



мясная сфера

5 (114)

2016

Непростая экономическая и политическая ситуация, сложившаяся в России, стала катализатором для принятия важных стратегических решений в сфере пищевых ингредиентов.

Первым является реализация политики импортозамещения.

Вторым – разработка и утверждение «Стратегии, направленной на повышение качества пищевой продукции в РФ до 2030 года».

18



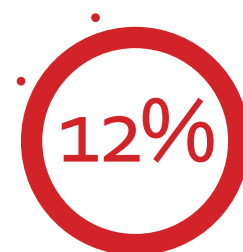
28

Юрий Ковалев:
«Новые времена требуют новых решений».



70

На фоне падения потребительского спроса в России производители продовольствия ищут способы, как удешевить свой товар. Одни выбирают более дешевое сырье, другие экономят на упаковке. На первый план выходят полимерные упаковочные материалы.



В первом полугодии 2016 г. производство свинины в России увеличилось на 12% и превысило 1,5 млн т в убойном весе против 1,37 млн т годом ранее.



Whatever you make, **make certain.**



ВИДИТ НЕВИДИМОЕ

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

Что мы предлагаем:

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

Наше оборудование полностью безопасно и сертифицировано.

Для более подробной информации посетите www.ishidaeurope.ru

ПРОТЕСТИРУЙТЕ ВАШУ ПРОДУКЦИЮ В ДЕМО ЗАЛЕ ISHIDA В МОСКВЕ

Оборудование Ishida для контроля качества



Рентген-контроль



Контрольные весы



Тестеры качества запайки лотков



Визуальные системы



Промышленные холодильные установки

Для мясоперерабатывающей отрасли «под ключ»

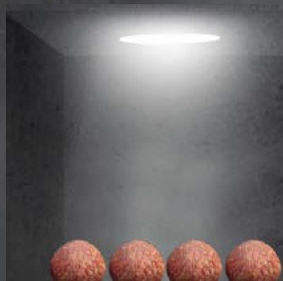


GEA — один из крупнейших производителей системных решений для мясоперерабатывающей промышленности.

- 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, sales.russia@gea.com, www.gearef.ru

gea.com



АГРОПРОДМАШ • АГРОПРОДМАШ
10-14 October 2016
Мессе AGROPRODMASH
Зал 21B58



ИСКУССТВО В ПРОИЗВОДСТВЕ

НОВЫЕ ФОРМЫ С СИСТЕМАМИ ФОРМОВАНИЯ HANDTMANN



ПРИДАВАЯ ФОРМУ ТРЕНДОВЫМ ПРОДУКТАМ, ВЫ ФОРМИРУЕТЕ ВАШЕ БУДУЩЕЕ

- Модульные и гибкие системы формования, от базовой конструкции до комплексного решения для крупных, полностью автоматизированных
- производственных предприятий
- Полностью автоматизированная система, включающая в себя до 24 полос для
- достижения максимальной эффективности
- Значительное снижение затрат за счет высочайшей точности порционирования
- Отличные модули, применяемые в комплексных системах,
- вплоть до оборудования для упаковки
- Превосходный внешний вид продуктов благодаря бережной переработке
- Широкий ассортимент продуктов благодаря многочисленным опциям формования

**Тенденции в потреблении продуктов стремительно меняются.
Системы формования Handtmann отличаются гибкостью.
При формовании и взвешивании. От наполнения до упаковки.**



FS 520



FS 521



FS 522



FS 510



RF 440

handtmann
Идеи с будущим.



ООО «Паковис-центр» Москва
тел./факс: +7 (495) 644 12 65
office@pacovis.ru

ООО «Паковис-норд», Новосибирск
тел./факс: +7 (383) 218 88 72
pacovis-nord@mail.ru

ООО «Нева Спайс», Санкт-Петербург
тел./факс: +7 (812) 600 45 45

ООО «Экспансия», Челябинск
тел./факс: +7 (351) 210 04 23
7975800@mail.ru

ООО «БелКрас 999», Краснодар
тел./факс: +7 (861) 210 03 17

ООО «Европейские Специи»
Хабаровск
тел.: +7 (914) 193 53 37
8914773343@mail.ru



pacovis

swiss food solutions



ПАКОВИС – швейцарская пищевая промышленность.



ООО «Исоян Ехпайрнер», Ереван
тел.: +37 (410) 77 88 86
info@isoyan.am

ООО «Ламинар-техно», Минск
тел./факс: +375 (17) 321 03 70
bel.pacovis@mail.ru

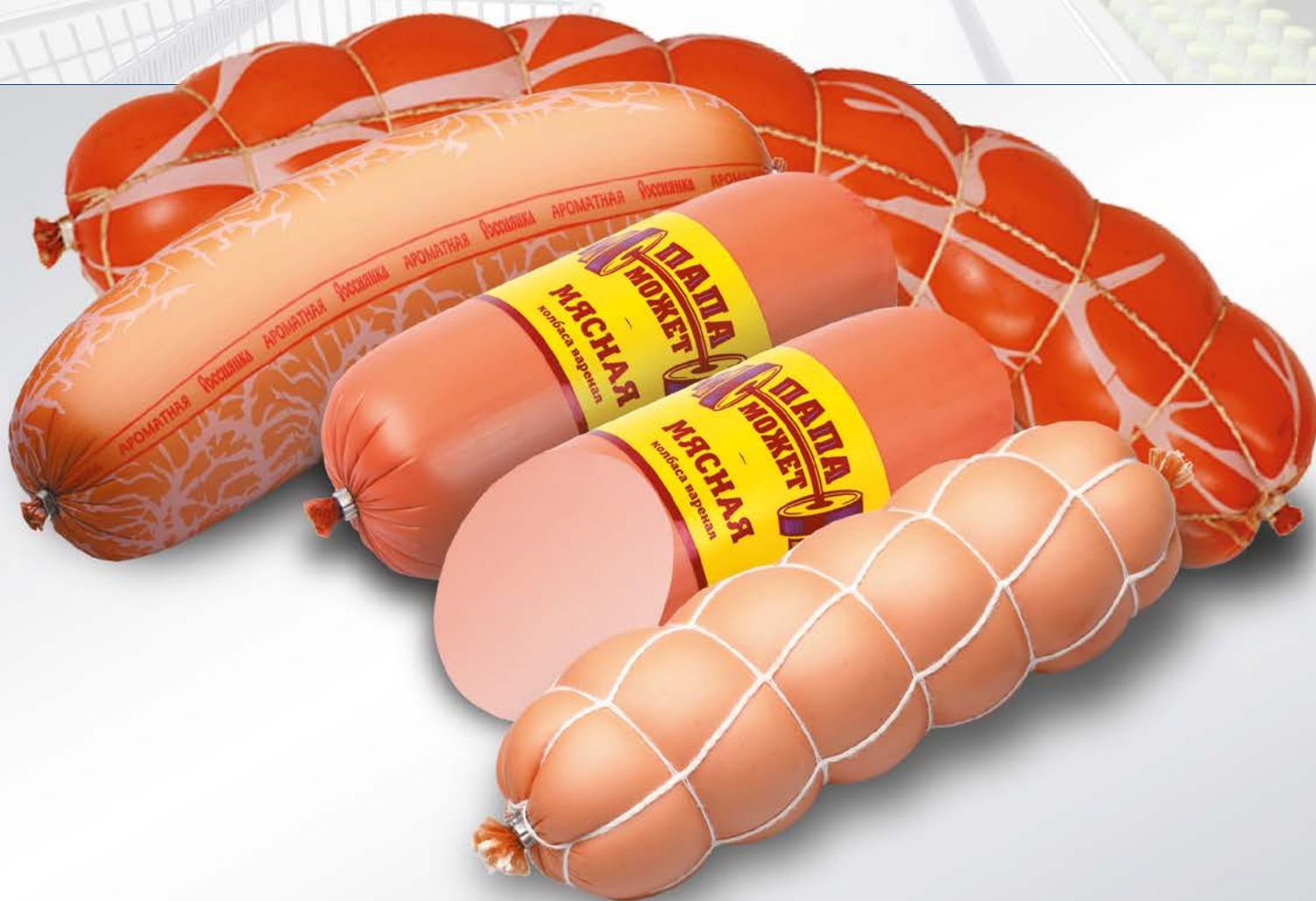
ООО «Кабо-Специи», Киев
тел.: +38 (044) 599 16 65
kabo2001@svitonline.com

ТДО «ЮсКом», Тараз, Казахстан
тел.: +7 (7262) 43 73 01
uskom-kz@yandex.kz

Pacovis AG

Grabenmattenstrasse 19
5608 Stetten, Switzerland
www.pacovis.ch

Нужны хиты продаж? Выбирайте "Vector"!



Эффективность выше на 25%!

EXCELLENCE IN
CLIPPING

Клипсование с одновременным наложением петли,
автоматическое подвешивание и размещение на
копильной палке

Для больших объемов производства в диапазоне
калибров от 38 до 100 мм

До 37% экономии расходов на персонал

Потенциальное увеличение производительности с 2 т
до 4 т на человека по сравнению с FCA 3430

FCHL 160
НОВИНКА!



Ждем Вас на выставке
Павильон Форум, Стенд FC 130



лидерство • новаторство • надежность

Poly-clip System · Niederckerstraße 1 · 65795 Hattersheim a.M. · Germany
marketing@polyclip.com · Смотри также: polyclip.com/5338
Ваш партнер в России и СНГ: www.polyclip.com/russianfederation.htm

poly-clip®
SYSTEM

МЕЖДУНАРОДНЫЙ ФОРУМ-ВЫСТАВКА



28 ФЕВРАЛЯ - 2 МАРТА 2017
МОСКВА • ГОСТИНЫЙ ДВОР



Экспозиция ведущих российских и зарубежных предприятий

Деловая программа Форума:

- пленарная сессия с участием руководителей Минсельхоза России, Россельхознадзора, Росстандарта, Минздрава России, Роспотребнадзора, Минпромторга России;
- конференции отраслевых союзов, НИИ, партнеров союзов;
- центр закупок торговых сетей;
- общее собрание членов Молочного союза России;
- Всероссийский дегустационный конкурс молочной продукции «Молочный Успех-2017»;
- вторая Всероссийская студенческая конференция.

В работе форума принимают участие руководители федеральных и региональных органов власти, профильных международных и национальных организаций, специалисты предприятий молочной и мясной промышленности, животноводческих хозяйств, научно-исследовательских и учебных учреждений, приглашены иностранные делегации.

По вопросам участия в Форуме обращайтесь:

+7 (495) 980-45-66 • business@mir-forum.ru • forum@mir-forum.ru
www.dairymeat-expo.ru • www.dairyunion.ru

Организаторы и поддержка:

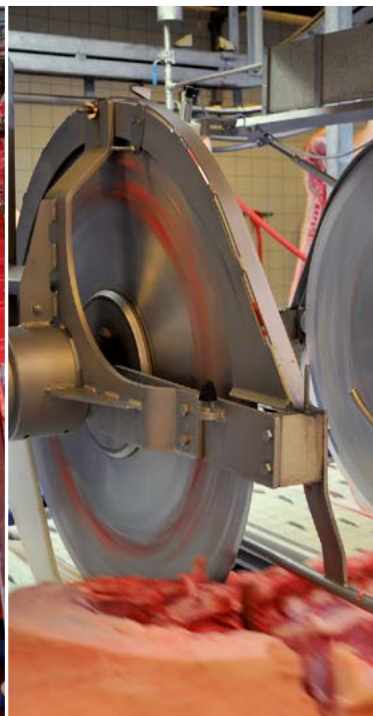


МИНИСТЕРСТВО
СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ



mPS

meat processing systems



АВТОМАТИЗАЦИЯ СКЛАДСКОГО
ХОЗЯЙСТВА

ПЕРЕДОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ
РАЗДЕЛКИ
И ОБВАЛКИ

КОМПЛЕКСНЫЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ
ЛИНИЙ УБОЯ СКОТА

ОЧИСТНЫЕ СООРУЖЕНИЯ ДЛЯ
ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА
24 ЧАСА В СУТКИ, 7 ДНЕЙ В
НЕДЕЛЮ

MPS входит в состав компании Marel

Компания MPS – мировой лидер в области разработки комплексных решений, производства и поставки оборудования для мясоперерабатывающей и пищевой промышленности.

Мы приглашаем Вас посетить **стенд 21B20, павильон 2, зал 1**,
в ЭкспоЦентре на Красной Пресне в Москве,
в период выставки «Агропродмаш 2016» с 10 по 14 октября 2016 года.

Технология убоя КРС, свиней и овец – Оглушение CO2 – системы сбора крови – Автоматизация процессов убоя – Разделка/Обвалка – Решения для автоматических систем логистики и складов – Очистные сооружения – Техническая поддержка и запчасти



АГРОПРОДМАШ

Штаб-квартира:
MPS Meat Processing Systems
P.O. Box 160
7130 AD Lichtenvoorde
The Netherlands
Тел: +31 (0)544 390 500
Факс: +31 (0)544 375 255

ООО "МПС Рус"
115230, Россия, г. Москва
Электролитный проезд д 3,
стр 42.
Телефон + 7 (495) 215 56 00

Мы ждем встречи с Вами в Москве!

www.mps-group.nl

ВЫСТАВКА №1 В РОССИИ*



ПРОД ЭКСПО

**6–10
февраля 2017**

24-я международная
выставка продуктов
питания, напитков
и сырья для их
производства

Организатор:



При поддержке Министерства
сельского хозяйства РФ

Под патронатом Торгово-промышленной
палаты РФ

Россия, Москва, ЦВК «Экспоцентр»

www.prod-expo.ru

**Проверенные рецепты
для успешного бизнеса**

* Согласно Общероссийскому рейтингу выставок. Подробнее о рейтинге — www.exporating.ru



18+



Реклама

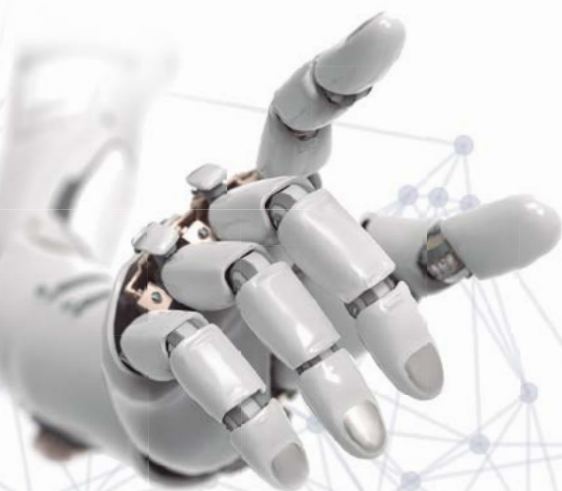


НОВИНКА



TWINVAC EVOLUTION

ЭКСПОНЕНЦИАЛЬНАЯ НАБИВКА



23-я международная выставка «ОБОРУДОВАНИЕ, МАШИНЫ И ИНГРЕДИЕНТЫ
ДЛЯ ПИЩЕВОЙ И ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»

**AGRO
PROD
MASH**

10–14
октября 2016
СТЕНД - 1С25

www.agroprodmatch-expo.ru

- **Управление посредством сервонабивки**
Лучшая Точность в весе на рынке
- **Давление уплотнения**
Максимальный расчетный выход при нарезке
- **Двойной Цилиндр**
Максимальная производительность и скорость набивки
- **Большие Диаметры**
Непревзойденная четкость видимости цельной мышцы
- **Сокращение площади**
Сокращение требуемой производственной площади
- **Совершенный дизайн**
Максимальная легкость технического обслуживания, мойки и санитарной обработки



реклама



XXV Международная Продовольственная выставка «Петерфуд»

15-17 НОЯБРЯ 2016, САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, ЭКСПОФОРУМ

Примите участие в главной продовольственной выставке
Северо-Запада «ПЕТЕРФУД-2016»

Ваши лучшие возможности по входу на рынок Северо-Запада



Главное событие продовольственного бизнеса одного из крупнейших регионов

- 180 экспонентов из 15 стран
- 6 700 посетителей-специалистов
- 120 закупщиков из 50 федеральных и региональных сетей и закупочных союзов



Коммерческий директор сети **РЕАЛЬ** дегустирует
продукцию экспонентов



Комплекс инструментов для входа в розничные сети Северо-Запада

- 4 500 переговоров о поставках в сети в **Центре Закупок Сетей™**
- Каждый поставщик получил одобрение своего предложения в среднем **от 5 сетей** (на выставке «Петерфуд-2015»)
- **Гарантированный контакт с закупщиками** 50 розничных сетей прямо на вашем стенде (программа «Активные сетевые продажи»)



Переговоры с сетью **МАГНИТ**
в Центре Закупок Сетей™



Информация из «первых уст» от руководителей розничных сетей

Узнайте о планах развития, ассортиментной политике, критериях отбора, необходимых условиях заключения контракта на **форуме «Торговля Большого Города»**



Форум «Торговля Большого Города»

Вы можете воспользоваться преимуществом раннего бронирования стенда
и выбрать наиболее проходимое место в павильоне

ЗАБРОНИРУЙТЕ ЛУЧШИЙ СТЕНД
на www.peterfood.ru

Организатор:



Тел./факс: (812) 327 49 18, (495) 730 79 06
E-mail: imperia@imperiaforum.ru
www.peterfood.ru

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.

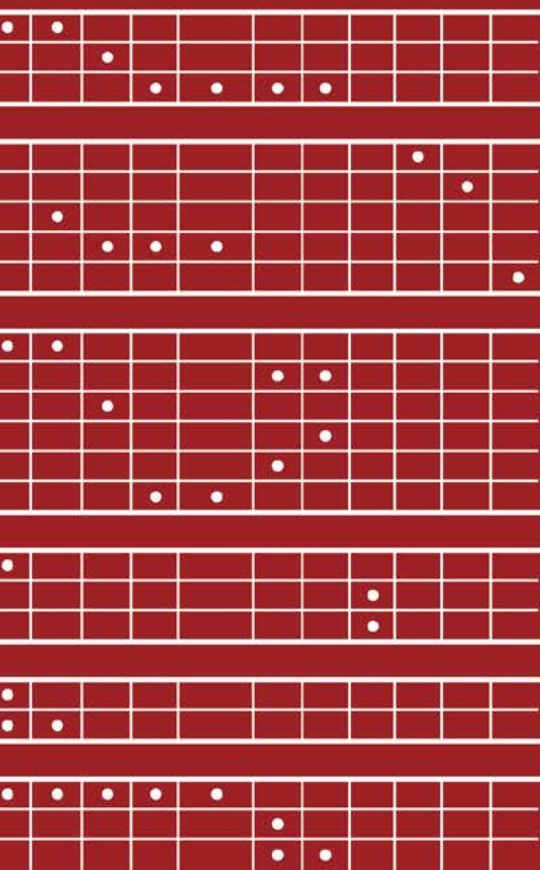


www.multivacrus.ru

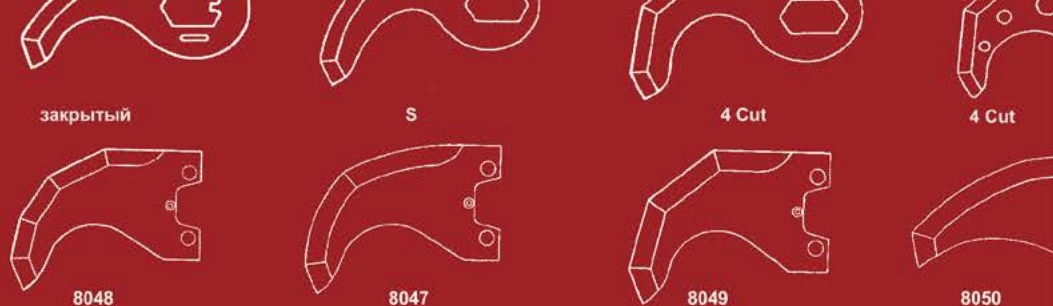


MULTIVAC
BETTER PACKAGING

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



Санкт-Петербург +7 (812) 332-27-53
Воронеж +7 (473) 296-97-40
Казань +7 (843) 277-42-45
Самара +7 (846) 331-43-31
Саратов +7 (485) 352-57-15
Ростов-на-Дону +7 (863) 230-43-85
Екатеринбург +7 (343) 345-02-68
Новосибирск +7 (383) 211-96-99
Иркутск +7 (3952) 47-65-23



ТЕХНОЛОГИИ ВАШЕГО УСПЕХА



ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

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



РЕЖУЩИЙ ИНСТРУМЕНТ



РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ



ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНВЕНТАРЬ



МОНТАЖНЫЕ РАБОТЫ



СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ВОРОТА ДВЕРИ ЗАВЕСЫ

содержание

	отрасль	26
Рынок говядины: рост на фоне импортозамещения		34
исследование	«Я» – часть целевой аудитории?	38



В первой половине 2016 года импорт в Россию оборудования для переработки мяса и птицы увеличился на 23,9% и составил 8320 ед. общей стоимостью 92,2 млн долл. Оборудование приобрели 192 российских предприятия из 33 регионов, причем четверть всей техники пришлось на Москву. Второе место в рейтинге регионов-получателей досталось Ярославской области.

52

тема номера	Ingredients 2030	18	производство /события и факты	Новости	46
отрасль /события и факты	Новости	26	/автоматизация	Комплексное IT-решение из одних рук	48
отрасль /крупным планом	Новые времена – новые решения	28	/оборудование	Анализ импорта и экспорта оборудования для переработки мяса и птицы	52
отрасль /тенденции	Рынок говядины: рост на фоне импортозамещения	34		Мировая премьера на выставке IFFA – FCHL 160	54
industry /Trends	Beef Market: growth against the background of import substitution	34		Автоматизация – гибкость – индивидуальные проекты	55
отрасль /исследование	СТМ в приоритете	37		Газация камер созревания – новый подход к биобезопасности	56
	«Я» – часть целевой аудитории?	38		Технические решения «Провизур»	58
Компании /события и факты	Новости	40	/экология и экономика	Установки для очистки сточных вод от Voran: проверенные решения	60
	Новые проекты агропромышленного комплекса	43			
инфографика	Рейтинг крупнейших производителей мяса	44	/ингредиенты	Европейский продукт по цене российского производителя!	62

содержание

производство	46
Анализ импорта и экспорта оборудования	52
ингредиенты	Европейский продукт по цене российского производителя 62



Согласно данным Всемирной упаковочной организации WPO российский упаковочный рынок входит в число десяти крупнейших в мире. Его оборот в 2016 году составил более 16,5 млрд долларов США. Однако, поскольку негативные тенденции в экономике, ведущие к ухудшению покупательной способности населения, сохраняются, можно ждать сокращения спроса на упаковку.

70

/ингредиенты	Некоторые аспекты программы Wellness от компании Texpro	64	«Атлантис-Пак» представляет функциональные пластиковые решения №1	72	
	Новинки от «Биофуд»	67			
	Пищевые волокна для производства сырокопченых колбас	68			
/упаковка и оболочка	Тенденции упаковочной индустрии	70	Консалтинг /право	Рынок сельхозземель в России: тенденции и прогнозы	74

мясная сфера

№5 (114) 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.

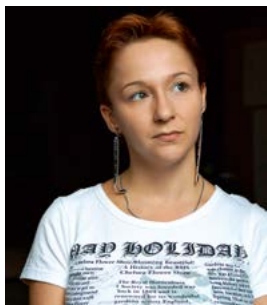
Издатель:
ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ДОМ «СФЕРА»
Адрес редакции:
Россия, 197101, Санкт-Петербург,
ул. Мира, д. 3, литер А, помещение 1Н,
тел./факс: +7 (812) 70-236-70,
www.sfera.fm

Генеральный директор:
Алексей Захаров
Заместитель генерального директора по административным вопросам:
Анастасия Кочеткова
a.kochetkova@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
Выпускающий редактор:
Виктория Загоровская
editor@sfera.fm

Дизайн и верстка:
Анна Писанова
a.pisanova@sfera.fm
Инфографика:
Нина Слюсарева
n.slyusareva@sfera.fm
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: 30.09.16. Тираж: 3 000 экз.





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

Ингредиенты: возможности отечественного производства

Потребности отечественного рынка в пищевых добавках, ароматизаторах и технологических вспомогательных средствах на 75–80% удовлетворяются за счет поставок по импорту. Важнейшие группы пищевых добавок в России либо выпускаются в ограниченных количествах, либо не производятся вообще – это пектины, антиоксиданты, модифицированные крахмалы и др. Увы, даже большинство отечественных функциональных смесей для мясных продуктов в основном производят из импортных составляющих.

Сегодня в России присутствуют практически все мировые производители пищевых ингредиентов, которые открыли здесь свои представительства или имеют дистрибьюторов. Китайские поставщики тоже не дремлют, но по многим позициям предлагают пока аналоги, уступающие по органолептическим или функциональным свойствам.

Понятно, что некоторые ингредиенты мы просто не в состоянии заменить в силу объективных причин. Между тем, есть и ингредиенты, выпуск которых на российском рынке вполне возможен. Российские производители стремятся усилить свои позиции на рынке, предлагая конкурентоспособную продукцию в противовес импортной по более привлекательным ценам. За последние годы в стране были открыты новые предприятия

по производству пищевых ингредиентов, некоторые из них – с участием иностранного капитала.

Например, в октябре 2015 года в Свободной экономической зоне «Дубна» состоялось открытие инновационного производства натуральных инкапсулированных ингредиентов «Акванова Рус». Это совместное предприятие, учредителями которого выступили ОАО «РОСНАНО», российская компания «Кима Лимитед» и немецкая AQUANOVA AG. Общий объем инвестиций в проект оценивается приблизительно в 800 млн рублей. Основная продукция завода – микроскопические капсулы, содержащие витамины, антиоксиданты, жирные кислоты, экстракты и консерванты, которые используются практически во всех сегментах пищевой промышленности (кондитерской, масло-жировой, молочной, рыбной, мясной), а также в косметологии и фармацевтике.

Для того чтобы обеспечить рынок конкурентоспособными и качественными пищевыми ингредиентами собственного производства, российским предприятиям понадобятся годы. Однако определенные результаты и общую динамику рынка можно увидеть уже сейчас. По мнению экспертов, тенденция импортозамещения, которая очевидна в пищевой промышленности в целом, все в большей мере будет проявляться и в сегменте ингредиентов.



Тема номера

INGREDIENTS 2030



Автор:
Виктория
Загоровская

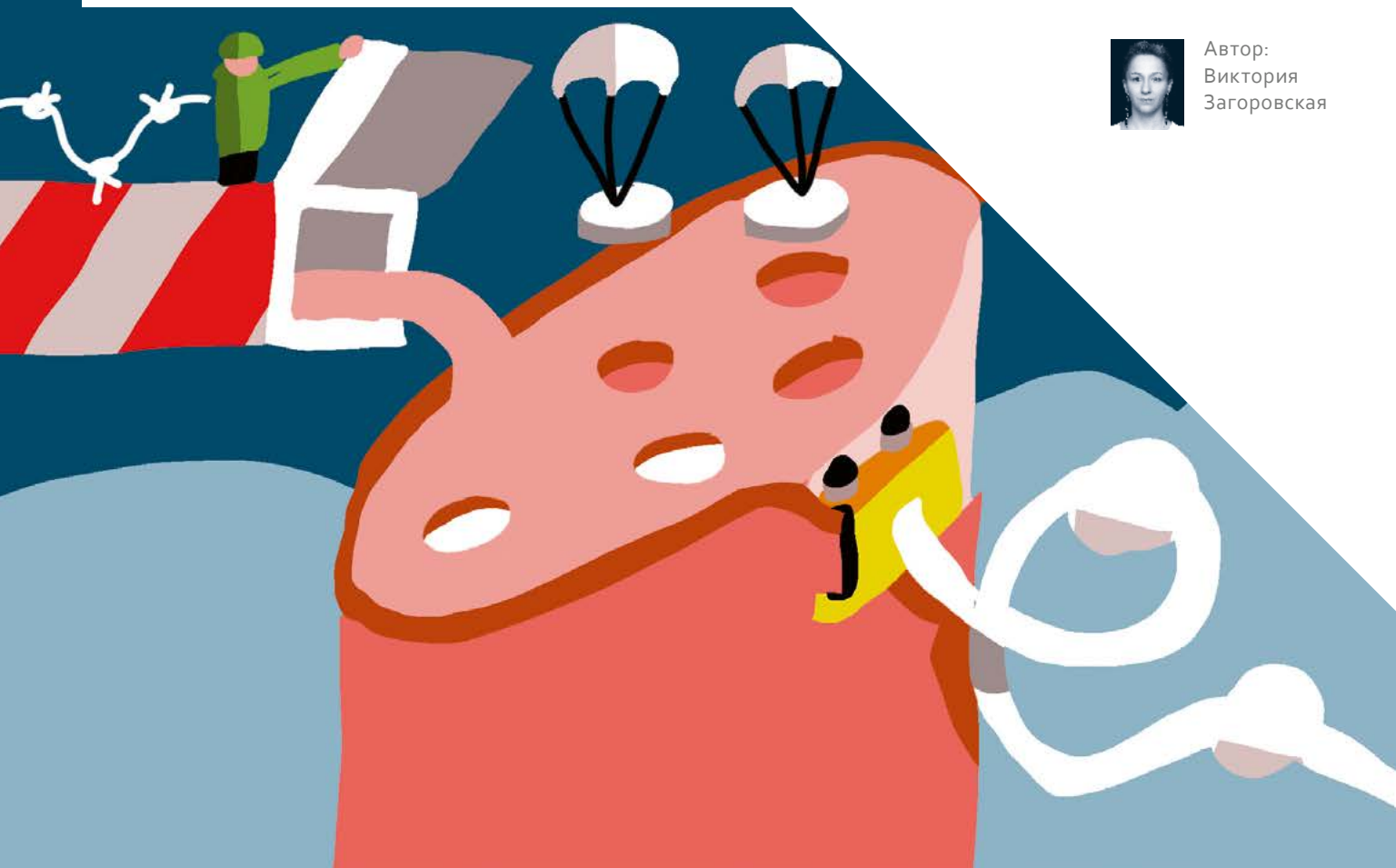


Иллюстрация: Тимофей Яржомбек



За последнее время прибыль мясопереработчиков упала до 1–3%, а во многих случаях до 0. По прогнозам НСМ на 2016 год падение объемов мясопереработки составит 7–10%.



Непростая экономическая и политическая ситуация, сложившаяся в России, стала катализатором для принятия важных стратегических решений в сфере пищевых ингредиентов.

Первым является реализация политики импортозамещения, которую можно было наблюдать не только на рынке конечной продукции, но и в индустрии пищевых ингредиентов – в связи с запуском российского производства тех или иных продуктов. Развитие национальной индустрии пищевых ингредиентов приобрело особую значимость в свете обеспечения продовольственной безопасности страны.

Вторым шагом стало принятие «Стратегии, направленной на повышение качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года». Необходимость ее разработки объясняется тем, что действующие правовые и организационные механизмы в отношении качества пищевой продукции привели к распространению на российском рынке некачественных изделий, а также фальсификата. В то же время ужесточение механизмов правового регулирова-

ния производства будет требовать соответствия качества продукции все более высоким стандартам.

«Меж двух огней»

Последние полтора года прошли в достаточно сложных политических и экономических условиях, затронувших практически все отрасли. Трудности не обошли стороной и бизнес пищевых ингредиентов – вслед за ростом цен на импортное сырье и компоненты, вызванным резким скачком курса иностранной валюты, в России существенно снизились объемы потребления ингредиентов, применяемых в мясопереработке. Более того, в первом квартале 2016 года мировые производители пищевых ингредиентов продолжают фиксировать падение продаж на российском рынке.

На фоне ухудшения покупательской способности населения и снижения

рентабельности бизнеса основной задачей мясоперерабатывающих предприятий стало удержаться на плаву, желательно сохранив объемы выпускаемой и продаваемой продукции.

Правительство дало указание отслеживать рост цен в торговле, при этом абсолютно забыв контролировать цены на сырье и наценку в сетях. Таким образом, мясопереработчики оказались «меж двух огней». Сети не дают поднимать цены, а стоимость сырья и вспомогательных материалов продолжает расти. Прибыль мясопереработчиков упала до 1–3%, во многих случаях до 0.

При этом российский рынок сильно зависит от импортных поставок пищевых ингредиентов, а значит, каждый скачок курса валют сильно бьет по карману производителя и, соответственно, конечного потребителя. По оценкам специалистов Союза производителей пищевых ингредиентов потребности отечественного рынка в пищевых добавках, ароматизаторах и технологических вспомогательных средствах на 75–80% удовлетворяются за счет импортных поставок.

Импортозависимость от ингредиентов изготовители продуктов питания особенно остро ощутили на себе в прошлом году, когда цены на продукцию от иностранных поставщиков выросли в среднем в два раза. В результате часть предприятий изменила рецептуру в ущерб качеству, уйдя в производство более дешевого и менее маржинального продукта. Поэтому сегодня в первую очередь производителям интересны ингредиенты, с помощью которых можно снизить себестоимость продуктов, при этом сохранив качество. Так, в условиях нехватки и удорожания мясного сырья особую актуальность приобретают решения, направленные на обеспечение выпуска

товаров с высокими потребительскими свойствами с использованием альтернативных ингредиентов.

Потребители изучают этикетку

В последние годы граждане стали относиться к вопросам качества и пользы гораздо более внимательно, чем раньше. Главным трендом 2016 года остается рост производства продуктов с «чистой этикеткой». Потребитель все чаще предпочитает покупать продукт простого состава с минимальным количеством искусственных добавок. На этом фоне наблюдается значительный рост производства категории «органик».

Согласно отчету компании Ingredion в дальнейшем на уровне микроэкономики сохранится тренд более простых и понятных этикеток. Потребители устали от этикеток, переполненных данными, и зачастую не верят им. С помощью мобильных технологий большую часть информации можно будет перенести с этикетки в интернет-пространство, сохраняя ее доступность в месте покупки. Мобильные технологии и социальные сети существенно упростят доступ потребителей к информации, связанной с пищевой промышленностью, помогут привнести открытость и доверие в отношения между производителями и потребителями.

Помимо развития рынка натуральных и простых продуктов, ожидается быстрый рост категории free-from. Все больше людей хотят потреблять продукты без глютена и без лактозы. Причем характерно, что большинство из них совсем не страдают непереносимостью пшеничного белка или молочного сахара, но все равно считают такие продукты более полезными для здоровья. Поэтому мясные изделия, имеющие такие преимущества, завоевывают место в корзине покупателя.

«Выбор и качество продукции, не содержащей аллергены, будут улучшаться по мере совершенствования технологий замены ингредиентов, а также рецептур-

Топ-10 нежелательных ингредиентов в составе продуктов в России и в мире

Доля потребителей, избегающих содержащие указанный ингредиент продукты и напитки, %



Источник: данные глобального исследования предпочтений потребителей в отношении состава продуктов питания, проведенного компанией Nielsen, март 2016 г.

ных и производственных технологий. Стереотип, что качество подобной продукции страдает, полностью исчезнет, — прогнозирует **Шарлотта Коммармонд, директор компании Ingredion по маркетингу в Европе.** — Мы уверены, что интерес к пищевой продукции с расширенными функциональными свойствами и преимуществами для здорового образа жизни, включая наличие в составе дополнительных витаминов, пищевых волокон и протеина, усилится».

Лозунг нашего времени — «Пищевые продукты XXI века — это здоровье и вкус!». Производители продуктов мя-

сопереработки откликаются на данную тенденцию, поэтому начинают активно использовать натуральные красители, антиокислители и загустители. Использование пищевых и биологически активных добавок, физиологически функциональных компонентов, ароматизаторов — один из важнейших факторов современного производства мясных изделий заданного состава, аромата, вкуса, текстуры и качества в течение всего срока годности, условие интенсификации переработки пищевого сырья, совершенствования технологий, расширения их ассортимента.



Потребление продуктов с низкими потребительскими свойствами становится причиной снижения качества жизни и развития заболеваний, в том числе за счет необоснованно высокой калорийности, сниженной пищевой ценности, избыточного потребления насыщенных жиров, дефицита микронутриентов и пищевых волокон.

Современный покупатель отдает предпочтение продуктам, безопасным для здоровья, поэтому его выбор будет падать на продукты с маркировкой «не содержит консерванты и искусственные красители», «натуральный продукт», «эко» и т. д.

В результате проведенного глобального исследования компания Nielsen выяснила, что при выборе продуктов питания особое внимание на состав обращают 74% россиян. При этом 63% считают, что чем список ингредиентов короче, тем полезнее продукт. Уверенность в том, что польза обратно пропорциональна количеству искусственных добавок, среди россиян выше, чем среди глобальных респондентов: в России 78% согласны с данным утверждением, в мире таковых – 69%, в Европе – 67%.

«Желание питаться правильно и с пользой для здоровья среди россиян велико, поэтому они внимательно читают состав продукта, и зачастую наличие нежелательного ингредиента может негативно повлиять на решение о покупке», – комментирует **Марина Ерскова, руководитель практики «Эффективность маркетинговых коммуникаций» Nielsen в России.**

Среди ингредиентов, которых потребители стараются избегать при выборе продуктов питания, самыми распространенными стали искусственные ароматизаторы и консерванты, антибиотики и гормоны в продуктах животного происхождения, искусственные красители, ГМО и глутамат натрия. Такое отношение более 90% россиян обосновали тем, что эти ингредиенты вредны для здоровья.

Как в мире (75%), так и в России (76%) высока обеспокоенность долгосрочным воздействием искусственных ингредиентов на состояние здоровья. Употребление в пищу продуктов, не содержащих нежелательных ингредиентов, становится все более важным для российских потребителей, однако 56% говорят, что предложения магазинов только частич-

ПРИМЕНЕНИЕ СОВРЕМЕННЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ И ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК ПОЗВОЛЯЕТ РЕШАТЬ СЛЕДУЮЩИЕ ЗАДАЧИ:

- рост объемов производства продуктов питания за счет осуществления глубокой переработки сельскохозяйственного сырья и увеличения выхода готовой продукции;
- снижение издержек производителя продуктов питания путем сокращения сроков технологического цикла производства, потерь сырья за счет применения вспомогательных технологических средств;
- наиболее полное удовлетворение потребностей и запросов населения в продуктах питания повседневного спроса, быстрого приготовления благодаря расширению ассортимента и качественных характеристик продуктов питания, которые можно модулировать, используя пищевые добавки;
- возможность создания широкого спектра продуктов функционального, здорового, специального и диетического питания;
- придание продуктам заданных свойств и характеристик (вкус, цвет, аромат, текстура), увеличение сроков годности, оптимизация условий хранения, обеспечение транспортабельности;
- снижение себестоимости продуктов питания без изменения их качества;
- производство продуктов питания для населения с низкими доходами.

но удовлетворяют их нужды в данном отношении. Наиболее популярными товарами, которые россияне хотели бы чаще видеть на полках, стали полностью натуральные продукты (80%), без искусственных ароматизаторов (73%) и красителей (72%), а также без ГМО (68%).

Стоит отметить, что половина опрошенных предпочитает совершать покупки у тех ритейлеров, которые предоставляют широкий выбор продуктов, отвечающих различным диетическим требованиям. К тому же 71% готовы платить больше за продукты, в составе которых отсутствуют нежелательные элементы. А 72% российских респондентов говорят, что лучше относятся к производителям, открыто заявляющим, где и как был произведен или выращен продукт, и 81% хотят знать обо всем, что входит в его состав.

Стратегия до 2030 года

В начале июля премьер-министр России Дмитрий Медведев утвердил подготовленную Роспотребнадзором «Стратегию повышения качества пищевой продукции до 2030 года» (распоряжение Правительства России от 29 июня 2016 г. №1364-р).

В рамках стратегии запланирована реализация 12 задач, в том числе совершенствование нормативной базы и государственного регулирования в данной сфере, актуализация требований к пищевым добавкам, создание систем мониторинга и управления качеством продуктов, а также разработка единой информационной системы, позволяющей потребителям получить информацию об их составе и производителе.

По словам вице-премьера Аркадия Дворковича, планируется подготовить предложения и проекты нормативных актов, которыми предусматривается расширение требований к качеству и безопасности пищевой продукции в технических регламентах и других документах, в том числе ведомственного характера. Остальные элементы

По данным Nielsen, 67% российских потребителей стараются следить за своим рационом, чтобы предотвратить такие болезни, как ожирение, сахарный диабет, атеросклероз, гипертония и др.

совершенствования нормативной базы касаются возможностей использования различных ингредиентов, добавок и других компонентов, а также их дозирования. При этом будут разработаны необходимые методики оценки соответствия пищевой продукции установленным требованиям.

Также важным элементом стратегии является управление качеством на самих предприятиях, стимулирование производителей к производству продукции, которая соответствует здоровому образу жизни. Кроме того, как подчеркнул Дворкович, стратегия предусматривает возрождение производства ингредиентов и добавок в России, а также будет стимулировать научные разработки, которые позволят обеспечивать должный уровень качества пищевой продукции.

Несмотря на благие цели, «Стратегия повышения качества пищевой продукции до 2030 года» уже подверглась критике экспертов и участников рынка.

«Если кратко, то я нахожусь в когнитивном диссонансе после прочтения данного документа: 95% того, что там хотят разработать, уже существует! – делится впечатлениями **генеральный директор ООО «Мясной Эксперт» Владимир Романов**. – Ключевая фраза, которая дает лейтмотив всей стратегии: «полное отсутствие в РФ производства пищевых ингредиентов» и субстанций (витаминов, аминокислот, пищевых добавок, ферментных препаратов, биологически активных веществ, заквасочных и пробиотических микроорганизмов, пребиотических веществ и др.), а также отечественных участников рынка». Цитата: «9. **Возрождение в РФ производства пищевых ингредиентов**. В целях возрождения производства в Российской Федерации пищевых ингредиентов необходимо: разработать комплекс мер по повышению заинтересованности предпринимательского сообщества в производстве пищевых ингредиентов, продуктов химического и биологического синтеза; разработать современные технологии производства



ЭКСПЕРТЫ INGREDION ВЫДЕЛЯЮТ СЛЕДУЮЩИЕ ТРЕНДЫ РЫНКА:

- свободный доступ к информации о производстве продукции и ингредиентах будет способствовать созданию открытых и доверительных отношений между производителями и потребителями;
- технологии, особенно мобильные, а также социальные сети помогут значительно «упростить» этикетки;
- этикетки станут проще, т. к. большая часть информации будет переведена в интернет-пространство;
- потребители начнут делать выбор в пользу не органической, а экологически чистой, сезонной и местной продукции;
- развитие технологий приведет к развитию диагностических средств, которые поспособствуют появлению персонализированного питания;
- тенденция минимальной обработки ингредиентов продолжит играть ведущую роль.

пищевых ингредиентов и технологии переработки пищевой продукции, включая биотехнологии» (стр. 12).

«Удивительно, как в документе, который подписал премьер, находится прямая дезинформация высшего руководства страны. Получается, Союз про-

изводителей пищевых ингредиентов никого не объединяет, а Л.А. Сарафанова написала энциклопедию «Пищевые добавки» от нечего делать, «в стол», – заключает В. Романов. – Нам остается только ждать 2030 года, чтобы узнать лоббистов этой стратегии и увидеть, как будет переделан рынок с использованием господдержки».

Кроме того, неоднозначное понимание отраслевого сообщества вызывают такие положения документа, как введение показателей качества в Технические регламенты Таможенного союза, возврат оценки (подтверждения) соответствия в форме государственной регистрации для пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств. Обеспокоенность сообщества связана и с положениями стратегии в части совершенствования государственного регулирования в области качества пищевой продукции, в том числе в части обеспечения надзора и контроля (раздел III, часть 4), предусматривающей государственную регистрацию пищевых добавок и прочих сырьевых компонентов.

Еще в апреле СППИ писал письмо в Роспотребнадзор с возражениями на некоторые положения этой стратегии, просили встречи с главой ведомства Анной Поповой. Но не случилось... Видимо, неинтересно было слушать каких-то там производителей «несуществующей» отрасли (в тексте стратегии указано, что практически нет у нас таких производств, надо только начинать развивать).

Однако недавно ситуация повернулась совсем в другую сторону: заинтересованным лицам удалось договориться, и 14 сентября 2016 года состоялось подписание соглашения о взаимодействии между Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и Союзом производителей пищевых ингредиентов (СППИ). От Роспотребнадзора соглашение подписала глава ведомства, главный госу-

Самыми популярными среди глобальных потребителей стали низкожировая диета (31%), диета, снижающая потребление сахара (26%), с низким содержанием натрия или углеводов (по 19%), а также вегетарианская (14%). Среди российских потребителей 24% соблюдают диету, ограничивающую потребление сахара, 15% – низкожировую.

дарственный санитарный врач РФ Анна Попова, от СППИ – президент союза Алексей Нечаев.

После подписания соглашения в рабочем порядке были обсуждены перспективы взаимодействия двух организаций в рамках реализации положений «Стратегии повышения качества пищевых продуктов до 2030 года» в части «Разработки комплекса мер по стимулированию производства пищевых ингредиентов, продуктов химического и биологического синтеза и разработки современных биотехнологий пищевых ингредиентов и технологии переработки пищевой продукции».

Кстати, в июне 2016 года Союз производителей пищевых ингредиентов отметил юбилей – 15 лет. За эти годы СППИ была проделана большая работа по объединению усилий многих участников рынка пищевых ингредиентов для становления и развития отечественной индустрии и успешной деятельности каждого производителя.

В непростых экономических и политических условиях 2014–2015 гг. СППИ и ведущим отраслевым объединениям пищевой отрасли удалось отстоять позиции по антисанкционным мерам, что позволило избежать серьезных негативных последствий практически для всех отраслей отечественной пищевой индустрии и сохранить уровень производства без приостановки деятельности, особенно для социально значимых производств детского, специализированного и клинического питания.

Как отмечает **президент СППИ Алексей Нечаев**, сегодня одна из главных задач – это восстановление или организация нового производства основных групп пищевых добавок и микроингредиентов для обеспечения продовольственной безопасности России и нужд ее пищевой, перерабатывающей, косметической и фармацевтической промышленности.

Необходимость наличия в стране собственного развитого производства пищевых ингредиентов была очевидна

и ранее, а события 2014–2015 гг. заставили принять решение о подготовке Программы развития производства микроингредиентов на период до 2030 года. Результатом ее реализации должно стать поэтапное увеличение числа российских производителей: к 2020 году – в 1,5 раза, к 2030 году – в два раза; суммарное увеличение объема выпускаемых в России пищевых микроингредиентов на 100%; снижение на 30–40% импортных закупок к 2020 году и на 70–80% – к 2025-му.

«Сегодня, когда ингредиенты играют грандиозную роль в создании продуктов питания, а рынок стремительно развивается, координация предпринимательской деятельности в данной отрасли, представительство и защита коллективных интересов ее участников, информационное обеспечение производителей, потребителей достоверными сведениями о пищевых ингредиентах и принципах их применения стали насущной необходимостью!» – подчеркивает А. Нечаев. **MC**

Деятельность компании KINN SHANG HOO направлена на внедрение инноваций в производство профессионального оборудования для отрасли пищевой промышленности с использованием концепций современных технологий. Наши задачи - улучшение качества и обеспечение лучшего клиентского сервиса. С 1953 года.



www.ksh.com.tw



KUP-60
Универсальный
тумблер



ES
Формовочная машина для
производства полуфабрикатов
из мяса и рыбы.



KINN SHANG HOO IRON WORKS

No.11, Lane 85, Chin Yun Street, Chien Kuo Li, Ku San Dist., Kaohsiung 804, TAIWAN.
Tel. + 886-7-5515397 | Fax. + 886-7-5618378 | ksh6671@ms27.hinet.net

Мнение эксперта



Владимир Романов,
генеральный директор
ООО «Мясной Эксперт»:

«Смиримся, что у нас в Москве-реке не растут водоросли, из которых добывают каррагинан, и лучшие фосфоритные рудники находятся не у нас. Примерно 90% специй и пряностей не произрастают на территории нашего государства. Также в России не производится соевый изолят».

– Что можно сказать о состоянии российского рынка ингредиентов для мясоперерабатывающей промышленности?

– Объемы потребления ингредиентов для мясопереработки в России в целом сократились ввиду уменьшения покупательской способности населения. Рентабельность мясоперерабатывающих предприятий снизилась до рекордного минимума, начиная с 2000 года. Мясоперерабатывающая промышленность попала в «ценовые ножницы» – с одной стороны, падение потребительского спроса и, соответственно, продаж, с другой – резкий рост себестоимости сырьевых компонентов, компенсировать который ростом цены на продукцию предприятия не могут в силу различных причин. Соглашусь, что на рынке есть некоторое количество торговых компаний, которые могут похвалиться увеличением продаж. Но это локальные показатели. Если в одном месте было, то в другом непременно прибило.

Основные проблемы, с которыми сталкиваются сегодня участники отрасли, – колебания курса валют и тамо-

женные пошлины, увеличение цен на логистику, то есть все, что связано с импортными ингредиентами.

– Какие возможности открывают перед мясной индустрией инновационные разработки в данной области?

– На самом деле, за последние 10 лет на рынке не появилось ничего принципиально нового. Сейчас нет таких эпохальных событий, которые бы меняли рынок и технологии, каким было появление в 1990-е гг. изолята, пришедшего на смену муке, или появление каррагинана, высокощелочных фосфатов, ставших альтернативой винницкому фосфату. Знаковым можно считать распространение экстрактов и олеорезинов, которые сменили обычный помол, а также применение трансглутаминазы.

Современные технологии – хорошо отшлифованные старые.

Какие-то ингредиенты за последнее время стали доступнее, какие-то подорожали. Если рассматривать рынок вкусоароматики, то, конечно, вкусовые гаммы и решения многих компаний позволяют создавать неповторимые вкусы и запахи, которые будут отличать продукт от конкурентов.

– Какова доля импорта на нашем рынке? Какие ингредиенты и пищевые добавки не производятся в России и почему?

– Доля импортных ингредиентов велика. Точные цифры привести сложно, так как ввоз осуществляется по разным кодам ТН ВЭД. К примеру, в «Мясной СФЕРЕ» №3 (112) 2016 года эксперты высказывались про объем рынка трансглутаминазы, и «вилка» в оценке варьировалась от 150 до 600 т в год. Причину такого расхождения объясняли и сами участники дискуссии: ТН ВЭД 3507 90 9000 составляет 128 т в 2014 году (именно по ТГ). Однако многие завозят данный фермент в группе 2106 как пищевую добавку, ввиду этого по-

«За последние 10 лет на рынке не появилось ничего принципиально нового. Сейчас нет таких эпохальных событий, которые бы меняли рынок и технологии, каким было появление в 1990-е гг. изолята, пришедшего на смену муке, или появление высокощелочных фосфатов, ставших прекрасной альтернативой винницкому фосфату. Современные технологии – хорошо отшлифованные старые».

лагаю, реально объем рынка может достигать 320–350 т. Но эти данные не являются объективными, поскольку ТГ на территорию ТС 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.

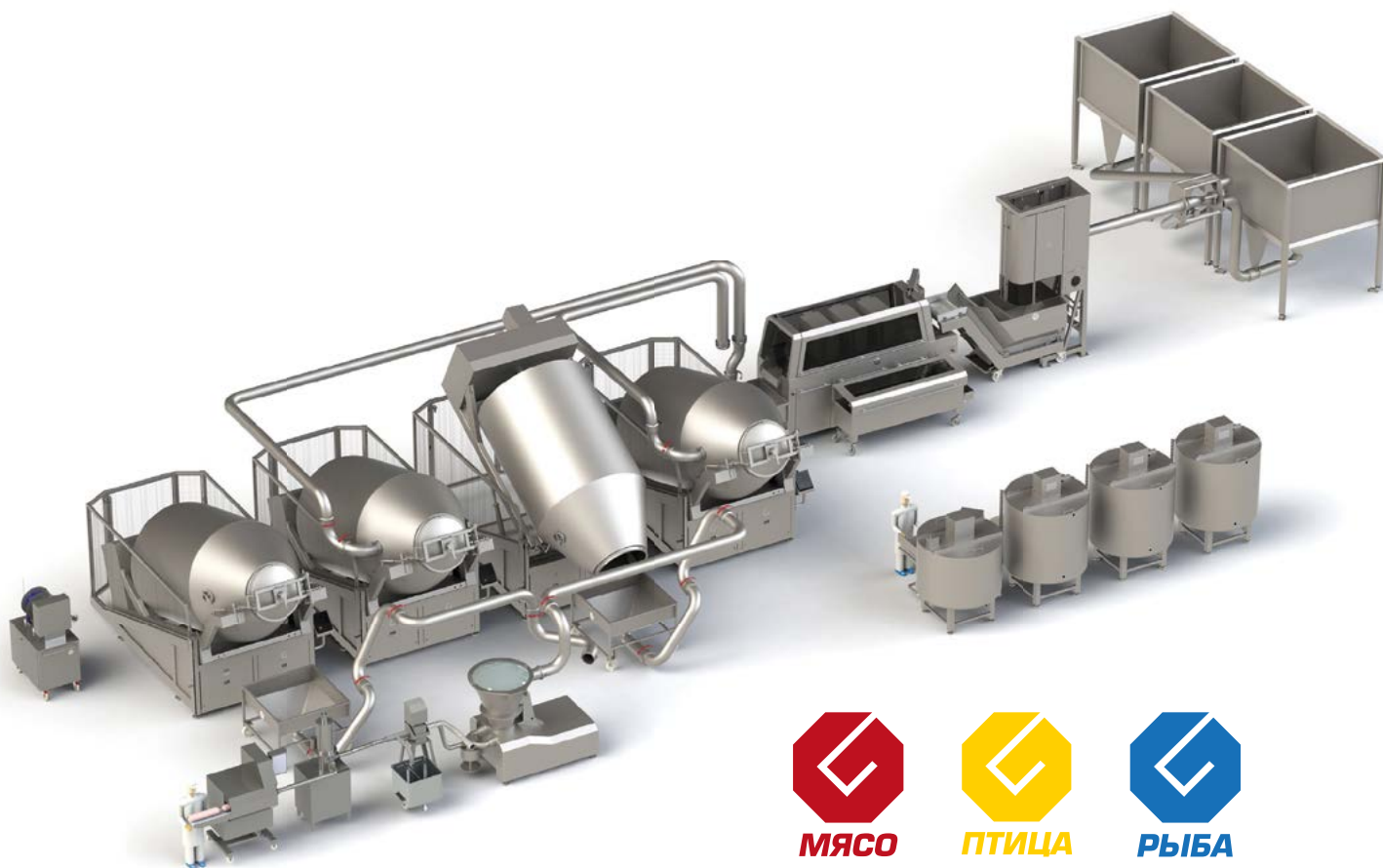
Отвечая на вопрос, что и почему мы не можем заменить отечественными аналогами, давайте рассуждать логически. Поделим ингредиенты на две части: те, которые можно вырастить, и те, которые необходимо произвести на заводе. Иначе говоря, произрастаемые и производимые. Смиримся, что у нас в Москве-реке не растут водоросли, из которых добывают каррагинан, и лучшие фосфоритные рудники находятся не у нас. Примерно 90% специй и пряностей не произрастают на территории нашего государства. Также в России не производится соевый изолят. Казалось бы, что сложного? Всех устраивает, что Китай загрязняет свою природную среду выбросами при получении пищевой химии и множества добавок. Я как-то участвовал в создании проекта первого завода по производству соевого изолята в Московской области. Не разрешили строить – экология важнее.

Химические производства всегда загрязняют экологию. Всем выгодно, что вредное производство сконцентрировано в Китае. Замещение импорта должно быть оправдано не только экономически. Обратите внимание, что импортозамещение идет точно. Хамон не запретили, вино не запретили. Какао-бобы никогда не запретят – не растут они у нас. Там больше популизма, чем здравого смысла. Торговые отношения наоборот всегда сплавляли народы. **MC**



Приглашаем на выставку
Агропромаш 2016
Москва, ЦВК «Экспоцентр»,
10 – 14 октября 2016
Павильон 2, Зал 1, Стенд № 21D50

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».



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



Агросектор вырастет на 3,1%

Экономика России может продемонстрировать рост уже в третьем квартале 2016 года благодаря сельскому хозяйству, говорится в макроэкономическом прогнозе Внешнеэкономбанка на 2016–2020 гг.

Во втором квартале, по предварительным данным Росстата, ВВП сократился на 0,6% в годовом выражении, такая же оценка была у Минэкономразвития. С очисткой от сезонности спад составил 0,2%, подсчитало ведомство.

Сельское хозяйство, скорее всего, станет основным фактором оживления экономики в третьем квартале, поскольку ожидается рекордный урожай зерна – не менее 115 млн т, говорится в документе. Динамика агросектора может обеспечить дополнительную прибавку ВВП на 0,2–0,3 п. п., однако эффект будет временным и исчерпается к концу года, оценивает ВЭБ. Тем не менее, рост АПК окажется выше первоначальных прогнозов и может составить 3,1%.

Кроме зернового сектора, позитивный вклад внесет производство масличных, сбор которых также ожидается рекордным. Овощеводство в этом году вырастет на 7,3%. Животноводство в среднем прибавит 1,1%, значительно больше, на 3,1%, увеличится выпуск мяса птицы.

В 2017 году показатели по пшенице и кукурузе вернутся к более низким значениям, что негативно повлияет на динамику производства зерновых агрокультур. Однако это будет компенсировано ростом животноводства и отчасти овощеводства. Если в этом году объем производства свинины по сравнению с 2015-м прибавит лишь 0,5%, то, начиная с 2017-го, он будет увеличиваться в среднем на 3–5% ежегодно, предполагает ВЭБ.

Мясное скотоводство в ближайшие годы будет расти незначительно – в пределах 0,1–0,5%. Драйвером отрасли по-прежнему останется птицеводство, которое продолжит прибавлять 2,5–6,5% в год, поэтому есть риск перепроизводства этого вида мяса.

В 2017-м индекс производства продукции сельского хозяйства будет приблизительно на уровне 2016 года и может прибавить лишь около 0,4%. Но в дальнейшем ежегодный прирост стабилизируется в диапазоне 2,2–2,6%.

agroinvestor.ru

Открытие рынка КНР для свинины

Комплекс мер по борьбе с африканской чумой свиней (АЧС) и другими заболеваниями потребует провести для открытия китайского рынка для экспорта российской свинины. Об этом заявил президент РФ Владимир Путин на совещании с членами правительства.

«Вы просили меня с китайскими коллегами поговорить, с тем чтобы для нас был открыт китайский рынок, очень перспективный и большой. Но есть проблемы, которые для этого мы должны решить, не только для организации этого экспорта, но и для повышения качества продукции внутри страны. Нужно эффективно бороться с распространением инфекционных заболеваний среди животных, в том числе африканской чумой свиней», – подчеркнул Путин.

Ранее глава Российского экспортного центра Петр Фрадков сказал, что у Китая есть серьезные ограничения по допуску на свой рынок белковой продукции в плане безопасности и качества, поэтому затруднены переговоры по началу экспорта российской говядины и свинины. Первой компанией, которая готова начать поставки на этот рынок, может стать «Мираторг».

Несколько проще обстоит ситуация с поставками российского мяса птицы. Так, в июле 2016 года замминистра сельского хозяйства РФ Сергей Левин заявил, что ожидает начало поставок российского мяса птицы в Китай в конце 2016 года, а открытие китайского рынка говядины для российских экспортеров может занять чуть более полугода после получения разрешения по мясу птицы.

В мае 2016 года Россия получила от Международного эпизоотического бюро (МЭБ) статус страны, свободной от ящура, что в значительной степени продвинуло вперед переговоры по доступу российской говядины на китайский рынок.

Что касается открытия китайского рынка свинины, то Китай пошел навстречу России и согласился применять принцип регионализации в отношении АЧС. Сейчас ведется работа Россельхознадзора с китайскими коллегами по определению принципов регионализации и регионов, которые будут поставлять свинину в Китай. Минсельхоз в этой связи ожидает, что Россия сможет начать поставки свинины в Китай в 2017 году.

finanz.ru

Казахстан открыл рынок

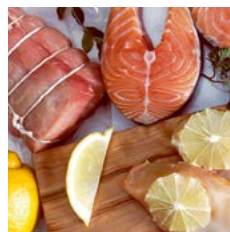
Казахстан отменил временные ограничения на поставки из РФ животных и продукции животного происхождения, сообщает Россельхознадзор.

В начале августа Казахстан временно ограничил ввоз продукции животного происхождения и транзит крупного рогатого скота из России из-за вспышки сибирской язвы и нодулярного дерматита. Тогда стало известно о массовом падеже оленей на Ямале от сибирской язвы: погибло более 2,3 тыс. животных, в Ямальском районе был введен карантин.

«Комитетом ветеринарного контроля и надзора Минсельхоза Казахстана со 2 сентября 2016 года отменены ранее введенные ограничения на поставку из РФ в Казахстан сельскохозяйственных и диких животных, генетического материала, сырья и продукции, полученной от животных, рогатого скота (рога, панты, копыта), кожаного сырья (шкуры лошадей, оленей и диких животных)», – говорится в сообщении.

При этом временные ограничения сохраняются на ввоз в Казахстан сельскохозяйственных и диких животных, генетического материала, сырья и продукции, полученной от животных, рогатого скота (рога, панты, копыта), кожаного сырья (шкуры лошадей, оленей и диких животных) из Ямало-Ненецкого автономного округа РФ, а также живых оленей и продукции, полученной от оленей, со всей территории РФ, добавили в ведомстве.

РИА Новости



Ограничения на госзакупки

С 3 сентября вступают в силу ограничения на закупки ряда продуктов иностранного производства для государственных и муниципальных нужд.

Согласно постановлению правительства ограничения устанавливаются на госзакупки импортных рыбы и рыбных консервов, морепродуктов, говядины, свинины, мяса птицы и мясных субпродуктов, сливочного масла, сыров, риса и сахара, а также поваренной соли, сухого и сгущенного молока.

В постановлении кабмин указал на возможность закупить аналогичные товары у поставщиков из России или стран Евразийского экономического союза (ЕАЭС), а также отметил, что «ограничения допуска этих пищевых продуктов в целях закупок для государственных и муниципальных нужд будут способствовать развитию производства продовольственных товаров в России и странах ЕАЭС».

Ранее правительство ввело ограничения на закупку для государственных и муниципальных нужд непродовольственных товаров, в том числе изделий легкой промышленности, автомобилей и другой продукции машиностроения.

Поставки машинного оборудования в отношении стран Евросоюза, США, Канады, Австралии и Норвегии было введено в августе 2014 года. Позже ограничения распространились также на Албанию, Черногорию, Исландию, Лихтенштейн и Украину. В начале июля 2016 года глава правительства Дмитрий Медведев подписал постановление о продлении действия продэмбарго до конца 2017 года.

РБК

Ущерб Западу от контрсанкций

Российское эмбарго на поставки основных видов продовольствия из западных стран, вопреки «устойчивому мнению» в России, не нанесло существенного ущерба этим государствам.

Такой вывод содержится в очередном выпуске мониторинга экономической ситуации в России, подготовленном экспертами Института Гайдара, РАНХиГС при президенте России и Всероссийской академии внешней торговли Минэкономразвития. Случаи, когда сокращение поставок в Россию привело к значительному падению объемов и стоимости всего экспорта санкционных стран, единичны, а по масштабам нанесенного экономического ущерба незначительны, следует из публикации.

Большинство западных стран, подпавших под российское продовольственное эмбарго в августе 2014 года, не только полностью компенсировало потерю российского рынка за счет поставок в другие страны, но и нарастило свой продовольственный экспорт в разрезе санкционных товаров, следует из расчетов экспертов, сделанных на основе данных Eurostat и базы ООН Comtrade.

Удельные потери основных инициаторов санкций против России – США, Великобритании, Канады, Германии, Франции – от российского продовольственного эмбарго оказались несущественными. Больше всего от контрмер пострадали ближайшие соседи России – давние партнеры страны по продовольственной кооперации: Норвегия, Финляндия, Литва, Латвия, Эстония и Польша, отмечается в документе.

У подавляющего большинства рассматриваемых стран за 2014–2015 гг. экспорт упал не только в Россию, но и в остальные страны мира. Наибольшие потери зафиксированы у стран ЕС – 61,9 млрд долларов (Нидерланды – 14 млрд, Франция и Германия – более чем по 10 млрд, Бельгия – 8 млрд). На фоне общего падения стоимости экспортной продукции этих стран их потери на российском рынке оказались несущест-

ственными. Например, экспорт Словакии упал на 28,9%, в том числе потери на российском рынке составили лишь 0,8%, Франции – на 15,6%, в том числе потери на российском рынке – 0,9%. Иными словами, даже если экспорт этих стран в целом и упал, то вовсе не из-за российского эмбарго.

По большинству видов сельскохозяйственной продукции в 2015 году Евросоюз нарастил экспорт как в стоимостном выражении (в 2013 году – 455,1 млрд евро, в 2014-м – 461,5 млрд, а в 2015-м – 482,5 млрд), так и в натуральных единицах, обращают внимание авторы исследования. То есть страны ЕС нашли новые рынки для продукции, ввоз которой в Россию был запрещен.

Такова картина в целом по ЕС. Но по отдельным странам она существенно отличается от средней по Евросоюзу, подчеркивают эксперты. По мясной продукции практически все основные поставщики, потерявшие российский рынок, нашли другие рынки и не только компенсировали потери, но даже увеличили экспорт. Исключением стала лишь Франция. Выручка от экспорта мяса существенно сократилась также в Германии, Дании и Бельгии.

rbc.ru

Россия – лидер по экспорту пшеницы

Россия в ближайший год может стать мировым лидером по экспорту пшеницы. Об этом сообщила Продовольственная и сельскохозяйственная организация ООН (Food and Agriculture Organization of United Nations, FAO).

«Россия может стать крупнейшим в мире экспортером пшеницы в 2016–2017 годах, обогнав Европейский союз, где чрезмерные осадки привели к снижению урожайности в этом году», – говорится в материалах FAO.

Кроме России, значительный урожай ожидается в Австралии, Северной Америке и Индии. FAO также прогнозирует увеличение глобального производства пшеницы в нынешнем году до 741 млн т.

В целом в 2016 году в мире будет собрано до 2,6 млрд т зерновых, отмечается в сообщении. Это на 22 млн т больше, чем в июльском прогнозе организации.

В начале сентября премьер-министр Дмитрий Медведев заявил, что правительство России обнулило экспортную пошлину на пшеницу на два года. В июле агентство Bloomberg сообщило, что наша страна постепенно занимает доминирующую позицию на мировом рынке

зерна. В 2016 году Россия может собрать рекордный для постсоветского периода урожай – 114–116 млн т зерна.

lenta.ru

Формирование новых стандартов

Эксперты НП СРО «Национальный союз мясопереработчиков» вошли в состав технических рабочих групп по разработке отраслевых информационно-технических справочников наилучших доступных технологий (НТД).

НТД – самые эффективные на сегодняшний день производственные процессы и методы, позволяющие предотвратить или уменьшить негативное влияние человека на окружающую среду до допустимого уровня. Опыт европейских и других зарубежных стран показывает, что применение НТД позволяет перейти на более экологически и экономически эффективные методы технического регулирования и нормирования загрязнения окружающей среды.

Зарубежные специальные технические справочники по НТД (BREF) содержат свод информации о современных установках, в том числе в сфере обращения с отходами. В справочники BREF на основе всестороннего анализа включаются опробованные в различных странах и получившие практическое подтверждение своей эффективности установки и технологии.

Специалисты союза примут участие в формировании лучших НТД в рамках групп «Убой животных на мясокомбинатах, мясохолодильных, побочные продукты животноводства» и «Производство продуктов питания». По словам исполнительного директора союза Екатерины Лучкиной, участие экспертов позволит увязать практический опыт российских предприятий с новыми требованиями экологических стандартов.

nsmrf.ru

Программа по техническому развитию АПК

Программа научно-технического обеспечения агропромышленного комплекса (АПК) должна быть утверждена профильными министерствами и ведомствами до 15 декабря текущего года. Об этом сообщается в тексте по-

ручения, размещенного на сайте правительства.

Разработать и утвердить программу на 2017–2025 гг. поручено сразу нескольким ведомствам: Минсельхозу, Минобрнауки, Минпромторгу, Минкомсвязи, Минэкономразвития, Минфину, Федеральному агентству научных организаций (ФАНО) и Российской академии наук при участии региональных органов власти, а также ведущих научных и образовательных организаций, фондов, институтов развития и отраслевых союзов.

Кроме того, при формировании в 2017–2025 гг. проектов федеральных бюджетов вышеуказанные ведомства и организации должны предусматривать бюджетные ассигнования на реализацию данного поручения.

Напомним, что Программа научно-технического обеспечения АПК была разработана в соответствии с поручением президента РФ. Она будет управляться правительством, администрацией президента с участием РАН, фонда «Сколково» и других институтов инновационного развития. Финансирование будет проходить из средств Федерального агентства по научным организациям, различных фондов и за счет бизнес-структур.

rg.ru

В России произвели 3,4 млн т мяса

За 6 месяцев 2016 года по сравнению с аналогичным периодом 2015-го производство мяса и субпродуктов в стране выросло на 9,1% и составило 3,4 млн т. Об этом информирует SoyaNews на основании официальной статистики ЕМИСС.

В июне 2016 года в России произведено 575,6 тыс. т мяса и субпродуктов – это на 2,1% меньше, чем в предыдущем месяце, хотя на 9,6% больше, чем в июне 2015 года. За период с января 2014 года минимальный объем производства мяса и субпродуктов зафиксирован в январе 2014 года – 435,5 тыс. т, обращает внимание SoyaNews. Максимальным стал объем производства, зафиксированный в декабре 2015 года, – 609,8 тыс. т. В целом производство мяса и субпродуктов в нашей стране подвержено некоторым сезонным колебаниям, но очевидно, что объемы постоянно нарастают год от года.

Больше всего мяса и субпродуктов производится в Центральном (43%) и Приволжском (19%) федеральных округах

SoyaNews



Шаг за шагом к Smart MEAT Factory

Smart Business Processes
Smart Automation
Smart Vision

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

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



Посетите нас на выставке Агропродмаш!
10–14 октября 2016
ЦВК «Экспоцентр»
Павильон «Форум»,
стенд FF090

ООО «ЦСБ-Систем»
115054 Россия, Москва ■ ул. Валовая 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



Автор:



Юрий Ковалев,
генеральный директор
Национального союза
свиноводов

От продолжавшейся 25 лет эры импортозависимости страны по мясу, и прежде всего свинины, мы вплотную подошли к этапу создания экспортного потенциала.

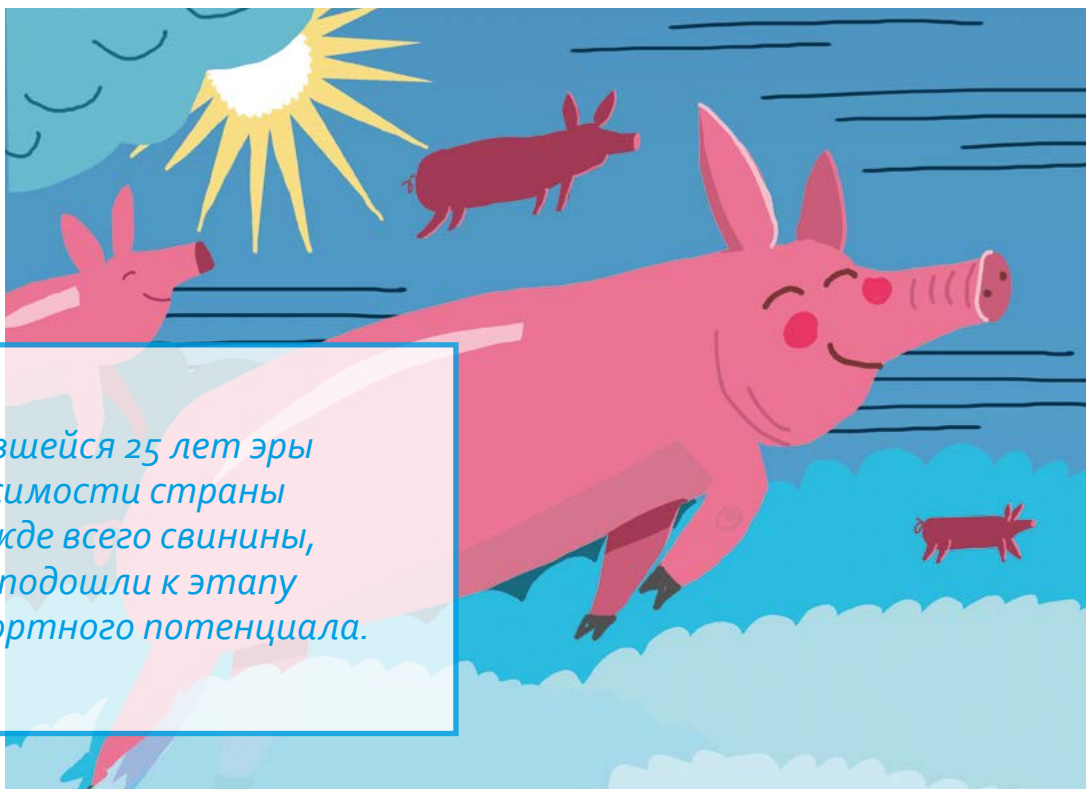


Иллюстрация: Тимофей Яржомбек

Новые времена – новые решения

Сегодня мы можем с абсолютной уверенностью сказать, что в свиноводческой отрасли, как и в целом в мясном животноводстве, за последние 10 лет сделан огромный рывок, а импульс 2015-го и первой половины 2016 года окончательно утвердил новую расстановку сил на внутреннем мясном рынке.

От продолжавшейся 25 лет эры импортозависимости страны по мясу, и прежде всего свинины, мы вплотную подошли к этапу создания экспортного потенциала. Новая реальность, о приближении которой в отрасли много говорилось в последние годы и месяцы, не просто вплотную приблизилась. Она наступила! А, соответственно, это меняет многие устоявшиеся методы и подходы к дальнейшему развитию и управлению отраслью. Новые времена требуют новых решений.



Юрий Ковалев,
генеральный директор
Национального союза свиноводов:

«Масштабирование бизнеса – это наиболее стратегический путь для национальных производителей, способный обеспечить максимальное сокращение удельных производственных и непроизводственных расходов, тем самым значительно повысив свою конкурентоспособность по себестоимости».

Место России на мировом рынке

Стремительное развитие свиноводства в РФ привело к появлению новой реальности и на мировом рынке свинины, как минимум с точки зрения местоположения нашей страны в различных секторах. По данным американского Минсельхоза мы уверенно вышли на 5-е место в мире по абсолютному производству свинины, причем наши собственные данные превышают приведенные ими цифры почти на 0,5 млн т убойного веса. Это значительно приближает нас к Бразилии.

Более корректно этот же источник подтверждает, что по абсолютному объему потребления мы поднялись с девятого–десятого места до уверенного четвертого места в мире, обойдя такие сопоставимые с нами страны по населению, как Япония и Брази-

Компании, обеспечивающие основной прирост производства свинины в 2017–2020 гг. (живой вес тыс. тонн в год)

№ п/п	Холдинг	Действующие мощности по производству свинины в 2014–2015 гг.	Регион реализации нового проекта	Стадия реализации проекта*	Прирост производства в период 2017–2020 гг.		Сумма инвестиций (млрд руб.)	Мощности по производству свинины в 2020 г.
					В регионах	Суммарный		
1	АПХ «МИРАТОРГ»	360	Курская область	I	444	444	100	804
2	ГК «РУСАГРО»	200	Тамбовская область	III	80	159	25,5	359
			Приморский край	реализуется	79			
3	ГК «ЧЕРКИЗОВО»	180	Липецкая область	реализуется	105,1	136,6	12,98	316,6
			Воронежская область	реализуется	31,5			
4	ООО «ГК Агро-Белогорье»	160	Белгородская область	реализуется	55	55	11,16	215
5	ООО «АГРОПРОМ-КОМПЛЕКТАЦИЯ»	Япония	Курская область	реализуется	62,5	75	15	162
			Тверская область	реализуется	12,5			
6	АО «Сибирская Аграрная Группа»	79	Красноярский край	окончен	25	64	18,9	143
			Республика Бурятия	I	14			
			Тюменская область	реализуется	25			
			Томская область	реализуется	Реконструкция			
7	ГК «АГРОЭКО»	70	Воронежская область	реализуется	92	139	27	209
			Тульская область	I	47			
8	ООО «КАМСКИЙ БЕКОН»	50	Республика Татарстан	I	50	50	7,4	100
ИТОГО		1186				1122,6	217,9	2308,6

* Стадии реализации проекта:

I – в процессе подготовки;

II – представлен на Комиссию МСХ РФ (по ПП №1460);

III – утверждены на Комиссии МСХ РФ (по ПП №1460);

IV – утверждены на Комиссии МЭР (по ПП №1044).

лия. Не менее кардинальные изменения американский Минсельхоз фиксирует и по положению нашей страны относительно импорта свинины. Здесь мы сенсационно за три года опустились с «почетного» второго на вполне рядовое седьмое место.

Среди основных мировых экспортеров России пока практически не представлена. Однако общий объем экспорта свинины в мире в 2016 году превысит 7,5 млн. Поставив себе вполне реалистичную задачу завоевать в ближайшие несколько лет всего лишь 2–3% мирового экспорта, мы можем получить дополнительный рынок на 200–250 тыс. т.

Тенденции развития свиноводства

Говоря о прогнозе промышленного производства свинины на предстоящие три–пять лет, я хотел бы вернуть вас к периоду двухлетней давности, в середину 2014 года, причем еще до введения Россией продовольственного эмбарго для ряда европейских и североамериканских стран. Тогда члены нашего союза сформировали так

называемую «Программу ускоренного импортозамещения по мясу свинины на 2015–2020 гг.».

Согласно прогнозам, отображенным в документе, в ближайшие четыре–пять лет общее производство в СХП увеличится на 1,4 млн т живого веса, или почти на 50% по сравнению с 2014 годом. При этом 80–90% приходится на топ-20 крупнейших компаний, следовательно, имеющих опыт, административные, финансовые и управленческие ресурсы, что резко повышает вероятность успеха в реализации намеченных планов. Сегодня на эту двадцатку приходится уже 60% от всего промышленного производства, и процесс укрепления продолжается.

Масштабирование бизнеса – это наиболее стратегический путь для национальных производителей, способный обеспечить максимальное сокращение удельных производственных и непроизводственных расходов, тем самым значительно повысив свою конкурентоспособность по себестоимости. В случае реализации программы доля топ-20 вырастет до 75%, что будет соответствовать общемировым

В течение 2015–2018 гг. бизнес заявил о готовности проинвестировать в два основных направления отрасли – производство свинины и мощности по убою – более 200 млрд рублей при условии продолжения существующей практики господдержки инвестиционных проектов.

тенденциям. Но это не значит, что у мелких и средних компаний нет своих преимуществ и своих ниш на рынке. Особенно это касается предприятий, ориентированных на местные региональные рынки.

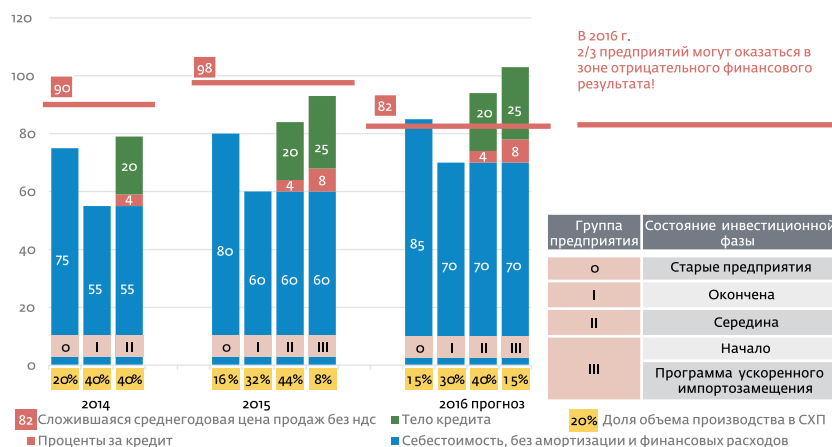
В течение 2015–2018 гг. бизнес заявил о готовности проинвестировать в два основных направления отрасли – производство свинины и мощности по убою – более 200 млрд рублей при условии продолжения существующей практики господдержки инвестиционных проектов. Эти планы крайне реалистичны, поскольку находятся в достаточно продвинутой стадии реализации или подготовки к ее началу.

С большим удовлетворением могу констатировать, что у компании «Рус-агро» наконец практически начал реализовываться комплексный крупномасштабный проект по производству 100 тыс. т. свинины в Приморском крае. Там же активно развивается «Мерси-Трейд». Компанией САГ реализован крупный проект на 25 тыс. т. в Красноярском крае, начат такой же проект в Тюмени и других регионах Сибири. Несмотря на очевидную ориентированность инвесторов на европейскую часть РФ, после реализации всех проектов по программе импортозамещения распределение мощностей по производству свинины в пересчете на душу населения к 2020 году будет выровнено по всей территории страны и составит около 26 кг/человека.

Принципиальным моментом сегодняшнего развития свиноводства являются фактически революционные изменения в подотрасли убой и разделки свинины в связи с тем, что в последнее время практически каждые полгода вводятся в строй новые мощности с самыми последними достижениями в автоматизации, робототехнике, холодильном оборудовании. Это обеспечивает наивысший уровень ветеринарно-санитарных требований, что резко повышает выход, уровень глубины переработки, сроки хранения готовой продукции из охлажденной свинины.

Наряду с этим удельные расходы на процессы убой и разделки стремятся к минимально возможному уровню. Если в 2010 году из 25 млн производимых на убой свиней на предприятиях современного уровня перерабатывалось только 3 млн (или 12%), то уже к концу 2015-го было введено в строй несколько крупных предприятий, что позволило из теперь уже 33 млн производимых свиней перерабатывать на новых заводах 18 млн (или 55%). В случае успешного завершения программы ускоренного импортозамещения через три–четыре года мы будем производить уже более

Сравнение финансово-экономического положения предприятий отрасли в 2014–2016 гг., руб./кг живого веса



Из-за падения цен на продукцию и повышения финансовой инвестиционной нагрузки 2/3 свиноводческих предприятий в 2016 году рискуют оказаться в зоне убыточности.

40 млн свиней, из которых около 75% будут перерабатываться на современных мощностях. К 2020 году более 85% отечественных предприятий по своему техническому и технологическому уровню производства и переработки свиного мяса будут соответствовать самым современным стандартам в мире. Это позволяет заключить, что к этому времени мы в основном завершим модернизацию отрасли.

С учетом последних изменений в 2014–2015 годах мы ввели некоторые корректировки в распределении каналов сбыта дополнительных объемов возможных ежегодных приростов свинины в промышленном свиноводстве в период 2015–2020 гг.

Во-первых, мы понизили предыдущий прогноз по возможностям дополнительного снижения импорта с 500

до 150 тыс. т. Необходимо четко осознавать, что резервы по импортозамещению за счет снижения импорта подходят к концу.

Во-вторых, мы понизили на 200 тыс. т. прогноз по росту потребления в среднесрочной перспективе, т. к. теперь опираемся на снизившуюся покупательную способность населения. По мере восстановления роста доходов, а также неизбежного снижения относительных цен на свинину потребление должно повыситься не более чем на 5–6% до 2020 года.

И, в-третьих, мы значительно, на 200 тыс. т., повысили прогноз по экспорту свинины, учитывая новую реальность рынка, с одной стороны, а также нарастающую синергетическую активность государства и бизнеса в этом вопросе, с другой. Как результат, дополнительный по сравнению с 2014 годом прирост производства составит 1,4 млн т в живом весе (или 1,1 млн т в убойном весе).

Формирование новой реальности

Несмотря на кажущуюся относительно благополучную ситуацию на сегодняшний день, впереди нас ожидает новый, очень непростой период развития отрасли, связанный с уже обозначенной новой реальностью. В настоящее время мы вступили в фазу неминуемого относительного снижения оптовых цен на свинину как на локальных рынках, так и по стране в целом. Именно поэтому время, когда за счет чрезвычайно благоприятной инвестиционной политики прави-

тельства, высокой протекционистской активности отраслевых союзов в свиноводческой отрасли мог комфортно существовать почти любой производитель, безвозвратно прошло.

До сегодняшнего момента у нас одинаково неплохо существовали предприятия, у которых себестоимость могла различаться на 15–25 руб./кг за счет разных факторов. Предыдущий период допускал это, поскольку первоочередной задачей был ускоренный рост производства. Теперь конкуренция с импортом будет все больше замещаться на внутриотраслевую, с неизбежным вытеснением на обочину слабых игроков. Таковы жесткие условия любого бизнеса в развитых рынках.

Вероятность увеличения ежегодного прироста мощностей в 1,4 млн т в секторе индустриального производства в период 2015–2020 гг. практически приближается к 100%. Основанием этого служат анонсированные проекты, которые уже частично введены, частично находятся в процессе реализации, а оставшиеся получили все необходимые институциональные разрешения и стартуют в ближайшее время.

Таким образом, новое предложение на рынке в объеме 1,4 млн т в живом весе (или 1,1 – в убойном) безо всякого сомнения уже появляется и будет нарастать в среднесрочной перспективе трех–четырёх лет. Это максимальный



Юрий Ковалев,
генеральный директор
Национального союза свиноводов:

«Инвестиционная стоимость стандартного свиного комплекса на 4,8 тыс. свиноматок, включающего комбикормовое производство, еще несколько лет назад составляла 1,5 млрд рублей при эффективной ставке инвесткредита 4–5%. Сегодня проект стоит уже 2,5 млрд, а эффективная ставка 8–10%».

Динамика производства мяса в РФ за I-е полугодие 2016 г., тыс. т, убойный вес

Ресурс	январь–июнь 2015 г.	январь–июнь 2016 г. прогноз	Изменение	
СВИНИНА	1 372	1 537	165	12%
В том числе:				
СХП	1 134	1 310	176	15,5%
КФХ	17	19	1	8%
ЛПХ	220	208	-12	-5%
ПТИЦА	2125	2246	121	6%
ГОВЯДИНА	615	612	-3	0%
БАРАНИНА	64	65	2	3%
ДРУГИЕ ВИДЫ МЯСА	18	17	-1	-6%
ВСЕ ВИДЫ МЯСА	4194	4477	283	7%

Динамика импорта мяса в РФ за I-е полугодие 2016 г., тыс. т

Ресурс	январь–июнь 2015 г.	январь–июнь 2016 г. прогноз	Изменение	
СВИНИНА	122,4	142,0	19,6	16%
ПТИЦА	112,5	113,7	1,2	1%
ГОВЯДИНА	203,7	205,4	1,7	1%
БАРАНИНА	2,8	1,3	-1,5	-54%
ДРУГИЕ ВИДЫ МЯСА	3,1	2,5	-0,6	-19%
ВСЕ ВИДЫ МЯСА	444,5	464,9	20,4	5%

Динамика экспорта мяса из РФ за I-е полугодие 2016 г., тыс. т

Ресурс	январь–июнь 2015 г.	январь–июнь 2016 г. прогноз	Изменение	
СВИНИНА	7,0	19,9	12,9	185%
В том числе:				
Экспорт свинины 0203 и 0103	1,3	7,5	6,2	485%
Экспорт свиного шпика	0,022	0,464	0,4	1996%
Экспорт свиных субпродуктов	5,7	12,0	6,3	111%
ПТИЦА	28,2	62,0	33,8	120%
ГОВЯДИНА	1,01	1,42	0,4	40%
БАРАНИНА	0,01	0,03	0,02	113%
ДРУГИЕ ВИДЫ МЯСА	0,011	0,021	0,011	100%
ВСЕ ВИДЫ МЯСА	36,2	83,4	47,2	130%

объем, который может разместить на рынке с учетом всех дополнительных каналов сбыта, включающих рост потребления, снижение импорта, снижение сектора ЛПХ, начало роста экспорта и т. д. А отсюда и главный вывод: лимит на новые проекты в производстве свинины, помимо уже реализуемых, которые приводят к появлению дополнительных объемов на рынке, исчерпан. Дополнительные объемы не только не целесообразны,

но и могут привести к резкому перепроизводству. Это первая фундаментальная грань новой реальности в свиноводческой отрасли.

Вторая грань связана с ситуацией на оптовом ценовом рынке живых свиней. Прошедшие два года были максимальными по ценам, а соответственно, и по финансовому благополучию свиноводческих предприятий. В 2016 году среднегодовые цены в силу приведенных объективных факторов будут

минимум на 15–20% ниже уровня прошлого года и составят 90–95 руб./кг с НДС (или 80–85 руб./кг без НДС). Динамика цен за первое полугодие полностью подтверждает это предположение. Средняя цена составила 96 руб./кг, что ниже аналогичного периода за прошлый год на 16%.

Ну и, наконец, третья фундаментальная грань новой реальности связана с изменением базовых инвестиционных условий при создании свиноводческих проектов. Инвестиционная стоимость стандартного свиного комплекса на 4,8 тыс. свиноматок, включающего комбикормовое производство, еще несколько лет назад составляла 1,5 млрд рублей при эффективной ставке инвесткредита 4–5%. Сегодня проект стоит уже 2,5 млрд, а эффективная ставка 8–10%. Как результат, предприятия, построенные в 2006–2009 гг., практически вышли из инвестиционной фазы, вернув взятые восьмилетние кредиты, и, соответственно, помимо производственной себестоимости не имеют дополнительной инвестиционной финансовой нагрузки.

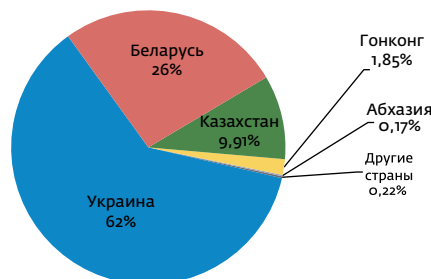
Предприятия, построенные в 2010–2015 гг. или планируемые к строительству в этом году, находятся в середине или в начале инвестфазы и имеют к себестоимости дополнительную инвестиционную финансовую нагрузку в размере 25–35 руб./кг живого веса. Понятно, что для окупаемости таких проектов за восемь лет нужна минимальная рентабельность в 30–40% на всем протяжении инвестфазы. И если в 2014–2015 гг., как, впрочем, и раньше, такое было возможно, то начиная с этого года наступившая новая реальность однозначно этого уже не позволит.

В силу указанных объективных факторов, связанных с новым уровнем цен на живых свиней, а также дополнительных финансовых инвестнагрузок в 2016 году в зоне отрицательного финансового результата могут оказаться 2/3 предприятий. При этом оставшаяся 1/3, а это компании, вышедшие из инвестфазы, будут чувствовать себя вполне благополучно. Их доля будет нарастать, и уже к 2020 году около 75% новых предприятий избавятся от дополнительной инвестиционной финансовой нагрузки.

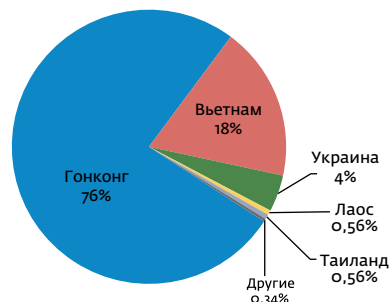
На состоявшемся в начале этого года Совете директоров НСС было принято консолидированное мнение о необходимости введения как минимум вре-

Структура экспорта свинины

Страновая структура экспорта мяса свинины (ТНВЭД 0203) за 2016 г.



Страновая структура экспорта свиных субпродуктов (ТНВЭД 0206 03, 04) за 2016 г.



Юрий Ковалев,
генеральный директор
Национального союза свиноводов:

«По итогам января–июня свиноводство стало основным драйвером роста всей мясной отрасли, которая прибавила 7%, достигнув объема 4,48 млн т».

менного моратория на новые проекты в дополнительном товарном производстве свинины, осуществляемые с господдержкой, т. к. уже стартовавшие и запланированные проекты в 2014–2016 гг. закрывают все потребности до 2020 года включительно, в т. ч. с учетом роста экспорта. При этом поддержка действующих и вновь начатых инвестпроектов должна быть продолжена.

Наши рекомендации для инвесторов – сосредоточить будущую инвестиционную активность не на дополнительных объемах, а на вопросах реконструкции, модернизации, убоя, глубокой разделки, селекционно-генетической и кормовой базы. С точки зрения управленческих усилий – основной фокус направить на блок вопросов, связанных со снижением издержек, а также повышением эффективности и стабильности продаж.

АЧС как главная угроза

Африканская чума свиней (АЧС) остается главной угрозой для развития российского свиноводства и реализации экспортного потенциала. В разгар лета были зафиксированы очередные многочисленные вспышки в 15 регионах европейской части РФ. Притом 90–95% случаев – это ЛПХ и дикие кабаны, хотя по-прежнему продолжают появляться отдельные случаи и в сельхозпредприятиях.

В целом за последние шесть лет из-за малоконтролируемого распространения вируса в окружающей среде семь крупных компаний из топ-20 не смогли предотвратить его заноса на часть своих предприятий. Другими словами, каждая третья компания оказалась в той или иной степени поражена вирусом АЧС. Безусловно, что в зоне риска практически любая компания в европейской части РФ, даже если она отвечает самым высоким уровням биологической защиты.

Сегодня мы в очередной раз вынуждены констатировать, что если в ближайшее время кардинальным образом не переломить ситуацию с распространением африканской чумы свиней в европейской части РФ, мы рискуем не только не выполнить планы по развитию экспортного потенциала, но и потерять уже реализованные инвестиции в отрасль. Понятно, что за прошедшие годы уже очень много сделано в этом направлении. Остановлюсь на двух важнейших моментах.

Первое: сегодня у подавляющего большинства специалистов мнение единое – содержание свиней в ЛПХ в сегодняшнем виде (без учета и контроля животных и с отсутствием какой-либо

биозащиты) является главной угрозой для распространения АЧС и, как следствие, параллельно с промышленным разведением свиней недопустимо. Опыт Испании 1970–1980-х гг. убедительно доказывает это утверждение. Благодаря принятым мерам в Белгородской области в короткие сроки удалось снизить поголовье свиней в ЛПХ с 60 тыс. голов практически до нуля. Подобная работа была ранее проведена в Краснодарском крае. В то же время в других субъектах России с развитым промышленным свиноводством сохраняется высокая доля содержания свиней в ЛПХ. Так, в Курской области – 30 тыс. голов, в Орловской – 40 тыс., в Липецкой – 50 тыс., в Тамбовской – 55 тыс., в Воронежской – 40 тыс.

Второе: благодаря последовательной совместной работе депутатов, МСХ, бизнес-ассоциаций летом прошлого года наконец-то приняты поправки в закон «О ветеринарии». Новая редакция закона впервые в новейшей истории закрепила за Минсельхозом право выпускать «Ветеринарные правила содержания свиней», обязательные для исполнения как промышленными предприятиями, так и ЛПХ. Кроме этого, этот же закон наделил Минсельхоз правом проводить регионализацию страны по территориальному ветеринарному благополучию.

Еще один важнейший нормативный документ, выхода которого мы ожидаем в ближайшее время, – это изменения в Приказ Минсельхоза №258. В соответствии с ними предприятия, если они имели вспышку вируса АЧС, при выполнении целого комплекса защитных мероприятий смогут повторно получать 3-й – 4-й компартменты не через три года (как сейчас), а уже через год.

К сожалению, в другом вопросе – а именно в поправках в «Закон об ЛПХ» – остается еще очень много нерешенных проблем, прежде всего из-за политизированности этого вопроса.

Свинина – драйвер мясного рынка

В первом полугодии 2016 года производство свинины в России выросло на 12%, что в два–три раза выше темпов предыдущих лет. Главная причина – увеличение объемов на 15,5% в промышленном секторе.

Общее производство свинины пре-высило 1,5 млн т (здесь и далее – убойный вес) против 1,37 млн т годом ранее, в том числе на долю сельхозорганиза-

ций пришлось 1,31 млн т – на 176 тыс. т больше, чем в январе–июне 2015-го. Незначительный прирост – с 17 тыс. т до 19 тыс. т – показали фермерские хозяйства. А вот в ЛПХ производство продолжает сокращаться: за первое полугодие оно составило 208 тыс. т, что на 12 тыс. т меньше, чем год назад. В ближайшие пять лет сектор потеряет еще не менее 300 тыс. т, и к 2020 году доля хозяйств населения в общем объеме производства свинины снизится до 11% с 20% в 2015-м.

По итогам января–июня свиноводство стало основным драйвером роста всей мясной отрасли, которая прибавила 7%, достигнув объема 4,48 млн т. Производство мяса птицы увеличилось на 6%, составив 2,25 млн т; говядины – осталось примерно на уровне 2015 года – 0,6 млн т; баранины – приросло на 3% (до 65 тыс. т), а выпуск прочих видов мяса снизился на 6% (до 17 тыс. т).

Однако если импорт говядины и птицы хотя и прекратил падение в первом полугодии, но, по крайней мере, не вырос, то импорт мяса свинины увеличился на 16% (или почти на 20 тыс. т). Если эта крайне тревожная ситуация сохранится и в дальнейшем, то по итогам года в страну может поступить объем, сравнимый с разрешенной беспошлинной квотой, равной 430 тыс. т.

Главная и основная причина такого напора импорта свинины – это беспрецедентно низкие долларové цены в Бразилии. За последние два года вследствие кратной девальвации бразильского реала они снизились почти в два раза по сравнению с предыдущим пятилетним периодом.

В этих условиях считаем сверхактуальным ставить вопрос в ВТО о необходимости снижения наших квот на свинину на 30–40%, хотя мы прекрасно понимаем все трудности, связанные с этим. Для справки (особенно для сверхлиберально настроенных защитников свободного рынка) могу привести такой пример. В ЕС по беспошлинной квоте можно везти в год на одного человека 1 кг всех видов мяса. У нас на одного человека можно ввезти целых 10 кг (в том числе 3 кг свинины). Вот вам и условия равной конкуренции!

И второе. В условиях резко возросшего импорта из одной страны (Бразилии) мы, как государство, должны значительно усилить контроль за ветеринарно-санитарной безопасностью этих поставок, в том числе на содержание в этой свинине запрещенного у нас в стране стимулятора роста – рактопamina.

Несмотря на все усилия государства и бизнеса, общий экспорт мяса в первом полугодии пока еще крайне незначителен – менее 85 тыс. т. Тем не менее, рост в 130% указывает на весьма обнадеживающие тенденции. Особенно впечатляют более чем двукратные темпы роста экспорта свинины и свиных субпродуктов.

Прошедшие два года были максимальными по ценам и финансовому благополучию свиноводческих предприятий. В 2016 году среднегодовые цены будут минимум на 15–20% ниже уровня прошлого года и составят 80–85 руб./кг без НДС.

По итогам 2016 года мы ожидаем, что объемы экспорта составят 40–50 тыс. т. Это означает, что если будет открыт Китай и другие азиатские рынки, то прогнозы в среднесрочной перспективе по достижению экспорта в 200–250 тыс. т станут реальными.

Рекордный за последние годы рост отечественного производства, а также резко ускорившийся импорт из Бразилии увеличили предложение на внутреннем рынке свинины на 12,3% (или на 185 тыс. т в убойном весе).

При отсутствии перспектив абсолютного подушевого потребления, при снизившейся покупательной способности это закономерно привело к снижению среднесложившихся цен на живых свиней на 16% по сравнению с первым полугодием 2015-го. Этой же тенденции следует и ситуация с общими ресурсами мяса, выросшими почти на 7% (или более чем на 300 тыс. т).

Таким образом, результаты первого полугодия полностью подтверждают спрогнозированные нами тенденции, еще раз убеждают в наступлении новой реальности. **МС**

Автор:



Елена Колтыкова,
младший специалист компании
IndexBox Marketing

Author: **Elena Koltykova,**
junior specialist of IndexBox
Marketing

Рынок говядины: рост на фоне импортозамещения

Beef Market: growth against the background of import substitution

Начиная с 2015 года, производство говядины в России демонстрирует уверенные темпы роста. Они сохраняются до сих пор благодаря действию государственных программ, направленных на обеспечение продовольственной независимости страны и развитие сельского хозяйства.

На рынке сказывается эффект импортозамещения: в результате продовольственного эмбарго иностранная говядина с него исчезла, и даже в случае отмены контрсанкций она вряд ли вернет ту долю, которую занимала до августа 2014 года, в том числе потому, что будет стоить гораздо дороже отечественной.

На протяжении последних полутора лет российские предприятия показывают устойчивый прирост производства говядины. Если в 2015 году объем производства говядины в натуральном выражении вырос на 16%, то за первые семь месяцев 2016-го – на 9%.

По мнению Дмитрия Гусева, руководителя убойного пункта ООО «Спутник», занимающегося разведением быков породы черный ангус и реализацией мраморного мяса, благоприятные условия для развития животноводства удалось создать благодаря государственной программе развития сельского хозяйства объемом финансирования 224 млрд рублей.

Несмотря на позитивные сдвиги, в отрасли разведения крупного рогатого скота (КРС) в России сохраняется множество застарелых проблем. По оценкам специалистов IndexBox, в последнее время среди всех отраслей российского животноводства наименьшее развитие получило скотоводство и производство говядины. Причина тому – более высокая длительность периода созревания мяса, а также холодный климат, укорачивающий пастбищный сезон. Хотя сегмент КРС демонстрирует рост, он остается наиболее проблемным сектором российского животноводства. В сравнении с мясом птицы (самой масштабной отраслью), во 2-м квартале 2016 года говядины было произведено на 81,3% меньше.

Стоит отметить, что в России отсутствуют традиции выращивания мясных пород крупного рогатого скота. Говядина в России – побочный продукт производства молока: на российский рынок она по-

Starting from 2015, beef production in Russia has shown steady growth rates. They persist so far thanks to government programs designed to ensure food independence of the country and development of agriculture.

The market is influenced by the import substitution effect: as a result of the food embargo, foreign beef has gone, and even if counter-sanctions are cancelled, it is unlikely to regain the market share it held until August 2014, also due to the fact, that it will be much more expensive than the domestic product.

Over the past year and a half, Russian enterprises show a steady increase in beef production. In 2015 the volume of beef production in kind grew by 16%, and over the first seven months of 2016 - by 9%.

According to Dmitry Gusev, head of the Sputnik, JSC slaughter unit, engaged in breeding Black Angus bulls and selling marble meat, it has become possible to create favorable conditions for the animal agriculture development thanks to the state program for agricultural development with the funding of 224 billion rubles.

Despite the positive developments in the industry of breeding cattle, Russia still has a number of long-standing problems. According to the IndexBox experts, recently among all sectors of the Russian animal agriculture, cattle breeding and beef production has seen the lowest development. The reasons for that are the higher the duration of the period of meat ripening, as well as cold climate, shortening the grazing season. Although the cattle segment shows growth, it remains the most problematic sector of the Russian animal agriculture. In comparison with poultry (the largest industry), in the 2nd quarter of 2016, beef production was 81.3% less.

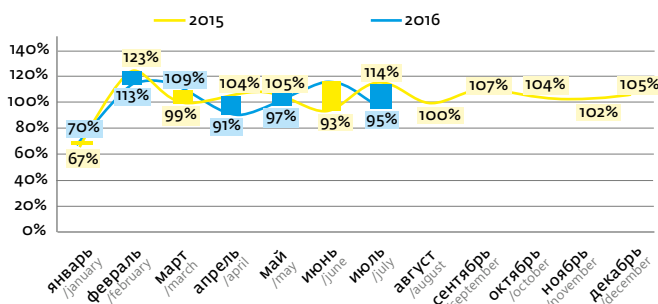
It is worth noting that Russia has no tradition of growing beef cattle breeds. Beef in the country is a by-product of milk production: the Russian market sees it when dairy breeds are slaughtered.

In 2015 the volume of beef production in kind grew by 16%, and over the first seven months of 2016 - by 9%.

Если в 2015 году объем производства говядины в натуральном выражении вырос на 16%, то за первые семь месяцев 2016-го – на 9%.

Рисунок 1. Динамика производства говядины кроме субпродуктов в РФ в январе 2015–июле 2016 гг., в % к предыдущему месяцу в натуральном выражении

Figure 1. Dynamics of beef production excluding by-products in the Russian Federation in January 2015–July 2016, in % compared to the previous month in kind



Источник: данные Росстата, аналитика IndexBox
Source: data of the Federal State Statistics Service, IndexBox analytics

ступают по мере убоя молочных пород. Мясное стадо формируют из молочных пород, которые ставят на доращивание после покупки у местных молочных ферм. Мясо молочных пород по многим характеристикам уступает специализированному: в частности, это касается вкусовых свойств и содержания питательных веществ. Если же говорить о выращивании именно мясных пород, то в России крайне мало предприятий, которые располагают достаточной производственной мощностью для продажи молодняка, поэтому скот для разведения производители вынуждены покупать за границей, что во много раз увеличивает конечную стоимость продукта.

Стоит отметить и крайне низкую инвестиционную привлекательность отрасли: капиталовложения здесь окупаются дольше, чем в свиноводстве и птицеводстве. Также есть проблемы, обусловленные климатическим фактором: зимой, в связи с затратностью обслуживания помещений и высокими расходами на электроэнергию, содержание крупного рогатого скота обходится недешево.

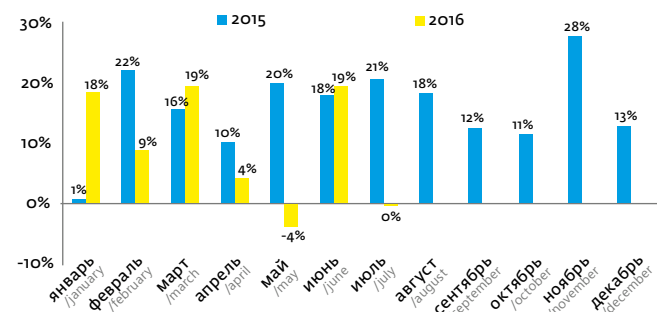
Агропромышленный холдинг «Мираторг» первым в России создал «с нуля» вертикально-интегрированное производство высококачественной говядины. При поддержке федерального правительства, Министерства сельского хозяйства РФ и финансовой помощи «Внешэкономбанка» на территории Брянской области в 2010 году было запущено предприятие по выращиванию абердин-ангусской породы, которая является источником мраморной говядины.

Хотя к сегодняшнему дню рынок мраморной говядины в России пополнился за счет других предприятий (некоторые из них перечислены ниже), для него по-прежнему характерны низкие объемы производства. По оценкам специалистов IndexBox, мясо молочных пород составляет около 97% от производства говядины в России в целом.

В стоимостном выражении выпуск говядины повторяет динамику производства в выражении натуральном, но при этом имеет более явный рост. Так, объем производства в стоимостном выражении в 2015 году оказался на 59% выше г/г, а в январе–июле 2016 года – на 12% г/г. Согласно данным исследова-

Рисунок 2. Динамика производства говядины кроме субпродуктов в РФ в январе 2015–июле 2016 гг., прирост к аналогичному месяцу прошлого года в натуральном выражении (%)

Figure 2. Dynamics of beef production excluding by-products in the Russian Federation in January 2015–July 2016, an increase compared to the same month of the previous year in kind (%)



Источник: данные Росстата, аналитика IndexBox
Source: data of the Federal State Statistics Service, IndexBox analytics

The meat herd is formed of dairy breeds, that are reared after purchase from local dairy farms. Meat of dairy breeds loses to specialized meat in many respects: in particular, it concerns the palatability and the nutrient content. If you talk precisely about it growing beef breeds, then there are very few enterprises in Russia that have sufficient production capacity for selling young animals, so producers are forced to buy cattle for breeding from abroad, which many times increases the final cost of the product.

The extremely low investment attractiveness of the industry is worth noting: investments are repaid here longer than in pig and poultry industries. There are also problems caused by climatic factors: in winter, due to the costly maintenance of facilities and the high cost of electricity, cattle maintenance is expensive.

The Miratorg Agro-Industrial Holding was the first in Russia to create the vertically-integrated production of high-quality beef "from scratch". With the support of the federal government, the Ministry of Agriculture and financial assistance of Vnesheconombank, in 2010 in the Bryansk Region an enterprise was launched that grows the Aberdeen-Angus breed, which is the source of marble beef.

Although to date, the marble beef market in Russia has been enlarged at the expense of other enterprises (some of which are listed below), it is still characterized by low production volumes. According to the estimates of the IndexBox experts, meat of dairy breeds makes about 97% of the beef production in Russia as a whole.

The beef production in value terms follows the production dynamics in kind, but it has a more pronounced growth. Thus, the volume of production in value terms in 2015 was by 59% higher YoY, while in January–July of 2016 – by 12% YoY. According to the IndexBox data, the beef production costs have increased due to the high cost of maintenance of facilities for cattle, as well as due to the increased electricity tariffs. Dmitry Gusev, head of the Sputnik, JSC slaughter unit, mentions

Although the cattle segment shows growth, it remains the most problematic sector of the Russian animal agriculture. In comparison with poultry (the largest industry), in the 2nd quarter of 2016, beef production was 81.3% less.

Таблица 1. Объем производства говядины кроме субпродуктов в 2010-м – июле 2016 г., в натуральном и стоимостном выражении

Показатель /Indicator	2012	2013	2014	2015	январь-июль /January - July 2016
Объем пр-ва, млн.т /Volume of production, mln t	204,34	221,11	210,65	244,00	139,98
Темпы роста, в % г/г /Growth rates in %, YoY	-	108%	95%	116%	109%
Объем пр-ва, млрд.руб /Volume of production, bln rub.	33,86	36,91	36,20	57,73	34,69
Темпы роста, в % г/г /Growth rates in %, YoY	-	109%	98%	159%	112%

Источник: данные Росстата, аналитика IndexBox
Source: data of the Federal State Statistics Service, IndexBox analytics

ния IndexBox себестоимость производства говядины выросла из-за высокой стоимости содержания помещений для КРС, а также роста тарифов на электроэнергию. Руководитель убойного пункта «Спутника» Дмитрий Гусев к причинам роста цен относит также подорожание кормов и комплектующих предприятия, которые имеют импортное происхождение.

К основным производителям говядины относятся, в первую очередь, агрохолдинг «Мираторг» (Брянская область); ООО «Заречное» (Приморский край); компания «Албиф» (Липецкая область), входящая в состав агрохолдинга ЗАО «Зерос»; холдинг «Спутник» (Ленинградская и Воронежская области); КФХ «ДИК» (Калужская область); ООО «АПК «Алтайское мясо» (Алтайский край).

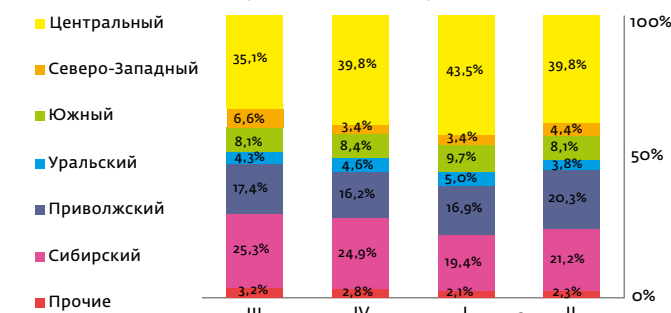
В региональном разрезе наибольший объем производства приходится на Центральный федеральный округ, где во 2-м квартале 2016 года было выпущено более 24 тыс. т говядины (39,8% от общероссийского объема). На втором месте с долей 21,2% находится Сибирский федеральный округ, на третьем – Приволжский (20,3%). В совокупности на эти федеральные округа приходится 81% от российского объема производства во 2-м квартале 2016 года, в то время как в 1-м квартале 2016-го на них приходилось в совокупности 80%. Стабильность распределения долей в общероссийской статистике выпуска отражает факт равномерного внутригодового использования мощностей во всех федеральных округах.

По оценке специалистов IndexBox, развитие производства говядины в ближайшей перспективе будет находиться в зависимости от инвестиционной активности в отрасли. Другим фактором станет способность отечественных производителей перенять успешный опыт выращивания мясных пород КРС у иностранных коллег. Если же им удастся сократить себестоимость производства, то отечественная говядина станет более доступной для покупателя по цене, а значит, ее доля в структуре потребления мясной продукции расширится.

По мнению Дмитрия Гусева, сейчас отрасль динамично развивается, с каждым годом увеличиваются объемы производства говядины. В среднесрочной перспективе положительное влияние на отрасль будет оказывать продовольственное эмбарго, которое способствует импортозамещению, а также государственные программы по ее поддержке, в том числе финансовой. **ms**

Рисунок 3. Структура производства говядины кроме субпродуктов по федеральным округам РФ в 3-м кв. 2015 г. – 2-м кв. 2016 г., в натуральном выражении

Figure 3. The structure of beef production excluding by-products by federal districts of Russia in the 3-d quarter of 2015 -2nd quarter of 2016, in kind



Источник: данные Росстата, аналитика IndexBox
Source: data of the Federal State Statistics Service, IndexBox analytics

also a rise in prices for feed and imported components among the reasons for the increase in production costs.

The main beef producers are, first and foremost, the Miratorg Agro-Industrial Holding (Bryansk Region); the Zarechnoye, JSC (Primorsk Territory); the Albif Company (Lipetsk Region), part of the Zeros, CJSC, Agricultural Holding; theSputnik Holding (Leningrad and Voronezh Regions); the DIK Peasant Farm Enterprise (Kaluga Region); the A.I.C. Altaiskoe Myaso, JSC (Altai Territory).

Regionally, the largest volume falls on the Central Federal District, where in the 2nd quarter of 2016 more than 24 thousand tonnes of beef (39.8% of Russia's total volume) were produced. The Siberian Federal District with the share of 21,2% takes the second place, and the Volga Region - the third one (20.3%). Together, these federal districts account for 81% of the Russian production volume in the 2nd quarter of 2016, while in the 1st quarter of 2016 they account for 80% together. The stability of the distribution of shares in the nationwide statistics on the product release reflects the even annual capacity utilization in all federal districts.

According to the IndexBox experts, the development of beef production in the short term will be dependent on the investment activity in the industry. Another factor will be the ability of domestic producers to adopt the best practices of growing beef breeds from foreign colleagues. If, however, they will be able to reduce the cost of production, the domestic beef will become more affordable for buyers in terms of the price, and, correspondingly, its share in the structure of meat consumption will expand.

According to Dmitry Gusev, the industry is developing dynamically now, the volume of beef production is growing every year. In the medium-term, the food embargo will have a positive impact on the industry, as it promotes import substitution and state programs for its support, including financial support. **ms**

Стоит отметить и крайне низкую инвестиционную привлекательность отрасли: капиталовложения здесь окупаются дольше, чем в свиноводстве и птицеводстве.

The extremely low investment attractiveness of the industry is worth noting: investments are repaid here longer than in pig and poultry industries.



Автор:



Ольга Куртушина,
отдел количественных
исследований,
компания Mix Research

СТМ в приоритете

По данным исследовательской компании Mix Research 54% россиян покупают товары собственной торговой марки.

Такие результаты были получены в ходе опроса, проведенного исследовательской компанией Mix Research в июне 2016 года*. Безусловно, интерес к СТМ в какой-то степени продиктован кризисной ситуацией в стране. Для многих это один из вариантов сокращения своих потребительских расходов, поэтому неудивительно, что низкая цена является ведущей причиной выбора товаров под собственной маркой магазина (69% опрошенных). При этом более 30% россиян покупают СТМ, так как это товары хорошего качества (рис. 1).

Но вопрос качества одновременно является и тормозящим фактором в ходе принятия решения в пользу СТМ. Так, 36% опрошенных россиян считают, что товары СТМ уступают по этому показателю брендовой продукции (рис. 2).

Несмотря на это, доля продаж товаров под собственной торговой маркой растет, и, что самое важное, процент повторной покупки незначительно меньше процента пробной. Иными словами, у покупателей СТМ высокий уровень лояльности к приобретаемым маркам. Здесь особенно хочется отметить СТМ «Ашана» «Каждый день»: у данной марки меньше, чем у других, процент потери покупателей (рис. 3).

Самой покупаемой является СТМ «Красная цена», которая представлена в магазинах X5 Retail Group. Она же является и самой узнаваемой. Следом за «Красной ценой» идут марки гипермаркетов «Ашан» и «Лента» (СТМ «Каждый день» – 42% опрошенных, СТМ «Лента» – 41%, СТМ «365 дней» – 38%, СТМ «Ашан» – 32%), что неудивительно, ведь эта тройка входит в число наиболее популярных магазинов среди россиян.

Позитивным также является тот факт, что покупатели СТМ готовы рекомендовать данные марки своим друзьям и знакомым (74% опрошенных, которые знают, что такое СТМ).

Рисунок 1. Причины покупок товаров под собственной торговой маркой, % от числа покупающих товары СТМ



Рисунок 2. Причины отказа от покупки товаров СТМ, % от числа не покупающих СТМ



Одни из самых важных вопросов: какие категории СТМ покупают россияне и есть ли такие категории, от покупки которых они бы категорически отказались?

В корзину покупателей попадают практически все виды продуктовых и не продуктовых категорий товаров, какие-то, естественно, чаще. Лидерами продаж здесь являются кондитерские изделия, крупы и макароны, молочная продукция, бытовая химия, соль, сахар, мука, специи, горячие напитки, товары для дома, мясо, фарш и консервы (рис. 4).

С наибольшим недоверием россияне относятся к СТМ молочных продуктов, мясу и колбасам, алкогольным напиткам, консервам, готовой еде и т. д. (рис. 5). Стоит заметить, что каждая категория набрала незначительный процент ответов.

Какими характеристиками должна обладать собственная торговая марка, чтобы лучше продаваться? По мнению россиян товары под маркой магазина должны иметь хорошее стабильное качество, быть от производителя, которому можно доверять, подходить для покупателя и его семьи, иметь более

Рисунок 3. Уровень лояльности покупателей к приобретаемым ими СТМ, % от числа знающих, что такое СТМ

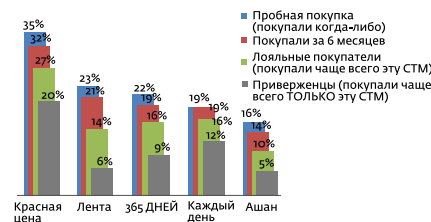


Рисунок 4. Топ-10 покупаемых категорий СТМ, % от числа покупающих СТМ



Рисунок 5. Категории товаров, которые не стали бы покупать под маркой магазина, % от числа покупающих СТМ



низкую стоимость относительно других марок и широкую представленность в разных категориях.

По факту это можно отнести к товару практически любого другого бренда. Но здесь стоит отметить два интересных момента: первый – для покупателей СТМ не так важны престиж и известность марки; второй – скрытым мотиватором, увеличивающим продажи, будет привлекающая упаковка, выделяющая товар на фоне других. А это именно то, на чем часто экономят ритейлеры с целью минимизировать расходы в ходе создания СТМ.^{ис}

* Исследование было проведено в июне 2016 года среди жителей городов России с населением более 100 тыс. человек в возрасте от 18 до 64 лет, ответственных за принятие решения о покупке основных продуктов питания для домохозяйства (полностью или в равной степени с другими членами семьи). Опрос проводился во всех федеральных округах в 52 городах России с учетом размера города, федерального округа и размера половозрастных групп методом телефонного интервью (объем выборки составил 1022 человека).



Автор:

Татьяна Бондарь,
руководитель проектов
отдела качественных
исследований Mix Research



«Я» – часть целевой аудитории?

Четкое понимание целевой аудитории является одним из главных ключей успешного развития бизнеса, а маркетинговые коммуникации, направленные в сторону реального и потенциального клиента, чаще всего дают положительный результат.

Для того чтобы ответить на вопрос: «Кто будет покупать мой товар?» и установить контакт с нужным потребителем, компании создают «образ/портрет «типичного» покупателя», на котором впоследствии выстраивают стратегии развития и продвижения. При этом важно, чтобы и сам потребитель смог легко найти в себе схожие с «типичным» черты и понять, что товар предназначен действительно для него.

Процесс «включения» себя в состав целевой группы потребителей не всегда является безоговорочным и моментальным. Это, безусловно, касается ситуации появления на рынке совершенно новых продуктов, брендов: потенциальный потребитель, аналогично продавцу, задается вопросом: «Для кого этот товар/услуга?». Относится это и к новым форматам

покупок. Но что если представитель целевой аудитории, являющийся по сути ее ключевым звеном, не может отождествить себя с «типичным» покупателем этого товара / услуги?

Одну из подобных ситуаций рассмотрела исследовательская компания Mix Research в августе 2016 года в рамках качественного маркетингового исследования «Отношение россиян к покупке продуктов питания через Интернет». Специалистами было проведено 28 глубинных телефонных интервью, участниками которых стали мужчины и женщины, жители городов России с населением более 100 тыс. человек, в возрасте от 18 до 56 лет, ответственные за покупку продуктов питания для домохозяйств и имеющие опыт их приобретения через Интернет.

Один дома: лентяй или стратег?

Для россиян формат приобретения товаров через Интернет является уже более или менее привычным: около половины жителей нашей страны совершают покупки онлайн. При этом из них только 6% приобретают в Сети продукты питания.

Было бы логично предположить, что заказы онлайн делает абсолютно любой человек, у которого есть подключение к Интернету и потребность в продуктах. Однако такое мнение отнюдь не является тенденцией, оно было отмечено лишь в одном интервью:

«Это обычный человек, у которого есть работа, семья. Просто он выбрал такой способ. Может быть, на этом эко-

нормит время, чтобы больше его оставалось на отдых, семью и развлечения. Без разницы, житель Москвы, любого крупного или небольшого города». Алексей, 37, Москва.

Каким же видят этого «типичного» покупателя жители крупных городов России? Ответы участников исследования на вопрос: «Представьте, пожалуйста, человека, который регулярно приобретает продукты питания через Интернет: кто он? какой он?» оказались весьма неожиданными.

Особое место в галерее потребительских портретов заняли мужчины. Респонденты отдали первенство представлениям сильного пола, аргументируя свое мнение тем, что прерогатива «ходить по магазинам», в принципе, является женской.

Самым «легко представляемым» оказался образ холостяка, работающего дома в удаленном режиме. Причем покупать продукты в сети его вынуждает не только высокая занятость по службе (преимущественно, кстати, в сфере IT), но и непобедимое чувство лени. Этот молодой человек практически не выходит из дома, а походы по магазинам, тем более, отягощают его комфортное времяпрепровождение.

«Это люди... у которых работа и интересы полностью уходят в Интернет. С компьютером связанная работа на дому. Люди, которые очень заняты. Люди, которые любят те же самые игры». Александр, 38, Санкт-Петербург.

«Лентяй какой-нибудь... Скорее всего, мужчина. Да, я мужчину почему-то представляю: толстого, он на диване сидит с бутылкой пива и гамбургер ест. Ему лень, он и готовую продукцию тоже заказывает через Интернет, никуда не ходит, телевизор переключает». Сергей, 26, Санкт-Петербург.

Интересно, что таким представили «типичного» покупателя и сами молодые мужчины, относящие себя к возможным будущим клиентам продуктовых интернет-магазинов.

«В первую очередь приходит на ум мужчина, полный, которому около 35 лет. Сидит постоянно за компьютером и никуда не выходит из дома. Заказывает продукты через Интернет, потому что ему лень куда-то выходить, отрываться от любимого дела: он ли-

бо играет, либо программист. Семьи, детей нет». Сергей, 23, Москва.

В меньшей степени, но все же надели подобными чертами и женщин. И снова парадокс – говорили о «типичном» покупателе в таком ключе молодые девушки, не исключающие возможность покупки продуктов питания онлайн в ближайшем будущем:



Для россиян формат приобретения товаров через Интернет является уже более или менее привычным: около половины жителей нашей страны совершают покупки онлайн. При этом из них только 6% приобретают в Сети продукты питания.

«Это молодая женщина, которая сидит дома, ничего не делает и заказывает продукты в Интернете, потому что ей лень выйти из дома». Ольга, 22, Москва.

Образ жизни респондентов, как выяснилось, совсем не соответствует тому, который они описывают, представляя «типичного» потребителя. Очевидно, что в сознании потенциальных потребителей пока что не происходит нужного отождествления, а для такого еще непривычного формата покупки продуктов характерен процесс постепенной адаптации.

На контрасте с ленью, полнотой, малоподвижностью и увлеченностью виртуальным миром играет еще один образ: образ активного состоятельного человека. В представлении респондентов это мужчина. Он занимает руководящую должность, успешно управляет делами, сосредоточен и прагматичен. Он стратег. Словосочетание «тайм-менеджмент» для него не пустой звук, даже если он работает из дома: каждый свой день он тщательно планирует, стараясь сделать его максимально плодотворным и эффективным.

«Это может быть руководитель более высокого уровня, у которого, вероятно, есть домработница, он заказывает продукты, а она ему готовит». Станислав, 47, Санкт-Петербург.

«Это молодой человек лет 25–30, занимающий активную жизненную позицию. Работает, наверно, на уровне менеджмента – управленец. Покупает в Интернете по причине удобства, да и мало времени у него остается на эту сферу... на быт». Елена, 41, Санкт-Петербург.

Дела семейные

Что касается женщин, то, по мнению участников исследования, причиной их выбора онлайн-формата покупки продуктов, напротив, мог бы стать быт. Здесь складывается образ молодой мамы, ежедневно погруженной в домашние дела и воспитание детей. В режиме непрерывной заботы о семье прогулки до магазина и по магазину представляются проблематичными, не говоря уже о прогулках из магазина: с детьми, коляской и... сумками. Интернет здесь помогает спланировать день, сэкономить и время, и силы.

«Женщина, которой в среднем 30–35 лет. Я думаю, тот человек, который покупает через Интернет, естественно, семьянин, у него есть дети, у него меньше свободного времени. Удобнее заказать через Интернет, чем найти время и выехать в этот магазин». Татьяна, 29, Санкт-Петербург.

Наверняка каждый может вспомнить ситуацию, когда продуктовый интернет-магазин аналогично оказался бы кстати: лень, сильная нагрузка на работе, отсутствие возможности выйти из дома. Каждый может наделить «типичного» покупателя продуктов питания онлайн и другими характеристиками, придумать ему занятие, социальный статус и причину, побуждающую к совершению покупок в Интернете.

«Возможно ли, что доля покупающих продукты через Интернет возрастет с отметки 6%, когда в сознании потенциального потребителя сформируется и укрепится образ «абсолютно любого человека, у которого есть подключение к Интернету и потребность в продовольствии»? Положительный ответ на этот вопрос – дело времени, и тогда каждый сможет с легкостью ответить: «Это для меня!». **МС**



Auchan откроет завод по переработке мяса

Французский ритейлер Auchan, третий по величине игрок российской продуктовой розницы, в декабре 2016 года запустит первый в стране мясоперерабатывающий завод.

Он появится в Тамбовской области и станет для Auchan дебютным поставщиком мяса в рамках проекта «Филеры», сообщила компания.

«Проект "Филеры" – это цепочка производства мяса от выращивания скота до поступления конечного продукта на прилавки гипермаркета», – говорится в сообщении компании.

Ранее областная администрация говорила, что мясоперерабатывающий завод обойдется Auchan в 2,5 млрд рублей, а его мощность к 2020 году вырастет до 70 тыс. т в год со стартовых 40 тыс.

Завод будет работать по прямым контрактам с животноводческими хозяйствами из Тамбовской и Воронежской областей. Они будут поставлять скот в убойный цех Auchan, а сеть будет разделять его и отправлять мясо на полки гипермаркетов. В перспективе такую же модель производства компания планирует использовать и в других продовольственных категориях, например в овощах, фруктах и хлебе.

В России Auchan управляет 278 магазинами в форматах гипер-, супермаркетов и магазинов шаговой доступности. В последнее время Auchan в России сталкивался с беспрецедентным давлением санитарных регуляторов по поводу мясного сырья и полуфабрикатов.

anrt.info

«Агроэко» завершает строительство

Воронежское предприятие «Агроэко» планирует завершить в октябре строительство своего нового свиного комплекса с объемом инвестиций 1,4 млрд рублей, сообщает областное правительство.

Компания начала реализовывать инвестпроект по созданию современного животноводческого и мясоперерабатывающего предприятия в Воронежской области в 2011 году. Сегодня «Агроэко» реализует свои проекты на территории семи районов области. Накануне

воронежский губернатор Алексей Гордеев посетил строящийся свиной комплекс ГК «Агроэко» в селе Троицкое Новохоперского района. «Мощность комплекса составляет 80 тыс. голов (9,5 тыс. т мяса в живом весе) в год. Предприятие рассчитано на 43 тыс. голов единовременного содержания», – говорится в сообщении.

Особенность этого объекта, по данным областных властей, в измененной конфигурации производственных площадок. Вместо трехплощадочного комплекса, где площадки репродуктора, доращивания и откорма разнесены друг от друга на значительное расстояние, строится один монокомплекс, объединяющий в себе репродуктор на 2500 свиноматок и участки доращивания и откорма.

Предприятиями «Агроэко» в 2015 году было произведено 55 тыс. т свинины. По итогам этого года «Агроэко» намерено увеличить производство свинины на 49% – до 82 тыс. т.

РИА Новости



Сахалин привлечет 6,2 млрд рублей

АО «Корпорация развития Сахалинской области» и АО «Мерси агро Сахалин» подписали на Восточном экономическом форуме (ВЭФ) два соглашения, направленных на развитие мясного производства в Сахалинской области.

Первый ориентирован на строительство в регионе селекционно-генетического центра производства свиней стоимостью 3,2 млрд рублей, второй – мясоперерабатывающего завода стоимостью 3 млрд рублей, говорится в заявлении генерального директора корпорации Сергея Хоточкина.

Он пояснил, что специфика свиного производства такова, что маточное стадо должно проходить ротацию 40% в календарный год. Сегодня маточных хряков и свиноматок привозят на Сахалин автомобильным транспортом из Калуги через всю Россию. Это очень дорого, неэффективно и несет колоссальные риски. Размещение центра на Сахалине было бы более выгодно.

Мясоперерабатывающий завод планируют ввести в эксплуатацию к началу 2018 года. При выходе на проектную мощность на предприятии будут производить

убой 400 голов свиней и 15 голов крупного рогатого скота в смену.

Акционерное общество «Корпорация развития Сахалинской области» было создано в конце 2015 года. Все акции принадлежат правительству области. Уставный капитал – 50 млрд рублей бюджетных средств Сахалинской области. Корпорация является связующим звеном между властью и бизнесом, осуществляет комплексное сопровождение инвестиционных проектов, взаимодействует с различными финансовыми организациями, федеральными институтами развития и частными инвесторами.

Агроинвестор

«Скифагро» построит свиной комплекс

Свинокомплекс стоимостью 2 млрд рублей построят в Амурской области. Соглашение о намерениях реализации проекта подписано в рамках ВЭФ.

Инвестором выступит компания «Скифагро». Мощность будущего свиноводческого комплекса составит 70 тыс. голов, а объем производства превысит 6,5 тыс. т в год. Срок реализации проекта – три года. На новом предприятии будет создано 123 рабочих места.

«Правительство области всегда уделяло особое внимание проектам в сфере сельского хозяйства. Строительство свиноводческого комплекса укрепит позиции региона в продовольственном самообеспечении», – приводит пресс-служба областного правительства слова губернатора Александра Козлова.

Сегодня в область ввозится около 4 тыс. т свинины. Реализация проекта позволит региону закрыть собственные потребности в этом виде мяса и отправлять излишки на мясокомбинаты Хабаровского и Приморского краев.

agropages.ru

Сотрудничество ФРДВ и «Русагро»

Фонд развития Дальнего Востока и Группа компаний «Русагро» договорились о сотрудничестве при реализации сельскохозяйственных проектов на Дальнем Востоке, в том числе проектов на территории опережающего экономического развития «Михайловская» Приморского края.

Соглашение об этом подписали на Восточном экономическом форуме генеральный директор ФРДВ Алексей Чекунков и генеральный директор ГК «Русагро» Максим Басов.

Группа компаний «Русагро» реализует ряд проектов в сфере животноводства, растениеводства, а также переработки масличных культур общей стоимостью 31,8 млрд рублей. В частности, один из проектов предполагает строительство и оборудование свиноводческого комплекса мощностью 100 тыс. т в живом весе в год на территории ТООР «Михайловская». Производимая продукция будет ориентирована преимущественно на внутренний рынок. Проектом также предусматривается создание собственного убойного производства, цеха утилизации, комбикормового завода мощностью 240 тыс. т в год и элеватора на 180 тыс. т зерна.

Инвестиции ФРДВ в проект составят до 3 млрд рублей. Строительство комплексов позволит обеспечить качественным охлажденным мясом жителей Дальнего Востока, а также сбалансировать рыночные цены на мясную продукцию. По предварительным оценкам, реализация проектов обеспечит прирост регионального ВРП на 52,8 млрд рублей, увеличение налоговых поступлений на 2,8 млрд рублей, будет создано более 1,9 тыс. новых рабочих мест.

Пресс-служба

Минвостокразвития России

«Черкизово» на 100% свое

Группа «Черкизово» открыла первый кластер нового птицеводческого комплекса в Липецкой области. Цех ремонтного молодняка (ЦРМ) станет серьезным шагом в реализации программы импортозамещения и в перспективе полностью закроет потребности Группы в инкубационном яйце.

Проект в селе Бутырки – часть масштабного проекта птицеводческих комплексов в Липецкой области. Компания уже вложила в их строительство около 3 млрд рублей. Впервые при возведении птицефабрики была применена уникальная для России технология стабилизированных грунтов, более надежных, прочных и долговечных, их использование на несколько месяцев сократило сроки сооружения объекта.

Цыплята уже «переступили порог» нового птицеводческого комплекса, а через 120 дней первые взрослые птицы перейдут в цех родительского стада. Одна площадка ЦРМ будет производить в год до 220 тыс. голов ремонтного молодняка для родительского стада мясного направления. Комплекс, состоящий из двух цехов ремонтного молодняка и четырех цехов родительского стада, будет полностью заполнен в 2017 году. Производительность двух построенных кластеров – до 64 млн ин-

кубационных яиц бройлеров в год, ранее инкубационное яйцо приходилось завозить из-за рубежа. Теперь собственное родительское стадо, принадлежащее «Черкизово», сможет на 90% удовлетворять нужды компании.

Регион выбран не случайно, на протяжении последних лет Группа «Черкизово» активно развивает здесь птицеводство по единой логистической схеме. Построены бройлерные площадки, включая «Новоникольскую» – одну из крупнейших в Группе, введен в эксплуатацию самый большой в Европе инкубатор на 220 млн яиц в год. Основные площадки расположены так, что расстояние между ними не превышает 3 км, а между цехами молодняка и родительского стада не более 700 м. Новое производство оснащено современным оборудованием, отвечающим лучшим мировым стандартам, и спроектировано с учетом строгих норм биологической и санитарной защиты.

В ближайших планах Группы возведение еще двух аналогичных кластеров. В общей сложности четыре кластера будут давать 128 млн яиц в год. Благодаря этому «Черкизово» сможет полностью отказаться от импортного яйца бройлеров.

По сообщению компании



Банкротство ТД «Карельский мясокомбинат»

Арбитражный суд Карелии принял к рассмотрению заявление «Россельхозбанка» о включении в реестр требований кредиторов ОАО «Торговый Дом «Карельский мясокомбинат», в отношении которого введена процедура банкротства.

Банк требует с торгового дома 276,6 млн рублей основного долга, 15,8 млн рублей процентов, 31,7 млн рублей неустойки. Рассмотрение дела назначено на 21 октября.

Процедура наблюдения, применяемая в деле о банкротстве, в отношении ОАО «Торговый Дом «Карельский мясокомбинат» была введена в начале августа по заявлению ОАО «Карельский мясокомбинат». Обе эти организации входят в одну группу компаний.

Первая занималась розничной сетью, вторая – производством.

Сейчас в судах различных регионов находится несколько дел, связанных с банкротством учредителя «Карельского мясокомбината» – подмосковной компании «АКС-Холдинг». Сбербанк подал в арбитражные суды заявления о признании банкротами трех дочерних структур «АКС-Холдинга» в Карелии – ЗАО «Свинокомплекс «Кондопожский», ОАО «Карельский мясокомбинат» и ОАО «Корм». С заявлениями о включении в реестр требований кредиторов обратился и ряд других организаций.

gubdaily.ru

Иск о банкротстве «Пермского»

В краевой арбитраж поступил иск о признании несостоятельным АО «Пермский свинокомплекс». Заявление поступило от межрайонной инспекции Федеральной налоговой службы №16 по Пермскому краю. Сумма задолженности не указана. Иск пока не принят к производству.

«Хозяйственной деятельностью свинокомплекса данный иск не угрожает, вся она сосредоточена у арендатора. Думаю, что на этой неделе мы решим эту проблему», – сказал вице-премьер края Алексей Чибисов.

Ранее «Пермэнергосбыт» подавал иск о банкротстве ООО «Свинокомплекс «Пермский», арендатора имущества АО. Однако через несколько дней иск был отозван после вмешательства краевых властей.

Напомним, АО «Пермский свинокомплекс» входит в число крупнейших производителей свинины в России, образовано в 1975 году. Основной вид деятельности – воспроизводство, выращивание и откорм свиней. Общество ежегодно производит 18–22 тыс. т свинины в живом весе, что составляет 82% свиного мяса в Пермском крае. Выручка по итогам 2014 года – 1,5 млрд рублей, чистый убыток – 198 млн рублей. В 2013 году 100% акций общества были переданы из федеральной собственности в краевую в лице министерства сельского хозяйства. В настоящее время имущественный комплекс арендует ГК «Синергия», принадлежащая депутату заксобрания Омской области Сергею Головачеву. Недавно краевые власти заявили о том, что договор с арендатором может быть расторгнут, если по итогам проверки Минсельхоза правительство не устроит состояние имущественного комплекса.

Коммерсантъ

SV4800

Автомат для двойного клипсования



Solutions that Work ■ www.tippertie.com

Мощность, скорость, универсальность.

Модель автомата для двойного клипсования SV4800 обеспечивает запечатывание продукции со скоростью 120 циклов в минуту и является самым быстрым распорным вытеснителем для U-клипс. Усовершенствованный мощный сервопривод с управлением ПЛК работает почти бесшумно. Данная модель разработана для универсального применения и обеспечивает надежное вакуумное запечатывание полимерных, волоконных и коллагеновых оболочек с рыхлым заполнением до 250 мм. В зависимости от типа колбасной оболочки диаметр можно настроить в диапазоне от 45 до 160 мм.

«Перед покупкой мы проверили оборудование различных производителей, и автомат SV4800 обеспечил наилучший результат.»

~ Менеджер по продукции и качеству, компания Kotivara (Финляндия)

www.tippertie.com/SV4800

TIPPER TIE™
a DOVER company

TIPPER TIE, Inc.
infoUS@tippertie.com

TIPPER TIE TECHNOPACK GmbH
infoDE@tippertie.com



В Мордовии создадут племенной центр

Мордовия будет развивать племенное животноводство, планирует наладить сотрудничество с одним из крупнейших мировых поставщиков племенного скота – венгерской компанией «Хунланд», сообщили в пресс-службе главы республики.

По информации пресс-службы, глава Мордовии Владимир Волков в Саранске провел встречу с руководством венгерской компании, которая состоялась в продолжение переговоров, прошедших во время официального визита делегации российского региона в Венгрию в мае этого года.

«По итогам встречи достигнуто договоренность о реализации совместного проекта – создании в Мордовии племенного центра, где будут выращивать высокопродуктивный скот для республики и других регионов страны», – говорится в сообщении.

По словам главы республики, развитие агропромышленного комплекса – одно из важнейших направлений для Мордовии. В настоящее время более 60% произведенной в республике сельхозпродукции реализуется за ее пределами, и это значимый вклад аграриев Мордовии в обеспечение продовольственной безопасности страны и импортозамещение на рынке продуктов питания.

Волков отметил, что за последние три года производство мяса в республике увеличилось в 2,3 раза, растет продуктивность молочного стада. «Мы ставим серьезные задачи по дальнейшему наращиванию объемов производства сельхозпродукции. Уверен, что сотрудничество с венгерскими партнерами в сфере племенного животноводства будет способствовать укреплению аграрной отрасли республики», – сказал глава региона.

РИА Новости

Португальские инвестиции

Смоленскую область с деловым визитом посетила делегация португальской компании IGUARIVARIUS для анализа потенциала возможного сотрудничества в агропромышленном секторе.

Компания IGUARIVARIUS занимает лидирующие позиции в Европе по переработке мясной продукции, комбикормов с использованием современных технологий и ноу-хау. Представители компании посетили предприятие ООО «Агросоюз», занимающееся производством и переработкой свинины. По итогам встречи стороны договорились обсудить бизнес-план по созданию свиноводческого комплекса полного цикла.

Подводя итоги рабочей поездки, представители португальской стороны подчеркнули готовность реализовывать совместные проекты со смоленскими компаниями по выращиванию и переработке свинины и отметили, что нацелены на поиски партнера.

Следует отметить, что иностранное предприятие обладает большим опытом работы и высокой конкурентоспособностью в данной сфере.

smolensk-i.ru

Китайский проект в Приморье

Китайская корпорация «Тай Юань» совместно с ГК «Сумотори» создаст в Приморье крупнейший в России животноводческий комплекс, выпуск первой продукции начнется уже в следующем году, сообщает администрация края.

«Компания уделяет большое внимание развитию сельскохозяйственных проектов в России, мы достаточно подробно ознакомились с перспективами этой отрасли в Приморье, планируем реализовать здесь крупнейший на территории страны проект по разведению мясных и молочных пород скота», – отметил руководитель корпорации «Тай Юань» Чжан Цинван на площадке Российско-китайского форума развития современного сельского хозяйства в г. Чанчунь (КНР).

По его словам, поголовье крупного рогатого скота составит не менее 100 тыс. Кроме того, компания планирует параллельно реализовать еще несколько проектов в сфере сельского хозяйства. Руководитель ГК «Сумотори» Виталий Веркеенко отметил, что сельскохозяйственный кластер включает также создание сельскохозяйственной кормовой базы. Кроме того, в планах компании – создание современного тепличного хозяйства.

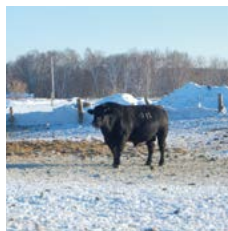
Ежегодно компания «Тай Юань» планирует производить более 2 тыс. т высококачественной мясной продукции, а также более 30 тыс. т экологически чистых овощей и фруктов.

На сегодняшний день компания ведет строительство производственной базы в районе села Мнгоудобное на участке площадью 100 га. Кроме того, она заключила договор аренды еще на 7 тыс. га под

посевы кормовых структур. Теперь у компании есть полноценная база для развития проекта. По словам руководителя проекта, суммарный объем инвестиций до 2024 года составит более 6 млрд рублей.

«Тай Юань» специализируется на разведении КРС мясных пород и свиней. Фермы молочного животноводства расположены на севере Китая. Общая площадь сельскохозяйственных угодий корпорации в Китае составляет 52 тыс. га. У компании свой комбикормовый завод с производственной мощностью до 600 тыс. т в год. Торговая марка выпускает более тысячи наименований различных товаров.

lprime.ru



«Мираторг»: инвестиции в говядину

АПХ «Мираторг», крупнейший производитель говядины в России, сообщает, что к настоящему времени инвестировал свыше 727 млн рублей в реализацию проекта по созданию кластера мясного скотоводства в Тульской области прогнозной мощностью до 50 тыс. голов скота.

Холдинг с нуля создал вертикально-интегрированное производство высококачественной говядины, включающее пастбища на площади свыше 500 тыс. га и более 50 ферм для выращивания КРС мясной породы абердин-ангус в Брянской, Калининградской, Смоленской, Орловской и Калужской областях. Поголовье на фермах уже превышает 400 тыс., а производство говядины составило более 40 тыс. т по итогам 2015 года.

«Мираторг» планирует открыть первую ферму в Тульской области – в селе Синегубово Чернского района. Компания вложила существенные средства в покупку сельхозугодий в регионе для обеспечения выпаса поголовья на открытых пастбищах и заготовки достаточного количества кормов на зимний период. «Мы активно разворачиваем в Тульской области самую сложную часть проекта – производство «корова – теленок». Критически важно обеспечить маточному поголовью максимально комфортные условия: сбалансированный корм, доступ к воде, грамотный ветеринарный уход. В Тульской

области хорошие условия для развития мясного скотоводства – их надо использовать максимально эффективно, земля должна работать», – сказал президент АПХ «Мираторг» Виктор Линник.

В августе площадки, на которых компаниями ведется строительство ферм в Чернском, Белевском и Одоевском районах Тульской области, с рабочим визитом посетил региональный министр сельского хозяйства Дмитрий Милев. «Тульская область имеет достаточный потенциал для развития агропромышленного комплекса, в том числе отрасли животноводства. Проект компании «Мираторг» – один из примеров сотрудничества инвестора и области в части реализации крупномасштабных проектов. Фермы строятся, скоро появится первый скот, проект находится в активной фазе реализации», – сказал глава аграрного ведомства Тульской области.

Adis.ru

Инвестпроекты в Тюменской области

Несколько строящихся предприятий Тюменской области внесут весомый вклад в развитие импортозамещения в России и создадут около 20 тыс. новых рабочих мест.

О реализации в области инвестпроектов федерального значения рассказали губернатор Владимир Якушев и его заместитель Вадим Шумков. Завод «АминоСиб» в Ишимском районе – инвестиционный проект федерального значения, а вскоре – крупнейший производитель аминокислот в России, современное высокотехнологичное предприятие по глубокой переработке пшеницы, производительность которого при выходе на полную мощность составит более 120 тыс. т зерна в год. В августе «АминоСиб» открыл вторую технологическую очередь. Особенность производства – в использовании собственного экологически чистого сырья (пшеницы), выращенного на полях Тюменской области, а также применение инновационных технологий при производстве лизина, глютина, кормовой смеси и этилового спирта. Завершить строительство третьей очереди завода планируется в первом квартале 2017 года.

«Тюменская область с запуском проекта сделает еще один шаг вперед. Если до последнего времени мы просто занимались производством зерна и продавали его как сырье, то теперь это глубокая переработка, лизин – товар, который идет на экспорт. Это очень серьезный технологический шаг, и нет сомнений в том, что продукция предприятия будет востребована», – заключил Владимир Якушев.

Adis.ru

Новые проекты агропромышленного комплекса 2016 года

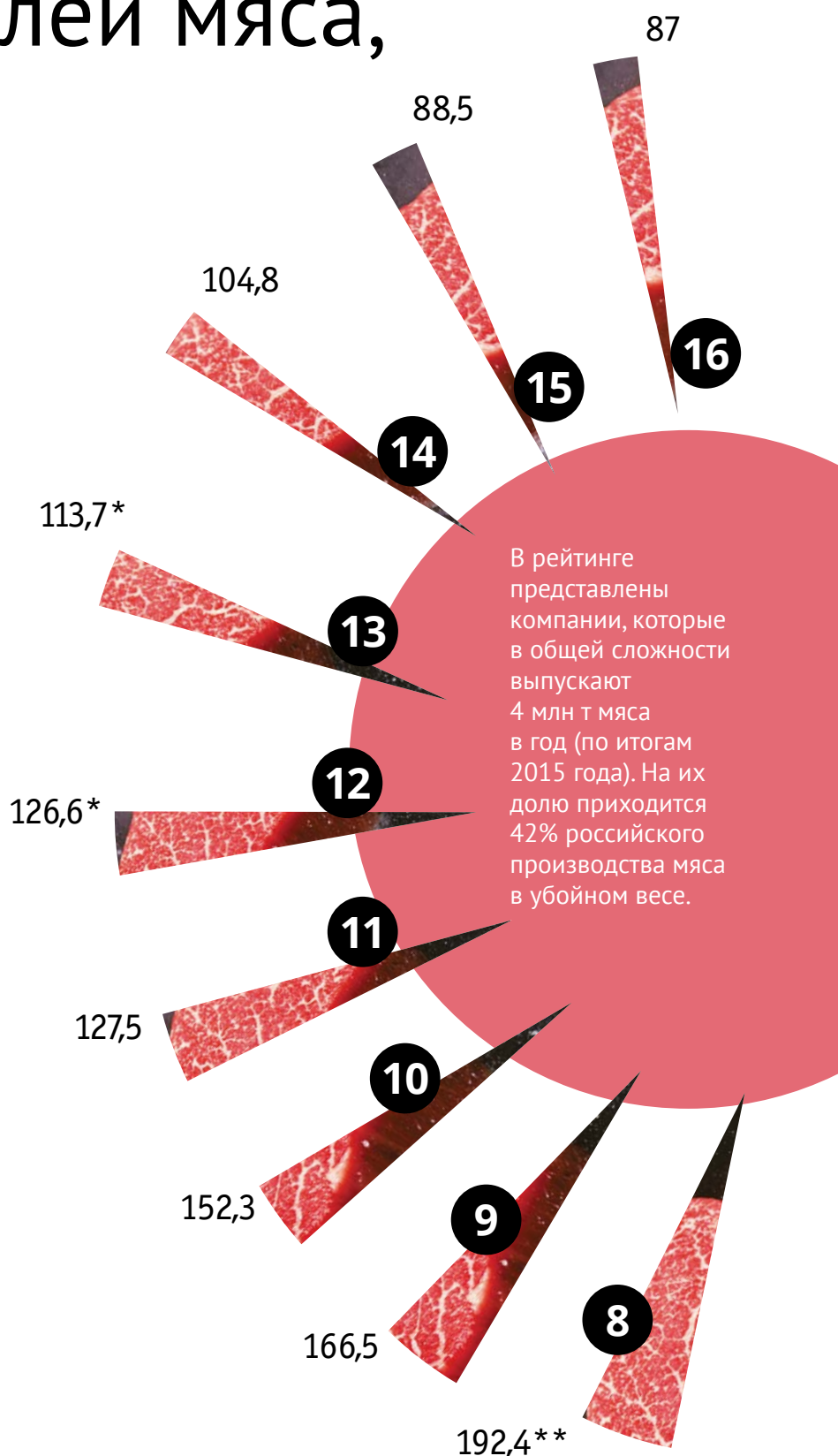
Компания, регион	Название проекта	Производственные мощности	Срок реализации	Объем инвестиций
ООО «Текнофид» Белгородская область	Запуск производства белковой кормовой добавки для животноводства	не менее 12 тыс. т в год	Запуск намечен на конец 2016 года	300 млн руб.
ООО «СовМясТорг» Саратовская область	Агропромышленный комплекс полного цикла по выращиванию утки	до 5 млн шт. в год	2016–2021	6 млрд руб.
ООО «Титан» Ростовская область	Завод по выпуску прицепной техники	до 1,2 тыс. единиц готовой продукции в год	2016–2019 гг.	550 млн руб.
Группа компаний «Агро-Белогорье» Белгородская область	Строительство пяти новых свиноккомплексов и комбикормового завода (Комплексный проект предполагает строительство племенной фермы, четырех товарных свиноккомплексов, комбикормового завода и элеватора для хранения зерна)	Мощности холдинга по производству свинины увеличатся с 163 тыс. т до 217 тыс. т	В 2018 г. все комплексы выйдут на производственную мощность	9,7 млрд руб.
ООО «Новгородский агропарк» Новгородская область	Производство индейки	30 тыс. т в год, 22 тыс. т в убойном весе		30 тыс. т в год, 22 тыс. т в убойном весе
ООО «Ланит-Агро», Республика Татарстан	Производство кормов для лошадей по лицензии голландской фирмы Pavo	3 тыс. т в год	Срок запуска производства – IV квартал 2016 года	
Китайская компания «Шен ху ню ань», Главное управление лесной промышленности китайской провинции Хэйлунцзян и российское ООО «Стройэллитцентр» Еврейская автономная область	Проект «Агропарк "Весна"» (строительство свиноккомплекса, заводов по производству муки, комбикорма, заготовок для сельхозтехники, агроцентра, теплиц, овощехранилищ)	свиноккомплекс – 27 тыс. голов, комбикормовый завод – 15 тыс. т в год, овощехранилища вместимостью 20 тыс. т	в течение 5 лет	150 млн долл.
Племенной завод-колхоз «Аврора» Вологодская область	Строительство комбикормового цеха и зерносушильного комплекса		2016 год	
Инвестиционно-финансовая корпорация «Прогресс-2», Ульяновская область	Создание рыбоводно-перерабатывающего комплекса		2016–2020 годы	1,5 млрд руб.
ООО «Бурятптицепром» Республика Бурятия	Строительство птицеводческого комплекса с родительским стадом, инкубаторием, цехом убоя и комбикормовым заводом	30 тыс. т мяса бройлеров в живом весе в год, 21,5 тыс. т мяса в убойном весе	2016–2018 годы	более 7 млрд руб.
Резидент территории опережающего развития «Михайловский» компания «Черниговский Агрохолдинг» Приморский край	Планируется выращивать кукурузу, ячмень и сою, строительство комплекса первичной переработки злаковых культур	объем хранения 20 тыс. т	Срок окончания строительства – 2017 год	369,6 млн руб.
Тюменская область	Строительство крупного свиноводческого комплекса «Тюменский»	200 тыс. голов	Введение в эксплуатацию – конец 2017 года	6,5 млрд руб.
ТД «Хладопродукт» Воронежская область	Проект «Рамонская индейка»	элеватор – 30 тыс. т единовременного хранения, цех убойного производства – 600 голов в час. Объем годового производства мяса – 11-12 тыс. т		до 6,5 млрд руб.
ООО «ДонБиоТех» Ростовская область	Строительство комплекса по глубокой переработке зерна и производству аминокислот	100 тыс. т лизина, около 20 тыс. т клейковины, 11 тыс. т крахмала и 95 тыс. т отрубей в год	Введение в эксплуатацию – 2017 год	8 млрд руб.

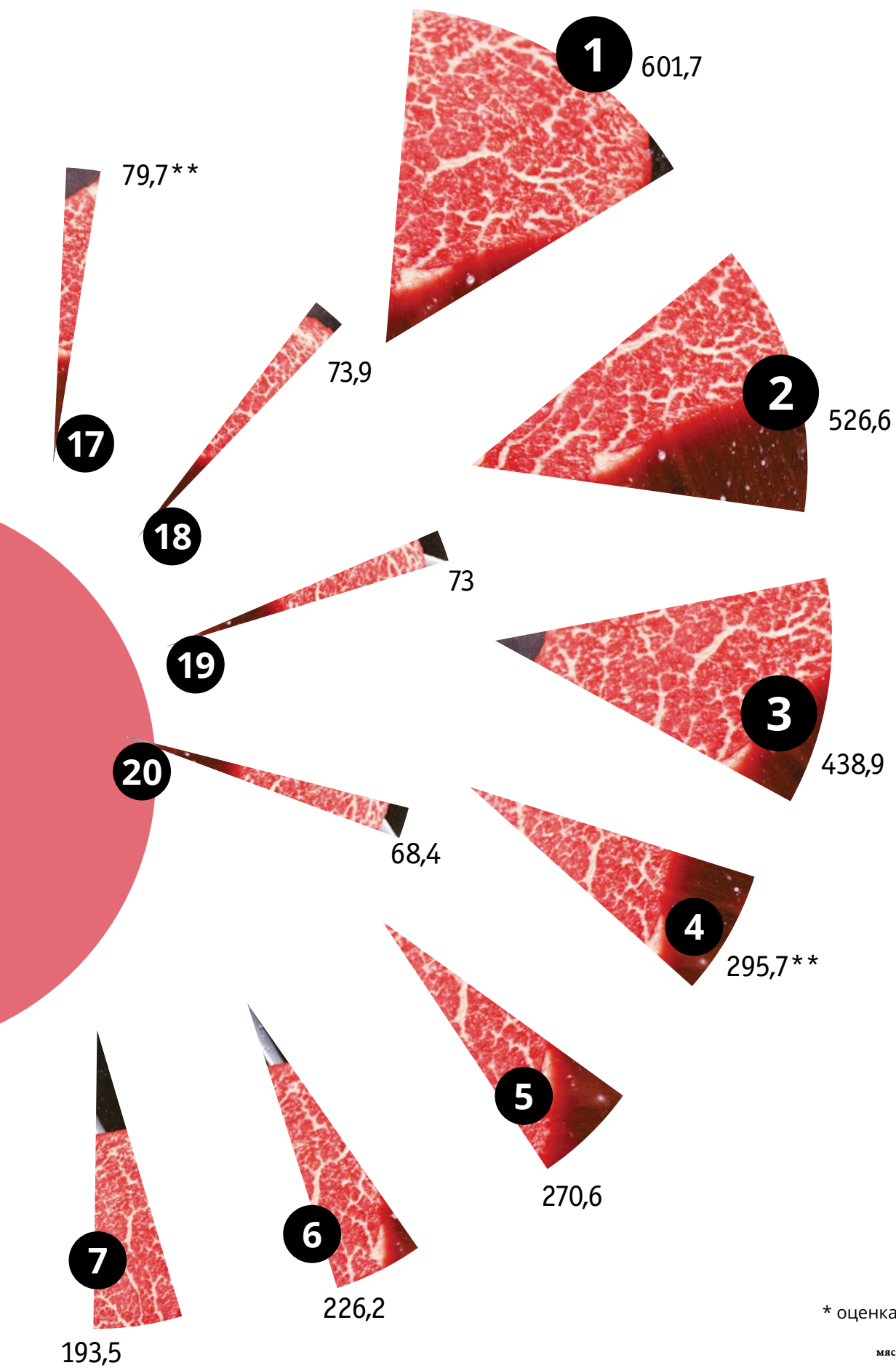
Рейтинг крупнейших производителей мяса, ТЫС. Т

Источник: журнал «Агроинвестор»



1. «Черкизово»
2. «Приосколье»
3. «Мираторг»
4. «Белгранкорм»
5. «Ресурс»
6. «Чароен Покпанд Фудс»
7. «Белая птица»
8. «Продо»
9. «Акашевская»
10. «Русагро»
11. «Агро-Белогорье»
12. «Агрокомплекс» им. Н. Ткачева
13. «КоПитания»
14. «Сибирская аграрная группа»
15. «Агросила Групп»
16. «Здоровая ферма»
17. «АгроПромкомплектация»
18. «Хорошее дело» (ГК «Сфера»)
19. СИТНО
20. «Комос Групп»





* оценка; ** без учета мяса КРС

TIPPER TIE
a **DOVER** company

Новая модель TTSealH компании Tipper Tie

Корпорация Tipper Tie, ведущий поставщик автоматизированных систем клипсования, представляет новую модель TTSealH на Международной выставке мясной промышленности-2016.



TTSealH дает основные преимущества в производительности для мясоперерабатывающих компаний, а также для химических, кондитерских и молочных предприятий. Они могут рассчитывать на заметное увеличение производительности труда и снижение расходов на упаковку с автоматизированной упаковочной установкой и системой клипсования для перекачиваемых продуктов.

TTSealH предназначена для работы с автоматическими двойными клипсаторами компании – TT1512 and TT1815. Система работает с экономичными рулонами пленок, включая пленки с / без печатных рисунков, а также с большинством типов однослойной или многослойной плоской пленки, таких как полиэфирная, полиэтиленовая и пленка с алюминиевым покрытием. Рулонный прокат пленки повышает технологичность и позволяет производить более длительный выпуск продукции с максимальным диаметром пленочной катушки 355 мм. Объемная вместимость горячего уплотнения системы — 30 м/мин. при производстве мягкой упаковки для фарша толщиной от 20 до 120 мм.

TTSealH прост в использовании благодаря передовым системам управления с сенсорным экраном, которыми оборудованы клипсаторы. Широкие функциональные возможности управления позволяют одному оператору работать с любым из нескольких языков для быстрого выбора сотен доступных рецептов для продукции. Система является компактной, сконструированной из нержавеющей стали и других антикоррозийных материалов. Результатами являются долгий срок службы, безопасная работа, гигиеническая очистка и простота в обслуживании. **2**

www.tippertie.com

Новая порода свиней

Омские животноводы вывели новую породу свиней с «мраморным» мясом. Первое потомство от отечественных чистопородных животных ждут уже весной следующего года.

Новый гибрид хайрок – результат скрещивания свиной породы пьетрен и дюрок. Сразу 30 хряков получили высокие оценки, но лишь двое лучших «прописались» в основном стаде, и первое потомство от них появится на свет уже через полгода.

«Скрещивали две породы. Одна с хорошими мясными качествами, другая – с отменным здоровьем. В результате получили свою уникальную породу с высокими показателями здоровья и с отличными мясными качествами. В данный момент два хряка уже введены в основное стадо. Документы еще по десяти отправлены для получения сертификата, – говорит начальник репродукторной фермы Александр Копьев. – В России таких свиней нет. На выходе мы получили породу

с так называемым «мраморным» мясом. У них ярко выражена филейная часть, большие окорока и маленькая толщина шпика».

Омские гибриды получили высокие племенные индексы от международного поставщика поголовья ирландской компании Hermitage Genetics – 287 и 295, при максимальном показателе в 300. Чем выше этот индекс, тем устойчивее полученные характеристики и их способность передаваться по наследству.

«Мы постоянно работаем над улучшением мясных качеств наших животных. Однако раньше хряков приходилось завозить из-за границы. Теперь же у нас есть собственные производители, что позволит нам полностью отказаться от иностранных поставок племенной продукции», – рассказывает главный ветеринарный врач свиноводческого комплекса Сергей Кулишкин.

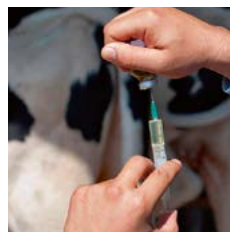
Сегодня, говорят производители, особым спросом пользуется постная свинина – больше мяса, меньше сала. Новая порода как раз и отвечает этому критерию. Да и экономически ее разведение на-

много выгоднее, нежели свиноводство традиционных пород.

«Порода эта более мясная, темпы роста у нее выше. Вот и получается, что при меньших затратах производитель получит больше, быстрее и качественнее. Да и покупатель сейчас хочет видеть на прилавках мясо свинины с небольшой прослойкой сала, а не как раньше сало толщиной с ладонь, как у крупной белой породы», – комментирует начальник управления развития животноводства министерства сельского хозяйства Омской области Николай Филонов.

Сейчас хайроки находятся в стерильном комплексе, дабы исключить попадание какой-либо инфекции, а специалисты продолжают эксперимент, который уже стал удачным. Тем более Омская область традиционно является одним из крупнейших производителей свинины в стране.

life.ru



Переход с антибиотиков на вакцины

Сельское хозяйство отказывается от антибиотиков в пользу вакцин. Этот процесс идет быстро под давлением регуляторов в области здравоохранения, экологов и потребителей.

К 2020 году рынок вакцин для животноводства вырастет до 7,2 млрд долларов по сравнению с 5,5 млрд в 2010 году. Это значительная часть дохода всей индустрии вакцин, которая к 2020 году вырастет до 55 млрд долларов по прогнозу Technavio. Однако переход к вакцинам – это не просто смена одного препарата на другой, а изменение самого принципа получения дохода. Эту разницу потенциальным инвесторам необходимо понимать.

Животноводство потребляет большую часть производимых в мире антибиотиков, например, в США – до 80% от общего произведенного объема. Без них массовое выращивание здоровых животных и производство безопасных продуктов невозможно. Однако широкое распространение антибиотиков нарушает равновесие экосистем и вызывает появление суперштаммов – инфекций, которые не боятся даже самых передовых антибиотиков. По приблизительным оценкам, от суперштаммов

ежегодно в мире умирают 700 тыс. человек, и это число растет.

Фермеры обычно не хотят отказываться от антибиотиков, потому что эти препараты дешевле и просты в использовании. Однако новые жесткие правила по использованию антибиотиков и их содержанию в продуктах заставляют сельхозпроизводителей переходить к вакцинации.

Преимущества вакцин в том, что инъекция делается животному однократно, нет необходимости постоянного применения антибиотиков, а итоговый продукт антибиотиков не содержит. Однако антибиотики широкого спектра действия предупреждают множество инфекций сразу, тогда как в случае с вакцинами нужны сложные «коктейли» для борьбы с несколькими патогенами.

В настоящее время индустрия здоровья животных и фармацевтической промышленности (30 млрд долларов) начинает кампанию по продвижению вакцин вместо антибиотиков. Одним из лидеров этого процесса является американский производитель лекарств Merck & Co. (MRK, NYSE), который в прошлом году приобрел фармкомпанию – разработчика вакцин Harrisvaccines.

Следует отметить, что, несмотря на заявления многих крупных продуктовых компаний о переходе на продажу так называемых «органических» продуктов, большая часть свинины и говядины на мировом рынке получена от животных, которым вводили антибиотики. У свиней и коров большая продолжительность жизни, в отличие, например, от кур, поэтому без антибиотиков обойтись невозможно. В то же время вакцины позволяют решить эту проблему и представить на рынке «чистый» продукт без антибиотиков, что является сильным конкурентным преимуществом для сельхозпроизводителей и продуктовых компаний. Постепенно вакцины отнимут у антибиотиков значительную долю рынка медикаментов, применяемых в животноводстве.

ffin.ru

«ЗМС-ТЕХНОЛОДЖИ» заработает в начале 2017 года

Российско-германский завод по производству оборудования для сельскохозяйственной отрасли заработает в Белгородской области в начале 2017 года. На строительной площадке уже готов каркас здания и завершается монтаж кровли.

Проект стоимостью 757 млн рублей реализует Группа компаний «Агро-Белогорье» совместно с немецкими партнерами – компаниями Big Dutchman и Schickling. Проектная мощность комплекса по выпуску оборудования для

сельхозпроизводителей составля-
ет 1,5 млн изделий в год.

Предприятие «ЗМС-ТЕХНОЛОДЖИ» разместилось в Белгородском районе, недалеко от поселка Разумное. Сегодня здесь одновременно возводятся производственный и административно-бытовой корпуса. Строительство стартовало несколько месяцев назад. Каркас здания уже готов, завершается монтаж кровли. Ведутся работы по прокладке внутриплощадочных инженерных сетей. Поставка первой партии оборудования для комплектации завода намечена на середину октября.

Предполагается, что завод способен будет изготавливать различные виды оборудования, начиная от труб для подачи кормов и заканчивая целыми конвейерными линиями для мясоперерабатывающих заводов. Ассортимент выпускаемых изделий составит около 75 наименований.



На производстве разместятся несколько участков: сварочный, трубогибный, прессовальный, участок лазерной резки металла и участок сборки изделий. Завод станет модульным, что позволит со временем наращивать его мощности.

Запуск объекта позволит создать около 70 новых рабочих мест, большая часть которых будет представлена операторами высокотехнологичных станков. Первые зачисленные в штат специалисты уже проходят стажировку в Германии на заводе фирмы Schickling. После обучения за рубежом сотрудникам предстоит аттестация по международным стандартам. Средняя заработная плата на предприятии превысит 40 тыс. рублей.

В начале 2017 года завод выпустит первую партию собственной продукции. Предполагается, что некоторые из новых свиногокомплексов холдинга «Агро-Белогорье», сдача которых запланирована в следующем году, могут быть оснащены оборудованием «ЗМС-ТЕХНОЛОДЖИ».

Пресс-служба ГК «Агро-Белогорье»

Экологичная замена полиэтилену

Специалисты Американского химического общества (ACS) и Департамента сельского хозяйства США показа-

ли инновационную упаковку для продуктов питания. Она представляет собой пленку, изготовленную из казеина (молочного белка), который образуется в процессе створаживания молока.

Внешне новый упаковочный материал не отличается от привычного полиэтилена. Главный плюс упаковки – в ее экологичности: казеиновая пленка абсолютно биоразлагаема и не приносит никакого вреда окружающей среде и человеку. Даже если приготовить продукт вместе с упаковкой, ничего страшного не произойдет: при высоких температурах материал растворяется в течение нескольких секунд и становится безопасным компонентом блюда.

Главные свойства упаковки – предохранять от порчи пищевые продукты – инновационный материал сохраняет. **Руководитель исследования доктор биологических наук Пэгги Томасула** сообщает, что пленки, выполненные на основе белка, являются мощными блокаторами кислорода: они помогают предотвратить порчу пищевых продуктов. При использовании их в упаковке они позволяют сократить отходы, создаваемые в процессе распределения продуктов по сети продовольственных магазинов.

Сегодня большинство упаковочных материалов для пищевых продуктов изготавливается на основе продуктов, получаемых из нефти. Химики и экологи уверены, что их разработка не только решит проблему загрязнения окружающей среды пластиковыми отходами, но и сделает полезнее некоторые продукты питания. Например, новой «молочной» пленкой можно обволакивать популярные хлопья для завтраков – это будет намного полезнее, чем использовать сахарную глазурь.

До казеиновой пленки уже были подобные разработки, однако они были несовершенны. Основой выступал крахмал, который имеет более пористую структуру и позволяет кислороду проникать через микротрещины. Упаковка на основе молочного белка имеет гораздо меньшие поры и создает более плотную структуру – для хранения продукта это несомненное преимущество.

Разработчики представили новую пленку на 252-й ежегодной встрече-выставке Американского химического общества. В будущем она, вероятно, найдет широкое применение во многих отраслях пищевой промышленности (если, конечно, технология производства окажется экономически выгодной). Но сначала материалу предстоит получить одобрение Управления по санитарному надзору за качеством пищевых продуктов и медикаментов США.

foodnewsweek.ru

SteelTex

Льдогенераторы

HIGEL
Kältetechnik



Оборудование для мясопереработки



LASKA

Вспомогательное оборудование



603003, Россия
Н. Новгород

8 800 500 1997
8 (831) 216 35 33

www.ldogenerator.com
www.steeltex.ru



Компания:

ООО «ЦСБ-Систем»

115054, Россия, г. Москва,
ул. Валовая, 30
Тел./факс +7 (495) 641-51-56
e-mail: info@csb-system.ru
www.csb.com

Авторы:



Игорь Демин,
генеральный директор
ООО «ЦСБ-Систем»



Герман Шальк,
руководитель и директор
по продажам CSB-System AG

Комплексное IT-решение из одних рук

Разведение и откорм КРС, убой, разделка, производство и упаковка готовой продукции – бельгийское предприятие Veviba занимается всеми этапами производства говядины. Комплексное отраслевое IT-решение CSB-System оптимально поддерживает вертикально интегрированное производство.

Предприятие Veviba, относящееся к группе Verbist, 15 лет назад серьезно занялось поиском подходящего IT-решения, предъявляя к нему многочисленные требования для достижения поставленных целей. Новая IT-система должна была точно соответствовать требованиям предприятий мясной отрасли, интегрированно отображать все стадии производства и поддерживать интенсивный рост Veviba.

Выбором руководства стало отраслевое программное обеспечение CSB-System. Сегодня Veviba управляет всеми производственными процессами предприятия с помощью решения CSB, начиная с собственного разведения и откорма КРС (а это 19 откормочных хозяйств с 10 тыс. голов скота), последующего убоя и первичной переработки, разделки и производства полуфабрикатов, до упаковки, этикетирования, хранения на автоматическом высокостеллажном складе, отгрузки и прослеживания продукции, а также управления административными процессами предприятия.

Быстрый доступ

к производственным данным

На Veviba заняты более 300 человек, продукция предприятия продается в основном в Бельгии, Франции, Нидерландах и Греции. Почти все круп-



Регистрация данных – вся информация, начиная с приемы сырьем, до отгрузки готовой продукции регистрируется в CSB-System

ные магазины розничной торговли в Бельгии имеют в ассортименте высококачественную говядину Veviba. В 2015 году оборот Veviba составил около 150 млн евро.

Руководитель предприятия Дидерик Фербиш поясняет, какую часть успеха обеспечивает использование информационных технологий: «CSB-System помогает нам эффективно и прозрачно организовать процессы предприятия, начиная с разведения и откорма скота, до отгрузки готовой продукции, и, соответственно, снижать затраты. Кроме того, сегодня мы имеем быстрый доступ ко всем

актуальным производственным данным, ведь мы можем интегрированно в режиме онлайн анализировать наше производство. Благодаря этому мы принимаем решения на основе фактических данных».

На пульте управления в CSB-System наглядно и детально отображаются все важные показатели. Программное обеспечение незамедлительно предоставляет нам всю информацию о производимых объемах, о загрузке машин, а также о наличии необходимого сырья. Объемы заказов и сроки поставок, загрузка оборудования, потребность в сырье и в персонале – все данные имеются в распоряжении общей диспозиционной системы и учитываются во всех других приложениях, обеспечивающих планирование.

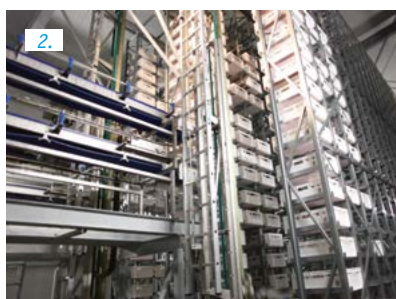
Актуальные производственные данные (например, данные по отгрузке товара со склада) могут быть в любое время вызваны в ERP-системе, так как они постоянно онлайн и в реальном масштабе времени регистрируются по ходу информационного и материального потоков. Регистрация данных выполняется на промышленных компьютерах CSB-Rack, которые в силу своих эксплуатационных качеств полностью соответствуют работе в жестком производственном окружении мясоперерабатывающего предприятия.

50 тыс. единиц упаковки ежедневно благодаря автоматизации

Предприятие Veviba значительно выросло за последние годы, что подтверждают актуальные производственные показатели. Сегодня предприятие ежедневно поставляет в торговые сети около 50 тыс. единиц потребительской упаковки с говяжьими полуфабрикатами. Это непростая задача для внутренней логистики предприятия. Заказы клиентов принимаются до 11 часов утра, и уже спустя четыре часа прибывают первые грузовые машины, чтобы забрать заказанные товары. «Производственные процессы, начиная с убоя скота, до маркировки готовой продукции, характеризуются своей комплексностью, – говорит **ИТ-директор Veviba Кевин Тернест**. – Данные заказов меняются часто из-за актуальных распродаж или в связи с сезонностью потребления продукции. Если, например, мы проводим специальную распродажу продуктов для гриля, а на улице идет дождь, то это влияет, конечно, на количество животных, которые должны поступить на убой. Нашему отделу продаж требуется детальная информация о заказах клиентов, объемах и об имеющихся складских запасах. А так как мы работаем в рамках краткосрочного планирования, нам необходимо тесное сотрудничество между всеми подразделениями. ERP-система оказывает нам в этом существенную поддержку, ведь мы можем вызвать всю необходимую нам информацию. Раньше мы искали данные вручную, а сегодня в этом нет необходимости».

Компания Veviba отлично справляется и с растущим количеством заказов в день, особенно продукции в нарезке, что также обеспечивается автоматизацией процессов. Работа вручную была за прошедшие годы шаг за шагом сведена к минимуму. Сегодня на предприятии почти везде установлены конвейеры, например для транспортировки готовой продукции на высокостеллажный склад, который автоматически управляется сервером управления складом. Программное обеспечение управляет местами хранения, всеми процессами загрузки и выгрузки, а также обслуживающими высокостеллажный склад роботами. Кроме того, оно обеспечивает подачу предварительно упакованных продуктов на две современные сортировочные установки.

В одном рабочем шаге осуществляются этикетирование и комплектация



1. Загрузка на высокостеллажный склад – меньшее количество сотрудников справляется с большими объемами работы

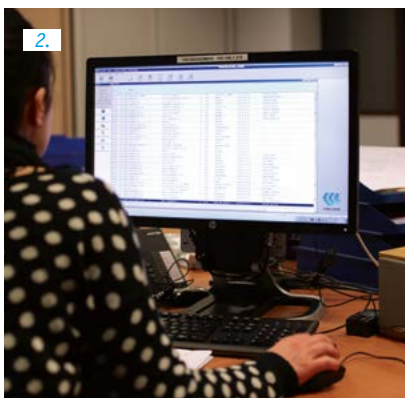
2. Управление высокостеллажным складом осуществляется автоматически с помощью сервера управления складом CSB-System

продуктов в заказы. На рабочих станциях CSB-Rack наглядно визуализируется обрабатываемый в данный момент заказ: артикулы и их количество, а также вид этикетки. С начала использования сортировщиков существенно возросла производительность процессов, были исключены ошибки при этикетировании, так как все индивидуальные данные для конкретной упаковки поступают из ERP-системы, например цена, ингредиенты продукта, пищевая ценность и др. «Таким образом, мы исключаем возможность неправильного этикетирования продуктов, вызванную человеческим фактором», – отмечает Кевин Тернест.

Прослеживаемость – от готовой продукции до откормочного хозяйства

Интегрированные цепи создания добавленной стоимости создают благоприятные условия для обеспечения наивысших стандартов на всех этапах производства, для гарантии безопасности и возможности прослеживания пищевых продуктов. Все это удовлетворяет современного потребителя, предъявляющего высокие требования к продукции животного происхождения. Благодаря ERP-программному обеспечению Veviba может проследить путь всех производимых продуктов – от упакованного мясного полуфабриката на магазинной полке до хозяйства, выкормившего животное.

Многочисленные станции CSB-System в производстве обеспечивают детальную регистрацию данных, начиная с процесса убоя, последующего производства и упаковки, склада и комплектации заказов, вплоть до отгрузки товара клиенту. Они гарантируют прозрачное управление, документирование и контроль всех важных этапов производства. Благодаря передаче данных по прослеживанию по ходу производственных процессов Veviba надежно документирует весь товарный поток каждой произведенной партии продукта. Тщательно протоколируется, например, информация об отгруженных



1. Эtiquетирование и комплектация заказов осуществляется с помощью сортировщиков в одном рабочем шаге

2. Решение CSB обеспечивает непрерывное прослеживание продукции по всем этапам производства

3. На CSB-Rack визуализируется вся информация об обрабатываемом заказе

стика – большие объемы детальной информации при наличии качественных IT обеспечивают успешное управление предприятием».

Простое обслуживание

Полная интеграция всех областей предприятия обеспечивает Veviba обширную базу данных без промежуточных интерфейсов, высокий уровень автоматизации и неизменно высокое качество сырья и готовых продуктов. Два дочерних предприятия – Giber d'Ardenne и Pouler d'Ardenne – также интегрированы в CSB-System. Таким образом, вся группа предприятий работает с использованием центрального отраслевого IT-решения.

В то же время работа с программным обеспечением проста и удобна. Это особенно важно для областей разделки и производства, вносящих решающий вклад в достижение общего успе-

клиенту товарах. «Благодаря вертикальной структуре производства с использованием IT мы можем контролировать происхождение скота и всю цепь производства, а также обеспечивать качество продукции от откормочного хозяйства до упакованного готового продукта», – подчеркивает Кевин Тернест.

Еще большей прозрачности способствует модуль CSB-System «Животноводство». Все процессы и затраты, возникающие при разведении и откорме животных для уоя, документируются, визуализируются и анализируются. К ним относятся, например, затраты на стойловое содержание, на регистрацию данных по прослеживанию (рождение, откорм, убой), перевод в другое стойло, ветеринарные мероприятия, откорм, контроль веса, расчет затрат, продажи и расчет доходов. Кроме того, модуль животноводства обеспечивает автоматическое документирование данных, подлежащих аудиту.

Эрвин Кооке, специалист компании CSB-System, добавляет: «Еще одним преимуществом прослеживания является то, что предприятие в целом становится более прозрачным. Предприятие, которое четко организовало свои процессы и согласовало их с информационным потоком, имеет в несколько раз большую прибыль. Оптимизация закупок, актуальные данные о складских запасах, надежное планирование, постоянные анализы и стати-

Модули CSB-System на Veviba:

- ERP, включая управление разведением и откормом скота, снабжение, склад, разделку, производство, сбыт, прослеживание, управление качеством
- Computer Integrated Manufacturing (CIM)
- Система управления производством (MES)
- M-ERP® (мобильная ERP-система)
- Система управления документами
- Business Intelligence
- Сервер управления складом
- Сервер управления материалопотоком
- Управление маршрутами
- Бухгалтерия и финансы
- EDI
- Учет рабочего времени

ха, так как именно здесь очень высокие требования к быстрому доступу к важной информации. Каждый сотрудник хотел бы работать на своем собственном маленьком островке. Однако если каждый имеет свою личную таблицу расчетов, ни у кого больше нет доступа к этой важной информации. Если же все сотрудники используют общую систему, то каждый работает без помех и имеет в распоряжении всю необходимую информацию. ■

Качество в сепарировании мяса

Мясообвалочные и жиловочные машины • Сепараторы



- Оптимальная регулировка • Идеальная структура мяса • Без предварительного дробления
- Простая эксплуатация • Быстрая очистка • Высокая гигиена

**АГРО
ПРОД
МАШ** ЖДЕМ ВАС
на выставке!
10-14 октября
2016



LIMA – лидер в производстве высокотехнологичного оборудования для сепарирования и мясообвалки
МИРОВЫЕ ПОСТАВКИ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Производительность от 100 до 20.000 кг/ч

LIMA S.A.S. - 456, route de Rosporden - 29000 Quimper - France

Tel.: +33 (0) 298 948 968

www.lima-france.com

Fax : +33 (0) 298 948 969

lima@lima-france.com



Международная выставка
VIV Russia 2017

МЯСНАЯ & КУРИНЫЙ
ПРОМЫШЛЕННОСТЬ **КОРОЛЬ**
ИНДУСТРИЯ ХОЛОДА для АПК

23-25 Мая
Москва, Крокус Экспо

FEED to MEAT

Организаторы:



Тел.: +7 (495) 797-6914 • Факс: +7 (495) 797-6915

E-mail: info@vivrussia.ru

www.vivrussia.ru • www.viv.net

Organized by:





Автор:



Наталья Крылова,
руководитель аналитического отдела
компании «VVS»

Анализ импорта и экспорта оборудования для переработки мяса и птицы

В Россию в настоящее время поступает оборудование для различных отраслей пищевой промышленности. Всего в 1-м полугодии 2016 года из-за рубежа российскими импортерами было приобретено порядка 29,5 тыс. ед. оборудования на сумму 345,7 млн долларов.

По отношению к 1-му полугодью 2015 года импорт оборудования для пищевой промышленности увеличился на 31,8% в количественном выражении и на 6,5% в денежном исчислении.

В наибольшем количестве на территорию России в 1-й половине 2016 года ввозилось оборудование для переработки мяса и птицы (8320 ед.) и оборудование для производства хлебобулочных изделий (8196 ед.). Далее следует оборудование для переработки орехов, овощей, фруктов (2471 ед.), для переработки чая и кофе (1942 ед.), оборудование для кондитерской промышленности, производства какао-порошка и шоколада (1192 ед.) и др.

Итак, импорт оборудования для переработки мяса и птицы составил по итогам первых шести месяцев 2016 года 8320 ед. общей стоимостью 92,2 млн долларов. По отношению к январю-июню 2015-го объем импорта вырос на 23,9% в количественном выражении и на 19,9% в денежном исчислении.

Среди производителей импортируемого в Россию оборудования для переработки мяса и птицы лидирующую позицию по итогам 1-й половины 2016 года занимает компания Anhui Hualing Kitchen Equipment Co., Ltd. с долей в общем объеме импорта 9,9%. На втором месте расположился NingdeTank

Рисунок 1. Структура импорта оборудования для пищевой промышленности в зависимости от назначения, ед.

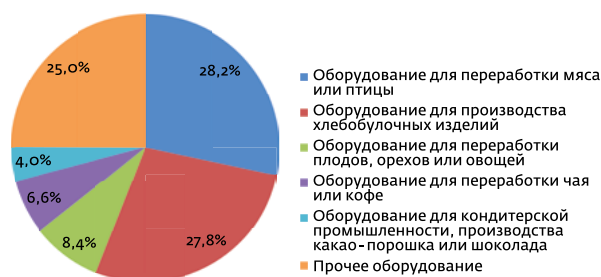


Рисунок 2. Динамика импорта оборудования для переработки мяса и птицы, ед.

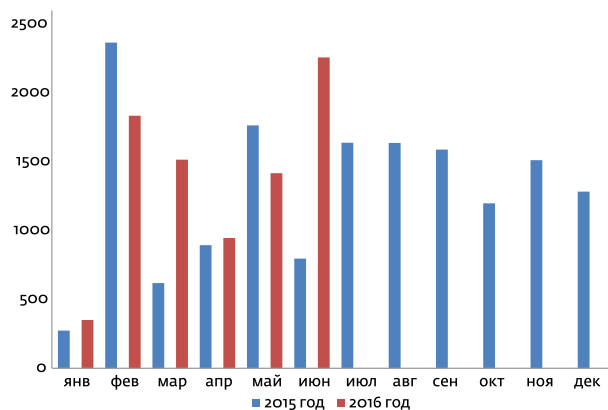


Рисунок 3. Структура импорта оборудования для переработки мяса и птицы в разрезе стран-производителей, ед.

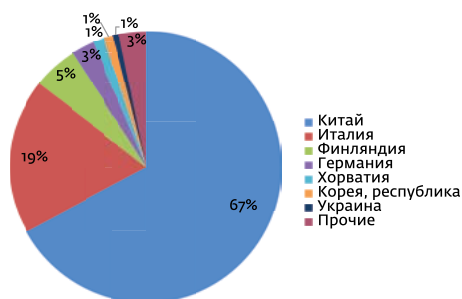


Рисунок 5. Региональная структура импорта оборудования для переработки мяса и птицы, ед.



Tech Machinery Co., Ltd, на который пришлось 9,5%. Тройку замыкает VEMAG Maschinenbau GmbH с долей в 9,4%.

Далее следуют: Guangzhou Elaboratex Western Kitchen Equipments Co., Ltd (7,0%), Linkrich Guangzhou Linkrich Machinery Development Co., Ltd (6,4%), Hangzhou Mixer Food Machinery Co., Ltd (6,2%), R.G.V. SRL (6,2%), Koneteollisuus Oy (5,4%) и еще порядка 190 компаний.

Оборудование для переработки мяса и птицы в 1-м полугодии 2016 года приобрели 192 российских предприятия из 33 регионов. Четверть всей техники пришлось на Москву. В адрес московских компаний поступило 2111 ед. оборудования. Второе место в рейтинге регионов-получателей досталось Ярославской области, куда было доставлено 1819 ед. оборудования для переработки мяса и птицы. Московская область расположилась на третьем месте с импортом в 1788 ед. Далее следуют Приморский край (958 ед.), Санкт-Петербург (914 ед.), Республика Марий Эл (212 ед.), Псковская область (114 ед.) и др.

Экспорт оборудования для переработки мяса и птицы несоизмеримо мал по отношению к импорту. За 1-ю половину 2016 года российскими экспортерами за рубеж было отправлено 157 ед. общей стоимостью 408,4 тыс. долларов. Это на 4,3% меньше прошлогоднего результата в количественном выражении и на 49,3% в денежном исчислении.

Всего 43,3% экспорта составляет российское оборудование. Остальные 56,7% – это бывшая в использовании техника зарубежных производителей, ранее ввезенная в Россию. Наибольшее количество оборудования было отправлено в Латвию – 41 ед. Потребители из Узбекистана приобрели в России 38 ед. Тройку лидеров среди стран-партнеров замкнула Украина, куда было отправлено 21 ед. оборудования. Далее следуют Южная Осетия – 10 ед., Таджикистан – 9 ед., Абхазия – 9 ед. и еще 10 стран.

Учитывая тот факт, что в России идет процесс импортозамещения, в том числе и в пищевой промышлен-

Рисунок 4. Структура импорта оборудования для переработки мяса и птицы в разрезе производителей, ед.

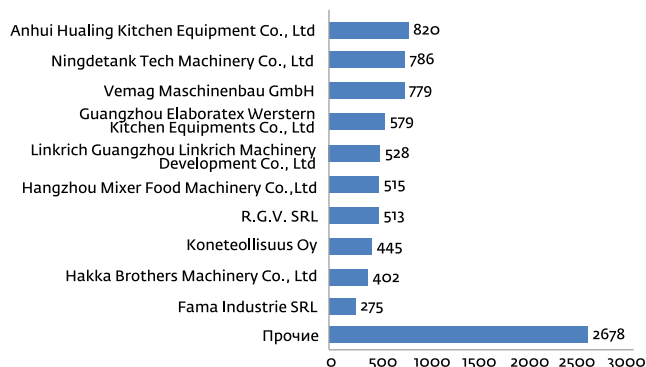


Рисунок 6. Динамика экспорта оборудования для переработки мяса и птицы, ед.

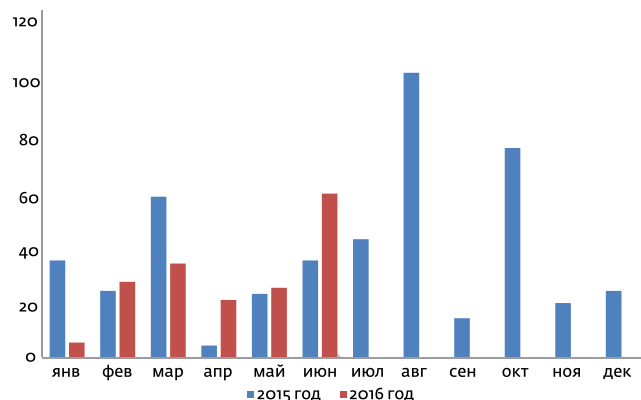
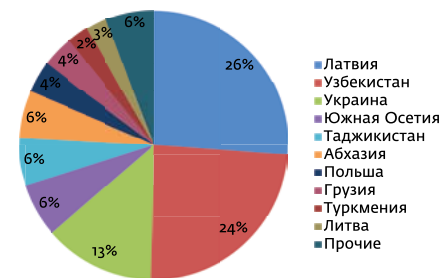


Рисунок 7. Структура экспорта оборудования для переработки мяса и птицы в разрезе стран-партнеров, ед.



ности, совершенствование технологического процесса при переработке продуктов невозможно без оборудования, отвечающего современным мировым стандартам. Поэтому в ближайшее время импорт оборудования для переработки мяса и птицы продолжит расти. **МС**



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

Мировая премьера на выставке IFFA – FCHL 160



Новый автомат клипсования и навешивания от Poly-clip System позволяет повысить производительность до 25% и сэкономить на персонале до 37%.

Единственный в своем роде новый автомат клипсования и навешивания от Poly-clip System объединяет четыре производственных процесса в одной машине. При этом он экономит расходы на персонал до 37% и увеличивает производительность до 25%.

Всё в одном автомате

Автомат клипсования и навешивания высокоэффективно комбинирует клипсование при одновременном наложении петли, а также автоматическое нанизывание и расположение на копильной палке. Его высокий уровень автоматизации обеспечивает непрерывное надежное производство. При этом проявляются все преимущества совершенной конструкции модуля клипсования FCA 160. Непрерывное и точное расположение батонов на копильных палках в зоне навешивания увеличивает плотность загрузки и обеспечивает тем самым максимальное использование копильных и варочных камер. По сравнению с обычной линией наполнения, например, FCA 3430 и шпри-

цем при двухсменном режиме работы (восемь сотрудников), можно повысить производительность до 25% при сокращении количества персонала на 37%

Что отличает FCHL 160?

Машина занимает столько же места, сколько и обычная линия наполнения с рабочим столом. В этом автомате имеется передовое управление программируемым контроллером, с помощью которого можно осуществлять управление машиной с одной (единственной) панели управления SAFETY TOUCH. Производство стартует быстро и без осложнений, отладка и подключение установок клипсования и навешивания не требуются. Оболочка натягивается и дозатируется при неподвижной головке клипсования. Естественно, параметры продукта можно считать из управления рецептурой, РС-контроллер быстро и точно обрабатывает сигналы. За счет «умного» управления приводом возможно в высшей степени точное позиционирование петли над неподвижным продуктом, которое позволяет располо-

жить еще больше продуктов на копильной палке, за счет чего повышается выход продукта.

Еще большая продуктивность с ASL-R

Если автоматический загрузчик батонов ASL-R перенимает у FCHL 160 дальнейшую загрузку копильной тележки, то общая производительность может увеличиться на 40%. Параллельно можно снизить потребность в рабочих до трех человек при двухсменном режиме, что соответствует общей экономии на обслуживающем персонале до 60%. Такой рост производительности возможен благодаря ASL-R, полностью автоматическому роботу для загрузки, а также разгрузки копильных тележек. Роботу не нужны перерывы в работе, он не уйдет на больничный. ASL-R обрабатывает до семи палок в минуту, которые он точно позиционирует на копильной тележке в полностью автоматическом режиме. Инновационный автомат клипсования и навешивания FCHL 160 работает с оболочками в диапазоне калибров от 38 до 100 мм и с распространенными копильными палками, пригодными для автоматизации (800–1050 мм) из металла или пластика.

Как обычно, Poly-clip System – ведущий мировой лидер в системах клипсования – предлагает высочайшее качество работы и прочную гигиеничную конструкцию машины. Компактное исполнение и мощный сервопривод рассчитаны на длительный режим работы. Централизованная система смазки позволяет снизить износ, а кроме того, конструкция автомата с большими крышками и специальным положением головки клипсования легко доступна как во время техобслуживания, так и для основательной санобработки. ■

KARL SCHNELL 
PARTNER TO THE FOOD INDUSTRY
www.karlschnell.ru

godunova@karlschnell.ru
Тел. +7 (905) 509-17-59

andreas.litau@karlschnell.de
Тел. +49 (0) 71-81 / 962-171

Автоматизация – гибкость – индивидуальные проекты

Мировой рынок продуктов питания находится в постоянном движении, и эта картина все больше зависит от стремительно меняющихся запросов потребителей.

В таких условиях требования к производителям таковы: с одной стороны – возможность производства множества различных продуктов небольшими партиями, с другой – производство экономически выгодных продуктов в большом количестве. И все это – с гарантированным стабильным качеством.

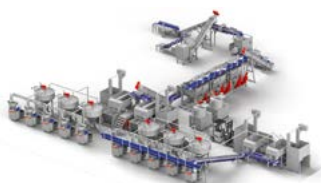
Производство должно быть гибким, надежным с точки зрения процессинга и экономически эффективным. Альфа и омега успеха – это наличие производственной базы: эффективной, надежной, сконструированной под индивидуальные потребности.

Karl Schnell в этом отношении является идеальным партнером, так как способен поставлять из одних рук технологические линии с оптимально подобранными друг к другу узлами.

Многолетний опыт проектирования линий – автоматических и ручного управления – в сочетании с превосходной производственной гибкостью гарантирует, что линии обладают высочайшей эффективностью.

Если помещение под будущее производство имеет сложную конфигурацию или к линии предъявляются особые требования, предлагается индивидуальное решение.

В зависимости от требований типичная линия начинается со стандартизации сырья, для которого предназначены дробилки, бункеры-накопители и волчки, которые используются в со-




Бункеры SILO

четании с транспортирующими устройствами из программы производства KS, такими как подъемники, ленточные и винтовые транспортеры.

Следующий технологический шаг – это рецептура. В мешалках с перемешивающими валами, подобранными под конкретный продукт, рецептура доводится до оптимальной с помощью, к примеру, автоматического дозирования порошковых ингредиентов и воды посредством процесс-автоматов KS.

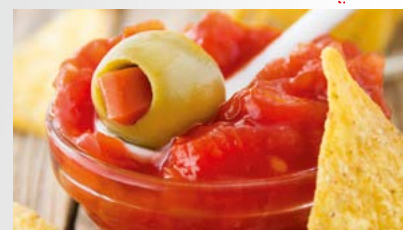
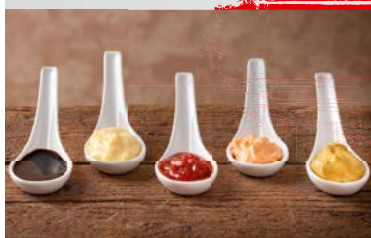
Главная цель в данном случае – это необходимая однородность смешивания в продукте при минимальной длительности техпроцесса. Для того чтобы процесс был непрерывным, рекомендуется использование после мешалок бункеров-накопителей, из которых происходит выгрузка в эмульсатор KS, который имеет различные режущие комплекты, или, если речь о производственной линии для фарша или сырокопченой колбасы, в волчок-мешалку.

Бункеры SILO для промежуточного хранения и накопления мясного фарша, плавящихся сыров и других пастообразных продуктов перед фасовкой увеличивают производительность технологической линии.

Линия завершается удобными в эксплуатации вакуумными шприцами KS с инновационной системой управления. 

KS ПРОЦЕСС-АВТОМАТ

ВСЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ В ОДНОЙ МАШИНЕ



ОДНА МАШИНА БЕСКОНЕЧНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ



**AGROPRODASH 10 - 14 ОКТЯБРЯ 2016
ЭКСПОЦЕНТР МОСКВА**

**СТЕНД KARL SCHNELL БУДЕТ РАСПОЛОЖЕН
В ПАВИЛЬОНЕ 2 ЗАЛ 1 СТЕНД 21C58 + 21B80**

KARL SCHNELL
PARTNER TO THE FOOD INDUSTRY





Компания: **ООО «РАБОС Интернешнл»**
108817 г. Москва, д. Ликова, влад. 85
Тел.: +7 (495) 785-71-21
Факс: +7 (495) 785-71-25

e-mail: inter.clean@rabos.ru
www.rabos.ru

Автор:



Андрей Черников,
руководитель подразделения
по работе с оборудованием
ООО «РАБОС Интернешнл»

Газация камер созревания – новый подход к биобезопасности

В соответствии с ТР ТС 021/2011 от 09.12.2011 все пищевые предприятия обязаны разработать и внедрить систему менеджмента безопасности продуктов питания согласно принципам ХАССП. Особое внимание при этом следует уделять предотвращению попадания в продукты микроорганизмов, способных вызывать токсикозы и токсикоинфекции.

Плесневые грибы и дрожжи устойчивы к воздействию дезинфицирующих средств и при благоприятных условиях быстро распространяются по всем поверхностям производственных помещений. Попадая в продукт, они изменяют его органолептические свойства (вызывают пороки), у человека при употреблении такого продукта в пищу могут возникать микотоксикозы.

Понимая серьезность ситуации, многие производители используют антибактериальную обработку продуктов. Так, при обработке сухих созревающих колбас применяется вымачивание оболочек в суспензии препаратов, например на основе натамицина. Данный способ требует постоянного перемешивания суспензии и контроля концентрации антибактериального препарата. Для каждой партии оболочек желательна свежая суспензия. Кроме того, каждые 2–3 дня суспензию необходимо нагревать до 64°C, выдерживать в течение 10 минут, затем охлаждать. Все это создает излишние временные и трудовые затраты, а результаты можно назвать весьма спорными.

Согласно отраслевому нормативному документу «Порядок санитарно-микробиологического контроля при производстве мяса и мясных продуктов» дрожжи и плесени в продукте или на его поверхности должны отсутствовать.

Проведенные компанией «РАБОС Интл.» исследования (см. таблицу) показывают, что замачивание колбасных оболочек не позволяет полностью избавиться от плесени.

Альтернативным способом является обработка колбас в камере созревания

Сравнительные результаты микробиологических исследований оболочек колбасных батонов, обработанных методами замачивания и опрыскивания

Дата проведения исследований	Тип исследования	Место взятия пробы	Количество плесней, КОЕ при обработке колбасных оболочек	
			Замачивание оболочек	Метод опрыскивания
03.09.2014	Смыв	Рама 2511	68	0
	Смыв	Рама 2022	2	0
	Смыв	Рама 1975	62	0
	Смыв	Рама 1268	63	0



Альтернативным способом является обработка колбас в камере созревания методом их опрыскивания свежеприготовленной и перемешанной суспензией.

методом их опрыскивания свежеприготовленной и перемешанной суспензией. Данный способ имеет значительные преимущества в случае правильного выбранного оборудования, которое обеспечит обработку всей поверхности колбасы, исключая чрезмерное образование капель на ней.

Работы, проведенные «РАБОС Интл.» на мясоперерабатывающем предприятии, показали, что обработка колбас в камере созревания аэрозольным генератором холодного тумана УНИПРО 5 от IGEBA более эффективна в сравнении с использованием метода вымачивания оболочек.

С помощью аэрозольного генератора рабочий раствор препарата переводится в мелкодисперсное состояние (размер капли 10–40 мк) и вводится в воздушную среду камеры созревания. Аэрозоль равномерно заполняет помещение и сохраняется в воздухе до нескольких часов. Столь мелкие капли за счет конвекционных потоков на 100%

покрывают все поверхности камеры. Исключается образование капель большого размера, суспензия не стекает с колбас, лучше сохраняется защитный эффект. При этом используется количество препарата в четком соответствии с рекомендациями производителя.

Доказательством эффективности газации генератором УНИПРО 5 явились микробиологические исследования, проведенные лабораторией предприятия, которые показали, что после аэрозольной обработки того же продукта плесени обнаружены не были.

На предприятии отметили значительное снижение продолжительности обработки и трудозатрат: достаточно заправить генератор УНИПРО 5 рабочим раствором, установить его в камеру созревания и включить в сеть 220 В на 10–15 минут.

В случае применения малорастворимого препарата, например натамицина, УНИПРО 5 может быть оснащен электрической мешалкой, что позволит равномерно расходовать препарат и поддерживать его необходимую концентрацию. В генераторе УНИПРО 5 образование аэрозоля происходит без соприкосновения раствора со стенками распылительного сопла, что исключает его закупоривание. По сравнению со способом, предусматривающим вымачивание оболочек, данный метод позволяет проводить повторную обработку продукции непосредственно перед ее выемкой из камер, что способствует увеличению сроков годности продукции без ущерба качеству. ■

РАБОС Интернешнл – Ваш эксперт по гигиене

КОМПЛЕКСНЫЙ ПОДХОД ДЛЯ МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРЕДПРИЯТИЙ:



- Внедрение инновационных технологий биобезопасности
- Высококачественные дезинфектанты, моющие средства, препараты для дезинсекции
- Аэрозольное оборудование
- Люминометрия – мониторинг чистоты
- Консультационный ветеринарно-санитарный сервис

По желанию клиента мы оценим эффективность имеющейся системы гигиены, обучим персонал и совместно разработаем рациональный и экономичный способ обеспечить биобезопасность и гигиену на производстве согласно системе HACCP (ХАССП) и/или ISO (ИСО).

Обращайтесь к специалистам «РАБОС Интернешнл»!



ООО «РАБОС Интернешнл»
142750, г. Москва, д. Ликова, влад. 85
Тел. (495) 785-71-21, факс (495) 785-71-25
www.RABOS.ru; inter.clean@rabos.ru
<http://www.facebook.com/Rabos.International>



Технические решения «Провизур»

Технические решения «Провизур» (Provisur®) для нарезания ломтиками и автоматического фасования позволяют предприятиям пищевой промышленности максимизировать производительность и качество продукции.

Оборудование группы компаний «Провизур» для нарезания мясных закусок к завтраку, грудинки, колбас, сыров и пищевых продуктов нестандартной натуральной формы позволяет увеличить эффективность технологической линии при низких эксплуатационных расходах. Благодаря технологиям «ПаверМакс» от завода «Формакс» (Formax® PowerMax®), «КашинЭдж» (CashinEDGE®) и «Мультитек» (Multitec™) технические решения «Провизур» охватывают широкую область применений, позволяют улучшить качество и повысить выход при нарезке.

По своей эффективности машины «ПаверМакс» превосходят существующие отраслевые стандарты. В запатентованные машины «ПаверМакс-4500» (PowerMax4500), «ПаверМакс-3500» (PowerMax3500) и «ПаверМакс-3000» (PowerMax3000) заложены такие передовые технологии, как независимые приводы «АккуПавер» (AccuPower™) и фирменные ножи. Данное оборудование также отличает предельно открытая и гигиеничная конструкция. Новейшая машина «ПаверМакс-4500» позволяет использовать до четырех независимых приводов «АккуПавер» для максимизации выхода и переводится в положение автоматической чистки для максимального удобства и качества чистки и санитарной обработки.

При нарезании продуктов нестандартной натуральной формы на машинах «ПаверМакс» можно с высокой точностью контролировать массу порции благодаря использованию запатентованной дополнительной установки «ПаверСканер» (PowerScanner™), которая, регистрируя трехмерное изображение и массу продукта на входе, заранее определяет параметры его нарезания



Provisur PowerMax4500



«АккуПавер»

для минимизации потерь, обеспечения равной толщины ломтиков в порции и максимизации выхода. В сочетании с машиной «ПаверМакс» с независимыми приводами данная система позволяет нарезать сразу несколько батонов продукции с максимальной производительностью и абсолютным контролем над технологическим процессом.

Машины «КашинЭДЖ» (CashinEDGE) для нарезания ломтиками грудинки и колбасных изделий обеспечивают наилучший выход и наименьший процент брака, максимально высокое качество нарезки и аккуратный привлекательный внешний вид нарезанной продукции. Машина оснащена низким подающим ленточным конвейером и удобным сенсорным экраном. Преимуществами данной машины являются высокая производительность благодаря частоте вращения ножа до

2000 об./мин., удобство в использовании и низкая стоимость обслуживания.

Являясь связующим звеном между нарезочным и упаковочным оборудованием, автоматические технические решения «Мультитек» позволяют фасовать нарезанную продукцию в любую упаковку вне зависимости от формата укладки (лесенкой, стопками, пучками и т. п.) при наименьших трудозатратах и занимаемых площадях. «Мультитек» предлагает широкий ассортимент фасовочного оборудования от простых фасовочных автоматов до установок для наложения порций друг на друга, разворачивания, переворачивания и многих других операций.

«Формула успеха проста: чем меньше брака на упаковку и чем выше выход продукции, тем выше прибыль, – отмечает Брайан Сандберг, генеральный специалист по продукции компании «Провизур» (Provisur® Technologies) – владельца заводов «Формакс», «Кашин» и «Мультитек». – Наше нарезочное и фасовочное оборудование позволяет значительно повысить технологическую и экономическую эффективность производства».

Группа компаний «Провизур» предлагает широкий ассортимент машин и технологических линий различного назначения (измельчение, вымешивание фаршей, механическая обвалка, дообвалка и жилровка, формование рубленых и натуральных полуфабрикатов, обсыпка мукой, лезонирование и панирование или клярование, обжарка, варка, замораживание, нарезание ломтиками и фасование нарезанных продуктов) для говядины, свинины, птицы, рыбы и морепродуктов, овощей и фруктов. ГК «Провизур», главное управление которой расположено в г. Чикаго (шт. Иллинойс, США), а подразделения – в Тихоокеанском регионе, на Ближнем Востоке, в Китае, Европе, Африке и Южной Америке, принадлежат такие торговые марки, как «АМ2С» (AM2C), «Бихайв» (Beehive), «Кашин» (Cashin), «Формакс» (Formax), «Мультитек» (Multitec), «ТСТ» (TST) и «Вайлер» (Weiler). ■



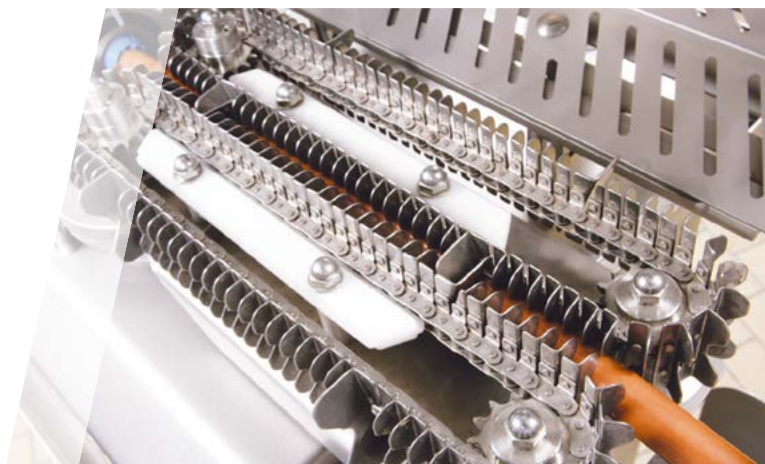
SMARTLINKER

идеальный вариант для производства сосисок
с точным весом и одинаковым размером

- снижение расходов на оболочку
- минимальные потери
- гибкость производства
- высокоточный контроль
- высокая скорость и производительность

Для получения дополнительной информации
свяжитесь с нами: Сергей Казинцев,
sergey.kazintsev@marel.com | +7 916 828 4625
marel.com/townsend

**ADVANCING
FOOD PROCESSING**



реклама



**ИНФОРМАЦИОННО-АНАЛИТИЧЕСКИЙ
САЙТ-ПОРТАЛ SFERA.FM**

**СРЕДНЯЯ
ПОСЕЩАЕМОСТЬ**

1500-2000 уникальных
посетителей-специалистов портала
из разных стран мира

Сфера сближает...

реклама



Компания: 000 «Форан»
115432, г. Москва, пр. Андропова,
д. 18, к. 6, офис 5-14

Тел.: +7 (495) 380-17-50
E-mail: info@voran.com
Сайт: www.voran.at

Установки для очистки сточных вод от Voran: проверенные решения

Voran – ведущий производитель и поставщик комплексных решений в области переработки охлажденного мяса. Установки для очистки сточных вод являются частью программы поставок этого австрийского предприятия.

Эффективные решения при большой нагрузке на сточные воды

Сточные воды убойных цехов и мясоперерабатывающих предприятий отличаются высоким уровнем загрязнения кровью, содержимым желудка и кишечника, а также различными твердыми частицами. Для них характерны высокое содержание жира, белка и продуктов его распада, жирных кислот, аминов и других органических азотсодержащих соединений, а часто и повышенное содержание солей. Кроме того, в сточных водах присутствуют углеводы и другие компоненты крови, лимфы, иные загрязнители как в растворенном, так и нерастворенном виде. Часто в сточных водах находятся различные патогенные микроорганизмы, концентрация и количество которых может значительно варьироваться.

Производственные участки: отличия в степени загрязнения

Основными производственными процессами на различных участках убойных и мясоперерабатывающих предприятий являются убой, обработка мясного сырья (обвалка, подготовка мяса и т. д.) и его переработка (например, колбасное производство и др.). Кроме того, на предприятиях могут быть организованы такие производственные отделения, как переработка крови и жира для пищевых целей, сортировка, посол и хранение шкур, обработка костей, крови и прочих отходов для технических целей. Образующиеся на различных производственных этапах сточные воды существенно отличаются степенью загрязнения. В зависимости от хода производственного процесса поток сточных вод часто может быть нерегулярным (например, слив отработанной воды из шпарчанов и т. д.).

Индивидуальное проектирование – высокая эффективность

Для достижения высокой степени очистки сточных вод проектирование и исполнение предлагаемых компанией Voran установок осуществляется индиви-



дуально для каждого предприятия в соответствии с потребностями заказчика. При этом особое значение придается максимальному снижению энергозатрат.

Около 32% мясоперерабатывающих предприятий Европейского союза оснащены собственными установками очистки сточных вод, а все остальные производители используют установки предварительной очистки, после чего вода поступает в муниципальные очистные сооружения.

Этапы очистки сточных вод

Очистка сточных вод осуществляется в два основных этапа.

1-й этап: предварительная механическая очистка.

Предварительная механическая очистка производится с помощью пластинчатого фильтра в форме барабана или дуги, из которого сточные воды попадают во флотационное устройство. Для обработки сточных вод на убойных и мясоперерабатывающих предприятиях прежде всего применяются механические способы очистки. Это решетки и фильтры (фиксированные фильтры, барабанные фильтры, мелкие решетки и т. д.), жироуловители и флотационные установки (механическая флотация, расщепляющая флотация).

2-й этап: биологическая доочистка сточных вод.

В большинстве случаев биологическая доочистка осуществляется в аэротанке с механической вентиляцией воздуха.

Различные модели аэротанка отличаются по размеру, форме и внешнему виду.

Для выравнивания объема и концентрации потока могут быть установлены накопительные и смесительные баки. При этом следует помнить, что сточные воды из убойных цехов предрасположены к гниению. По этой причине необходимо обеспечить достаточную вентиляцию воздуха. Прошедшие механическую или физико-химическую очистку сточные воды переходят на следующий этап – аэробную очистку сточных вод активным илом (аэрация). Для расчета размера аэробной станции аэрации, предназначенной для проведения частичной биологической очистки, может быть взято значение нагрузки на активный ил БПК₅ (пятисуточное биохимическое потребление кислорода) между 0,5–1,0 кг/кг/сутки.

Результативная обработка сточных вод

Принципиальное значение имеет то, что вещества, содержащиеся в сточных водах убойных цехов и мясоперерабатывающих предприятий, очень хорошо расщепляются. Однако выбранная вами система очистки должна быть устойчива к неравномерной и повышенной нагрузке при поступлении сточных вод. К универсальному способу очистки относятся одно- и многоступенчатые очистные станции с аэротанками. Далее используются комбинированные многоступенчатые биологические процессы очистки (активация / биофильтр / отстойники).

Очищенная таким образом вода может быть без опасений сброшена в местный канал (если имеется), в проточные воды (водоем) или использоваться на производстве при наличии дополнительного фильтрования (вертикальный гравийный фильтр).

Примыкающие биологические очистные сооружения (поросший камышом пруд) также являются очень эффективными. Исследования на нескольких подобных объектах показали, что наличие камыша оказывает благотворное и стабильное влияние на снижение роста бактерий, что дает дополнительные положительные результаты, если предварительная очистка сточных вод не была выполнена по причине рабочих неисправностей. Растения важны для поддержания хорошей проницаемости почвенного фильтра.

Компания Voran во всех областях своей деятельности предлагает своим заказчикам первоклассное качество, соблюдение высочайших стандартов и наилучший сервис. ■

voran®

Производство
оборудования

Your solutions network for the food industry



Посетите наш
стенд на выставке
«Агропродмаш»-2016
10 – 14 октября
ЦВК «Экспоцентр», г.
Москва
Зал: павильон «Форум»
Стенд: FD030

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>

voran engineering

Проектирование - реализация - сервис

Убой



Робототехника



Транспортерная техника



Обвалка



Логистика



Оборудование



Автоматизация



Упаковка



Обработка субпродуктов



Очистка сточных вод



Гигиена

voran.at



Гость:



Ольга Шуленина,
генеральный директор
ООО «Финнмаркет Регион»

Беседовала:



**Виктория
Загоровская**



Европейский продукт по цене российского производителя!

Fermenta от других европейских производителей?

– 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 организации производства Fermenta быстрее реагирует на изменения и требования рынка, динамичнее разрабатывает новые продукты и более гибко отвечает на пожелания и потребности заказчиков.

Компания Fermenta является поставщиком моноингредиентов для крупных мясоперерабатывающих предприятий Европы и имеет прямые выгодные контракты с ведущими мировыми производителями ингредиентов, что, безусловно, позитивно сказывается на формировании цен на продукцию – они ниже, чем у конкурентов. Технологический отдел Fermenta и производственная площадка расположены в экологически чистом районе Германии (Северный Рейн-Вестфалия). Производство сертифицировано по стандарту ИСО и ХАССП, что гарантирует стабильность качества.

Ольга Шуленина:

«Компания Fermenta является поставщиком моноингредиентов для крупных мясоперерабатывающих предприятий Европы и имеет прямые выгодные контракты с ведущими мировыми производителями ингредиентов, что, безусловно, позитивно сказывается на формировании цен на продукцию – они ниже, чем у конкурентов».

Не секрет, что Германия считается своего рода локомотивом в области технологий мясной промышленности. Существует много продуктов, которые обязаны своим появлением местным специалистам. Одним из производителей, имеющих давние традиции и опыт в производстве вкусоароматических и функциональных смесей, является компания Fermenta.

Эксклюзивные права на представление продукции торговой марки Fermenta на территории России принадлежат компании «Финнмаркет Регион». Об уникальных предложениях

и принципах работы на рынке мы поговорили с ее генеральным директором Ольгой Шулениной.

– Насколько я знаю, до настоящего времени Fermenta не была представлена в России. Почему ваш выбор пал именно на нее? Что отличает

– Почему вы решили остановить-ся на импортной, а не на российской вкусоароматике? Наверняка в сегодняшней непростой экономической ситуации предложения иностранных производителей становятся менее привлекательными...

– Использование российской вкусоароматики – это, в любом случае, осознанный компромисс со стороны производителя. Понимая, что российские ингредиенты отличаются по качеству, клиент рассчитывает на экономию, но при этом и на получение продукции прежнего уровня. Этот расчет, как правило, неверный. Например, для продуктов средней ценовой категории и продуктов премиум-класса экономия на вкусовых смесях ничтожна и ощутимо сказывается на качестве. В данный момент конкуренция на мясном рынке очень жесткая и требует от производителей творческого подхода порой с использованием нестандартных и нетрадиционных решений. Чтобы убедиться в этом, достаточно посмотреть, например, на разнообразие вкусов и названий сервелатов и салями на полках магазинов. Надо признать, что европейские компании имеют давние традиции в изготовлении вкусовых смесей, вкусовая гамма продуктов шире, стабильное качество тоже немаловажно.

Отказ от просто хорошо раскрученных на российском рынке иностранных брендов в пользу альтернативных поставщиков из той же самой Европы может обеспечить производителю серьезную экономию.

Наиболее разумным в этой ситуации является правильный выбор бренда, а не отказ от импортных производителей. Тем более что отказ от просто хорошо раскрученных на российском рынке иностранных брендов в пользу альтернативных поставщиков из той же самой Европы может обеспечить производителю серьезную экономию. Исходя из вышесказанного, было принято решение сделать упор на импортные вкусовые смеси.

Так как в стране нет качественной российской вкусоароматики, мы поставили перед собой амбициозную задачу – пред-



Так как в стране нет качественной российской вкусоароматики, мы поставили перед собой амбициозную задачу – предложить технологам мясоперерабатывающих предприятий продукцию, отвечающую самым высоким требованиям, как по характеристикам, так и по цене.

Компания «Финнмаркет Регион» предлагает целый ассортимент функциональных и вкусоароматических смесей для производителей, заботящихся об отсутствии пищевых добавок на этикетке, а также новые формы и вкусы мясопродуктов, чтобы поддерживать интерес покупателей к выпускаемой торговой марке.

ложить технологам мясоперерабатывающих предприятий продукцию, отвечающую самым высоким требованиям, как по характеристикам, так и по цене. Должна сказать, нам это удалось!

– Откройте секрет – как создаются новые продукты, обладающие уникальными характеристиками?

– Мы внимательно следим за современными тенденциями не только на российском, но и на мировом рынке мяса, чтобы обеспечить разработку продуктов в соответствии с пожеланиями наших клиентов и предложить принципиально новый продукт. Для этого сотрудники компании «Финнмаркет Регион» находятся в постоянном контакте как с технологическими отделами, так и с маркетинговыми ведущими мясоперерабатывающих предприятий России и Европы. Таким образом, у нас есть возможность обеспечить все потребности клиентов и в то же время не стоять на месте, предлагая новые уникальные продукты.

Fermenta обладает сильным технологическим отделом и благодаря большому опыту сотрудничества с мясоперерабатывающими предприятиями Восточной Европы хорошо ориентируется и в российских предпочтениях. Технологический отдел находится в тесном взаимодействии с Берлинским университетом в плане новых разработок.

Например, совсем недавно в центре внимания участников рынка оказались мясопродукты без Е-кодов или, как их принято называть, с «чистой этикеткой». И компания одной из первых от-

кликнулась на данную тенденцию. Результатом проделанной работы стали серьезные успехи в разработке и продвижении продукции «чистая этикетка» с минимальным содержанием пищевых добавок или их полным отсутствием. Главная цель, которую мы поставили перед собой и успешно реализовали, – это сохранение вкусовых качеств на прежнем уровне. Нам удалось разрабо-

Переходя на «чистую продукцию», клиент должен получать не компромиссное решение, а продукт с лучшими характеристиками.

тать вкусоароматику без Е-кодов, ничем не отличающуюся по вкусу от обычной.

Переходя на «чистую продукцию», клиент должен получать не компромиссное решение, а продукт с лучшими характеристиками.

Компания «Финнмаркет Регион» предлагает целый ассортимент функциональных и вкусоароматических смесей для производителей, заботящихся об отсутствии пищевых добавок на этикетке, а также новые формы и вкусы мясопродуктов, чтобы поддерживать интерес покупателей к выпускаемой торговой марке.

Благодаря сотрудничеству с Fermenta мы обеспечиваем нашим клиентам европейский продукт по цене российского производителя! **Р**



Компания: **ООО «ТК «ТЭКСПРО»**
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 «ТК «ТЭКСПРО»

Некоторые аспекты программы Wellness от компании Texpro

Wellness – это девиз сегодняшнего дня в развитых странах Америки, Европы и Азии. В 50-е гг. прошлого столетия в связи с улучшающимся уровнем жизни в США американский медико-социальный чиновник Halbert Dunn ввел термин Wellness, как комбинацию двух понятий: Well-being и Happiness.



Таким образом, предлагается сосиска с пониженным содержанием жира. В качестве жира использована эмульсия на оливковом масле по формуле 1:10:20.

Возможно, это явление не стало бы столь значительным, если бы другой американец, Kenett H. Соорер – знаменитый врач-физиотерапевт (известный по многочисленным тестам Купера как для спортсменов, так и для рядовых людей), не объединил в понятие Wellness Well-being и Fitness. План жизни по программе Wellness направлен на поддержание отличной физической формы, а как следствие, на правильное и интерес-

ное времяпрепровождение, на хорошее расположение духа и отличное самочувствие.

В пищевой промышленности понятие Wellness означает правильное здоровое питание:

- сокращение жира в готовом продукте,
- сокращение или минимизация холестеринасодержащих продуктов,
- обогащение рецептов балластными веществами (клетчатками),

• замена моносодиумглутамата на дрожжевые экстракты в качестве усилителей вкуса,

• добавление витаминов и кальция в пищевые продукты.

По этой программе компания Texpro предлагает целый ряд продуктов, а также комплексные технологические решения.

1. Простая замена в рецептуре 25% свиного сала на равное количество эмульсии на Fatex 10 SF2 по формуле

1 часть Fatex : 10 частей шпика : 20 частей воды снижает количество жира в готовом продукте примерно на 70%.

2. Fatex также позволяет выпускать жировую эмульсию на растительном – безхолестериновом масле.

Согласно "Chimica degli Alimenti, Sabras Montelli, Ed. Piccin" свиной жир состоит на 40% из насыщенных жирных кислот и 60% ненасыщенных, а растительное оливковое масло – 14% насыщенных жирных кислот и 86% ненасыщенных. А значит не только меньше калорий при использовании эмульсии по формуле 1:10:20, но и значительное качественное улучшение жирового состава, поскольку преобладают ненасыщенные жирные кислоты.

3. Использование при изготовлении продуктов клетчатки – FastFiber или ее комбинации с животным белком Profi 80 не только позволяет повысить

плотность и консистенцию продукта, но и обогащает нейтральными балластными веществами.

4. SupraromNat получил достойную оценку как усилитель вкуса, заменяющий MSG (моносолиум глутамат).

Компания Texpro, основываясь на вышеперечисленных принципах, предлагает заинтересованным производителям выпускать молочную сосиску Wellness по следующей рецептуре:

Сырье, кг/Rohmaterial, kg	Кол-во, кг/Menge, kg
Говядина (высший/1-й сорт)	35,0
Филе грудки кур	35,0
Эмульсия на оливковом масле и FATEX (1:10:20)	30,0
PROFI 80	1,00
Молоко сухое обезжиренное	15,00

Ингредиенты/ingredients	Кол-во, кг/Menge, kg
Поваренная соль	1,7
Mix Cotti (натуральный краситель на основе гемоглобина)	0,2
Suprarom Nat (усилитель вкуса на глутамате)	0,2
Kutmix Combi (специя для докторского/молочного направления с фосфатом)	0,8
Лед сверх рецептуры	30,0

Таким образом, предлагается сосиска с пониженным содержанием жира. В качестве жира использована эмульсия на оливковом масле по формуле 1:10:20. (рис. 1).

Свинина в рецептуре отсутствует. В рецептуре отсутствует нитрат натрия и моносолиум глутамат.

Минимизировано в рецептуре содержание поваренной соли и фосфата. При особом отборе сырья (6 часов после забоя) можно исключить фосфат полностью. ■



199406, Санкт-Петербург, ул. Гаванская, д. 24, лит. А
тел.: (812) 355-40-65,

109316, Москва, ул. Талалихина, д. 41/66
тел.: (495) 786-36-53,
www.texpro.spb.ru



**ПАВИЛЬОН 2/ЗАЛ 3
СТЕНД №23/С50**



**ПРИГЛАШАЕМ ПОСЕТИТЬ НАШ
СТЕНД : 10-14 ОКТЯБРЯ 2016
ГОДА, МОСКВА, «ЭКСПОЦЕНТР»**

ПРОИЗВОДСТВО

**ИСКУССТВЕННЫХ
КОЛБАСНЫХ ОБОЛОЧЕК**

**БАРЬЕРНЫХ ПИЩЕВЫХ
ПЛЕНОК**

**НАТУРАЛЬНЫХ
ОБОЛОЧЕК**

**ПИЩЕВЫХ
ИНГРЕДИЕНТОВ**

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



Новинки

Рецепты от «Биофуд Спайс»

1. Колбаса вареная «Городская»



Сырье	Кол-во, кг
Мясо птицы механической обвалки	50,0
Свинина полужирная	10,0
Эмульсия свиной шкуры	20,0
Кожа куриная	20,0
Рассол	Кол-во, кг
Вода/лед	40,0
Соевый белок (изолят)	2,0
Соль с нитритом натрия	1,3
Соль поваренная	1,0
«Эмул Топ Биогель» арт. 106014	0,6
«Ауфшнит комби» арт. 108690	1,0
«Топ Аром Карне» арт. 103611	0,1
«Колор Альпин» арт. 141420	0,1
Итого	146,0

«Ауфшнит комби» арт. 108690 – комплексная вкусоароматическая смесь для производства вареных колбасных изделий, рекомендуется для продуктов среднего и дешевого сегмента. Вкусовое направление: яркое, свойственное специям: мускатный орех, перец, чеснок, паприка, имбирь, кардамон. Формирует яркий, насыщенный вкус и аромат готового продукта, стабильный в течение всего периода хранения. Дозировка: 7 г/кг фарша.

«Топ Аром Карне» арт. 103611 – дополнительная вкусоароматическая смесь для производства всех видов мясных продуктов. Дозировка: 2 г на 1 кг фарша. Вкусовое направление: яркое, насыщенное, мясное.

«Колор Альпин» арт. 141420 – водорастворимый краситель для производства колбасных и деликатесных продуктов. Не содержит в своем составе вредных красящих веществ. Дозировка: 0,5–1,5 г на 1 кг фарша.

2. Полукопченая колбаса «Деликатесная»



Сырье	Кол-во, кг
Филе куриное	25,0
Свинина нежирная	37,0
Говядина 2-й сорт	10,0
Шпик	28,0
Вода/лед	10,0
Ингредиенты	Кол-во, кг
Соль поваренная	1,70
«Куттермикс без Е» арт. 103414	1,90
«Дауэрвюрст» арт. 105609	0,70
Сахар	0,30
Итого	115

«Куттермикс без Е» арт. 103414 – функциональная смесь для производства варено-копченых и полукопченых колбасных изделий без использования добавок с индексами Е, в том числе нитрита натрия и красителей. Формирует плотную консистенцию, снижает вероятность образования бульонно-жировых отеков в готовом продукте. Дозировка: 16–18 г на 1 кг фарша. Вкусовое направление: слегка сладковатое, фруктовое: апельсин, лимон, нейтральное в готовом продукте.

«Дауэрвюрст» арт. 105609 – вкусоароматическая смесь для производства всех видов колбасных изделий, в том числе без использования в составе добавок с индексами Е. Формирует насыщенный вкус и аромат готового продукта, стабильный в течение всего периода хранения. Вкусовое направление: яркое, пряное, свойственное специям: чеснок, тмин, перец с ароматом мяса. Дозировка: 6–8 г на 1 кг фарша. **Р**



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
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	(473) 206- 90-12
Пенза	(8412) 60-69-68
Хабаровск	(4212) 46-18-71
Уфа	(347) 246-64-98
Красноярск	(391) 264-06-30
Иркутск	(3955) 57-12-42
Краснодар	(861) 252-25-16
Пятигорск	(8793) 31-98-38
Армавир	(86137) 5-47-00
Рязань	(4912) 96-82-62
Крым	(978) 831-50-14
Н. Новгород	(831) 469-34-13

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



ПАВИЛЬОН 1
2-й уровень/
СТЕНД 1D65

Пищевые волокна для производства сырокопченых колбас

Сырокопченая колбаса, или как ее еще называют «сухая», всегда была вкусным и дорогим продуктом. Раньше считавшаяся дефицитом и теперь представленная в широком ассортименте, она остается в статусе деликатеса.

С острым запахом, приятным солоноватым вкусом, сырокопченая колбаса отличается высоким содержанием белка, повышенным содержанием жира и малым содержанием влаги, благодаря чему может долго храниться.

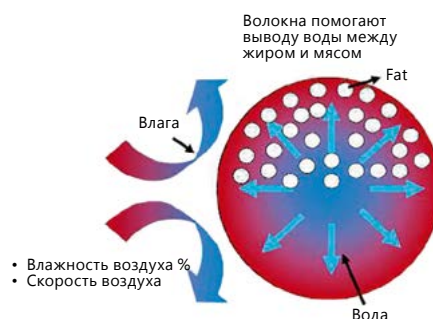
Процесс приготовления сырокопченной колбасы включает в себя несколько этапов. Ключевым является созревание или ферментация. На этом этапе подготовленные колбасы созревают в течение нескольких суток при температуре 24 °С, за это время ферментация уничтожает большую часть опасных бактерий.

Далее происходит копчение продукта на буковой щепе. Этот процесс дает эффект не только с точки зрения вкусовых и ароматических свойств продукта, но и по сути является бактерицидной обработкой колбасы.

Последний этап приготовления сырокопченных колбас – сушка. Колбасы висят на специальных рамах в хорошо проветриваемом помещении в течение 25–30 суток в зависимости от диаметра оболочки. За время сушки существенно снижается количество влаги в продукте. Низкое содержание влаги в готовых сырокопченных колбасах также является фактором, повышающим их сохранность. Нет лишней влаги – значит, нет и среды, благоприятной для развития бактерий.

В мясной промышленности широко используются пищевые волокна. Пищевые волокна на сегодняшний день являются одними из самых востребованных и наиболее широко применяемых пищевых ингредиентов благодаря их многофункциональности. С одной стороны, пищевые волокна используют как технологические добавки, изменяющие

Непрерывная сушка



Рецептура сырокопченной колбасы «Советская»

Наименование сырья и ингредиентов	Количество, кг
Свинина н/ж	50
Говядина в/с или 1-й с	20
Шпик хребтовой	30
ИТОГО:	100
НПС	2,8
Перец черный или белый молотый	0,1
Кардамон или мускатный орех молотые	0,03
Перец душистый молотый	0,05
Коньяк	0,25
Стартовые культуры	0,025
Вода	0,075
Суперцель WF 0024	2,4
Декстроза	0,5

структуру и химические свойства пищевых продуктов, с другой – пищевые волокна являются прекрасными функциональными ингредиентами.

Компания JRS (J.Rettenmaier & Sohne), являющаяся сегодня мировым лидером в области производства пищевых волокон, может предложить уникальный экологически безопасный природный продукт для производства сырокопченных колбас.

Суперцель WF 0024 – представляет собой смесь пищевых волокон. По органолептическим характеристикам – мелкозернистый порошок белого цвета, лишенный вкуса и запаха.

Суперцель WF 0024 способствует понижению значения Aw активности воды в начале процесса созревания (не дает влаге мигрировать по батону и соответственно переносить соль на поверхность) и тем самым способствует обезвоживанию продуктов и ускоренному процессу созревания, особенно колбас с большим диаметром оболочки. При этом формируется хорошая текстура в более короткие сроки созревания (на 3–5 дней раньше). После 7 дней партия колбасы с WF 0024 имеет такую же плотность, как партия без WF 0024 через 17 дней.

Суперцель WF 0024 гарантирует при улучшении консистенции и уплотнении на разрезе малые потери веса в готовом продукте (увеличение выхода готовой продукции), отсутствие закала вследствие равномерного капиллярного переноса влаги от центра к внешним слоям фарша. Сроки сушки благодаря пищевым волокнам значительно сокращаются за счет равномерного высыхания.

Применяя Суперцель WF 0024 в сырокопченных колбасах, мы также улучшаем органолептические свойства готовой продукции, экономические показатели и обогащаем продукты пищевыми волокнами.

Целью фирмы JRS является успех вашего бизнеса. Мы гарантируем стабильное высокое качество наших компаундов и уверены, что использование наших разработок обеспечит высокое качество готовой продукции, а также оптимизацию некоторых технологических процессов.

На территории России есть представительство немецкой компании JRS – ООО «Реттенмайер рус». Наша команда готова оказать вам технологическую поддержку на всей территории РФ. **■**



SMOKING HOT!



**Сертифицированное
качество от
лидера рынка**

Подтверждающие
сертификаты:
DIN EN ISO 9001:2008,
HACCP, PEFC и
DIN EN ISO 50001:2011



www.rettensmaier.ru

Автор:



Александр Бойко,
генеральный директор НКПАК,
председатель подкомитета
ТПП РФ по развитию
упаковочной индустрии



Тенденции упаковочной индустрии

В обществе и экономике складываются определенные тенденции, которые так или иначе будут определять изменения потребности в упаковке.

«Упаковочная индустрия по всему миру продолжает развиваться и процветать. В каждом уголке земного шара мы видим, что все большее значение приобретает простая упаковка, будь то для пищевых продуктов, потребительских промышленных товаров, напитков или фармацевтических препаратов», – **отмечает президент Всемирной ассоциации упаковки (WPO) Томас Шнайдер.**

По его словам, такая картина роста наблюдается по всему миру. Согласно новому исследованию компании PIRA средний годовой прирост рынка упаковки должен превышать 4% вплоть до 2018 года. А к 2018-му продажа упаковочной продукции приблизится к одному триллиону долларов США.

Согласно данным Всемирной упаковочной организации WPO россий-

ский упаковочный рынок входит в число десяти крупнейших в мире. Его оборот в 2016 году составил более 16,5 млрд долларов США.

Структура российского рынка в денежном выражении выглядит следующим образом: 36% занимает картонная и бумажная упаковка, 20% приходится на гибкую упаковку, 18% – на жесткую и полимерную, 12% – на упаковку из стекла и 10% – из металлов.

В структуре рынка потребительской упаковки по типу преобладает мягкая упаковка, которой принадлежит 62%. Еще 16% занимает упаковка из жесткого пластика, 7% – картонные бумажные контейнеры, 6% – картонные пакеты для жидкостей, 5% – стеклянная упаковка.

Однако перспективы развития российского рынка упаковочных материалов и решений зависят от целого ряда экономических и социально-демографических факторов. Среди со-

циально-демографических факторов, определяющих рыночную ситуацию, необходимо отметить старение населения, имущественное расслоение, мультикультурализм, урбанизацию, уменьшение домохозяйств, широкие цифровые возможности.

К экономическим факторам относятся санкционное давление, падение ВВП, снижение цен на нефть, большие колебания курса рубля с тенденцией к снижению и отсутствие заинтересованности монетарных властей в чрезмерном его укреплении, инфляция и падение производства, сокращение денежных доходов населения и возможный рост безработицы, уменьшение розничного товарооборота, высокая ключевая ставка ЦБ.

Высокие процентные ставки по кредитам и кабальные условия приводят к сокращению кредитования игроков рынка. Одновременно на их деятельность оказывают негативное влия-

Рисунок 1. Структура российского рынка упаковки в денежном выражении

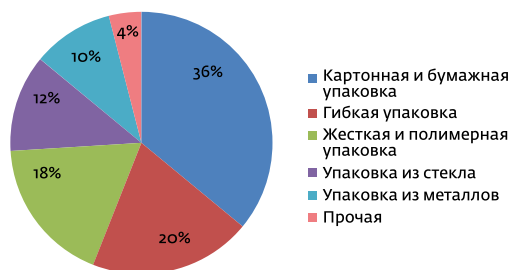


Рисунок 2. Структура рынка потребительской упаковки по типу (ед. упаковки)

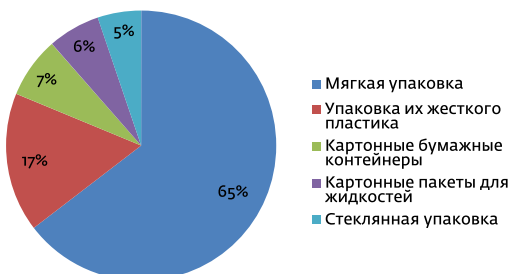


Рисунок 4. Рынок потребительской упаковки и упакованных пищевых продуктов в 2010-2015 гг.

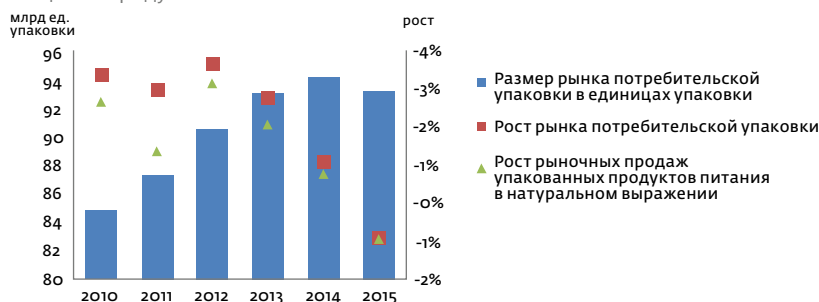
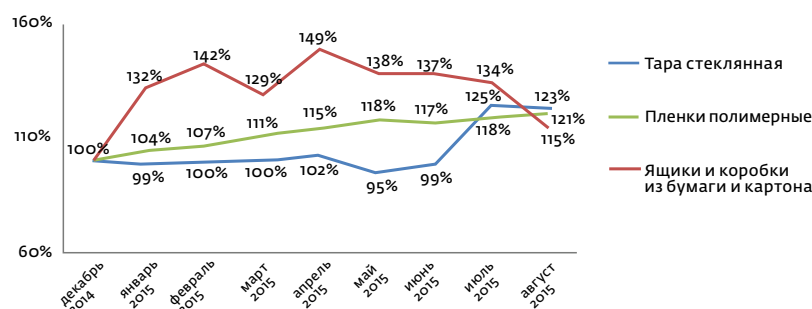


Рисунок 3. Динамика цен на отдельные виды упаковки



ние постепенное замедление спроса на упаковку, рост цен на упаковочные материалы, увеличение издержек на оборудование, комплектующие, сырье и материалы в связи со значительной импортной составляющей. Ситуацию осложняют слабая консолидация упаковочной отрасли, усиление конкуренции на рынке, недостаточная развитость инфраструктуры упаковочной индустрии.

Дальнейшее развитие упаковочной индустрии в стране характеризуется высокой неопределенностью, обусловленной влиянием большого количества плохо прогнозируемых факторов. В отрасли ожидается стагнация (с вероятностью снижения) под влиянием общей экономической ситуации в России. Из-за усилившейся конкуренции доходность бизнеса будет падать. Закономерным следствием станет сокращение инвестиций в развитие действующих мощностей, снижение производительности, возможно, вывод неэффективных активов.

Эксперты отмечают, что на Россию воздействует мировой деловой цикл, который связан с ограничениями по спросу – и внутренними, и внешними. Структура экономики такова, что воспроизводит в расширенном масштабе издержки. Все издержки по-

стоянно растут, и их росткратно превосходит рост экономики.

В соответствии с обновленными данными МЭР инфляция в среднем за 2016 год составит 9,3%. ВВП России согласно официальному прогнозу сократится на 0,8%. Отдельные ведомства озвучивают цифру в 2%.

Продолжится ухудшение покупательной способности населения и платежеспособного спроса вследствие продолжающегося падения реальных заработных плат (-3,5%), реальных доходов населения (-4%) и оборота розничной торговли (-2,5%).

Поскольку негативные тенденции в экономике, ведущие к ухудшению покупательной способности населения, сохраняются, наиболее вероятен сценарий сокращения спроса на упаковку.

На фоне падения потребительского спроса в России производители продовольствия активно ищут способы, как удешевить свой товар. Одни выбирают более дешевое сырье, другие экономят на упаковке.

На первый план выходят полимерные упаковочные материалы, обладающие высокими барьерными свойствами, относительно невысоким удельным весом, которые предоставляют широкие дизайнерские возможности при снижении затрат. Кроме того,



Высокая конкуренция стимулирует производителей продуктов питания искать наиболее привлекательные по цене и качеству технологии пищевой упаковки.

главными тенденциями рынка, о которых стоит помнить производителям, становятся использование меньшего по объему и весу количества упаковки на единицу продукции; применение комбинированных и многослойных материалов; развитие онлайн-сервисов и увеличение доли цифровых технологий; повторное использование материалов; удобство использования на всех стадиях обращения; учет региона, требований социальных групп. Прогнозируется продолжение «структурных сдвигов» в потреблении упаковочных материалов, а также развитие RRP/SRP, особенно в растущих категориях (сегментах) товаров. **МС**



Компания: «Атлантис-Пак»
тел.: 8 (800) 500-85-85
www.atlantis-pak.ru

«Атлантис-Пак» представляет функциональные пластиковые решения №1

Компания «Атлантис-Пак» примет участие в выставке «Агропродмаш-2016», представив несколько новых продуктов, среди которых – оболочки АйЦел Премиум, ДИПЛЕКС-Мини, пленка АМИСТАЙЛ ВР.

Компания «Атлантис-Пак» станет участником 21-й международной выставки «Оборудование, машины и ингредиенты для пищевой и перерабатывающей промышленности» – «Агропродмаш-2016», крупнейшем в России и Восточной Европе мероприятии, неизменно привлекающем лидеров агропромышленной отрасли всего мира.

В 2016 году стенд компании будет работать под девизом «Встречай будущее. Встречай инновации. Встречай «Атлантис-Пак».

В этом году «Атлантис-Пак» участвует в выставке в юбилейный для себя, 20-й раз. В связи с этим для гостей стенда приготовлены специальные шоу, сценарии и подарки.

Компания представит несколько инновационных новинок в сфере производства пластиковых оболочек, пленок и пакетов. В частности, посетители стенда познакомятся с оболочкой для сырокопченых и сыровяленых колбас АйЦел Премиум, новым словом в производстве пластиковых проницаемых оболочек. По техническим характеристикам и внешнему виду АйЦел Премиум не отличается от фиброузных оболочек, но при этом сохраняет все преимущества пластиковой оболочки. Технология чистки оболочки по спирали обеспечит максимально комфортный процесс ее снятия с батона колбасы у потребителя дома.

Сосисочно-сарделечная оболочка ДИПЛЕКС-Мини открывает новые возможности для производителей сосисок – благодаря динамической проницаемости оболочки в ней можно выпускать сосиски с копчением, ко-



Сосисочно-сарделечная оболочка ДИПЛЕКС-Мини открывает новые возможности для производителей сосисок – благодаря динамической проницаемости оболочки в ней можно выпускать сосиски с копчением, которые будут при этом обладать сроками годности до 30 суток

торые будут при этом обладать сроками годности до 30 суток.

Еще одна новинка стенда – термоформуемая пленка АМИСТАЙЛ ВР, которая предназначена для использования в качестве нижней пленки при выпуске термоформуемого лотка. Благодаря своей высокой технологичности и слою EVOH эта пленка обладает высокой механической прочностью на разрыв, не имея при этом «слабых» мест в зоне спаивания, а также обеспечивает барьер, сопоставимый с барьером листа алюминия аналогичной толщины.

«Атлантис-Пак» каждый год представляет на «Агропродмаше» новинки собственного производства. И это не мелкие модификации существующих продуктов, а принципиально новые решения. Так будет и в этом году – к своему юбилею участия в выставке мы подготовили действительно революционные для рынка предложения оболочек, пакетов и пленок, которые изменят представление о пластиковой упаковке

для мясной отрасли, – говорит директор по продажам и маркетингу компании «Атлантис-Пак» Евгений Парамоненко. – И, конечно же, мы надеемся, что «Агропродмаш» останется для нас эффективной площадкой для ведения переговоров с нашими текущими и потенциальными клиентами и партнерами».

В этом году «Атлантис-Пак» предложит клиентам обновленную «Книгу рецептов-2016», представляющую собой сборник рецептов мясных и колбасных продуктов, изготовленных в оболочках, пленках и пакетах компании. На ее стенде также можно будет продегустировать продукты из «Книги рецептов-2016».

Посетители стенда «Атлантис-Пак» смогут ознакомиться с характеристиками как новых продуктов, так и уже давно зарекомендовавших себя видов оболочек, а также задать вопросы напрямую специалистам компании.

Ознакомиться с продукцией «Атлантис-Пак» можно на стенде 23А30, в павильоне №2, зал №3. □



Компания: **ЗАО «Силд Эйр»**
Москва, ул. Смольная, 24 Д, 8-й эт.
тел.: +7 (495) 795-01-01
факс: +7 (495) 795-01-00
e-mail: cryovac.cismkt@sealedair.com
www.sealedair-emea.com

Sealed Air представляет новую вакуумную упаковочную машину Cryovac® VS2X

Новейшая технологическая разработка компании обеспечивает непревзойденную операционную эффективность

В рамках своей постоянной работы по исследованиям и разработкам в области упаковочного оборудования нового поколения компания Sealed Air объявила о крупном технологическом прорыве в своем популярном ассортименте оборудования вакуумной упаковки небольшого и среднего размеров.

Новая машина Cryovac® VS2X не только имеет технологические и функциональные усовершенствования, повышающие операционную эффективность, но и предлагает комплексный подход и стратегию сотрудничества для укрепления бизнеса и бренда клиента. Благодаря экспертному опыту Sealed Air во всей цепочке создания стоимости у производителей свежего красного мяса (FRM), копченого и переработанного мяса (S&PM) и сыра машина Cryovac® VS2X оптимизирована для производителей небольшого и среднего размеров в области не вакуумной и вакуумной продукции, требующей упаковки в термоусадочные пакеты.

Управление VS2X осуществляется системой ПЛК, которая отслеживает и контролирует рабочие процедуры с помощью панели управления с сенсорным экраном и рабочего ПО с шестью программами, специально настроенной для текущей цели упаковки. Привод с переменной скоростью (VSD) управляет двигателем конвейера, а управление лентой осуществляется электрическим сервоприводом. Синхронизация продукции позволяет добиваться превосходных результатов с точки зрения размещения продукции (+/-5 мм). Кроме того, в ма-

шине Cryovac® VS2X реализована новейшая технология PakFormance® Insight, которая обеспечивает визуализацию и отчетность по показателям эффективности машины с удаленным доступом для технического обслуживания и устранения неисправностей.

Преимущества не заставят себя долго ждать. Операционная эффективность повышается благодаря внедрению системы синхронизированного ленточного транспортера, обеспечивающей точность размещения продукции, автоматическая направляющая горлышка пакета упрощает передачу продукции из буфера на камерный конвейер, а система автоматической нисходящей передачи продукции сводит к минимуму объем ручной работы. Для достижения максимальной производительности (до 2,5 циклов в минуту) нужен всего один оператор. Кроме того, операционные расходы снижаются благодаря инновационной автоматической подаче и системе запаивания UltraSeal®, которая позволяет охлаждать запаивающую пластину без воды.

Еще большего повышения производительности можно добиться благодаря следующим возможностям: запуск и останов вакуумного электронасоса можно выполнять удаленно посредством электрического интерфейса, что уменьшает время запуска; автоматическая система энергосбережения выключает машину, когда она не используется в течение заданного периода времени, а система резки для горлышек пакетов удаляет избыток материала и позволяет избежать потерь продукции.



Машина Cryovac® VS2X повышает уровень безопасности пищевой продукции и срок ее годности. Высокое качество и единообразие результатов работы системы запаивания UltraSeal® позволяют достигать высокого стандарта безопасности пищевой продукции и избегать рисков загрязнения пищевой продукции.

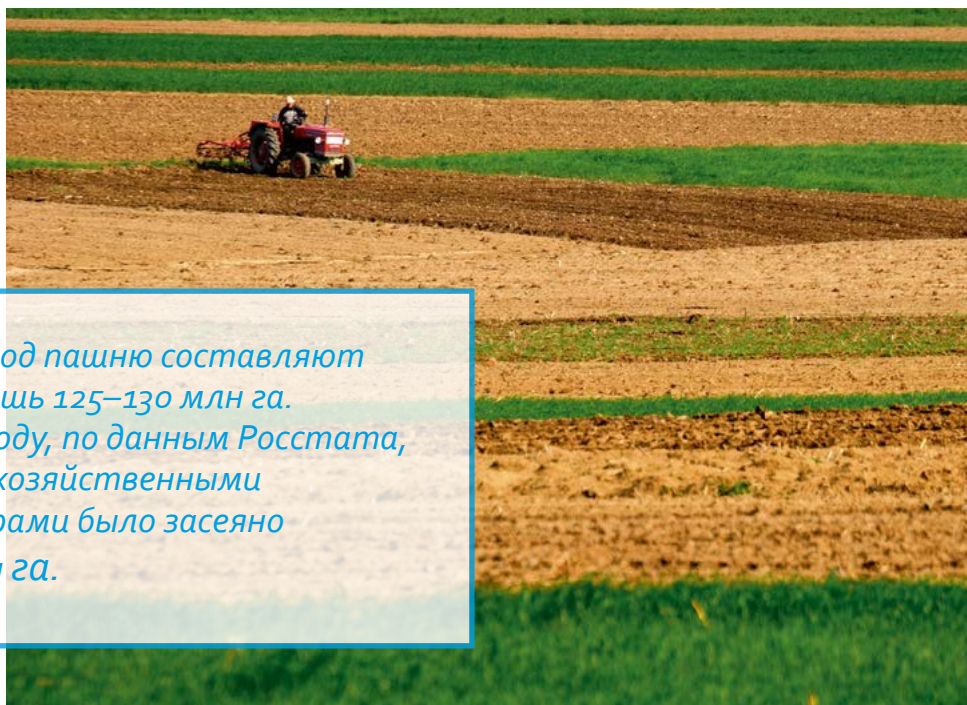
Кроме того, машина Cryovac® VS2X повышает уровень безопасности пищевой продукции и срок ее годности. Высокое качество и единообразие результатов работы системы запаивания UltraSeal® позволяют достигать высокого стандарта безопасности пищевой продукции и избегать рисков загрязнения пищевой продукции. Конструкция новой машины обеспечивает простой доступ для очистки и соответствует европейским предписаниям по безопасности и гигиене. Кроме того, с помощью трех запаивающих пластин высотой 20, 40 и 65 мм можно добиться оптимального внешнего вида продукции для укрепления репутации бренда. ■

Автор:



Валерий Скобелев,
эксперт
информационного
агентства
«Крединформ»

Земли под пашню составляют всего лишь 125–130 млн га. В 2015 году, по данным Росстата, сельскохозяйственными культурами было засеяно 79,3 млн га.



Рынок сельхозземель в России: тенденции и прогнозы

В настоящее время по оценкам, определенным на основе данных открытых источников, земельный фонд России составляет 1709,9 млн га. В его составе земли сельскохозяйственного назначения занимают 386,5 млн га (или 22,6%), из них под сельхозугодья (с землями личного пользования) отведено 220,7 млн га.

Земли под пашню составляют всего лишь 125–130 млн га. В 2015 году, по данным Росстата, сельскохозяйственными культурами было засеяно 79,3 млн га. Под посевные площади урожая 2016 года было подготовлено 79,6 млн га.

В таблице 1 представлена статистика использования земель в России по данным Федеральной службы государственной регистрации, кадастра и картографии (Росреестр), которая продолжает осуществлять официальный статистический учет земель, используемых для ведения сельскохозяйственного производства и других целей.

Таблица 1. Статистика использования земель в РФ по категориям в период 2014–2010 гг., млн га

Категории земель	2010	2011	2012	2013	2014
Земельный фонд	1 613,8	1 677,2	1 709,8	1 709,8	1 709,9
Земли сельхозназначения	393,4	389,0	386,1	386,5	385,5
Сельскохозяйственные угодья (с землями личного пользования)	220,40	220,27	220,22	220,20	220,20
Пашня	121,43	121,44	121,46	121,47	121,49
Посевные площади сельскохозяйственных культур	75,2	76,7	76,3	78,1	78,5

Наибольшей долей земель сельхозназначения располагает Сибирский федеральный округ – 25% от всей площади данной категории земель в России. Второе место принадлежит Дальневосточному ФО – 17%, на третьей позиции представлен Приволжский ФО – 15%. Доли остальных изображены на рис. 1.

Тем не менее, Приволжский федеральный округ удерживает первенство по другим категориям земель: сельхозугодья, пашня, посевные площади (рис. 2),

и практически в полном объеме стремится использовать их по назначению. Это и понятно, так как регион считается наиболее благоприятным для ведения растениеводства. На сегодняшний день к основным законам, определяющим правила учета, владения, пользования, распоряжения, оборота, сделки, охраны земли; ценовые и иные земельные отношения, относятся:

1. «Земельный кодекс Российской Федерации», введен Федеральным законом №136-ФЗ от 25.10.2001 г.

2. Федеральный закон «О землеустройстве», №78-ФЗ от 18.06.2001 г.

3. Федеральный закон «Об обороте земель сельскохозяйственного назначения», №101-ФЗ от 24.07.2002 г.

4. Федеральный закон «О переводе земель или земельных участков из одной категории в другую», №172-ФЗ от 21.12.2004 г. и др.

Среди актуальных проблем эксперты Информационного агентства «Крединформ» выделяют следующие:

- Сокращение площадей сельскохозяйственных угодий. По сравнению с 1990 годом они сократились на 1%, однако за этой цифрой скрывается 2 млн га.

- Сокращение площадей, используемых под пашню. По сравнению с 1990 годом они сократились на 8%.

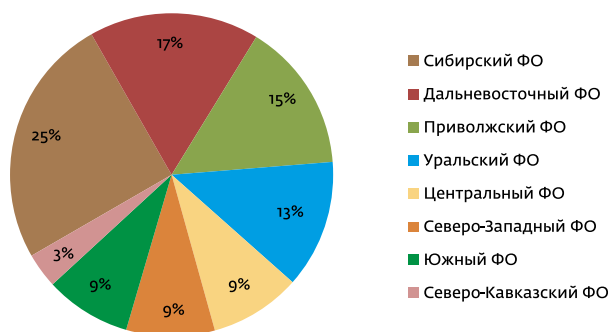
- Наличие неиспользуемых сельскохозяйственных угодий. Сельскохозяйственные организации и граждане используют около 87% всех сельскохозяйственных угодий, имеющихся в России. Около 45 млн га пахотных земель заброшено.

Основными причинами проблем являются: прекращение деятельности предприятий и организаций и перевод большей части освободившихся земель в фонд перераспределения; истечение срока аренды земель или временного пользования и не возобновление его производителями с/х продукции. Кроме того, нарастают площади земель, утративших свою хозяйственную ценность в результате производственной деятельности человека. К этому можно прибавить и деградацию земель.

Вообще государство не первый год занимается вопросами преодоления проблем в земельных отношениях, наведения порядка в землепользовании, возвращения земель в оборот и контроля над этим процессом. Так, 29 декабря 2010 года был принят Федеральный закон №435-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты РФ в части совершенствования оборота земель сельскохозяйственного назначения». Он внес дополнения в 101-ФЗ, Земельный кодекс России и иные подзаконные акты, которые коснулись изъятия участков земли сельскохозяйственного назначения в принудительном порядке через суд, если владелец не использовал их для соответствующих работ, связанных с выращиванием сельхозпродукции.

Кроме того, земля может быть изъята за невыполнение требований законодательства по ее рациональному исполь-

Рисунок 1. Долевая структура земель сельхозназначения в России, тыс. га



зованию, приведшему к уменьшению плодородия, или нарушение экологического состояния в соответствии с постановлением Правительства РФ «О критериях снижения плодородия земель, используемых для сельскохозяйственных нужд», №612 от 22 июля 2011 года.

Правительство не только определило признаки и причины изъятия земли, но и выработало основы государственной политики использования земельного фонда России на 2012–2020 гг. Они сформулированы в распоряжении Правительства «Об утверждении основ государственной политики использования земельного фонда РФ», № 297-р от 03.03.2012 г. В документе, в частности, определено, что развитие государственного мониторинга земель является одним из приоритетных направлений деятельности государства в области управления земельным фондом.

Орган осуществления государственного земельного надзора, порядок его проведения определены «Положением о государственном земельном надзоре», утвержденным постановлением Правительства России №1 от 02.01.2015 г.

Стратегия устойчивого развития сельских территорий России на период до 2030 года (Распоряжение Правительства РФ от 02.02.2015 г. №151-р) в число одних из приоритетных задач в долгосрочном периоде включает вовлечение земель сельскохозяйственного назначения в оборот.

В 2015 году президент России Владимир Путин, обращаясь к Федеральному Собранию, поставил задачу повысить эффективность использования земельных участков сельскохозяйственного назначения, отметив, что миллионы гектаров пашни простаивают и не вовлечены в оборот, так как находятся в руках землевладельцев, не занимающихся сельским хозяйством. Президент

Наибольшей долей земель сельхозназначения располагает Сибирский федеральный округ – 25% от всей площади данной категории земель в России.

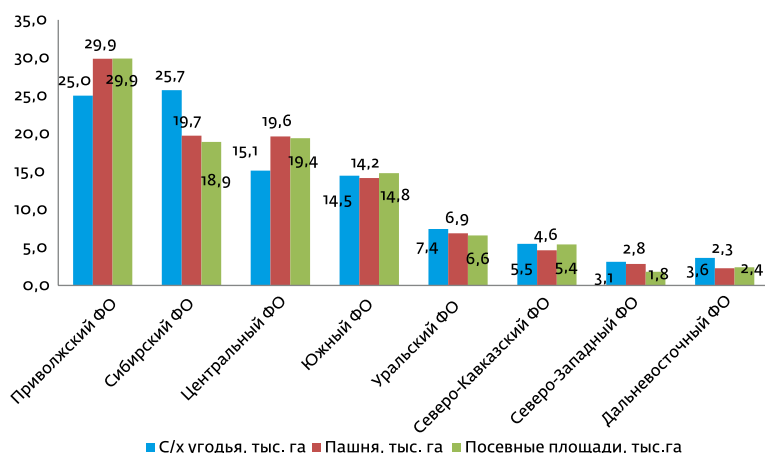
предложил «изымать у недобросовестных владельцев сельскохозяйственные земли, которые используются не по назначению, и продавать их на аукционе тем, кто хочет и может ее возделывать» и поручил подготовить проекты нормативных актов, которые можно будет принять до конца 2016 года.

В этом году закон об изъятии неиспользуемых земель сельхозназначения, подготовленный в рамках реализации данного положения, был принят Госдумой в трех чтениях и 29 июня одобрен Советом Федерации. В нижнюю палату парламента документ был внесен спикером Сергеем Нарышкиным и руководством фракции «Единая Россия».

В законе прописаны критерии, которые позволят определить, какая земля сельхозназначения является неиспользуемой. Среди них – заросшая земля, необрабатываемая почва. Если земля находится в таком состоянии три года, можно подавать в суд и ее изымать.

На фоне сформировавшихся тенденций в регионах и на местах активно осуществляется контроль над исполнением положений законодательных

Рисунок 2. Долевая структура категорий земель по федеральным округам, %



Планируется возобновление реформы земельного законодательства. Суть его сводится к тому, что с 1 января 2021 года в России вместо семи категорий земель появятся 16 видов территориальных зон и 21 зона с особыми условиями использования.

и нормативно-правовых актов, касающихся возвращения в оборот неиспользуемых земель сельскохозяйственного назначения и превращения их в пашни. В 2016 году мониторинговыми группами от партии власти, регионов, Россельхознадзором в 48 регионах России выявлено, что не используется порядка 13 млн га сельхозземель. Так, во Владимирской области не обрабатывается 22% земель сельхозназначения, в Калужской – 19,4%, в Смоленской – 18,8%, в Тульской – 29%, в Кировской – 48%.

В результате намечены конкретные меры по оценке реального положения дел с сельхозземлями, проверке нерадивых собственников и др. В ходе проверки отмечено, что активизировались

продажи сельхозземель, которые ранее не обрабатывались скупившими их собственниками, планировавшими использовать участки как долгосрочное вложение денежных средств. Ожидается, что в ближайшие годы совместными усилиями удастся переломить ситуацию и вовлечь в сельскохозяйственный оборот неиспользуемые земли.

Вовлечение в оборот сельхозземель должно способствовать притоку в отрасль инвестиций, расширению возможностей для производства продукции, созданию рабочих мест, росту доходов участников рынка и государства. Это очень важно сейчас, когда под влиянием антисанкционной государственной политики у сельхозпроизводителей открылись новые возможности не только для наращивания производства сельхозпродукции, но и ее экспорта. По словам министра сельского хозяйства Александра Ткачева, поддержка регионов, особенно со сложными природно-климатическими условиями, стимулирование внесения минеральных удобрений, формирование семенной и селекционной базы, вовлечение в оборот неиспользуемых земель – это сейчас главные задачи, которые должны решаться в сельском хозяйстве.

Кроме того, планируется возобновление реформы земельного законодательства. Поправки к Земельному кодексу и другим законодательным актам, разработанные Минэкономки и поступившие на обсуждение из ГПУ президента, рассмотрел 5 сентября президентский Совет по кодификации гражданского законодательства.

Если они будут приняты, с 1 января 2021 года в России вместо семи категорий земель появится 16 видов территориальных зон (жилые, производственные, сельскохозяйственные и др.) и 21 зона с особыми условиями использования (для объектов транспорта, связи, энергетики, обороны и культурного наследия). Особый статус будет у земель лесного и водного фондов и особо охраняемых природных территорий. Правила зонирования включают в правила землепользования и застройки, а также сельскохозяйственные и градостроительные регламенты – их должны будут подготовить местные и региональные власти до начала 2021 года.

Однако эксперты опасаются, что из-за этого станет возможной неконтролируемая застройка, а муниципалитеты переложат написание новых правил на региональный бизнес. В Общественной палате видят серьезные риски от перехода от деления земли на категории к территориальному зонированию. «На наш взгляд, законопроект интересен представителям бизнес-сообщества, занимающимся строительством, потому что он значительно облегчает процедуру оформления земель», – отмечает председатель комиссии Общественной палаты по вопросам АПК и развития сельских территорий Евгений Уваркина. На сегодняшний день зоны, на которых закрепляются земли сельхозназначения, по сути, до сих пор не определены. Это происходит из-за отсутствия в регионах финансовых ресурсов для необходимой работы по постановке на кадастровый учет всех земель.

«Несмотря на то, что закон начинает работать с 2021 года, мы с Минэкономразвития ведем активную переписку в части того, какую еще законодательную инициативу мы должны предусмотреть, какие ресурсы необходимо выделить (либо субъектами, либо из федерального бюджета), чтобы все заработало в нужном формате», – заверяет она.

В любом случае решить амбициозные задачи, поставленные сегодня перед российским АПК, вряд ли возможно без совершенствования законодательной базы. Россия является сверхдержавой и имеет самый большой запас земли среди остальных государств. Данное преимущество необходимо использовать для развития сельского хозяйства, чтобы страна смогла сделать очередной рывок в этой отрасли и существенно нарастить экспорт сельхозпродукции. **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:




Реклама



12+

* Согласно Общероссийскому рейтингу выставок.
Подробнее – www.exporating.ru



*Европейский продукт
по цене российского
производителя!*



+7 (473) 293-41-32
+7(473) 256-13-01
+7 952 956-13-01

finnmarketregion@gmail.com
www.finnmarketregion.com

FMR
FinnMarketRegion

fermenta

Приглашаем Вас посетить стенд компании ООО «Финнмаркет Регион» № 1Е35 в павильоне №1 Международной выставки «Агропрогмаш-2016» в Москве.