно оптимистичную картину.

2013 2014

Рынок сыров, наиболее зависимый от импорта из стран санкционного списка, «просел» в 2014 г. на 22%



Мировой рынок оборудования для переработки сухого молока, как ожидается, за период 2014-2020 гг. может ежегодно расти на 5%, то есть за шесть лет увеличится с 551 млн до 740 млн евро.

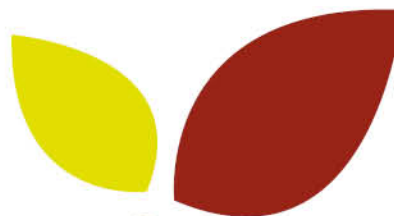


ПРОИЗВОДСТВО И ПОСТАВКА СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ЖИРОВ ДЛЯ МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Официальный дистрибьютор - ООО «КРЦ «ЭФКО-Каскад»,
тел./факс: +7 47234 44959
www.efko.ru



24-я Международная выставка
продуктов питания и напитков



worldfood

MOSCOW

14 – 17 сентября 2015

Россия • Москва • ЦВК «Экспоцентр»



www.world-food.ru

До введения антисанкций
ключевыми импортерами
молочной продукции
являлись как раз те страны,
в отношении которых
сейчас действует запрет.

Продэмбарго
создало
благоприятные
условия для
импортозамещения
на молочном
рынке.



2013 2014

Рынок сыров, наиболее
зависимый от импорта из
стран санкционного списка,
«просел» в 2014 году на 22%.



Мировой рынок
оборудования для
переработки сухого
молока, как ожидается,
за период 2014–2020 гг.
может ежегодно расти
на 5%, то есть за шесть
лет увеличится с 551 млн
до 740 млн евро.

Хим[®]Партнеры

ИДЕАЛЬНОЕ КОРМЛЕНИЕ НА МОЛЕКУЛЯРНОМ УРОВНЕ



ПРОДУКТЫ

- БЕТАИН
- ПРОБИОТИК ULTRACELL
- АДСОРБЕНТ МИКОТОКСИНОВ ULTRASORB
- ПОЛИФЕНОЛЫ BYPRO
- ФЕРМЕНТЫ VTR
- СУХИЕ ПАЛЬМОВЫЕ ЖИРЫ ENERGIZER



ProPartners Group — ChemPartners — ХимПартнеры
115054 Россия, Москва,
Большой Строченовский переулок, дом 7
Тел: +7 495 230 05 92
Email: afe@propartners.ru

содержание

отрасль	14
Рынок сырого молока	16
тенденции	Смена концепции потребления 20



Эмбарго на поставки импортного сыра позитивно отражается на российском производстве. После негативной динамики в 2013 году индустрия показывает рост: отечественные предприятия за 10 месяцев минувшего года увеличили выпуск сыров на 14%.

6

тема номера	Камамбер. Сделано в России Наши аналоги мировым брендам	6	/крупным планом	Актуальные вопросы российского сыроделия	24
отрасль /события и факты	Новости	14	инфографика	Итоги и прогнозы	28
/исследование	Рынок сырого молока	16	компании /события и факты	Новости	30
industry /research	Raw milk market	16	/стратегия	Valio начинает производство новой продукции в России	32
/тенденции	Молочные продукты в мире: смена концепции потребления	20	в полях	Давид Ицкарь: «Переговоры – это дорога с двусторонним движением»	34

содержание

Новорожденные телята – иммунный статус и влияние молозива	производство	38	
	экспертиза	50	
			В поисках утраченного сыра 53



Первое и самое прогрессивное направление во всех отраслях – внедрение малоотходных производств. Отсюда, технологии молокопереработки должны быть пересмотрены на предмет приведения их к малоотходности на современной технологической базе.

40

производство /события и факты	Новости	38	/ингредиенты	Аспекты производства молокосодержащих продуктов	48
/наука и технологии	Молокозаводы и технологические отходы	40	/ветеринария	Новорожденные телята – иммунный статус и влияние молозива	50
/оборудование	Непрерывное производство при постоянном качестве	47	консалтинг /экспертиза	В поисках утраченного сыра	53

молочная сфера

№1 (52) 2015

Информационно-аналитический журнал
для специалистов молочной, масложировой промышленности

Зарегистрирован в Федеральной службе по надзору
в сфере связи, информационных технологий
и массовых коммуникаций (РОСКОМНАДЗОР).

Свидетельство о регистрации
ПИ № ФС 77 - 46399 МОЛОЧНАЯ СФЕРА 31.08.2011 г.

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

Издатель:
ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ДОМ «СФЕРА»

Генеральный директор:
Алексей Захаров

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

Менеджер
по административным вопросам:
Лариса Цораева
l.tsoraeva@sfera.fm

Реклама:
Виктория Паленова
v.palenova@sfera.fm

Надежда Антимова
n.antipova@sfera.fm

Анастасия Кочеткова
a.kochetkova@sfera.fm

Наталья Баранцева
n.barantseva@sfera.fm

Арт-директор:
Павел Хан
pavelhan2009@gmail.com

Выпускающий редактор:
Виктория Загоровская
editor@sfera.fm

Дизайн и верстка:
Татьяна Путинцева
t.putinzeva@sfera.fm

Дизайн инфографики:
Нина Слюсарева

Корректор,
литературный редактор:
Лариса Торопова

Иллюстрации в номере:
Тимофей Яржомбек и Нина Кузьмина

Журнал распространяется
на территории России и стран СНГ.
Периодичность – 4 раза в год.

Использование информационных
и рекламных материалов журнала

возможно только с письменного
согласия редакции.

Все рекламируемые товары имеют
необходимые лицензии и сертификаты.

Редакция не несет ответственности
за содержание рекламных материалов.

Материалы, отмеченные значком **Р**,
публикуются на коммерческой основе.

Мнение авторов не всегда совпадает
с мнением редакции.

Отпечатано в типографии «ПремиумПресс».
Подписано в печать: 23.01.15.
Тираж: 5 000 экз.





2015: Новый уровень

Корень проблемы отставания России от ведущих стран мира – разветвлен и сложен. Главным образом, он объясняется разрывом между технологическими укладами различных стран. Под технологическим укладом понимается группа технологических совокупностей, связанных друг с другом однотипными технологическими цепями и образующих воспроизводящиеся ценности. При завершении жизненного цикла низшего технологического уклада новый вышший сам по себе не появляется.

Переходный период создает смена технологических укладов в некоторый период до их точки пересечения и несколько позднее. Экономическая история за сто лет показывает, что во время смены ни одна страна не избежала кризисных переломных моментов. Промышленность и сельское хозяйство России давно «сидят» на двух разных стульях – из третьего и четвертого технологических укладов, доставшихся нам в наследство еще с 80-х годов минувшего века, а пятый затронут страной лишь точно, притом в отраслях оборонной промышленности.

Ведущие характеристики действующих сейчас третьего и четвертого укладов – наличие линий централизованной электропередачи, электродвигателей на производстве, пара в технологии, двигателей внутреннего сгорания в автомобилях и силовых установках. Но сейчас развитые страны основательно освоили пятый уклад (производство различной микропроцессорной техники: компьютеров, мобильных те-

лефонов, навигаторов, разных гаджетов и др.), после чего начинают активно осваивать шестой (биотехнологии, CALS-технологии полного жизненного цикла изделий, нанотехнологии и многое другое). Поэтому, к примеру, простой количественный рост электродвигателей, автомобилей и традиционной сельскохозяйственной техники, тоннажа выработки пара на российских заводах и т. п. только увеличит отставание страны в наступающем завтрашнем дне вплоть до утраты базовых компонентов собственной цивилизационной основы. Действительно, достоинства третьего и четвертого укладов были своевременно реализованы в России гражданами ныне преклонного возраста при создании гибких производств в условиях серийного и массового выпуска продукции с автоматизацией отдельно взятых единиц оборудования. Но, по сравнению с ними, шестой технологический уклад настоятельно диктует необходимость резкого (в разы!) снижения материалоемкости и энергоемкости производств через интегрированное высокоавтоматизированное производство и внедрение новых малолюдных технологий, приоритет в которых в секторах сельского хозяйства и пищевых отраслей отдается биотехнологиям. Различие, прямо скажем, чрезвычайно существенное, притом определяющее уверенный подъем отраслей на обозримое будущее либо окончательное сползание вниз, на цивилизационную обочину, в колониальный кювет. Поэтому в настоящее время гоняться исключительно за дешевизной создания объектов без учета их качественных признаков и сверки на соответствие технологическому укладу означает заведомо лишать себя надежд на устойчивое длительное развитие производства. Системные проблемы в отрасли и способы их преодоления станут главными темами номеров этого года. В том числе, основным причинам нарастающего отставания России и возможностям выхода на новый уровень развития будет посвящена серия статей в рубрике «Наука и технологии» от одного из самых блестящих наших авторов, одновременно практика и теоретика Владимира Новикова.

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

Тема номера

КАМАМБЕР. СДЕЛАНО В РОССИИ

Наши аналоги мировым брендам



Автор:
Виктория Загоровская



Иллюстрация: Тимофей Яковлев



Крупные масштабы русское сыроварение приняло лишь в эпоху Петра I. Как и многое другое, идею сыроварения русский император привез из своего путешествия в Голландию.

Первый сыродельный завод в России появился в 1875 году и положил начало довольно активному производству сыров.



Смогут ли отечественные сыроделы реализовать возможности, открывшиеся после введения продовольственного эмбарго? Способны ли российские сыры составить достойную замену импортным аналогам?

Санкции Запада и ответные меры, принятые нашей страной в этой связи, дали отечественным сыроделам шанс занять нишу рынка, освободившуюся от импортной продукции. Смогут ли они реализовать открывшиеся возможности? Способны ли российские сыры составить достойную замену импортным аналогам?

Сыр является наиболее слабым местом нашей молочной промышленности. Зависимость от импортных поставок составляет, по разным оценкам, от 40 до 60%, что связано с дефицитом сырья, долгим сроком окупаемости проектов, отсутствием не просто технологий и оборудования, но и традиций сыроварения. Все это усложняет задачу, стоящую перед отечественными производителями, – для ее решения, как минимум, требуются время и инвестиции.

Потенциал рынка

В России сыр не воспринимается как отдельный продукт, а скорее является дополнительным ингредиентом к блюдам, поэтому объемы его потребления



Сыры с плесенью наша промышленность пробовала выпускать еще во времена СССР. В 1970-е годы они изготавливались на Угличском сыродельном заводе, несколько специализированных производств были открыты и в Смоленской области. Но продукция не пользовалась спросом, и заводы перепрофилировали.

значительно уступают европейским. Так, например, в Германии уровень потребления составляет 23,2 кг на человека в год, в Польше – 11,4 кг, а в России – около 6 кг. При этом, по прогнозам специалистов, в ближайшие 6–8 лет

уровень потребления сыра на душу населения в России вырастет в среднем на треть. Так что рынку есть куда расти.

Наибольшую долю рынка занимают твердые и полутвердые сыры, за которыми с большим отрывом следуют плавленые, затем – мягкие и копченые, после них – рассольные и сыры с плесенью, на последнем месте находятся сыры из козьего (шеврет) и овечьего молока.

Повышенным спросом пользуются традиционные для России марки сыра: российский (доля приверженцев этой марки составляет почти половину всех потребителей сыра), голландский, пошехонский и костромской, гауда и эдамер.

Основная доля производства отечественных сыров приходится на низкую и среднюю ценовые категории, а сегмент дорогих изделий всегда контролировался иностранными производителями.

Сегодня можно говорить о том, что эмбарго на поставки иностранного сыра позитивно отражается на российском производстве. После негативной динамики в 2013 году индустрия показывает рост: отечественные предприятия за 10 месяцев минувшего года увеличили выпуск сыров на 14%. По всей стране в ускоренном темпе вводятся десятки новых сыродельных предприятий.

По словам экспертов, из-за санкций освободились ниши маскарпоне, твердых сыров, сыров с голубой и белой плесенью, а также сыров с добавками, например, травами или перцем.

Перспективы для развития участников отрасли аналитики видят в сегменте молодых (белых) сыров, прежде всего из-за меньших потребностей в молоке. Также, согласно прогнозам, повысится интерес потребителей к плавленым сырам как бюджетному варианту. У производителей же плавленый сыр популярен потому, что требует меньших затрат из-за возможности использовать более дешевые виды сырья, да и хранится он почти неограниченное время.

Рецепт плавленого сыра был изобретен немецким инженером во время Первой мировой войны, чтобы продлить срок жизни твердого сыра.

Открытие новых производств – один из ярких примеров импортозамещения не только на территории региона, но и России в целом.

Кроме того, в этом году ожидается рост спроса на сыры российской группы, тильзитер, сырные продукты и рассольные сыры (брынза, сулугуни).

Запуск новых проектов

Вскоре после введения российских продовольственных санкций стало появляться большое количество сообщений о том, что региональные отечественные компании намерены наладить производство сыров европейских сортов.

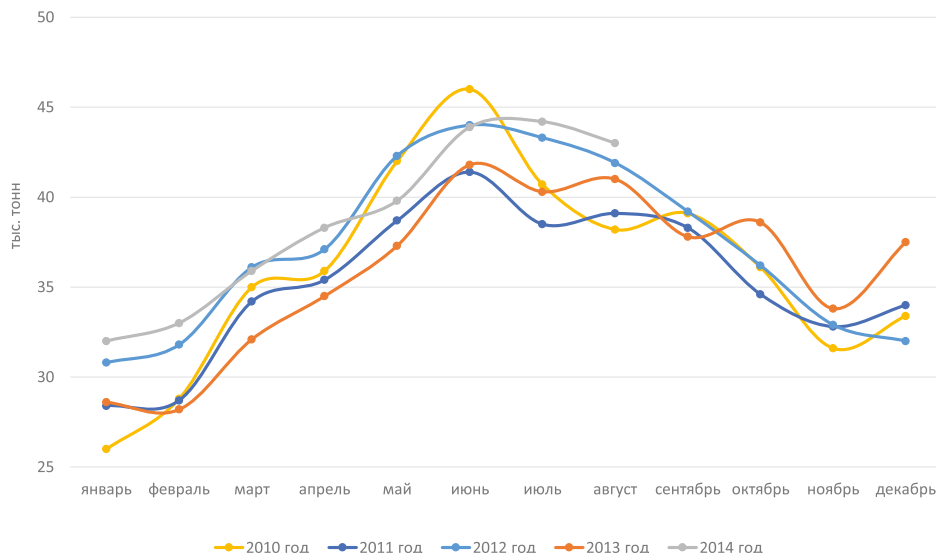
Производственно-складской комплекс по производству твердых сыров планируется разместить в поселке подсобного хозяйства Минзаг сельского поселения Краснопахорское «новой» Москвы. Общая площадь объекта составит около 22,8 тыс. кв. м.

К февралю 2015 года в магазине «Бахетле» в Сибири (холдинг «Новые торговые системы») планируется открытие собственной сыроварни с итальянским оборудованием. В январе приехали итальянцы, чтобы отработать технологию изготовления моцареллы, бурраты, рикотты, горгонзоллы. Руководители «Бахетле» планируют перерабатывать 350–400 л молока в день, благодаря чему удастся производить около 40 кг сыра.

«Алтайские сыры получаются не хуже, чем итальянские или французские, так как климат на Алтае подходит для этого идеально. В советское время производили всего четыре вида сыров, и главным критерием была низкая себестоимость. Однако современные технологии, которые мы будем использовать, позволят нам также снизить стоимость производства сыров, сохранив их качество», – пояснили в компании.

Некоторые предприятия еще до санкций решили выйти на рынок с новыми, «импортозамещающими» продуктами. Альтернативу иностранным мягким сырам, в частности широко известным брендам Philadelphia и Doublecreamcheese, в Алтайском крае предложил завод «Плавич». Новинка – сырный крем фетачини – разработана

Динамика производства сыров и сырных продуктов по России в 2010–2014 годах (по данным Росстата)



В развитии сыроварения, особенно в Европе, существенную роль сыграли монастыри. В Австрии они снабжали крестьян медными котлами и помогли оборудовать сыроварни. Во Франции были сыроварни, расположенные непосредственно на территории монастыря, и их обитатели активно участвовали в производстве.

по собственному уникальному рецепту и отличается от аналогов мягкой консистенцией и неострым вкусом. Продукт выпускается в двух вариантах – «классический сливочный» и «с зеленью».

«Мы решили делать сырный крем еще до введения эмбарго, – рассказывает представитель компании. – А санкции как раз подтолкнули нас к тому, чтобы ускорить процесс». Вслед за фетачини на рынок уже поступил сырный крем «Плавич-Маскарпоне», готовится к выходу «Плавич-Фета».

В сентябре прошлого года «Невские сыры» совместно с «Тетра-Пак Россия» запустили линию по производству феты под ТМ «Сиртаки» на заводе «Северное молоко» в Вологде.

В Татарстане Мамадышский сыродельно-маслодельный комбинат, которым управляет компания «Просто молоко», еще год назад разработал технологию производства твердого сыра «Татарский Deluxe». Он вырабатывается как полутвердый, но при длительной выдержке становится твердым сыром. Учитывая непростую геополитическую ситуацию, он должен стать основным заместителем пармезана.

На предприятии могут делать и так называемые «европейские» сыры



После негативной динамики в 2013 году индустрия показывает рост: отечественные предприятия за 10 месяцев минувшего года увеличили выпуск сыров на 14%.

Далеко не все сорта сыра можно успешно и в короткие сроки начать производить в России.

(гауда, эдам). Более того, как утверждает руководство завода, вполне под силу сделать «модель», которая с легкостью заменит исчезнувший с прилавков России Oltermanni («Ольтермани»). «Мы производим сыр с жирностью от 15 до 30% под названием «Диетический», – рассказали в компании, – то есть сыр с пониженным содержанием жира, который станет прямой альтернативой Oltermanni».

Белебеевский молочный комбинат, расположенный в Башкирии, готов начать производство сыров, которые могут составить конкуренцию ранее импортировавшимся твердым. Предприятие выводит на рынок линейку элитных сыров, в числе которых две новинки: бельфор, аналог маасдама, и похожий на пармезан бельстер, – сообщила начальник отдела маркетинга управляющей компании Белебеевского молкомбината Наталья Бердникова.

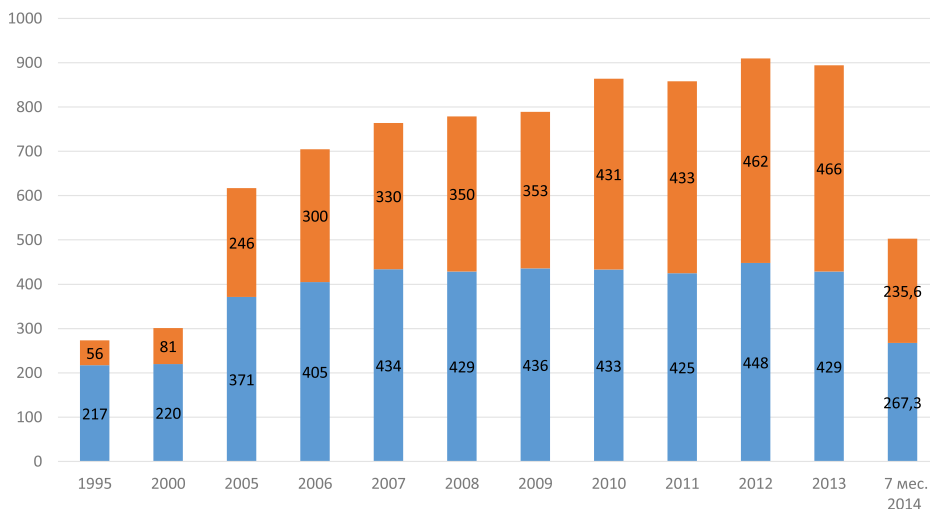
В Новгородской области также планируют активно развивать программу импортозамещения продуктов. На заводах ГК «Лактика» намерены начать выпуск сливочных сыров филадельфия и маскарпоне.

Компания «Милком» из Республики Удмуртия освоила выпуск моцареллы и при необходимости готова увеличить производство с 10–13 тонн до 50.

Предприятие «Молоко Бурятии», входящее в число компаний – лидеров региона, выпустило копченый колбасный сыр и ломтевые плавленые пастообразные сыры с грибным вкусом, с ветчиной и сливочный.

Торговый дом «Сыробогатов» в сентябре прошлого года выступил с инициативой построить первый в Свердловской области завод по производству сыра. При условии поддержки со стороны областных властей он может быть запущен через два года. О планах строительства в Свердловской области завода по производству сыров рассказал гендиректор торгового дома «Сыробогатов» (дистрибьютор) Александр Шадрин. «Завод сможет производить твердые и рассольные сыры: моцарелла, сулугуни, маасдам, гауда,

Объем рынка сыра в Российской Федерации, тыс. тонн



7 месяцев 2014 года к 7 месяцам 2013 года: производство – 110,0%, импорт (сыр + творог) – 89,6%

■ Производство ■ Импорт



Имена сырам давали по месту производства, так что узнать об их исторической родине несложно. Так, пармезан родился в итальянском городке Парма, родина рокфора и камамбера – французские деревеньки с аналогичными названиями. Та же история с российскими сырами: названия ярославский, угличский, пошехонский говорят сами за себя.

пармезан. Стоимость строительства – не менее 2 млрд рублей, срок реализации – 2 года, окупаемости – не менее 10 лет», – пояснил он. Для реализации проекта торговому дому нужна финан-

совая и административная поддержка правительства. Так как 90% средств для строительства завода должны быть заемными, компания рассчитывает на субсидированную процентную ставку для займа.

Томская компания «Деревенское молочко» может в 2015 году открыть производство мягких сортов сыра, в частности моцареллы, брынзы, казийотты и сулугуни, сообщил директор предприятия Артем Багреев. Проект производства находится на рассмотрении в администрации. Предположительная стоимость создания линии – около 100 миллионов рублей, большая часть средств пойдет на закупку оборудования. Всего компания намерена выпускать 30–40 тонн продукции в месяц.

«Наша «фишка» в том, что мы будем готовить моцарелльные сыры без консервантов и стабилизаторов, которые в течение двух-трех дней должны попасть на стол. А та моцарелла, которая сейчас на полках магазинов, хранится



Важной проблемой является отсутствие соответствующего оборудования и технологий, а запуск новых продуктов и производственных линий требует значительных инвестиций.

Без преодоления структурного дефицита молока и дальнейшего сглаживания его сезонности сыроделие в массовом масштабе развиваться не может.

по шесть–девять месяцев», – рассказал директор компании.

Еще одно производство моцареллы, но из козьего молока, планирует открыть в регионе к 2017 году «Пивоварня Кожевниково».

Тюкалинский маслосыркомбинат в Омской области запустит производство сыров маасдам и моцарелла, сообщил исполнительный директор предприятия Олег Карымов. Ведутся переговоры с поставщиками оборудования для серийного производства новых сыров.

Производить элитные сорта сыра по итальянским рецептам будут в Спасо-Преображенском монастыре на острове Валаам. «Наш монах вернулся из Италии, где прошел курс обучения у местных мастеров, и теперь может производить из молока монастырских коров моцареллу, качотту, морлакко, копченую рикотту и сыр с белой плесенью бьянка», – рассказали в Валаамском монастыре.

Стоит отметить, что до 1917 года Валаамский монастырь был одним из крупнейших сельскохозяйственных центров на севере России и полностью обеспечивал себя продуктами. В конце XIX века Валаамский монастырь получил Гран-при на сельскохозяйственной выставке в Париже. Строящийся сейчас молочный завод – это попытка возродить дореволюционную сельскохозяйственную славу монастыря.

Без опыта и традиций

Участники отрасли отмечают, что ассортимент продукции российских производителей расширился, и сегодня они предлагают достойные аналоги рассольных сыров, некоторые виды мягких сыров, в том числе из козьего молока. А вот заменители таких деликатесов, как сыры с благородной плесенью и элитные твердые сыры, по своим вкусовым характеристикам серьезно

уступают европейским. Это неудивительно, поскольку Россия в отличие от Франции, Италии и Испании никогда не специализировалась на производстве этих сыров.



Если государство окажет обещанную поддержку молочной отрасли и выделит дополнительные субсидии производителям, дефицит сырья пойдет на спад, и можно будет рассчитывать, что российские сыродельи самостоятельно заполнят рынок.

Так, российские сыры с плесенью слишком соленые и зависят от зарубежных поставщиков культур плесневых грибов. Среди крупных сыроделов этот вид продукции, в том числе, пытались освоить на Алтае – в компании «Киприно», но все остановилось на нескольких пробных партиях. Так что прежде чем гоняться за французами или итальянцами, придется набраться опыта. Например, сыровары Германии более 20 лет варят сыр типа маасдам, но таких больших дырок и вкуса, как у нидерландского, они еще не получили.

Важной проблемой является отсутствие соответствующего оборудования

и технологий, а запуск новых продуктов и производственных линий требует значительных инвестиций. Вместе с необходимостью покупок дорогостоящего оборудования существует проблема отсутствия достаточного количества сырья для производства сыра. Между тем, чтобы приготовить 1 кг сыра, необходимо 11–12 кг молока. Также надо учесть, что этот продукт к сырью крайне требователен, в частности в отношении белка и бактериальной осеменности.

Для производства выдержанных сыров необходимы еще и сырохранилища. Если время созревания моцареллы составляет от одного до трех дней (то есть продукт можно употреблять практически сразу), то пармезану необходимо не менее 12–24 месяцев, сыру гауда – до 36 месяцев, и все это время продукт нужно где-то хранить. При этом цикл возвращения вложенных денег значительно длиннее, чем в цельномолочной продукции (закупка молока, производство, созревание, хранение запасов, возврат денег из торговых организаций).

Еще один немаловажный момент – время, на которое затянутся санкции. Отдельные мощности, которые нужны для производства таких сыров, как камамбер и бри, нет смысла строить, если продуктовое эмбарго продлится только год.

Российскому сыроделию в условиях ограниченности наличия молока будет невозможно обеспечить необходимый объем импортозамещения, хотя определенного роста производства ожидать можно.

А учитывая дороговизну оборудования, отсутствие исторического производства сыра определенных сортов, а также малое количество пригодного для его изготовления молока, по прогнозам участников рынка, в ближайшие несколько лет ни маасдам, ни пармезан, ни камамбер, ни бри, аналогичные европейским по качеству, в России выпускаться не будут.

Мнения экспертов

Вновь лидерами станут плавильные и биржевые сыры. Говорить о скором выпуске маасдама или пармезана в промышленных объемах в России или даже в традиционно сырной Беларуси не приходится.

Вопросы:

1. Какие изменения произошли на российском рынке сыра за 2014 год и с чем они связаны? Как они отразились на вашей компании?

2. Явились ли санкции стимулом для развития отечественного сыроделия и запуска новых проектов? Приведите примеры импортозамещения.

3. В состоянии ли отечественные предприятия производить сыры, аналогичные европейским, например французским? С чем связаны главные сложности?

4. Каких сыров в России не хватает? Какой сегмент вы считаете наиболее перспективным?

5. От чего будет зависеть дальнейшая ситуация в отрасли? Поделитесь планами компании на 2015 год.



Владимир Зюков,
директор по маркетингу
ГК «Невские сыры»:

«Санкции привели к дефициту сыра и облегчили отечественным производителям попадание на полки магазинов. При этом реального роста новых производств, который бы покрыл дефицит, не произошло и не произойдет в ближайшей перспективе».

➡ 1. Основные изменения вызваны, конечно, эмбарго на импорт сыров из стран Европы. Учитывая, что в нашей компании доля импортных товаров была значительной, мы вынуждены изменить ассортимент, перестроить логистические схемы, в целом изменить стратегию развития компании.

➡ 2. Учитывая неопределенность срока эмбарго, стимулом для развития отрасли в РФ они не явились. В сентябре прошлого года мы совместно с нашим партнером «Тетра-Пак Россия» запустили линию по производству феты под ТМ «Сиртаки» в Вологде. Но, как вы понимаете, работа по запуску линии началась еще 2013 году, так что это скорее удачное стечение обстоятельств, нежели реакция на санкции.

Санкции привели к дефициту сыра и облегчили отечественным производителям попадание на полки магазинов. При этом реального роста новых производств, который бы покрыл дефицит, не произошло и не произойдет в ближайшей перспективе.

Цена на сыр будет расти до тех пор, пока не уравнивается спрос. Т. е. если рынок сыра 2013 года оценивался в 829 тыс. тонн, при этом демонстрировал 7% роста на протяжении послед-

них трех лет, то в 2015 году мы ожидаем его сокращения в натуральном выражении. Изменится и сама структура по типам сыра: вновь лидерами станут плавильные и биржевые сыры. Говорить о скором выпуске маасдама или пармезана в промышленных объемах в России или даже в традиционно сырной Беларуси не приходится.

➡ 3. Сыроваренная отрасль не действует в вакууме, это часть сельского хозяйства страны. И проблема не столько в отсутствии технологий или оборудования, – ее можно решить быстро, сколько в нехватке сыропригодного молока и отсутствии традиций сыроварения. Эти две проблемы решить невозможно даже за несколько лет. В среднесрочном периоде эмбарго откинуло сырный рынок назад. Судить о том, готовы ли отечественные производители или мировые гиганты инвестировать в сельское хозяйство РФ и развивать сначала молочное животноводство, я не берусь.

➡ 4. Всех. Доля импорта до санкций составляла по самым скромным оценкам 40%. Так что сейчас рынок испытывает нехватку не столько нишевых сыров (с благородной плесенью, из козьего молока, сладкие сорта), сколько традиционных для России голландского, российского, костромского.

Наиболее перспективен сегмент молодых (белых) сыров, в первую очередь из-за меньших потребностей в молоке. Также будет развиваться стагнировавший до этого рынок плавленых сыров. Здесь драйверами будут цена и вариативность по сырю.

➡ 5. В 2015 году мы планируем развивать сотрудничество с производителями из Южной Америки и Беларуси. Сделаем фокус на наши марки традиционных сыров, например колбасно-копченый «Город Сыра».

Мнения экспертов



Марина Петрова,
независимый эксперт:

«У каждой страны существуют определенные традиции сыроварения, и, конечно, будет невозможно (как с точки зрения качества молока-сырья, так и рецептуры) пытаться выпускать сыры, которые веками производились в Италии или Франции. Ярким примером является рокфор».

1. Рынок сыра, как и большинство продуктов сегмента FMCG, имеет ярко выраженный инерционный эффект, поэтому минувший год продолжил тенденции 2013-го с точки зрения потребительских предпочтений. Ключевым событием стало продовольственное эмбарго, введенное Россией в качестве ответных санкций, т. е. был введен запрет на ввоз из 29 стран, что составляет почти 70% импортируемых сыров. Начиная со второй декады августа прошлого года, на рынке ощущался ажиотажный спрос на все виды сыра, при этом был практически еженедельный рост цен, когда поставщики в одностороннем порядке уведомляли об их повышении. Ситуация осложнилась ослаблением курса национальной валюты и замедлением спроса. Ключевые игроки рынка до ноября – декабря 2014 года реализовывали остатки сыров, и по этой причине многие конечные потребители не сразу ощутили сложность ситуации и изменение предложения на рынке.

Стоит сказать, что большинство компаний, ориентированных на европейский импорт, начали активно замещать его продукцией отечественных и белорусских сыроделов, а также возобновили контакты с поставщиками из Латинской Америки.

2. Зависимость от импортных поставок на российском рынке сыра составляет порядка 50%, что, прежде всего, связано с недостатком молока-сырья, в том числе сыропригодного. В связи с тем, что сыр – это молокоемкий и капиталоемкий продукт с достаточно продолжительным сроком окупаемости инвестиций, высокие процентные ставки по кредитам, даже с учетом субсидирования, не позволяют отечественным производителям выпускать дешевые сыры. К сожалению, российские предприятия проигрывают ценовую борьбу и белорусским, и европейским, и латиноамериканским коллегам.

Введение санкций не может стать единственным стимулом для роста производства сыра в России, т. к. требуется существенно нарастить не только сырьевую, но и производственную базу. Также немаловажно стабильное качество продукта: чтобы добиться подлинной лояльности потребителя, недостаточно сократить конкуренцию – важно обеспечить достойную замену!

К сожалению, только через пять лет в России будет виден существенный прогресс отечественного сыроделия, но и это возможно только в случае принятия и внедрения комплексной программы развития молочной отрасли, которая позволит решить накопившиеся за последние десятилетия проблемы. Очевидно, что это тяжелый и кропотливый труд, но важно понимать, что именно сыр является наиболее доходным сегментом в молочной промышленности, без развития которого отсутствует экономическая целесообразность отрасли в целом.

3. У каждой страны существуют определенные традиции сыроварения, и, конечно, будет невозможно (как с точки зрения качества молока-сырья, так и рецептуры) пытаться выпускать сыры, которые веками производились в Италии или Франции, причем иногда зарегистрированы по месту произ-

Введение санкций не может стать единственным стимулом для роста производства сыра в России, т. к. требуется существенно нарастить не только сырьевую, но и производственную базу. Чтобы добиться подлинной лояльности потребителя, недостаточно сократить конкуренцию – важно обеспечить достойную замену!

хождения. Ярким примером является рокфор. Безусловно, часть сыров отечественные производители смогут предложить в качестве альтернативы, но обеспечить замещение на 100% – задача скорее долгосрочная.

Здесь стоит сказать, что основу потребления в России составляют сыры массового спроса, поэтому, на мой взгляд, именно на этом сегменте производителям нужно сконцентрировать усилия.

Исторически в РФ выпускались сыры группы тильзитер, и этот сыр может стать фундаментом, который позволит далее развивать отрасль. Многие производители без труда смогут выпускать рассольные сыры (брынза, сулугуни, адыгейский), включая линейку копченых сыров. При этом важно уделять внимание брендированию и качественной упаковке. Дело в том, что потребитель будет сравнивать новый для себя сыр с качественным зарубежным, к которому привык, и воспримет как крайнюю степень неуважения отсутствие идентификации продукции при повышении цены.

К сожалению, в ближайшее время будет сложно найти замену таким сырам, как маасдам, выдержанный пармезан, рокфор, бри и камамбер, как с точки зрения качества, так и достаточных объемов. Только несколько российских производителей на данный момент успешно производят сыры с благородной плесенью.

4. В настоящий момент рынок претерпевает существенные изменения, связанные, прежде всего, с сокращением спроса на сыр в целом. В связи с этим, как и в любой кризисной ситуации, россияне возвращаются к плавленым сырам, недорогим сортам российского, костромского, пошехонского сыра, а также эдаму и гауде. К сожалению, недостаток молока и его высокая стоимость будут подталкивать производителей к выпуску сырных продуктов, при этом потребитель в краткосрочной

Мнения экспертов

Прогнозируя сложившуюся ситуацию, не дождавшись большого кредита от крупного банка, мы самостоятельно начали реконструкцию фермы за счет собственных средств.

перспективе также выберет низкую цену даже в ущерб качеству.

Здесь важно отметить, что это только «кризисный» вариант потребления, который не должен стать для отечественных производителей долгосрочным ориентиром, т. е. нужно помнить, что любой сложный период в экономике заканчивается, а в памяти потребителя ваш бренд должен остаться как образец качества, который хочется покупать.

5. Стоит признать, что ситуация в отрасли будет зависеть прежде всего от общего положения российской экономики. Уже в начале января этого года стало очевидно, что потребительский спрос в целом снижается, и сыры не стали исключением. Первопричиной сложившейся ситуации является рост цен на сыры после введения эмбарго и тот факт, что в ритейле только сейчас поставщики смогли зеркально отразить реальную стоимость продукции. Кроме того, важным моментом явилось повышение стоимости всех продуктов и услуг, что всегда негативно сказывается на спросе на такие «необязательные» для российского потребителя продукты, как сыры.

В связи с тем, что большинство аналитиков прогнозирует сложную ситуацию, связанную с ценами на нефть, а также дальнейшим ослаблением курса национальной валюты, говорить об улучшении положения на сырном рынке не приходится. И если в конце 2014 года мы столкнулись с ситуацией ажиотажного спроса в связи тем, что был запрет на ввоз сыров из стран ЕС, то в 2015 году осложнившаяся экономическая ситуация в РФ приведет в равновесное состояние предложение и спрос. Полагаю, что, несмотря на крайне непростое положение на рынке, отечественным производителям необходимо концентрироваться на выпуске качественных сыров и совместно с государством развивать сыроделие, которое в ряде стран является приоритетным.



Эльдар Беглов,
генеральный директор группы компаний «Лосево»:

«Для расширения производства российские предприятия на данный момент не могут обойтись без внешних ресурсов (сельхозтехника, оборудование, корма и т. д.), а они приобретаются за валюту. Это усложняет процесс импортозамещения, к которому мы все стремимся после введения эмбарго».

1. Мы являемся производителями молочной и кисломолочной продукции в Ленинградской области. Небольшой сырный цех запустили только в декабре 2013 года.

На сегодняшний день производим шесть видов итальянских мягких и полутвердых сыров с короткими сроками годности: моцарелла, рикотта, москарпоне, страккино, качотта и сыр «Лосево» (монтазио).

Прошлый год был непростым для нашей страны, и для молочной отрасли в том числе. Сейчас нестабильное время: прибыль предприятий сокращается, а риски растут. При этом отечественные производители несут ответственность за продуктовый рынок страны и должны обеспечить население необходимым ассортиментом изделий.

Но дело в том, что для расширения производства российские предприятия на данный момент не могут обойтись без внешних ресурсов (сельхозтехника, оборудование, корма и т. д.), а они приобретаются за валюту. Это усложняет процесс импортозамещения, к которому мы все стремимся после введения эмбарго.

Наша компания имеет вертикально интегрированную структуру производства, благодаря этому мы сокращаем по-

добные риски до минимума. Более того, модернизацию завода мы провели год назад и успели приобрести необходимое оборудование по более доступным ценам. Прогнозируя сложившуюся ситуацию, не дождавшись большого кредита от крупного банка, мы самостоятельно начали реконструкцию фермы за счет собственных средств. Это необходимо для увеличения поголовья стада, что в свою очередь позволит обеспечить завод своим качественным молоком и увеличить объемы производства. Также наша компания собирается осваивать и развивать новые для нас, но традиционные для сельского хозяйства направления: мясное производство, овощеводство и птицеводство.

Конечно, эмбарго имеет и положительные стороны: на рынке уменьшилась конкуренция, что на руку отечественным производителям. После введения санкций к нам обратились практически все сетевые ритейлеры региона с предложениями о сотрудничестве. Некоторые из них предоставляют нам максимально привлекательные условия: отсутствие входного листинга, уменьшение штрафных санкций, снижение фиксированных ретро-премий.

Также после эмбарго участились просьбы контрагентов, связанные с поставками наших сыров. Но пока мы реализуем их только через собственную фирменную сеть, исключением стали только супермаркеты «СуперБабилон».

В целом, санкции можно рассматривать как толчок для развития отечественного производителя. Однако это невозможно без активной поддержки государства.

2. Наша компания и без эмбарго планировала увеличить объемы переработки. Запрет лишь немного ускорил этот процесс. Ассортимент выпускаемых сыров мы не пополняли, но объемы производства активно наращиваем. Естественно, одной из причин этого стали санкции. **МС**



Льготное кредитование АПК

Министерство сельского хозяйства не исключает сворачивания программы льготного кредитования АПК из-за резкого повышения ключевой ставки ЦБ, **сказал министр Николай Федоров.**

«Если ключевая ставка такая, то, конечно, кредитование ниже ключевой ставки – это должно быть особое государственное решение, на которое вряд ли сейчас государство пойдет. Тогда я должен считаться с реальностью как чиновник и политик», – сказал министр.

Льготное кредитование агропромышленных проектов подразумевает бюджетную компенсацию части процентной ставки по кредитам в размере ключевой ставки в полном объеме или ее части. По словам Федорова, общий портфель выданных кредитов в сфере АПК в РФ равен около 2 трлн рублей, просроченная задолженность – 156 млрд рублей.

Руссельхоз



Прогноз Rabobank

Согласно последнему докладу Rabobank в четвертом квартале 2014 года цены на молоко на мировом рынке продолжили снижаться, хотя темпы снижения замедлились и в декабре обозначились признаки будущей стабилизации.

По данным Rabobank, в регионе Океании с середины сентября до начала декабря падение цен достигло 15%. В Южном полушарии производство замедлилось до достижения приемлемого уровня цен на молоко.

В США оптовые цены также снизились в четвертом квартале, сократив разрыв с мировым рынком, однако на Чикагской товарной бирже цены остались на прежнем уровне.

Отпускные цены на молоко в ЕС резко упали в третьем квартале 2014

года. В среднем цена на молоко в ЕС к концу минувшего года составляла 0,3 евро за литр. Падение цен было связано с высоким уровнем производства, растущим курсом доллара, снижением спроса со стороны Китая и России, а также общей нестабильностью экономической ситуации.

Падение курса валют развивающихся стран ослабит покупательную способность многих импортеров молочной продукции в 2015-м. Специалисты Rabobank прогнозируют дальнейшее снижение отпускных цен на молоко в целях регулирования производства молока в ключевых экспортных регионах в первой половине 2015 года.

Постепенное снижение предложения и спроса со стороны наиболее чувствительных к колебаниям цен покупателей поможет укрепить цены на нынешнем уровне, однако повышение цен может потребовать времени.

Спрос со стороны Китая вряд ли возрастет до второй половины 2015 года, так же как российское эмбарго, по мнению аналитиков Rabobank, вряд ли будет отменено в этом году.

Эксперты Rabobank ожидают, что во второй половине 2015 года можно ожидать возобновление роста на молочном рынке. Предложение несколько снизится, спрос возрастет, особенно со стороны Китая, который может значительно увеличить импорт.

The DairyNews

Рост цен в 2015 году

Рост цен на продовольствие в РФ в 2015 году может превысить 10%. Об этом сообщил **первый вице-премьер Аркадий Дворкович.**



«Продовольственная инфляция в следующем году составит более чем 10% – это наш базовый прогноз сегодня. Неприятный двузначный рост цен, это много», – отметил он. По отдельным товарам инфляция может превысить 20%, по большинству товаров – немногим более 10%, считает вице-премьер.

При этом правительство РФ будет контролировать ситуацию на потребительском рынке в отношении необоснованного завышения цен. Незащищенным категориям граждан будут давать дополнительную помощь, финансовую поддержку, заверил Дворкович.

До этого также сообщалось, что правительство Москвы прогно-

зирует рост цен на продовольствие на 10% в столице в 2015 году.

tass.ru



Прирост товарного молока 1,5 млн т

Минсельхоз подвел итоги 2014 года по производству молока. В минувшем году прирост товарного молока составил 1,5 млн тонн.

По словам **директора департамента животноводства и племенного дела МСХ РФ Владимира Лабина**вова, численность молочных коров по итогам 2014 года будет почти на 200 тыс. голов меньше, чем в начале года.

В то же время, в 2014 году не будет снижения объемов производства молока. Будет наблюдаться небольшой прирост на уровне 0,2–0,3%. Данный прирост будет обеспечен в секторе сельскохозяйственных организаций и составит 2,5%, т. е. 350 тыс. т.

«Дискуссий по объему товарного молока очень много, много некорректных. В 2014 году объем товарного молока, поступившего на переработку, почти на 1,5 млн т выше, чем в 2013-м. В этих 1,5 млн т есть прирост сельхозпредприятий и есть увеличение товарности в секторе личных подсобных хозяйств за счет работы по созданию молокоприемных пунктов и вовлечения в оборот продукции, производимой личными подсобными хозяйствами. По моим расчетам общий объем товарного молока будет около 20,5 млн тонн», – отметил Владимир Лабин.

The DairyNews



Беларусь увеличила производство

В Беларуси в январе–ноябре 2014 года во всех категориях хозяйств произведено 6,175 млн т молока, что на 0,5% больше, чем в аналогичном периоде 2013-го,

сообщает Национальный статистический комитет.

Производство молока в ноябре составило 505,8 тыс. т, что на 6,4% больше уровня ноября 2013 года и на 7,3% меньше, чем в октябре 2014-го.

Согласно данным Белстата, в сельскохозяйственных организациях страны выпуск молока за одиннадцать месяцев минувшего года по сравнению с аналогичным периодом 2013-го вырос на 1,5% до 5,739 млн т. В том числе в ноябре его выпуск сложился на уровне 474,3 тыс. т (на 7,4% больше, чем в ноябре 2013 года).

Сельскохозяйственными организациями в январе–ноябре было реализовано 5,1 млн т (на 4,6% больше, чем в январе–ноябре 2013 года). Товарность молока по республике составила 89,1% (в январе–ноябре 2013 года – 86,5%).

agriculture.by



Алтайский край в лидерах

Алтайский край – абсолютный лидер по производству молока и мяса в Сибирском федеральном округе.

За январь–ноябрь 2014 года в регионе было произведено 295,6 тыс. тонн скота и птицы на убой и 1324,5 тыс. т молока, сообщает Новосибирскстат. В тройку лидеров по производству молока также входят Омская (670,7 тыс. т) и Новосибирская (634,7 тыс. т) области. В тройку лидеров по производству мяса, кроме Алтайского края, также входят Омская (217,9 тыс. т) и Новосибирская (195,2 тыс. т) области.

Алтайский край является и лидером по производству молока и мяса на душу населения. За 11 месяцев 2014 года в регионе было произведено 123,6 кг мяса и 554 кг молока на человека. По сравнению с аналогичным периодом 2013 года производство молока составило 104%, мяса – 98,7%.

По производству яиц в СФО лидирует Новосибирская область (за 11 месяцев 1151,1 млн штук), на втором месте Алтайский край (1007,6 млн штук), на третьем – Кемеровская область (990,6 млн штук.). Алтайский край и Новосибирская область также являются лидерами по производству яиц на душу населения.

ПолитСибРу



Выживут не все

Василий Винтоняк, эксперт молочной отрасли и директор ООО «Инфагро», считает, что на молочном рынке Украины улучшения ситуации ожидать не стоит.

Более того, экономический кризис, скорее всего, только усилится, и из-за неплатежеспособности населения до 2016 года проработают далеко не все молочные заводы. Тем не менее, эксперты предполагают возобновление роста стоимости на молочную продукцию по всему миру во втором полугодии 2015 года. В прибыли будут только экспортно-ориентированные компании с учетом обнищания потребителей и обесценивания гривны. Помимо этого, украинским молочникам не стоит ожидать поддержки государства, ведь на следующий год в бюджете упразднена даже та небольшая финансовая поддержка, которая была ранее.

agriacta.com



Поставки из Украины в ЕС

Уже в 2015 году Украина планирует начать экспортировать молочные продукты, говядину и свинину на рынки стран-участниц Европейского союза.

Алексей Павленко, министр продовольствия и аграрной политики, заявил о том, что на данный момент уже готовится соответствующая законодательная база и ведутся переговоры с Китаем, странами Азии и Европейского союза. Также активно идет работа по плану экспорта молочной и мясной продукции в страны Евросоюза.

Помимо этого, министр добавил, что для облегчения ведения бизнеса министерство подготовило ряд законопроектов по дерегуляции в аграрной сфере. Будут уменьшено количество лицензий и упрощена процедура с ка-

рантинными сертификатами, также решается проблема с регистрацией НДС. По всем отраслям функционируют рабочие группы, и до 15 февраля должны быть внесены изменения в новый бюджет страны. Из-за сложной ситуации с экономикой страны как никогда необходимо вести более глубокий диалог с бизнесом, чтобы обеспечить стабильную деятельность компаний агропрмышленного комплекса.

agriacta.com



Через территорию Беларуси в Россию

Через территорию Беларуси в Россию продолжает поступать запрещенная от ветными экономическими мерами европейская подкарантинная продукция, заявляет Россельхознадзор.

По утверждению ведомства, транспортные средства, ввозящие в Беларусь подкарантинную продукцию из стран Евросоюза, в тот же день после прохождения таможенной очистки в сопровождении реэкспортных фитосанитарных сертификатов, выданных Главной государственной инспекцией по семеноводству, карантину и защите растений Беларуси, направляются в Россию.

«При этом Беларусь, страной, осуществляющей контроль на границе Евразийского экономического союза с Евросоюзом, не принимается мер по предотвращению нелегального ввоза подкарантинной продукции в Российскую Федерацию. Грубо нарушаются требования пункта 2.1 Международного стандарта по фитосанитарным мерам №23 «Руководство по досмотру» (Рим, 2005) и пункта 1.3.2 Международного стандарта по фитосанитарным мерам № 25 «Транзитные грузы» (Рим, 2006) по установлению аутентичности груза и экспертизе фитосанитарных документов», — говорится в сообщении.

По информации Россельхознадзора, в 58 случаях израильская, турецкая и чилийская национальные организации по карантину и защите растений официально подтвердили фальсификацию фитосанитарных сертификатов, поступивших из Литвы, Чехии и Болгарии через территорию Беларуси в Россию.

agriculture.by



Европа лишится региональных продуктов

Европа может лишиться своих региональных продуктов, производство которых сейчас защищено законодательством, сообщает Independent.

Министр сельского хозяйства Германии Кристиан Шмидт сказал, что защиту региональных продуктов, начиная от знаменитых пирожков из Корнуолла до стилтонского сыра с голубой плесенью, возможно, придется отменить, если будет принято трансатлантическое соглашение о торговле Европы с США. Европейские фермеры устраивали в Брюсселе акции протеста против него.

«Если мы хотим воспользоваться возможностями свободной торговли с огромным американским рынком, мы больше не сможем есть все виды колбасы и сыра, каждый из которых защищен, как специализация», — цитирует журнал Spiegel.

Европейская комиссия прокомментировала это сообщение, сообщив прессе, что «нет никакой опасности ослабления существующей системы защиты признанных продуктов ЕС». «В рамках трансатлантического соглашения, как и любого другого торгового соглашения, целью комиссии является усиление защиты некоторых продуктов на рынке ЕС», — пишет The Telegraph.

В настоящее время 62 наименования британских товаров включены в список охраняемых региональных и традиционных продуктов, имеющих правовую защиту от имитации.

Агроинвестор



Мировые цены на продукты

Среднее значение индекса мировых продовольственных цен, рассчитываемого продо-

вольственной организацией ООН (ФАО), в 2014 году составило 202 пункта, что является самым низким показателем за последние четыре года.

Согласно сообщению, в прошлом году индекс продовольственных цен снизился по сравнению с 2013 годом на 3,7%.

«Самое значительное падение по сравнению с уровнем предыдущего года продемонстрировали цены на зерновые (12,5%), молочную продукцию (7,7%), масла (6,2%) и сахар (3,8%). Рост продемонстрировал лишь индекс цен на мясо ФАО, значение которого по сравнению с 2013 годом увеличилось на 8,1%», — сказано в сообщении.

В индекс продовольственных цен ФАО включены 73 ценовые котировки, рассматриваемые специалистами организации по потребительским товарам в качестве представительных международных цен на эти товары.

Каждый из индексов представляет собой средневзвешенное значение относительных цен на потребительские товары, входящие в состав группы, при цене базового периода, состоящей из средних значений за 2002–2004 годы.

ptichki.net



Рост цен в РФ

Потребительские цены на молоко и молочную продукцию в 2014 году выросли на 16,9% в сравнении с уровнем 2013 года. Об этом говорится в материалах Росстата.

Рост потребительских цен на молоко и молочную продукцию в декабре к уровню ноября составил 1,7%. Масло сливочное подорожало на 1,5%, при этом с начала года потребительские цены на этот продукт выросли на 20,7%.

В декабре 2014 года существенно подорожали сыры сычужные твердые и мягкие — рост потребительских цен к ноябрю составил более 4%.

Согласно данным органа государственной статистики, в декабре индекс потребительских цен составил 102,6%, с начала года — 111,4% (в декабре 2013-го — 100,5%, с начала года — 106,5%).

DairyNews.ru

Даже если запрет на импорт молочной продукции продержится запланированный год, на импортозамещение требуется не меньше трех–четырёх лет.



Авторы:

Анастасия Птуха,
генеральный директор
ГК Step by Step



Authors:

Anastasia Ptukha,
Step by Step company
group CEO

Юлия Кулакова,
PR-менеджер
ГК Step by Step



Julia Kulakova,
Step by Step company
group PR manager

Рынок сырого молока

Raw milk market

Российский рынок сырого молока ориентирован на потребителя. Основным потребителем этого продукта является B2B сегмент, а именно перерабатывающие компании. Сырое молоко является незаменимым сырьем на пищевом рынке. Даже тот факт, что многие продукты молочной отрасли изготавливаются из сухого молока, не снижает важности молока сырого.

Поголовье крупного рогатого скота (а именно коров) является одним из ключевых показателей на рынке сырого молока. На протяжении более чем 20 лет поголовье во всех отраслях животноводства продолжает снижаться. Сильнее всего сократи-

Russian raw milk market is customer-oriented. B2B branch in common and processing companies in particular are main consumers of this product. Raw milk is essential raw material at the food market. Even the fact that many dairy products are made of dry milk doesn't eliminate the importance of raw milk.

The livestock of cattle (cows in particular) is one of the key issues of raw milk market. The livestock has been declining in all branches of animal-breeding for more than 20 years. The livestock of cattle has declined most of all: this value has fallen by more than 65% during the post-Soviet period. But it's worth

лось поголовье КРС – за постсоветский период данный показатель уменьшился на 65%. Однако стоит отметить, что темпы сокращения количества коров ниже, чем крупного рогатого скота в целом.

По состоянию на 2013 год поголовье коров составило 8661 тыс. голов. Согласно прогнозам экспертов ГК Step by Step до 2015 года поголовье скота будет продолжать сокращаться, однако изменения будут незначительными. Темпы изменения поголовья падают, в 2013 году они составили всего 2,3%. В I квартале 2014 года по сравнению с соответствующим периодом предыдущего года поголовье коров во всех категориях хозяйств России уменьшилось на 3,2%. И в ближайшие три года нет оснований ожидать каких-либо кардинальных изменений.

Рассмотрим динамику изменения поголовья коров в разных категориях хозяйств. Здесь можно выделить несколько новых тенденций. Во-первых, в хозяйствах населения уровень поголовья коров снижается, то же происходит и в сельскохозяйственных организациях. Однако темпы падения не очень велики. Во-вторых, в постсоветский период появилась новая категория хозяйств – крестьянско-фермерские хозяйства и индивидуальные предприниматели. Отделившись, эта категория стабильно растет с 2002 года.

Темпы роста поголовья коров в КФХ и ИП в 2012 году составили 13,3%, однако в 2013 году данный показатель уменьшился до 6,2%. Темпы роста в сельскохозяйственных организациях по-прежнему остаются отрицательными, однако имеют тенденцию к увеличению. Можно предположить, что в обозримом будущем поголовье будет меняться незначительно и отрицательная тенденция будет переломлена. Поголовье коров в хозяйствах населения продолжает снижаться, причем стоит отметить отрицательную тенденцию. В 2012–2013 годах показатель находился на уровне –3,6%.

Объемы производства сырого молока в целом по России несколько сократились за последние пять лет. Самый резкий спад произошел в 2013 году – показатель снизился более чем на 1000 тыс. тонн по сравнению с 2012 годом.

Основное влияние на спад производительности оказывает уменьшение поголовья. При этом увеличение показателя надоя на одну корову немного сокращает темпы спада. Продуктивность увеличивается в основном за счет внедрения новых технологий производства, селекции и улучшения кормовой базы. Однако если поголовье коров не начнет расти, темпы падения производства сырого молока могут возрасти.

Если рассматривать географическое размещение производства, можно увидеть, что территориально оно практически не изменяется. Существует тенденция к увеличению крупных хозяйств. Это происходит из-за того, что они поглощают более мелких игроков, а также вынуждают их уходить с рынка, так как мелкие хозяйства не выдерживают конкуренции с крупными холдингами.

Специфика рынка сырого молока заключается в том, что продукт является скоропортящимся.

Диаграмма 1. Поголовье коров в разных категориях хозяйств, тыс. голов

Diagram 1. Cows' livestock in different kinds of households, thousand numbers of heads

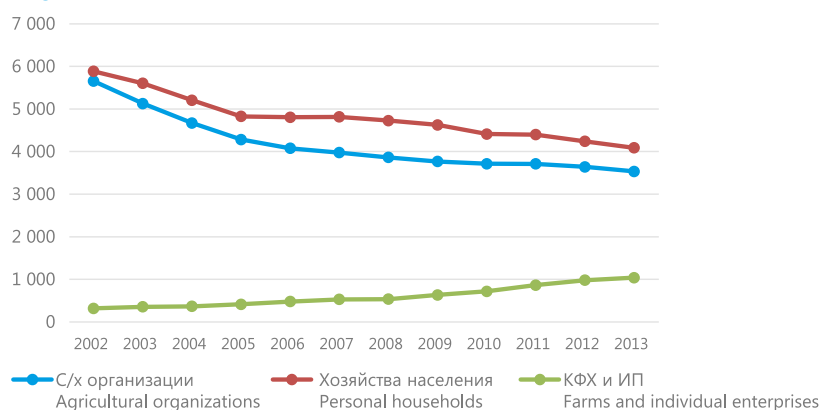
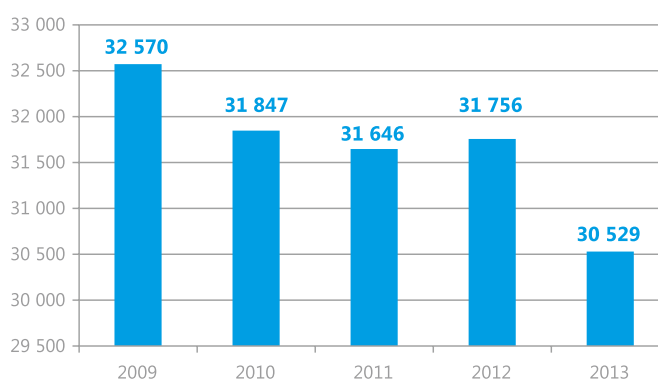


Диаграмма 2. Объемы производства сырого молока, тыс. тонн

Diagram 2. Raw milk production volumes, thousand tons



Источник / Source: ГК Step by Step

noticing that the fall rates for cows are lower than for cattle in common.

The livestock of cows is 8.661 thousand numbers of head for 2013. According to the forecasts by experts from Step by Step company group, cattle livestock will continue to fall until 2015 but the changes won't be significant. Changes rates for livestock are falling, reaching only 2.3% in 2013. Cows' livestock in all household categories in Russian Federation has declined by 3.2% compared to the same last-year period. So, we shouldn't expect any radical changes in recent three years.

Let's see the dynamics in cows' livestock in different kinds of households. Here, we can see several new trends. Firstly, the level of cows' livestock is declining in personal households, the same trend is seen in agricultural organizations. But the decline rates are not so big. Secondly, new kinds of households, such as farms and individual enterprises, have appeared during the post-Soviet period. Having been separated, this category has been growing steadily since 2002.

Cows' livestock growth rates in farms and individual enterprises have reached 13.3% in 2012, but in 2013, this values has fallen to 6.2%. Cows' livestock growth rates in agrocltural organizations are still negative,

Even if the ban for dairy imports is kept for a year as planned, import replacement will take not less than 3-4 years.

Непереработанное молоко можно хранить до 36 часов, после чего, если не подвергнуть обработке, оно пропадет. Из этого следует, что внешняя торговля сырым молоком практически невозможна. Импорт и экспорт включают в себя только торговлю продуктами, произведенными из молока, или переработанным молоком.

Еще одной особенностью российского рынка сырого молока является ярко выраженное влияние сезонности. Это объясняется различиями продуктивности скота в зависимости от времени года. В летние месяцы благодаря выпасу и избыточной кормовой базе надой увеличивается. В холодное время года производители вынуждены кормить скот кормом, который зачастую уступает в качестве. Из-за этого продуктивность производства сырого молока неизбежно снижается.

Наличие сезонности влияет на уровень цен на рынке. Пик производства в теплые месяцы провоцирует избыток предложения и, как следствие, снижение цен. В зимние месяцы падают объемы производства, и цена, напротив, повышается.

Динамика цен на сырое молоко имеет в целом положительный тренд. Средняя цена в РФ за 2013 год составила 16,7 тыс. рублей за тонну сырого молока. В зимние месяцы 2014 года она составляла около 18,2 руб. за килограмм, что на 16,3% больше аналогичного периода 2013-го. Цена производителей на сырое молоко в июне составляла 17,91 руб. за килограмм. В сравнении с маем 2014 года она понизилась на 2,7%.

Из-за того, что цена на сырое молоко находится под влиянием фактора сезонности, объем рынка в стоимостном выражении также имеет сезонные колебания. Однако можно выделить тенденцию к снижению темпов роста рынка в стоимостном выражении. Это связано с сокращением производства, которое не компенсируется увеличением цен.

Отличительной особенностью рынка сырого молока России является высокая степень вертикальной интеграции крупнейших производителей. Вертикальная интеграция в крупные холдинги позволяет снизить издержки, упрощает организацию транспортных потоков, а главное, дает возможность нивелировать следствия сезонных колебаний за счет диверсификации производства.

В целом степень насыщения рынка сырого молока составляет 55–65%, что позволяет говорить о его высоком потенциале.

though they tend to grow. We can suppose that the livestock won't change significantly in recent future and the negative trend may be stopped. Cows' livestock in personal households continues to fall, and the negative trend is worth noticing. In 2012–2013, this value was at the level of -3.6%.

Raw milk production volumes in Russia as a whole has slightly fallen during the last five years. The greatest fall took place in 2013, when the value has declined by more than 1 000 thousand tons compared to 2012.

The fall in cows' livestock has the main influence on the fall on productivity. At the same time, the increase in milk yield per one cow decreases the fall rates. The productivity is growing mostly due to the implementation of new manufacturing technologies, selection and the improvement of feed base. But is the cows' livestock doesn't grow, the decrease rates for raw milk can grow.

If we look at the geographical placement of manufacturing capacities, we can see that it doesn't change significantly in terms of location. Large households tend to grow. It takes place because they merge the smaller market players or make them leave the market as small households can't stand the competition with large holdings.

Raw milk market specific is the fact that this product is short-life. Unprocessed milk can be kept for up to 36 hours, and after that it is lost if not processed. So, the outer trade of raw milk is practically impossible. Imports and exports include only the trade of dairy products or processed milk.

The other specific of Russian raw milk market is the strongly-marked seasonal influence. It can be explained by the difference of cattle productivity depending on the season. In summer months, the yield increases due to the pasture and the excessed feed base. During the cold season, manufacturers have to feed the cattle by the lower-quality food. Due to this, raw milk productivity falls inevitably.

Seasonal changes have their influence to the price level at the market. The manufacturing peak during the warm months make the excessed supply at the market, leading to the fall in prices. During the winter months, production volumes fall, so the price grows.

The total trend in raw milk price dynamics is positive. The average price for 2013 has reached 16.7 thousand rubles for a ton of raw milk. During the winter months of 2014, the price for raw milk in Russia was about 18.2 rubles per kilo, which is 16.3% more than the similar period on 2013. Production price for raw milk in June was 17.91 rubles per kilo. It has fallen by 2.7% compared to May 2014.

Though the price for raw milk is much influenced by the seasonal factor, the market volumes in money terms also has its seasonal changes. But the trend for the fall of market growth rates in money terms can be seen. It takes place due to the decrease in production which is not replaced by the rise in prices.

The feature of Russian raw milk market is the high rate of vertical integration of the largest manufacturers. Vertical integration to large holdings



Согласно прогнозам экспертов ГК Step by Step до 2015 года поголовье скота будет продолжаться сокращаться, однако изменения будут незначительными.

According to the forecasts by experts from Step by Step company group, cattle livestock will continue to fall until 2015 but the changes won't be significant.

Крупнейшими производителями сырого молока на российском рынке являются:

- ЗАО «Агрокомплекс» (Краснодарский край);
- ЗАО «Племзавод «Ирмень» (Новосибирская обл.);
- ЗАО «Назаровское» (Красноярский край);
- ЗАО ПЗ «Барыбино» (Московская область);
- ЗАО «Племзавод «Повадино» (Московская обл.);
- СХ ОАО «Белореченское» (Иркутская область);
- СПК «Племзавод «Заря» (Вологодская область);
- СПК «Племзавод «Стародворский» (Владимирская область);
- АОЗТ «Победа» (Краснодарский край);
- КЛХ им. Фрунзе (Белгородская область).

В качестве основной тенденции производства сырого молока в России следует выделить экстенсивное развитие. Крупные предприятия увеличивают поголовье коров и посевные площади, поглощают мелких производителей и т. д. Также стоит отметить стабильный рост продуктивности.

Еще одной важной тенденцией является расширение диверсификации производства. Практически все крупнейшие производители сырого молока наряду с молочным животноводством также занимаются мясным животноводством, разведением птицы, свиней, земледелием (для собственных нужд и прямых продаж зерна, круп и т. д.).

На сегодняшний день на российском рынке сырого молока наблюдаются изменения. С одной стороны, в последние годы происходит снижение его объемов. С другой, ситуация, в которой оказался российский рынок из-за введения продовольственных санкций, вынуждает увеличивать производство отечественного сырья для молочных продуктов. Но не все компании готовы включиться в процесс импортозамещения. Вкладывать крупные суммы в развитие производства молока сейчас довольно рискованно. В первую очередь риск связан с возможностью досрочной отмены санкций, но даже если запрет на импорт молочной продукции продержится запланированный год, на импортозамещение требуется не меньше трех-четырёх лет.

Развитию рынка сырого молока в России препятствуют:

1. Сезонные колебания производства и цен на продукцию. В первую очередь данный фактор мешает появлению на рынке новых игроков.

2. Недостаточные инвестиции в отрасль. Требуются денежные средства на закупку поголовья более продуктивных пород, улучшение кормовой базы и т. д. Правильно спланированные инвестиции могут привести к увеличению продуктивности в два раза относительно текущего положения.

3. Неправильное планирование или отсутствие планирования и прогнозирования стратегии развития, направленного на увеличение рыночной доли компании и укрепление конкурентных позиций.

В целом степень насыщения рынка сырого молока составляет 55–65%, что позволяет говорить о его высоком потенциале. Однако сдерживающие факторы не позволяют рынку показывать значительные темпы роста производства. **МС**

helps to cut the expenses, simplifies the traffic organization and, which is the most important, gives the possibility to neutralize the results of seasonal changes due to the production diversification.

The largest raw milk manufacturers at the Russian market are:

- Agrocomplex CJSC (Krasnodar district)
- Irmen breeding plant CJSC (Novosibirsk region)
- Nazarovskoye CJSC (Krasnoyarsk district);
- Barybino breeding plant CJSC (Moscow region);
- Povadino breeding plant CJSC (Moscow region);
- Belorechenskoye agricultural enterprise LLC (Irkutsk region);
- Zarya agricultural breeding plant (Vologda region);
- Starodvorsky agricultural breeding plant (Vladimir region);
- Pobeda CJSC (Krasnodar district);
- Frunze collective farm (Belgorod region).

Extensive production development can be named the main trend in development of main raw meat manufacturers in Russia. Large manufacturers increase the cows' livestock and cultivated areas, merge the smaller manufacturers etc. The stable productivity growth is also worth noticing.

The other main trend is the increase in production diversification. Practically all main raw meat manufacturers are also involved, except dairy animal-breeding, in meat animal-breeding, poultry-breeding, farming (for inner needs and direct sales of grain, cereals, etc.).

Nowadays, several changes are seen at the Russian raw milk market. From the one side, the decrease in market volumes has been taking place during the last few years. From the other side, the situation at the Russian market due to the implementation of production sanctions, forces to increase the production of national raw materials for dairy products. But not all manufacturers are ready to be involved in import replacement process. Nowadays, large investments in dairy production development is quite risky. Firstly, the risk is linked to the possibility of early sanctions lifting. Even if the ban for dairy imports is kept for a year as planned, import replacement will take not less than 3-4 years.

The development of raw meat market in Russia is held by:

1. Seasonal changes in production volume and prices. Firstly, this factor throws obstacles to new market players.

2. Low investments to the industry. There's a need in money for buying the livestock of more productive breeds, improvement of the feed base etc. Rightly planned investment can lead to the double increase in productivity compared to the current situation.

3. Irregular planning or the lack of planning and development strategy forecast focused on the increase of the company's market share and strengthening the competitive position.

As a whole, raw milk market saturation rate is 55–60%, which makes us talk about the high growth potential. But the headwinds don't let the market show the significant production growth rates. **ДС**

Отличительной особенностью рынка сырого молока России является высокая степень вертикальной интеграции крупнейших производителей.



The feature of Russian raw milk market is the high rate of vertical integration of the largest manufacturers.



Источник:

VII выпуск отчета
«Индекс рынка
молочных продуктов»
компании Tetra Pak



Молочные компании воспользуются растущим спросом на такие жидкие продукты, как ароматизированное молоко, питьевой йогурт, молочно-соковые и зерновые смеси, которые являются удобным питанием на ходу.

Молочные продукты в мире: смена концепции потребления

Активный образ жизни населения во многих странах мира меняет структуру потребления продуктов в течение дня. Существует заметное отклонение от традиционной концепции потребления, включающей три основные составляющие (завтрак, обед, ужин), в сторону модульной пищевой культуры (т. е. более регулярного потребления пищи в течение дня).

Снижающийся уровень потребления

Поскольку завтрак становится более быстрым процессом для ограничен-

ных во времени потребителей в развитых странах, переход от дэскфастинга к потреблению пищи на ходу продолжает набирать обороты. Эта тенденция отражается на потреблении молока на многих из следующих рынков:

- С учетом того, что более половины всего молока в США потребляется во время завтрака, снижение количества людей, завтракающих у себя дома, отражается на уровне спроса. Было установлено, что потребление жидких молочных продуктов в Америке сократится на 0,8% в период между 2013-м и 2016 годом, падение спроса на белое молоко – на 0,9%.

- Австралия также быстро становится нацией, избегающей завтраков. Четыре из десяти штатных работников предпочитают съесть завтрак на ходу, а треть матерей регулярно пропускают завтрак, чтобы собрать детей в школу. В результате в стране наблюдается незначительный рост потребления жидких молочных продуктов с ожидаемым увеличением спроса всего на 1,7% в течение трех лет до 2016 года, и это несмотря на продолжение экономического роста и роста населения.

- Потребление жидких молочных продуктов в Великобритании по прогнозам

Потребительский спрос на продукты, отвечающие критериям здорового питания и активного образа жизни, диктует новые требования к молочным продуктам, с добавлением, например, сока и крупы.



в период между 2013-м и 2016 годом будет расти всего лишь на 0,4% в год. Наиболее востребованным будет ароматизированное молоко с прогнозируемым увеличением спроса на 2,4% в год. Прогноз основывается на увеличении отказов от домашних завтраков в пользу потребления завтраков на ходу: данную тенденцию поддерживают более одного из четырех взрослых.

- В Новой Зеландии потребление жидких молочных продуктов снизится на 0,3% с учетом сокращающегося потребления белого и ароматизированного молока.

- Установлено также, что между 2013-м и 2016 годом потребление белого молока в Западной Европе сократится на 0,3% после падения на 0,8% в период между 2010-м и 2013 годом.

Поскольку потребители все чаще предпочитают перекусы из-за быстрого насыщения, для производителей открываются возможности позиционировать питьевые йогурты в качестве удобной, сытной и здоровой пищи, которая к тому же отвечает критериям активного образа жизни и диетическим требованиям.

Упомянутые изменения в образе жизни приводят и к изменению вида потребляемой продукции. Согласно данным агентства Datamonitor, 45% потребителей во всем мире считают более востребованными продукты в питьевой форме. Это неудивительно, поскольку

глобальные расходы на легкие закуски в виде инновационных продуктов в этой категории неуклонно росли на протяжении нескольких последних лет.

Повышая ценность продукции

Можно предположить, что во многих развитых странах потребление будет продолжать снижаться низкими темпами. Тем не менее, общий уровень потребления, как ожидается, останется высоким. В данной ситуации молочные компании воспользуются растущим спросом на такие жидкие продукты, как ароматизированное молоко, питьевой йогурт, молочно-соковые и зерновые смеси, которые являются удобным питанием на ходу.

В связи с низкой стоимостью на розничном рынке, белое молоко чаще рассматривается в качестве базового продукта, поэтому молочные компании постоянно ищут новые способы повысить ценность этого товара за счет, например, отличительной упаковки, на которой могут быть выделены его функциональные и питательные свойства.

В США, например, наблюдается рост функциональных и дифференцированных позиций, таких как органическое молоко и альтернативные молочные продукты с добавленной питательной ценностью, отвечающие требованиям правильного питания и соответствующие здоровому образу жизни. Сму-

зи, латте и коктейли-завтраки также обладают рыночной перспективой роста. Среди функциональных продуктов спрос растет на спортивные молочные напитки, помогающие людям контролировать свой вес. Обогащенные белком питательные напитки, продаваемые в порционной упаковке, как, например, Premier Nutrition, ориентированы на категорию потребителей, заботящихся о своем здоровье.

Переработчики в Великобритании также находятся под давлением из-за снижения стоимости стандартного белого молока. В связи с подъемом квот в ЕС в 2015 году увеличился и давление на поиск новых способов для роста производства молочных продуктов с повышенной ценностью.

К счастью для компаний, работающих в Великобритании, потребление жидких молочных продуктов растет, так как потребительский спрос постоянно увеличивается. Это привело к большому количеству запусков новых молочных продуктов, как, например, закуски и напитки для завтраков, кофе-латте, йогуртовые напитки и десертное молоко, благодаря которым увеличилась частота использования молочной продукции, предназначенной для меняющегося образа жизни.

Примеры из различных уголков мира:

- В Германии по прогнозам спрос на ароматизированное молоко вырастет на 0,4% в 2013–2016 годах благодаря

растущему потребительскому предпочтению напитков со вкусом кофе.

- В Новой Зеландии прогнозируется 1,2% роста потребления детского молока и 4,3% роста потребления питьевого йогурта.

- В Австралии потребление питьевого йогурта, ароматизированного молока и белого молока по прогнозам вырастет на 3,0%, 2,0% и 1,7% соответственно, что обусловлено растущим спросом на молоко без содержания лактозы и молоко A2, которое не содержит белков казеина A1 (коровье молоко содержит различные типы белков, в том числе A1 и A2. Каждый из этих двух типов белка переваривается по-разному, присутствие A1 может привести к дискомфорту после употребления молока).

Импортёры диктуют спрос

В течение следующего десятилетия импортёры молока направят усилия на стимулирование спроса. В странах Азии, Африки и Южной Америки положительно относятся к молоку и его питательной ценности, что способствует росту потребления данного продукта.

Тем не менее, задача на данных рынках будет состоять в обеспечении поставки молока для удовлетворения спроса. Некоторые страны уже работают в направлении развития внутреннего производства, чтобы стать менее зависимыми от импорта в своем стремлении к самодостаточности. На других рынках местная молочная промышленность сотрудничает с компаниями из экспортных стран для обеспечения качественной поставки молочных продуктов.

Молоко – это хорошо

Существуют различия в восприятии молока по всему миру. В западных странах оно рассматривается как неотъемлемая часть повседневного потребления. Тем не менее, в Китае и Юго-Восточной Азии молоко в значительной степени ассоциируется с детским развитием и здоровьем.

Во многих развивающихся странах, таких как Колумбия, Венесуэла, Индия, Пакистан и Кения, молоко рассматривается как очень питательный продукт и является практически синонимом слова «еда» или средством пропитания.

Потребителей, стремящихся к сбалансированному питанию, в первую очередь привлекают полезные свойства молока. Таким образом, у компаний есть возможность для капитализации на растущем интересе к белковым продуктам.

Окружающие возможности

В то время как основная часть экспорта традиционно представляет собой сухое молоко, экспорт фирменного ультрапастеризованного молока в азиатские страны (Филиппины, Вьетнам, Сингапур, Малайзия и Папуа – Новая Гвинея) неуклонно растет в последние 15 лет. В целом, в Азиатско-Тихоокеанском регионе ожидается рост потребления молока на 3,1% в год с 2013-го по 2016-й.

В Индонезии спрос на молоко объясняется растущей покупательной способностью богатейшего среднего класса страны, что связано с развитием экономики и ростом населения.



Смузи, латте и коктейли-завтраки также обладают рыночной перспективой роста. Среди функциональных продуктов спрос растет на спортивные молочные напитки, помогающие людям контролировать свой вес.

В Китае, где происхождение продукта играет важную роль, более обеспеченные потребители готовы платить повышенную стоимость за пакетированное молоко тех производителей, которые вырачивают коров на пастбищных фермах. Импортёрное ультрапастеризованное молоко в основном нацелено именно на этот премиум-сегмент, что помогает производителям повышать его стоимость на таких значимых рынках, как Китай.

Рост потребления ультрапастеризованного молока поддерживается значительными инвестициями молочных производителей в страны-экспортёры, такие как Австралия, Новая Зеландия и Ирландия.

Саудовская Аравия: молоко из пустыни

Саудовская Аравия установила свои стандарты, чтобы уменьшить зависимость страны от импорта молока. Несмотря на жаркий и сухой климат, страна в настоящее время производит более половины объема потребляемого молока, а ее молочные продукты пользуются спросом как внутри страны, так и за ее пределами. Со стадом в 130 тыс. голов скота и одним из крупнейших и самых современных молочных производств на Ближнем Востоке Саудовская Аравия за последние десятилетия превратилась в крупного производителя молочной продукции.

Инвестиции богатой нефтью страны, направленные на повышение самообеспеченности продуктами питания, превратили Саудовскую Аравию в крупного производителя молочных продуктов и экспортёра в такие страны, как Йемен, Ирак, Иордания и Сирия.

На локальном рынке спрос также вырос. Саудовская Аравия ожидает увидеть подъем спроса на 4,3% в год в период между 2013-м и 2016-м. Высокие результаты демонстрируют такие категории, как детское, сгущенное и ароматизированное молоко.

Потребление белого молока также увеличится на 4,7% в год с 2013-го по 2016-й, достигнув отметки почти в 1,2 млрд литров. В то время как обычное молоко по-прежнему занимает наибольшую долю потребления, спрос на охлажденное молоко растет быстрее.

Спрос на ароматизированный лабан, традиционный кисломолочный продукт, также ожидает установленного роста на 1,6% в течение трех лет до 2016-го, в то время как потребление ароматизированного молока имеет тенденцию к росту более чем на 5%.

Потребители также с большим вниманием относятся к здоровью и правильному питанию, требуя более дифференцированных продуктов, обогащенных питательными веществами, продуктов без лактозы, а также ароматизированного молока, предпочитаемого детьми.

В связи с ростом доли молодого поколения, молочные компании пользуются возможностью увеличить продажи продукции для детей путем позиционирования ароматизированного молока, лабана и других напитков в виде вкусного развлечения.

Например, Alsafi Danone – совместное предприятие французского пищевого производителя Danone и саудовской ком-

пании Alsañ – придает большое значение производству ароматизированного молока для внутреннего рынка. Другая саудовская компания, Almarai, производит лабан с клубничным вкусом и особыми культурами пробиотиков, полезными для пищеварительной системы.

Другим странам, стремящимся повысить свою самодостаточность в молочной промышленности, стоит понаблюдать за примером Саудовской Аравии с ее достигнутыми успехами.

В прошлом году ирландская молочная компания Glanbia, которая экспортирует свою продукцию в более чем 130 стран мира и насчитывает 4900 сотрудников, сообщила о своем намерении построить новый завод по ультрапастеризации в г. Монаган, чтобы производить молоко и сливки длительного хранения для последующего экспорта на развивающиеся рынки Китая и Среднего Востока. Завод уже начал производство линейки стандартных и обогащенных ультрапастеризованных молочных и сливочных продуктов, в том числе экспортную версию своего ведущего бренда Avonmore Milk.

Для обеспечения поставок молочной продукции в такие страны, как Китай, стратегические партнерства между местными молочными компаниями и компаниями с традиционными рынками становятся все более распространенными. Например, в апреле 2014 года было заключено соглашение о стратегических поставках продукции между австралийской Pactiv Dairy Group и китайской Bright Dairy. Партнерство включает в себя 45 млн долларов инвестиций со стороны Pactiv в создание асептического производства ультрапастеризованных молочных напитков в г. Шеппартон, что позволит производить молочные напитки с высокой добавленной стоимостью для потребителей в Китае и странах Юго-Восточной Азии.

Ответ на вызовы рынка

Рост спроса на рынках с дефицитом молока в сочетании с ограниченными поставками станет в следующем десятилетии беспрецедентным вызовом молочным компаниям, стремящимся удовлетворить рыночные потребности. Одним из способов, которым можно будет добиться положительных результатов, станет увеличение разнообразия ряда молочных напитков (например, сочетание молока с такими ингредиентами, как орехи и сок).

Страны-импортеры молока, как ожидается, будут наблюдать значительный рост в течение ближайших трех лет потребления и других жидких молочных продуктов. Следуя тенденциям развитых рынков, питьевой йогурт и ароматизированное молоко будут также испытывать значительное увеличение спроса.

Спрос на охлажденный питьевой йогурт в Азиатско-Тихоокеанском регионе в период между 2013-м и 2016 годом вырастет на 7,6%, в то время как спрос на обычный питьевой йогурт – сразу на 26%. В Южной Азии, где сейчас продается только охлажденный питьевой йогурт, потребление увеличится на 41,3%.



Поскольку потребители все чаще предпочитают перекусы из-за быстрого насыщения, для производителей открываются возможности позиционировать питьевые йогурты в качестве удобной, сытной и здоровой пищи.

В категории ароматизированного молока большое изменение спроса будет наблюдаться в Африке – с ростом 7,1% по всему континенту и до 12,4% в Северной Африке. В то же время Азиатско-Тихоокеанский регион и Латинская Америка испытают увеличение спроса более чем на 4% (4,1% и 4,5% соответственно).

Для экспортеров, стремящихся к стабильному успеху в бизнесе на развивающихся рынках, также важно признать необходимость предложения сильного продукта с добавленной стоимостью. В Ирландии, например, где 84% молочной продукции экспортируется, большее внимание уделяется добавлению стоимости существующим молочным продуктам, выпускаемым на меж-

дународный рынок. Данные продукты включают в себя молочные товары категории питания, потребительских продуктов и детских смесей, а также ингредиенты, поставляемые по всему миру, такие как усовершенствованные порошковые продукты и сыры.

Эпоха трансформаций

Молочная промышленность приближается к одной из своих самых трансформационных эпох. Традиционная внутренне-сфокусированная промышленность в настоящее время сталкивается с проблемами и возможностями, связанными с возрастающей глобализацией. Молочные компании сегодня должны учитывать мировые потребности в молоке, а также спрос потребителей.

Молочным компаниям на развитых экспортных рынках удовлетворение спроса со стороны быстро растущих стран предоставляет огромные возможности. Тем не менее, для обеспечения долгосрочного успеха эти производители должны научиться балансировать между «короткими победами» в экспорте продукции в быстрорастущие экономики и необходимостью продолжать развивать свои внутренние рынки. А это означает четкое понимание и умение адаптироваться к изменениям в потребительской демографии, поведении и образе жизни своих покупателей. Диверсификация продукции, инновации и дифференциация бренда будут иметь решающее значение.

С другой стороны, молочные компании на рынках-импортерах должны преодолеть проблему обеспечения устойчивого высокого качества молока. Те компании, которые смогут получить это право, скорее добьются результатов двумя способами: увеличением инвестиций в отечественное молочное животноводство и заключением партнерских отношений с компаниями на экспортных рынках. Как только компаниям удастся полностью реализовать положительный эффект от такого сотрудничества, мы, вероятно, увидим большую консолидацию в молочной отрасли. В то же время компаниям стоит также продолжать работу над инновационным производством продукции, чтобы снизить давление на поставки молока.

В контексте этих значительных глобальных событий реакция молочных компаний в течение ближайших нескольких лет будет иметь значительное и долгосрочное влияние на будущее мирового молочного рынка. **МС**

Автор:

**Валентина
Мордвинова,**
руководитель отдела
ВНИИ маслоделия
и сыроделия
г. Углич

Крупные компании, выпускающие от 2,5 до 11,0 тыс. т сыра в год, в общероссийском объеме производства натуральных сыров составляют около 50%. Остальные сыры производятся на небольших и средних предприятиях, кое-как держащихся на плаву с рентабельностью не более 4%.



Актуальные вопросы российского сыроделия

Современное состояние российского сыроделия невозможно оценить, не представляя роли отрасли в мировой экономике.

Производство сыров в мире

В настоящее время мировое производство сыров всех видов составляет около 20 млн т в год. Основные объемы (около 80%) изготавливаются из коровьего молока, но в некоторых странах достаточной популярностью пользуются сыры из овечьего и козьего молока. Что касается России, это скорее актуально для тех регионов, где развито овцеводство и козоводство. Так, например, в Марий Эл восстанавливается поголо-

вье овец, утраченное в предыдущие годы, и прорабатываются проекты строительства предприятий по переработке молока на сыр, но, учитывая вкусовые пристрастия большинства россиян, это, вероятно, будет продукт для целевой аудитории.

До 70% всех сыров производится в Европе и Северной Америке, но в настоящее время наблюдается резкое увеличение их выпуска в Южной Америке (Бразилия, Аргентина).

Конечно, сыр – это, прежде всего, продукт для внутреннего рынка. Более всего его производят и потребляют, по данным за 2012 год, в таких странах как Германия (2169 тыс. т), Франция

(1756 тыс. т), США (4742 тыс. т), Италия (1058 тыс. т), Нидерланды (753 тыс. т). Практически эти же страны являются и главными экспортерами сыров, особенно США. Кроме того, на мировом рынке обозначились новые игроки – Аргентина, Словения, Испания, Израиль.

Россия является одним из крупнейших импортеров сыра. Объемы импорта ежегодно увеличиваются и достигли объемов собственного производства (421 тыс. т в 2012 году вместе с плавлеными сырами). В 2013 году несколько изменилась структура импортных поставок. Ранее стабильно росла доля полутвердых сыров, в 2013 году их доля увеличилась только на 3%, молодых –

на 3,5%, тертых – на 33% (вероятно, за счет снижения пошлин), зафиксирован рост паст и сыров для производства плавленых продуктов на 22,2%.

Недавняя история

В 2013 году в молочной отрасли сложилась непростая ситуация: сократилось поголовье молочного стада, произошло снижение объемов производства товарного молока, впервые цена на молоко не уменьшалась в летнее время, что привело к резкому увеличению себестоимости готовой продукции. Труднее всего в этой ситуации пришлось сыроделам, т. к. сыр – это молокоемкий продукт с достаточно продолжительным периодом изготовления.

По данным Института конъюнктуры аграрного рынка в 2013 году объемы производства сыров (вместе с плавлеными) уменьшились на 5,6%. Снижение производства произошло в основных «сырных» регионах страны: Алтайском и Краснодарском краях, республиках Татарстан и Башкортостан, Курской и Костромской областях.

Наибольшее сокращение производства отмечено в группе натуральных сыров массового спроса (полутвердых, твердых). Если в 2012 году их было произведено 216,9 тыс. т, то в 2013 году – на 16,4% меньше, только 181,4 тыс. т. Также сократился выпуск свежих сыров – на 15,6%, копченых – на 27%, плавленых – на 18%. Рост производства произошел только в категории мягких и рассольных сыров – на 13,0 и 5,6% соответственно. Цены выросли по сравнению с 2012 годом в среднем на 29,2%.

Натуральный сыр для экономики страны – это продукт, позволяющий консервировать (условно) молоко и использовать его в долгосрочной перспективе; продукт, входящий в ассортимент национального продовольственного резерва; продукт, по уровню потребления которого судят о социальном благополучии жителей страны. Поэтому снижение объемов собственного производства сыров способствует увеличению доли импорта, потере приоритетов в потреблении национальных продуктов, понижению статуса сыродельной отрасли и, как следствие, переориентации действующих сыродельных предприятий на производство иных молочных изделий, стагнации отрасли в целом.

Для выправления ситуации нужны инвестиции в молочное животноводство, вложения в производственный



Говорят, если погладить ворону по клюву, а лису схватить за хвост, быть в семье счастьем и согласием на долгие годы. Поэтому каждой паре молодоженов, приезжающей к памятнику сырку «Дружба», с персонажами басни И.А. Крылова «Ворона и лисица», вручается специальная «корзина счастья» с разнообразными сырами от магазина «Карат».

сектор, внедрение новейших технологий. В сложившихся условиях повысить конкурентоспособность продуктов сыроделия возможно лишь за счет внутренних ресурсов отрасли, уменьшая ресурсоемкость производства, вовлекая в технологический процесс изготовления продукты вторичного молочного сырья, применяя новые технологические процессы, повышая качество и обеспечивая его стабильность в течение всего года.

Культура и пропаганда потребления сыра

Успешность любой пищевой отрасли зависит от востребованности ее продукции. По данным Института питания физиологическая норма потребления сыров (вместе с плавлеными) составляет 6,1 кг/чел. в год, в том числе натурального сыра – 3,66 кг/чел. Реально в РФ обеспечение натуральным сыром собственного производства составляет только 1,8 кг/чел. в год (т. е. норма удовлетворена только на 49,2%). Даже если учесть потребление импортного сыра,

то показатель составит 5,5 кг/чел., или удовлетворение нормы лишь на 90,1%. Для примера: среднестатистический француз съедает в год 24,1 кг сыра, житель Исландии – 23,4 кг, житель Беларуси – 4,3 кг.

К сожалению, сыр не относится к традиционным продуктам питания россиян, мы не можем говорить, что он является продуктом первой необходимости. Но, учитывая социальную значимость сыра как источника белка животного происхождения, особенно на фоне его дефицита в питании россиян, необходимо работать над культурой его потребления.

Государство пока уделяет этому вопросу мало внимания, но многие предприятия взяли на себя просветительскую миссию. Например, Московский фестиваль сыра, инициатором и спонсором которого является завод плавленых сыров «Карат». Проведено уже три фестиваля, в рамках которых открыт фирменный магазин «Карат» и установлен памятник сырку «Дружба» (с персонажами басни И.А. Крылова «Ворона и лисица»). Говорят, если погладить

ворону по клюву, а лису схватить за хвост, быть в семье счастьем и согласием на долгие годы. Поэтому каждой паре молодоженов, приезжающей к памятнику, вручается специальная «корзина счастья» с разнообразными сырами от магазина «Карат».

Администрация Алтайского края стала инициатором «Праздника сыра», который уже стал традиционным. На фестивале установлено несколько рекордов для Книги рекордов России: в 2007 году изготовлена самая большая сырная головка весом более 600 кг, а в 2011 году в рамках народной дегустации в течение пяти часов было съедено 1300 кг продукта.

Костромская сырная биржа действует с 2009 года. В настоящее время она получила собственное помещение и будет действовать на постоянной основе. На бирже представлена продукция более двадцати производителей сыров Костромской области, которая пользуется большой популярностью у жителей и гостей города.

Основные проблемы отрасли

Основные проблемы отрасли появились не сегодня, о них мы говорим на протяжении последних десяти лет. Это прежде всего:

- нехватка молока-сырья и его низкое качество;
- морально и физически устаревшее оборудование;
- низкая производительность труда;
- недостаток квалифицированных кадров;
- низкая конкурентоспособность сыров по себестоимости и качеству;
- появление значительной доли фальсифицированной продукции.

Разработанная отраслевая программа «Развитие маслоседеления и сыроделения России», имеющая своей целью задать отрасли положительный тренд на увеличение выпуска натуральных сыров и сливочного масла, где основная ставка делалась на рост объемов производства молока, направляемых на изготовление сыра, пока не приносит ощутимых результатов в решении этой проблемы.

Конечно, есть предприятия – лидеры отрасли, которые вкладывают средства не только в развитие производства, но и улучшение качества молока в своей сырьевой зоне. Но это не решает проблему в целом. Крупные компании, выпускающие от 2,5 до 11,0 тыс. т сыра в год, в общероссийском объеме производства натуральных сыров со-

ставляют около 50%. Остальные сыры производятся на небольших и средних предприятиях, кое-как держащихся на плаву с рентабельностью не более 4%.

Происходит негативный процесс – стремясь всеми возможными способами увеличить объемы производства, предприятия снижают требования к перерабатываемому молоку, упрощают технологию, сокращают сроки созревания, следствием чего является снижение качества продукта. Без реальной поддержки государства сыроделам не выжить в новых условиях жесткой конкурентной борьбы.

6,1 кг/чел.

По данным Института питания физиологическая норма потребления сыров (вместе с плавлеными) составляет 6,1 кг/чел. в год, в том числе натурального сыра – 3,66 кг/чел.

Ключевые направления развития

Анализируя ситуацию в отрасли и признавая необходимость резкого увеличения производства сыров при минимальных капитальных затратах и экономном расходовании сырья, по нашему мнению, можно выделить следующие реальные направления ее развития:

- увеличение производства мягких сыров, как менее ресурсоемких;
- создание и внедрение интенсивных технологий полутвердых и твердых сыров;
- создание технологий и развитие производства сыров с лечебно-профилактическими свойствами;
- организация производства сыров с комбинированной жировой фазой;
- использование в сыроделии новых технологических процессов, в том числе мембранных;
- сохранение традиционных технологий.

Разработки отдела сыроделия ГНУ ВНИИМС касаются реализации всех этих направлений. Особое место зани-

мают работы по совершенствованию традиционных и созданию новых технологий мягких и рассольных сыров. К сожалению, эта группа пока не пользуется большой популярностью у потребителей, в то время как в рационе сыров, съедаемых, например, французами или немцами, 31% приходится на долю мягких сыров. Переломить эту ситуацию позволит только грамотно построенная реклама.

Кроме того, именно в сегменте мягких сыров легче всего разработать технологии продуктов, предпочтительных в детском и функциональном питании. Производители понимают преимущества технологий мягких сыров, но их всегда останавливал сравнительно короткий срок годности. Сейчас при использовании упаковочных материалов нового поколения качество продукта удастся сохранить в течение достаточно продолжительного периода. Например, при упаковывании мягкого сыра в пакеты «Амивак» срок годности увеличивается до 25 суток.

Также мягкие сыры являются благодатной почвой для применения пробиотиков и пребиотиков. Например, технология такого сыра как «Славянский» (ГУ 9225-033-04610209-2002) позволяет позиционировать его как биопродукт, т. к. для сквашивания смеси используется композиция микроорганизмов, состоящая из молочнокислых стрептококков, лактобацилл и бифидобактерий, содержание которых в готовом продукте составляет не менее $1 \cdot 10^7$ КОЕ/г.

Технология сыра «Айболит» (ТУ 9225-130-04610209-2002) позволяет применять в качестве сырья обезжиренное молоко и пахту, что, несомненно, сокращает расход натурального молока. Сыр предназначен для общего и лечебного питания всех возрастных групп населения, т. к. при его производстве также используются бифидобактерии.

Сыр «Крестьянский» (ТУ 9225-024-04610209-2002) изготавливается путем смешивания полужирного или обезжиренного творога или обезжиренного творожного сгустка с горячим пастеризованным коровьим молоком или пахтой с последующим выделением сырной массы и ее специальной обработкой.

Допускается использование замороженного творога и обогащение вкуса сыра пряными и ароматическими травами. Срок годности сыра «Крестьянский» – 5 суток; «Крестьянский топленый» – 20 суток.

Разработки последнего времени

К последним разработкам относится линейка сывороточных (альбуминных) сыров, которые должны выпускаться в соответствии с требованиями национального стандарта ГОСТ Р 54 665-2011 «Сыры альбуминные. Технические условия», который введен в действие с 1 января 2013 года. Они называются «Альбумина» и «Альбимо» и производятся из молочной сыворотки с добавлением или без добавления молока и/или продуктов его переработки.

Сыры в зависимости от технологических особенностей производства подразделяют на неkopченые и kopченые. Также они подразделяются на сыры без вкусовых компонентов и сыры с вкусовыми компонентами и/или с ароматизаторами. Сыр «Альбумина» реализуют без созревания, сыр «Альбимо» – в возрасте 15 суток.

Использование для выработки сыров побочного молочного сырья – молочной сыворотки – позволит предприятиям отрасли не только увеличить объемы производства продукции, но и удешевить ее стоимость.

К мягким сырам относится и сыр, полученный с помощью метода ультрафильтрационного концентрирования молока, который позволяет вовлекать в производство не только казеин, но и сывороточные белки, обычно теряемые при традиционных технологиях. Применение данного метода позволит увеличить выход продукции из единицы натурального сырья, нормализовать молоко по белку для обеспечения однородности и воспроизводимости свойств получаемого сыра независимо от сезонности, направленно регулировать состав готового продукта, сократить расход натурального сырья более чем на 20%, уменьшить расход молокосвертывающего фермента (до 60%) и бактериальной закваски. Разработан технологический регламент нового вида сыра. Работа в данном направлении продолжается.

Одной из приоритетных задач отдела сыроделия является сохранение традиционных для российского сыроделия технологий полутвердых сыров. По-прежнему сыр «Российский» имеет самый высокий спрос у россиян, но далеко не всегда его органолептические характеристики соответствуют требовани-

ям нормативной документации (ГОСТ Р 52972-2008 «Сыры полутвердые»).

Аналитики сырного рынка не строят иллюзий относительно развития ситуации на рынке. Ситуация с молоком-сырьем, а значит и с производством сыров, улучшаться явно не будет. Многим предприятиям придется пересмотреть ассортиментную политику. Возможны переориентация потребителей на более дешевые сыры или отказ от них в пользу других продуктов, поэтому стоит ожидать перераспределения потребительского спроса.

В жесткой конкурентной борьбе за потребителя российским сыроделам важно сохранить доверие к своей продукции. Высокие качественные характеристики сыра или сырного продукта, достоверная информация на этикетке, особенно о составе жировой фазы продукта, свидетельствуют об уважении к потенциальному покупателю, помогают закрепить его предпочтение к продукту конкретного производителя. В противном случае даже государственная поддержка не будет способствовать увеличению объемов производства сыров и повышению конкурентоспособности отрасли. **MC**



ЭФФЕКТИВНЫЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ МОЛОЧНОЙ ИНДУСТРИИ

- > максимальное содержание основного вещества до 98%;
- > на 20% экономичнее аналогов российского и импортного производства;
- > исключительная чистота продукта;
- > упаковка в соответствии с ISO 9002, защита от влаги и ультрафиолетовых лучей;
- > соответствие ГОСТ Р 52972-2008 Сыры полутвердые, технические условия.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КОНСУЛЬТАЦИИ
КОМПЛЕКСНЫЕ ЛОГИСТИЧЕСКИЕ РЕШЕНИЯ**

**ЛУЧШИЕ СЫРЫ РОССИИ
ВСЕГДА С FUDIX™**

ООО "Зиракс", 404171, Волгоградская обл., р.п. Светлый Яр, мкрн. 4, д.6
тел.: +7 (8442) 494-999, факс +7 (8442) 499-444,
e-mail: sales@zirax.com
www.zirax.ru

Приглашаем посетить наш стенд № А 611 в павильоне № 75 А, в ВДНХ (ВВЦ) г. Москва с 17 по 20 марта 2015 г.





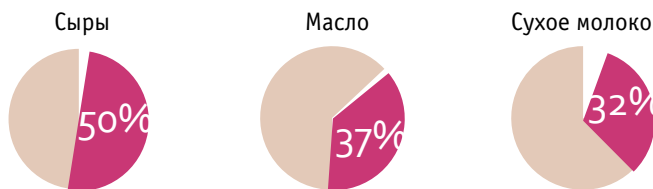
Итоги и прогнозы

С одной стороны, в прошлом году перед производителями и переработчиками открылись новые перспективы в связи с введением продовольственного эмбарго. С другой, в условиях падения рубля и сокращения банковского финансирования инвестиции в сельское хозяйство снижаются, а уровень отраслевых рисков растет.

2014

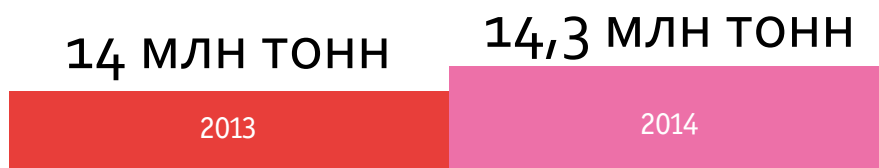
До введения антисанкций доля импортной продукции в общей емкости рынка составляла около 50% по сырам, 37% по маслу и 32% по сухому молоку.

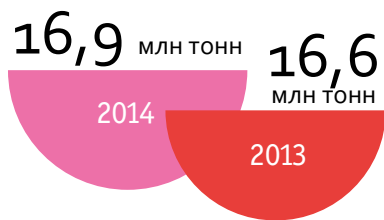
Во второй половине 2014 года молочная отрасль работала в условиях жесткого продовольственного эмбарго. Образовавшийся дефицит на молочном рынке подтолкнул переработчиков перейти на выпуск продукции с высокой добавленной стоимостью, а значит, с большей маржинальностью.



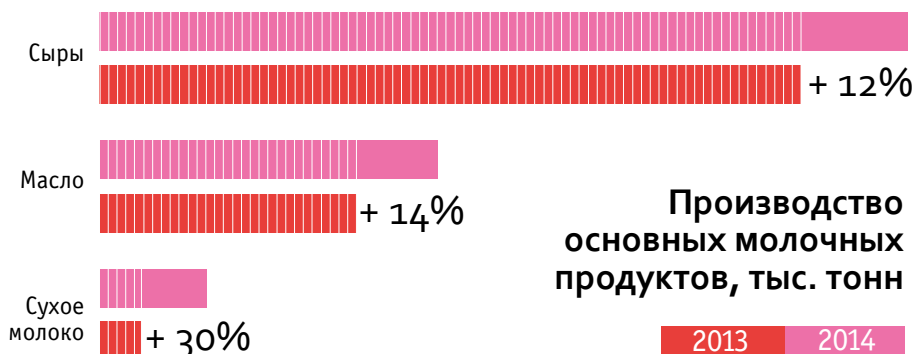
В 2014 году поголовье крупного рогатого скота в российских сельскохозяйственных организациях сократилось на 3,5%.

Несмотря на сокращение поголовья КРС производство молока выросло с 14 млн тонн в 2013 году до 14,3 млн тонн в 2014 году.





В 2014 году сельхозорганизации, личные подсобные и фермерские хозяйства отгрузили на переработку 16,9 млн тонн сырого молока против 16,6 млн тонн в предыдущем году.



2014

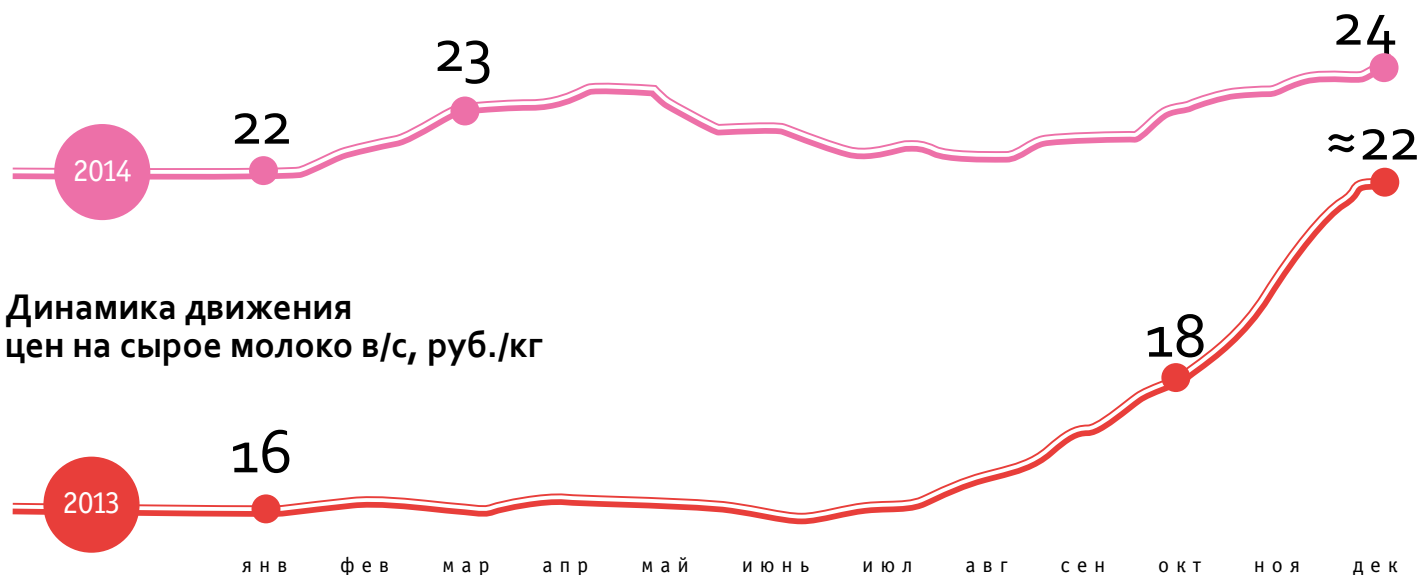
Средняя закупочная цена на молоко в прошлом году, руб./кг

20,59

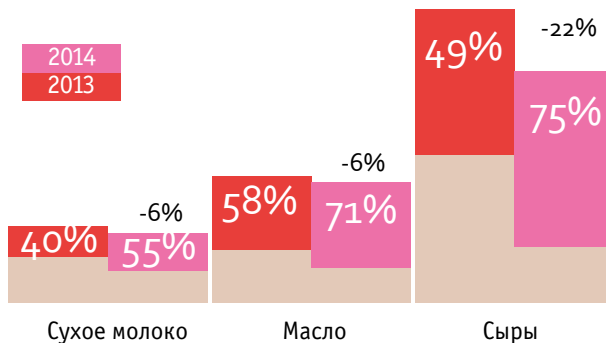
Выше цены на молоко первого сорта 2013 года на 36,6%

22,97

Выше цены на молоко высшего сорта 2013 года на 33,7%



В сентябре–декабре прошлого года объемы рынков (производство + импорт, в том числе из Беларуси) ряда видов молочной продукции, несмотря на рост производства отечественной продукции, уменьшились по сравнению с соответствующим периодом 2013 года. Так, рынок сыров, наиболее зависимый от импорта из стран санкционного списка, «просел» на 22%.



17%

Повышение ключевой ставки ЦБ до 17% привело к переоценке процентных ставок по кредитам агрохолдингам.



Bertsch займется сыроделием на Урале

Австрийская компания Bertsch планирует к 2016 году запустить на базе Ирбитского молочного завода (г. Ирбит, Свердловская область) производство сыров, сообщила пресс-служба областного правительства.

«Мы приняли план развития завода: первый этап – строительство нового цеха – завершаем в марте 2015 года. В следующем году построим еще один цех. И третий этап – это сыроваренное производство, его планируется запустить в 2016 году», – приводятся в сообщении слова **председателя правительства Свердловской области Дениса Паслера**.

Он пояснил, что Ирбитский молочный завод находится в собственности Свердловской области.

По словам собственника и управляющего холдингом Bertsch Хуберта Берча, в Свердловской области есть хороший кадровый потенциал. «Как только мы начали работать с Ирбитским молочным заводом, этот проект нас вдохновил. Мы видим за ним большое будущее. У вас есть специалисты для производства продукции здесь, на месте. Они имеют большой багаж знаний, понимают, что делают и к чему стремятся. Я уверен, что этот проект может привести к обогащению региона в целом», – приводятся в сообщении слова Берча.

Food Newsweek



Бразилия поставит сыры в Россию

Три сыродельные компании из Бразилии начнут поставки своей продукции в Россию. Речь идет о компании Tirolez из г. Монти-Апазивиу (штат Сан-Паулу), Schreiber Foods из г. Риу-Азул (штат Парана) и Polengui из г. Ан-гатуба (штат Сан-Паулу).

Продукция этих сыродельных заводов широко известна в Бразилии. В частности, они выпускают мягкие и плавленые сыры.

Компания Tirolez основана в 1980 году как семейное предприятие, сейчас у нее пять заводов, на которых работают 1000 человек, и собственный складской центр в Сан-Паулу. Tirolez производит сыры, в том числе твердые, которые продают во всех крупных розничных сетях Бразилии.

Марка Polengui принадлежит компании Sorarind Bongrain. В Бразилии мягкие и плавленые сыры Polengui появились еще в 1947 году. Sorarind Bongrain под тем или иным названием присутствует в 115 странах.

Продукция Schreiber Foods, у которой в Бразилии только одно предприятие, на местном рынке встречается реже. При этом в ассортименте сыродельного завода в Риу-Азул есть такие сорта, как чеддер, проволоне и пармезан. Объем продаж Schreiber Foods во всем мире превышает 5 млрд долл.

ИТАР-ТАСС



Три датские фермы

Датская компания Trigon Agri возведет в Псковской области три фермы на 1,8 тыс. голов каждая.

Производства будут находиться в трех районах – Гдовском, Дедовичском и Дновском.

Общий объем инвестиций будет равен 2,4 млрд рублей. Земля под фермы, в целом на 6,8 тыс. га, уже выкуплена. В настоящее время проекты проходят необходимое согласование.

Возведение ферм начнется в середине лета 2015 года. Эксперты полагают, что объем производства на трех предприятиях составит около 30 тыс. т молока в год.

Деловой Петербург

Ehrmann ставит на «Глашеньку»

Немецкая компания Ehrmann в конце года запустила новую линейку молочных продуктов в России из-за продуктового эмбарго, заявил генеральный директор компании Джеймс Кристофер Дуайер на конференции «Товары повседневного спроса в РФ», организованной институтом Адама Смита.

«Мы обсуждаем вопрос о расширении производства в РФ боль-



ше года, – пояснил он. – Теперь новая линейка, куда входят 12 наименований йогуртовых продуктов под названием «Глашенька», будет производиться на нашей площадке в Подмоскovie».

Название призвано подчеркнуть, что продукция произведена в России. «Сейчас уникальное время, когда с рынка уходят многие аналогичные импортные продукты. Россияне стали предпочитать местных производителей, – продолжает Дуайер. – Старорусское имя в качестве бренда и дизайн упаковок «под желье» позволит нивелировать негативное отношение потребителей к иностранной компании».

В целом, по его словам, продовольственное эмбарго и девальвация рубля не повлияли отрицательно на финансовые результаты Ehrmann в России, и компания планирует завершить год лучше предыдущего.

В России Ehrmann работает с 2000 года, когда был введен в эксплуатацию ее единственный завод в стране, расположенный в Раменском районе Московской области.

Оборот российской дочерней компании Ehrmann – ООО «Эрманн» – в 2013 году вырос на 2% до 5,2 млрд рублей, согласно данным Картотека.ру. ООО «Эрманн» в 2013 году получила убыток в 464,4 против 1,6 млн рублей чистой прибыли в 2012-м.

Упаковано.ru



Danone приостановил инвестпроект

Danone приостановил инвестиционный проект по развитию петербургской площадки, сообщила в конце декабря директор по связям с общественностью и госорганами дивизиона Северо-Запад группы компаний Danon в России Евгения Фалькова.

Новые мощности должны были войти в строй в феврале–марте 2015 года. По ее словам, проект финансируется частично из собственных средств компании, частично – из

заемных и касается, в частности, линейки продуктов для детей. Других деталей компания не раскрывает.

«Мы хотим понять, какая ситуация установится на рынке, как строить прогнозы. Мы не остро зависим от евро, но это фактор, который не может не оказывать влияние на остальные процессы. Я говорю и о закупке оборудования, и об упаковке, приобретаемой у российских производителей, которые, в свою очередь, используют импортные материалы», – прокомментировала решение Евгения Фалькова.

В то же время, по ее словам, падение рубля привело к тому, что продукция российской площадки заинтересовались прибалтийские компании. Пока петербургский завод экспортирует ее только на Украину.

Ранее сообщалось, что резкий рост цен на молоко вынудил Danone закрыть свой молочный комбинат в Смоленске. По данным компании, цены на сырье на региональном рынке выросли примерно на треть, что сделало работу комбината нерентабельной. Тогда в компании сообщали, что рост цен на сырое молоко – это общая тенденция, которая наблюдается по всей стране. В отчете за 2013 год рост цен на сырое молоко и перебои с поставками сырья были названы одной из главных угроз для ее бизнеса.

В документе особо подчеркивалось, что просто поднять цены на продукцию в ответ на подорожание сырья Danone не может – мешают усиление конкуренции, снижение потребительских расходов россиян и усиление давления со стороны оптовых и розничных продавцов.

РБК



Германия:

В Германии наблюдается тенденция к увеличению количества крупных молочных ферм. Большие эффективные хозяйства используют отмену квот на молоко в ЕС в 2015 году для дальнейшего наращивания производства.

Как отмечает начальник отдела молочного животноводства департамента сельского хозяйства и садоводства земли Саксония-Анхальт Томас Энгельхард: «Во всех землях Германии наблюдается тенденция к увеличению поголовья на одну ферму. Количество ферм уменьшается, среднее поголовье увеличивается. Одной из причин сокращения количества хозяйств является то, что молодежь не стремится работать в сфере молочного животноводства. Кроме того многие готовятся к отмене системы квот на молоко в 2015 году, когда появится возможность увеличить объемы производства. После отмены квот тенденция к росту больших эффективных хозяйств усилится».

Однако усугубятся и региональные различия. Где-то будет выгоднее заниматься растениеводством,



в других землях, с более благоприятными условиями для молочного животноводства (например, Нижняя Саксония, Шлезвиг-Гольштейн), будут наращивать производство молока. В Западной Германии уже много хозяйств на 300–400 голов дойного стада. В земле Саксония-Анхальт молочное производство, напротив, будет снижаться.

При этом в Европе наблюдается значительное снижение цен на молоко, которое будет продолжаться. «Падение цены связано с увеличением производства молока в мире. В 2014 году значительный прирост был связан с благоприятными погодными условиями, хорошей кормовой базой. Одной из причин снижения цен является ожидание отмены системы квот в 2015 году. Запрет на экспорт молочной продукции в Россию также оказал влияние на цены в Европе», — отмечает Томас Энгельхард.

По словам эксперта, после отмены квот ожидаются значительные колебания цен на молоко.

The DairyNews



В декабре в Брюсселе перед зданием Европейской комиссии прошла демонстрация представителей Европейского молочного совета European Milk Board (EMB). Участники разлили перед зданием небольшое молочное озеро, поместив туда изображения европейских политиков: канцлера Германии Ангелы Меркель, президента Франции Франсуа Олланда и комиссара ЕС по сельскому хозяйству Фила Хогана.

«Молочные фермеры из всех стран-членов ЕС собрались в этот день в Брюсселе, чтобы предупредить политиков: если не будут приняты срочные меры, европейские производители молока погибнут», — говорит президент EMB Ромуальд Шабер. «Если Европейская комиссия не пойдет навстречу нашим требованиям, мы организуем крупномасштабные демонстрации в ближайшие месяцы», — добавляет член Совета EMB Эрвин Щепгес.



Цены на молоко в ЕС находятся в состоянии свободного падения. Самая тяжелая ситуация наблюдается в странах Балтии. Литовские фермеры, например, получают в среднем около 18–20 центов за кг. В Латвии цена на молоко составляет 22–24 цента.

«Мы сейчас на самом деле покупаем в молоке. В 2014 году, по прогнозам, ЕС произведет около 7,5 млн т, больше чем в 2013-м», — говорит президент EMB.

Повышение потолка молочных квот по идеологическим причинам, без учета реальной рыночной ситуации, уже отражается на отрасли, хотя полностью квоты будут отменены только 31 марта 2015 года.

«Предложение намного превосходит спрос. Без ограничительного эффекта системы квот в отношении ключевых стран-производителей молока, таких как Германия и Голландия, ситуация была бы намного хуже», — объясняет Ромуальд Шабер.

Между тем всё указывает на то, что грядущий кризис будет похож на ситуацию 2009 года, когда цены в ЕС упали до 18 центов. Ситуация усугубляется тем, что Россия ввела запрет на импорт молочной продукции из Европы с начала августа. Когда будут отменены квоты, есть реальный риск нового обвала цен. Тогда многие хозяйства ощутят серьезную угрозу существованию. Тем не менее, политики никак не реагируют на данную ситуацию.

Европейским фермерам не нужны субсидии, они требуют внедрения Программы рыночной ответственности (Market Responsibility Programme, MRP), предложенной EMB, которая предусматривает создание эффективных стимулов для регулирования объемов производства молока. Когда спрос вновь вырастет, нормальное производство может быть восстановлено.

The DairyNews

ФИТОБИОТИКС



www.phytobiotics.ru

уникальная альтернатива кормовым антибиотикам препарат **SANGROVIT**

ароматизаторы

подсластители

органические микроэлементы



Valio начинает производство новой продукции в России

На заводе Valio в подмосковном поселке Ершово 22 декабря минувшего года состоялось открытие новой линии по производству плавленого сыра Viola в «ваннах».

Торжественное открытие состоялось при поддержке зам. председателя правительства Московской области Дениса Буцаева, министра сельского хозяйства и продовольствия Московской области Дмитрия Степаненко, генерального директора Valio в России Мики Коскинена и директора завода Дениса Заверяева.

Концерн Valio подтверждает планы развития компании на российском рынке, которые включают расширение ассортимента продукции Valio, произведенной в России. Основным объектом для инвестиций остается единственный собственный завод Valio в пос. Ершово Московской области. Вторым направлением для развития являются партнерские проекты, которые предполагают производство продукции Valio на контрактной основе на российских заводах, работающих по международным стандартам качества.

Мощность новой производственной линии составит 4000 тонн в год, что позволит увеличить общую производственную мощность завода Valio в пос. Ершово до 10000 тонн готовой продукции в год. Совокупный объем производимой в России продукции увеличится более чем в два раза.



Мика Коскинен,
исполнительный вице-президент
Valio Oy по производству
и логистике, генеральный
директор ООО «Валио» в России:

«Стандарты Valio включают требования к качеству сырья, процессу производства и вкусу готовой продукции. Это означает, что любая продукция под брендом Valio – произведена ли она в Финляндии или России – соответствует обещанию, которое дает имя на упаковке».



Открытие новой линии означает новые инвестиции, увеличение объемов производства, но в текущих условиях возникает проблема повышения себестоимости продукции за счет роста цен на сырье.

Сегмент плавленого сыра в «ваннах» является объемообразующим в категории, а компания Valio – бессменный лидер в сегменте. Как подчеркнул Денис Заверяев, новый продукт будет производиться по неизменной и уникальной финской рецептуре (только сыр, масло и молоко) из оригинальных вкусовых ингредиентов Valio с использованием качественного сырья из стран, импорт из которых разрешен в РФ.

По словам заместителя председателя правительства Московской области Дениса Буцаева, власти региона нацелены на повышение доли продукции из сырья, производимого на территории Московской области, в производстве Valio и других компаний. «Молочное животноводство – это приоритет, поставленный губернатором. Мы собираемся значительно расширить сырьевую базу до одного миллиона тонн, производимых на территории региона. Это должно сопровождаться увеличением переработки, которая, по нашему мнению, также является ключевым направлением с точки зрения формирования маржинальности с наиболее высокими налоговыми поступлениями», – отметил Денис Буцаев.

«Имя Valio на молочных продуктах – это своеобразный знак и гарантия качества. Уже более ста лет мы работаем в России, и целью номер

ВИЗИТНАЯ КАРТОЧКА КОМПАНИИ

Valio – лидер в области переработки и сбыта молока на рынке Финляндии. Концерн Valio включает материнскую компанию Valio Oy и дочерние структуры (собственные подразделения в России, Швеции, странах Балтии, США и Китае). Valio Oy – это частное акционерное общество, принадлежащее 18 кооперативам. Их собственниками, в свою очередь, являются 7,4 тыс. фермеров – производителей молока. Valio владеет 15 заводами в Финляндии, двумя в Эстонии и одним в России. Ассортимент компании экспортируется более чем в 67 стран мира. Товарооборот на 2013 год составил более двух миллиардов евро. Подразделение Valio в России образовано в 1994 году. В России Valio располагает единственным собственным заводом – в пос. Ершово Московской области, где производится плавленый сыр Viola в «треугольниках», с ноября 2014 года – в «ваннах», а также осуществляется нарезка твердых сыров. Завод работает с 2009 года, совокупный объем инвестиций в проект составил около четырех миллиардов рублей. С августа 2014 года ассортимент продуктов Valio в России состоит из немолочной продукции под брендом Valio (вода, соки, кисели, глэгги, соковые напитки) финского производства, а также продукции, произведенной в России: плавленый сыр Viola в «треугольниках» и «ваннах», масло Viola, питьевые йогурты Valio Clean Label, кефирный биопроduct Valio Kefir, молоко Valio UHT, сливки Valio.



В России Valio располагает единственным собственным заводом – в пос. Ершово Московской области, где производится плавленый сыр Viola в «треугольниках», а с ноября 2014 года – в «ваннах».

один для Valio было и остается сохранение неизменного качества продукции и репутации компании. Мы последовательны в своих решениях и внимательны в выборе долгосрочных партнеров, поэтому анализируем все возможные варианты, прежде чем сделать следующий шаг. Стандарты Valio включают требования к качеству сырья, процессу производства и вкусу готовой продукции. Это означает, что любая продукция под брендом Valio – произведена ли она в Финляндии или России – соответствует обещанию, которое дает имя на упаковке», – прокомментировал **Мика Коскинен, исполнительный вице-президент Valio Oy по производству и логистике, генеральный директор ООО «Валио» в России.**

Кстати, в 2015 году концерн Valio отмечает сразу несколько юбилейных дат – 110 лет с основания компании, 70 лет с получения Нобелевской премии Артура Илмари Виртаненом, а также 120 лет со дня рождения этого великого финского ученого, который возглавлял центр исследований и разработок Valio (Valio R&D) почти 50 лет. **МС**

ОТЛИЧНАЯ ФОРМА ДЛЯ БИЗНЕСА!



TBP twp Калуга Kaluga Co. Ltd

Производство пластиковой упаковки для пищевой промышленности

Совместное российско-германское предприятие «ТВП Калуга» специализируется на производстве полимерной упаковки для пищевых продуктов. Наша упаковка – это полистирольные стаканчики, предназначенные для молочной продукции (в том числе детского питания), а также десертов: мороженого, меда, мармелада, шоколадного крема и т.д.

Более 10 лет ООО «ТВП Калуга» производит высококачественную экологически чистую продукцию, соответствующую европейским и российским стандартам качества. Наше производство оснащено современным оборудованием, которое позволяет выпускать полимерную упаковку различного объема и диаметра. Мы предлагаем заказчику полный комплекс услуг – начиная с разработки дизайна будущей упаковки и заканчивая выпуском готовой продукции с цветным рисунком. Наша упаковка может быть укомплектована крышками.

Продукция «ТВП Калуга» пользуется у предприятий пищевой промышленности большим спросом. Постоянные заказчики отмечают ее надежность, правильность форм, качество печати на стаканчиках. Продукты, помещенные в такую тару, способны долго сохранять свои полезные свойства и выдерживать любые перевозки. Являясь дочерней компанией twp lage gmbh, мы готовы вам предложить продукцию наших немецких партнеров, а именно: прямоугольные и овальные контейнеры (из ПЭТ, ПС и ПП) различных размеров для мороженого, деликатесов, джемов и сыров. Осуществляем доставку полистирольных контейнеров из Германии.



Преимущества:

- Эластичность
- Стойкая печать
- Надёжная запайка
- Свободное разделение штабелированных стаканов
- Равномерная толщина стенок
- Светонепроницаемость
- Высокая стойкость к механическим воздействиям
- Способность к глубокому охлаждению, без потери стабильности

Россия, 249440, Калужская область
г. Киров, ул. Строительная, 4

Телефон: (48456) 5-02-91
(48456) 2-90-85
(48456) 5-00-09

Факс: (48456) 5-02-89
Email: twprus@kaluga.ru

Офис в Москве: Проспект Мира, 118/265
Телефон: (495) 686-49-88
Email: twprus@mail.ru

www.twpkaluga.ru

В ПОЛЯХ

Гость:
Давид Ицкарь,
региональный
представитель в СЗФО
компании «Невские
молокопродукты»

Беседовала:
**Виктория
Загоровская**



Давид Ицкарь: «Переговоры – это дорога с двусторонним движением»

Как вы начинали свою карьеру?

– Начинал карьеру в 2004 году, но в сфере продаж не продуктов питания, а бытовой техники. Я считаю, что первоначальные навыки общения с клиентами, умение выяснить их потребности, работа с возражениями – все было получено именно тогда. И первые неудачи, и первые благодарности от покупателей, все это давало стимул для дальнейшего развития в области продаж.

Переход к пищевой сфере произошел в 2006 году с переездом в Санкт-

Петербург. Конечно, сразу стала понятна разница между ситуациями, когда покупатель приходит к тебе сам и когда ты пытаешься заинтересовать в своей продукции клиента. Наиболее сложной, но в то же время самой интересной для меня, была наработка собственной клиентской базы, когда ты, буквально обходя на ногах весь город, с нуля выстраиваешь продажи на вверенной тебе территории. С первого дня пригодились навыки непосредственного общения с покупате-

лем, поскольку умение расположить к себе заведующую магазином, при том, что ты у нее «не один», за дверью стоят еще два-три подобных продавца с товаром, не всегда уступающим твоему по цене и по качеству, сыграло очень важную роль. Безусловно, бывали и отказы от работы, и не один, но с подписанием каждого следующего договора, с началом отгрузок уверенность в себе, как в специалисте, растет, и ты начинаешь работать с удвоенной силой.

Невозможно работать с одним клиентом чуть лучше, а с другим чуть хуже, это снижает уровень работы в целом. Возможно, это не очевидно, но это так.

Чтение специальной литературы может помочь, но главное, по моему, это личный опыт и помощь коллег, наблюдая за работой которых ты можешь узнать об искусстве ведения переговоров больше, чем из любой книги.

досье

Имя, фамилия:

Давид Ицкарь

Должность, компания:

региональный представитель
в СЗФО ООО «Невские
молокопродукты», СПб

Дата и место рождения:

28 августа 1981 года, Республика
Карелия, город Петрозаводск

Работает в продажах:

с 2004 года

Места, где побывал в командировках:

в основном территория СЗФО:
Мурманск, Петрозаводск,
Сыктывкар, Архангельск,
Вологда, Череповец, Псков,
Великий Новгород

Семейное положение:

женат

Каковы, на ваш взгляд, главные качества хорошего продавца? Всеми ли из них вы обладали «от природы» или чему-то пришлось учиться?

– Умение выстроить отношения с клиентом, способность убедить его в чем-то приходят не сразу. Чтение специальной литературы может помочь, но главное, по моему, это личный опыт и помощь коллег, наблюдая за работой которых ты можешь узнать об искусстве ведения переговоров больше, чем из любой книги. Я считаю, что мне очень повезло, и «подслушанное» от общения моих коллег с клиентами, а особенно с очень непростыми клиентами, дало мне умение не терять самообладание и способность слушать, понимать заказчика и в то же время доносить до него свою позицию.

С чего вы начинаете разговор с новым клиентом?

– Начинать общение с новым клиентом, безусловно, необходимо с приветствия. От твоей личной открытости и доброжелательности, по моему, зависит очень многое. Когда клиент видит, что ты открыт для общения, ты готов его слушать, понимаешь его, он в большинстве случаев также будет расположен к тебе в ответ.

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

– Несмотря на то, что на работе необходимо полностью отрешиться от своих бытовых и личных проблем, что называется, оставить их за дверью переговорной комнаты, мы все живые люди, и на работе могут быть напряженные ситуации, и дома может быть не все просто... Все это может сказаться на вашем партнере по переговорам, он может быть напряжен, может быть нервным, может быть настроен не



очень дружелюбно, но нам необходимо общаться здесь и сейчас. Надо просто выстраивать конструктивный диалог. Очень помогает умение улыбаться и искать позитивные моменты во всем.

Существует ли разница между мужчиной и женщиной при ведении переговоров?

– С профессиональной точки зрения нет, сильный переговорщик может быть как мужчиной, так и женщиной. Единственным, но немаловажным отличием является умение женщины-переговорщика улыбаться собеседнику. Мужчины, к сожалению, в этом умении пока проигрывают.

Может ли иметь место флирт при деловом общении с представителями противоположного пола?

– Флирт при деловом общении недопустим.

Различается ли ваш подход на переговорах к VIP-партнерам и к «рядовым» клиентам? Вы делите ваших клиентов на простых или важных?

– Что мне нравится в нашей компании – это равный подход ко всем клиентам без исключения. Данная позиция официально декларируется руководством. Я с этим полностью согласен: все заказчики важны для нас. Деление клиентов на VIP и клиентов «второго сорта» недопустимо – работа должна осуществляться ровно, на стабильно высоком уровне, без скачков. Невозможно работать с одним клиентом чуть лучше, а с другим чуть хуже, это снижает уровень работы в целом. Возможно, это не очевидно, но это так.

Единственным, но немаловажным отличием является умение женщины-переговорщика улыбаться собеседнику. Мужчины, к сожалению, в этом умении пока проигрывают.

Так как моя сфера это, прежде всего, работа с людьми, то мне интересно наблюдать за историей человеческих взаимоотношений на экране.



День «в поле»

В деловую поездку я обязательно беру с собой ноутбук со всей необходимой информацией: аналитика, история продаж по региону, клиентская база, контакты, сохраненные презентации в электронном виде, в общем, все то, что может понадобиться при общении с новым клиентом. Кроме этого, специфика работы с региональными клиентами состоит в том, что ты обязан быть «на связи», независимо от того, где ты в данный момент находишься. Хорошо, что сейчас благодаря постоянному доступу в Сеть работать можно не только из офиса. Конечно, никто не отменит ежедневник, ручки, визитки, презентеры и прочее, все, чему учат начинающих торговых представителей их супервайзеры.

Находясь в пути, в аэропорту, на вокзале, я обязательно повторяю основные пункты плана командировки, составленного еще в офисе. Думаю о целях, которые ставлю перед собой, чего может добиться моя компания в данном конкретном городе, регионе, сети магазинов.

Собираясь на переговоры, я мысленно готовлюсь к разговору с клиентом, настраиваюсь эмоционально, повторяю цели, к которым стремлюсь, пробегаюсь по всем вопросам, которые предстоит обсудить.

Современный ритм жизни, зависимость от транспорта, плохие погодные условия и прочее могут привести к тому, что **вы опоздаете на встречу с клиентом**, что является недопустимым и может сказаться на ваших взаимоотношениях. Поэтому необходимо сделать все, чтобы минимизировать даже самую возможность опоздания, например, встать

пораньше, спланировать маршрут, выехать на встречу заранее. В конечном итоге, умение ценить чужое время – это очень полезное качество, и время поистине ценнейший ресурс в современном мире.

Если мой потенциальный клиент опаздывает на встречу, я надеюсь, что он меня предупредит о времени, которое я могу потерять, ожидая его. Дополнительно освоившееся время я посвящаю подготовке к переговорам, чтению или написанию рабочих писем. В конце концов, опоздать может каждый, и никто из нас не застрахован от пробок и задержек рейсов.

Готовность к подписанию контракта со стороны потенциального клиента чувствуется. Не скажу, на какой минуте, – все люди разные, и скорость принятия решений у всех тоже отличается. Но когда твой будущий клиент готов к тому, чтобы поставить подпись под договором, это заметно. Естественно, с подписанием договора работа только начинается, но это первый и очень важный шаг, потом будут согласование, отгрузка, спецификации, акции и прочее.

Бывали ли в работе сложные случаи? Нельзя называть излишние требования компании клиента сложным случаем, это часть нашей работы. Необходимо проводить переговоры, обсуждать сложные вопросы, приходить к результату, который будет устраивать обе стороны. В конечном итоге, и наша компания, и компания наших партнеров нацелены на получение прибыли, и именно соглашение, устраивающее обе стороны, ведет к долговременному и плодотворному сотрудничеству.

Если бы я обладал неограниченными ресурсами и хотел что-нибудь подарить своему клиенту на юбилей, то отправил бы его в отпуск на пару недель на остров без телефона, чтобы он только читал, плавал и загорал.

Можно ли назвать вас любителем «экстремальных» переговоров? Сколько длились ваши самые тяжелые переговоры?

– «Экстремальные» переговоры случались со мной на заре моей карьеры торгового представителя, когда в ответ на все предложения отвечали «нет». Такие переговоры могли длиться одну минуту, и ты не имел права даже на наводящие вопросы. Ничего более экстремального со мной не случилось. Сейчас, общаясь с клиентом, я понимаю, что переговоры – это дорога с двусторонним движением, и обе стороны являются выгодоприобретателями. Умение донести эту мысль до собеседника и является показателем опыта настоящего переговорщика.

Самое важное в жизни – это семья, дети, здоровье вас и ваших близких, а также самовыражение, которое способно конвертироваться в прибыль.

Лучшей мотивацией является достижение определенной амбициозной задачи. Причем когда к процессу привлекается команда, как правило, удастся выполнить больший объем работы, и результат часто превосходит наши прогнозы.

Вы часто говорите о работе в нерабочее время: с друзьями, семьей? Легко ли вам отключиться от работы?

– Способность отключиться от работы на время выходных или отпуска очень важна, поскольку иначе можно запросто перегореть. Специфика работы приводит к тому, что зачастую твои друзья и знакомые «крутятся» в той же сфере, и избежать профессиональных разговоров не всегда получается. Часто во время личных встреч приходится даже прекращать все разговоры на деловые темы.

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

– Я одинаково хорошо себя чувствую как в офисе, так и «в полях». Особенно, когда мне удастся достичь успеха во время переговоров, при заключении важного для нас договора, увеличении объемов продаж.

Как вы мотивируете своих сотрудников на высокий объем продаж?

– Лучшей мотивацией является достижение определенной амбициозной задачи. Причем когда работа ведется с привлечением команды, как правило, удастся выполнить и больший объем работы, и результат часто превосходит наши прогнозы.

Вы любите смотреть фильмы с сюжетами о бизнесе? Назовите фильм, который вы показали бы своему отделу продаж.

– Специально фильмы с сюжетами о бизнесе я не смотрю. Стараюсь смотреть интересное кино. Очень часто хороший фильм может быть никак не связан с моей работой, но почерпнуть для себя что-то новое можно. Так как моя сфера это, прежде всего, работа с людьми, то мне интересно наблюдать за историей человеческих взаимоотношений на экране. От себя



я мог бы посоветовать фильм «Рокки» – историю о боксере, который сталкивается с трудностями в жизни, но в конечном итоге всегда побеждает благодаря упорной работе и силе воли. Или культовый отечественный сериал «Место встречи изменить нельзя», потрясающий как по актерскому составу, так и по командной работе на экране, которая помогает в финале добиться успеха.

А на книги время остается? Какая книга, по-вашему, является энциклопедией продаж?

– Книги я люблю с детства и всегда читаю в свободное время, чаще перед сном. Это и художественная литература, и литература специальная. Книга должна быть интересной для тебя. Что мне было интересно прочесть и ка-

Наиболее сложной, но в то же время самой интересной для меня, была наработка собственной клиентской базы, когда ты, буквально обходя на ногах весь город, с нуля выстраиваешь продажи на вверенной тебе территории.

ких авторов можно посоветовать? Наверное, по бизнесу это будут Роберт Кийосаки, Ричард Брэнсон, Айн Рэнд. А если хочется больше понять природу человека, то это, конечно, Антон Чехов и Сергей Довлатов, лучше, по-моему, ее не описывал никто.

Если бы у вас были неограниченные ресурсы, что бы вы подарили своему клиенту на юбилей?

– Я бы отправил его в отпуск на пару недель на остров без телефона, чтобы он только читал, плавал и загорал.

Что вы считаете самым важным в жизни?

– Самое важное в жизни – это семья, дети, здоровье вас и ваших близких, а также самовыражение, которое способно конвертироваться в прибыль. **МС**



Пошлина на пшеницу

С 1 февраля 2015 года вводится вывозная таможенная пошлина на пшеницу в размере 15% таможенной стоимости плюс 7,5 евро, но не менее 35 евро за 1 тонну.

Соответствующее постановление подписано председателем правительства РФ Дмитрием Медведевым. «Введение вывозной пошлины на пшеницу призвано стабилизировать ситуацию на внутреннем рынке зерна», — прокомментировали в Минсельхозе РФ.

Темпы экспорта российского зерна с июля по декабрь 2014 года опередили показатели 2013-го примерно на 30%. Цены на него в России за тот же период выросли на 80%.

С начала экспортного сезона, т. е. с июля 2014 года, было вывезено 20,6 млн тонн зерна на 4,5 млрд долл., трейдеры планировали поставить на внешний рынок еще 11 млн тонн на 2,1 млрд долл. до 30 июня 2015 года. Участники рынка ожидали ограничений на вывоз зерна еще с лета, но в виде эмбарго, которое позволило бы им сослаться по договорам с покупателями на форс-мажор. Пошлины такого права не дают.

The DairyNews



Замена антибиотиков

Замена общепринятых антибиотиков на натуральные компоненты позволяет сократить бактериальную резистентность.

К такому выводу пришли ученые из сельскохозяйственного университета Дэйвис в Калифорнии.

Лизоцим, который, как правило, содержится в молоке свиноматки, имеет сильные антимикробные свойства. В ходе исследования одна группа поросят получала набор общепринятых антибиотиков, другая — молоко с лизоцимом. Выяснилось, что при скормливания натурального компонента поросята быстрее прибавляли в весе и лучше адаптирова-

лись к условиям окружающей среды. Данное исследование в очередной раз доказывает, что от рутинного применения антибиотиков больше вреда, чем пользы.

ucdavis.edu



Комплекс по производству эмбрионов

В Добринском районе Липецкой области состоялось открытие животноводческого комплекса по производству и трансплантации эмбрионов для разведения высокопродуктивного скота.

Об этом сообщила пресс-служба Минсельхоза России. Планируется, что с появлением такого предприятия отрасль мясного и молочного производства в регионе выйдет на новый уровень. Животноводческий комплекс по производству биопродукции для разведения крупного рогатого скота стал важным событием в России. Инвестором выступило предприятие по производству химической промышленности «Щелково-Агрохим».

Ежегодно намечается получать более 10 тысяч эмбрионов, разделенных на молочные и мясные породы. Это позволит фактически за три года создать высокопродуктивное стадо на предприятии и реализовывать молодняк в соседние регионы.

Новая технология позволит увеличить потомство коров с ценным генотипом, кроме того, заранее выбирать пол теленка. В животноводческом комплексе будут проводить генетическую селекцию поголовья крупного рогатого скота.

Директор департамента животноводства и племенного дела Министерства сельского хозяйства РФ Владимир Лабинов подчеркнул, что такие инфраструктурные объекты важны, потому что здесь осваиваются самые передовые современные технологии по организации воспроизводства.

Для достижения высоких результатов лаборатории комплекса оснащены самым современным оборудованием, построен коровник на 100 донорских голов крупного рогатого скота. В ближайшие три года в регионе планируют удвоить объем производства молока до полумиллиона тонн. «Уверен, что центр станет еще и хорошей площадкой для подготовки и повышения квалификации работников животноводческой отрасли многих российских регионов», — отметил Владимир Лабинов.

The DairyNews



Съедобная упаковка для сыра

Испанские ученые из Института пищевых технологий при Политехническом университете Валенсии создали съедобное покрытие, которое превосходит срок хранения сыра.

Для этого покрытия, которое представляет собой прозрачную пленку, были использованы хитозан, полученный из оболочек ракообразных, орегано и масло розмарина. Такая комбинация позволяет защитить сыр от высыхания и помогает предотвратить рост плесени и бактерий, утверждают специалисты.

Испытания показали, что инновационное покрытие является таким же эффективным, как противогрибковые химические вещества и пластиковые покрытия, которые в настоящее время используются для защиты некоторых сыров в молочной промышленности.

Исследователи говорят, что новое покрытие будет особенно полезно для мягких сыров, таких как рикотта, но также может помочь предотвратить порчу зрелых сыров, таких как бри и голубые сыры. Покрытие является полностью съедобным и поэтому не должно удаляться с поверхности сыра перед употреблением.

Upakovano.ru



Стакан молока с носом

Бренд молочной продукции «Молочная культура» и Коммуникационное бюро Republico в начале декабря 2014 года запустили первую в истории бренда рекламную кампанию — «Стакан молока с носом».

Ее цель — повышение узнаваемости бренда «Молочная культура». Главный элемент рекламной кампании — нестандартная для рынка упаковки продукции «Молочная культура».

Концепция рекламной кампании основана на следующих прин-

ципах: отстройка от принятых среди российских производителей молочной продукции стандартов содержания и визуальных образов в рекламной кампании, уникальная запатентованная упаковка — стакан с открывающимся носиком. Именно инновационная упаковка является основным элементом продукта, позволяющим потребителю идентифицировать продукт на полках.

Чтобы создать акцент на натуральности продукта, естественности его вкусовых качеств и отстроиться от визуальных стандартов рынка, для участия в рекламной кампании были приглашены непрофессиональные модели.

Advertology.ru



В ЕС запрещают нанопродукты

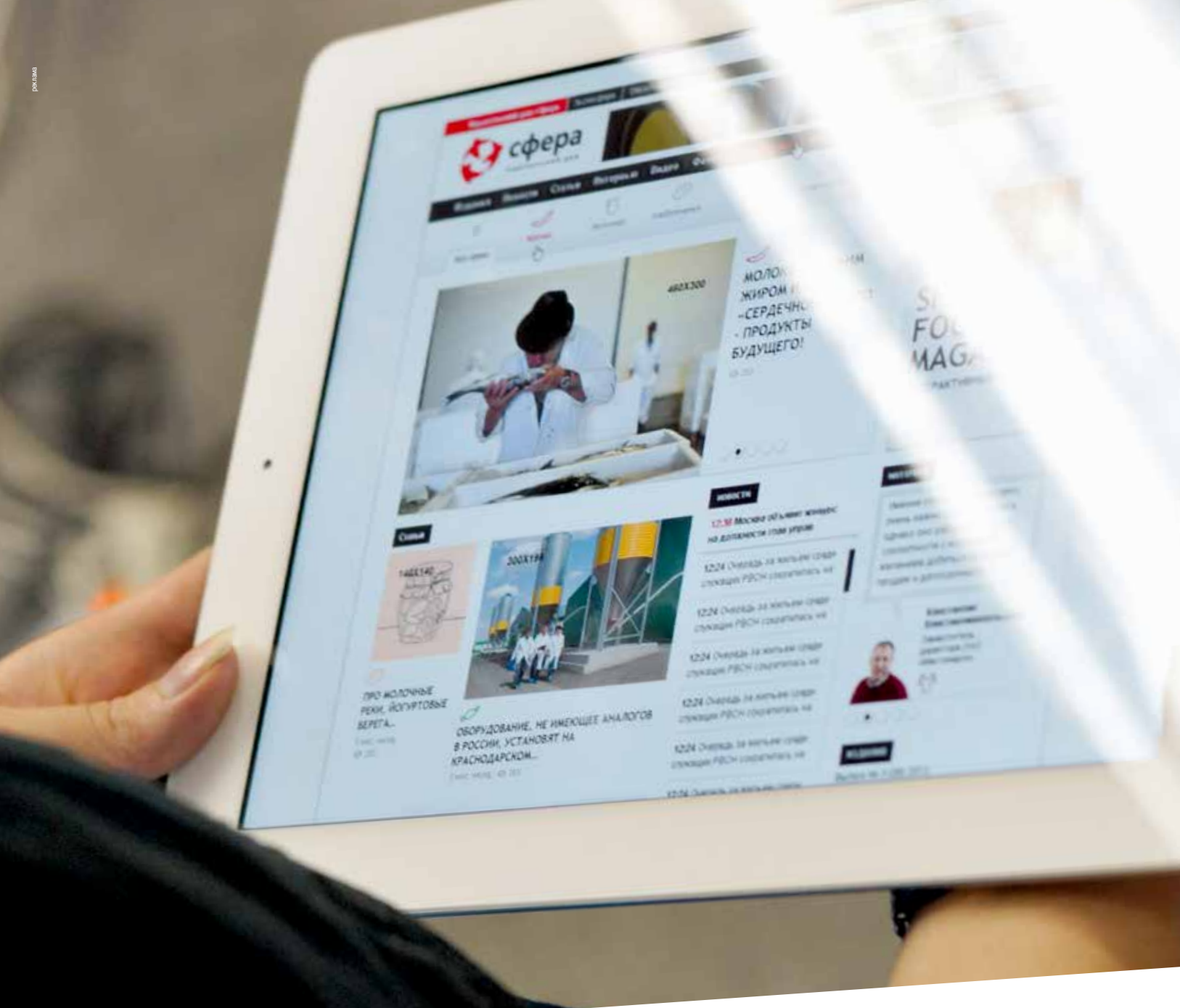
Комитет по проблемам окружающей среды при Европейском парламенте наложил мораторий на использование и продажу в ЕС продуктов питания, произведенных с применением нанотехнологий.

Мораторий будет действовать до тех пор, пока Европейское управление безопасности пищевых продуктов (European Food Safety Authority) не разработает критерии оценки рисков для нанопродуктов. Таковыми было решено считать продукты питания, на 10% состоящие из наночастиц (а не 50%, как предлагала Еврокомиссия).

Спектр возможного применения нанотехнологий в пищевой индустрии довольно широк — от повышения усвояемости питательных веществ и усиления вкусовых характеристик до устранения патогенов и нежелательных химических элементов. Кроме того, наночастицы могут применяться в упаковке для предотвращения порчи продуктов. Также Европарламент принял решение обязать производителей мяса и молочной продукции, полученных от клонированных животных, информировать об этом покупателей.

Парламентарии также разрешили продавать в ЕС традиционную еду из других стран, не представленную на европейском рынке, если существуют доказательства безопасного использования таких продуктов питания на протяжении как минимум 25 лет. К такой еде относятся, например насекомые, употребляемые в пищу в ряде африканских и азиатских стран.

FoodControl.ru



sfera.fm

food market news

Автор:



Владимир Новиков,
заместитель заведующего научно-
исследовательской лабораторией ФИБКП
ВИЭСХ Россельхозакадемии

Молокозаводы и технологические отходы



Иллюстрация: Тимофей Яковлев

Замысел статьи был направлен первоначально на раскрытие потенциала малоотходных экологических технологий переработки молока, которых не так уж и много. Но чем больше автор погружался в толщу информационного массива в ходе всестороннего изучения вопроса, тем меньше становилась доля отраслевых технологий внутри самих предприятий и, соответственно, возрастала проблема перекоса «снаружи» заводов в экологическом секторе нашего собственного сознания с его теперешней научной составляющей.

Из заметных загрязняющих веществ в ходе переработки молока постоянно остается лишь одна сбрасываемая в канализацию сыворотка с содержанием в ней сухих веществ примерно 6%. Остальные вещества при внимательном рассмотрении съезились до пренебрежимо малых величин, заниматься которыми дороже и менее продуктивно, чем просто игнорировать существующую ситуацию. Вот на этом технологическом противоречии с отходами «много – мало» остановимся подробнее по той простой причине, что наступающий в мировом пространстве шестой технологический уклад будет просто отбрасывать в мусор колониального типа страны, которые не пожелают либо не смогут перестроиться под требования био-нано-инфо-энергосовершенствования. Так как Россия в целом «профукала» пятый уклад с развитием отечественной микроэлектроники, угроза оказаться в дальнейшем на обочине следующего технологического уклада (шестого) для нас обострилась сильнее, чем для многих развитых и развивающихся государств мира.

Любой организм (биологический или заводской) потребляет какие-то вещества и энергию из окружающей среды, выделяя в нее отходы собственной жизнедеятельности. Поэтому об экологичности можно говорить лишь с позиции оценки того, справляется ли механизм природной среды с утилизацией поступающих в него загрязнений или нет. А если заглянуть в далекие минувшие времена, то корову российские крестьяне звали «навозницей», так как содержали ее не ради одного лишь молока, а из расчета дохода от приплода и получения органического удобрения для поднятия урожайности своего земельного участка. Ведь при пропускании кормов через себя организм коровы использует примерно половину питательных веществ, первоначально содержащихся

в них, обогащая неиспользованную половину собственной микрофлорой.

«Что такое плохо» в технологиях

Подводя итоги своего существования на земле за минувшее столетие, международное сообщество признало самым большим своим стратегическим просчетом заметное ухудшение экологической обстановки вследствие эволюционной деятельности человечества, обернувшейся хищническим хозяйствованием на земной поверхности. Хищники негативны тем, что потребляют имеющиеся ресурсы нижестоящего звена своей пищевой цепочки, снижая тем самым их удельную плотность, но не создают расширенных возможностей для восстановления и умножения ресурсов. В XX веке впервые были осознаны ограниченность природного потенциала нашей планеты и пределы целостной экологической системы по самовосстановлению ее первичного состояния. На 2010 год выброс загрязнений человечеством превысил возможности природного механизма их самокомпенсации в полтора раза! Начало организованной деятельности по охране окружающей среды в мире исчисляется только с 1972 года, хотя в то же самое время признаны недостижимыми абсолютная безопасность человека и целостность природы. Как это ни выглядит неожиданно, но в целом для человечества каждый умерший гражданин представляет собой тоже отходы, которые либо перерабатывает постепенно сама природа, либо (при кремации) очень быстро утилизируют члены общества, остающиеся в живых.

Российская система сертификации «Зеленые стандарты», имеющая целью комплексную минимизацию воздействия объектов недвижимости на окружающую среду, зарегистрирована 18 февраля 2010 года Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии. По неспешным темпам преобразования в реальной экономике – лишь намерение. Естественно, в молочной промышленности от принятия этого документа никто пока не вздрогнул и никак даже в мыслях не озаботился. Впереди еще период вникания и осмысления обозначенного вектора движения. Убедившись в каких-либо фактах, обыкновенный прагматичный разум хозяйствующих субъектов просто отсекает все осталь-

ное, как противоречащее выбранному ими пути. Но помимо такой упрощенности в понимании существует правильно организованное всеобъемлющее мышление, которое осознает более важный механизм: в целостной природной системе Вселенной нет противоречий, есть лишь бесконечные дополнения к имеющейся у нас некоторой базе знаний. И если мы сами себя уничтожим, Вселенная не изменится.

Здесь следует отдавать себе отчет: рынок, как таковой, действует против экологии и дорогих экологических технологий, ибо извлечение природной ренты всегда приносило максимальную прибыль, начиная с древней мировой торговли растительными специями из-за далеких морей и по сегодняшний день с многотонными потоками нефти и объемами природного газа. Отдельно взятые передовые технологии разных отраслей в мировой практике имеют пока что обобщенный коэффициент совершенства (сокращенно КСТ) $\approx 0,49$, тогда как средневзвешенный КСТ для стран целиком существенно ниже. Вырвавшаяся вперед всех Норвегия достигла КСТ = 0,37, а в России за последние три года он сполз с 0,3 до 0,27. В производстве продуктов питания данный показатель еще ниже – всего 0,05. Пока еще нет заметного поворота к каменному топору, но уже начинается отставание от той же Южно-Африканской Республики с ее технологическим уровнем 0,31. Проще говоря, наши молокозаводы сползли к неадекватности против ужесточившихся природных требований.

Коль скоро в последние полвека внутри цивилизации воспитана привычка ссылаться на научный инструмент познания окружающего нас мира, то база знаний о применяемых технологиях должна включать в себя количественную и качественную оценку наукой вреда, попутно наносимого природой. В данном случае – молокопереработкой. Другими словами, есть как бы два молокозавода, один из которых имеет явно благородную окраску своей наружной поверхности и занимается выпуском безусловно полезной для общества продукции. Ну а второй постоянно прячется в тень и втихаря ежедневно гадит этому же обществу, прикрываясь от него (на всякий неприятный для завода случай) формальным наличием очистных сооружений канализации. Рассмотрим это далее.

Человечество – одно из звеньев геокиборга

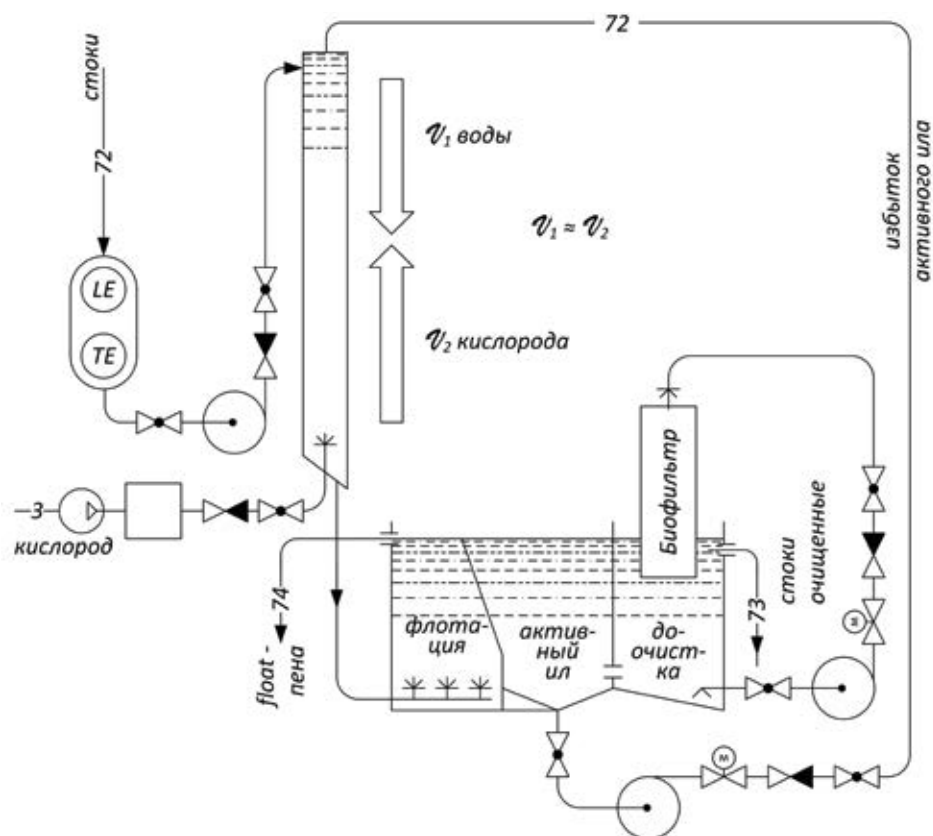
Около десяти лет назад в результате анализа развития человеческой цивилизации на нынешнем этапе появился новый термин «геокиборг» – общепланетарный кибернетический организм «человек-компьютер», включающий человечество со всей его техносферой, проникающей вглубь земли, Мирового океана, атмосферы. И, как в любом организме, если где-то возник дисбаланс, то остальные части этого организма чувствуют по меньшей мере дискомфорт, если не доходит пока до заметных болезненных явлений.

Прежнее наше индивидуалистическое мышление стало тускнеть и сползать в историю минувшего времени с того самого момента, как родился всепланетный Интернет – безграничная и постоянно развивающаяся сеть общего информационного ресурса людей, открытая почти для всех без исключения. Каждого из нас постоянно формирует теперь не только ближайшее окружение дома, в школе, на улице, на работе и т. п. вплоть до общегосударственных структур и институтов, а огромный людской «человейник» со своим многообразием, самыми различными точками зрения через их столкновения, предложениями многих вариантов решения проблем, которые порождают следующий букет проблем иного свойства, и так далее... Человечество приходит к осознанию себя как огромного целостного организма на планете.

Здесь поневоле выплывает на белый свет открытие механизма работы клеток единого организма, которое совершил биохимик из Бельгии Кристиан Рене де Дюв, удостоенный за это Нобелевской премии в 1974 году. Очередная ли это страшилка или все же объективно существующая неприятность, но открытие гласит: человечество, обладающее мощным интеллектом, погубит себя, абсолютизируя вместо сотрудничества между собой и природой конкуренцию, более свойственную (на индивидуальном уровне) миру животных. Кстати, к выводу о распространенности в живой природе взаимопомощи и солидарности в больших объемах, нежели конкуренция, пришел в далеком уже 1907 году наш гениальный соотечественник князь П.А. Кропоткин, в честь которого названа и по сей день работает одна из станций метро в Москве.

Что же следует из признания единства организма человечества и приро-

Рис. 1. Схема очистки стоков по Хлопенкову



ды на планете в приложении его к молокопереработке?

1. Первое и самое прогрессивное направление во всех отраслях – внедрение малоотходных производств. Детеныши млекопитающих в первое время появления их на этот свет потребляют молоко целиком, со всеми его частями, чего нельзя сказать о взрослой части общества. Естественные биологические отходы жизнедеятельности отдельно взятых особей равномерно распределяются в природной среде и утилизируются в ней без напряжения. Отсюда, по меньшей мере, технологии молокопереработки должны быть пересмотрены на предмет приведения их к малоотходности на современной технико-технологической базе. Представьте: почти половина безусловно полезных сухих веществ молока не используется при выработке творога и сыров, превращаясь в свою противоположность – активный загрязнитель местных водных бассейнов. То, что делают последователи школы академика А.Г. Храмцова, – лишь часть полезной работы в указанном направлении, больше напоминающей сизифов труд. На полной безотходности настаивать некорректно, так как даже

с помощью комплекса дорогостоящих космических технологий высочайшего уровня не удастся ее достичь при каждом многосуточном запуске в космос человека и других живых существ.

2. Менее продуктивен второй путь – сохранение в неизменности традиционного мышления, при котором наличие очистных сооружений канализации ошибочно принимается за решенность проблемы очистки. О тепловом и канцерогенном загрязнении атмосферы через трубы заводских котельных при традиционном мышлении как-то предпочитают помалкивать: это где-то там, в воздухе, высоко над нами, поэтому не особенно ощущается. Доля твердых отходов молочных производств настолько незначительна, что вывоз их на существующие свалки не представляет собой сложности. Вот и весь немудреный прежний образ мыслей.

3. Третий путь – особый, российский: вообще ничего не делать, пока не ударит по нам самим, притом не один-два раза, а пять-шесть и более в одном и том же месте. Это художественно обрисовал Н.В. Гоголь сочным русским языком в известных всем «Мертвых душах» на примере чичиковского кучера

Селифана, знающего все ямы на дороге, но обреченно попадающего в них со своей повозкой. Подтверждение привычного упования на «авось проскочит мимо» – трагическая ситуация с природным наводнением на Кубани в 2002 году, которая повторилась там же спустя 10 лет и закономерно включила в себя предварительное местное расхищение средств, выделенных целевым образом на защиту от возможных воздействий после первого случая.

4. Четвертый путь – инновационный, разумный, который обязан стать дополнением к малоотходности. Анализируя окислительные процессы в стоках с органическими включениями (что свойственно всем пищевым предприятиям), ныне покойный изобретатель П.Р. Хлопенков разработал много лет назад чрезвычайно эффективную схему очистных сооружений, занимающую в десятки раз меньшую земельную площадь под процессы очистки, с таким же многократным сокращением энергозатрат и общей стоимости на известные процессы, нейтрализующие органику (рис. 1).

Поистине гениальной инженерной находкой в его схеме стала несложная организация встречного движения: стоков – вниз по вертикали в закрытых трубах под некоторым давлением, а очищающего их кислорода или даже атомарного озона – с естественным подъемом газообразной мелкопузырьковой субстанции вверх до полного срабатывания без потерь растворенного в стоках окислителя. Причем самая суть гениальной находки – регулирование скорости потока воды вниз до уравнивания ею скорости подъема пузырьков окислителя вверх. При этом каждый миллиграмм кислорода полностью срабатывает в заданном целевом направлении окисления органических включений, не имея возможности выскочить в атмосферу.

Вторая составляющая гениальной находки – выпуск насыщенной таким образом «газированной» у самого дна флотационного участка. После трех бар (30 м водяного столба) выпуск насыщенных газом стоков под двухметровый слой воды аналогичен открытию бутылки шампанского с обильным расширением пузырьков, выбрасывающих навверх массу уже окисленных включений в виде легко собираемой пены.

Это и есть высший класс технологии: всё – строго в дело без лишних трат! Поэтому сто кубометров сточных вод

Рис. 2. Загрязнение природы в России

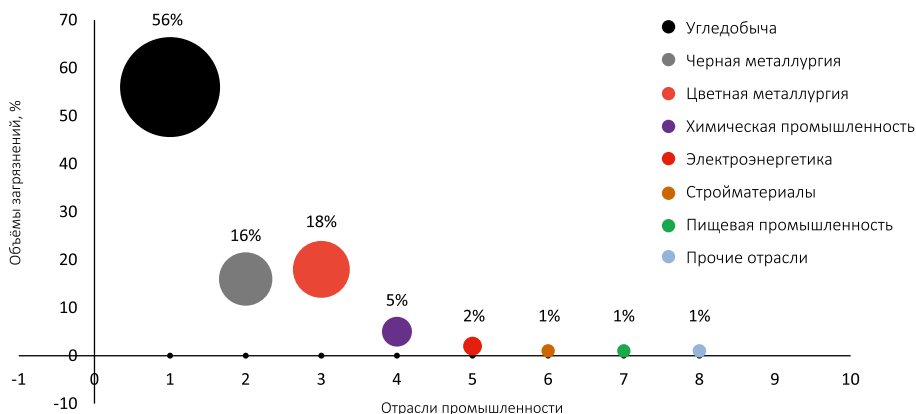
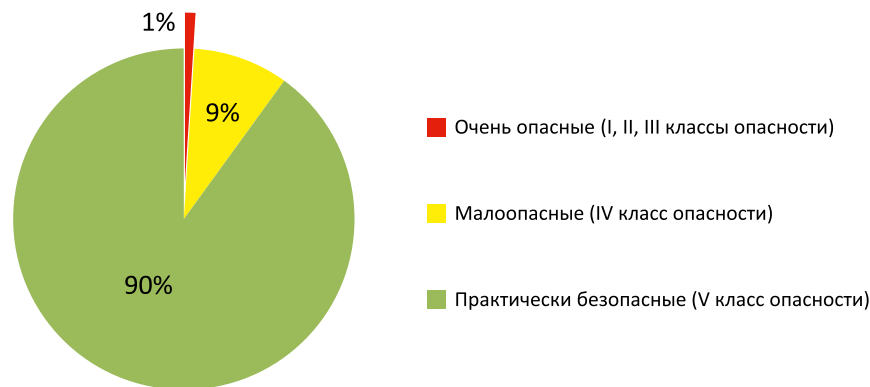


Рис. 3. Классификация отходов по классам опасности



в сутки могут быть очищены по методу Хлопенкова небольшим 30-футовым блок-контейнером прямо возле заводских стен. Но кто же в России реально будет заниматься созданием более дешевых компактных объектов, когда финансируются преимущественно дорогостоящие проекты с «благоприятным сценарием» денежных потоков, как принято дипломатично выражаться по поводу известных всем «откатов»...

К месту сказать, именно П.Р. Хлопенков за 11 лет до аварии на Саяно-Шушенской ГЭС в газете «Коммерсантъ» открыто предупредил о факторах неизбежной аварийной ситуации там вследствие целой кучи недоработок к моменту пуска этой станции без официального акта ввода в эксплуатацию. Статья была забыта, но после аварии из архивов как подтверждение ее «рукотворности», а не простого стечения случайных обстоятельств.

Цифровая оценка несовершенства технологий

Доля загрязнений, которые вся молочная промышленность нашей страны

сбрасывает в окружающую среду (как часть пищевой промышленности), количественно мала по отношению к общим объемам твердых отходов, структурно отображенным на рис. 2.

Как видим, негативная деятельность от наличия в стране молочной промышленности исчисляется долями процентов, т. е. пренебрежимо мала в части объема вредоносности для окружающей среды. А что с качественными показателями загрязнений? Применив в анализе общую структуру загрязнений по всем отраслям с отражением класса их опасности (рис. 3), для молочной промышленности получаем ничтожные величины действительно опасных – смотрите на красный клинышек.

Разумеется, малая (но измеримая) величина – не повод для самоуспокоения. Более тревожит здесь ситуация с потреблением воды питьевого качества нашими молокозаводами в пропорциях от 4,5 до 11 м³/т перерабатываемого молока, в то время как мировая практика приближается к минимуму в 1,8–2 м³/т. При таких больших соотношениях между продукцией и отходами впору

говорить о том, что отечественные молокозаводы представляют собой, скорее всего, предприятия по загрязнению воды с небольшой подсистемой выпуска молочной продукции. Причем чистая вода изымается чаще всего из подземных источников, а грязная сбрасывается на поверхность с наивной младенческой мыслью взрослых людей о том, что где-то какие-то природно существующие явления сами быстро и надежно очистят загрязненную воду вновь до питьевого состояния. Мол, главное – отвести грязную воду от своего завода подальше в пространство. Разумеется, природа способна восстановить испорченное сегодня, только не скоро – примерно за две тысячи лет! Лично вы будете терпеливо ждать результатов очистки в течение обозначенного срока? С другой стороны, около 80% болезней людей возникает по причине потребления ими воды ненадлежащего качества. Европейцы отметили для себя: жители многих государств все больше и больше пользуются сильно разбавленными канализационными стоками вместо чистой воды. Иного и не может быть – планетные ресурсы ограничены. Что выбрасываем в пространство, где постоянно находимся сами, то впоследствии и потребляем. А как же иначе?

С другой стороны, пренебрежимо малая доля молокозаводов в общем потоке промышленных отходов (около 1%) позволяет сделать вывод: предприятия могут что угодно делать (или вообще ничего не делать) в любую сторону, а на общих экологических результатах в стране это никак не отразится. Отчасти поэтому ничего заметного и не делается. Если наличие твердых взвешенных и прочих включений в промышленные сточные воды превышает допустимые показатели, никто не заморачивается. Просто в канализацию сливают больше питьевой воды, чем обычно, и стоки сами собой разбавляются до величин, не достигающих предельно допустимых концентраций (ПДК). Проблему в прямом смысле слова пытаются растворить, попутно просто испортив большое количество питьевой воды. И делают это, надо признать, успешно, демонстрируя контролирующим органам, что чрезмерного загрязнения стоков от данного молокозавода как бы и не существует. Постоянно ведущиеся на разных управленческих уровнях умные разговоры о высоких технологиях выглядят крайне забавно на подобном безобразном реальном фоне.

«Отмстить неразумным хазарам»

Многие русскоязычные граждане наизусть знают вбитые в память со школьных лет пушкинские стихотворные строки из «Песни о вещем Олеге»: «...отмстить неразумным хазарам: их села и нивы за буйный набег обрек он мечам и пожарам». Почему же «набеговая» хазарская экономика так возмущала князя? И почему к настоящему времени хазары не оставили после себя никаких следов, кроме точки виртуальных воспоминаний о том, что в истории некогда существовало такое племя?

Общая закономерность прогресса человечества такова: развитие цивилизации всегда сопряжено с закрепленностью земельных и водных ресурсов, обладающих потенциалом самовосстановления до изначального их состояния. Только при постоянном оседлом нахождении народа на одной земельной территории появляются города, ремесла, фабрики и заводы, развиваются наука и культура, грамотно организуется земледелие. А набеговой образ жизни по типу перекасти-поля и своего ничего не создает, и созданное чужое дезорганизует. Неразумно. Следовательно, кочевник ничему существенному научить оседлого не может. Потому-то хазары с таким стратегически неразумным поведением бесследно исчезли с земной поверхности с течением времени.

Но со взлетом интенсивности пользования землей, водой, лесными ресурсами и недрами мы сами по типу хозяйствования постепенно начинаем напоминать набеговую хазарскую повадку: пришли, все изгадили и разбалансировали, выбросили чуть в сторону от персонального местонахождения – и при этом спокойно продолжаем бесчинствовать в природной среде, благо она пока молчаливо сносит наши издевательства. А между тем угроза глобального загрязнения среды имеет опасность в семь с лишним раз больше угрозы финансового краха от продолжающегося роста спекулятивного капитала, о чем без устали твердит мировая информационная сеть, как только переходит на экономическую тематику. Впрочем, и тут не так все просто.

Не надо подменять экономику хрематистикой

Слово «экономика» пришло к нам из Древней Греции. Означает оно «домозаконие» как организацию жизни, при

которой удобно жить всем домочадцам. От тысячелетнего употребления слова во многих ситуациях первоначальный смысл постепенно затерялся и стал неясно прочитываться, как слова и символы на аверсе и реверсе разменной монеты, многократно переходящей из рук в руки. После возврата капиталистического образа действий в Россию многократно усилилось внимание к денежным потокам в нашей индивидуальной и общественной жизни. Все бы не так опасно для общественного здоровья, но производство стало ориентироваться исключительно на прибыль, причем на такую ее процентную величину прироста на вложенный капитал, которая не снисла большинство развитых и развивающихся стран. Процентная ставка дохода на вложенные средства, установленная Центробанком России, в течение четырех последних лет не опускалась ниже 8%, а до того была существенно выше. Экономически это означает лишь одно: если рентабельность производства ниже обозначенной величины, то брать заемные средства для решения текущих (или стратегических) задач – сознательно приводить себя к разорению. В таких условиях выгоднее продать кому-нибудь неумному (но богатому) имеющуюся производственную единицу, поместить полученные средства в банк и ежегодно снимать приличные проценты безо всяких текущих хлопот, оторвавшись от беспокойного материального производства.

Загвоздка лишь в том, что сочетание богатства с отсутствием ума – редчайший сплав. Поэтому никто не купит ваш чемодан без ручки для последующего использования в качестве контейнерного средства ручной переноски. Остается уповать на какое-либо хитроумное поднятие прибыли как таковой. Подобная ориентация исключительно на прибыльность с игнорированием качества общественной жизни и есть хрематистика (погоня за прибылью) – тоже древнегреческое понятие («обогащение за счет других»), которому издревле придавался негативный оттенок моральной оценки. Нынешняя замена экономики хрематистикой ведет к постепенному угасанию экономической основы хозяйствования в больших масштабах. Тем более что реальные природные темпы мирового развития в натуральном выражении составляют 2–3% в течение последних 40 лет. Поэтому ежегодные 8% и выше по части роста – почти всегда спекулятивные денежные операции.

Иной читатель спросит: а какое отношение вся эта хрестоматика имеет к отходам производства? Да самое прямое – утилизация отходов молокопереработки есть крайне затратное дело, хотя и очень благородное. Поэтому им практически никто не занимается, стараясь перебросить промстоки от себя в общегородскую канализацию, чтобы кто-то другой после (кто именно?) возился с ними, доводя до бесполезного результата – относительно чистой воды, сливаемой в окружающую среду.

А если речь заходит о собственных очистных сооружениях, тут сопротивление помощнее и с умными возражениями насчет инфраструктуры, которую обязана создавать власть аналогично дорожной сети внутри страны. Возразить подобной словесной конструкции весьма сложно, так как она по своей схеме напоминает исключительно жизне-способный вирус (virus в переводе с латыни – «яд»). Принцип разрушительной деятельности любого вируса связан с его эгоцентризмом – сверхзадачей собственного размножения. Проникая в чужой организм, вирус встраивается в наследственный саморегулирующийся материал и перепрограммирует его для работы на себя. Тот организм начинает выполнять чужеродную для себя программу, пока сам не разрушится с прекращением поставки питательных веществ вирусу в результате собственной гибели.

Здесь неважно, с высокой сиюминутной прибылью это происходит или нет. Результат прогноза все тот же: самоуничтожение неотвратимо, если мы сами (как человечество) не поменяемся в своем глубинном отношении к существующей природной среде, законодательно усилив ограничения безудержному уничтожению среды собственного обитания. По сути своей, цивилизация и есть сумма разумных действий в ответ на изменения внешних условий. Но российское общество пока живет цивилизационно так, как еще в XIX веке писал М.Е. Салтыков-Щедрин: «Если чувствуешь, что закон полагает тебе препятствие, то, сняв оный со стола, положи под себя».

Заключение

Сумма технологий любого молокоперерабатывающего предприятия, расположенного на территории России, неизбежно сопровождается каким-то количеством отходов, главным образом в жидком виде, сильно разбавлен-



ном питьевой водой при различных ополаскиваниях, смывах, мойке. В виде загрязненного водного раствора, далее не пригодного в хозяйственной деятельности, они и поступают в общую, внешнюю для конкретного завода, систему канализации.

Количественный и качественный анализ сброса отходов молокозаводов в окружающую среду свидетельствует об их исключительно малой удельной величине по сравнению с другими отраслями и отсутствию критического положения с загрязнениями водного бассейна со стороны предприятий переработки молока. Поэтому традиционные способы выработки молочной продукции в общем и целом удовлетворяют современные требования экологии. Творог и сыр остаются, пожалуй, единственными группами продуктов, технологии выработки которых настоятельно требуют радикального и незамедлительного внедрения имеющейся на рынке современной техники как в части первичного улавливания белка и лактозы в начале переработки молока, так и в части переработки образовавшейся сыворотки. Работа с сывороткой, как вторсырьем, закономерно малоприбыльна и малопривлекательна, поэтому требует усиленного законодательного принуждения, содержащего в себе «кнул и пряник» одновременно.

Расходование питьевой воды молочными заводами на тонну обрабатываемого сырья чрезмерно велико и демонстрирует общую техническую отсталость отрасли в целом, где изно-

шенность старых предприятий перешла 70-процентный рубеж. Отсталость продолжает сохраняться только в силу наличия исключительно больших запасов доступной пресной воды в России, имеющей рыночно низкую цену на ее подачу и последующую очистку стоков, что не стимулирует поиска организационно-технических вариантов резкого сокращения заводского потребления. Тем более что доля этого вида коммунальных услуг занимает жалкий 1% в себестоимости молочной продукции.

Все вышесказанное подтверждает: наш образ мыслей и действий устарел, система распознавания ценностей требует довольно крутых изменений в сторону экологизации индивидуального и общественного сознания, о чем выпускаемый в России журнал «Экология и жизнь» неустанно твердит 15 лет подряд. Подмена правильности действий теперешней общепринятостью с закрыванием глаз на крупные системные проблемы никак не способна изменить ситуацию. Пока гром не грянет. А грянет – так будем судорожно искать причину наших пролежней, хотя она изначально проста: лежание как таковое. Хотя, с другой стороны, в России уже существуют чистые роднички – около 300 экологических поселений первых энтузиастов прогрессивного образа жизни, уже осознавших необходимость создания рабочих мест нового типа. Когда-нибудь люди с правильным экомышлением появятся на одном из молокозаводов и начнут реально что-то делать... **МС**

13-я Международная выставка
молочной и мясной индустрии

**17–20 марта
2015 года**

Москва, ВДНХ, павильон 75



**МОЛОЧНАЯ
И МЯСНАЯ
ИНДУСТРИЯ**



Оборудование
и технологии для
агропромышленного
производства
молочной и мясной
продукции

www.md-expo.ru



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

Одновременно
с выставкой:

ingredients
RUSSIA



Непрерывное производство при постоянном качестве



Установка UHT KS – это двухступенчатая система пастеризации и стерилизации непрерывного действия. В современном энергоэффективном производстве она необходима для повышения срока годности различных видов плавленых сыров, сырных и подобных продуктов.

Имея производительность от 50 до 6000 кг/ч, установка UHT KS может применяться как на малых предприятиях, так и на крупных производствах.

Паровые форсунки контура предварительного нагрева, адаптированные ко всем видам продуктов, нагревают холодную сырную массу прямым впрыском пара до макс. 85° С. После равномерного и щадящего нагрева мешалки High Shear с интенсивным механическим воздействием обеспечивают оптимальное смешивание пара и продукта. Таким образом, мы получаем возможность обработки различных видов плавленых сыров с вязкостью от низкой до высокой.

После предварительного нагрева продукт подается в стерилизационную часть установки UHT или в бункер-

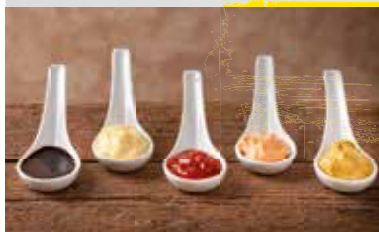
накопитель Silo. Бункер Silo служит для накопления продукта при перерывах в производстве или удаления воздуха из продукта перед последующим этапом стерилизации.

Второй прямой впрыск пара нагревает сырную массу до макс. 145° С. Затем следует тепловая выдержка для надежной дезактивации спор. После тепловой выдержки сырной массы её температура снижается примерно до 90° С путем непрерывного вакуумного охлаждения. После выпара с помощью различных систем фильтрации из продукта удаляются возможные посторонние частицы.

В бункере-крематоре KS вязкость сыра доводится до необходимого значения при помощи мешалки и контролируется вискозиметром. Установка UHT KS оснащена системой CIP/SIP-мойки и сконструирована по новейшим международным стандартам гигиены.

С помощью установки UHT KS возможно производство высококачественного и всегда воспроизводимого продукта с длительным сроком хранения. 

KS УСТАНОВКА UHT



**ПОСТОЯННЫЙ
УСПЕХ**



**УНИВЕРСАЛЬНОСТЬ
ЭФФЕКТИВНОСТЬ
НАДЕЖНОСТЬ**



**МОЛОЧНАЯ И МЯСНАЯ ИНДУСТРИЯ
17. - 20. МАРТА 2015 ГОДА**

**МОСКВА, ВДНХ (ВВЦ), ПАВИЛЬОН №75, ЗАЛ А
МЫ ВЫСТАВЛЯЕМСЯ: ПАВИЛЬОН 75А,
ПЕРЕУЛОК А539**

KARL SCHNELL
PARTNER TO THE FOOD INDUSTRY





Автор: **Виктор Капраников**,
к. б. н., нач. отдела по оказанию
технологического сервиса

Аспекты производства молокосодержащих продуктов



С учетом того, что потребление молочных продуктов в стране в настоящее время составляет чуть больше 70% от рекомендуемой физиологической нормы, можно говорить о том, что спрос на творог и творожный продукт сохранится, а в долгосрочной перспективе будет расти.

Питание является одним из наиболее очевидных внешних факторов, определяющих здоровье и активное долголетие человека. Состояние здоровья, как физического, так и психического, во многом обуславливается тем, как человек питается, какую роль он отводит еде в своей жизни и насколько рационально его питание.

Человек нуждается в определенном количестве белков, жиров, витаминов и других пищевых веществ. Группа молочных продуктов – один из главных источников поступления питательных веществ в организм человека. Именно молочные продукты почти полностью обеспечивают потребности не только детского, но и взрослого организма.

Неоднозначное положение в данной группе имеют молокосодержащие продукты. Развернувшаяся в последнее время кампания относительно вреда мо-

локосодержащих продуктов и их места под солнцем, по крайней мере, несправедлива и необоснованна. Мировые тенденции в области питания связаны с созданием именно таких продуктов, способствующих улучшению здоровья при ежедневном употреблении. В мировой практике уже накоплен и хорошо себя зарекомендовал опыт производства молочных продуктов, содержащих растительные жиры. Истерия в отношении молокосодержащих продуктов в средствах массовой информации частично сдерживает развитие этого направления молочного производства и оставляет в сознании потребителя большие сомнения.

Чаще всего авторы забывают или умалчивают о том, что растительные масла и продукты из них при правильном подходе к переработке масличного сырья, с позиции здорового питания,

являются более полезными, чем жиры животного происхождения. Сбалансированный жирно-кислотный состав, наличие незаменимых жирных кислот и жирорастворимых витаминов – это тот немногочисленный список веществ, который обязательно должен присутствовать в рационе человека. Ни для кого не секрет, что в последние годы ощущается острый дефицит молочного сырья, а в связи со сложившейся экономической ситуацией, вызывает все больший интерес со стороны отечественных производителей.

Нужно понимать, что молокосодержащие продукты – это полноценные продукты, исключая использование «искусственных компонентов» и содержащие обязательно молочную составляющую: молоко, сливки, масло сливочное и т. д., молочный жир и заменитель молочного жира (ЗМЖ) в пропорциях, обеспечивающих оптимальное для организма человека сочетание поступающих веществ. Они являются хорошим фундаментом для внесения в их состав разнообразных функциональных компонентов, таким образом создавая обогащенные продукты для различных групп населения.

Введенный в действие Технический регламент Таможенного союза ТР ТС №024/11 ограничивает состав и физико-химические свойства заменителя молочного жира. Жесткие требования к безопасности жирового сырья, используемого в производстве ЗМЖ, а также технические возможности предприятия – основной фактор производства высококачественного продукта (табл. 1).

Особого внимания ответственного производителя заслуживают требования к качеству заменителя молочного

жира относительно содержания транс-изомеров жирных кислот и насыщенных жирных кислот, вступившие в силу в феврале 2015 года. Именно к этому времени закончился промежуточный период, который позволил производителям масложировой продукции осуществить плавный переход с ФЗ №90 к ТР ТС 024/11. В соответствии с новыми требованиями, использование заменителя молочного жира с трансизомерами жирных кислот более 8% недопустимо, содержание насыщенных жирных кислот не должно превышать 65%. К вопросу о полезности заменителя молочного жира: чуть ниже приведена сравнительная оценка с молочным жиром (табл. 2).

Особое внимание хотелось бы заострить на группе творожной продукции. По официальным данным в 2009–2013 годах продажи творога и творожной продукции в России постоянно росли. Высокий спрос у населения, вероятнее всего, обусловлен низкой стоимостью и постоянным расширением ассортимента. В 2013 году в стране было продано почти 739 тыс. тонн творога и творожной продукции, что на 35% выше показателя 2009 года.

По данным BusinesStat, в 2009–2013 годах на российском рынке творога также наблюдался рост доли продаж творожных продуктов. Если в 2009 году доля творожных изделий составляла 28% рынка, то в 2013-м доля увеличилась почти до 43%.

Доля потребителей творога и творожных продуктов в России и уровень потребления постепенно растут. В 2013 году объем потребления творога и творожных продуктов на одного российского потребителя составил 10,1 кг, что на 2,3 кг больше показателя 2009 года. (Приведенные значения рассчитаны аналитиками BusinesStat на базе статистики Росстата и ФТС РФ.)

ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты» предлагает своим потребителям широкий ассортимент заменителей молочного жира группы «Эколакт», произведенный в соответствии с мировыми стандартами качества с использованием современных методов модификации: переэтерификации, фракционирования. Данная группа хорошо зарекомендовала себя при производстве всего спектра молочкосодержащих продуктов. Они полностью соответствуют ТР ТС 024/11, максимально приближены к молочному жиру по органолептическим, физико-химическим и структурно-реологическим свойствам.

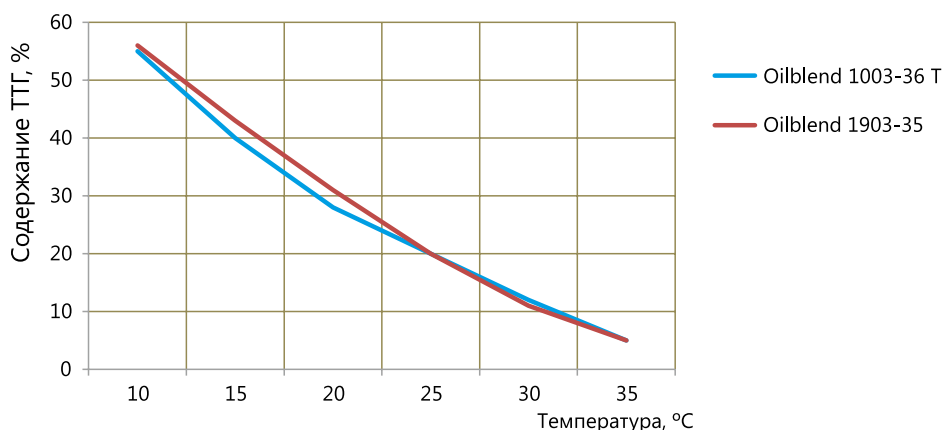
Таблица 1. Сравнительная характеристика показателей окислительной порчи масложирового сырья

Показатель	ФЗ №90	ТР Таможенного союза №024/11	Международная практика	Стандарты компании «ЭФКО»
Кислотное число	Не нормируется	0,6	0,2	0,2
Перекисное число	10	10	1	1
Анизидиновое число	Не нормируется	Не нормируется	3	3

Таблица 2. Сравнительная характеристика молочного жира и заменителя молочного жира

Показатели	Молочный жир	Требования ТР ТС 024/11	Заменитель молочного жира группы «Эколакт ТФ»
Температура плавления, °С	29–35	не более 36	27–36
Трансизомеры жирных кислот, %, не более	8	8	8
Насыщенные жирные кислоты, %	45–62	65	38–48
Мононенасыщенные жирные кислоты, %	22–27	-	36–45
Полиненасыщенные жирные кислоты, %	3–4	-	16–25

Рисунок 1. Заменители молочного жира группы Oilblend



Для производства целого ряда творожной продукции целесообразно использование особой группы заменителей молочного жира – Oilblend. Данные виды ЗМЖ отличаются достаточной твердостью при температурах от 5 до 20°C и высокой скоростью кристаллизации, что в значительной степени определяет текстуру творожного продукта. Низкая доля ТТГ (до 5%) при 30–35°C обуславливает хорошие органолептические характеристики готового продукта (рис. 1).

Использование заменителя молочного жира группы Oilblend позволяет получить готовый творожный продукт с высокими потребительскими свойствами, а также:

- увеличивает рентабельность производства творожного продукта;
- снижает зависимость производства от сезонности;

• оказывает положительное влияние на консистенцию и вкусовые качества готового продукта.

В 2015–2018 годах тенденция роста продолжится. С учетом того, что потребление молочных продуктов в стране в настоящее время составляет чуть больше 70% от рекомендуемой физиологической нормы, можно говорить о том, что спрос на творог и творожный продукт сохранится, а в долгосрочной перспективе будет расти.

В сложных современных экономических условиях гибкая политика в отношении группы молокосодержащих продуктов позволит молочной и масложировой отраслям держаться на плаву, в tandem наращивать объемы производства, обеспечивая потребителей вкусной, полезной и качественной продукцией. ■

Новорожденные телята – иммунный статус и влияние молозива

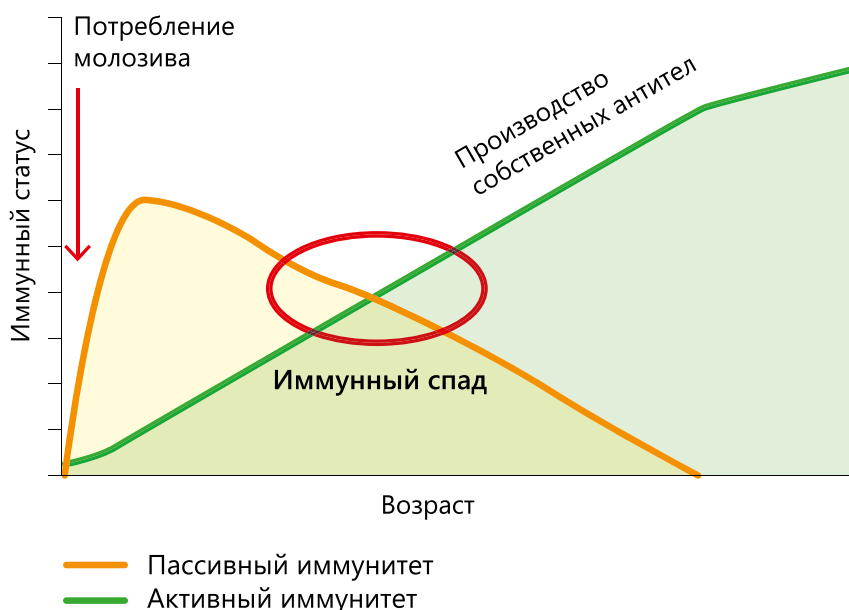
Первые недели жизни новорожденных телят являются критическим периодом для молодых животных, т. к. иммунная система только развивается и адаптируется, а огромное количество патогенов ищет способ проникновения в слабый организм хозяина.

О защитной системе новорожденных телят

Послеродовая иммунная защита телят направлена в основном на врожденную неспецифическую часть иммунной системы, а развитие пассивного иммунитета стимулируется за счет потребления материнского молозива. Собственная приобретенная адаптивная иммунная система медленно развивается вплоть до восьмой – двенадцатой недель жизни. Пассивная – активно работает примерно до восьмой недели, после чего идет на спад.

Учитывая, что теленку еще необходимо адаптироваться к выработке собственных антител, в момент, когда сумма активного и пассивного иммунитетов находится на низком уровне, образуется иммунный спад, в результате которого сильно повышается риск заражения. Это обычно происходит с четвертой по восьмую неделю жизни (рис. 1). На этой фазе роста телят обычно перемещают в загон группового содержания. В связи с тем, что у с/х животных (свиньи, КРС, лошади) материнские иммуноглобулины и некоторые витамины (А, D, Е) не могут проникать через плацентарный барьер, они должны быть усвоены с первыми порциями молозива.

Рисунок 1. Пассивный и собственный иммунитет новорожденных телят



Это тем более важно, что через 24–36 часов после рождения неизбежно усвоение макромолекул кишечника падает до относительно низкого уровня. Таким образом, антитела могут быть усвоены в течение очень короткого периода времени. Отсюда становится очевидным, что теленок обязательно должен получить молозиво в первые часы жизни.

Что необходимо знать о молозиве?

Молозиво – ценный источник питательных веществ, энергии и имму-

нитета. Оно содержит больше сухого вещества, жира, витаминов и микроэлементов, но меньше лактозы, чем цельное молоко (табл. 1).

Также молозиво содержит большее количество ИГ, белых кровяных телец и факторов роста. Различные факторы роста (например ИФР I/II, ТФР а/б, инсулин), половые гормоны и цитокины также содержатся в повышенном количестве в молозиве. Факторы роста могут частично участвовать в формировании кишечного тракта теленка и улучшают пролиферацию клеток, что в свою очередь стимулирует фор-

мирование специальных рецепторов на слизистой для этих факторов. Этот аспект важен для эффективного получения и усвоения теленком питательных веществ и его роста. Даже если кишечный барьер уже закрылся для усвоения иммуноглобулинов, их потребление положительно сказывается на развитии кишечника.

Для оценки уровня иммуноглобулинов у телят обычно определяются уровни ИГ класса G – самая распространенная группа ИГ у жвачных животных – и/или общего протеина в сыворотке крови. Уровень ИГ класса G в 10–15 г/л оказывает положительное влияние на здоровье теленка. В первые 24 часа жизни новорожденного теленка рекомендуется спаивать ему с молозивом 150–200 ИГ класса G. В практических условиях фермы измеритель молозива или рефрактометр позволяют быстро определить уровень содержания ИГ класса G в молозиве. Молозиво с содержанием 50г ИГ/л может оцениваться как хорошее и быть использовано в кормлении телят.

Как можно улучшить применение молозива?

На практике состав молозива зависит от нескольких аспектов. Наиболее богато антителами молозиво от коров с третьей лактации и выше. Объем первого доения не должен быть слишком большим (около 4,5–8 л) для сохранения необходимой концентрации ценных субстанций. Сухостойный период должен длиться не менее 60 дней, молоко не должно течь до первого доения, а последующее доение должно быть как можно раньше (через девять часов после отела молозиво содержит уже на 41% иммуноглобулинов меньше). В транзитный период рацион должен быть сбалансированным и с достаточным количеством питательных веществ с целью наибольшего их содержания в молозиве.

Также необходимо проводить адекватную вакцинацию коров. В общем, корова должна быть полностью здорова перед отелом. Необходимо учитывать, что корова, с одной стороны, должна сформировать свою защитную систему для отела (до и после рождения у коров наблюдается повышенный уровень воспалительных процессов), а с другой, ей необходимо производить качественное молозиво для теленка. В случае метаболических расстройств и других проблем со здоровьем, связанных с отелом, организму коровы, находящемуся в стрессе, трудно эф-

Таблица 1. Состав молозива и цельного молока (адаптировано из Godden, 2008)

Состав	Молозиво, 1-е доение	Цельное молоко
Относительная плотность	1,056	1,032
Общее содержание сухих веществ (%)	23,9	12,9
Жир (%)	6,7	4
Общий белок (%)	14	3,1
Казеин (%)	4,8	2,5
Альбумин (%)	6	0,5
Иммуноглобулины (%)	6	0,090
ИГ класса G (г/100 мл)	3,2	0,06
Лактоза (%)	2,7	5
ИФР-1 (мг/л)	341	15
Зола (%)	1,11	0,74
Кальций (%)	0,26	0,13
Магний (%)	0,04	0,01
Цинк (мг/100 мл)	1,22	0,3
Марганец (мг/100мл)	0,02	0,004
Железо (мг/100 г)	0,2	0,05
Кобальт (мг/100 г)	0,5	0,1
Витамин А (мг/100 мл)	295	34
Витамин Е (мг/г жира)	84	15
Рибофлавин (мг/мл)	4,83	1,47
Витамин В12 (мг/100 мл)	4,9	0,6
Фолиевая кислота (мг/100 мл)	0,8	0,2
Холин (мг/мл)	0,7	0,13

фективно бороться с воспалительными процессами. На этой критической фазе здоровье коров хорошо поддерживают фитогенные кормовые добавки.

В условиях хорошего менеджмента молочного стада принято замораживать и хранить высококачественное молозиво для того, чтобы при первой необходимости скормить новорожденному. В течение первых двух часов после рождения теленок уже должен выпить необходимое количество молозива (2 л на теленка в 40 кг), разогретого до 39°C. Через 24 часа количество молозива должно быть равно 1/10 веса теленка. Безусловно, необходимо помнить не только о качестве молозива, но и о гигиене загонов, персонала и оборудования, общих условия содержания и т. д.

Экономическая выгода

Телята сегодня – это высокопродуктивные животные уже завтра! Тем не менее, до сих пор 5–15% новорожденных телят умирает в первые месяцы

жизни. Таким образом, забота о хорошем менеджменте с рождения является достойным вкладом в высокопродуктивную молочную корову или мясного быка. При оптимизации менеджмента новорожденных телят и заботе о здоровье матери, а также с применением качественного молозива можно существенно снизить риск заболеваний телят вплоть до шестого месяца жизни. Также показатели первой лактации выше у телок, получавших достаточное количество молозива после рождения. Плюс к тому улучшенная пролиферация кишечных клеток стимулирует здоровье и правильную работу ЖКТ, улучшая усвоение питательных веществ и рост.

Хотите улучшить качество молозива ваших коров?

Сангровит® RS оказывает доказанное влияние на их здоровье и молочную продуктивность в транзитный период. Сангровит® CS улучшает рост и развитие кишечника новорожденных телят. ■

ВСЕ ОТРАСЛИ ПИЩЕПРОМА

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

www.agroprod mash-expo.ru



АГРО ПРОД МАШ

5—9
октября 2015

20 ЛЕТ
ВМЕСТЕ
К УСПЕХУ

«АГРОПРОДМАШ-КОМПЛЕКТ-2015»

7-я международная выставка-салон
«Комплекующие, агрегаты
и материалы для пищевого прома»



АГРОПРОДМАШ



Организатор:

ЭКСПОЦЕНТР
МОСКВА

При поддержке:

Министерства сельского хозяйства РФ

Под патронатом:

Торгово-промышленной палаты РФ

Генеральный

информационный
партнер:

ПРОДИНДУСТРИЯ

Информационный
партнер:



Официальный
интернет-партнер:



Реклама

12+





Контроль Качества



Компания:

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



В поисках утраченного сыра

После введения Россией ответных санкций объем закупаемых за рубежом сыров значительно сократился. При этом бояться дефицита в этом товарном сегменте не стоит – большинство недополученной импортной продукции уже успешно замещается отечественной. Представители Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль» прошлись по магазинам Северной столицы в поисках сыра и увидели довольно оптимистичную картину.

Ассортимент петербургских магазинов значительно расширился благодаря продукции российских производителей, которые предлагают и достойные аналоги моцареллы, и некоторые виды мягких сыров, в том числе из козьего молока.

Импортозамещение без проблем!

В целом отечественные сырные полки выглядят достойно. Появились сыры из Беларуси, которые заменили некоторые выпавшие позиции из Литвы и Финляндии. Замену маасдаму нашли в Израиле. Интересные сыры начали поставлять из Турции и Сербии. Порадовал тот факт, что ассортимент петербургских магазинов значительно расширился благодаря продукции российских производителей, которые предлагают и достойные аналоги моцареллы, и некоторые виды мягких сыров, в том числе из козьего молока.

«Конечно, трудно заменить итальянскую или испанскую продукцию, особенно это касается деликатесных сыров с плесенью, но в целом недостатка в сырах нет, – подчеркивает **руководитель пресс-службы сети гипермаркетов «О'Кей» Артем Глущенко.** – Сейчас мы расширяем ассортимент за счет сыров из Сербии. Неплохую продукцию поставляют Беларусь и Алтайский край. На самом деле, отечественные производители сыров работали и раньше, но они не были так широко представлены».

Наладить производство в считанные месяцы нереально, но в этом сегменте Россия имеет хорошую производственную базу. В качестве яркого примера можно привести ЗАО «Племенное хозяйство «Приневское» (Ленинградская область), которое имеет многолетнюю историю, опыт и традиции.

«Мы специализируемся на производстве мягких сыров не только из коровьего, но и из козьего молока, – говорит **начальник цеха переработки молока племенного завода «Приневское»**

Владимир Гельбер. – В сложившихся условиях рынка наше предприятие работает на максимальной мощности. Учитывая спрос на продукцию, в ближайшей перспективе мы планируем расширение популярной линейки сыров из козьего молока».

«На сегодняшний день у нас есть хорошие предложения по сырам из южного региона России, но возможность этих поставок осложняется логистическими проблемами, – говорит **директор департамента регионального категорийного менеджмента компании X5 Retail Group Анна Тищенко.** – Еще одна сложность, с которой мы столкнулись при обновлении ассортимента, – привычки покупателей. Люди берут те бренды, к которым привыкли, скупая все остатки любимых продуктов, и настороженно относятся к новым маркам. Сейчас, когда привычные сырные бренды закончились, мы наблюдаем снижение покупательской активности в данной категории. Чтобы вернуть потребительскую лояльность к товару, он должен быть идеальным с точки зрения вкуса и качества».

Отечественный сыр можно покупать!

Чтобы проверить качество популярных марок отечественного сыра, сотрудники СПб ООП «Общественный контроль» приобрели в магазинах города десять образцов полутвердых сыров и доставили их для проверки в испытательную лабораторию «ПЕТЭКС», подразделение СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг». На исследование были представлены следующие образцы: сыр «Тильзитер» (ООО «Юничиз»,

СПб), сыр полутвердый шар «Чизбир» (ОАО «Ребрихинский МСЗ», Алтайский край), сыр «Российский» (ОАО «Белобеевский ордена «Знак Почета» молочный комбинат», Башкортостан), сыр «Аланталь», (ОАО «Маслосырзавод «Порховский», Псковская область), сыр полутвердый «Королевский» (ООО «Сыроваренный завод «Сармич», Мордовия), сыр фасованный «Ламбер» (ОАО «Вимм-Билль-Данн», Алтайский край), сыр «Монастырский» (ОАО «Савушкин продукт», Беларусь), сыр «Голландский» «Красная цена» (ЗАО «ТД «Перекресток», Москва), сыр «Гауда» «Золото Европы» (ООО «Невские сыры», СПб). Для сравнения мы взяли и одну импортную позицию – сыр «Арла Натура сливочный» (Arla Foods, Дания).

«Результаты лабораторных исследований представленных в лабораторию образцов нас порадовали, фактов фальсификаций обнаружено не было, – говорит **начальник испытательной лаборатории «ПЕТЭКС» Людмила Гамова.** – Установлено, что жировая основа всех сыров на 100% состоит из молочного жира. По органолептическим, физико-химическим показателям и данным, заявленным на маркировке при указании пищевой ценности в части содержания жира и белка, образцы полностью соответствовали установленным требованиям ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» №88-ФЗ. А вот по энергетической ценности, заявленной производителями, в большинстве образцов фактически полученные значения несколько отличались от данных маркировки. Но это не критично.

Следует заметить, что показатель энергетической ценности продукта



Контроль Качества



является расчетным. При маркировке энергетическая ценность обычно указывается одной величиной, а ведь даже для содержания белков и жиров, которые участвуют в ее расчете, технический регламент включает допустимые отклонения. Это уже говорит о том, что уложиться в постоянную величину энергетической ценности продукта нелегко. В течение года показатели молока меняются. Изменения зависят от многих факторов, и прежде всего от сезонных особенностей: летом питание коров – более разнообразное и насыщенное витаминами. Зимой высокие показатели качества молока поддерживать труднее.

Корма, породы животных, условия их содержания, специфика технологического процесса – все это влияет на конечные параметры готовой продукции. Именно поэтому для многих физико-химических показателей в нормативной документации предусмотрены допуски. По итогам проведенных лабораторных испытаний мы можем выделить три образца, в которых фактическое значение энергетической ценности полностью соответствует данным маркировки. В этой группе оказались сыры «Ламбер» (ОАО «Вимм-Билль-Данн», Алтайский край), «Российский» (ОАО «Белебеевский орден «Знак Почета» молочный комбинат», Башкортостан, г. Белебей) и импортный образец Arla Natura (Arla Foods, Дания).

Любители датского сыра могут не расстраиваться – марка Arla не исчезнет с полок магазинов, поскольку иностранный изготовитель недавно стал выпускать продукцию в России. «Еще до введения эмбарго, в феврале 2014 го-

Справка

При реализации проекта «Скажи фальсификату «НЕТ!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 17 января 2014 года № 11-рп и на основании конкурса, проведенного ООД «Гражданское достоинство».

да, на сыродельном заводе «Калачеевский» в Воронежской области компания Arla Foods начала производство полутвердого сыра Arla Natura, – говорит **Галина Рольбина, PR-менеджер «Арла Фудс Артис»**. – Сыр изготавливается только из отборного коровьего молока, поставляемого из лучших фермерских и молочных хозяйств Воронежской области. Качество молока, все этапы производства и готовая продукция строго контролируются специалистами компании Arla Foods. Текущие производственные мощности завода в Калаче позволяют выпускать 450 тонн сыра в месяц. В перспективе планируется увеличить производство до 15 тыс. тонн в год».

Сыр с плесенью нам будет только сниться

А вот таких европейских деликатесов, как бри, камамбер, сыры с благородной плесенью и элитные твердые сыры, на полках петербургских магазинов уже практически не осталось.

«К сожалению, те заменители твердых сыров и сыров с плесенью, которые представляют отечественные производители, по своим вкусовым качествам очень серьезно уступают импортным аналогам, – отмечает **заместитель генерального директора розничной сети «Лэнд» Олеся Железго**. – Более того, те единичные локальные хозяйства, которые пытаются развивать данное направление, имеют небольшие мощности и не в состоянии обеспечивать крупные и, главное, регулярные поставки. Это неудивительно, поскольку Россия в отличие от Франции, Италии и Испании никогда не специализировалась на производстве этих сыров. В результате для тех, кто любит себя побаловать деликатесными сырами, ассортимент сегодня значительно сузился».

«Технология и производство этих сыров – специфичны и даже несколько экзотичны для России, – подтверждает **Людмила Гамова**. – Это сложный и тонкий процесс, нарушение которого может привести к производству некачественного продукта. Однако, поскольку такие сыры имеют стабильный спрос, надо внедрять новые технологии и наполнять рынок аналогичным ассортиментом российского производства, что вполне укладывается в реализацию перспектив развития отрасли в современной экономической ситуации».

Действительно, сегмент премиальных благородных сыров с плесенью и различными добавками (травы, фруктами, орехами) только сейчас начинает свое развитие в России, и насколько эти проекты реальны, покажет время. **МС**

преемник Food Business Russia –
форума с 15-летней историей!



БИЗНЕС КЛУБ BBCG

RETAIL • FOOD • SERVICE

6 и 7 февраля 2015

Загородный клуб Империял Парк отель, Москва

ДЕЛОВАЯ ВСТРЕЧА В НЕФОРМАЛЬНОЙ ОБСТАНОВКЕ
ДЛЯ ГЛАВ ФЕДЕРАЛЬНЫХ И РЕГИОНАЛЬНЫХ СЕТЕЙ

ОДНА ОБЩАЯ ЦЕЛЬ:
новые решения в партнерстве друг с другом!

**ВПЕРВЫЕ! НОВЫЕ СВЯЗИ
С БИЗНЕСМЕНАМИ СОСЕДНИХ
РЫНКОВ: РЕСТОРАННЫЕ СЕТИ,
ДРОГЕРИ, РИТЕЙЛ ПРИ АЗС**

«Увлечение» продуктовых сетей собственным производством и food-to-go все больше рождает не только конкуренцию с сетями быстрого питания, но и возможности партнерства! Расширьте свою сеть контактов, проанализируйте перспективы, переймите опыт!

**НОВЫЙ ФОРМАТ –
МОЗГОВЫЕ ШТУРМЫ
ПЛЮС ОБУЧЕНИЕ ДЛЯ ПЕРВЫХ**

Учится никогда не поздно! Особенно сегодня, когда информация так стремительно устаревает. Именно поэтому помимо больших тем мы включили в программу обучающие практические сессии.

**ЗАГОРОДНЫЙ ОТЕЛЬ
ДЛЯ ОБЩЕНИЯ БЕЗ ПРОТОКОЛА**

Формат встречи задает и место проведения. В этот раз им станет пятизвездочный фешенебельный Империял Парк Отель, расположенный в ближайшем Подмосковье, в лучших традициях встреч в Виноградово в начале 2000-х годов.

**БОЛЕЕ 300
ДЕЛЕГАТОВ:**

- Главы федеральных и региональных продуктовых розничных сетей
- Владельцы продовольственных компаний
- CEO ведущих FMCG брендов
- Первые лица ресторанных сетей
- Косметический и дрогери ритейл
- Ритейл на АЗС

Делить сегодня нечего, надо договариваться!

ПОДТВЕРДИТЬ
УЧАСТИЕ:



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



+7 (495) 785-22-06



info@b2bcg.ru



www.b2bcg.ru



http://app.b2bcg.ru/

На правах
рекламы





18-я Международная выставка

Пищевых ингредиентов, добавок и ароматизаторов

ingredients

RUSSIA



17–19 марта 2015 года

ВДНХ (ВВЦ), Павильон 75
Москва, Россия



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

При поддержке:



www.ingred.ru

Одновременно



www.TOPSALE.TODAY

мясная

молочная

хлебная

кондитерская

птицепром

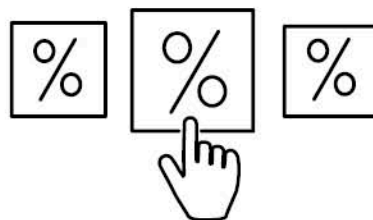
рыбная сфера

-10% -30% -50% -70%

распродажи. скидки. акции.

1.

Выбери купон с акцией, получи спецпредложение



2.

Свяжись с продавцом, получи подробную информацию



3.

Заключи выгодную сделку

