



мясная сфера

3 (112) 2016

Российские аграрии в целом имеют достаточный потенциал как для наращивания экспорта, так и для дальнейшего ускоренного замещения по ряду направлений импортной продукции на внутреннем рынке, считает директор Департамента экономики и государственной поддержки АПК Минсельхоза России Анатолий Куценко.

14



28

Какой будет мясная отрасль? Свое видение представил Мушег Мамиконян, президент Мясного совета ЕЭП.



44

Экономические и дипломатические связи Швейцарии и России имеют длительную историю. В последние годы это партнерство только укрепляется, в том числе в сложившейся политической и экономической обстановке.



Отрасль халяль растет высокими темпами. По данным отчета Thomson Reuters Islamic Economy Global Report, доля халяльного продовольствия составляет 17% в общемировом рынке продуктов питания.

Вторая международная конференция

WORLD SOY

МИРОВАЯ СОЯ – КОРОЛЕВА

1–3 июня 2016

Санкт-Петербург | Сокос Отель Palace

Регистрация и подробная информация:



тел. +7 (812) 70–236–30

www.soya2016.sfera.fm

енция

— FEEDS

РМА

016

ce Bridge



Организатор:
Издательский Дом «Сфера»
тел. +7 (812) 70-236-70
www.sfera.fm

Статистика 2015:

1-я международная конференция
«World Soy – Feeds.
Мировая соя – корма»

Дата и место:

3–6 июня 2015 года,
Санкт-Петербург

Участники:

более 150 человек –
генеральные директора, технологи
по кормлению и зоотехники
птицефабрик, представители
агропромышленных холдингов,
комбикормовых заводов,
трейдеры, а также инвестиционные
и консалтинговые компании

Спикеры:

более 20 спикеров, среди которых –

Фисинин Владимир Иванович,
первый вице-президент
Россельхозакадемии;

Лисицын Александр Николаевич,
директор ВНИИЖ;

Подобед Леонид Илларионович,
доктор с.-х. наук, Институт
животноводства НААН Украины;

Сергей Соколовский, исполнительный
директор ГК «Содружество»;

Елена Бахтина, главный технолог
по кормопроизводству «Группы Продо»;

Доморощенкова Мария Львовна,
к.т.н., ВНИИЖиров;

Роберт Метц,
директор Объединенного соевого
совета (USB), член Американского совета
по экспорту сои USSEC;

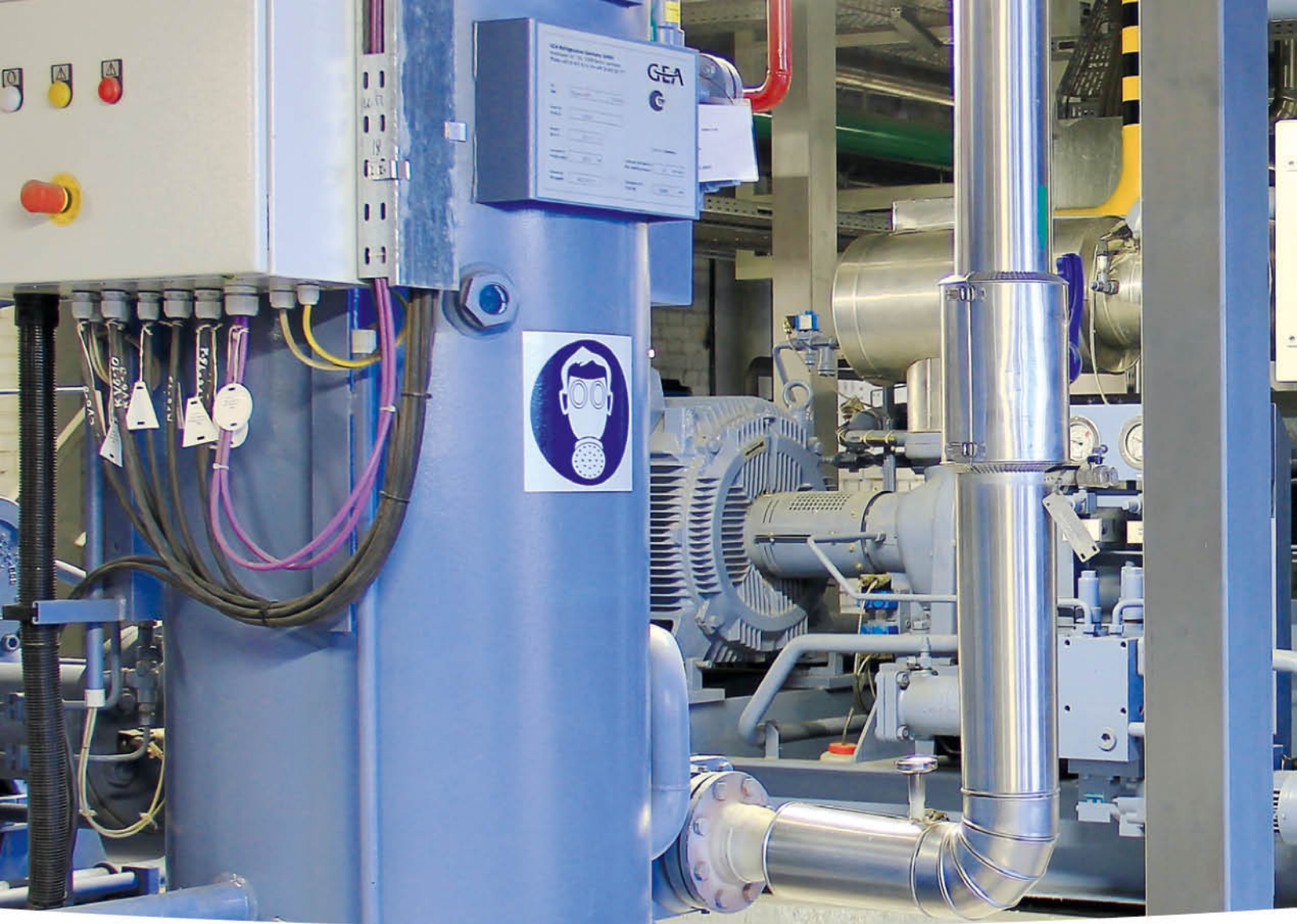
Билл Уайкс,
директор Американской соевой
ассоциации (ASA) и др.

География:

Россия, США, Германия, Испания,
Беларусь, Украина, Латвия, Литва,
Румыния, Эстония

Организатор:

ИД «СФЕРА» при поддержке
Группы компаний «Содружество»
и Американского совета по экспорту сои



Промышленные холодильные установки

Для мясоперерабатывающей отрасли «под ключ»



GEA — один из крупнейших производителей системных решений для мясоперерабатывающей промышленности.

- Опыт проектирования промышленных холодильных установок более 15 лет.
- Собственные производственные площадки и склад запасных частей на территории России.
- Инструментальный энергоаудит предприятий и решения по повышению энергоэффективности.
- Сервисное обслуживание 24/7 от Калининграда до Владивостока.
Более 150 штатных сервисных инженеров.

Москва, 105094, ул. Семеновский Вал, 6а.
Тел.: (495) 787-20-20, факс: (495) 787-20-12, gearus@gea.com

gea.com

реклама

НОВОЕ ИМЯ ДЛЯ ВАКУУМНОГО НАПОЛНЕНИЯ



HANDTMANN VF 800

ПОЛУЧИТЕ НЕЗАБЫВАЕМЫЕ ВПЕЧАТЛЕНИЯ ОТ ПРЕМЬЕРЫ ГОДА

КАЛЕН



**ПРИГЛАШАЕМ ПОСЕТИТЬ НАС
07.05.16 В 11 ЧАСОВ ДЛЯ ПЕРВОЙ
ПРЕЗЕНТАЦИИ VF 800
В ЗАЛЕ 8.0, СТЕНД D 96**

Преимущества

- Высокая точность порционирования благодаря усовершенствованному роторному механизму подачи.
- Низкая степень износа за счет надежной конструкции и использования высококачественных материалов.
- Превосходное качество продуктов благодаря бережной подаче и применяемой системе контроля качества продукции
- Регулируемая производительность наполнения, соответствующая требованиям завтрашнего дня.
- Дизайн с учетом требований гигиены на высочайшем уровне для выполнения быстрой и надежной чистки.
- Уникальная эргономика для простого и надежного управления
- Энергоэффективность сервоприводов Handtmann, подтвержденная сертификатом TÜV.



www.handtmann-iffa.com

handtmann
Идеи с будущим.

Приглашаем Вас посетить наш стенд
**НА КРУПНЕЙШЕЙ МЕЖДУНАРОДНОЙ ВЫСТАВКЕ
МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ – IFFA 2016**



рис. 002

IFFA**Зал 4.1, стенд D 04**

Франкфурт-на-Майне,
7-12.05.2016

www.vector-asc.ru

Всегда на пике формы!

EXCELLENCE IN
CLIPPING

До 160 тактов в минуту

Надежный зажим клипс R-ID для
любых оболочек, вплоть до защитного
барьера от бактерий

Универсальный – калибры от 38 до
160 мм, от колец колбас до батонов
под нарезку

Автоматический и
саморегулируемый процесс

Сенсорный дисплей SAFETY
TOUCH с интерфейсом для сбора
производственных данных

FCA 160



IFFA

Франкфурт-на-Майне
07.–12.05.2016

Ждем Вас на выставке
Павильон 8.0, стенд B92

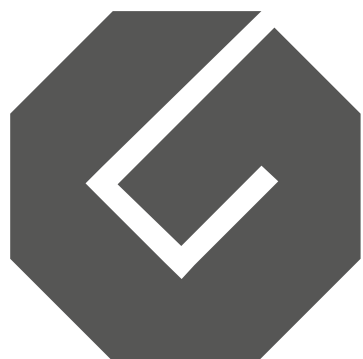
лидерство • новаторство • надежность



Poly-clip System · Niedeckerstraße 1 · 65795 Hattersheim a.M. · Germany
Tel.: +49 6190 8886-0 · marketing@polyclip.com · www.polyclip.com
Ваш партнер в России и СНГ: www.polyclip.com/russianfederation.htm

poly-clip®
SYSTEM



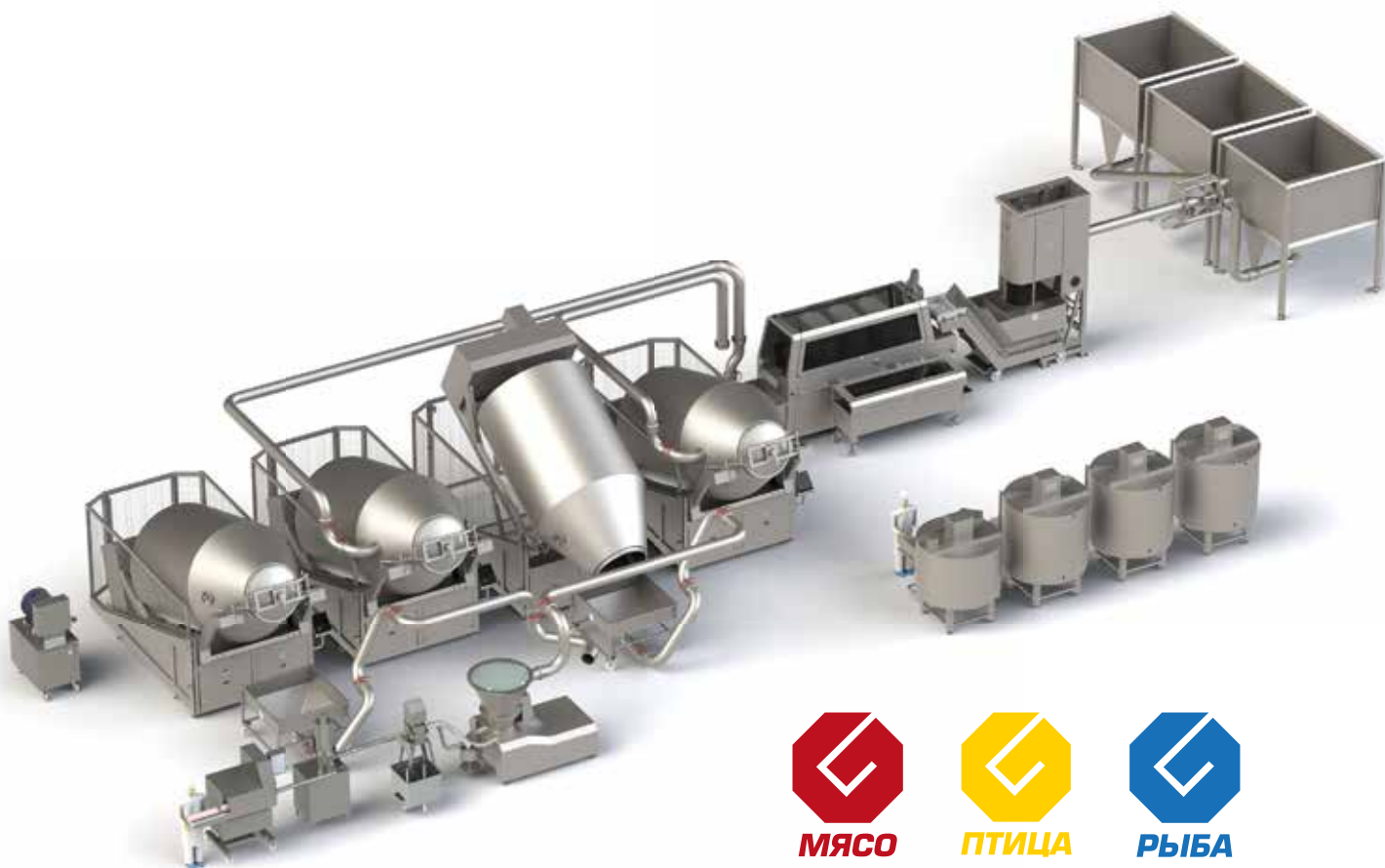


GAROS

IFFA

Приглашаем на выставку IFFA 2016
в Франкфурт-на-Майне, 7–12 мая 2016
Зал 9.0, Стенд В37

Машины и оборудование для посола на предприятиях, занимающихся переработкой мяса, птицы и рыбы. Наше предложение включает также полностью укомплектованные комплексные технологические линии по производству деликатесов «под ключ».



МЯСО



ПТИЦА



РЫБА

GAROS – компания, которая уже больше 25 лет специализируется на изготовлении машин и оборудования для посола. Все производимые **ИНЪЕКТОРЫ, МАССАЖЕРЫ, СТАНЦИИ ПОДГОТОВКИ РАССОЛА** и вспомогательное оборудование постоянно совершенствуются с учетом изменяющихся производственных технологий и технических требований.

Каждую единицу оборудования выгодно отличает высокая технологическая производительность, функциональность, простота в обслуживании и удобная очистка. При реализации комплексных решений предлагаем высокий уровень автоматизации процесса посола.

Продуманные конструкции, тщательное изготовление, использование отдельных узлов известных производителей дают гарантию многолетней безаварийной работы производимого нами оборудования.

AB Garos • Box 343 • 551 15 Jönköping • Sweden
Тел. +46 36 18 11 30 • Факс +46 36 18 11 40
www.garos.se • info@garos.se



Тел. +48 52 348-06-86
Моб. +48 600-422-433
marketing@garos.com.pl



WorldFood

Moscow

25-я Международная выставка
продуктов питания

12-15 сентября 2016

Москва, ЦВК «Экспоцентр»



**Представьте продукты
качественной целевой аудитории**

более **18 000** посетителей -
специалисты по закупкам предприятий
оптовой торговли и розничных торговых сетей

Привлеките новых клиентов

30 981 специалист
из **81** региона России
из **96** государств

Заключите выгодные контракты

82%
посетителей
намерены осуществить
закупку по результатам
выставки

56%
участников
нашли новых
клиентов

**Укрепите имидж компании
и позиции на рынке**

1522 компании-экспонента
более **30 000** уникальных
специалистов
более **150** журналистов,
более **70** редакций, **11** телеканалов

Организатор



ITE Москва
+7 (495) 935-73-50
+7 (495) 788-55-85
worldfood@ite-expo.ru

Забронируйте стенд
www.world-food.ru





DEVELOP A TASTE
FOR OUR KNOW-HOW^{*}

ООО «МАН ВОСТОК»
РФ, 117588, Москва,
Тарусская ул., дом 10
Тел.: +7 (495) 797-63-52

www.mane.com

^{*} Расширяем границы привычного, создавая совершенство вкуса

WE
CAPTURE
WHAT
MOVES

 **MANE**



НОВЫЙ

MULTIPLUS VERSION 720

Высокая плотность Маринования



- Маринованный продукт высшего качества
- Высокая точность инъектирования
- Меньше вытекания (большее удержание)
- Высокая производительность
- Высокая плотность игл
- Отсутствие следов от игл



содержание

отрасль	26
СТМ: выбор покупателя	34
исследование	Развитие мирового FMCG-ритейла 36



В настоящий момент первостепенной задачей является ускорение процессов импортозамещения, для достижения которого необходимо, прежде всего, строительство новых сельскохозяйственных объектов и модернизация уже существующих комплексов. Реализацию этих мероприятий возможно осуществить только с привлечением дополнительных инвестиционных средств.

14

тема номера	Ускоренное импортозамещение – в приоритете!	14	/стратегия	Россия – Швейцария: перспективное партнерство	44
	Государство нацелено на улучшение инвестиционного климата	20	фоторепортаж	Модульность как принцип построения бизнеса	46
	Мнения экспертов	22	инфографика	Рейтинг крупнейших производителей свинины	52
отрасль /события и факты	Новости	26	производство /события и факты	Новости	54
/от первого лица	Какой будет мясная отрасль?	28	/автоматизация	Верный путь к Smart Meat Factory с CSB-System	56
industry /first-person	How the meat industry will look like?	28	/оборудование	Schrutka-Peukert на выставке IFFA	58
/тенденции	СТМ: выбор покупателя	34		Сертификат соответствия стандарту «Халаль» для Poly-clip System	60
/исследование	Развитие мирового FMCG-ритейла	36		Новые возможности для расширения ассортимента	61
industry /research	The global FMCG retail development	36		VORAN: Укрепление позиций на рынках Восточной Европы	62
компании /события и факты	Новости	42			

содержание

производство
Верный путь к Smart Meat Factory с CSB-System
ингредиенты

54
56
Трансглютаминация России. 13-й фактор 64



Во время поездки в Германию на Международный практический семинар CSB-System мы посетили центральный офис компании, расположенный в городе Гайленкирхен.

46

<i>/ингредиенты</i>	Трансглютаминация России. 13-й фактор	64		Стабилизаторы Гелеон® для вареных колбас	76
	Новые уникальные продукты – путь к успеху на рынке	70		Животные белки нового поколения	78
	Новинки «Керри» для производства копченых колбасных изделий	72	<i>/упаковка</i>	К лидерству в отрасли с упаковкой для запекания	80
	Продукты для создания эмульгированных и неэмульгированных соусов, полуфабрикатов	74	<i>/корма</i>	Результаты исследования урожая 2015 года	83

мясная сфера

№3 (112) 2016

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

Издатель:
ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ДОМ «СФЕРА»
Адрес редакции:
Россия, 197101, Санкт-Петербург,
ул. Мира, д. 3, литер А, помещение 1Н,
тел./факс: +7 (812) 70-236-70,
www.sfera.fm

Генеральный директор:
Алексей Захаров
Заместитель генерального директора по административным вопросам:
Лариса Колиева
l.tsoraeva@sfera.fm
Арт-директор:
Павел Хан
pavelhan2009@gmail.com
Реклама:
Ольга Паленова
o.palenova@sfera.fm
Виктория Паленова
v.palenova@sfera.fm
Надежда Антипова
n.antipova@sfera.fm
Наталья Баранцева
n.barantseva@sfera.fm
Анастасия Кочеткова
a.kochetkova@sfera.fm

Выпускающий редактор:
Виктория Загоровская
editor@sfera.fm
Дизайн и верстка:
Татьяна Путинцева
t.putinzeva@sfera.fm
Дизайн инфографики:
Татьяна Путинцева
Корректор, литературный редактор:
Лариса Торопова
Иллюстрации в номере:
Тимофей Яржомбек и Нина Кузьмина
Журнал распространяется на территории России и стран СНГ. Периодичность – 6 раз в год.
Использование информационных и рекламных материалов журнала возможно только с письменного согласия редакции.

Все рекламируемые товары имеют необходимые лицензии и сертификаты.
Редакция не несет ответственности за содержание рекламных материалов.
Материалы, отмеченные значком **Р**, публикуются на коммерческой основе.
Материалы, отмеченные значком **МС**, являются редакционными.
Мнение авторов не всегда совпадает с мнением редакции.
Отпечатано в типографии «ПремиумПресс».
Подписано в печать: 18.04.16.
Тираж: 3 000 экз.





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

Выгодный бизнес или рискованные проекты?

Как можно оценить инвестиционную привлекательность российского АПК? С одной стороны, потребительский рынок России занимает шестое место в мире. Долгое время потенциал агропромышленного комплекса страны был недооценен – это признают многие эксперты и первые лица, которые убеждены, что сегодня сельское хозяйство становится локомотивом развития экономики.

И хотя в России отмечается падение потребительского спроса, тот факт, что потребление мяса до сих пор находится ниже установленной Минздравом нормы, говорит о перспективах роста рынка. Кроме того, ожидается, что высокие цены на мясо будут приносить устойчивые доходы от экспорта, и это мотивирует поставщиков к дальнейшим инвестициям в расширение производства и продаж.

С другой стороны, осложнение международных отношений, принятие санкций в отношении России, кризисные явления в экономике и колебания курсов валют, ведущие к удорожанию стоимости проектов и падению рентабельности, оказывают дестабилизирующее влияние на рынок и сдерживают инвестиционную активность.

Чем руководствоваться в такой ситуации?..

Недавно в СМИ была опубликована новость о том, что Татьяна Баталова, дочь

главы Минсельхоза России, бывшего губернатора Краснодарского края Александра Ткачева, приобрела свиноводческую мегаферму «Делимит». Компания «Кубанский бекон», владелицей которой она значится, была признана победителем торгов по продаже имущества обанкротившегося предприятия, предложив 724 млн рублей.

Отмечается, что Татьяна Баталова является собственником «Кубанского бекона» с июля 2014 года. В начале 2015 года предприятие ввело в эксплуатацию животноводческий комплекс с законченным циклом выращивания и первичной переработки стоимостью 3,2 млрд рублей. В ноябре 2015 года было объявлено, что 99,9% уставного капитала «Кубанского бекона» покупает «Агрокомплекс им. Н.И. Ткачева». Интересно, что супруг дочери Александра Ткачева Роман Баталов входит в совет директоров выселковского «Агрокомплекса».

Надо сказать, все отреагировали на это сообщение по-разному, в основном негативно. Комитет Госдумы по безопасности и противодействию коррупции тут же поднял вопрос о возможном наличии конфликта интересов.

А вот меня новость порадовала. Я думаю, раз близкие родственники главы Минсельхоза являются учредителями ряда коммерческих структур, занимающихся сельскохозяйственной деятельностью, значит, в АПК России все будет хорошо!



Тема номера

УСКОРЕННОЕ ИМПОРТОЗАМЕЩЕНИЕ – В ПРИОРИТЕТЕ!



Гость:
Анатолий Куценко,
директор Департамента
экономики и государственной
поддержки АПК
Минсельхоза России



Беседовала:
Виктория
Загоровская

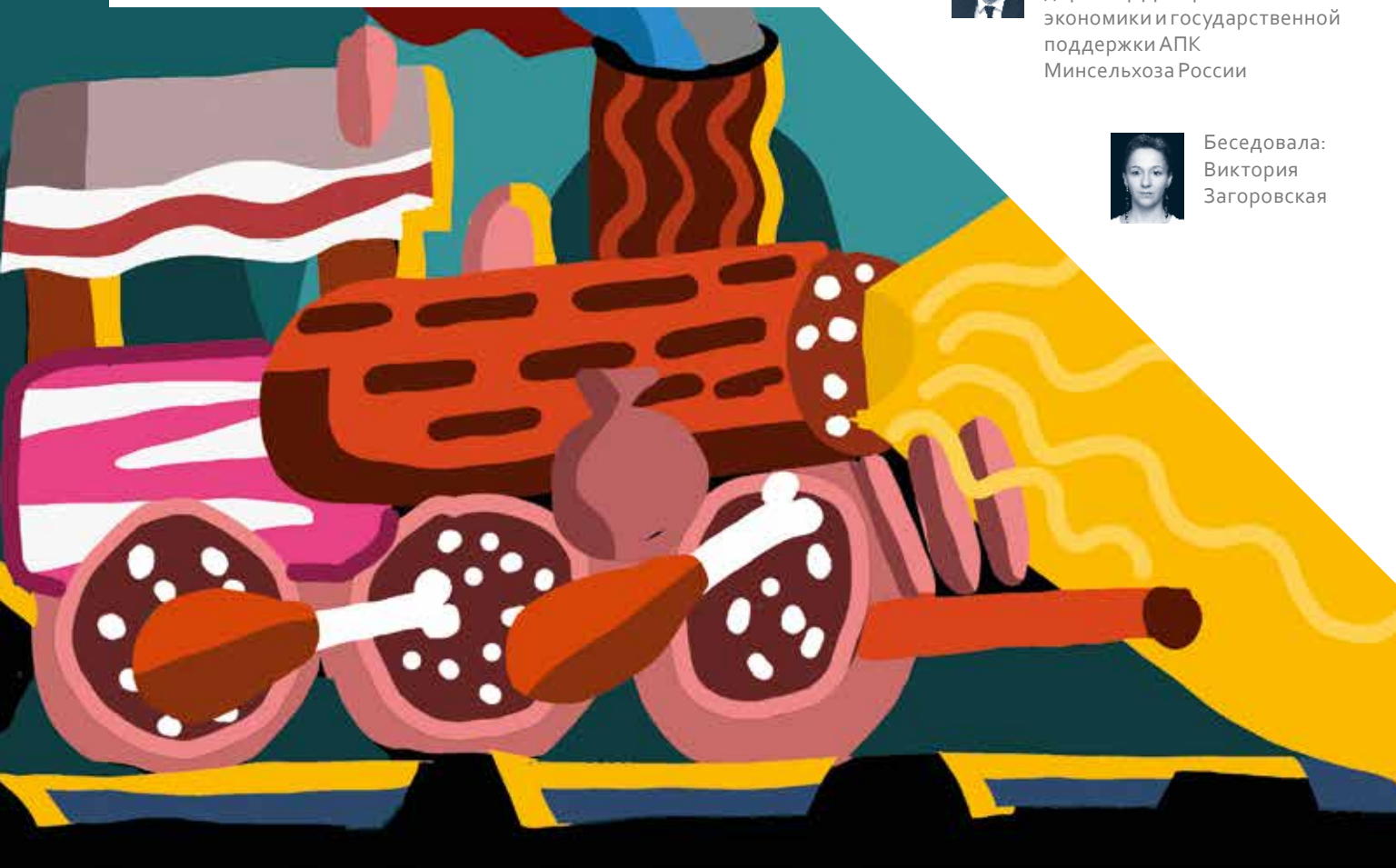


Иллюстрация: Тимофей Яржомбек

По итогам 2015 года произошло существенное сокращение ввоза импортной продукции, которое составило 33% (до 27 млрд долларов США). При этом объемы экспорта российской сельскохозяйственной продукции сохранились.



Анатолий Куценко, директор Департамента экономики и государственной поддержки АПК Минсельхоза России:

«В условиях непростой экономической ситуации в стране, связанной с действием зарубежных санкций в отношении России и ее ответным эмбарго, главной задачей является стимулирование роста производства основных видов сельскохозяйственной продукции и пищевых продуктов, направленного на импортозамещение».

Российские аграрии в целом имеют достаточный потенциал как для наращивания экспорта, так и для дальнейшего ускоренного замещения по ряду направлений импортной продукции на внутреннем рынке. **Директор Департамента экономики и государственной поддержки АПК Минсельхоза России Анатолий Куценко** обозначил перспективные меры поддержки агропромышленного комплекса страны, задачи и планы деятельности ведомства на 2016 год.

– Как работала государственная программа поддержки АПК в 2015 году?

– Поддержка агропромышленного комплекса государством осуществляется в рамках реализации программы развития сельского хозяйства и регулирования рынков сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия на 2013–2020 годы. Она направлена на решение стратегических задач и предусматривает комплексное развитие всех отраслей и подотраслей, а также сфер деятельности АПК.

В условиях непростой экономической ситуации в стране, связанной с действием зарубежных санкций в отношении России и ее ответным эмбарго, главной задачей является стимулирование роста производства основных видов сельскохозяйственной продукции и пищевых продуктов, направленного на импортозамещение.

Для ее достижения в Государственную программу включены пять новых подпрограмм, предусматривающих поддержку таких приоритетных направлений, как увеличение производства мяса скота и птицы, производства молока, плодово-ягодной продукции, винограда, овощей и картофеля: «Развитие овощеводства открытого и защищенного грунта», «Развитие молочного скотоводства», «Поддержка племенного дела, селекции и семеноводства», «Развитие оптово-распределительных центров и инфраструктуры системы



В числе приоритетных задач, стоящих сегодня перед Минсельхозом России, – меры по поддержке переработки сельхозпродукции, оказание помощи аграриям в решении логистических и сбытовых проблем.

На фоне увеличения производства и снижения потребительской активности растет предложение на внутреннем рынке мясной продукции, что создает дополнительные возможности для производителей к освоению зарубежных рынков сбыта.

социального питания», «Развитие финансово-кредитной системы АПК».

– Какие стратегические инициативы были реализованы?

– Благодаря мерам господдержки в 2015 году в России сохранилась положительная динамика сельхозпроизводства. По информации Росстата, прирост производства продукции сельского хозяйства в хозяйствах всех категорий составил 3,0%, в том числе продукции растениеводства – 2,9%, животноводства – 3,1%.

По данным отчетов о финансово-экономическом состоянии сельскохозяйственных товаропроизводителей, представленных субъектами России, рентабельность (с учетом субсидий) в 2015 году достигла 18,9%, что на 2,8% больше уровня 2014-го. Прибыль до налогообложения (с учетом государственной поддержки) составила 345,3 млрд рублей, что на 34% больше по сравнению с 2014 годом.

В 2015 году доля сельскохозяйственных организаций в производстве сельхозпродукции составила 50,8% (в 2014 году – 49,5%), в том числе продукции растениеводства – 44,9% (в 2014-м – 43,8%), животноводства – 57,2% (в 2014-м – 55,6%). Доля крестьянских (фермерских) хозяйств в производстве продукции сельского хозяйства составила 10,8% (в 2014-м – 10,0%), в том числе продукции растениеводства – 16,2% (в 2014-м – 14,9%) и животноводства – 4,8% (в 2014-м – 4,7%).

– Приведите показатели эффективности работы отрасли и господдержки.

– Несмотря на сложные макроэкономические условия, а также засуху, наводнения и пожары в отдельных регионах, удалось сформировать и собрать достаточно высокий урожай основных сельскохозяйственных культур. Так, валовой сбор зерновых и зернобобовых в 2015 году составил 104,8 млн т зерна (в весе после доработки), что на 0,5% меньше уровня предыдущего го-

да (в 2014-м – 105,3 млн т), в том числе 61,8 млн т пшеницы (в 2014-м – 59,7 млн т).

Собрано 39 млн т сахарной свеклы (в 2014-м – 33,5 млн т), из которой будет выработано более 5 млн т свекловичного сахара. Увеличено производство картофеля и овощей (валовой сбор овощей оказался рекордным).

Превышены пороговые значения Доктрины продовольственной безопасности России по зерну, маслу, сахару и картофелю.

В 2015 году производство скота и птицы на убой в живом весе в хозяйствах всех категорий, по данным Росстата, составило 13,45 млн т, что на 4,2% (539,0 тыс. т) больше уровня 2014-го, в том числе в сельскохозяйственных организациях рост достиг 7,2%.

Производство птицы на убой в живом весе увеличилось на 7,7% и составило 6,0 млн т. В том числе в сельскохозяйственных организациях оно выросло на 8,5%, в крестьянских (фермерских) хозяйствах – на 12,1%, а в хозяйствах населения уменьшилось на 1,7%.

Производство свиней на убой в живом весе за прошлый год составило 4,0 млн т (103,8% к уровню 2014 года). В том числе в сельскохозяйственных организациях производство увеличилось на 8,3%, в хозяйствах населения уменьшилось на 9,6%, в крестьянских (фермерских) хозяйствах – на 6,0%.

Пока у нас еще остались нерешенные вопросы по мясу крупного рогатого скота, и здесь мы ставим перед собой задачу совместно с регионами и сельхозтоваропроизводителями наращивать темпы в первую очередь в экстенсивном развитии мясного скотоводства.

Производство крупного рогатого скота на убой в живом весе уменьшилось на 1,1% к уровню 2014 года и составило 2,9 млн т. В сельскохозяйственных организациях зафиксировано падение на 2,3%, в хозяйствах населения – на 1,3%, а в крестьянских (фермерских) хозяйствах производство увеличилось на 6,3%.

Вместе с тем, впервые с начала реализации Государственной программы в 2015 году удалось не только достигнуть, но и перевыполнить пороговое значение Доктрины продовольственной безопасности по мясу и мясным продуктам (в пересчете на мясо). Удельный вес отечественного мяса и мясных продуктов в общем объеме ресурсов достиг 87,4% (выше порога доктрины на 2,4 п. п. и на 6,5 п. п. выше плана).

Таким образом, на фоне увеличения производства и снижения потребительской активности растет предложение на внутреннем рынке мясной продукции, что создает дополнительные возможности для производителей к освоению зарубежных рынков сбыта.

– Каковы основные приоритеты государства в сфере агропромышленной политики на 2016 год? Какой объем средств планируется направить на поддержку основных секторов АПК?

– В настоящее время перед АПК стоит первоочередная задача по ускоренному увеличению производства мяса скота и птицы, молока, плодово-ягодной продукции, овощей, винограда и картофеля с целью импортозамещения в соответствии с параметрами Доктрины продовольственной безопасности.

На реализацию мероприятий госпрограммы предусмотрено выделение 237,0 млрд рублей, в том числе по приоритетным отраслям агропромышленного комплекса, направленным на ускоренное импортозамещение основных видов сельскохозяйственной продукции:

- на развитие подотрасли растениеводства, переработки и реализации продукции растениеводства – 63,7 млрд рублей;
- на развитие подотрасли животноводства, переработки и реализации продукции животноводства – 38,2 млрд рублей;
- на развитие молочного скотоводства – 26,6 млрд рублей;

В настоящий момент перво-
степенной задачей является
ускорение процессов импор-
тозамещения, для достиже-
ния которого необходимо, пре-
жде всего, строительство новых
сельскохозяйственных объектов
и модернизация уже существую-
щих комплексов.

Выполнение государством сво-
их обязательств по снижению
кредитной нагрузки сельскохо-
зяйственных товаропроизводи-
телей за счет субсидирования
привлеченных кредитов явля-
ется гарантией сохранения ин-
вестиционной привлекательно-
сти отрасли.

- на развитие мясного скотоводства – 9,3 млрд рублей;
- на поддержку племенного дела, селекции и семеноводства – 8,5 млрд рублей;
- на развитие овощеводства открытого и защищенного грунта – 5,3 млрд рублей.

– Какие мероприятия, предусмотренные госпрограммой, направлены на улучшение инвестиционной привлекательности АПК?

– В настоящий момент первоочередной задачей является ускорение процессов импортозамещения, для достижения которого необходимо, прежде всего, строительство новых сельскохозяйственных объектов и модернизация уже существующих комплексов. Реализацию данных мероприятий возможно осуществить только с привлечением дополнительных инвестиционных средств.

Для повышения доступности кредитов для сельскохозяйственных товаропроизводителей государством предусмотрено возмещение части процентной ставки по привлеченным кредитам и займам. Эта мера поддержки позволяет сделать заемные средства более доступными, что в свою очередь способствует ускорению модернизации сельского хозяйства и наращиванию темпов роста производимой продукции, повышает конкурентоспособность российских производителей.

Выполнение государством своих обязательств по снижению кредитной нагрузки сельскохозяйственных товаропроизводителей за счет субсидирования привлеченных кредитов является гарантией сохранения инвестиционной привлекательности отрасли.

Кроме того, предусмотрено предоставление субсидий на возмещение прямых понесенных затрат на создание и модернизацию объектов плодохранилищ, картофеля и овощехранилищ, тепличных комплексов, животноводческих комплексов молочного направления



Анатолий Куценко:

«Впервые с начала реализации Государственной программы в 2015 году удалось не только достигнуть, но и перевыполнить пороговое значение Доктрины продовольственной безопасности по мясу и мясoproдуктам (в пересчете на мясо). Удельный вес отечественного мяса и мясoproдуктов в общем объеме ресурсов достиг 87,4%».

(молочных ферм, селекционно-семеноводческих, селекционно-генетических и оптово-распределительных центров).

– Назовите объем бюджетных средств, выделенных на финансирование инвестиционных проектов в 2016 году.

– В этом году Минсельхозу России на субсидирование инвестиционных кредитов из средств федерального бюджета выделено 49230,5 млн рублей, из них:

- 12590,2 млн рублей на развитие растениеводства;
- 25823,3 млн рублей на развитие животноводства;
- 5323,9 млн рублей на развитие молочного скотоводства;
- 5493,1 млн рублей на развитие мясного скотоводства.

На компенсацию прямых понесенных затрат в 2016 году направлено 16014 млн рублей, из них:

- на создание и модернизацию объектов плодохранилищ – 1228,3 млн рублей;
- на создание и модернизацию объектов картофелехранилищ и овощехранилищ – 1771,7 млн рублей;

- на создание и модернизацию объектов тепличных комплексов – 3041 млн рублей;

- на создание и модернизацию объектов животноводческих комплексов молочного направления (молочных ферм) – 6000 млн рублей;

- на создание и модернизацию объектов селекционно-генетических центров в животноводстве и селекционно-семеноводческих центров в растениеводстве – 2000 млн рублей;

- на создание оптово-распределительных центров – 2000 млн рублей.

Выделение указанных бюджетных средств позволит сельскохозяйственным товаропроизводителям улучшить свое финансово-экономическое состояние, а также стимулировать привлечение дополнительных инвестиций в АПК.

– Каков порядок отбора инвестиционных проектов, претендующих на государственную поддержку?

– Сельхозпроизводитель, претендующий на получение государственной поддержки в виде возмещения части затрат на уплату процентов, должен подать соответствующее заявление с необходимым пакетом документов в орган управления агропромышленным комплексом субъекта РФ. После проведения проверки представленных заемщиком документов он формирует соответствующий пакет и направляет его в Министерство сельского хозяйства для прохождения отбора инвестиционных проектов.

Данная процедура осуществляется Комиссией по координации вопросов кредитования агропромышленного комплекса на основании представленных заявок и в пределах средств, определенных федеральным бюджетом на очередной финансовый год.

Для рассмотрения инвестиционного проекта региональному органу управления АПК необходимо представить в Минсельхоз России следующий пакет документов:

На очередном заседании Комиссии АПК, которое состоялось 18 декабря 2015 года, было отобрано 1837 инвестиционных проектов на общую сумму кредитных договоров 126,4 млрд рублей.

В 2015 году производство скота и птицы на убой в живом весе в хозяйствах всех категорий, по данным Росстата, составило 13,45 млн т, что на 4,2% больше уровня 2014-го.

- заявка инвестиционного проекта на участие в отборе Комиссией АПК;
- копия кредитного договора (договора займа), заверенная органом управления агропромышленным комплексом субъекта РФ;
- график погашения кредита (основного долга и процентов) по годам.

После этого инвестиционный проект рассматривается на заседании Комиссии АПК в установленном порядке.

– Расскажите о проектах, по которым было принято положительное решение о субсидировании.

– На очередном заседании Комиссии АПК, которое состоялось 18 декабря 2015 года, было отобрано 1837 инвестиционных проектов на общую сумму кредитных договоров 126,4 млрд рублей, из них:

- 142 инвестиционных проекта, направленных на развитие животноводства, на общую сумму кредитных договоров 79,1 млрд рублей;
- 1398 инвестиционных проектов, направленных на развитие растениеводства на общую сумму кредитных договоров 32,0 млрд рублей;
- 276 инвестиционных проектов, направленных на развитие молочного скотоводства на общую сумму кредитных договоров 14,5 млрд рублей;
- 21 инвестиционный проект, направленный на развитие мясного скотоводства на общую сумму кредитных договоров 0,79 млрд рублей.

– Как отбираются такие проекты?

– Отбор проектов, направленных на строительство и модернизацию объектов агропромышленного комплекса, проводится соответствующей комиссией. После предоставления сельхозтоваропроизводителем заявления с необходимым пакетом документов орган управления АПК субъекта РФ направляет в Минсельхоз заявочную документацию по каждому инвестиционному проекту, включающую:

- заявку на участие в отборе;
- выписку из закона субъекта РФ о его бюджете с указанием объема бюджетных ассигнований, предусмотренных на поддержку инвестпроектов;
- копию нормативного правового акта субъекта РФ, устанавливающего порядок и условия предоставления средств из местного бюджета, источником финансового обеспечения которых является субсидия, и сроки их рассмотрения;
- копию государственной и (или) муниципальной программы субъекта РФ, предусматривающей наличие меро-

приятий по созданию и модернизации объектов АПК по соответствующим направлениям;

- информацию о соответствии инвестиционного проекта критериям отбора с приложением обосновывающих материалов;

- график выполнения мероприятий по созданию и (или) модернизации объекта АПК;

- документацию по инвестиционному проекту.

При предоставлении этих документов проект рассматривается на заседании комиссии.



Анатолий Куценко:

«Обновленный механизм краткосрочного кредитования предполагает переход на систему, при которой процентная ставка для сельскохозяйственного товаропроизводителя составит не более 5% годовых. Сама субсидия будет перечисляться напрямую банку-агенту на компенсацию выпадающих доходов. Подобная практика компенсаций банкам применяется, например, при выдаче льготных автокредитов или кредитов на образование».



Еще остались нерешенные вопросы по мясу крупного рогатого скота, и здесь мы ставим перед собой задачу совместно с регионами и сельхозтоваропроизводителями наращивать темпы в первую очередь в экстенсивном развитии мясного скотоводства.

– А что с инвестиционными проектами, направленными на строительство и модернизацию объектов АПК?

– В 2015 году состоялось два заседания комиссии, на которых было отобрано 138 инвестиционных проектов, претендующих на возмещение прямых понесенных затрат, в том числе:

- 25 инвестиционных проектов, направленных на создание и модернизацию тепличных комплексов общей стоимостью 33561,5 млн рублей;
- 70 инвестиционных проектов, направленных на создание и модернизацию молочных комплексов, общей стоимостью 23851,7 млн рублей;
- 13 инвестиционных проектов, направленных на создание и модернизацию плодохранилищ, общей стоимостью 4062,2 млн рублей;
- 19 инвестиционных проектов, направленных на создание и модернизацию картофеле-овощехранилищ, общей стоимостью 1726,9 млн рублей;
- 1 инвестиционный проект, направленный на создание и модернизацию оптово-распределительных центров, общей стоимостью 2132,2 млн рублей;
- 8 инвестиционных проектов, направленных на создание и модернизацию селекционно-семеноводческих центров, общей стоимостью 1409,9 млн рублей;
- 2 инвестиционных проекта, направленных на создание и модернизацию селекционно-генетических центров, общей стоимостью 1014,3 млн рублей.

– Над какими проектами и законодательными инициативами Минсельхозу предстоит работать в 2016 году и как они отразятся на формировании инвестиционного климата в аграрно-промышленном комплексе России?

– В целях совершенствования механизма оказания государственной поддержки аграриям Минсельхозом России разработан новый механизм субсидирования краткосрочных кредитов.

Обновленный механизм краткосрочного кредитования предполагает переход на систему, при которой процентная ставка для сельскохозяйственного товаропроизводителя составит не более 5% годовых. Сама субсидия будет перечисляться напрямую банку-агенту на компенсацию выпадающих доходов. Подобная практика компенсаций банкам применяется, например, при выдаче льготных автокредитов или кредитов на образование.

Кроме того, Минсельхозом России разработан проект постановления, предполагающий совершенствование механизма оказания государственной поддержки инвестиционным проектам путем возмещения части процентной ставки. Он позволит обеспечить гарантии получения государственной поддержки сельскохозяйственным товаропроизводителям на весь срок действия кредитных договоров.

Проектом постановления предусмотрен механизм, при котором банки-кредиторы АПК при принятии решения о выдаче кредита будут учитывать планируемые субсидии в полном объеме, имея соответствующее подтверждение от государства. Это значительным образом повысит финансовую устойчивость проекта и, соответственно, позволит банкам выдавать больше кредитных средств по сниженной процентной ставке.

Также проектом предусмотрено создание реестра субсидируемых приоритетных инвестиционных проектов, что позволит эффективно планировать потребность в средствах федерального бюджета по субсидированию части процентной ставки в разрезе направлений, осуществлять мониторинг субсидированных инвестиционных кредитов и контроль за расходованием бюджетных средств.

В настоящее время оба проекта постановления находятся на согласовании в заинтересованных органах исполнительной власти. **МС**



Начните путь в цифровое будущее вместе с нами!

Smart Business Processes Smart Automation Smart Vision

Производство будущего – это «разумный» и «коммуникабельный» элемент сети множества предприятий. Мы представим Вам уже сегодня возможность подготовки предприятия к производству будущего.

С нашими программными решениями, а также технологиями для анализа фотографических изображений объектов и решениями для автоматизации, мы поддержим Вас на пути к Smart Meat Factory. Поэтапно, шаг за шагом.

IFFA



7-12 мая 2016
Павильон 11.1
стенды В-81 и D-70
Назначьте встречу с нами!



Smart MEAT Factory Tour
6-13 мая 2016
www.csb.com/ru/iffatour

000 „ЦСБ-Систем“
115054 Россия, Москва ■ ул. Вальная д. 30
Тел.: +7 (495) 641-51-56 ■ Факс: +7 (495) 641-51-56

197342 г. Санкт-Петербург,
ул. Белоостровская 2, офис 423
Тел.: +7 (812) 449-42-63
Факс: +7 (812) 449-42-64
e-mail: info@csb-system.ru
www.csb.com



Государство нацелено на улучшение инвестиционного климата



Кирилл Черкасов, депутат Государственной Думы, член Комитета по аграрным вопросам:

«Россия в достаточной степени обеспечена земельными, водными и всеми остальными ресурсами, чтобы позволить себе разведение КРС. При этом необходимость государственной поддержки в отношении каждой из животноводческих отраслей важна».

Продолжить тему инвестиционной привлекательности АПК России мы попросили депутата Государственной Думы, члена Комитета по аграрным вопросам Кирилла Черкасова.

– Как вы оцениваете инвестиционную привлекательность российского

АПК в целом и мясного животноводства в частности? Какие законодательные инициативы способствуют привлечению инвесторов?

– В 1990-е гг. российское производство говядины достигло 4,3 млн т в убойном весе, или 29 кг на человека. Произошедший спад поголовья КРС с 57 млн



Беседовала:
Виктория Загоровская

в 1990 году до 20 млн в 2015-м привел к снижению производства говядины до 1,7 млн т, или в 2,5 раза. В расчете на душу населения показатель сократился до 11,9 кг (при рекомендации ВОЗ 22 кг на душу населения). Сейчас это единственный из всех промышленных видов мяса, объемы производства которого почти не растут, а импорт превышает 40%.

Мировой опыт показывает, что удовлетворение спроса граждан страны в необходимом объеме невозможно без развития мясного скотоводства, в котором поголовье КРС в развитых странах составляет от 40 до 85%. В России, к сожалению, производство говядины базируется на реализации поголовья скота молочных и комбинированных пород. На сегодня с точки зрения инвестиционной привлекательности интерес к мясному скотоводству немного увеличил численность мясного скота, тем не менее, темпы роста недостаточны.

Что касается госполитики в данном направлении, то Государственная программа развития сельского хозяйства на 2013–2020 гг. была скорректирована с учетом современных вызовов и импортозамещения. Правительство РФ в 2015 году определило приоритет в поддержке данного направления. Можно отметить в связи с этим и ряд позитивных не быстрых, но изменений – это увеличение поголовья мясного скота, рост производства качественной говядины, интерес бизнес-сообщества к этому направлению в целом. Более того, мясное скотоводство стало распространяться в нетрадиционных для этого направления регионах нашей страны. Однако при этом до сих пор нет четкого планирования и целевых индикаторов для достижения внутренней продовольственной безопасности по данной подотрасли.

Сегодня значительно изменилась и селекционно-племенная работа. Но здесь необходимо более тесно связывать усилия ФАНО России, бизнес-сообщества и Минсельхоза РФ.

Наша задача – сделать так, чтобы наши производители не только были в курсе современных тенденций развития отрасли АПК, но и представить их на международном рынке.

В России, к сожалению, производство говядины базируется на реализации поголовья скота молочных и комбинированных пород. На сегодня с точки зрения инвестиционной привлекательности интерес к мясному скотоводству немного увеличил численность мясного скота, тем не менее, темпы роста недостаточны.

– На какие формы поддержки могут рассчитывать инвесторы, в том числе западные? Можно ли говорить о предоставлении им каких-либо преференций и льгот? И какие условия законодательства увеличивают риски бизнеса?

– Россия в достаточной степени обеспечена земельными, водными и всеми остальными ресурсами, чтобы позволить себе разведение КРС. При этом необходимость государственной поддержки в отношении каждой из животноводческих отраслей важна. Одна из проблематик сейчас, которую испытывает подотрасль, – возросшие цены на корма.

Однако при выходе на внешние рынки эта подотрасль имеет наибольшие перспективы. Например, в плане ветеринарной ситуации ограничителем для свинины будет служить только АЧС. А спрос на говядину в странах потенциального экспорта будет лишь расти. Сейчас, однако, мясное скотоводство находится в состоянии почти начала своего пути, хотя при этом нельзя не отметить, что определенные результаты уже дали государственные поддерживающие меры в виде субсидирования процентной ставки рефинансирования ЦБ, а также трех процентных пунктов кредитной ставки.

Данная подотрасль обеспечивает в других отраслях по 7–8 рабочих мест. Помимо прочего, развитие скотоводства может позволить вернуть в оборот большие земельные объемы, которые раньше использовались под нужды сельского хозяйства, а ныне заброшены. Сегодня сеять зерно в РФ целесообразно далеко не везде, многие районы вполне подходят и для пастбищного скотоводства.

– Что делается для решения проблем по привлечению инвестиций на государственном уровне?

– Государство прилагает колоссальные усилия по улучшению инвести-

ционного климата в области аграрного сектора. Минсельхозом РФ намечен целый ряд мер, разрабатываются новые механизмы и используются прежние. В первую очередь, это субсидирование части процентной ставки по долгосрочным кредитам. На сегодняшний момент принято решение по субсидированию процентной ставки по 1800 объектам (на начало 2016 года). В 2015-м заработала новая мера замещения части прямых затрат инвестора от 20–35%. По отдельным проектам в области овощеводства, картофелеводства, тепличному и фермерскому секторам инвесторы получают 20-процентное возмещение. В 2016 году на эту меру заложено 16 млрд рублей. Минсельхоз России рассчитывает, что все эти механизмы позволят инвесторам в ближайшее время выйти на проектные мощности и дать те объемы продовольствия, которые соответствуют Доктрине продовольственной безопасности.

Однако необходимо выделенные средства подкреплять планированием с учетом территориальных и природно-климатических особенностей с целью закрытия внутреннего рынка потребления. При этом нужно отметить, что небольшой прирост мощностей, объемов производства все же имеется.

– Как правило, первым шагом к сотрудничеству с иностранными партнерами, выходу на зарубежный рынок является участие производителя в профильных международных выставках. Каковы основные направления господдержки международной выставочной деятельности и какие отраслевые мероприятия находятся в приоритете? Есть ли у небольших и средних предприятий возможность принять участие в зарубежных проектах?

– В 2016 году запланировано как минимум 20 профильных международных выставок, где наши производители ли-

бо уже присутствуют в списках участников, либо ведется работа о включении их в состав. Как и было сказано ранее, проблема сельского хозяйства сейчас – возрастание цен на корм, удобрения и сельскохозяйственную технику, таким образом, увеличилось количество выставок, проходящих именно в этой тематике. Однако, помимо крупнейших выставок, таких как World Ag Expo (WAE 2016) и «Золотая осень», в 2016 году будут проходить профильные выставки по скотоводству: Международная специализированная выставка технологий животноводства, птицеводства и оборудования для мясомолочной промышленности (пройдет в Китае).

Наша задача – сделать так, чтобы наши производители не только были в курсе современных тенденций развития отрасли АПК, но и представить их на международном рынке. В 2014 году председатель Правительства РФ одобрил Концепцию развития выставочно-ярмарочной и конгрессной деятельности в России. Однако план действий по реализации, возложенный на Минпромторг и Минэкономразвития, соблюдается лишь отчасти, и более эффективным способом поддержки выставочной деятельности до сих пор являются дотации, налоговые льготы для предприятий-участников и организаторов мероприятий, стимулирование инвестиций в эти проекты.

По статистике наши соотечественники чаще всего занимают первую тройку в числе посетителей международных выставок. Конечно, у малых и средних предприятий есть возможность участвовать в зарубежных проектах, это и есть основная задача реализации Концепции. В выставках, проходящих на территории России, присутствует весомая доля небольших предприятий, представляющих свою продукцию, и само участие в подобных выставках повышает конкурентоспособность и делает их заметными для привлечения в крупные международные проекты. **МС**

Мнения экспертов

Основные риски для всех без исключения – это угроза заболеваний животных, а также отсутствие полноценно проработанной системы в области ветеринарии и унифицированного подхода, который бы определял эту политику.

На вопросы отвечают эксперты:



Вальтер Борио Альмо,
директор АО «Уфимский
мясоконсервный комбинат»
(входит в агропромышленную
Группу «ПРОДО»)



Константин Клюка,
генеральный директор
ООО «АПК «ПРОМАГРО»



Дарья Снитко,
заместитель начальника Центра
экономического прогнозирования
АО «Газпромбанк»

– Как можно оценить инвестиционную привлекательность российского АПК и мясоперерабатывающей промышленности? Какие события в мясной отрасли РФ повлияли в 2015 году на активность инвесторов и планы по реализации проектов?



♦ *Вальтер
Борио Альмо:*

– Эмбарго на ввоз импортного продовольствия, безусловно, дало дополнительный шанс отечественным компаниям. Однако зависимость от импорта – в части комплектующих, компонентов и некоторых видов сырья – остается высокой, и периодическое укрепление иностранных валют сказывается на бизнесе крайне негативно.



Вальтер Борио Альмо:

«Эмбарго на ввоз импортного продовольствия, безусловно, дало дополнительный шанс отечественным компаниям. Однако зависимость от импорта – в части комплектующих, компонентов и некоторых видов сырья – остается высокой, и периодическое укрепление иностранных валют сказывается на бизнесе крайне негативно».



♦ *Константин
Клюка:*

– Инвестиционная привлекательность АПК показывала уверенный рост все последние годы. Сейчас мы видим небольшое разочарование со стороны инвесторов, которое связано с тем, что далеко не всегда субсидии доходят до производителей, а если доходят, то частями и с опозданием.

Нестабильная ситуация в экономике, снижение потребительского спроса и удорожание стоимости всех

Насколько отрасль инвестиционно привлекательна? Сегодня сложно дать однозначную оценку. С одной стороны, результаты прошлого года оказались более оптимистичными, чем ожидалось. Колебания цен на свинину по итогам 2015 года позволили производителям добиться неплохих результатов. Но уже к концу года цены стали снижаться, и в начале 2016-го тенденция продолжилась.

По мясу птицы ценовой прогноз скорее в сторону снижения, так как рынок явно идет к насыщению. При этом крупнейшие производители продолжают наращивать объемы производства.

Инвестиционная привлекательность мясной отрасли будет зависеть от динамики цен на мясо и мясо птицы, экономической ситуации и политики государства по отношению к игрокам рынка.

По моему мнению, в ближайшие несколько лет шансы на успешное развитие или хотя бы стабильное существование есть лишь у крупных, давно присутствующих на рынке компаний, которые инвестируют в модернизацию и внедрение современных технологий. А для новых игроков отрасль не является инвестиционно привлекательной, несмотря на довольно хорошие результаты последних двух лет.

Мнения экспертов

Все финансовые вложения должны, в конечном счете, способствовать снижению себестоимости продукции и повышению эффективности работы бизнеса. Но поскольку сроки окупаемости инвестпроектов растут, надеяться на быстрое возвращение средств не стоит.

инвестиционных проектов из-за валютного курса также уменьшают привлекательность инвестиций в данный сектор. В связи с этим можно предположить, что многие проекты, озвученные компаниями в 2014–2015 гг., будут заморожены или не будут реализованы вообще.

Тем не менее, стоит отметить, что, учитывая состояние российской экономики в целом, агросфера и переработка наиболее привлекательны, поскольку все же показывают рост на фоне падения других отраслей.



♦
Дарья
Снитко:

– Слабый рубль и ограничения во внешней торговле продовольствием стали драйверами интереса к АПК в прошлом году, и этот тренд продолжится в 2016-м. Инвестиционная привлекательность отдельных отраслей зависит от текущего баланса на рынке, по многим продуктовым позициям он дефицитен (например, по сыру, рыбе), а также от капиталоемкости новых проектов. Для 2015 года в целом по АПК была характерна слабая активность новых инвесторов в мясной сфере, на что повлияли и макроэкономическая неопределенность, и снижение потребительского спроса.

– Расскажите о значимых инвестиционных проектах. Где вы видите новые возможности для роста бизнеса?



♦
Константин
Клюка:

– Агропромышленный комплекс «ПРОМАГРО», расположенный в Белгородской области, специализируется на промышленном свиноводстве, мясо-



Константин Клюка:

«Банкам сегодня выгодно заниматься финансированием агропроектов по импортозамещению, так как эта тема приоритетна для государства. Более того, банки являются непосредственными участниками в схеме получения сельхозпроизводителями субсидий из федерального центра».

переработке, растениеводстве и производстве кормов. Сегодня в плане инвестиций мы сосредоточены на проектах, которые помогут замкнуть цикл и производить продукты с высокой добавленной стоимостью.

С запуском в этом году еще одного комбикормового завода все свиноводческие комплексы будут обеспечены кормами собственного производства. Также есть мысли по созданию небольшого утильзавода, где мы будем перерабатывать отходы мясного производства и получать мясокостную муку и жир.

В ближайшее время АПК «ПРОМАГРО» запустит первую очередь строящегося мясоперерабатывающего завода: цех убоя проектной мощностью 240 голов в час, а также цех термической обработки вместимостью 5,5 тыс. туш свиней. Новый завод станет вторым в структуре холдинга. Сейчас мы продаем весь объем полутуш крупным дистрибьюторам, мясокомбинатам и сетям, у которых есть своя обвалка и разделка. После запуска второй очереди цеха глубокой переработки

планируем выйти на рынок мясных полуфабрикатов с продуктами под собственным брендом.

Новый мясокомбинат будет в четыре раза производительнее уже существующего. По убую у нас будут большие резервы. Объемов трех своих свиноводческих комплексов не хватит, чтобы полностью загрузить мощности. Поэтому в планах есть создание свиноводческого кластера в соседней Воронежской области, где мы планируем приобрести землю.

При принятии решения об инвестировании, в первую очередь, мы опираемся на такие факторы, как наличие государственной поддержки в сельском хозяйстве и благоприятные условия в регионе, где планируется реализация проекта, в том числе наличие сельскохозяйственных земель для самообеспечения зерном, а также политика биобезопасности.

Новые возможности для роста наша компания видит в области глубокой переработки мяса, в производстве брендированной продукции, а также в экспорте, в первую очередь в страны Азии.



♦
Дарья
Снитко:

– В текущем году остаются наиболее привлекательными проекты с высокой государственной поддержкой (молочные фермы, селекционные центры) и сегменты, которые продемонстрировали в условиях девальвации опережающий рост цен (например, тепличное овощеводство). Если говорить о региональной специфике, то по мере развития АПК в целом улучшаются экономическая и социальная инфраструктура региона, появляется более насыщенный рынок труда для отрасли, больше компаний-поставщиков, выше конкуренция. Эти факторы усиливают привлекательность регионов,

Мнения экспертов

Российский агросектор, в первую очередь, интересен сегодня азиатским инвесторам. Инвестиционно-промышленные группы из Китая, Сингапура и Таиланда уже запустили собственные крупные проекты в России.

в которых уже давно развивается современное сельское хозяйство, даже если появление нового производства усиливает конкуренцию. Например, инвестиционная привлекательность АПК по-прежнему высока в Воронежской, Белгородской, Орловской области и некоторых других.

– Как решается проблема с привлечением финансирования? Какие изменения произошли в целом во взаимоотношениях производителей с банками? Возрос или упал их интерес к финансированию агропроектов и с чем это связано?



♦
Константин
Клюка:

– С момента основания холдинга «ПРОМАГРО» в 2003 году в его развитие вложено более 10 млрд рублей. Нашим ключевым партнером является банковская группа «ВТБ». Стоит отметить, что весь бизнес «ПРОМАГРО» на протяжении уже 13 лет реализуется при поддержке этого банка.

Для банковского сектора АПК – интересное направление ввиду достаточно быстрой окупаемости проектов. Банкам сегодня выгодно заниматься финансированием агропроектов по импортозамещению, так как эта тема приоритетна для государства. Более того, банки являются непосредственными участниками в схеме получения сельхозпроизводителями субсидий из федерального центра.



♦
Дарья
Снитко:

– С конца 2014 года ключевая ставка ЦБ РФ остается на высоком уровне, что повышает стоимость финансирования



Константин Клюка:

«Что касается перспектив экспорта – в настоящее время это очень выгодное направление из-за курса валют. При этом российское мясо считается самым дешевым в мире среди крупнейших производителей, таких как Канада, США, Бразилия и ЕС».



♦
Константин
Клюка:

ная. Основные риски общие для всех: экономическая ситуация, валютные риски, отсутствие альтернативы импорту по многим статьям расходов, грядущее насыщение рынка, колебания (или падение) цен на мясо и мясо птицы.

– Безусловно, это выгодный бизнес, даже с учетом падающей в последнее время рентабельности. Рискованный – только для абсолютно новых игроков. Таких желающих попробовать себя в агросегменте и имеющих ресурсы для вложения достаточно. Они увидели, что сельское хозяйство на подъеме, и рассматривают данную бизнес-нишу как приоритетную.

Основные риски для всех без исключения – это угроза заболеваний животных, а также отсутствие полноценно проработанной системы в области ветеринарии и унифицированного подхода, который бы определял эту политику.

Сегодня в регионах нет единого мнения о том, что делать со свиноводством в личных подсобных хозяйствах. Где-то, например, не хотят запрещать свиней в частных подворьях, потому что боятся социальных рисков.

Но если не убирать свиней из ЛПХ, то промышленное свиноводство попадает под большой риск из-за АЧС. Возникает вопрос: что важнее – поддержка частных подворий или стабильность в обеспечении населения качественным продовольствием?

Хотя следует отметить, что существуют специальные программы, как, например, в Белгородской области, где взамен свиней частным подворьям предлагают помощь в развитии овцеводства, кролиководства, производства мяса птицы.

Немаловажный фактор в плане бизнеса, что свиноводство – это производ-

ния инвестиционных проектов за счет кредитов. В условиях высоких ставок кредитуются в основном проекты модернизации или производства с очень короткими сроками окупаемости, а не новые производства с длинным технологическим циклом. В то же время в этом году наблюдается рост числа проектов, которые реализуются за счет привлечения не банковского финансирования, в частности частных фондов и средств, вырученных от сделок слияния и поглощения.

– Выгодный бизнес или рискованные проекты? Каковы основные инвестиционные риски в мясной отрасли?



♦
Вальтер
Борио Альмо:

– Как я уже говорил, рискованность инвестиций должна рассматриваться в каждом конкретном случае отдельно. Но ситуация на рынке довольно слож-

Мнения экспертов

В условиях санкций и геополитической напряженности наиболее эффективными могут стать вложения в глубокую переработку, производство брендовой продукции и работа на экспорт.

ство во многом так называемого «вытесняющего» типа. То есть, даже если у тебя нет заказа и спроса на продукцию, животные все равно растут, и их надо кормить. Спрос падает, расходы на корма растут, а остановить производственный цикл на определенный период времени нельзя.

— Как изменился интерес зарубежных игроков к российскому агросектору, в том числе к созданию совместных предприятий, и какие еще формы сотрудничества имеют место? Как можно оценить потенциал российского рынка на фоне мирового? Можно ли ожидать в ближайшем будущем приток инвестиций в АПК России?



♦
Вальтер
Борисо Альмо:

— Многие крупные российские игроки стремятся наладить экспорт своей продукции. И тем, кто успешно справляется с этой задачей, теоретически может быть интересно сотрудничество с иностранными компаниями.

Любые инвестиции должны быть тщательно просчитаны и оправданы. Все финансовые вложения должны, в конечном счете, способствовать снижению себестоимости продукции и повышению эффективности работы бизнеса. Но поскольку сроки окупаемости инвестпроектов растут, надеяться на быстрое возвращение средств не стоит.

Внутри страны рынок, конечно, будет развиваться, но скорее в сторону оптимизации, модернизации и освоения мировых стандартов производства, упаковки и т. д.

Я всегда с оптимизмом смотрю в будущее. В нашей отрасли для этого есть две главные причины: во-первых, кризис рано или поздно закончится, и предприятиям надо быть готовыми



Дарья Снитко:

«На фоне других стран мира российский АПК недооценен. Он имеет огромный потенциал роста производительности, ориентирован на один из самых крупных внутренних рынков, имеются предпосылки для развития экспорта».

ми обеспечить потребности растущего рынка. Во-вторых, мясо всегда будет входить в рацион россиян. Сейчас его потребление заметно ниже, чем в странах Запада, и ниже, чем рекомендуют врачи. Так что есть все предпосылки рассчитывать, что объем потребления будет расти. Это еще один фактор, который может способствовать росту рынка.



♦
Константин
Клюка:

— Российский агросектор, в первую очередь, интересен сегодня азиатским инвесторам. Инвестиционно-промышленные группы из Китая, Сингапура и Таиланда уже запустили собственные крупные проекты в России.

Что касается совместных предприятий, то такая практика была в самом начале зарождения отрасли. Сейчас ее нет. Иностранцам выгоднее либо строить свои комплексы, либо покупать

уже готовые производства, но не открывать совместные предприятия.

Стоит также сказать, что если в Европе и Бразилии строятся только мясокомбинаты и комбикормовые заводы, а животноводством занимаются фермеры, которым ставят задачу выращивать конкретную свинью (по количеству жира, постности, весу), то в России пошли по американскому пути строительства крупных промышленных комплексов с полным циклом: комбикорм, животноводство, переработка.

Говоря о потенциале российского рынка с точки зрения внутреннего спроса, по курице и свинине до 2020 года он будет полностью насыщен. Что касается перспектив экспорта — в настоящее время это очень выгодное направление из-за курса валют. При этом российское мясо считается самым дешевым в мире среди крупнейших производителей, таких как Канада, США, Бразилия и ЕС.



♦
Дарья
Снитко:

— Можно сказать, что на фоне других стран мира российский АПК недооценен. Он имеет огромный потенциал роста производительности, ориентирован на один из самых крупных внутренних рынков, имеются предпосылки для развития экспорта. Безусловно, инвесторы видят проблему в высокой стоимости импортных средств производства, неопределенности внутренней экономической политики и нехватке инфраструктуры в регионах, но по мере развития внутреннего производства продовольствия, особенно в основных производственных кластерах, сопутствующие компании тоже будут развиваться, что приведет к росту капитализации сектора. **МС**



Товары без лейбла

Россияне все чаще обращают внимание на товары неизвестных торговых марок, такие часто выпускают сами крупные ритейлеры. Цена на них всегда на порядок меньше при приемлемом качестве. Такая цена обеспечена тем, что бренды не тратят средств на рекламу этих товаров.

По результатам исследования Nielsen на ноябрь 2015 года, в котором приняли участие 1200 респондентов российских городов-миллионников, продукты от марок крупных ритейлеров берет 41% покупателей, годом ранее этот показатель был 22%. Треть респондентов отметили, что стали меньше обращать внимание на лейбл. Макароны под собственной торговой маркой магазина в два раза дешевле аналогов, молочные продукты – на 20%. В том же «Ашане» разница не менее 20–30%, а на шоколад достигает 75%, бутилированную воду – 100%.

Ритейлеры при заказе разных видов товаров устраивают нечто типа аукционов на предложение самой низкой цены. Второй фактор низкой цены – простая упаковка. За последний год ассортимент товаров собственного производства от ритейлеров увеличился в несколько раз, а в некоторых сетях достигает 15%.

Институт общественного мнения «Анкетолог» по материалам Nielsen



Интернет-аудитория РФ

Только за 2015 год по подсчетам экспертов GfK число интернет-пользователей в России выросло на 4 млн человек и составило 84 млн. Уровень проникновения Интернета среди населения России составил 70,4% к 67,5% в 2014 году.

Такой существенный прирост пользователей произошел за счет распространения мобильных устройств. Интернетом со смартфо-

нов пользуются 37,2% россиян в возрасте старше 16 лет, 19,2% используют для выхода в Сеть планшет. В 2014 году эти показатели были 17,6 и 8,4%. Еще одним фактором для роста числа пользователей Интернета стало распространение точек Wi-Fi и появление выгодных пакетов мобильного Интернета.

С мобильных устройств в Интернет выходит около 50 млн человек, или 42% взрослого населения. При этом основной прирост пользователей произошел за счет пользователей среднего и старшего поколения. В молодежной среде 16–29 лет распространение Интернета достигло порога в 97% еще в 2014 году.

Институт общественного мнения «Анкетолог» по материалам GfK



Свежие продукты в приоритете

По оценкам холдинга Ромир и Центра ОНФ на декабрь 2015 года, 30% россиян предпочитают продукты отечественного производства. Для остальных участников опроса страна-производитель оказалась не столь важным критерием.

Порядка 90% респондентов главным параметром качества продовольствия считают отсутствие красителей, искусственных добавок. Еще один важный критерий – небольшой срок хранения, считают 25% россиян. При этом падает доверие к известным маркам с 19% в 2012 году до 5% к концу 2015 года. Интерес к импортным продуктам как наиболее качественным сократился с 3% до 1%.

На вопрос, за какие продукты россияне готовы платить больше, мнения распределились следующим образом: за экологически чистые продукты могут раскошелиться 56% респондентов, свежие, а не замороженные продукты готовы покупать дороже 51% опрошенных. Еще 46% россиян предпочитают переплатить за продукты без ГМО.

Россияне в целом недовольны снижением качества продовольствия и ростом цен на продукты, но при этом снижение потребления свежих продуктов за три года снизилось всего на 4%.

В опросе приняли участие 1000 человек в возрасте от 18 до 60 лет из всех федеральных округов РФ.

Институт общественного мнения «Анкетолог» по материалам «Ромир»



Япония заинтересована в РФ

Япония просит Россельхознадзор расширить список компаний, поставляющих в РФ говядину. Просьба прозвучала на переговорах представителей службы с полномочным министром посольства Японии в России Хироши Тадзимой.

Ветеринарный сертификат на поставки японской говядины в РФ был согласован в июле 2015 года. Экспорт разрешен трем предприятиям провинции Хегу.

Японская сторона также попросила изыскать возможность для проведения инспекции еще 12 предприятий в возможно короткие сроки. Представители Россельхознадзора пояснили, что инспекция может состояться в текущем году, причем проверку пройдут как предложенные предприятия, так и предприятия, уже начавшие поставки на российский рынок под гарантии национальной ветеринарной службы Японии.

Кроме того, Япония выразила заинтересованность в поставках в Россию мяса птицы и яиц. В свою очередь, российская сторона уведомила японскую делегацию о заинтересованности ряда отечественных компаний в экспорте мясной продукции на рынок Японии.

Всего интерес к поставкам своей продукции в РФ проявляют 220 японских предприятий по производству продукции животного происхождения.

Финмаркет



Поставки в Китай

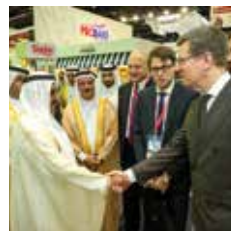
Минсельхоз РФ надеется, что Китай откроет свой рынок для российского мяса уже в этом году, сообщил министр сельского хозяйства Александр Ткачев.

Как пояснил министр, после визита премьер-министра РФ Дмитрия Медведева в Китай была создана специальная рабочая группа.

«Мы ждем в ближайшее время инспекцию китайского Россельхознадзора, которая должна окончательно проинспектировать наши предприятия по переработке и производству мяса. Надеемся, что мы поэтапно, шаг за шагом, будем осваивать уже в этом году китайский рынок», – заявил Ткачев.

При этом он напомнил, что Россия разрешила нескольким китайским предприятиям ввоз мяса. Возможности поставлять мясо в Китай у российских компаний пока нет, поставки идут через Гонконг.

IA Rambler News



Россия – участница «ГАЛФУД»

Россия впервые приняла участие в международной выставке пищевой промышленности и гостиничного бизнеса стран Персидского залива «ГАЛФУД», которая прошла в Дубае с 21 по 25 февраля.

Большое внимание иностранных компаний и посетителей выставки привлек стенд России, на котором были представлены экспозиции крупных российских агрохолдингов – ГК «Дамате», группы «Ресурс», ПАО «Группа Черкизово» и АПХ «Мираторг», которые являются экспортерами мяса и мясной продукции в разные страны мира.

Выставку посетила делегация Министерства сельского хозяйства РФ во главе с министром Александром Ткачевым. Во время обхода российской экспозиции Александр Ткачев заявил, что Россия заинтересована в расширении географии поставок мясной продукции в страны Персидского залива. «На сегодня в России динамично развивается индустрия халяль. Глобальный рынок халяльной продукции оценивается специалистами примерно в 500 млрд долларов США, и мы планируем занять на этом рынке прочные позиции», – сообщил глава Минсельхоза России. – Мы рассматриваем Эмираты, Саудовскую Аравию, Иран, Ирак, Марокко, Кувейт, Пакистан, Египет как перспективные рынки с точки зрения развития экспорта халяльной продукции».

В рамках визита российской делегации министр провел ряд двусторонних встреч. Участие российских компаний в выставке открывает новые перспективы сотрудничества в плане увеличения взаимных поставок сельскохозяйственной продукции и продовольствия, будет способствовать развитию международной тор-

говли, установлению взаимовыгодных контактов, расширению торговых и кооперационных связей, а также обеспечит широкий ассортимент продукции для посетителей выставки.

Пресс-служба Минсельхоза
России



Эмбарго преобразует русскую кухню

Путинское масштабное эмбарго на большинство импортных продуктов, ставшее ответом на западные санкции, резко изменило ландшафт высокой кухни, в котором до недавнего времени преобладали импортные деликатесы, пишет Wall Street Journal.

Как отмечает издание, в прежних условиях никто даже не говорил о местной российской кухне, поскольку было принято делать ставку на «заморские» ингредиенты и названия. Однако в новых условиях кулинарам пришлось кардинально пересмотреть свои привычки. В меню постепенно вошли блюда, все составляющие которых выращены или произведены на российской земле, пишет автор статьи.

Движение по популяризации российских продуктов, которое еще только зарождается, получает серьезную поддержку. «Мы производим все, что есть в Европе. Иногда продукты, может, и не такого же качества, но мы начали следить за качеством два года назад. В Европе фермеры занимаются производством своей продукции сотни лет. Дайте время, и мы их догоним», — рассказывает официальный представитель сети фермерских кооперативов «ЛавкаЛавка» Мария Златопольская.

Большинство московских шеф-поваров смогли найти замену даже самым престижным и востребованным импортным продуктам. Кроме того, введение эмбарго изменило кулинарные обычаи, послужило толчком для популяризации простой русской кухни и вдохновило многих рестораторов на гастрономические импровизации на тему старинных русских блюд, заключает издание.

rosfood.info

РФ и Италия: совместная дорожная карта

Россия и Италия подписывают совместную дорожную карту по проектам в АПК, сообщил замминистра сельского хозяйства РФ Сергей Левин в кулуарах конференции «Где маржа» в Москве.

«У вице-премьера Аркадия Дворковича было совещание с министром сельского хозяйства Италии, где обсуждался вопрос сотрудничества и подготовки совместной дорожной карты по проектам», — сказал он.

Итальянским партнерам передано почти 30 инвестиционных заявок из 9 российских регионов. «Это предложения о конкретных инвестиционных проектах, которые могут быть заключены, итальянская сторона приняла их для проработки», — уточнил замминистра.

«Мы рассчитываем эту работу очень активно провести в течение первого полугодия и о результатах объявить на Петербургском экономическом форуме», — сказал он.

Кроме того, отметил С. Левин, накануне он встречался с итальянскими бизнесменами, которые готовы инвестировать в Россию, привозить сюда современные технологии и основывать здесь современные производства.

С. Левин поддержал компании, которые, несмотря на сложную экономическую и политическую ситуацию, продолжают работать в России и повышают степень локализации своего производства в стране.

Интерфакс

Дебаты в Европарламенте

Отмена Россией эмбарго на поставки свинины из стран Евросоюза приведет к стабилизации рыночных цен, заявила депутат Европарламента от Франции Доминик Бильд.

«Необходимо снятие эмбарго, это напрямую скажется на ценах», — сказала она, выступая в Европарламенте, организовавшем дебаты по ситуации на свиноводческом рынке ЕС.

По данным Бильд, производство свиней в ЕС только в этом году увеличилось на 3%, что лишь усугубляет кризис перепроизводства. На сегодняшний день производство одного килограмма свинины обходится европейским компаниям в среднем в 1,25 евро, тогда как цена продажи составляла 70 евроцентов.

В этой связи европарламентарий высказалась против заключения Евросоюзом с США соглашения о свободной торговле и инвестиционном партнерстве (Transatlantic Trade and Investment Partnership ТТИР). Как считает Бильд, это еще более ухудшит положение европейских свиноводов, поскольку у их американских коллег производственные затраты в среднем на 40% ниже, чем в Европе.

Депутат ЕП от Франции Эрик Андрие, со своей стороны, также призвал ЕС не искать новых рынков сбыта европейской свинины, а провести с РФ переговоры для отмены эмбарго на ее поставки. По данным парламентария, сегодня 30% свиноводов в ЕС находятся в критической ситуации, еще 10% уже объявили себя банкротами.

rosfood.info



Миллион долларов для Беларуси

В городе Гродно в Беларуси запустили проект Организации Объединенных Наций по промышленному развитию (ЮНИДО). Его цель — поддерживать пищевую промышленность в Гродненской области и создать Гродненский агропромышленный парк.

В ходе реализации проекта, в частности, будет учрежден и оснащен современным оборудованием учебно-методический центр по подготовке специалистов в области переработки аграрных продуктов.

Бюджет нового проекта составляет почти миллион долларов, а финансируется он из средств добровольного взноса России в Фонд промышленного развития ЮНИДО.

Как заявляют в Министерстве иностранных дел России, проект разработан в соответствии с концепцией государственной политики в сфере содействия международному развитию. Поддержка Беларуси по линии ЮНИДО, подчеркивают в МИДе, подтверждает заинтересованность России в развитии плодотворного и многостороннего российско-белорусского сотрудничества.

Агентство АгроФакт

SteelTex

Льдогенераторы



чешуйчатый лед, производительность
от 70 до 48 000 кг/сутки,
монтаж, гарантия, сервис.

Производство и поставка оборудования для пищевой промышленности

- Проектирование и изготовление
- Накопительные столы
- Обвалочно-жиловочные линии
- Маркировочные комплексы
- Рольганги
- Транспортёры

Вспомогательное оборудование

- Рамы колбасные
- Столы
- Тележки
- производственные
- Стеллажи и многое другое

603003, Россия, Н. Новгород

8 800 500 1997

8 (831) 216 35 33

steeltex.ru
ldogenerator.com



Автор: **Мушег Мамиконян**,
президент Мясного совета Единого экономического
пространства (ЕЭП) Таможенного союза,
президент Мясного союза России

Author: **Mushegh Mamikonyan**,
President of the Meat Council of the Common
Economic Space (CES) of the Customs Union and
President of the Meat Union of Russia

Какой будет мясная отрасль?

How the meat industry will look like?

В самое ближайшее время мясопереработчикам придется пересмотреть подходы к формированию ассортимента, чтобы удержать падающий потребительский спрос.

«Дно рентабельности»

Мясопереработка в России за 1,5 года с начала кризиса пострадала менее, чем могла бы, находясь в условиях открытого рынка ЕС. Все продукты, в составе которых имеется животный белок, косвенно конкурируют за все более худеющий кошелек покупателя.

В этом смысле отсутствие на рынке РФ сыров из ЕС, рыбной продукции, а также относительно высокие цены на другие продукты с животным белком (сыр, рыба, молочные изделия) привели к тому, что спрос на мясо и мясопродукты снижался значительно медленнее, чем в предыдущие кризисы.

Самыми доступными на «единицу белка животного происхождения» в РФ остаются продукты птицеводства – яйца, мясо бройлера. Это и определяет главную тенденцию рынка. Мы наблюдаем увеличение объема потребления мяса птицы на 2%. При этом потребление красного мяса (свинина, говядина) сокращается как в абсолютных цифрах, так и в доле от общего потребления мяса. Рынок птицы растет и в объеме (рост предложения отечественного мяса птицы составляет около 7%) и в ассортименте. Особенно следует отметить увеличение производства мяса индейки в охлажденном виде, а также мяса уток, произведенных в РФ по новым технико-технологическим стандартам. Именно эти сегменты остаются наиболее привлекательными для инвестиций в ближайшем будущем.

Российский рынок мяса и мясопродуктов в первые полтора года кризиса чувствовал себя неплохо,

Иn the nearest time, meat processors will have to revise their approaches to formation of the assortment in order to keep up the falling consumer demand.

“Bottom of profitability”

For 1.5 years from the start of the crisis, meat processing in Russia suffered less than it could have suffered, had it been under the EU open market conditions. All products containing animal protein, indirectly compete for the buyer's wallet, which is getting thinner and thinner.

In this sense, the result of the absence of EU cheeses and fishery products in the Russian market, as well as the relatively high prices for other products containing animal protein (cheese, fish, dairy products) was that the demand for meat and meat products was falling at a much slower pace than in previous crises.

Poultry husbandry products - eggs, broiler meat - still remain the most affordable ones in Russia in terms of the price for “a unit of animal protein”. This is what defines the main trend in the market. Now we observe the 2% increase in the poultry meat consumption. At the same time, the red meat (pork, beef) consumption is decreasing both in absolute figures and by the share from the total meat consumption. The poultry market is growing in volume (the increase in supply of domestic poultry is about 7%) and in the assortment. Of particular note is the increase in production of chilled turkey meat and also meat of the ducks, produced in Russia in compliance with the new technical and technological standards. These segments remain the most attractive ones for investments in the near future.

In the first eighteen months of the crisis the Russian market of meat and meat products fared quite well, because imported products, less competitive

В 2016 г. российские компании могут произвести не менее 9,4 млн т продукции. Если при этом спрос на рынке будет падать и снизится, скажем, до 9,4 млн т, то произойдет эффект подавления цены объемом предложения.

Что нас ждет?

- Долгосрочная тенденция снижения покупательной активности населения.
- Изменения в потребительских предпочтениях и розничных форматах (рост доли дискаунтеров).
- Этап высокой рентабельности с 2016 года сменится на этап роста конкуренции и снижения доходности в мясной отрасли.
- Стагнация и снижение потребления мяса и мясопродуктов.

Предложения:

- I. Переформатировать структуры господдержки животноводческой и птицеводческой отраслей с целью максимальной локализации отечественного производства мяса.
- II. Переосмыслить и переформулировать основные тезисы «Доктрины продовольственной безопасности РФ».
- III. Начать дискуссию о долгосрочной (на 20–25 лет) стратегии АПК России в условиях локальных и глобальных интеграционных процессов.
- IV. Любыми доступными мерами расширять рынки сбыта мяса и мясопродуктов:
 1. Программа длительной продовольственной поддержки населения.
 2. Развитие экспорта мяса и мясопродуктов.
 3. Изменение номенклатуры мяса и мясопродуктов, закупаемых для государственных нужд, включая Росрезерв.
 4. Использование отечественного мяса, конкурентного по цене относительно белков растительного происхождения в производстве мясопродуктов.

What can be expected?

- A long-term tendency to erosion of the purchasing activity of the population.
- Changes in consumer preferences and retail formats (increase in the share of discounters).
- Starting from 2016, the high profitability stage will change to the stage of the increased competition and reduction in the meat industry profitability.
- Stagnation and decline in consumption of meat and meat products.

Proposals:

- I. To reformat the structure of state support of the livestock and poultry industries in order to reach maximum localization of the domestic meat production.
- II. To reconsider and reformulate the basic theses of the "Doctrine of the Russian Food Safety."
- III. To start a discussion on a long-term (20–25 years) strategy for development of the Russian agri-industrial complex in terms of local and global integration processes.
- IV. To use any available measures to expand the markets for meat and meat products:
 1. A long-term program of food assistance to the population.
 2. Development of meat and meat products export.
 3. Changing the assortment of meat and meat products purchased for public use, including the Federal State Reserve Agency (Rosrezerv).
 4. Using the domestically produced meat with the competitive price relative to vegetable protein in production of meat products.

хо, так как с прилавков уходила менее конкурентоспособная по цене импортная продукция. Последние два года импорт мяса всех видов снижается очень быстро (2013-й – 2,3 млн т, 2014-й – 1,45 млн т, 2015-й – около 900 тыс. т). К концу прошлого года влияние импорта на рынок мяса в РФ стало минимальным, и с 2016 года его ждет совершенно новая стадия развития.

При падающем спросе будет резко увеличиваться конкуренция между и без того сильно конкурирующими российскими компаниями. Нарастающее падение спроса отечественные производители почувствовали в ноябре 2015 года. Эта тенденция сохраняется до апреля 2016-го, далее развитие ситуации будет зависеть от макроэкономики и мер правительства по стимулированию спроса.

Если в 2013 году объем рынка мяса и мясопродуктов составлял около 10,8 млн т, то в 2014-м он сократился до 10,5 млн т, а в 2015-м и вовсе до 10 млн. В 2016 году российские компании могут произвести не менее 9,4 млн т продукции. Если при этом спрос на рынке будет падать и снизится, скажем, до 9,4 млн т, то произойдет эффект

in terms of the price, were leaving the shelves. The last two years see a rapid decrease in import of all kinds of meat (2013 - 2.3 million tons, 2014 - 1.45 million tons, 2015 - about 900,000 tons). By the end of last year, the impact of imports on the Russian meat market became minimal, and it will see an entirely new stage of development beginning in 2016.

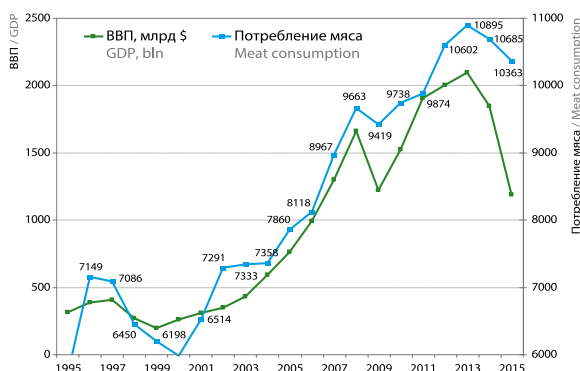
Against the falling demand, competition between the already highly competitive Russian companies will sharply increase. Domestic producers felt the increasing decline in demand in November 2015. This tendency persists till April 2016, and the further development of the situation will depend on the macroeconomics and government measures to stimulate demand.

If in 2013 the market volume of meat and meat products amounted to about 10.8 million tons, in 2014 it dropped to 10.5 million tons, and in 2015 - to 10 million. In 2016, Russian companies can produce at least 9.4 million tons of products. If the market demand continues falling and drops to 9.4 million tons for example, it will give an effect of suppression of the price by the volume of supply.

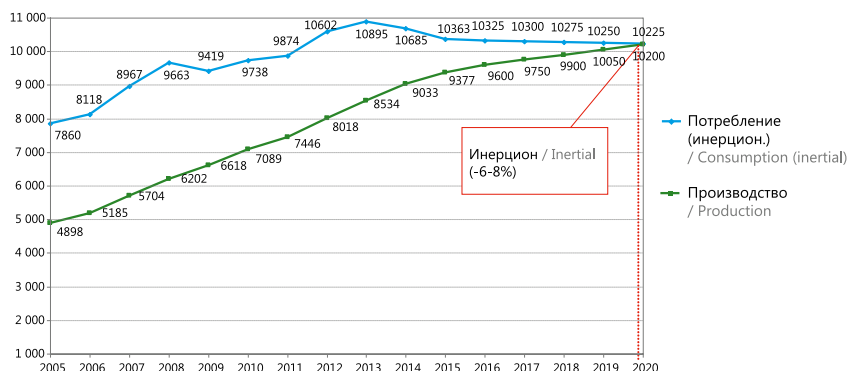
При падающем спросе будет резко увеличиваться конкуренция между и без того сильно конкурирующими российскими компаниями.

Динамика ВВП (долл.) и потребление мяса в РФ

GDP dynamics (dollars) and meat consumption in the Russian Federation



Источник: Мясной Союз РФ

Развитие мясного рынка РФ, тыс. т
(соотношение производства и потребления)Development of the Russian meat market, thousand tons
(the relation between production and consumption)

Источник: Мясной Союз РФ

подавления цены объемом предложения. В международной практике такая ситуация привела бы к резкому росту экспорта и сохранения рентабельности для эффективных субъектов рынка. В текущих российских условиях динамичный рост экспортных продаж очень желателен, но может не произойти в силу регуляторных и технических ограничений в международной торговле, которые преодолеваются не так быстро, как нужно нашим производителям.

Все это означает, что рынок мяса и мясопродуктов в России с 2016-го по 2018 год будет проходить «дно рентабельности», цены для конечных покупателей могут расти, но относительные цены производителей – падать.

В условиях обострения конкуренции

В разных подотраслях ситуация разная. К примеру, в свиноводстве около 25% предприятий вряд ли переживут сложный период. В птицеводстве этот показатель составит около 15%. В мясопереработке все зависит от своевременной коррекции стратегий предприятий, но, учитывая традиционные русские лен и авось, можно предположить, что 20% предприятий не пройдут «дна».

Ситуацию обостряет слабая консолидированность мясной отрасли в целом. Консолидация – это рыночный процесс, происходящий сегодня во всех сегментах мясного рынка. Развитие идет как органически, так и через слияния и поглощения. Так, крупнейший игрок Группа «Черкизово» в прошлом году купила птицекомплекс в Воронежской области, три года назад – агрохолдинг «Моссельпром», а четыре года назад – компанию «Куриное царство».

Самая большая консолидация отмечается на рынке свинины и птицы, самая маленькая – на рынке колбасных изделий и в производстве говядины, которым занимается огромное число предприятий, использующих, по большей части, шлейф молочного стада. На рынке глубокой пере-

In international practice, such a situation would lead to a sharp increase in exports and maintaining profitability for effective market participants. In the current Russian conditions, a dynamic growth of export sales is very desirable, but it may not happen due to the regulatory and technical barriers in the international trade, which can not be overcome as quickly as our producers wish.

All this means that the meat and meat products markets in Russia will be at "the bottom of profitability" from 2016 to 2018, prices for end customers can grow, but relative prices of producers can drop.

In the escalating competition conditions

The situation is different in different sub-industries. For example, in the pig husbandry, around 25% of enterprises are not likely to survive the hard times. In the poultry husbandry, this indicator will make around 15%. As for the meat processing industry, much depends on the timely correction of enterprises' strategies, but, given the traditional Russian happy-go-lucky attitude, it can be assumed that 20% of enterprises will not survive "the bottom of profitability".

The situation is worsened by the weak consolidation of the meat industry in general. Consolidation is a market process happening today in all segments of the meat market. The development is effected both organically and through mergers and acquisitions. Thus, the biggest player Cherkizovo Group bought a poultry complex in the Voronezh Region last year, three years ago it bought the Mosselprom agricultural holding, and four years ago - the Kurinoe Tsarstvo (Chicken Kingdom) company.

The largest consolidation is observed in the pork and poultry market, the smallest one - in the market of sausages and beef production, where a huge number of businesses are involved, mostly using the part of the dairy herd that is out of the lactation period. Many regional and national players are involved in the market of deep processing; the production capac-

In 2016, Russian companies can produce at least 9.4 million tons of products. If the market demand continues falling and drops to 9.4 million tons for example, it will give an effect of suppression of the price by the volume of supply.

работки присутствует множество как региональных, так и федеральных игроков; объем производства самого крупного составляет не более 5%, что позволяет говорить о высокой фрагментированности отрасли.

Отмечу, что в условиях обострения конкуренции с федеральными компаниями региональным предприятиям придется несладко. Но у них есть несколько способов выжить. Прежде всего, это локализация – усиление своего бренда и коммуникаций с потребителями на местном рынке, и специализация – на производстве определенных продуктов, которые будут лучшими в своей категории.

Специфика современной отечественной мясопереработки – это ее медлительность, усиленная современной глобализованной розницей. Свою негативную роль сыграет и надежда производителей на то, что этот кризис будет похож на предыдущие и сам пройдет. Но мы в совершенно другой ситуации. Нужно понимать, что выросшее в новых конкурентных формах отечественное птицеводство является как партнером (поставщиком сырья), так и самым главным конкурентом для мясоперерабатывающей отрасли.

Разделанная и охлажденная птица очень удобна для кулинарной обработки, и потому стала настоящим вызовом для мясоперерабатывающих предприятий. Многие это понимают, но немногие умеют правильно рассчитывать и применять сырье, которое поставляют на рынок отечественное птицеводство. Представления о сырье, его цене, технологической ценности годами не меняются на достаточно большом количестве предприятий. А без этих знаний и желания адаптироваться многие производители могут упустить новые возможности 2016–2018 гг., когда резко снизится относительная стоимость отдельных отрубов свинины.

Растущая конкуренция между птицеводами и свиноводами позволит мясопереработке как покупателю сырья воспользоваться ситуацией для снижения себестоимости. Однако для этого необходимо хорошо знать и понимать классификатор технологической идентичности. В ближайшее время мясопереработчикам предстоит использовать более гибкий подход к оценке и использованию наилучшего из доступного сырья, пересмотреть стратегию ассортиментного планирования, чтобы предложить оптимальную линейку продукции в условиях снижения спроса.

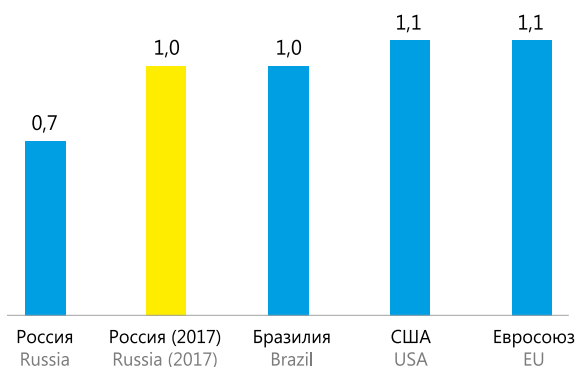
Участникам мясного рынка нужно менять ассортиментную матрицу в зависимости от ценностей клиентов и целевой аудитории и увеличивать долю продуктов высокой степени готовности.

Необходимо переходить от маркетингового бесплодия, которое формировалось на фоне государственных национальных программ и бюджетной поддержки определенных предприятий и секторов, к активным действиям по формированию продуманной маркетинговой стратегии.

Для тех, кто продолжает надеяться на авось, хочется привести две цифры. Потребление мяса

Соотношение между ценами на мясо птицы и свинины в убойном весе (ноябрь 2015 г.)

Relation between prices for poultry and pork in the carcass weight equivalent (November 2015)



Источник: Мясной Союз РФ

ity of the largest player is no more than 5%, that suggests a high fragmentation of the industry.

I would like to note that under the increased competition with federal companies, regional businesses will have hard times. But they have a few ways to survive. First of all, it is localization - strengthening of the company's brand and communication with consumers in the local market, and specialization - production of certain products to be the best in their categories.

The specific feature of the modern domestic meat processing industry is its heaviness, sharpened by the modern globalized retail. The hope of producers that this crisis will be like the previous ones and dissolve all by itself will have its negative effect on the situation. But the situation is quite different. We need to understand that the poultry husbandry, developed in the new competitive conditions, is both a partner (a supplier of raw materials) and the main competitor for the meat processing industry.

Deboned and chilled poultry is very convenient for cooking, and therefore it has become a real challenge for meat-processing enterprises. Many understand it, but few know how to properly calculate and apply materials, supplied by the domestic poultry husbandry to the market. Ideas about raw materials, their price, technological value remain unchanged for years at many enterprises. Without this knowledge and the desire to adapt, many manufacturers may miss new opportunities of 2016-2018 when the relative value of some joints of pork will sharply drop.

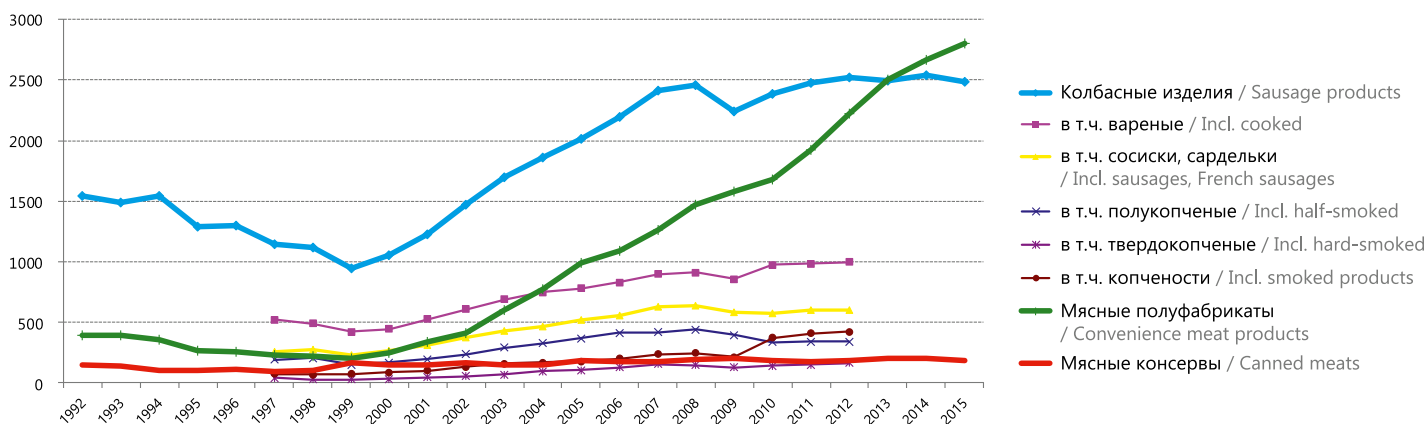
The increased competition between poultry and pig producers will allow the meat processing industry as a buyer of raw materials to use the situation in order to reduce costs. However, this requires good knowledge and understanding of the technological identity classifier. In the near future, meat processors will have to apply a more flexible approach to the evaluation and use of the best available raw materials, to revise the assortment planning strategy to offer an optimal range of products in terms of demand reduction.

Рынок мяса и мясопродуктов в России с 2016-го по 2018 год будет проходить «дно рентабельности», цены для конечных покупателей могут расти, но относительные цены производителей – падать.

Meat and meat products markets in Russia will be at "the bottom of profitability" from 2016 to 2018, prices for end customers can grow, but relative prices of producers can drop.

Динамика производства индустриально переработанных мясных изделий в РФ, тыс. т

Dynamics of production of industrially processed meat products in Russia, thousand tons



Источник: Мясной Союз РФ

и мясопродуктов в 2015 году составило около 10 млн т, тогда как в 2000 году этот показатель находился на уровне 7 млн т. Потребление колбас и всех видов консервов в 2015 году составило 2,4 млн т, а в 2000 году не превышало 1,5 млн. Все это очень красноречиво говорит о том, что успеха добьются те, кто будет действовать, а не надеяться на удачу.

Неосвоенные возможности

Сегодня много говорится о том, что нам необходимо замещать импорт, выйдя на уровень полного самообеспечения. Это популистская позиция, ведь как только у производителей наступят сезонные, временные колебания или любые другие ситуации, которые снижают покупательную способность, цена на его продукцию сразу же обвалится, и все предыдущие инвестиции, в том числе огромные средства из государственного бюджета, обесценятся. В таких случаях иностранные компании используют возможность усилить свое экспортное влияние. Нашей стране такой путь только предстоит – российские производители должны активнее выходить на международные рынки, чтобы сохранить свою капитальную стоимость. Нужно активнее проявлять свои бизнес-таланты. Уповать только на макроэкономические процессы и меры господдержки – это не совсем рыночное поведение. Государство уже оказало достаточную помощь производителям, теперь пришло время перенести акцент с производства на потребление.

И здесь мы имеем в виду меры дополнительной продовольственной помощи для нуждающегося населения. Это станет наилучшей возможностью как для потребителей, так и для производителей продовольствия. Дополнительных средств для этого изыскивать не придется, да их и нет в нынешних условиях. А вот если развернуть часть средств, которые идут на поддержку АПК, в сторону потребителей, экономика сразу же ощутит на себе благотворное влияние такого шага.

Meat market participants need to change the assortment matrix depending on the customer and target audience values and increase the share of high readiness products.

We must move from the marketing infertility, which was formed on the background of the state national programs and budget support to certain companies and sectors, to active actions aimed at generation of a well thought-out marketing strategy.

For those who still rely on a chance, I would like to cite here two sets of figures. The meat and meat products consumption in 2015 was about 10 million tons, while in 2000 this figure stood at 7 million tons. Consumption of sausages and all kinds of canned food in 2015 amounted to 2.4 million tons, and in 2000 it did not exceed 1.5 million. All this very eloquently suggests that the success will belong to those who will act and not rely on luck.

Undeveloped opportunities

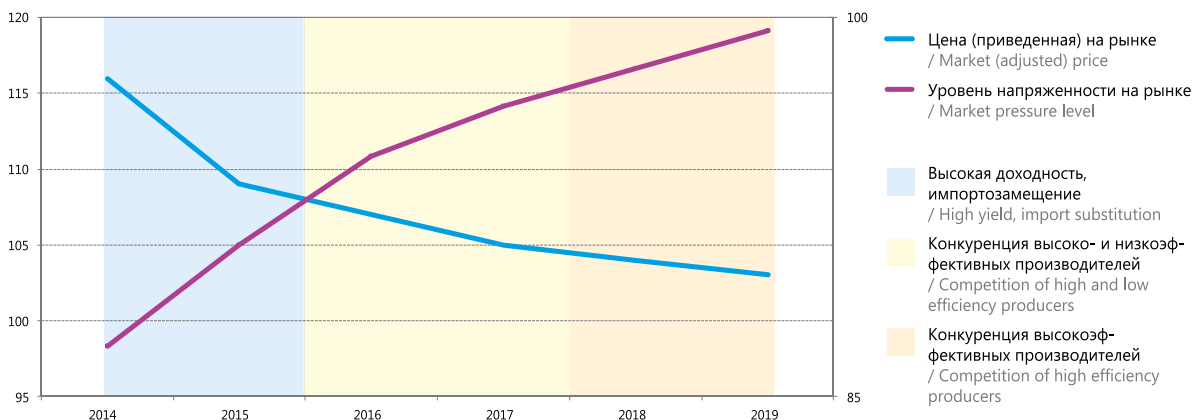
Today much emphasis is put on the need to substitute imports, reaching the level of complete self-sufficiency. This is a populist position, because as soon as producers have season, temporary fluctuations, or any other situation that reduces the purchasing power, prices for their products will immediately collapse and all previous investments, including huge amounts of money from the state budget, will depreciate. These situations are used by foreign companies to strengthen their export influence. This way only lies ahead of Russia – Russian producers have to enter international markets more actively in order to keep their capital value. They have to demonstrate their business talents more actively. It is not a market behavior – to rely on macroeconomic processes and state support. The state has already given enough support to the producers, now it's time to switch from production to consumption.

By this, we mean measures of additional food assistance to the needy population. It will be the best

As for the meat processing industry, much depends on the timely correction of enterprises' strategies, but, given the traditional Russian happy-go-lucky attitude, it can be assumed that 20% of enterprises will not survive "the bottom of profitability".

Этапы роста конкуренции и изменения доходности

Stages of competition growth and profitability change



Источник: Мясной Союз РФ

Во многих развитых странах это уже довольно привычная схема – социально нуждающимся категориям населения выдаются электронные карточки (в рамках программы Food Stamp), дающие право на получение определенной группы товаров бесплатно. Например, круп и растительного масла. А освободившиеся личные средства малообеспеченный потребитель может направить на приобретение других белковых продуктов, в том числе молока, мяса и рыбы.

При этом цена на продовольствие будет формироваться в своих рыночных пропорциях, а нуждающиеся люди будут получать дополнительную продовольственную помощь. Это очень важно, ведь наше государство вынуждено занимать двойственную позицию – с одной стороны, экономика остается рыночной, но одновременно мы пытаемся давить на цены, чтобы они не были высокими, «спекулятивными».

Многие россияне еще помнят талонно-карточную систему, и воспоминания отнюдь не радужные. Однако подчеркиваем, это принципиально разные карточки, и не стоит их путать с нормированным распределением. Отличие от карточек советского периода как раз в том, что тогда карточка была доступом к покупке, а электронная карточка – это право на «подарочную» покупку. В Америке, например, электронные карточки – это и сегодня привычный инструмент социальной поддержки. Малообеспеченные люди могут приобрести товары либо по льготным ценам, либо бесплатно. А государство ежемесячно пополняет их счет. И, к слову, не хотите приобретать товар со скидкой или бесплатно – ваше право. Никто заставлять не будет.

Этот способ – через «зеленую корзину» – позволяет поддерживать аграрный сектор и отделить социальные проблемы от рыночного ценообразования. Такие предложения сейчас обсуждаются в правительстве РФ. **ms**

opportunity both for consumers and for food producers. No additional means will be required for this purpose, and anyway they are not available in the present conditions. But if a part of funds allocated for the agri-industrial complex support, is used to support consumers, it will have an immediate beneficial effect on the economy.

It is already quite a common mechanism in many countries – the needy categories of the population are given electronic cards (under the Food Stamp Program), entitling them to receive some products free of charge. For example, cereal products and vegetable oil. So, the needy consumer can use the saved money to buy protein products, including milk, meat and fish.

Furthermore, food prices will be formed in their market proportions, and needy people will get additional food assistance. This is very important, because the Russian Government is forced to hold the dual position – on the one hand, we have the market economy, but at the same time we are trying to put pressure on prices, so that they are not high, “speculative”.

Many Russians still remember the coupon and card system, and the memories are far from being happy. However, we stress that these cards are fundamentally different, and they should not be confused with rationing. The difference is that the Soviet Union cards was an access to a purchase, and an electronic card gives a right to a “gift” purchase. In USA, for example, electronic cards are still a common instrument of social support. Low-income people can buy goods at reduced prices or free of charge. The state tops up their accounts on a monthly basis. By the way, you are not forced to buy goods at reduced prices or free of charge – it’s your right.

This “green basket” method makes it possible to support the agricultural sector and separate social problems from market pricing. Such suggestions are being discussed today by the Government of the Russian Federation. **ms**

На рынке глубокой переработки присутствует множество как региональных, так и федеральных игроков; объем производства самого крупного составляет не более 5%, что позволяет говорить о высокой фрагментированности отрасли.

Many regional and national players are involved in the market of deep processing; the production capacity of the largest player is no more than 5%, that suggests a high fragmentation of the industry.



Автор:



Ольга Куртушина,
отдел количественных
исследований,
компания Mix Research

СТМ: выбор покупателя

Важной характеристикой при выборе магазина 44% россиян считают наличие СТМ. Такие данные были получены в ходе опроса, проведенного компанией Mix Research в октябре 2015 года.

В режиме экономии

Исследование было проведено среди жителей городов России с населением более 100 тыс. человек в возрасте от 18 лет, ответственных за принятие решения о покупке основных продуктов питания для домохозяйства (полностью или в равной степени с другими членами семьи). Опрос проводился в 52 городах России с учетом размера города, федерального округа и размера половозрастных групп методом телефонного интервью. Всего было опрошено 713 человек.

Одной из основных причин выбора магазина для основных покупок после удобного местоположения россияне называют низкие цены (63% опрошенных и 32%, соответственно). При этом товары СТМ (собственная торговая марка или частная марка) за счет минимизации расходов на упаковку и продвижение значительно ниже в цене, чем те же, но брендовые. Поэтому покупатели, которые на фоне сложной экономической ситуации в стране вынуждены искать пути сокращения расходов, все чаще обращают внимание на СТМ.



Покупатели, которые на фоне сложной экономической ситуации в стране вынуждены искать пути сокращения расходов, все чаще обращают внимание на СТМ.

Рисунок 1. В последние 2–3 месяца вы (ваша семья) стали экономить на продуктах питания относительно предыдущего периода
(Россия 100 тыс.+, Москва, Санкт-Петербург, % от всех опрошенных)

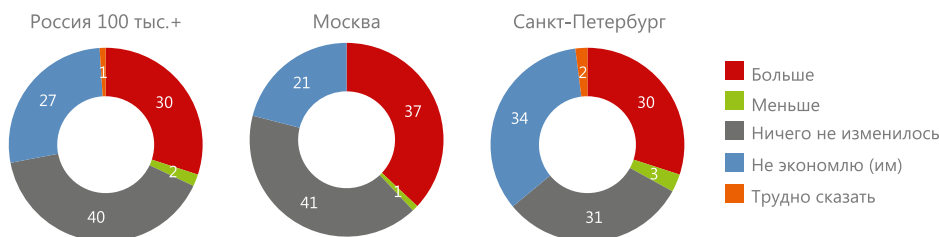
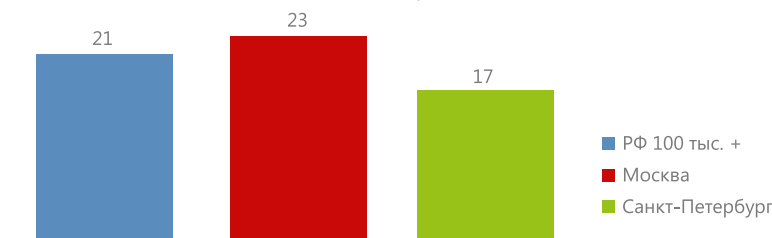


Рисунок 2. Вы начали покупать СТМ за последние 2-3 месяца?
(Россия 100 тыс.+, Москва, Санкт-Петербург, % от всех опрошенных)



Так на момент опроса доля тех, кто стал больше экономить на продуктах питания, достигла 30% по России в целом, в Москве – 37%, в Санкт-Петербурге – 30% (см. рис. 1).

Покупательская стратегия, направленная на сокращение расходов на продукты питания и экономию, заставила россиян переориентироваться на товары СТМ: в последние 2–3 месяца их начали выбирать 21% опрошенных по всей России, в Москве – 23%, в Санкт-Петербурге – 17% (см. рис. 2).

Кто эти люди?

Приверженцев СТМ можно в целом охарактеризовать, как людей в возрасте от 18 до 24 лет или от 55 до 64 лет со средним специальным образованием и ниже, проживающих с двумя и более несовершеннолетними детьми. Их средний доход на одного члена семьи в месяц варьируется от 10 до 25 тыс. рублей. По субъективной оценке им хватает де-

нег на одежду и еду, какие-либо крупные покупки вызывают затруднения.

Объем затрат на основные покупки в среднем в месяц чаще не превышает 20 тыс. рублей, а покупка за один поход в магазин – 1 тыс. рублей. Соответственно, при выборе магазина они ориентируются на низкий ценовой сегмент, наличие акций и распродаж, но при этом стараются, чтобы качество выбираемых продуктов и других товаров все-таки было высоким.

Стоит также отметить, что за последние два-три месяца они стали больше сокращать потребительские расходы, в том числе на продукты питания, и придерживаться стратегий экономии, включающих в себя более частую покупку товаров по акции, уход в магазин более низкого ценового сегмента и приобретение только необходимых товаров.

Интерес к СТМ отчасти продиктован нынешней ситуацией в стране, для многих это один из путей сокращения расходов на товары повседневного спроса. **МС**



«Содружество» - один из лидеров российского агропромышленного сектора по продаже и производству высококачественных протеинов животного и растительного происхождения, а также растительного масла. За последние 15 лет «Содружество» выросло в промышленный холдинг мирового уровня.

Деятельность компании в России сконцентрирована на переработке масличных культур, производстве кормовых белков и растительных масел, транспортной и портовой логистике, трейдинге зерновыми и масличными культурами.

«Содружество» является крупнейшим в России собственником специализированных железнодорожных вагонов и обладает современной и развитой логистической инфраструктурой, что позволяет обеспечивать поставки продукции в любой день, в любой регион самой большой страны на земле.

Мы работаем 24 часа в сутки 365 дней в году.

238340, Россия Калининградская обл.

г. Светлый, ул. Гагарина, 65

Тел: +7(4012) 30 55 42

Факс: +7(4012) 30 61 42

e-mail: trade@sodru.com

www.sodrugestvo.ru






Автор: **Анна Синявская**,
ведущий аналитик РБК.
Исследования рынков, эксперт
в области исследований ритейла

Author: **Anna Sinyavskaya**,
leading analyst of RBC
Market intelligence, retail
research expert

E-mail: asinyavskaya@rbc.ru,
asinyavskaya@yandex.ru
Телефон: +7 (929) 917-94-50

Развитие мирового FMCG-ритейла

The global FMCG retail development



Объем мирового рынка ритейла, по разным оценкам, составляет около 7–8 трлн долларов США, причем сектор FMCG-ритейла занимает не менее 50–55%.

Несмотря на то, что для мирового рынка ритейла характерны специальные тренды и законы развития, ключевыми факторами остаются макроэкономические: цены на нефть, динамика валютных курсов, низкая инфляция.

Как пишет в своем ежегодном обзоре Deloitte, в 2015 году американский доллар укрепился по отношению к большинству основных валют на фоне низких цен на нефть, ослабления кредитно-денежной политики в Европе и Японии, а также ужесточения ее в США. Итогом стало дефляционное давление и ослабление отрасли производства в США на фоне увеличения темпов роста экспорта в Европе и Японии. Для развивающихся экономик укрепление доллара стало весьма негативным фактором, поскольку местные центральные банки были вынуждены ужесточить кредитно-денежную политику, что серьезно замедлило темпы роста ВВП. Кроме того, рост цен на импортные товары на развивающихся рынках снизил покупательную способность, вызвав перераспределение доходов.

Цены на нефть в прошлом году резко упали вследствие увеличения добычи сланцевого газа в США, решения Саудовской Аравии увеличить объемы производства, а также сравнительно слабого спроса на различных рынках, включая Европу, Японию и основные развивающиеся рынки. Результатом стали дефляционное давление в большинстве развитых стран, резкий рост стоимости доллара и повышение потребительских расходов на основных рынках.

Ключевыми причинами низкой инфляции в развитых странах и Китае стал, по мнению аналитиков, избыток производственных мощностей на мировом уровне, снижение цен на сырьевые товары из-за замедления экономического роста в Китае и слабость финансовых рынков. Низкая инфляция оказывает негативное влияние на рынок инвестиций, итогом стало рекордное снижение уровня инвестиций в предприятия развивающихся экономик и накопление денежных средств предприятиями развитых стран.

Мировой рынок розничной торговли в 2015 году развивался под влиянием нескольких факторов:

- растущее влияние online-ритейла, конкуренция с офлайн-магазинами;
- big data и повышенное внимание к кибербезопасности, защите данных;
- влияние социальных медиа на потребительское поведение;
- значительная разница в потребительских предпочтениях разных стран, связанная в том числе с увеличивающимся средним возрастом покупателей и появлением все большего количества т. н. green consumer (покупателей экологических продуктов);
- рост числа небольших местных производителей еды и напитков на фоне консолидации крупных производителей FMCG;

Despite the fact that the special trends and laws of development are peculiar to the global retail market, the macroeconomic factors, like price of oil, the dynamics of exchange rates, and low inflation remain the key ones.

According to Deloitte's annual survey, 2015 saw the US dollar strengthening vs. most major currencies against the background of low oil prices, the easing of monetary policy in Europe and Japan, as well as its tightening in the United States. The result was the deflationary pressure and the weakening of the production industry in the United States amid the increase of the rates of export growth in Europe and Japan. For developing economies, strengthening of the dollar has become a very negative factor, because the local central banks were forced to tighten monetary policy, which seriously slowed down the growth rate of GDP. Besides, the rise in prices for imported goods in the emerging markets reduced the purchasing power, having caused a redistribution of income.

Oil prices plummeted last year due to increased production of shale gas in the United States, Saudi Arabia's decision to increase production volumes, as well as the relatively sluggish demand in various markets, including Europe, Japan and major emerging markets. The result was the deflationary pressure in the majority of the developed countries, a sharp rise in the dollar value and increase in consumer spending in the major markets.

According to analysts, the excess of production capacity on a global level, the decline in commodity prices due to the economic slowdown in China and the weakness of the financial markets have become the key reasons of low inflation in the developed countries and China. Low inflation has a negative impact on the investment market, which resulted in a record-breaking decline in investments in the enterprises of the emerging economies and accumulation of funds by the enterprises in the developed countries.

In 2015 the global retail market developed under the influence of several factors:

- the growing influence of online retail, competition with offline stores;
- big data and increased focus on cyber security and data protection;
- impact of social media on consumer behavior;
- significant difference in consumer preferences in different countries, associated, among other things, with the increasing average age of the buyers and the growing number of so-called green consumer (buyers of organic products);
- the growing number of small, local food and drinks producers amid consolidation of the major FMCG manufacturers;
- the trend of healthy eating and the need for fresh food free of preservatives and other additives (for developed and emerging markets), the problem of the high sugar content in finished products

В топ-20 мировых ритейлеров по уровню выручки входят девять компаний из США: Wal-Mart, Costco, The Kroger, The Home Depot, Walgreen Co., Target Corporation, Amazon.com Inc., CVS Health Corporation, Lowe's Companies Inc.

World market volume of retail, according to various estimates, is about USD 7–8 trillion, and the FMCG retail sector accounts for not less than 50–55%.

- тренд здорового питания и потребность в свежих продуктах без консервантов и других добавок (для развитых и развивающихся рынков), проблема высокого содержания сахара в готовой продукции и необходимость замены таких товаров, рост спроса на органическую еду;

- поляризация ритейла – высокие темпы роста показывают дискаунтеры и премиальные магазины, среднеценовой сегмент магазинов «зажат» между ними, а продажи там растут гораздо медленнее.

Объем мирового рынка ритейла, по разным оценкам, составляет около 7–8 трлн долларов США, причем сектор FMCG-ритейла занимает не менее 50–55% (оценка M.A. Research). В топ-5 крупнейших мировых FMCG-ритейлеров входят Wal-Mart, Costco, The Kroger, Schwarz, Tesco, они же являются лидерами в общем рейтинге мировых ритейлеров по объему выручки (данные Deloitte). Крупнейшие рынки мирового FMCG-ритейла – США, Китай, Европа.

В США в прошлом году наблюдалось оживление, экономика росла более динамично по сравнению с остальными развитыми рынками. Потребительский спрос восстанавливается, чему способствовало снижение процентных ставок по жилищным кредитам, снижение уровня безработицы и уровня задолженности. В краткосрочной перспективе экономика США вырастет примерно на 3%, уровень инфляции останется низким. В топ-20 мировых ритейлеров по уровню выручки входят девять компаний из США: Wal-Mart, Costco, The Kroger, The Home Depot, Walgreen Co., Target Corporation, Amazon.com Inc., CVS Health Corporation, Lowe's Companies Inc. Их суммарный оборот в 2014 году составил около 2 трлн долларов США.

Экономика Китая в последние два года существенно замедлилась: после двузначных темпов прироста в течение длительного периода в 2015 году показатель составил лишь 6,6% по данным официальной статистики. Замедление роста китайской экономики было обусловлено двумя основными факторами: снижение объемов экспорта в Европу, Японию и другие страны вследствие повышения стоимости юаня, а также избыток производственных мощностей в промышленности и недвижимости, снизивший прибыль компаний и вызвавший замедление инвестиций. За 2015 год оборот розничной торговли в Китае увеличился на 10,7% относительно 2014 года, в том числе продажи продуктов питания – на 18,1%, напитков – 16,5%, алкоголя и табака – 13,6%, косметики – 5,9%. В Китае работают практически все крупнейшие мировые ритейлеры, поскольку до недавнего времени это был наиболее перспективный и большой рынок. Отметим, что четыре из десяти самых быстрорастущих ритейлеров в мире – это китайские компании.

Европейская экономика восстанавливается после падения в 2012–2014 гг., однако текущая миграционная политика может существенно ослабить рост в будущем. Политика ЕЦБ в сочетании

and the need for replacement of such goods, the growth in demand for organic food;

- polarization of retail – discounters and premium stores demonstrate high growth rates, mid-price segment is “sandwiched” in between, and sales there grow much more slowly.

World market volume of retail, according to various estimates, is about USD 7–8 trillion, and the FMCG retail sector accounts for not less than 50–55% (evaluation of M.A. Research). The top 5 world's largest FMCG retailers include Wal-Mart, Costco, The Kroger, Schwarz, and Tesco. They are also the leaders in the overall ranking of the world's retailers in terms of revenues (Deloitte's data). The largest markets of the global FMCG retail are the US, China and Europe.

Last year the United States showed revival, with the economy moving faster compared to other developed markets. Consumer demand recovery was due to the lower interest rates on housing loans, decline in unemployment and debt levels reduction. In the short term period the US economy will grow by about 3%, with low inflation. The world's top 20 retailers in terms of revenue include 9 US companies: Wal-Mart, Costco, The Kroger, The Home Depot, Walgreen Co., Target Corporation, Amazon.com Inc., CVS Health Corporation, and Lowe's Companies Inc. Their total turnover in 2014 amounted to about USD 2 trillion.

China's economy in the past two years has slowed down considerably: after a two-digit growth rate for a long period, according to official statistics, the rate showed only 6.6% in 2015. The slowdown of Chinese economic growth was due to two main factors: a decrease in exports to Europe, Japan and other countries as a result of growth of the yuan

В Китае работают практически все крупнейшие мировые ритейлеры, поскольку до недавнего времени это был наиболее перспективный и большой рынок. Четыре из десяти самых быстрорастущих ритейлеров в мире – это китайские компании.

Almost all the world's largest retailers operate in China, because until recently it was the most promising and big market. Note that 4 of the 10 fastest-growing global retailers are Chinese companies.

Топ 10 быстрорастущих ритейлеров в мире / The top 10 fastest-growing retailers in the world

№	Название компании / Company's name	Страна происхождения / Country of origin	Оборот 2014, млн долл. / The turnover in 2014, million dollars	Основной операционный формат / The main operating format	CAGR, 2009–2014	Темпы прироста, 2014/2013 / Growth rates, 2014/2013	Рентабельность по чистой прибыли / Net profit margin
1	Vipshop Holdings Limited	Китай / China	3 701,18	-	320,8%	120,2%	3,3%
2	JD.com Inc.	Китай / China	17 671,82	-	106,3%	62,0%	-4,3%
3	Axel Johnson AB/ Axfood, Axstores	Швеция / Sweden	6 734,48	Гипермаркет / Суперстор / Торговый центр / Hypermarket / Superstore / Shopping center	49,3%	2,4%	2,8%
4	AB Acquisition LLC (now Albertsons Companies Inc.)	США / USA	27 198,60	Супермаркет / Supermarket	45,3%	35,6%	-4,5%
5	Steinhoff International Holdings Ltd.	Южная Африка / South Africa	10 240,00	Специализированный магазин / Speciality shop	41,6%	37,4%	9,8%
6	Southeastern Grocers LLC (formerly BI-LO Holding LLC)	США / USA	11 500,00	Супермаркет / Supermarket	36,0%	13,6%	н/д
7	Yonghui Superstores Co. Ltd.	Китай / China	5 719,18	Гипермаркет / Суперстор / Торговый центр / Hypermarket / Superstore / Shopping center	33,7%	19,9%	2,3%
8	OJSC Dixy Group	Россия / Russia	6 042,53	Супермаркет / Supermarket	33,3%	27,0%	2,0%
9	Chongqing Department Store Co. Ltd.	Китай / China	4 712,00	Универмар / Department stores	32,5%	-1,2%	1,6%
10	Jumbo Groep Holding B.V.	Нидерланды / Netherlands	7 269,32	Супермаркет / Supermarket	30,1%	-4,4%	0,5%

Источник / Source: Global Powers of Retailing 2016, Deloitte

с низкой ценой на нефть стимулировала потребительскую активность, улучшение кредитных условий и возобновление роста занятости, а также снижение уровня безработицы. Также политика ЕЦБ оказывает положительное влияние на рост экспорта. Тем не менее, она не смогла значительно увеличить инвестиции в бизнес.

Европа – наиболее насыщенный с точки зрения ритейла рынок, здесь работают 93 ритейлера, входящих в рейтинг 250 крупнейших компаний по версии Deloitte. Оборот розничной торговли стран Западной Европы вырос в 2015 году на 1,5%, стран Восточной Европы – снизился на 1,6% (по данным The Economist Intelligence Unit).

Россия входит в число трех крупнейших развивающихся рынков вместе с Бразилией и Индией, до 2015 года розничная торговля демонстрировала рост, однако в прошлом году, по данным Росстата, показатель снизился на 8,5% с учетом инфляции. Санкции в отношении России, низкие цены на нефть, рост цен, исчерпание сбережений – все эти факторы привели к падению объемов розничной торговли. FMCG-ритейл – ключевой сектор розничной торговли в России, несмотря на общее снижение показателей, сетевая продовольственная розница в 2015 году выросла на 3–3,5% с учетом инфляции. Несомненно, высокие номинальные темпы прироста были обеспечены главным образом ростом цен на продукты питания и основные непродовольственные товары, при этом упал спрос на дорогие фрукты, овощи, мясо и рыбу.

Ослабление потребительской активности вследствие падения реальных располагаемых доходов, высокий уровень инфляции (в отличие

value, as well as excess capacity in the industry and real estate that diminished the profits of companies and slowed down investments. During 2015, retail trade turnover in China increased by 10.7% compared to that of 2014, among other things, food sales – by 18.1%, beverages – 16.5%, alcohol and tobacco – 13.6%, and cosmetics – 5.9%. Almost all the world's largest retailers operate in China, because until recently it was the most promising and big market. Note that 4 of the 10 fastest-growing global retailers are Chinese companies.

The European economy is recovering after falling in 2012–2014. However the current migration policy could significantly weaken the growth in the future. ECB policy, combined with the low oil prices, has stimulated consumers activity, improved credit conditions and led to employment growth, reducing unemployment. The policy of ECB is also having positive effect on export growth. However, it has failed to significantly increase investments in the business.

Europe is the most intense market from the retail point of view; 93 retailers out of 250 largest companies run their business here, according to Deloitte. Retail sales in Western Europe grew in 2015 by 1.5%, those in Eastern Europe decreased by 1.6% (according to The Economist Intelligence Unit).

Russia is among the three largest emerging markets alongside Brazil and India, prior to 2015 retail trade showed growth, but last year, according to Rosstat, the figure decreased by 8.5% adjusted for inflation. Sanctions against Russia, low oil prices, price rise, depletion of savings – all those factors have led to a drop in retail sales. FMCG retail

The world's top 20 retailers in terms of revenue include 9 US companies: Wal-Mart, Costco, The Kroger, The Home Depot, Walgreen Co., Target Corporation, Amazon.com Inc., CVS Health Corporation, and Lowe's Companies Inc.

от других мировых рынков ритейла), растущая безработица – все это негативно влияет на потенциал сетевой розницы в краткосрочной перспективе. Нет программ по стимуляции потребительского спроса, при этом продолжается рост цен на продовольственные товары и напитки. Данная совокупность факторов говорит о затяжном кризисе потребительского спроса, который потребует от ритейлеров значительных изменений стратегии развития.

В частности, в рамках процесса импортозамещения и снижения цен крупные ритейлеры запустили проекты по собственному производству ряда товаров. Так, крупнейший российский FMCG-ритейлер «Магнит» планирует инвестировать в собственное производство более 50 млрд рублей в 2016 году, у компании уже есть собственный тепличный комплекс «Зеленая линия» и производство бакалеи и напитков. Сети «МЕТРО» и «Ашан» вместе с локальными партнерами планируют запустить тепличное и мясное производства соответственно. По аналогичной схеме работает и ГК «Дикси», организующая партнерства с местными сельхозпроизводителями, инвестируя в производство. Однако такой способ снижения розничных цен и повышения маржинальности доступен только крупным компаниями, поскольку это требует значительного объема свободных средств. В настоящее время в FMCG-ритейле более распространено свое производство на территории магазинов – выпечка, салаты, полуфабрикаты собственного приготовления. Вместе с товарами под СТМ сетей собственное производство будет одной из точек роста в среднесрочной перспективе.

В условиях кризиса можно ожидать ускорения консолидации FMCG-ритейла, в том числе и за счет сделок M&A. Наивысший на данный момент пик активности сделок отмечался в 2011 году, ког-

В условиях кризиса можно ожидать ускорения консолидации FMCG-ритейла, в том числе и за счет сделок M&A.

The slowdown of Chinese economic growth was due to two main factors: a decrease in exports to Europe, Japan and other countries as a result of growth of the yuan value, as well as excess capacity in the industry and real estate that diminished the profits of companies and slowed down investments.

is a key retail sector in Russia, despite the overall decline in figures, the food retail network grew by 3-3.5% in 2015, adjusted for inflation. Undoubtedly, the high nominal growth rates were achieved mainly due to increased prices for food and basic non-food items, while demand for expensive fruit, vegetables, meat and fish dropped.

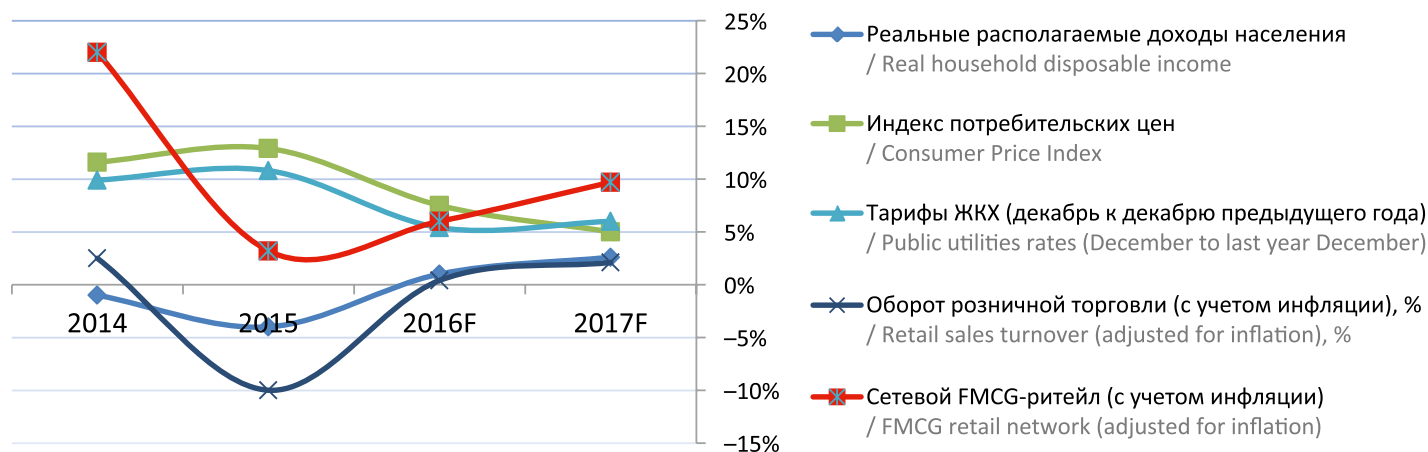
The weakening of consumer activity due to a fall in real disposable incomes, high inflation (as opposed to other global retail markets), rising unemployment – all above have a negative effect on the potential of the retail chains in the short term. There are no programs to stimulate consumer demand, while prices for food products and beverages continue to grow. This combination of factors suggests a protracted crisis of consumer demand, which will make retailers significantly change the strategy.

In particular, in the process of import substitution and price reduction the large retailers launched own production of some goods. Thus, Russia's largest FMCG retailer "Magnet" plans to invest over 50 billion rubles in its own production in 2016, the company already runs its own greenhouse complex "Green Line" and produces groceries and drinks. "Metro" and "Auchan" chains, together with their local partners, plan to launch a greenhouse industry and meat production, respectively. A similar scheme is used by DIXY GC, setting up partnerships with local farmers and investing in production. However, only large companies can afford such a method of reducing retail prices and increasing margins, since it requires a significant amount of available funds. But currently, own in-site production within the premises of the FMCG retailers is more common, like bakery, making salads and semi-finished products. On a mid-term horizon own production alongside private labelling will be one of the points of growth.

Европа – наиболее насыщенный с точки зрения ритейла рынок, здесь работают 93 ритейлера, входящих в рейтинг 250 крупнейших компаний по версии Deloitte.

Динамика сетевого FMCG-ритейла (с учетом инфляции), 2016–2017 гг.

Dynamics of FMCG retail network (adjusted for inflation), 2016–2017



Источник: МЭР РФ, прогноз – M.A. Research / Source: Ministry of Economic Development of the Russian Federation, forecast – M.A. Research

да было проведено несколько крупных сделок по приобретению торговых сетей («Дикси» – ГК «Виктория», Фонд прямых инвестиций TPG, Европейский банк реконструкции и развития (ЕБРР) и «ВТБ Капитал» – ГК «Лента» и др.). Отметим, что данные сделки были проведены на подъеме после кризиса 2009 года. В последующие годы столь высокой активности не отмечалось, а суммарный объем сделок не превышал 600 млн долларов.

В настоящее время ситуация менее благоприятна для приобретения компаний, поскольку стоимость заемных средств сейчас довольно высока, а стоимость интеграции приобретенных компаний может быть слишком высокой для потенциального покупателя. Однако для компаний с устойчивым финансовым положением сейчас, возможно, наиболее благоприятный период для покупок. Так, в 2015 году X5 Retail Group приобрела активы московского Spar, сети магазинов «Наш» в Республике Марий Эл, сети «СоседДушка» в Оренбургской области, «Росинка Ритейл» в Орловской, Воронежской, Липецкой, Курской и Тамбовской областях, а также права аренды еще у двух сетей. Скорее всего, в 2016–2017 гг. крупные компании продолжают приобретать небольших региональных игроков.

Для России характерны многие тенденции мирового рынка ритейла – динамичное развитие online-ритейла, который сейчас постепенно осваивает и FMCG-сегмент; влияние социальных медиа; тренд здорового питания и популярности экологических продуктов, популярность fresh food. Уровень развития российской сетевой продовольственной розницы с каждым годом растет, как и количество пользователей Интернета, что говорит о потенциале интернет-торговли в сегменте FMCG и постепенной интеграции в мировое торговое digital-пространство. **МС**

In a down economy one can expect acceleration of the FMCG retail consolidation, including M & A. The highest activity peak of transactions to date was observed in 2011, when several major acquisitions of retail chains were carried out (DIXY - VICTORIA GC, TPG Private Equity Fund, the European Bank for Reconstruction and Development (EBRD) and VTB Capital - LENTA GC, etc.). Note that those transactions were carried out during recovery after the 2009 crisis. The years that followed did not show such a high activity, and the total volume of transactions did not exceed USD 600 million. The situation for the acquisition of companies is currently less favorable, as the cost of the loan capital is quite high, and expenses of integration of the acquired companies may be too heavy for a potential buyer. However, nowadays is perhaps the most favorable period for purchases for the companies with good financial standing. For example, in 2015 X5 Retail Group acquired the assets of the Moscow SPAR, a chain of shops NASH in the Republic of Mari El, the SoseDDushka chain in the Orenburg region, ROSINKA Retail in Orel, Voronezh, Lipetsk, Kursk and Tambov regions, as well as tenancy from two other chains. Most likely, in 2016–2017 large companies will continue to acquire small regional players.

Many global retail market trends are peculiar to Russia – dynamic development of the online retail, which now is gradually mastering FMCG segment; impact of social media; healthy eating trend and popularity of organic products and fresh food. The level of development of the Russian food retail chains is growing with every coming year along with the number of Internet users, which implies high potential of e-commerce in the FMCG sector and gradual integration into the world trading digital space. **ms**

Europe is the most intense market from the retail point of view; 93 retailers out of 250 largest companies run their business here, according to Deloitte.



«Мираторг» построит 20 ферм

«Брянская мясная компания» (БМК), входящая в состав ведущего оператора мясного рынка России АПХ «Мираторг», инвестирует свыше 3 млрд рублей в строительство 20 новых ферм крупного рогатого скота в Брянской, Орловской, Смоленской, Калужской, Тульской областях в 2016 году, увеличив число животноводческих площадок в этих регионах до 67.

«Мираторг» построил с нуля вертикально-интегрированное производство высококачественной говядины с совоккупным поголовьем КРС породы абердин-ангус, превышающим 360 тыс. голов. Компания продолжает строить новые животноводческие фермы в Брянской, Орловской, Калужской, Смоленской, Тульской областях в рамках межрегионального проекта для увеличения поголовья до 600 тыс. голов к 2018 году.

Основа проекта – высокотехнологичные фермы с полным циклом производства «корова – теленок»: от материнского стада с лучшей генетикой до уникальной бесстрессовой системы разведения крупного рогатого скота на открытых пастбищах. Создание кормовой базы для новых животноводческих площадок предусматривает возращение в сельхозоборот более 45 тыс. га залежных земель, которые будут заняты под пастбища с многолетними травами и луга для заготовки силоса и сенажа на зимний период.

Строительство новых ферм обеспечит рост поголовья еще на 117 тыс. голов, а также создаст свыше 600 рабочих мест в области сельского хозяйства регионов. Открытие первых трех ферм состоится во втором квартале 2016 года. Сейчас агрохолдинг завершает проектно-сметные работы и подключает все инженерные коммуникации.

«Строительство новых объектов и освоение территорий обусловлено ростом поголовья скота. В этом году агрохолдинг получит беспрецедентный для отечественной отрасли мясного скотоводства приплод – более 120 тыс. телят, что на 20% больше по сравнению с прошлым годом. Кроме того, запуская новые площадки, мы создаем новые рабочие места с достойной заработной платой и всеми социальными гарантиями, возвращаем заброшенные земли в севооборот,

платим налоги, пополняя бюджеты районов», – сказал **генеральный директор Брянской мясной компании Сергей Куликовский**.

Кроме того, агрохолдинг «Мираторг» вложит средства в строительство предприятия по производству ягнятины, которое будет располагаться на территории Курской области, 15 млрд рублей. Для реализации инвестпроекта требуется территория площадью 160 тыс. га, при этом большая часть земель у холдинга уже имеется. Для поиска недостающих земельных участков необходима помощь местных органов власти.

По сообщению компании



Данопе инвестирует в мясные консервы

Группа компаний Danone в России объявила о начале инвестиционного проекта по модернизации завода детских мясных консервов «Тихорецкий». Объем инвестиций составит 300 млн рублей. Срок реализации проекта – 2016 год.

ЗАО «Завод детских мясных консервов «Тихорецкий» является основным производителем мясного питания для детей раннего возраста в России. Его продукция под брендом «ТЕМА» занимает 60% рынка детских мясных консервов и реализуется во всех регионах России, а также в Республике Беларусь. ЗДМК «Тихорецкий» выпускает 14 видов мясных и мясорастительных детских консервов. Фактическая мощность предприятия – 50 т готовой продукции в сутки.

Для обеспечения качества и безопасности продукции на предприятии уже была проведена большая работа по внедрению системы гарантированной безопасности продукции ХАССП. В целях дальнейшего совершенствования этой системы Группой компаний Danone в России было принято решение о выделении 300 млн рублей для модернизации производственного процесса, а именно для замены и капитального ремонта оборудования и приобретения современных инструментов контроля производственного процесса, которые обеспечат дополнительные гарантии качества и пищевой безопасности продукции, производимой под брендом «ТЕМА».

«Развитие и совершенствование производственной площад-

ки в Тихорецке является для нашей компании одним из приоритетных направлений деятельности. Ведь безопасность и высокое качество выпускаемой продукции – гарантия здоровья и благополучия наших самых маленьких потребителей», – отметил **Бернар Дюкро, генеральный директор Danone Россия и вице-президент подразделения свежих молочных продуктов в странах СНГ**.

foodnewstime.ru



Вслед за «Мавром»

Арбитражный суд Красноярского края удовлетворил иск «Банка Москвы» о признании банкротом ООО «Абаканская мясная компания», зарегистрированного на территории края.

Ранее еще одно агропредприятие края признали банкротом. Речь идет об АПК «Мавр», в настоящий момент в отношении него введено конкурсное производство на 6 месяцев.

Конкурсное производство для «Абаканской мясной компании» открыто до 14 сентября 2016 года. В октябре прошлого года банк добился введения процедуры наблюдения в отношении производителя. Требования кредиторов составляют около 1 600 000 000 рублей. Предприятие ведет оптовую торговлю продуктами из мяса и птицы. Интересно, что собственником компании является Владимир Ромашов – владелец «Мавра».

krasn.pravo.ru



Столичный «Ашан» оштрафован

Суд оштрафовал пять столичных гипермаркетов «Ашан» более чем на 4 млн рублей за повторное нарушение регламентов Таможенного союза в области ветеринарного законодательства и торговлю мясом

с превышением бактериологических норм, говорится в сообщении пресс-службы управления Россельхознадзора по Москве, Московской и Тульской областям.

В материале уточняется, что ранее в пяти гипермаркетах сети «Ашан» («Авиапарк», «Рублево», «Кунцево», «Сокольники», «Марфино») были выявлены нарушения в области ветеринарного законодательства и торговли животноводческой продукцией с превышением допустимых норм по микробиологическим и химико-токсикологическим показателям. В продукции были обнаружены бактерии групп кишечных палочек, сальмонеллы и антибиотики тетрациклинового ряда, но ООО «Ашан» мер по устранению нарушений не приняло.

«Пять гипермаркетов сети ООО «Ашан» привлечены Арбитражным судом Москвы к административной ответственности по ч. 3 ст. 14.43 КоАП РФ за повторное нарушение требований технических регламентов Таможенного союза в виде наложения административных штрафов на общую сумму 4,05 млн рублей», – говорится в сообщении.

РИАМО



«АЛБИФ» уличили в мошенничестве

Прокуратура утвердила обвинительное заключение по факту хищения бюджетных средств в особо крупном размере в отношении генерального директора ООО «АЛБИФ», сообщил прокурор Советского района Липецка Михаил Макеев.

Как установлено материалами уголовного дела, руководитель компании «АЛБИФ» («дочка» ЗАО «ЗЕРОС», единственный российский поставщик мраморного мяса класса «премиум») с целью хищения бюджетных средств предоставил в управление сельского хозяйства Липецкой области подложные документы о произведенных затратах для получения субсидий отраслевых целевых программ. На основании данных на расчетный счет общества было перечислено более 11 млн рублей бюджетных средств.

Отметим, что гендиректор животноводческой компании обвиняется в совершении двух эпизодов преступления, предусмотренного ч. 4 ст. 159 УК РФ (мошенничество, совершенное в особо крупном раз-

мере). Санкция данной статьи предусматривает наказание до 10 лет лишения свободы.

В ходе расследования уголовного дела обвиняемый от дачи показаний отказался. Вместе с тем изучен большой объем документации о финансово-хозяйственных операциях, проводимых на протяжении последних четырех лет, допрошены более 30 свидетелей. Материалы уголовного дела направлены в суд для рассмотрения по существу.

lipetsknews.ru



«РОС-Бекон» задолжал 30 млн

В Арбитражный суд Пензенской области 21 марта было подано исковое заявление от ООО «Торговый дом Пензенский» – ульяновский свиноводческий комплекс «РОС-Бекон» задолжал компании более 30 млн рублей.

ООО «РОС-Бекон» является крупным инвестором в региональное сельское хозяйство. Предприятие закупает у «Торгового дома Пензенский» комбикорма для свиней и птиц. Однако на данный момент организация задолжала поставщику более 30 млн рублей, из-за чего пензенское предприятие было вынуждено обратиться в суд.

По информации главного бухгалтера «РОС-Бекона», организация намерена возвращать долг частями, поскольку свободных средств на данный момент в обращении нет.

«Первый пензенский портал»



«ПРОМАГРО» расширит свиногомкомплекс

Белгородский агропромышленный комплекс «ПРОМАГРО» увеличит производственные мощности свиноводческого комплекса «Оскольский

бекон 2» за счет строительства новых объектов.

Такое решение было принято руководством компании в марте 2016 года. Дополнительные мощности позволят увеличить производство свинины на 5 тыс. т в год. Таким образом, общий объем производства свинины в АПК «ПРОМАГРО» с 2017 года составит до 70 тыс. т в год.

Новые корпуса будут укомплектованы оборудованием ведущих компаний по производству систем содержания и кормления для свиноводческих хозяйств.

Сумма инвестиций составит более 500 млн рублей. Полностью реализовать проект планируется уже к осени этого года.

По сообщению компании



Cargill приобретает FPL Food LLC

Компания Cargill объявила о приобретении предприятия по переработке говяжьего фарша FPL Food LLC в Колумбии (Южная Каролина).

Производственное предприятие на 100 тыс. кв. футов дополнит существующий портфель перерабатывающих предприятий Cargill в Джорджии и Пенсильвании и позволит компании лучше обслуживать клиентов по розничной торговле на востоке. Сделав приобретение, Cargill продолжит строить свой бизнес белков и искать совместные проекты, чтобы сделать сегмент говядины компании более прибыльным.

Потребление говядины на душу населения сокращалось, и Министерство сельского хозяйства США (USDA) прогнозирует, что снижение будет продолжаться до 2017 года, прежде чем сделать благоприятный разворот. Министерство предполагает, что производство говядины начнет увеличиваться в начале 2018 года, что будет способствовать повышению потребления говядины. Cargill полагается на этот благоприятный прогноз.

В дополнение к приобретению Cargill открыла центр дистрибуции на своем предприятии по переработке говядины в Додж-Сити (Канзас) в начале этого года. В то же время Cargill приняла меры по фокусировке бизнеса на говядине и птице после продажи своих активов свинины компании JBS в прошлом году.

agro2b.ru

KDCMA

Автомат для двойного клипсования



Solutions that Work ■ www.tippertie.com

Гибкость, высокая производительность

Блочный дизайн автомата для двойного клипсования KDCMA обеспечивает выполнение различных программ. Высокая скорость достигается за счет специальных цилиндров для клипсования и сенсорного дисплея для выбора одной из 50 возможных программ работы. Автомат KDCMA отличается универсальностью и способен выполнять клипсование натуральных, полимерных и волокнистых колбасных оболочек в диапазоне калибров от 25 до 120 мм.

«Скорость работы меня просто поразила. Автомат KDCMA стал одним из самых удачных наших приобретений».

~ Пол Оттен, компания Wenneman Meat

www.tippertie.com/KDCMA



См. видеоматериалы о KDCMA на сайте youtube.com/tippertiegrou

TIPPER TIETM
a DOVER company

TIPPER TIE, Inc.
infoUS@tippertie.com

TIPPER TIE TECHNOPACK GmbH
infoDE@tippertie.com



Гость:



Ирина Портнова,
директор по продажам
в России и странах СНГ

Беседовала:



**Виктория
Загоровская**

Россия – Швейцария: перспективное партнерство

В середине марта Белгород и Воронеж с деловым визитом посетила делегация Швейцарии во главе с послом страны в России Пьером Хельгом. Главная цель – налаживание сотрудничества в сфере сельского хозяйства и пищевой переработки. В состав делегации также вошли представители бизнес-сообщества Швейцарии, в том числе **директор по продажам в России и странах СНГ компании «Паковис» Ирина Портнова**, с которой и состоялась наша беседа.

– Расскажите о поездке: каково ее значение и ключевые пункты программы? Что можно сказать об экономических связях Швейцарии и России?

– Это был первый визит посла Швейцарии в Белгородскую и Воронежскую области. Кроме представителей посольства и организаций по поддержке швейцарского бизнеса в России, в состав делегации входили представители бизнеса Швейцарии, в том числе компания «Паковис» – крупнейший швейцарский производитель специй и добавок для мясной индустрии.

Швейцарскую делегацию тепло встретила администрация регионов. Общение с губернаторами Белгородской и Воронежской области прошло на высоком профессиональном уровне в очень дружественной атмосфере. Как с российской, так и со швейцарской стороны был проявлен огромный интерес к налаживанию сотрудничества в сфере сельского хозяйства и пищевой переработки, делегация посетила различные перерабатывающие предприятия в регионах. Российские фирмы проявили огромный интерес к опыту коллег и продуктам высокого швейцарского качества. Для швейцарских ком-



Ирина Портнова:

«Швейцария остается нейтральным и независимым государством, не являющимся членом НАТО и ЕС. Она не вводила собственных санкций против России, а Россия, в свою очередь, ценя вклад и нейтралитет Швейцарии, не принимала ответные санкции. Товарооборот между двумя странами составляет около 14 млрд долларов. Среди торговых партнеров России Швейцария занимает 16-е место».

паний было очень интересно познакомиться с новыми для многих из них регионами. Впечатлили изменения, произошедшие в последние годы.

Экономические и дипломатические связи Швейцарии и России имеют длительную историю. Так, например, в 2014 году отмечалось 200-летие установления дипломатических отношений между Швейцарией и Россией. Наши страны, несмотря на огромную разницу в размерах, связывают многолетние общие интересы, они раз за разом доказывают свою полезность друг другу. Так, например, известный российский политический деятель Иоанн Каподистрия на Венском конгрессе в 1815 году внес решающий вклад в признание нейтралитета Швейца-

рии. Также интересен факт, что именно швейцарский сыровар Иоганнес Мюллер привез в Россию технологию изготовления сыра.

Встреча на высоком уровне подтвердила, что наши отношения, зародившиеся несколько веков назад, продолжатся и в будущем.

– Как развивается сотрудничество со Швейцарией в условиях обострения отношений между Россией и европейскими державами, введения торговых санкций?

– В последние годы партнерство двух стран только укрепляется, в том числе в сложившейся политической и экономической обстановке, так как Швейцария, следуя своим традициям нейтралитета и независимости, постаралась внести свой вклад в налаживание диалога между Россией и ЕС. В этом контексте хотелось бы вспомнить о том, что Швейцарская Конфедерация достигла своего нынешнего положения, не присоединяясь к каким бы то ни было крупным геостратегическим альянсам. Так это было 200 лет назад, так продолжается и по сей день. Швейцария остается нейтральным и независимым государством, не являющимся членом НАТО и ЕС. Она не вводила собственных санкций против России, а Россия, в свою очередь, ценя вклад и нейтралитет Швейцарии, не принимала ответные санкции.

Товарооборот между двумя странами составляет около 14 млрд долларов. Среди торговых партнеров России Швейцария занимает 16-е место.

– Если сравнивать сельское хозяйство Швейцарии и России, какие

здесь существуют общие проблемы и различия?

– Сельское хозяйство в любой стране – не простой вид деятельности, и в Швейцарии оно поддерживается государством. Различия обусловлены, прежде всего, размерами наших стран. Большую площадь Швейцарии занимают горы и озера, и только малая доля земель пригодна для сельского хозяйства. Соответственно, в этой области швейцарцам приходится быть инновативными. Сельское хозяйство в Швейцарии представлено 54 тыс. фермерских хозяйств, в основном мелких и средних (в среднем 20 га земли и до 20 голов крупного рогатого скота на хозяйство), но отличающихся очень высоким уровнем производства.

Кстати, в 2013 году Швейцария была признана самой инновационной страной мира.

Многие считают, что основная доля ВВП Швейцарии поступает из финансового сектора, а на самом деле 60% ее экономики занимают мелкие и средние предприятия. Швейцария во всем старается придерживаться баланса, так и экономический баланс достигается наличием трех основных секторов: финансовый, промышленный и сельское хозяйство.

В ходе делового визита делегации в Россию, в числе прочего, поднимался актуальный вопрос импортозамещения. Даже такая маленькая страна, как Швейцария, имеет свое собственное сельское хозяйство и может обеспечить себя на 100% свининой, на 60% – говядиной, на 50% – птицей (из-за нехватки территории). Но Швейцария не стремится производить все сама, что в принципе невозможно. В промышленном секторе Швейцария нашла свою собственную нишу в специализации на тех областях, где это имеет смысл или швейцарские компании обладают высоким уровнем профессионализма: фармацевтика, точная индустрия, сложное специализированное машиностроение, пищевая промышленность.

Так и компания «Паковис», ведущая свою историю с 1935 года, занимается тем, в чем имеет многолетний опыт и высокий уровень знаний: производством специй и добавок для мясной и молочной индустрии.

– По вашему мнению, что служит залогом успеха при ведении бизнеса в России?



Экономические и дипломатические связи Швейцарии и России имеют длительную историю. Встреча на высоком уровне подтвердила, что наши отношения, зародившиеся несколько веков назад, продолжатся и в будущем.

– Швейцария – страна контрастов и традиций, технологии, науки и инноваций, культурного плюрализма и международной дипломатии.

С нашей точки зрения, залогом долгосрочного успеха бизнеса в России являются те же принципы, которые действуют и на любом другом рынке: команда профессионалов, высококачественный продукт по разумной цене, честные партнерские отношения с клиентами.

– В чем заключаются сильные стороны швейцарских продуктов?

– Привлекательность швейцарских товаров для зарубежных потребителей

обеспечивает сочетание традиций и инноваций: бережное отношение к традициям и инновационный подход.

– Какой слоган лучше всего подошел бы швейцарскому бренду?

– Прежде всего, это слоган, известный и ценящийся во всем мире, находящий свое подтверждение из года в год: «Сделано в Швейцарии». Швейцарский дом – устойчивая и инновационная конструкция, в основе которой – швейцарские ценности.

Мне очень часто задают вопрос, что означает название компании «Паковис», воплощением чего мы являемся. Для объективного ответа мы спросили наших сотрудников и клиентов, и вот что получилось: П – профессионализм, А – авторитет, К – качество, О – ответственность, В – вкус, И – инновации, С – стабильность. ПАКОВИС! ■



IFFA

Стенд F51,
Павильон 4.0

Приглашаем всех посетить наш современный альпийский шале – центр швейцарского гостеприимства на выставке IFFA во Франкфурте с 7 по 12 мая. И под звуки родного швейцарцам альпийского рога пообщаться о настоящем и будущем плодотворном сотрудничестве.

С момента своего основания в 1977 году CSB-System разрабатывает программное обеспечение, оказывает услуги по консультированию в области оптимизации бизнес-процессов, реализует и сопровождает IT-проекты различного масштаба во многих странах мира.



Компания:

CSB-System

Дата основания:

1977 год

Расположение:

центральный офис в городе
Гайленкирхен, Германия

Направления деятельности:

разработчик и поставщик
специализированных
отраслевых IT-решений для
управления предприятиями
пищевой промышленности

География:

Аргентина, Австрия, Бельгия,
Болгария, Канада, Великобритания
и Ирландия, Финляндия
и Скандинавия, Франция, Германия,
Венгрия, Италия, Индия, Польша,
Россия, Южная Африка, Испания,
Швейцария, США и др. страны

Один из основополагающих принципов решений CSB-System – модульность. Различные программные модули могут внедряться по отдельности, затем по необходимости дополняться и комбинироваться в зависимости от потребностей предприятия.





Автор:



**Виктория
Загоровская**

Фото:



**Татьяна
Путинцева**



Модульность как принцип построения бизнеса

Во время поездки в Германию на Международный практический семинар CSB-System мы посетили центральный офис компании, расположенный в городе Гайленкирхен.



Конструируй будущее

CSB-System является ведущим поставщиком специализированных отраслевых IT-решений для управления предприятиями пищевой промышленности. С момента своего основания в 1977 году CSB-System разрабатывает программное обеспечение, оказывает услуги по консультированию в области оптимизации бизнес-процессов, реализует и сопровождает IT-проекты различного масштаба во многих странах мира.

Индивидуально для каждого заказчика все процессы предприятия полностью интегрируются в единую систему управления CSB-System. Компания поставляет из одних рук предварительно сконфигурированные комплексные решения в виде комбинации программного обеспечения, консалтинга и соответствующих аппаратных средств.

«В рамках анализа фактического состояния совместно с заказчиком мы выявляем «узкие места» в производстве и процессы, требующие оптимизации. Это может быть отдельный процесс или целая область предприятия. Современная архитектура нашего программного обеспечения позволяет внедрять решение по-модульно, поэтапно интегрировать отдельные области», – поясняет **генеральный директор «ЦСБ-Систем» Игорь Демян.**

Пакет продуктов и услуг компании включает четыре больших блока со своим набором взаимосвязанных программ: CSB businessware® – программное обеспечение для



Один из вариантов решения для комплектации заказов – Pick to Light. Распределение товаров в зоне подбора осуществляется по принципу артикул – клиент или артикул – маршрут с использованием промышленных мониторов. Зона подбора непрерывно пополняется новыми партиями продукции.





организации процессов и для управления предприятием, CSB everywhere® – программное обеспечение для мобильной организации внутренних и внешних процессов, CSB services® – IT-консалтинг, поддержка и обучение пользователей решения, CSB Industry hardware® – специализированное IT-оборудование для контроля и управления процессами. Один из основополагающих принципов решений CSB-System – модульность. Различные программные модули могут внедряться по отдельности, затем по необходимости дополняться и комбинироваться в зависимости от потребностей предприятия. Таким образом, модульное построение позволяет IT-решениям расти вместе с компанией.

Информацию о компании CSB-System и ее решениях желающие могут получить на многочисленных отраслевых выставках и практических семинарах в России и других странах. Компания непрерывно следует тенденциям развития отрасли и представляет наиболее актуальные темы с учетом специфики рынка конкретной страны. Кроме того, в рамках практических семинаров специалисты имеют возможность посетить предприятия, использующие решения CSB-System, и увидеть своими глазами преимущества эффективной организации процессов.

Здание в виде пчелиных сот

В архитектурном решении центрального офиса CSB-System в Германии также отражен принцип модульности. Здание офиса состоит из нескольких отдельных, но связанных между собой сооружений и напоминает пчелиные соты.

Здесь работает более 300 человек. Компания уделяет особое внимание подготовке и углублению знаний сотрудников: у них всегда есть возможность пройти специализированное обучение или курсы повышения квалификации. Для коллег из других регионов на нулевом этаже обустроены квартиры-студии. Технические специалисты, принятые на работу, сначала проходят двухмесячные базовые курсы, затем вместе с более опытными коллегами работают в проектах, где требуется выполнить какую-либо задачу.

Дефицит высококвалифицированных кадров на рынке, прежде всего талантливых программистов, подтолкнул CSB-System к тесному партнерству с местными техническими вузами, результатом которого



Игорь Демин,
генеральный директор «ЦСБ-Систем»:

«В рамках анализа фактического состояния совместно с заказчиком мы выявляем «узкие места» в производстве и процессы, требующие оптимизации. Это может быть отдельный процесс или целая область предприятия. Современная архитектура нашего программного обеспечения позволяет внедрять решение по-модульно, поэтапно интегрировать отдельные области».

стало регулярное проведение образовательных мероприятий на площадке компании. Идея растить будущих членов команды, начиная с первых курсов института, была признана необходимой составляющей кадровой политики и получила логическое продолжение. Раз в год CSB-System награждает лучших студентов – им достается солидная денежная премия и предложение о трудоустройстве.

Конечно, не остаются без внимания клиенты и партнеры – стать продвинутыми пользователями системы CSB им помогают базовые или более углубленные программы обучения. Российские клиенты, как правило, IT-специалисты, приглашаются на ежегодную «Русскую неделю», где в течение нескольких дней проходят обучение определенным модулям системы. Завершается международная встреча клиентов и консультантов CSB-System посещением европейских предприятий клиентов и Oktoberfest в Мюнхене.

Демонстрация преимуществ Менеджер по продажам «ЦСБ-Систем» Сергей Бувеч провел для нас экскурсию по главному офису компании.

В частности, посетили и демонстрационный зал, где представлены различные варианты исполнения промышленных компьютеров CSB-Rack (напольные, настенные, компактные), которые компания производит самостоятельно и предоставляет в рамках реализации своих проектов. Также были продемонстрированы примеры различных компонентов оборудования рабочих мест сотрудников на тех или иных участках предприятия. Это мобильные терминалы сбора данных, промышленные сканеры, принтеры этикеток, настольные и напольные весы и т.д. Все эти компоненты подключаются через контроллер к вышеупомянутым промышленным компьютерам либо к стандартным офисным компьютерам. Таким образом, для сотрудника создается благоприятная рабочая среда, позволяющая оперативно вносить в си-

стему и получать из нее актуальную информацию непосредственно в месте ее возникновения / изменения.

Кроме этого был представлен один из вариантов решения для комплектации заказов, а именно так называемое решение Pick to Light. Распределение товаров в зоне подбора осуществляется по принципу артикул – клиент или артикул – маршрут с использованием промышленных мониторов. Зона подбора при этом, как правило, непрерывно пополняется новыми произведенными партиями продукции. Определение последовательности и объемов производства основано на предварительно созданном и адаптированном к технологическим особенностям производственном плане. Произведенная продукция непрерывно регистрируется в режиме онлайн в интегрированной системе, а информация передается в электронном виде в зону подбора. Таким образом, соответствующее количество готовой продукции готово как физически, так и информационно к распределению по клиентам. Информация о заказах клиентов поступает из интегрированного модуля сбыта.

Сотрудник регистрируется в системе на центральном терминале зоны подбора заказов, и ему присваивается определенный цвет. Далее он принимает на себя новую произведенную партию продукции одного артикула и привязывает ее к своему цвету.

Таким образом, информация обо всех заказах клиентов по этому артикулу отображается в этом цвете на отдельных промышленных мониторах, каждый из которых привязан к конкретному клиенту. Количество цветов на мониторе соответствует количеству сотрудников, а соответственно и артикулов, которые должны быть скомплектованы для данного заказа. На экране также отображается количество единиц каждого артикула, которое сотрудник должен вложить в заказ. В крупных проектах вся зона подбора подразделена на отдельные участки, в которых один сотрудник может обрабатывать группы клиентов или маршруты. После подтверждения собранного количества осуществляется автоматическое распечатывание товаросопроводительных документов с автоматической ак-



туализацией запаса компонентов материально-технического обеспечения (короба, паллеты, ящики и др.). Преимущество данного метода подбора заказов заключается прежде всего в том, что продукт с коротким сроком годности может быть отгружен в кратчайшие сроки после выхода из производства, фактически без промежуточного хранения на складе готовой продукции. Такое решение часто применяется в кондитерской и хлебопекарной отраслях.

Однако есть и другие решения для подбора заказов, в частности это организация адресного хранения на складах и подбор заказов с помощью мобильных терминалов сбора данных (ТСД) или систем автоматического или полуавтоматического подбора заказов. Мобильные терминалы могут использоваться не только в складской логистике, но и в других областях предприятия, в том числе на производстве или, к примеру, для оперативного учета данных контроля качества. Так сотруднику лаборатории на его мобильном терминале сбора данных системой предписывается порядок действий по отбору проб, при этом первичные данные по контролю качества, не требующие длительных анализов, сотрудник также вносит в систему непосредственно на ТСД, что намного ускоряет доступность информации другим сотрудникам. Система следит за правильностью выполнения задачи и не дает сотруднику сделать ошибку.

Еще одно решение, с которым нам представился случай познакомиться, – CSB-Image-Meater® – прибор для определения содержания мышечной ткани в свиных тушах на этапе убоя (классификация парного сырья), а также при приеме свиных туш от поставщиков (классификация охлажденного сырья). Прибор может работать в ручном и автоматическом режиме. Принцип работы CSB-Image-Meater базируется на использовании программного обеспечения для анализа изображения, которое захватывает изображение объекта, идентифицирует структуры и вычисляет результаты измерений. Объектом является фотография внутренней стороны свиной полушки после ее распила в ее бедренной части. В России CSB-Image-Meater® уже используется на некоторых крупнейших мясоперерабатывающих предприятиях.



Сергей Бувеч,
менеджер по продажам «ЦСБ-Систем»:

«Мы отмечаем постоянное повышение интереса российских предприятий пищевой промышленности к отраслевым решениям CSB-System. Настал момент, когда предприятия пришли к осознанию того, что эффективно работать с бумажными носителями и «калькуляторами» больше невозможно; внедрение современных информационных технологий – требование времени».

«В данном контексте нельзя не упомянуть об инновационной технологии CSB-Eyedentifier, обеспечивающей автоматическую идентификацию, сортировку и адресацию артикулов, – считает Сергей Бувеч. – Идентификация происходит с помощью сопоставительного анализа фотографических изображений и позволяет эффективно в автоматическом режиме регистрировать в системе информацию о продукте, в том числе на контрольных пунктах приемки товаров, например на выходе из разделки, а также на выходе из производства». При этом CSB-Eyedentifier® «обучается» распознавать продукты. Это означает, что система регистрирует изображения объектов, идентифицирует характерные признаки и сохраняет их. В последующем система полностью автоматически контролирует содержимое ящиков, лотков и коробов, распознает инородные предметы, выполняет сортировку артикулов и назначает дальнейшую цель их пе-

ремещения. Основное преимущество для предприятия – устранение человеческого фактора при определении артикулов и минимизация количества ошибок.

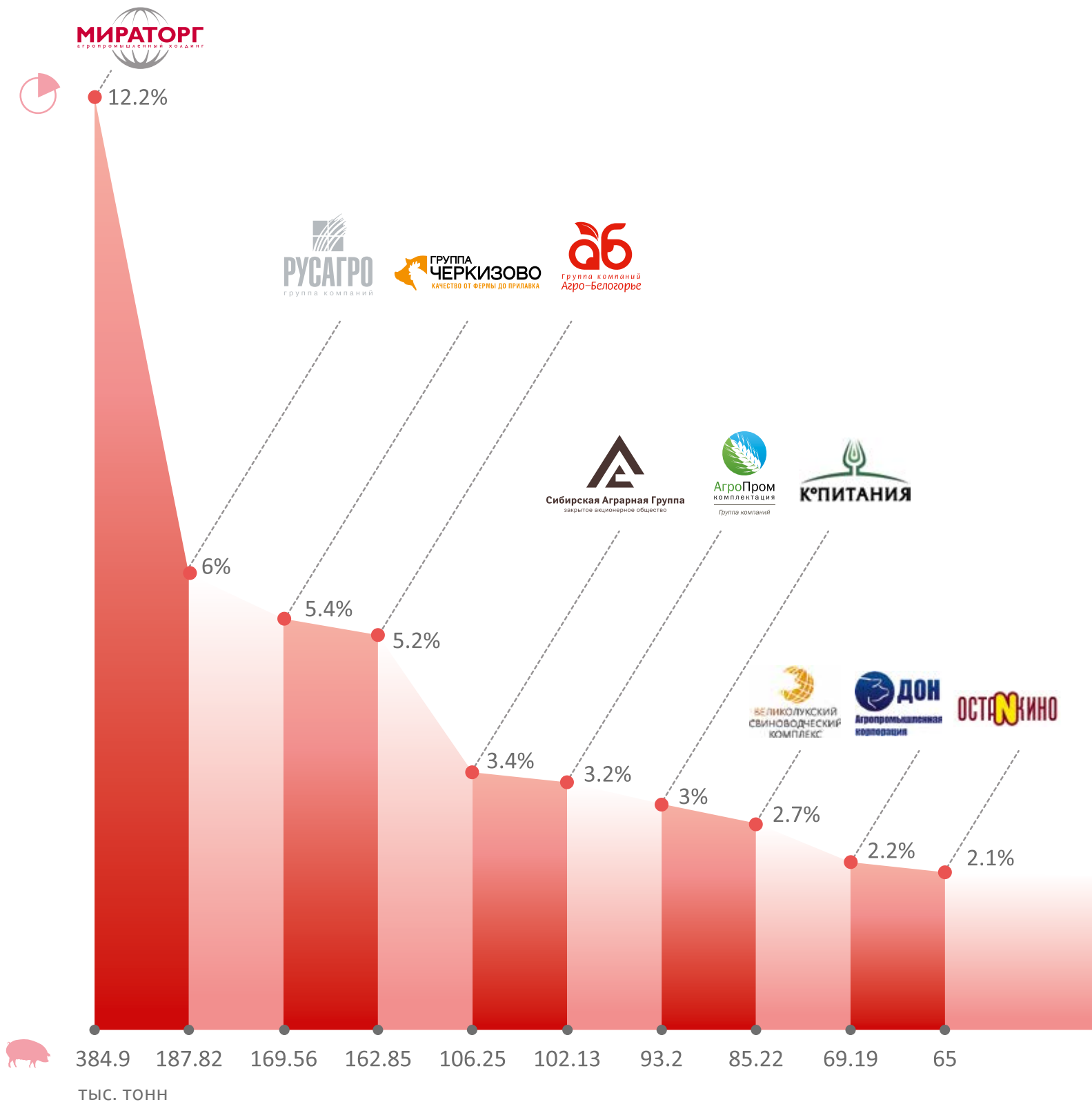
«Мы отмечаем постоянное повышение интереса российских предприятий пищевой промышленности к отраслевым решениям CSB-System, – говорит Сергей Бувеч. – Думаю, это связано с несколькими причинами. Во-первых, настал момент, когда предприятия пришли к осознанию того, что эффективно работать с бумажными носителями и «калькуляторами» больше невозможно; внедрение современных информационных технологий – требование времени, позволяющее гибко реагировать на быстроменяющийся рынок. Во-вторых, потребность диктуется целым рядом клиентов, которые требуют выполнения многих законодательных норм и постановлений, например в области управления качеством и прослеживания продукции». **МС**



Источник:
Национальный Союз
Свиноводов

Рейтинг крупнейших

По данным на 09.02.2016 года



производителей свинины в РФ

1. АПХ МИРАТОРГ
2. ГК «РусАгро»
3. ГК «Черкизово»
4. ООО «ГК Агро-Белогорье»
5. ЗАО «Аграрная группа»
6. ООО «Агропромкомплектация»
7. ООО «КОПИТАНИЯ»
8. ООО «Великолукский свиноводческий комплекс»
9. ООО «Агропромышленная Корпорация ДОН»
10. ГК «ОСТАНКИНО»
11. ООО «Агрофирма Ариант»
12. АВК «Эксима»
13. ООО «Белгранкорм»
14. ООО «АПК АГРОЭКО»
15. ООО «Камский Бекон»
16. ООО «ПРОДО Менеджмент»
17. ГК «КОМОС ГРУПП»
18. Агрохолдинг «Талина»
19. Агрохолдинг «Охотно» (ООО «Дружба»)
20. ООО СПК «Звениговский»



Доля в общем объеме промышленного производства в РФ (включает в себя объемы производства в сельхозорганизациях и крестьянско-фермерских хозяйствах), %



Подтвержденный факт производства свинины на убой в живом весе в 2015 году, тыс. тонн

ИТОГО:

20 крупнейших предприятий

Остальные предприятия



60.8%

39.2%

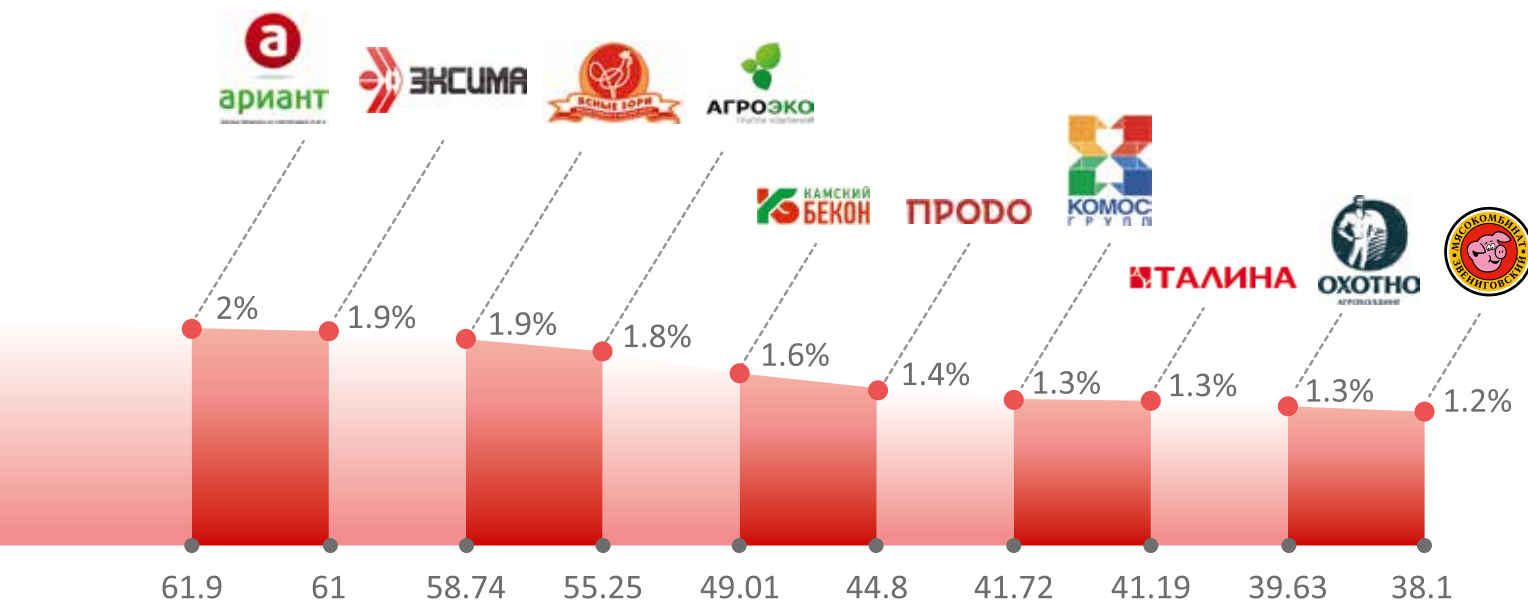


1 917.47

ТЫС. ТОНН

1 236.58

ТЫС. ТОНН





Новые модели «Лима» на выставке IFFA

По случаю участия в выставке IFFA 2016 компания «Лима» объявляет о расширении линейки моделей. Предприятие предлагает две дополнительные модели в ряду мясокостных сепараторов, обвалщиков и жиловщиков.

Среди недавно разработанных моделей – машина Лима RM 20 DD/DDS – самая маленькая, специально сконструированная для покупателей, желающих начать работу на небольшом объеме жилованного куриного мяса, говядины, свинины или производить высококачественное структурированное мясо из куриных carcasses или рыбы. Производительность: куриная обреза – 100–200 кг/ч, куриные carcasses – 200–300 кг/ч.



Многие покупатели в Европе и по всему миру оценили преимущества мяса, полученного на машинах Лима DD/DDS. Их привлекают очень простая регулировка выхода и короткое время мойки. Это линейка обвалщиков-жиловщиков, известная как DD/DDS-машины. Они имеют производительность от 100 кг/ч до 10 тыс. кг/ч и обладают всеми преимуществами, которые можно ожидать от качества отсепарированного мяса:

- не требуется предварительного измельчения сырья,
- незначительное повышение температуры,
- низкое содержание кальция,
- высококачественное жилованное мясо при высоком выходе,
- высококачественная структурированная структура мяса, близкая к рубленому, и т. д.

Следующая новая модель – RM 2000 S – теперь самый большой мясо-костный сепаратор, имеющийся на рынке, производительностью до 20 тыс. кг/час.

На своем стенде компания также представит сепаратор ЛИМА RM 700 BSP, специально разработанный для говяжьих костей, который также может использоваться и при переработке свиных костей для получения высококачественной структурированной мясной массы.

И, наконец, в рамках выставки будет показана машина ЛИМА RM 400 DDSM со специальным загрузочным бункером и ворошителем сырья в качестве самой последней

модели, разработанной в линейке обвалщиков-жиловщиков ЛИМА DDM/DDS.

Чтобы больше узнать об этом оборудовании, приглашаем посетить наш стенд E83 в зале 9.0.

www.lima-france.com



Новинки от Maurer-Atmos

На выставке IFFA в этом году компания Maurer-Atmos Middleby во второй раз и уже традиционно представит прогрессивные новинки в отрасли мясopереработки.



За последние три года многое произошло, и в этом году девиз «надежный технологический процесс и безопасное производство при максимальной эффективности и легкости в обращении» Maurer-Atmos хочет подтвердить с помощью своей новой и совершенно уникальной технологии созревания (KN/KR). Несмотря на значительное сокращение времени обработки – примерно на 25%, компания гарантирует оптимальную консистенцию и сушку в камерах созревания высотой максимум 7,5 м (максимальная высота загрузки продукта – 6 м).

Хорошо зарекомендовавший себя контроллер «Титан-2» был доработан, и сейчас осуществляется вывод на рынок его усовершенствованной версии.

И без того невероятно быстрая производственная система ProfitLine также была оптимизирована и сейчас работает при повышенном на 30% токе воздуха. Два вентилятора позволяют адаптировать систему под требования клиента.

Для обеспечения еще большей безопасности работы устройств была произведена оптимизация дымогенераторов, гарантирующая их безопасное гашение даже при перебое в подаче электроэнергии.

Приглашаем посетить выставочный стенд Maurer-Atmos №E 06, зал 8. Наша команда с радостью ответит на все ваши вопросы!

Maurer-Atmos Middleby GmbH,
Германия

Тел.: +49 7531 9422-193

Факс: +49 7531 9422-4-193

E-mail: sj@maurer-atmos.de

www.maurer-atmos.de



Передовые разработки K+G Wetter

Сфокусировавшись на разработке прогрессивных решений для мясopереработки, компания K+G Wetter выпустила на рынок к выставке IFFA ряд новинок: угловые волчки и угловые волчки-смесители E 130 мм / G 160.

Обеспечив прямой доступ к воронке волчка, компания успешно реализовала главную идею разработки. Это так называемое решение «простого доступа» (Easy-Access) облегчает работу при измельчении благодаря широкому проему, ведущему к смесительной камере. Кроме того, теперь специалисты могут выполнять работы по очистке волчка намного быстрее и эффективнее.



Конструктивная идея, которая, на первый взгляд, кажется простой, на второй – просто гениальна. «Простой доступ» открывает воронку волчка как смотровую заслонку. С эргономической точки зрения преимущество использования данного решения состоит в том, что больше не нужно перегибаться через край воронки, чтобы получить доступ к валу мешалки и подающему шнеку или очистить машину. Оператор машины также может за несколько секунд в одиночку осуществить монтаж компонентов, запуская угловой волчок без смесительного устройства, или, наоборот, подключить функцию смешивания. Производительность нового углового волчка-смесителя составляет до 190 кг мяса. В них можно без проблем измельчать замороженное мясо при температуре до -8°.

Кроме того, K+G Wetter представит новый вакуумный куттер на 120 л. «Его отличительная черта заключается в том, что переднюю часть крышки можно легко открыть. Это гарантирует удобство в эксплуатации и создает новые возможности для более быстрого, простого и, конечно, более эффективного выполнения процесса переработки мяса», – говорит управляющий компании K+G Wetter Фолькер Лаубер.

Машина универсальна и с точки зрения гигиены: благодаря боль-

шим проемам можно тщательно осмотреть область под чашей и без проблем очистить ее. Как новейшая разработка серии Cutmix компании K+G Wetter, куттер также оснащен наклонными поверхностями, которые гарантируют полный выход очищающей жидкости и таким образом задают высокие стандарты гигиены.

Дополнительную информацию о новинках и всех машинах компании K+G Wetter можно получить на выставке IFFA, в зале 8, стенд В 68.

www.kgwetter.de



Новая серия вакуумных шприцов: VF 800

На выставке IFFA 2016 компания Handtmann демонстрирует новую серию вакуумных шприцов VF 800 в сегменте премиум-класса. Их отличает использование самой современной и перспективной технологии, продуманной до мелочей, в сочетании с высочайшим качеством.



На выставочном стенде компании Handtmann в презентацию включены модели VF 800 для средних предприятий и крупного промышленного производства, которые являются частью новой серии вакуумных шприцов. Современный и не подверженный влиянию времени дизайн ориентирован на перспективность машин. Новый дизайн Hygienic Design обеспечивает наилучшие гигиенические условия, а также детально продуманные практические преимущества в пользовании и эргономике. Гарантированы гибкость и эффективность работы для соответствующего применения, ведь необычайно длительный срок службы и надежность машин за счет уменьшенного износа обеспечивают долговременное сохранение точности порционирования.

Многочисленные новые дополнительные функции и дополнительные модули вносят свой вклад в очень эффективную и экономичную эксплуатацию нового вакуумного шприца. Сертифицированные показатели энергосбережения, проверенные объединением технадзора

(TÜV), на самом высоком уровне сочетают в себе аспекты снижения затрат и сбалансированного производства, позволяющего беречь ресурсы. Новая гибкая структура определения производительности и модульный принцип новых вакуумных шприцов предназначены для соответствия требованиям сегодняшнего дня, предъявляемым к продукту: гибкий и быстрый подбор производительности сводит к минимуму время реагирования на кратковременные изменения производственных условий и производственных параметров. Вакуумная технология наполнения продумана и реализована по-новому.

С новинками Handtmann в действии можно познакомиться в зале 8 стенд D96

www.handtmann-iffa.de

handtmann

Идеи с будущим

Handtmann на выставке IFFA 2016

В связи с участием в выставке IFFA 2016 Handtmann демонстрирует новые и модернизированные разработки для всех релевантных областей применения.

На площади 1200 кв. м компания Handtmann выставляет свои новые фундаментальные разработки, инновационное и испытанное оборудование для малых и средних предприятий, а также крупного промышленного производства. Кульминационным моментом является новая серия вакуумных шприцов.



Посетители смогут ознакомиться с обширной программой новинок в таких сферах, как вакуумное наполнение, автоматизированное производство сосисок и линии производства сосисок; обработка, позволяющая сохранять свойства продуктов; системы ConPro, объединение в сеть с использованием программного обеспечения HCU, измельчение, формование и дозирование.

В области дозирования впервые демонстрируется новая дозировочная станция DS 551. Она применяется для непрерывного многополосного нанесения начинки в установках ламинирования и на тестовые ленты. Имеется также возможность точечного, многополосного дозирования в разнообразные емкости, такие как

формы, лотки и т. п. Дозировочная станция состоит из вакуумного шприца с сервоприводным распределителем массы FST 546, рассчитанного на 2–8 полос, и перемещаемой стойки устройства. Это превосходное решение для точной дозировки веса пастообразных, крупнокусковых и очень мягких начинок как для средних предприятий, так и крупного промышленного производства. Примеры продуктов: мясные начинки на тестовые ленты, например вареники, манты,пельмени, булki с колбасками, рулеты из слоеного теста с колбасками, корниш пасты и различные прослойки для наполнения (шпинат, сыр и т. д.). Разнообразные пирожки являются лишь еще одной частью большого многообразия возможностей применения. Высокая производительность дозирования позволяет обеспечить эффективное и рентабельное производство. Порционирование с точностью до грамма сокращает потери и, таким образом, затраты на порцию и полосу.

После завершения IFFA посетители выставки и клиенты приглашаются опробовать новинки на практике в «Форуме» Handtmann, участвуя в производственных тестах в реальных условиях.

Handtmann на выставке IFFA 2016: зал 8, стенд D96!

www.handtmann-iffa.de

Супермаркет пищевых отходов

В Копенгагене открыл свои двери для покупателей первый в мире супермаркет пищевых отходов Wefood. Владелец супермаркета полагают, что с помощью подобных магазинов можно снизить количество пищевых отходов в Дании.

В настоящее время ежегодно там выбрасывают около 700 тыс. т еды, пишет The Independent. Сообщается, что магазин предлагает покупателям продукцию на 30–50% дешевле, чем в обычных супермаркетах.

Датский министр по продовольствию и окружающей среде Ева Кьер Хансен поддержала идею создания подобного магазина. По ее мнению, такие супермаркеты являются важным шагом в борьбе с пищевыми отходами. «Это смешно, что пища просто выбрасывается или идет в отходы. Это плохо для окружающей среды, и это деньги, которые потрачены ни на что», — заявила она. Принцесса Дании Мари также одобрила инициативу и приняла участие в открытии супермаркета.

Издание отмечает, что Дания активно борется за сокращение пищевых отходов. Так, за последние пять лет стране удалось уменьшить их общий объем на 25%. Ранее во Франции официально запретили выбрасывать еду из супермаркетов.

rosfood.info

**без болтовни.
мы работаем.**

... до идеального результата!



пастеризация.



расстойка.



охлаждение.



замораживание.



1856 – 2016

HEINEN FREEZING



160 Jahre

www.heinen.biz

**Встретимся
на выставке?**

**IFFA 2016
Франкфурт, Германия**

07–12 мая 2016
Зал 9.0, стенд A86 + B82



Компания: **ООО «ЦСБ-Систем»**
115054, г. Москва, ул. Валовая, д. 30
Тел./факс: +7 (495) 641-51-56
E-mail: info@csb-system.ru
www.csb.com

Верный путь к Smart Meat Factory с CSB-System

Переход управления производством на цифровую основу дал начало обширному преобразованию процесса автоматизации, что эксперты называют «4-й индустриальной революцией» или «Индустрией 4.0». Сегодня понятие «Индустрия 4.0» заняло свое достойное место и в мясной отрасли.

На выставке IFFA 2016 группа компаний CSB представит программное обеспечение, а также решения для обработки фотографических изображений и автоматизации для Smart Meat Factory – «разумного» мясного производства будущего.

Под девизом «Global IT Excellence for the Smart Meat Factory» отраслевой специалист представит свои инновационные решения в павильоне 11.1 на стенде B-81. **Сара Ванесса Крёнер, член правления акционерного общества CSB-System**, поясняет: «Международная мясная отрасль с нетерпением ожидает IFFA 2016, ведь в центре внимания этой важной выставки находятся идеи, концепции и тенденции развития отрасли на ближайшие годы. Наша компания представит посетителям конкретные решения для поэтапного перехода к «разумному мясному производству», или Smart Meat Factory».

Что представляет собой Smart Meat Factory? Сегодня оборудование и машины на предприятиях пищевой промышленности еще управляются централизованно, однако в будущем появятся «разумные производственные системы», в которых оборудование и продукты, подобно социальной сети, будут общаться между собой и самостоятельно организовывать производство. Несмотря на то, что такое производство пока только замысел, многие элементы производственных процессов будущего уже работают в пищевой



1. Данные по прослеживанию могут быть переданы ERP-системой на специальные Web-платформы. С помощью сканирования двухмерных штриховых кодов на упаковке конечные потребители могут быстро проследить любой продукт

2. IT-управляемый анализ фотографических изображений обеспечивает безупречную гигиену в процессах идентификации и сортировки артикулов

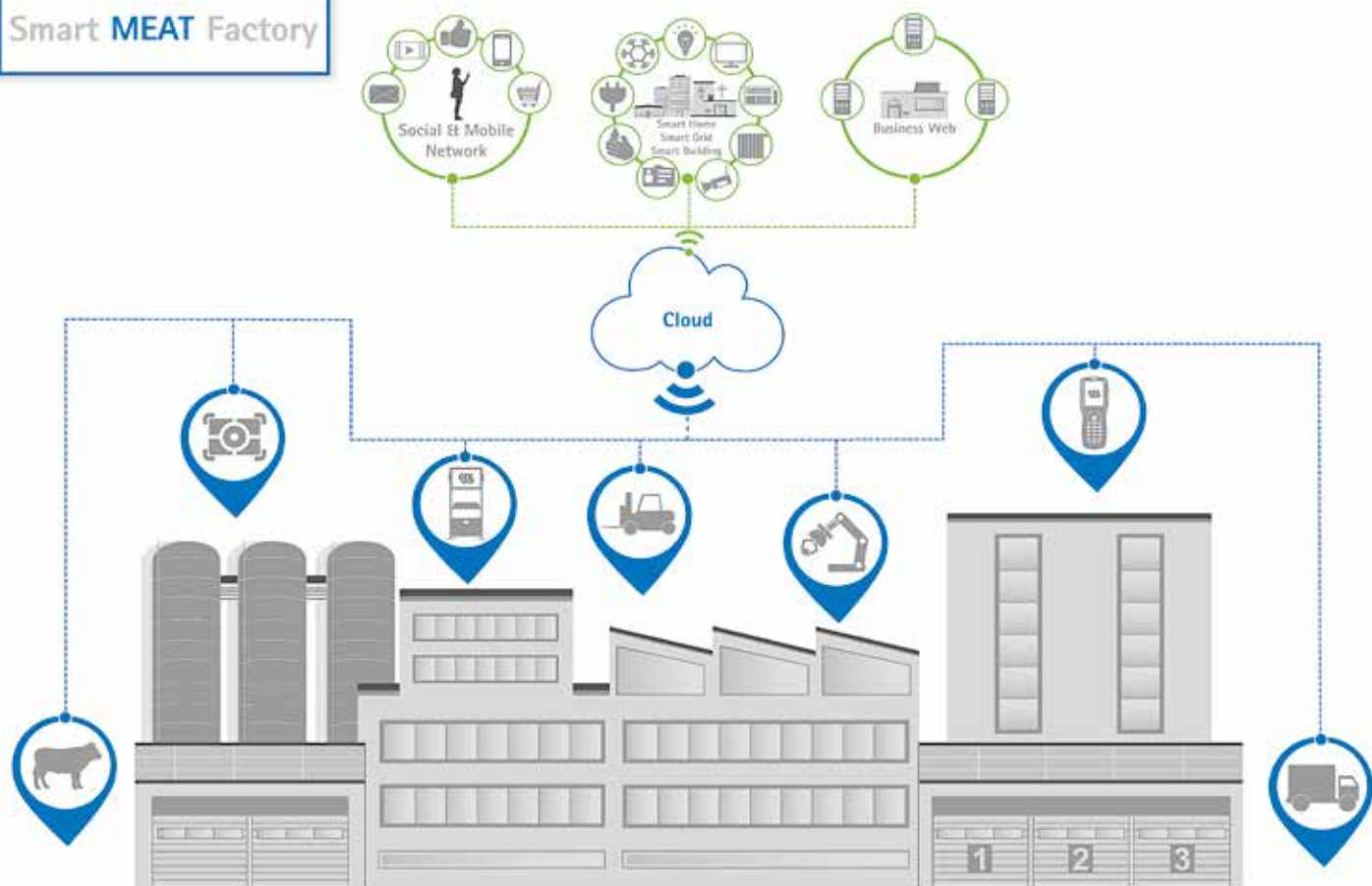
промышленности и входят в портфель продуктов и услуг группы компаний CSB.

Инновационные IT-решения CSB-System, включающие программное обеспечение, решения для обработки фотографических изображений и для автоматизации процессов, позволяют осуществить шаги к становлению предприятия на «рельсы будущего». Важную функцию при этом выполняет ERP-система, которая также доступна в виде облачного решения. Она без избыточности управляет не только базовыми и текущими данными, но и всеми данными продуктов, оборудования и процессов. Благодаря этому обеспечивается возможность согласованного использования данных во всех приложениях на протяжении всей цепи производства, например в Customer Relationship Management, производственном планировании, комплектации заказов или в Business Intelligence. Переход к самостоятельно работающему производственному предприятию обеспечивает, прежде всего, интеграция ERP-системы и MES. Эта интеграция позволяет создать взаимосвязь управления предприятием и управления производством и упростить дальнейшую сетевую интеграцию между собой всех производственных установок. «Даже в эпоху Smart Meat Factory ERP-система сохранит свое значение в качестве информационно-технологической основы предприятия», – говорит Сара Ванесса Крёнер.

Полностью автоматические системы обработки фотографических изображений, которые можно увидеть на стенде CSB-System D-70 в павильоне 11.1, также играют немаловажную роль в эпоху Индустрии 4.0. С целью оптимизации использования сырья и материалов группой компаний CSB была разработана линия продукта CSB-Vision. Оптимизация использования сырья особенно важна для мясной промышленности, ведь здесь затраты на сырье намного выше, чем в большинстве других отраслей. Кроме того, использование полностью автоматических методов оценки и анализа способствует повышению качества готовой продукции и увеличению доходов предприятия.

Примером новых возможностей управления с помощью IT-обработки фотографических изображений является наглядная и безупречная с точки зрения гигиены классификация свиных туш с полной автоматизацией процесса классификации. Вся важная информация процесса документируется при этом непосредственно в ERP-решении CSB-System. Перспективными решениями являются также полностью автоматическая идентификация,

Smart MEAT Factory



Цитата:



Сара Ванесса Крёнер,
член правления акционерного
общества CSB-System:

«Международная мясная отрасль с нетерпением ожидает IFFA 2016, ведь в центре внимания этой важной выставки находятся идеи, концепции и тенденции развития отрасли на ближайшие годы. Наша компания представит посетителям конкретные решения для поэтапного перехода к «разумному мясному производству», или Smart Meat Factory».

сортировка и целенаправленное перемещение артикулов благодаря анализу фотографических изображений, например на выходе из обвалки или на входе в производство, а также при определении категории сырья по качеству. В отличие от зачастую не безошибочных проверок человеком, IT-решение обеспечивает постоянное равномерное измерение соответствующих параметров качества.

Интегрированные решения для автоматизации производства и интраталогистики являются третьим тематическим блоком, представляемым группой компаний CSB на IFFA 2016. В центре внимания находятся решения с высоким уровнем интеграции и автоматизации, начиная с новейших систем складирования и гибкой, полностью автоматизированной комплектации заказов на малых складских площадях, до управления высокопроизводительной периферией оборудования и машин. Для возможности оптимальной сетевой интеграции производственного и упаковочного оборудования в понимании Индустрии 4.0 компания CSB-System предлагает приложение CSB linecontrol. Благодаря использованию

модуля центрального пункта управления могут непрерывно выполняться мониторинг и оптимальная загрузка всех производственных установок и машин. Это способствует минимизации сбоев в работе и времени простоя оборудования. Эффективность оборудования остается, таким образом, на непрерывно высоком уровне, в чем посетители смогут убедиться, посетив стенд Robotik-Pack-Line на IFFA 2016.

В рамках IFFA 2016 компания CSB-System организует посещение ведущих европейских предприятий мясной отрасли – Meat Factory Tour. Мы будем рады вашему участию! **P**

Посетите стенд CSB-System на IFFA 2016!
7–12 мая 2016, Франкфурт-на-Майне,
Германия: стенд D70 и B81 в павильоне 11.1.

Приглашаем Вас на Smart MEAT Factory
Tour в рамках IFFA 2016 – посещение
ведущих предприятий мясной отрасли!

Дополнительная
информация и регистрация:

По вопросам просим
обращаться в офис
ООО «ЦСБ-Систем».



Презентация мясной и колбасной продукции в новом измерении

На выставке IFFA компания Schrutka-Peukert представляет новую генерацию витринного оборудования KUBUS и камеры для созревания мяса Dry Aged Beef. При помощи оборудования от компании Schrutka-Peukert специализированные мясные магазины смогут улучшить качество презентации своей продукции.



Schrutka-Peukert представляет целый ряд инноваций для мясной промышленности. «Нашей задачей является качественная презентация высококачественной мясной и колбасной продукции», говорит директор компании Винфрид Гросс и подчёркивает - «именно качественная презентация продукции позволяет специалистам мясной сферы отличаться от более дешёвой конкуренции в лице супермаркетов». Архитекторы и дизайнеры компании Schrutka-Peukert находятся в непрерывном поиске решений

по улучшению презентации продукции клиента. Все системы охлаждения также находятся в постоянной разработке. Необходимое Know How, опыт персонала и профессиональные знания позволяют достичь максимальных результатов в оформлении специализированных магазинов.

На выставке компания Schrutka-Peukert представляет изогнутую витрину из серии KUBUS с новейшей системой охлаждения. Горячая витрина дополняет полноценный специализированный магазин и придаёт новые импульсы в оформлении ассортимента гастрономии.

Кроме витринного оборудования, компания Schrutka-Peukert представляет камеру для созревания мяса Dry Aged Beef, продукт, который становится всё популярнее среди покупателей специализированных мясных магазинов. «Мы нашли возможность пробудить аппетит у людей, которые не испытывают голод», говорит директор компании Винфрид Гросс. Процесс созревания мяса занимает 6 недель и конечный продукт подаётся как вкуснейший деликатес в дорогих ресторанах.



Достаточно причин, чтобы посетить стенд компании Schrutka-Peukert на выставке **IFFA**.

Информация о местонахождении стенда компании Schrutka-Peukert:
Зал 4.1 Номер стенда D10.

Ознакомиться с оборудованием компании Вы можете по ссылке:
www.schrutka-peukert.de/ru/





Компания: **ООО «Поли-клип Систем»**
142116, Московская обл., г. Подольск,
Железнодорожная ул., д. 9, лит. В
Тел.: +7 (495) 229-46-70, факс: +7 (496) 755-47-20
E-mail: polyclip@polyclip.ru
www.polyclip.com

Сертификат соответствия стандарту «Халяль» для Poly-clip System



Сертификатом «Халяль» предприятие гарантирует своим клиентам использование таких методов и систем, которые контролируют производство клипс из пластика и алюминия, а также петель на соответствие требованиям ислама.

Процесс производства клипс и петель Poly-clip System на всех этапах соответствует требованиям мусульманских традиций, объединенных общим понятием «халяль». Сертификатом «Халяль» предприятие гарантирует своим клиентам использование таких методов и систем, которые контролируют производство клипс из пластика и алюминия, а также петель на соответствие требованиям ислама.

Обновление сертификата происходит ежегодно. В течение срока действия сертификата «Халяль» проходят внеплановые проверки мусульманскими аудиторами.

Что значит «халяль»?

Слово «халяль» происходит из арабского языка и означает «разрешенный» или «допустимый». В отношении продуктов питания это значит, что при их

производстве были соблюдены правила ислама и что они не соприкасались с запрещенными веществами и не содержат таковых. Благодаря этому сертификату клиенты могут рассчитывать на то, что процесс производства соответствует религиозным требованиям к продуктам питания.

Авторитетный эксперт из мусульманской общины и аудитор проверяют также соответствие предприятия директивам по аудиту. Проверка на исключение использования запрещенных исламскими законами веществ осуществляется с помощью самых современных анализов PCR-DNA проб сертифицируемых продуктов в независимой аккредитованной лаборатории. В течение срока действия сертификата «Халяль» проводятся внеплановые проверки квалифицированными аудиторами.

Poly-clip System предлагает своим клиентам смазку для машин, имеющую сертификат «Халяль»

Сертификат организации Halal Certification Germany в городе Оснабрюк является основанием для получения сертификата соответствия SGS. SGS Germany также проводит аудиторские проверки компании Poly-clip System для выдачи сертификата ISO 22000:2005, внедренного на предприятии с 2013 года.

ISO 22000:2005 – безопасность производителей пищевых продуктов

Сертификат ISO 22000:2005 гарантирует проведение регулярного и независимого контроля всех этапов производства клипс и петель. Для обеспечения безопасности пищевых продуктов уже на этапе их производства компания Poly-clip System с помощью сертификации системы управления качеством по стандарту ISO 22000:2005 применяет международный стандарт для всей цепочки производства пищевых продуктов.

С момента введения в 2005 году сертификация по стандарту ISO 22000:2005 объединяет в себе разные национальные нормы в одной комплексной, понятной и признанной во всем мире норме. Она гарантирует, что все процессы обеспечения качества соответствуют международным требованиям. Кроме того, она включает в себя требования признанной во всем мире системы безопасности пищевой продукции HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point).

ISO 22000:2005 является ключевым элементом системы менеджмента безопасности пищевых продуктов FSSC 22000, нормой, признанной Глобальной инициативой пищевой безопасности (GFSI), которая дополнительно учитывает особые требования к крупным торговым сетям и международным производителям. Вместо проверки только готового конечного продукта система ISO 22000:2005 охватывает и подготовительные процессы. Это позволяет своевременно распознать потенциальные риски и принять меры для их предотвращения или уменьшения их последствий.

Компания Poly-clip System – мировой лидер в поставках комплексных систем клипсования. **Р**

Новые возможности для расширения ассортимента

KARL SCHNELL представляет шприц-порционирующее устройство – диафрагму KS. Это идеальный инструмент для обработки любых видов пастообразных продуктов, которым требуется придать определенную форму.

Спрос на деликатесные и премиальные продукты растет, поэтому пищевая промышленность реагирует на рынок выпуском необычных продуктов высокого качества.

Чтобы создать интересные продукты, от производителей оборудования требуются новые технологии. В области фасовочного оборудования критично разнообразие форм при одновременном строгом соблюдении выбранной формы и высокой точности порционирования.

Вакуумный шприц KS P10 SE является технологическим модулем, который заботится о равномерной, точной и бережной обработке продукта перед порционирующей и формирующей установкой и, таким образом, является основой оптимального и безопасного процесса.

При перенастройке оборудования на другую порцию и форму специалисты KARL SCHNELL применяют концепцию программируемого привода, базирующуюся на высокочастотном сервоприводе.

Форма и размер продукции определяется исключительно установкой параметров в системе управления. На шприце это делается с помощью большого сенсорного экрана – просто и удобно.



Вакуумный шприц KS P10 SE


Больше нет необходимости производить трудоемкую механическую перенастройку шприца и порционирующего устройства. Это значит, что и при смене продукта не требуется времени на переналадку. Все параметры продукта сохранены в специальной программе шприца и легко меняются посредством сенсорного экрана.

Корректировка форм и параметров производства возможна в любой момент прямо во время эксплуатации. Таким образом, изменения видны сразу.

Еще одна возможность – это регулировка высоты диафрагмы с помощью электродвигателя для простого и удобного позиционирования ее над емкостью с маринадами или лентой транспортера.

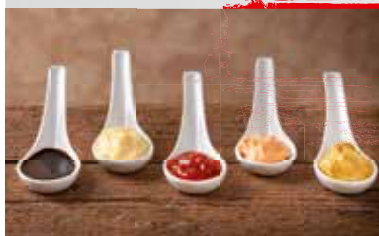
Диафрагма KS существует в различных исполнениях с разным количеством порционирующих головок – от 1 до 6. В минуту может производиться до 1400 порций.

Помимо этого существует возможность инъекции продукта, так называемая коэкструзия.

Фрикадельки, рулеты из фарша, котлеты – благодаря большому разнообразию настроек открывается большое поле для оформления продукта. 

KS ПРОЦЕСС-АВТОМАТ

ВСЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ В ОДНОЙ МАШИНЕ



ОДНА МАШИНА БЕСКОНЕЧНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ



IFFA

IFFA ФРАНКФУРТ-НА-МАЙНЕ
07 - 12 МАЯ 2016 ГОДА,
ПАВИЛЬОН 8.0, СТЕНД № G96

KARL SCHNELL
PARTNER TO THE FOOD INDUSTRY





Компания: **ООО «Форан»**
115432, г. Москва, пр. Андропова, д. 18, к. 6, офис 5-14
Тел.: +7 (495) 380-17-50
info@voran.com
www.voran.at

VORAN: Укрепление позиций на рынках Восточной Европы

Компания VORAN – это ведущий производитель и поставщик комплексных решений в области переработки охлажденного мяса. От убой, обвалки, гигиены до оптимального управления холодильными камерами, транспортными системами, а также утилизация производственных отходов и очистка сточных вод – VORAN разрабатывает проекты согласно требованиям заказчиков.

Компания VORAN как традиционное австрийское предприятие с многолетней историей придает особое значение качеству „Made in Austria“. VORAN является производителем широкого ассортимента оборудования, при этом собственные линии и установки могут быть дополнены оборудованием первоклассных партнеров: ITEC/ATTEC, PHT, SCHNEIDER, FREUND, NOCK и REX.

Новые представительства

После экономической реорганизации фирмы Schaller, бывшего партнера VORAN, компания VORAN, как специалист по комплексным проектам пищевой промышленности, приняла решение взять на себя значительную часть направления поставок оборудования фирмы Schaller. Для возможности обслуживания ключевых рынков Восточной Европы, наряду с главным филиалом VORAN в Австрии, были созданы представительства на Украине (Киев) и в России (Москва). Таким образом, компания VORAN стала еще ближе к вам и вашим потребностям.



Компания VORAN как традиционное австрийское предприятие с многолетней историей придает особое значение качеству „Made in Austria“.

Первоклассное качество, ведущие стандарты, лучший сервис

Все оборудование компании VORAN, а также ее партнеров соответствует самым высоким международным стандартам. При разработке проектов VORAN всегда учитывает экономическую целесообразность уровня автоматизации линии, необходимого заказчику, одновременно соблюдая строжайшие требования по гуманному убою и санитарно-гигиеническим аспектам. Благодаря этому VORAN обеспечивает высокое качество мяса и долгий срок хранения мясных продуктов. Кроме того, соблюдение сроков поставок и надежный сервис являются важным фундаментом философии VORAN.

Сотрудничество с VORAN означает принятие решения в пользу качества „Made in Austria“, которое гарантирует наилучшие возможности, исходя из требований заказчиков, оптимальную поддержку, а также компетентное обслуживание после завершения проекта.

Ведущие партнеры

VORAN придает большое значение непрерывному развитию и совершенствованию совместной работы с партнерами, тем самым обеспечивая своим заказчикам стабильный успех и конкурентоспособность. Один из факторов успеха VORAN – сотрудничество с избранными партнерами, а также тщательное расширение и дополнение ассортимента собственной продукции. Ключевыми партнерами VORAN являются известные компании, такие как ITEC/ATTEC (обвалка и гигиена), PHT (гигиена производственных помещений), SCHNEIDER (система промышленной очистки сточных вод), FREUND (качественные инструменты для убой), NOCK (высококачественные машины для пищевой промышленности), а также REX (системы набивки и порционирования колбасных изделий).

Совершенство – для VORAN это не просто слово, а основной принцип деятельности компании. ■



VORAN: „Ваши задачи – наши решения“

VORAN символизирует комплексные решения в области переработки охлажденного мяса. От убоя, обвалки, гигиены до оптимального управления холодильными камерами, транспортерными системами, а также утилизация отходов и очистка сточных вод – мы проектируем и планируем в соответствии с Вашими требованиями. Мы опираемся на качество „Made in Austria“, являемся производителем собственной линейки оборудования и дополняем ее обширной программой первоклассных партнеров, таких как ITEC/ATTEC, PHT, SCHEIDER, FREUND, NOCK и REX.

Ваши преимущества:

- Мы – Ваш надежный партнер при разработке и проектировании комплексных решений в области переработки охлажденного мяса
- Мы беремся за реализацию проектов любой сложности
- Мы системно подходим к решению Ваших задач
- Мы предлагаем качество **„Made in Austria“**
- Мы работаем с первоклассными партнерами
- Мы гарантируем надежное сервисное обслуживание

Будем рады
видеть Вас
на нашем
стенде на выставке
IFFA 2016!
Зал: 9.0
Стенд: D16

ООО „ФОРАН“
115432, г. Москва, проспект Андропова,
д. 18, к. 6, офис 5-14
Тел.: +7 (495) 380-17-50
E-Mail: info@voran.com
Сайт: <http://www.voran.at>

Автор:



Владимир Романов,
портал «Мясной Эксперт»

Трансглютаминазация России. 13-й фактор

Фермент трансглютаминаза (номер по классификации ЕС 2.3.2.13) открыт японскими учеными в середине прошлого века, в 1959 году. Изначально этот энзим содержится в человеческом организме и известен как 13-й фактор свертывания крови.



На вопросы
отвечают
эксперты:



Роман Харитонов,
руководитель департамента
пищевых ингредиентов
ООО «Ревада Эко»



Дмитрий Шефов,
генеральный директор
представительства компании
Campus S.r.l в России и СНГ



Тимур Орешков,
технолог-разработчик Veller Group
(Германия – Россия) и главный технолог
СПК «Хамит» (Республика Казахстан)

В промышленности препарат используют в мясных системах, где он катализирует образование ковалентных связей между свободными аминокетто-группами (свободных либо из боковых цепей лизина) и гамма-карбоксимидными группами глутамина. Иными словами, образуя ковалентные поперечные связи между мышечными белками, трансглютаминаза создает сетчатую матрицу, что позволяет «сшивать» кусочки мясного сырья, эффективно удерживать как мясной сок, так и дополнительно вносимую влагу. Прочность образованной белковой структуры зависит от активности фермента, температуры системы, уровня pH и времени ферментации.

На рынке России фермент трансглютаминаза (ТГ) существует уже около 15 лет. За это время накопился российский опыт ее использования в пищевой промышленности, где идет работа с консистенцией продукта.

В последние годы в России появилось много научных работ по положительному применению энзима в пищевой промышленности с обоснованием благотворного влияния, к которому относят влагосвязывающую, водо- и жиротривающую способность, а также структурно-механические свойства.

Когда-то пророчили, что фермент заменит фосфат в мясной промышленности, но этого не случилось, так как фермент и натриевые соли фосфорной кислоты оказывают совершенно разные воздействия на мышечные волокна. Для производителя трансклутаминаза привлекательна тем, что найти ее в готовой продукции нельзя, а экономическая эффективность данного фермента высока. Это и является ключевым двигателем ее популярности, несмотря на цену.



Владимир Романов:

«Для производителя трансклутаминаза привлекательна тем, что найти ее в готовой продукции нельзя, а экономическая эффективность данного фермента высока. Это и является ключевым двигателем ее популярности, несмотря на цену».

Уже несколько лет идут активные дебаты между технологами и продавцами фермента по поводу эффективности его применения и недоказанности вреда. Большинство доводов «за» указывают на зарубежный положительный опыт использования фермента, а также на экономический эффект. Противники ссылаются на то, что изначально в ЕС ТГ признана опасным, и на неутешительную статистику ухудшения здоровья населения Европы. Приводятся данные об аутоиммунных заболеваниях как реакции на нахождение энзима в ЖКТ, склейке эпителии кишечника с последующей потерей способности его стенки к всасыванию, доводы о связи применения фермента в промышленности с массовой непереносимостью глютена и массовым бесплодием в Европе.

Страшные сказки, околonaучные обывательские разговоры или спланированный глобальный заговор? Разобраться в этом нам помогут специалисты портала «Мясной Эксперт» и представители отрасли.

Вопрос №1: Инактивация фермента температурой

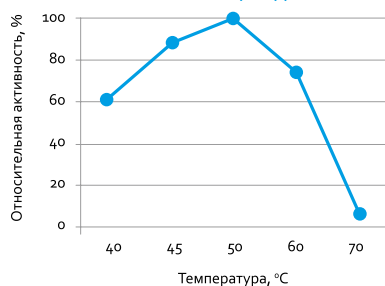
В теории во время теплового воздействия ТГ инактивируется. Некоторые продавцы указывают информацию о том, что инактивация фермента идет при 50–55°C, другие источники говорят, что она происходит при температуре выше 72–75°C на протяжении 5–10 минут (эта формулировка мне встречалась как в научных, так и в рекламных статьях, а это говорит о том, что никто данный факт не перепроверял). Но, как мы знаем, варка мясopодуктов производителями доводится до 70–71°C. Многие не продолжают варку по достижении данной отметки. При какой температуре полностью инактивируется фермент? Можем ли мы гарантировать потребителю его полную инактивацию в готовом продукте?



Роман Хрионов:

– Фермент инактивируется от теплового воздействия (механизм инактивации в вареных, п/к и к/в изделиях). Ниже представлена таблица активности фермента в зависимости от температуры, а также таблица инактивации фермента при определенных температурах в колбасных изделиях диаметром 35–40 мм. Кроме того, необходимо отметить, что при термообработке нужна определенная экспозиция во времени для инактивации фермента.

Ферментативная активность в зависимости от температур



Время инактивации трансклутаминазы при воздействии высоких температур в сосисках диаметром 3 см

Внутренняя температура	Время инактивации
65 °C	1 час
70 °C	15 минут
75 °C	1 минута
80 °C	1 минута



Дмитрий Шефов:

– Несомненно, в продуктах переработки мяса фермент полностью инактивирован. И не только в продуктах, подвергающихся термообработке, но даже в сырокопченых колбасах, как и в других изделиях, где применяется трансклутаминаза. Например, к ним относится творог, натуральный живой йогурт, где вообще нет нагрева выше температуры сквашивания, т. е. 26–28°C. Конечно, температурная инактивация является наиболее простой и эффективной, а нагрева до 70°C более чем достаточно, но не только этот фактор полностью останавливает действие фермента.



Тимур Орешков:

– Трансклутаминаза (протеин-глютамин γ-глутамилтрансфераза) катализирует реакции ацильного переноса, вводящие ковалентное связывание между белками, создавая полимеры высокой молекулярной массы. Таким образом, фермент, попадая в «систему», инактивируется – по механизму реакции ацильного переноса.

Конечно, следует вопрос, а весь ли фермент был задействован в реакции и какая его доля осталась в виде не прореагированного. Фермент, который, возможно, не вступил в реакцию, остался в свободной форме, однако его концентрация настолько ничтожна, что смело может быть выражена показателем 0,001–0,0001% от общей сырьевой. И дальнейшая обработка практически любых колбас, даже при условии отступления от температурных режимов полной термической инактивации фермента, полностью гарантирует отсутствие свободного фермента в готовом изделии. Поскольку порог его физического разрушения происходит при 72–75°C, а фермент вносится на стадии подготовки фарша при 2–5°C и при этой температуре начинает свою нативную работу, то к достижению порога максимальной благоприятной температуры для действия реакции 55°C в свободной форме его остается настолько минимальное количество от начальной концентрации, что даже на этом этапе можно гарантировать практически 95% химической инактивации. А дальнейшее повышение

температуры обработки колбасного изделия полностью гарантирует завершающую полную химически-физическую инактивацию фермента, не вступившего в прямую реакцию.

Вопрос №2: Инактивация фермента другими способами

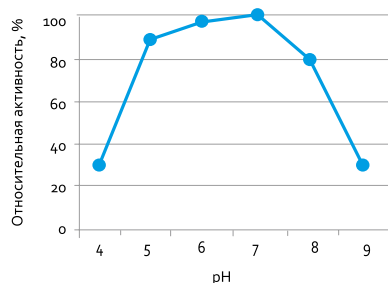
Инактивируется ли транглутаминаза иными способами, кроме температурного? Что сильнее всего влияет на инактивацию: температура, pH, время воздействия?



Роман Харитонов:

– На активность фермента также оказывает влияние значение pH. Посмотрите на график – очевидно, что в мясной промышленности этот способ мало осуществим.

Ферментативная активность в зависимости от pH



Дмитрий Шефов:

– Действительно, инактивация происходит благодаря сочетанию различных факторов. В каждом из многих пищевых прикладных применений есть какой-либо доминирующий фактор воздействия, в случае мясопереработки это температура. Фермент начинает работать с момента внесения в фарш, но скорость катализирования сшивки белков многократно возрастает в момент прогрева в термокамере. При достижении 55°C фермент проявляет максимальную рабочую активность, и ему достаточно около 10–15 минут, чтобы сшить все доступные белки ковалентными связями. Что происходит далее? Даже если бы температура термообработки не поднималась выше, фермент необратимо потеряет активность ввиду полной выработки субстрата. В случае 60°C и выше происходит температур-

ная денатурация, фермент перестает быть ферментом, так как теряет способность катализировать сшивку белков и, имея белковую природу, становится обычным белком.



Тимур Орешков:

– Фермент может также инактивироваться путем изменения кислотности среды. Для него благоприятны следующие условия, обеспечивающие механизм ацильного переноса: pH среды 5–8, что характеризуется как слабокислая среда, и дальнейшее увеличение кислотности, которое, так же как изменение среды в сторону щелочной, вызывает полную инактивацию фермента в системе.

Вопрос №3: Рынок

Как вы оцениваете емкость рынка транглутаминазы в России в тоннах? По независимым данным оборот препаратов на основе ТГ превышает 500 т в год...



Дмитрий Шефов:

– Не совсем корректно оперировать тоннами, так как активность доступных в России коммерческих препаратов варьируется от 60 до 2 тыс. (!) единиц активности в грамме. Но могу предположить, что консервативный уровень в 150–200 т реалистичен.



Роман Харитонов:

– Существует соответствующая таможенная статистика согласно коду ТН ВЭД 3507 90 9000: 128 т в 2014 году (именно по ТГ). Однако многие завозят данный фермент в группе 2106 как пищевую добавку, ввиду этого, полагаю, реально объем рынка может достигать 320–350 т.



Тимур Орешков:

– По нашим статистическим данным российский рынок фермента в общем объеме на данный момент составляет порядка 500–600 т/год. Но эти данные

не являются объективными, поскольку ТГ на территорию Таможенного союза может быть ввезен как мальтодекстрин с добавками или как технологические смеси, в официальных документах которых не указывается наличие фермента, поскольку, руководствуясь ТС ТР 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», при содержании в продукте составляющих, не превышающих количество более 2%, не обязательны указания в составе продукта.

Вопрос №4: Методика

Будет ли методика определения ТГ в готовом продукте в будущем? Реально ли ее разработать? Смогут ли контролирующие органы проверять чистоту рецептуры?



Дмитрий Шефов:

– Смогут ли в будущем обнаружить черную кошку в темной комнате, особенно, когда ее там уже нет? Я ни минуты не сомневаюсь, что контролирующие органы в России могут многое. К счастью, как сказал классик, строгость законов компенсируется только их несоблюдением. Если без лирики, то на текущий момент в мире действительно не существует методики определения активности ТГ в продукте, в том числе потому, что слишком быстро происходит инактивация фермента различными факторами, плюс количества искомого очень маленькие и много посторонних, мешающих этому веществ. Тем не менее, наша компания, как и передовые исследовательские институты, успешно применяют модельные системы, в которых это представляется возможным.



Роман Харитонов:

– Разработка методик определения ТГ вполне осуществима и существует, однако качественное ее определение в продукте лишено всякого смысла ввиду наличия тканевой ТГ (тТГ).



Тимур Орешков:

– Ни для кого не секрет, что фермент транглутаминаза при разработке

и утверждении ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» как вспомогательный технологический препарат не указан в качестве разрешенного или запрещенного, поскольку сложилась следующая ситуация: фермент есть, многие его используют, но методик определения активности, а также утвержденных и аккредитованных методик определения в конечном продукте нет.

В других странах (США, ЕС, Япония) данные методики существуют, есть специализированные лаборатории, и фермент используется производителями пищевой продукции. Но этот показатель достигнут при интересе государственных, регламентирующих и разрешительных органов. С выделением сил и средств на пользу производителей и потребителей.

Вопрос №5: Хранение

Верить ли продавцам, что фермент не нужно хранить в холодильнике, ведь известно, что он теряет свою активность при комнатной температуре. Имеете ли вы статистические данные о потере активности ферментом в течение срока хранения?



♦
Дмитрий
Шефов:

– Наша компания исследовала влияние условий хранения, и мы подтверждаем, что при наличии возможности хранить фермент при более низких температурах это положительно скажется на сохранности его активности. В случае хранения в стандартных условиях (25°C) снижение активности за весь срок годности не превышает 10–15%, что не является критическим значением. Храня в условиях низких температур, можно снизить годовую потерю активности до 1–5%, но на практике это трудновыполнимо. Если предприятие закупило фермент, логично предположить, что оно его использует, а не просто хранит. При ежемесячной выработке объема и соответствующем обновлении партий продукта таким падением активности можно пренебречь, и тогда хранение в морозильной камере становится излишним.

Другое дело – открытый пакет с ферментом, имеющий доступ кислорода, или температуры, значительно



Комментарий от Всероссийского научно-исследовательского института мясной промышленности им. В.М. Горбатова

– Легально ли применение фермента ТГ в мясных системах?

– В Приложении 26 к техническому регламенту Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012) транскляминаза отсутствует в списке разрешенных ферментных препаратов при производстве пищевой продукции. Однако ТГ активно используется на предприятиях страны, поэтому вопросы легальности применения и безопасности продукта остаются насущными.

– Может ли проверка компетентных органов озадачиться наличием добавки с ТГ на складе специй предприятия?

– Да, может.

– Выдают ли СГР на препараты, содержащие ТГ?

– Да.

– Почему?

– Это может быть вызвано некомпетентностью лица или органа, выдавшего данный документ.

– Можно ли внести транскляминазу в ТР ТС?

– Да, можно, но это потребует проведения исследований с целью обоснования ее внесения в ТР ТС и разработки методов определения остаточной активности ТГ. Наш институт уже давно предлагает профессиональному сообществу провести данные исследования, однако ввиду разобщенности решение о начале таких работ до сих пор так и не было принято.

Станислав Горбатов,
кандидат технических наук

превышающие 25°C. Эти факторы существенно ускоряют потерю ферментативной активности, и их следует избегать.



♦ Роман Харитонов:

– Фермент нужно хранить в холодильнике, если только вы не находитесь в условиях Крайнего Севера. Касательно активности, в спецификации к продукту указывается не фиксированная активность (например, 135), а интервал 120–150. В этом случае цифра 150 соответствует активности на дату производства, а 120 – активности на момент окончания срока годности, как правило – года, при температуре не выше +4°C.



♦ Тимур Орешков:

– Условия хранения фермента практически у всех производителей идентичны. Фермент фасуется в фольгированные полимерные пакеты и упаковывается под вакуумом. И в таком виде попадает на заводы, где признается как вспомогательная технологическая добавка. Фермент при условии сохранения целостности индивидуальной упаковки может лежать в сухом проветриваемом помещении практически при любых температурных режимах хранения пищевых и вспомогательных продуктов. При вскрытии индивидуальной упаковки и нарушении вакуума ТГ следует хранить в холодильнике, но, учитывая объемы производства и дозировку, фермент в этом случае при самых неблагоприятных условиях может расходоваться не более 48 часов, и потеря активности составит в среднем не более трех единиц, что не сможет являться препятствием для выбраковки и списания сырья, поскольку не скажется на изменении функциональных свойств. Потеря активности на всем сроке хранения при соблюдении всех условий составляет максимум не более 10 единиц, что также не отразится на изменении функциональных свойств фермента.

Вопрос №6: Качество препаратов

Как проверить концентрацию фермента и активность продукта, декларируемую поставщиком? Существуют ли методики определения

активности ТГ? Есть ли в России лаборатории, которые могут оказать такую услугу?



Тимур Орешков:

«По нашим статистическим данным российский рынок фермента в общем объеме на данный момент составляет порядка 500–600 т/год. Но эти данные не являются объективными, поскольку ТГ на территорию Таможенного союза может быть ввезен как мальтодекстрин с добавками или как технологические смеси, в официальных документах которых не указывается наличие фермента».



♦ Дмитрий Шефов:

– В России лаборатории, аккредитованные на подобные исследования, мне не известны. По запросу клиентов мы предоставляем контакты независимых лабораторий в Италии и Германии, которые могут достоверно оценить параметр активности. В случае мясопереработки мы всегда задаем простым вопросом: «Уважаемые технологи, нужно ехать или шашечки?». Поэтому единственным верным способом оценки активности препарата является традиционный сравнительный тест на предприятии на действующей отработанной рецептуре.

Отдельной строкой проходит сложность оценки стабильности качества этого параметра во времени, от партии к партии, которая может сильно варьироваться у производителей, зачастую не имеющих ни опыта, ни возможности анализировать и обеспечивать стабильность показателя активности. А это дает спонтанные изменения плотности и кусаемости колбас, сарделек и сосисок, в которых технологи в последнюю очередь подозревают скачки функциональности транскляминазы.



♦ Роман Харитонов:

– Методика существует, она основана на времени/скорости выработки определенного количества субстрата. На 2011 год минимум две лаборатории в Москве располагали и методикой и необходимым оборудованием.



♦ Тимур Орешков:

– Этот вопрос в конечном счете волнует больше конечного потребителя, то есть пищевое производство. Так как любое поступающее сырье для нужд технологического процесса имеет сопроводительную документацию, которая соответствует ТС ТР 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», указываются качественный состав и степень активности фермента в данной смеси с результатами лабораторных исследований на предмет активности. Производитель заинтересован удовлетворить требования потребителя к качеству поставляемой продукции и максимально работает в этом направлении.

На данный момент утвержденной методики определения активности фермента в смеси на территории России нет. Лаборатории, которые имеют методики и аккредитацию, находятся в Японии и ЕС. Производители ферментного препарата осуществляют отбор проб при выпуске каждой партии и отправляют на исследования в аттестованные лаборатории. Конечно, возникает вопрос, а вдруг заявленная активность будет не соответствовать? Такие случаи имеют место у недобросовестных производителей смесей, но, следуя установленной программе производственного контроля поступающего сырья, с каждой новой партией требуется провести исследование согласно условиям применения в технологическом процессе, где выявится соответствие или же несоответствие заявленным функциональным свойствам. **MC**

Начало. Продолжение статьи читайте в «Мясной Сфере» №4 (113) 2016



СФОРМУЛИРУЕМ РЕШЕНИЕ

Новые функциональные животные белки Инновационные растительные клетчатки
Высокофункциональные системы Трансглутаминазы Натуральные биоконсерванты
Новые улучшители вкуса Специальные заменители соли Специальные куриные белки
Революционные безглютеновые хлеб и тесто Увеличение выхода молочных продуктов
Рыбные и мясные системы холодной сшивки Заменители молочного и соевого белка
Пилотные испытания Кастомизированные функциональные решения
Эксклюзивное сотрудничество

Представительство компании
Кампус в России
+7 (495) 222 – 23 -50
dmitry.shefov@campus-italy.com



До встречи на выставке
IFFA 7-12 мая 2016, Франкфурт Германия
Холл 4, стенд E11



Гость:



Ольга Шуленина,
генеральный директор
ООО «Финнмаркет Регион»

Беседовала:



**Виктория
Загоровская**



Ольга Шуленина: «Новые уникальные продукты – путь к успеху на рынке»

Во время нашей предыдущей встречи с генеральным директором «Финнмаркет Регион» Ольгой Шулениной мы говорили об ассортименте компании – вкусоароматических смесях для мясоперерабатывающих предприятий. Но рынок не стоит на месте, побуждая основных игроков также двигаться вперед.

– Насколько я помню, компания предлагает как российские функциональные смеси, так и импортную вкусоароматику?

– За время, прошедшее с нашей последней беседы, в ассортименте произошли изменения, и в настоящий момент мы представляем вкусоарома-

Ольга Шуленина:

«Fermenta является крупным поставщиком моноингредиентов для мясоперерабатывающих предприятий Европы и имеет прямые контракты с ведущими мировыми производителями, что, безусловно, позитивно сказывается при формировании цен на продукцию».

тические смеси двух европейских торговых марок: SIX (Финляндия) и Fermenta (Германия).

Торговую марку SIX мы представляем с 2005 года на территории Централь-

Черноземного региона. Это весь спектр вкусоароматических смесей для мясопереработки. Продукция торговой марки SIX давно известна на российском рынке.

В ассортименте немецкого производителя Fermenta представлены вкусоароматические и функциональные смеси для пищевой промышленности.

«Финнмаркет Регион» постоянно расширяет географию продаж, и в настоящий момент компания имеет эксклюзивные права по представлению продукции торговой марки Fermenta на всей территории России.

– Почему в качестве партнера была выбрана именно Fermenta? Какие возможности открывает ваше сотрудничество?

– Fermenta – это динамично развивающееся семейное предприятие с традициями производства более 30 лет. Благодаря этому компания мобильна, в ней отлично налажено взаимодействие между сотрудниками на всех уровнях, что создает для партнеров огромное преимущество, а в условиях жесткой рыночной конкуренции это именно то, к чему стремятся наши заказчики. Благодаря непосредственному участию руководителей компании в разработке и организации производства Fermenta быстрее реагирует на изменения и требования рынка, динамичнее разрабатывает новые продукты

и более гибко отвечает на пожелания и потребности заказчиков.

Fermenta является крупным поставщиком моноингредиентов для мясоперерабатывающих предприятий Европы и имеет прямые контракты с ведущими мировыми производителями, что, безусловно, позитивно сказывается при формировании цен на продукцию. Технологический отдел Fermenta и производственная площадка расположены непосредственно в Германии (Северный Рейн-Вестфалия). Производство сертифицировано по стандарту ИСО и ХАССП, что гарантирует стабильность качества.

Появление нового поставщика позволило нам значительно расширить ассортимент. Компания имеет сильный технологический отдел и благодаря большому опыту сотрудничества с мясоперерабатывающими предприятиями Восточной Европы хорошо ориентируется в российских предпочтениях. Технологический отдел находится в тесном взаимодействии с Берлинским университетом в плане разработок новых видов продукции.

Не секрет, что Германия является своего рода локомотивом в области технологической мясной промышленности, существует много продуктов, которые обязаны своим появлением немецким технологиям. Вспомним, например, такие продукты как франкфуртские сосиски, мюнхенские колбаски, колбаски братвюрст. У компании Fermenta большой ассортимент вкусоароматических смесей, для



У компании Fermenta большой ассортимент вкусоароматических смесей для всех видов колбасных изделий, в том числе для традиционных немецких продуктов.



Отношения «Финнмаркет Регион» с Fermenta строятся таким образом, чтобы обеспечить разработку продуктов в соответствии с пожеланиями клиентов.

всех видов колбасных изделий, в том числе и для перечисленных выше традиционных немецких продуктов.

Немецкие производители имеют давние традиции и опыт в производстве рассольных препаратов для ветчин и деликатесной продукции и Fermenta в этом смысле не исключение. Компания имеет широкий ассортимент смесей для производства цельно-мышечных деликатесов и реструктурированных ветчин в большом диапазоне выходов готовой продукции.

Стоит особо отметить широкую линейку маринадов Fermenta. Кто, например, не слышал о знаменитой немецкой рульке? В ассортименте Fermenta вы найдете маринад для любого продукта из мяса или птицы, в том числе и для этого популярного блюда. А разнообразие вкусов не оставит равнодушным даже самого взыскательного клиента.

Сотрудничество с Fermenta – это возможность работы напрямую с производителем, расширение ассортимента и возможность эксклюзивно представлять продукцию на всей территории России.

В Европе и даже в Германии достаточно много производителей смесей

для мясной промышленности, но для нас было важным, что Fermenta никогда не была представлена на российском рынке ингредиентов. Думаю, в этом заключается еще большая уникальность ее продукции для российского рынка.

– Что позволяет производителю вкусоароматических смесей быть успешным на высококонкурентном рынке?

– Конечно, большое значение имеют ассортимент и опыт компании, но есть и другие немаловажные моменты.

Я считаю очень важным взаимодействие между заводом-изготовителем специй и производителем мясной продукции. Отношения «Финнмаркет Регион» с Fermenta строятся таким образом, чтобы, во-первых, обеспечить разработку продуктов в соответствии с пожеланиями наших клиентов, а во-вторых, предложить принципиально новый продукт. Именно клиентоориентированность бизнеса, индивидуальный подход к каждому заказчику позволяют нам не стоять на месте, предлагая новые уникальные продукты и добиваясь успеха на рынке. ■



Компания: **ООО «Керри»**
Департамент продаж мясного направления
тел.: +7 (495) 789-63-95
www.kerry.com

Автор: **Оксана Бойко**,
руководитель технологического отдела
(мясное направление), к.т.н

Новинки «Керри» для производства копченых колбасных изделий

Потребитель становится все более требовательным, и только тот производитель достигнет успеха, кто может соответствовать запросам потребителей. Для мясо- и птицеперерабатывающей промышленности это означает постоянное расширение ассортимента и его соответствие требованиям сегодняшнего дня. Завоевать нового покупателя – значит разнообразить ассортимент!

Вкусоароматические характеристики являются важными, а иногда определяющими факторами популярности пищевых продуктов. Большое количество новых пищевых продуктов с интересными и необычными вкусами, представленными на прилавках магазинов, привлекают внимание покупателя, дают возможность познавать новое. Однако традиционные, привычные российскому потребителю продукты по-прежнему занимают основную часть рациона каждого из нас.

Давно завоевали популярность следующие вкусоароматические добавки для производства копченых колбас Краковская, Московская, Сервелат. Это Керри Комби Финский – с нотой перца и имбиря; Керри Комби Хауссалы – перец, чеснок, для рецептов с заменой мясного сырья 30–40%; Керри Комби Туристенвурст – чеснок, перец, для рецептов с заменой мясного сырья 40–50%.

Новые вкусовые решения Керри для производства копченых колбас позволят производителю подобрать желаемый вкусоароматический профиль и разнообразить ассортимент выпускаемой продукции.

На примере отработанных в производственных условиях рецептов копченых колбас предлагаем рассмотреть применение ингредиентов нашей компании с целью создания вкусного и рентабельного продукта.

Таблица 1

Наименование сырья, пряностей и материалов	Норма для сервелатов		
	Австрийский	Классический	Европейский
Сырье несоленое, кг (на 100 кг)			
Мясо птицы (куриное филе)	30	30	30
Свинина п/ж	20	20	20
Шпик хребтовый	25	25	25
Соевые гранулы (1:3)	25	25	15
Эмульсия шкурки	-	-	10
Итого:	100	100	100
Пряности и материалы, г (на 100 кг несоленого сырья)			
Соль нитритная	2100	2100	2100
Дельтагель ХЕ 2000	200	200	-
Сервелат Австрийский	1000	-	-
Сервелат Классический	-	1000	-
Сервелат Европейский	-	-	1100
Робин Кол КВС 2	100	100	100
Ферментированный рис	50	50	50

Комплексные добавки Сервелат Австрийский, Сервелат Классический, Сервелат Европейский – вкусоароматические добавки для производства копченых колбасных изделий премиум и медиум-сегментов.

Вкусовое направление Сервелат Австрийский – смесь перцев, имбирь, с легкой нотой чеснока и лука.

Вкусовое направление Сервелат Классический – перец, мускат, кориандр, лимон.

Вкусовое направление Сервелат Европейский – перец, мускат, имбирь.

Преимущества использования Сервелата Австрийского, Сервелата Классического, Сервелата Европейского:

- работают на рецептурах с заменой мясного сырья до 30–40%;
- улучшают микробиологические характеристики готовых продуктов;
- придают мясным изделиям насыщенный вкус и аромат;
- не требуют изменения технологического процесса при производстве мясопродуктов.

Стабилизационные системы – это добавки, регулирующие или фор-

мирующие консистенцию и структуру продукта.

Дельтагель ХЕ 2000 – стабилизационная система на основе каррагинана и камедей, как рецептурный компонент обеспечивает плотность продукта.

Целевое назначение Дельтагель ХЕ 2000 заключается в стабилизации фаршей для колбасных изделий – как в холодном состоянии, так и при термообработке. Композиции гидроколлоидов в составе Дельтагель ХЕ 2000 обеспечивают однородную плотную структуру готового продукта, тем самым повышая привлекательность продукта для потребителя. Дельтагель ХЕ 2000 рекомендуется использовать при производстве мясных изделий с дозировкой 0,2–0,5% по отношению к общей массе фарша, в зависимости от жирности сырья, рецептуры, уровня использования немясных ингредиентов и желаемого выхода.

Специалисты компании «Керри» готовы предоставить всю необходимую информацию и документацию для внедрения рецептур на вашем производстве. Приглашаем к сотрудничеству! **Р**

Откройте настоящий ВКУС ВМЕСТЕ С НАМИ

Мы будем рады встрече с Вами на выставке
IFFA 7-12 мая 2016, Мессе Франкфурт,
Зал 4.1, Стенд J11

- **Системы вкуса**

- Комплексные вкусоароматические добавки
- Ароматизаторы и дрожжевые экстракты
- Экстракты натуральных специй и смеси пряностей
- Жидкий дым

- **Панировочные системы**

- **Функциональные системы**

- Комплекс решений для продуктов здорового питания
- Стабилизаторы, эмульгаторы, загустители
- Рассольные препараты



Leading to Better

Kerry Россия
Бизнес центр «РигаЛенд»
26-й километр автодороги Балтия
143421 Россия, Московская область,
Красногорский район
Тел.: +7 495 789 63 95
russia@kerry.com www.kerry.com



Компания: **ООО «ТД «ТЕКСПРО»**
199406, Санкт-Петербург, Гаванская ул., 24, лит. А
Тел./факс: (812) 355-40-65
E-mail: tp@texpro.spb.ru
www.texpro.spb.ru

Автор: **В.Г. Зонин,**
к. т. н., директор по развитию
новых продуктов компании
ООО «ТД «ТЕКСПРО»

Продукты для создания эмульгированных и неэмульгированных соусов, полуфабрикатов

Меняющийся образ жизни людей обуславливает значительный рост сегмента готовых блюд, доля которого в общем объеме пищевой промышленности имеет устойчивый рост как в мире, так и в России.

Модным и все больше набирающим объемы является сегмент здорового и диетического питания, продуктов для спортсменов.

Основные тенденции рынка готовых блюд:

- удобство в комбинации с удовольствием и пользой;
- интерес к национальным кухням, усиление интереса к «этнической кухне» во многом как воспоминания о путешествиях и об отпуске;
- гендерное и возрастное подразделение, включая особых потребителей (диета, здоровье), и все это под доминирующим лозунгом «свежесть и премиум-качество».

В России готовые блюда существуют в основном в виде консервов и замороженных полуфабрикатов. Абсолютный лидер – пельмени, которые еще каких-нибудь двадцать лет назад были нашим основным видом продуктов. Не быстро, но все же они сдают позиции замороженным блинам, котлетам, нагетсам и т. п. Рынок готовых блюд в России развивается не так быстро, как хотелось бы. Однако наряду с кулинарными отделами крупных магазинов, предлагающих жареную кулинарию и всевозможные салаты, на полках наших магазинов появляются новые готовые блюда в современной упаковке, например в вакуум-пакетах по технологии Су-Вид, готовые блюда

«этнической кухни» и целый ряд других продуктов.

Компания TEXPRO для обеспечения производства продуктов, традиционных для российского рынка, предлагает следующие продукты:

ПАУЭР ТОМАТО-ТЕКС – для производства неэмульгированных стерильно-стабильных соусов.

ПАУЭР МАЙО-ТЕКС – для производства эмульгированных соусов.

ПАУЭР КОТЛЕТО-ТЕКС – для производства котлет, нагетсов и других продуктов, подвергающихся жарке.

ПАУЭР ФРИКО-ТЕКС – для производства начинок пельменей, фрикаделек и других продуктов, подверженных высокотемпературной варке.

Основные соусы, не представляющие собой эмульсию, – томатный соус и его вариации: кетчуп, табаско, чили и т. п. К этой группе относятся всевозможные фруктовые и овощные соусы: ткемали, чатни и др. Физическая основа таких продуктов – суспензия, то есть пюреобразная масса твердых частиц, находящихся во взвешенном состоянии в воде. Производство таких соусов достаточно просто, не требует высокоскоростной перемешивающей техники, достаточно просто размешать фруктово-овощную основу в воде. Основными критериями для загущения и стабилизации таких соусов являются:

- стабилизация суспензии и предотвращение синерезиса;
- создание необходимого уровня вязкости;
- стойкость к воздействию агрессивной кислотной среды;

• устойчивость к перегреву и стерилизации;

• стабильность при хранении (длительном и в жестких условиях).

Пауэр Томато-Текс – функциональная смесь эффективных загустителей, позволяющая загустить томатный соус, в дальнейшем подвергающийся высокотемпературной обработке.

Пауэр Томато-Текс идеально подходит для:

- производства томатных соусов и кетчупов;
- рыбных консервов в томатном соусе (килька в томате, фрикадельки рыбные в томате);
- пресервов рыбных в томате (сельдь, жареная рыба в томате);
- мясо-растительных консервов в томате (голубцы, перцы и т. д.);
- готовых мясных блюд (гуляш, болонезе, лазанья и т. д.);
- консервов растительных в томате (лечо, овощное рагу, фасоль и т. д.);
- томатных соусов для пиццы.

Пауэр Томато-Текс заменяет использование нескольких ингредиентов, обеспечивает все необходимые для термостабильных соусов свойства, а также удобен в использовании.

Пауэр Томато-Текс позволяет также существенно упростить процесс изготовления консервов и готовых блюд: рыба – соус, мясо – соус. Из-за того что сырое мясо, а особенно рыба, содержит много воды, перед тем как положить в банку и залить соусом, ее обычно бланшируют или обжаривают, чтобы как-то «запереть» поверхность от вытекания сока, неизбежно при стерилизации.

Отсутствие корочки от обжарки приводит к тому, что образуются соко-водяные ореолы вокруг мяса или рыбы и соус становится неоднородным и разжижается. Гидроколлоиды, входящие в состав Пауэр Томато-Текс, абсорбируют выделяющуюся воду, вследствие чего соус хотя и разжижается, остается однородным по консистенции.

В кулинарии при изготовлении первых и вторых готовых блюд, салатов чаще используются эмульгированные соусы, содержащие масло и воду, соединенные в единую эмульсию.

Основные соусы:

- майонез: растительное масло с водой;
- холландейз (голландский соус): сливочное масло с водой;
- бешамель: сливки с водой и др.

В России майонез является абсолютным «королем» среди всех соусов. По душевому потреблению классического провансаля мы впереди планеты всей, включая изобретателей – французов.

Для производства классических майонезов и соусов TEXPRO предлагает широкий ассортимент продуктов под названием Майо Фит. В роли эмульгирующего и стабилизирующего компаунда используются традиционно яйцо и гидроколлоидно-крахмальный комплекс. Однако производителям классических майонезов известно, что подобная система обладает недостаточной ферментной стабильностью. Именно из-за этого производители классических майонезов заменили сухой горчичный порошок, изначально входивший в рецептуру провансаля, на готовую сваренную горчицу или экстракт горчицы. Да и любая хозяйка знает, что салат, содержащий свежие овощи (огурцы, лук), заправляют майонезом «не на всю свадьбу», а каждый день, иначе ферменты разрушают майонез.

Пауэр Майо-Текс – функциональная смесь специально подобранных эмульгаторов и стабилизаторов, позволяющая получать фермент-стабильный майонезный соус холодным способом.

Преимущества:

- стабильность во время хранения, даже под воздействием агрессивной кислой среды;
- стабильность после стерилизации;
- стабильность после замораживания – широкий спектр применения;
- удобен в использовании;
- заменяет использование нескольких ингредиентов (не требуется дополнительное внесение яиц, эмульгаторов, крахмалов).

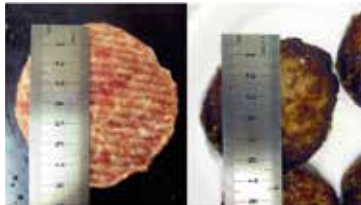


Рис. 1. В европейских странах такие продукты, как котлеты и фрикадельки, должны быть сначала пожарены, а потом уже выходить на рынок в готовом виде, как это у нас делают. В таком случае потери от уварки несет само предприятие, а, следовательно, увеличение выхода, которое дают Пауэр Котлето-Текс и Пауэр Фрико-Текс, становится дополнительным бонусом.

Идеально подходит для:

- овощных салатов;
- мясо-овощных салатов типа оливье;
- рыбных салатов;
- рыбных пресервов в майонезных и аналогичных соусах;
- продуктов, ферменты которых разрушают и расслаивают обычный майонез;
- крем-супов, т. к. выдерживает процесс стерилизации.

Пельмени являются самым распространенным полуфабрикатом на нашем рынке.

Пауэр Фрико-Текс – функциональная смесь для производства полуфабрикатов, подвергающихся варке, которая позволяет улучшить органолептические характеристики продукта за счет оптимального эмульгирования и стабилизации фарша.

Преимущества:

- уплотняет полуфабрикат;
- увеличивает сочность фарша;
- облегчает формовку на оборудовании;
- увеличивает выход готового продукта;
- уменьшает уварку;
- не содержит сои.

Идеально подходит для:

- замороженных полуфабрикатов, в дальнейшем подвергающихся варке (фрикаделек, пельменей, мантов, хинкали и т. п.);
- замороженных полуфабрикатов, проходящих предварительную термобработку на предприятии (для уменьшения термопотери);
- кулинарных изделий (во избежание больших потерь при варке).

Вторыми по рейтингу российских замороженных полуфабрикатов являются котлеты. Для них мы предлагаем Пауэр Котлето-Текс.

Пауэр Котлето-Текс – функциональная смесь для производства полуфабрикатов, которая позволяет улучшить органолептические характеристики продукта за счет оптимального эмульгирования и стабилизации фарша.

Преимущества:

- уплотняет полуфабрикат;
- облегчает формовку на оборудовании;
- увеличивает выход готового продукта, уменьшает уварку;
- не содержит индексов Е;
- не содержит сои.

Идеально подходит для:

- замороженных полуфабрикатов, в дальнейшем подвергающихся обжарке (котлет, бургеров, бифштексов и т. п.);
- замороженных полуфабрикатов, проходящих предварительную термобработку на предприятии (для уменьшения термопотери);
- кулинарных изделий (во избежание больших потерь при обжарке).

Следует отметить, что в европейских странах такие продукты, как котлеты и фрикадельки, должны быть сначала пожарены, а потом уже выходить на рынок в готовом виде, как это у нас делают (см. рис. 1). В таком случае потери от уварки несет само предприятие, а, следовательно, увеличение выхода, которое дают Пауэр Котлето-Текс и Пауэр Фрико-Текс, становится дополнительным бонусом.

Таким образом, компания TEXPRO предлагает функциональные ингредиенты, при помощи которых можно сделать: красный (томатный) стериль-стабильный соус; белый (майонезный) фермент-стабильный соус; стабилизатор для котлет и других продуктов, подвергающихся жарке; стабилизатор для мясных, рыбных фрикаделек и других продуктов, подвергающихся варке. **Р**



ГК «СОЮЗСНАБ»

143405, Россия, МО, г. Красногорск, Ильинский тупик, 6
 тел.: (495) 937-87-37 (многоканальный)
 факс: (495) 937-87-20
 e-mail: mail@ssnab.ru, www.ssnab.ru

Стабилизаторы Гелеон® для вареных колбас

Группа компаний «СОЮЗСНАБ» представляет линейку стабилизаторов Гелеон®, которая поможет скорректировать себестоимость вареных колбасных изделий в условиях снижения покупательской способности.

Введенные запреты на поставки отдельных видов сельскохозяйственной продукции из-за рубежа и скачки курсов валют стали причиной снижения покупательской способности россиян. Падение спроса коснулось, в том числе, поднявшихся в цене колбасных изделий. В данной категории ввиду относительно невысокой стоимости в лидеры по популярности вышла вареная колбаса, которая занимает 63% рынка

(по данным исследования Global Reach Consulting). Оптимизировать качество данного вида продукции и скорректировать ее себестоимость в условиях снижающейся покупательской способности населения позволит линейка стабилизаторов Гелеон® группы компаний «СОЮЗСНАБ» (ассортимент представлен в таблице).

Опыт применения стабилизаторов Гелеон® в промышленном производстве

Наименование стабилизатора	Функциональные особенности	Рекомендации по применению	Позволяет снизить себестоимость
Гелеон 184 М Халаль!	Придает плотность и кусаемость колбасным изделиям. Содержит смесь камедей, за счет чего готовый продукт становится эластичнее, улучшается нарезаемость. Связывает от 30 до 70 частей воды в зависимости от содержания жира в мясном сырье	Рекомендуется для рецептов с заменами мясного сырья до 70%	На 5–10% за счет влагосвязывающей способности
Гелеон 179 М-В Халаль!	Эффективный эмульгатор. Обеспечивает плотную консистенцию продукта. Способствует понижению показателя Aw-активности воды. Снижает отделение влаги при вакуумной упаковке. Снижает риск образования жировых отеков при термообработке	Для всех видов колбасных изделий	На 10–15% за счет эмульгирующей и влагосвязывающей способности
Гелеон 210 М НОВИНКА!	Обладает сильными структурообразующими способностями, проявляющимися в полной мере после тепловой обработки продукта. Обеспечивает плотную консистенцию продукта, отличную кусаемость и нарезаемость	Может применяться как для приготовления жировых эмульсий на основе шпига, жира-сырца, куриной кожи, растительного масла (1:4:15), так и в сухом виде. Готовыми эмульсиями можно заменять от 10 до 30% мясного сырья в рецептурах без ухудшения реологических показателей готового продукта, что дает возможность значительного снижения сырьевой себестоимости. Способ приготовления эмульсий – холодный, дополнительного созревания не требуется. Рекомендуется для продуктов вторичного разогрева	На 20% за счет замены дорогостоящего сырья на белково-жировую эмульсию
Гелеон 201 М	Каррагинан стандартизированный полурафинированный. Удерживает 25–30 частей воды в зависимости от качества мясного сырья и желаемой плотности готового продукта	Применяется в производстве вареных колбас для придания плотности готовому продукту	На 10% за счет влагосвязывающей способности
Гелеон 188 М-М	Для приготовления молочных и жировых эмульсий с дальнейшим использованием в производстве колбас, сосисок, сарделек со сниженной себестоимостью	Разработан для молочных термостабильных эмульсий. Эмульсия закладывается в рецептуры до 25%, заменяя дорогостоящее сырье в том же количестве	На 20% за счет замены дорогостоящего сырья на молочную или белково-жировую эмульсии

делится отраслевой технолог группы компаний «СОЮЗСНАБ» Ринат Нугаев:

«На мясоперерабатывающем предприятии проводились выработки молочных сосисок премиум-класса с целью снижения себестоимости. Мы приняли решение заменить 20% дорогостоящего сырья (говядину и свинину) на эмульсию, приготовленную с использованием стабилизатора Гелеон 188 М-М.

В результате удалось снизить себестоимость готовой продукции на 15%. Специалисты предприятия особо отметили, что качество сосисок не изменилось.

Производитель колбасных изделий халаль поставил задачу по отработке вареной колбасы экономкласса, которая не уступала бы по органолептическим характеристикам продукции премиум-класса. Стабилизатор Гелеон 179 М-В прекрасно справился с поставленной задачей. Его multifunctionality позволила сделать готовый продукт плотным, кусаемым и снизить себестоимость до планируемой производителем.

Крупное предприятие Урала поставило задачу разработать рецептуру шпикачек медиум-класса с хорошей плотностью и кусаемостью. Было принято решение использовать в рецептуре два стабилизатора – Гелеон 210 М и Гелеон 184 М, функциональные свойства которых дополнили друг друга.

Гелеон 210 М обеспечил плотную консистенцию, отличную кусаемость и нарезаемость продукта. А поскольку стабилизатор проявляет свои свойства в полной мере после тепловой обработки, сваренные для дегустации шпикачки сохранили отличную органолептику. Усилить эффект и оптимизировать себестоимость помог Гелеон 184 М – смесь гидроколлоидов, связывающая до 70 частей воды. Готовый продукт соответствовал поставленной задаче, получил одобрение специалистов предприятия и внедрен в ассортимент производителя.

На сегодняшний день стабилизаторы Гелеон® успешно используются на мясных производствах при выпуске всех видов колбасных изделий. По заявке производителей возможна разработка стабилизаторов под индивидуальные проекты выпуска колбасной продукции.

Стабилизаторы Гелеон® производятся ООО «Зеленые линии» – подразделением группы компаний «СОЮЗСНАБ». На предприятии внедрены системы менеджмента качества ISO 9001, HACCP и безопасности пищевой продукции, соответствующие требованиям ГОСТ Р ИСО 22000:2007 и FSSC 22000:2010. **Р**



Frankfurt am Main 7–12.5.2016
See you at IFFA – Hall 4.0, Stand B81



Рецепты от «Биофуд Спайс»


Группа	Название	Область применения, особенности	Контакт
Функциональная смесь	Арт. 172750 КПД «Фрешмит Экономи К»	Состав: стабилизаторы и регуляторы кислотности: E450iii и E451i (P2O5 21%), регулятор кислотности E500, молочный белок, антиокислитель E301. Дозировка: 15 г на 1 л рассола. Вкусовое направление: нейтральное. Рекомендуется для производства натуральных кусковых полуфабрикатов с уровнем добавления рассола +30–40%.	office@biofood.ru
Вкусоароматическая смесь	Арт. 105166 КПД «Маринад Горчичный»	Состав: специи и экстракты специй, соль пищевая, усилитель вкуса и аромата: E621 (11,5%), сахар (декстроза), регулятор кислотности: E270, загуститель: E412. Дозировка: 25 г на 1 кг мясного сырья. Вкусовое направление: горчица, чеснок, лук, перец. Цвет: желтый. Рекомендуется для приготовления полуфабрикатов в маринаде и продуктов гриль.	office@biofood.ru



Шашлык в маринаде

Сырье	Кол-во, кг
Свинина	100,0
Рассол	Кол-во, кг
Соль пищевая	0,8
«Фрешмит Экономи К» арт. 172750	0,6
Вода/лед	40,0
Ингредиенты	Кол-во, кг
«Маринад Горчичный» арт. 105166	2,5
Лук свежий	6,0
Итого	150,0

«Фрешмит Экономи К» арт. 172750 – функциональная смесь для приготовления рассола при производстве натуральных кусковых полуфабрикатов из различных видов мясного сырья с уровнем добавления рассола +30-40% методом инъектирования или массирования. Дозировка: 15 г на 1 л рассола. Вкусовое направление: нейтральное.

«Маринад Горчичный» арт. 105166 – вкусоароматическая смесь для приготовления полуфабрикатов в маринаде и продуктов гриль из всех видов мясного сырья. Формирует яркий насыщенный вкус и аромат в готовых продуктах. Вкусовое направление: горчица, чеснок, лук, перец. Дозировка: 25 г на 1 кг мясного сырья. Цвет: желтый. 

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

Москва	(495) 642-82-42
Санкт-Петербург	(812) 600-45-45
Владимир	(4922) 34-66-11
Волгоград	(8442) 26-52-52
Краснодар	(861) 210-09-71
Казань	(843) 224-52-61
Липецк	(4742) 41-78-73
Новосибирск	(383) 363-03-70
Барнаул	(3852) 25-95-31
Томск	(3822) 40-56-96
Омск	(3812) 55-12-06
Саранск	(8342) 23-04-98
Самара	(846) 977-38-18
Саратов	(846) 977-38-18
Тамбов	(4752) 73-70-01
Челябинск	(351) 262-28-40
Ярославль	(4852) 72-18-85
Воронеж	(4732) 39-56-08
Пенза	(8412) 60-69-68
Хабаровск	(4212) 46-18-71
Уфа	(347) 246-64-98

Эксклюзивный представитель ZALTECH

в России ООО «Биофуд Спайс»

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

Приглашаем на работу менеджеров-технологов

www.zaltech.com



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

Авторы:
В.А. Богомья,
коммерческий директор направления
«Пищевые Ингредиенты»
Т.Ю. Шишкина,
специалист по маркетингу

Животные белки нового поколения

В настоящее время производители мясопродуктов понимают всю важность выпуска вкусной и качественной продукции всех ассортиментных групп. На сегодняшний день нет возможности полностью отказаться от использования пищевых добавок взамен мясного сырья. Однако переполненность рынка многочисленными и разнообразными пищевыми ингредиентами чрезвычайно затрудняет для специалистов-технологов их выбор.

Белковые добавки на основе сырья животного происхождения – относительно новые продукты по сравнению с соевыми белковыми препаратами. Предпосылки для их производства возникли в 1970-х гг., когда дефицит белка стал мировой проблемой, а первые коммерческие препараты появились на рынке в начале 1980-х. В связи с недостатком белковых добавок растительного происхождения производство животных белков получило сегодня дополнительное развитие, в результате чего на рынке появились белковые добавки животного происхождения нового поколения.

Характерной особенностью белков животного происхождения является их высокая способность к гидратации и эмульгированию жира с образованием белково-жировых эмульсий. Положительным качеством животных белков является то, что они хорошо сочетаются с другими компонентами рецептуры.

Характеристика говяжьих белков Новапро

Коллагеновые животные говяжьи белки Новапро (фирма-производитель – компания JBS S/A, Бразилия) представляют собой изолированные, частично гидролизированные (в целях повышения их растворимости) соединительнотканые белки, получаемые из коллагеновой ткани крупного рогатого скота



по технологии, обеспечивающей сохранность естественной структуры коллагенового волокна. Для их изготовления используют сырье от туш крупного рогатого скота, полученных в результате убоя в соответствии с исламскими традициями (сертификат Halal Slaughtering выдан Федерацией Мусульманской ассоциации в Бразилии).

В зависимости от технологии получения коллагеновые белки Новапро изготавливаются в порошкообразном виде или в виде волокна.

Область применения

Коллагеновые животные говяжьи белки Новапро применяются при производстве эмульгированных и грубоизмельченных мясопродуктов: вареных колбасных изделий, ветчин, полукопченых, варено-копченых и сырокопченых колбас, паштетов, ливерных и кровяных колбас, рубленых полуфабрикатов и пельменей, консервов.

Назначение

Коллагеновые животные говяжьи белки Новапро применяют в качестве структурообразующего стабилизирующего белкового ингредиента при производстве всех видов фаршевых мясопродуктов в целях:

- рационального использования и улучшения функционально-техно-

гических свойств мясного сырья (повышения значения pH, увеличения доли растворимого белка, влагосвязывающей способности, а также снижения активности воды и улучшения условий сушки сырокопченых и сыровяленых колбас);

- уменьшения термических потерь, увеличения выхода готовой продукции, снижения себестоимости;

- уменьшения потерь при замораживании и хранении рубленых полуфабрикатов;

- улучшения структурно-механических характеристик, в том числе плотности и монолитности готового продукта;

- снижения риска возникновения брака, связанного с появлением бульонно-жировых отеков, отделения влаги из продукта в вакуумной упаковке;

- улучшения органолептических характеристик – внешнего вида, сочности, консистенции, нарезаемости (в том числе исключения выделения влаги на срезе и облегчения снятия оболочки) – и повышению их стабильности при хранении готовой продукции;

- снижения калорийности мясопродуктов;

- наиболее рационального использования мясного сырья пониженной сортности (мясо с пороками PSE, размороженное сырье, мясо механической обвалки).

Способ применения

Новапро используется при изготовлении мясопродуктов без изменения технологического процесса. Рекомендуемая дозировка – от 0,5 до 2% в рецептуре, при гидратации в соотношении от 1:6-15.

В зависимости от производственных условий и ассортимента изготавливаемых мясопродуктов Новапро применяют:

- в сухом виде,
- в виде геля,
- в виде гранул,
- в виде аналога шпика,
- в виде БЖЭ из любых видов жирного сырья.

Безопасность и качество

Белок коллагеновый животный говяжий Новапро имеет декларацию о соответствии требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции». ■

NOVAPRO

КОЛЛАГЕНОВЫЙ ГОВЯЖИЙ БЕЛОК

Фирма-производитель : JBS S/A (Бразилия)



IFFA

7-12 МАЯ/2016

Германия/Франкфурт-на-Майне

ПРИГЛАШАЕМ ПОСЕТИТЬ НАШ СТЕНД:
ПАВИЛЬОН 4.1 СТЕНД G58

ГК «БИОСТАР» - эксклюзивный дистрибьютер говяжьего белка Novapro на территории РФ. NOVAPRO® - функциональный, экологически чистый продукт с максимальным содержанием белка.

ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

- снижение себестоимости
- улучшение консистенции
- повышение содержания белка в готовом продукте



Санкт-Петербург
+7 (812) 600-44-70

Москва
+7 (495) 781-84-71

Волгоград
+7 (8442) 56-01-31

Нижний Новгород
+7 (831) 241-31-38

Екатеринбург
+7 (343) 214-80-81

Новосибирск
+7 (383) 362-12-01

Калининград
+7 (911) 864-97-73



Компания: **ЗАО «Силд Эйр»**
 Москва, ул. Смольная, 24 Д, 8-й эт.
 т.: +7 (495) 795-01-01, ф.: +7 (495) 795-01-00
 e-mail: cryovac.cismkt@sealedair.com
 www.sealedair-emea.com

К лидерству в отрасли с упаковкой для запекания



Cryovac OvenEase – это новое поколение полностью экструдированных полиамидных материалов, предназначенных для термоформования, включая приготовление и разогрев пищевой продукции прямо в упаковке в традиционных, паровых и конвекционных духовых шкафах, а также микроволновых печах.

Упаковка Cryovac® OvenEase® от Vercelli Group повышает операционную эффективность, увеличивает срок хранения и обеспечивает удобство приготовления пищи.

Компания Vercelli Group, один из лидеров в области мясопереработки в Европе и ведущий в Италии производитель пищевой продукции, пополнила свой впечатляющий и инновационный ассортимент готовым к запеканию упаковочным материалом Cryovac® OvenEase®, идеально сочетающим в себе барьерную вакуумную упаковку с удобством готового к запеканию пакета. Компания Vercelli стремится к непрерывному развитию и постоянно совершенствует качество своей продукции посредством последовательного внедрения новаторских материалов и систем. OvenEase позволяет сократить время приготовления на 20%, увеличить срок хранения, обеспечить высокий объем выпуска продукции и неизменно высокое качество

блюд из телятины, традиционно непростого в приготовлении вида мяса. Эта новая система упаковки оказалась эффективным инструментом наглядного выражения главных ценностей компании – экологичности и удобства использования.

Многочисленные преимущества

Vercelli Group стремится к превосходству в области доставки итальянской телятины гарантированно высокого качества с фермы на стол потребителя и пользуется множеством преимуществ, предлагаемых упаковкой Cryovac OvenEase ее потребителям. Барьерная вакуумная технология увеличивает срок хранения, создавая добавленную стоимость как для магазинов, так и для потребителя. По словам Джанлука Верчелли, совладельца Vercelli Group: «Упаковка повышает безопасность мяса и операционную эффективность, увеличивает срок годности и позволя-

ет нам предлагать потребителям высококачественную итальянскую телятину и другую мясную продукцию в удобной и готовой для запекания в печи форме с обработкой, выполненной по традиционным итальянским рецептам. Упаковка позволяет экономить время на приготовление и очистку, а также ускоряет процесс приготовления и обеспечивает однородность результатов».

Потребителям нравится продукция в упаковке OvenEase, потому что ее можно готовить прямо в упаковке, что позволяет тратить меньше времени на прямой контакт с продукцией и уборку после еды. Скорость приготовления и сокращение времени очистки – важные факторы удобства для потребителей. Кроме того, OvenEase® отлично удерживает влагу: это позволяет улучшить качество приготовления и уменьшить объем отходов, что также влияет на уровень удовлетворенности потребителей и экологичность продукции.

Вклад в качество продукции

Cryovac OvenEase – это новое поколение полностью экструдированных полиамидных материалов, предназначенных для термоформования, включая приготовление и разогрев пищевой продукции прямо в упаковке в традиционных, паровых и конвекционных духовых шкафах, а также микроволновых печах. Приготовление в упаковке позволяет сохранить аромат и сочность и добиться привлекательного подрумянивания мяса. Приготовленный продукт имеет неизменно высокое качество и сохраняет тепло до момента подачи на стол. Кроме того, данная упаковка позволяет таким компаниям, как Vercelli Group, обеспечить безопасность и физическую защиту предварительно приправленной и маринованной продукции. Благодаря пригодности этой упаковки для запекания производители пищевой продукции могут создавать новые ценные для потребителя категории продуктов, а магазины выигрывают от увеличения срока хранения.

С помощью вакуумной упаковки Vercelli может предлагать неизменно высокое качество приготовления своей телятины, отвечающее всем органолептическим критериям. Цель Vercelli Group – поставлять вкусную еду с приоритетным вниманием к качеству, безопасности и удобству по приемлемым ценам для потребителей во всем мире. Переход на упаковку Cryovac OvenEase стал важным шагом на пути к этой цели. ■



АГРОРУСЬ

25-я ЮБИЛЕЙНАЯ ВЫСТАВКА-ЯРМАРКА

30.08 – 02.09.2016



**В НОВОМ
КОНГРЕССНО-ВЫСТАВОЧНОМ
ЦЕНТРЕ ЭКСПОФОРУМ**

Санкт-Петербург
Петербургское шоссе, 64/1

ОРГАНИЗАТОР

EXPOFORUM

ГЕНЕРАЛЬНЫЙ
МЕДИАПАРТНЕР



тел. +7 (812) 240 40 40,
доб. 231, 234, 235, 188, 254, 281
farmer@expoforum.ru

www.agrorus.expoforum.ru

0+



СОЕВЫЙ ШРОТ • РЫБНАЯ МУКА
ЗЕРНОВЫЕ • МАСЛИЧНЫЕ

ООО «ТОРГОВЫЙ ДОМ «БЕЛАГРО» – российское подразделение крупнейшего латвийского холдинга «Agrolats Group». Компания работает на рынке более 10 лет и является одним из лидеров по поставке сельскохозяйственной продукции в Российскую Федерацию, страны СНГ и Балтии.

Компания является крупнейшим импортером соевого шрота в РФ, а также осуществляет поставки рыбной муки, выполняет прочие торговые операции, оказывает логистические услуги и экспертные консультации.

С каждым годом работы на рынке ООО «Торговый Дом «Белагро» увеличивает количество партнеров и клиентов, расширяет спектр услуг. Особое внимание уделяется построению логистических схем, позволяющих максимально снизить себестоимость продукта для клиентов.

Основополагающими принципами деятельности компании являются стабильность поставок и ответственность перед партнерами.

Ваш надежный партнер по бизнесу.

Российская Федерация, 127422, г. Москва,

Головинское шоссе, д.5, корп.1, офис 2137

Тел./факс: +7 (495) 644 47 37

E-mail: info@belagro.net

Сайт: belagro.net





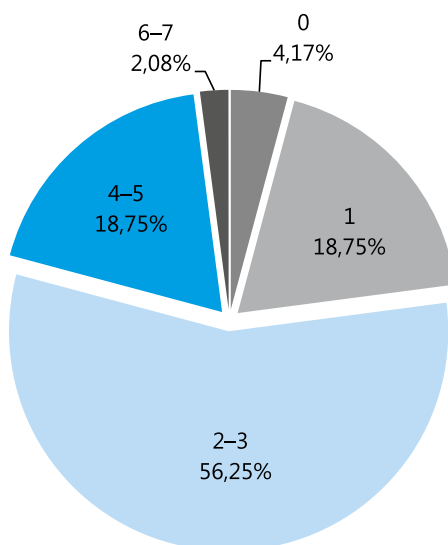
При исследовании проб российского зерна за период с сентября 2015 года по январь 2016-го в среднем в одной пробе обнаруживали 2,5 микотоксина, более половины проб содержали 2–3 микотоксина, часть образцов – до 6–7 микотоксинов.

Результаты исследования урожая 2015 года

Компания Alltech Россия провела мониторинг качества убранного зернового урожая 2015 года в аспекте контаминации их микотоксинами.

Данный мониторинг проводится в рамках лабораторного сервиса «37+», основанного на самом точном на сегодняшний день методе обнаружения микотоксинов – сочетании ультраэффективной жидкостной хроматографии и двойной масс-спектрометрии (UPLC-MS/MS). Данный метод позволяет обнаружить следовые количества веществ, дифференцировать изомеры молекул токсинов, определять до 38 микотоксинов в пробе за одно тестирование. Чувствительность и специфичность этого метода не зависят от матрицы образца, благодаря чему можно исследовать многокомпонентные готовые корма, в том числе грубые и сочные.

Диаграмма 1. Наличие микотоксинов в исследуемых пробах (всего 48 проб)



При исследовании проб российского зерна (пшеница, ячмень, кукуруза) за период с сентября 2015 года по январь 2016-го в среднем в одной пробе обнаруживали 2,5 микотоксина, более половины проб (56,25%) содержали 2–3 микотоксина, часть образцов (2,08% проб) – до 6–7 микотоксинов.

Исследование показало, что чаще всего в пробах обнаруживают микотоксины группы фумонизинов, трихотецены типа В, трихотецены типа А, фузариевую кислоту, аспергилловые микотоксины и эрготоксины.

«Интерпретация полученных данных зачастую представляет непростую задачу для практических специалистов животноводства, – говорит **Виталий Ключевский, технический специалист отдела менеджмента микотоксинов Alltech Россия**. – В отличие от ГОСТов, отраслевых стандартов, кото-

рые показывают ПДК отдельно по каждому токсину и больше в аспекте получения безопасной готовой продукции животноводства, система интерпретации компании Alltech оценивает суммарное действие всех токсинов в пробе и отражает негативное влияние токсинов на самих животных, на уровень их продуктивности и статус здоровья».

На основании количества групп и уровней выделенных токсинов проба зерна или корма была отнесена к одной из трех категорий риска: высокому, среднему или низкому. «При употреблении зерна с высоким риском у животных можно отмечать проявление некоторых специфических клинических признаков, патологоанатомические изменения, спад продуктивности, – объясняет Виталий Ключевский. – Скармливание зерна и корма со средним и низким рисками может вызывать субклиническое течение интоксикации, что затрудняет диагностику, ведет к ухудшению иммунного статуса животных, снижению продуктивности и экономическим потерям».

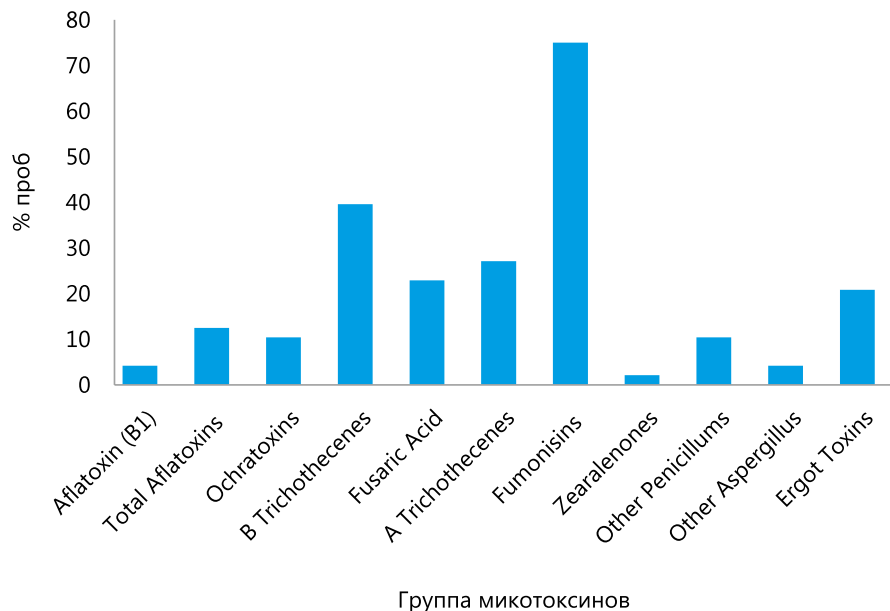
Для бройлеров зерно урожая 2015 года (пшеница, ячмень, кукуруза) может представлять собой высокий риск (6,5% проб), главным образом за счет негативных эффектов от трихотеценов А, трихотеценов В и фумонизинов. Для несушки такое зерно в 15,2% случаев представляет собой средний риск, а в 6,5% случаев – высокий риск.

Это же самое зерно является более токсичным для свиней в виду биологических особенностей самих животных. Для поросят-сосунов 21,7% проб представляет высокий риск. Для свиноматок и ремонтных свинок такое зерно имеет средний уровень риска – 15,2% проб.

Средний же уровень риска это зерно представляет и для откормочного поголовья свиней – 30,4%. Зерно урожая 2015 года также может быть токсично для телят, в 13% случаев это высокий риск, а в 17,4% – средний.

«Учитывая данные предыдущих лет, можно отметить общую тенденцию в динамике содержания микотоксинов в зерне, – говорит **Педро Карамона, технический специалист отдела менеджмента микотоксинов.** – При исследовании в течение года отмечают повышенное количество проб зерна со средним риском в октябре–ноябре, преимущественно это фузариевые микотоксины, образовавшиеся в поле

Диаграмма 2. Частота встречаемости микотоксинов в пробах по группам, % от общего числа проб



Педро Карамона,
технический специалист отдела
менеджмента микотоксинов:

«Зимой при исследовании чаще начинают выделять более высокие концентрации аспергилловых и пеницилловых микотоксинов, появившихся в процессе хранения зерна. Такие пробы соответствуют высокому риску для здоровья и продуктивности животных. Еще один критический период – с марта по июнь, когда в результате значительного суточного перепада температур на внутренней поверхности силосов образуется конденсат, приводящий к повышенной влажности и возникновению благоприятных условий для роста плесневых грибов».

на живом растении. Зимой чаще начинают выделять более высокие концентрации аспергилловых и пеницилловых микотоксинов, появившихся уже в процессе хранения зерна. Такие пробы соответствуют высокому риску для здоровья и продуктивности животных. Еще один критический период – с марта по июнь, когда в результате значительного суточного перепада температур на внутренней поверхности силосов образуется конденсат, приводящий к повышенной влажности и возникновению благоприятных условий для роста плесневых грибов».

«Проведение лабораторного мониторинга микотоксинового загрязнения кормов с использованием точных методов является важным инструментом, позволяющим принимать профилактические меры не наугад, а с учетом конкретных выделенных токсинов, их уровней, учитывая их биологические эффекты и прогнозируя возможные риски, – говорит **Тигран Папазян, генеральный директор Alltech Россия.** – Используя приведенные данные, практические специалисты животноводческих предприятий могут дополнить их собственными исследованиями зерна, готовых кормов и проактивно реагировать в отношении микотоксинового риска, используя различные стратегии». **МС**

ВСЕ ОТРАСЛИ ПИЩЕПРОМА

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

www.agroprod mash-expo.ru



АГРО ПРОД МАШ

10–14
октября 2016

«АГРОПРОДМАШ-КОМПЛЕКТ-2016»

8-я международная выставка
«Комплектующие, агрегаты
и материалы для пищевого прома»



**Выставка №1
в России***

Организатор:



При поддержке:

• Министерства сельского хозяйства РФ
• Министерства промышленности
и торговли РФ

Под патронатом Торгово-промышленной
палаты РФ

Генеральный
информационный
партнер:



Информационный
партнер:



Официальный
интернет-партнер:



* Согласно Общероссийскому рейтингу выставок.
Подробнее – www.exporating.ru

12+

Реклама



Уникальная экономичность

Быстрая и удобная смена формата, простота в эксплуатации и гигиеничная конструкция Hygienic Design™ от компании MULTIVAC гарантируют запайщикам T 600 максимальную универсальность и производительность, делая их лучшим решением для любого предприятия.

