

ИЗДАНИЕ ДЛЯ УЧАСТНИКОВ И ПОСЕТИТЕЛЕЙ
ОТРАСЛЕВЫХ ВЫСТАВОК

EXPOSFERA

www.sfera.fm

8

**МЕРОПРИЯТИЯ
НА IFFA 2016**

10

**РОССИЙСКИЕ
УЧАСТНИКИ
ВЫСТАВКИ
IFFA 2016**

IFFA

Международная выставка
мясной индустрии

7-12.05.2016 | Германия,
Франкфурт-на-Майне

**ПЛАН
ВЫСТАВОЧНОГО
КОМПЛЕКСА**

12

30

**ЧТОБЫ ИДТИ В НОГУ
СО ВРЕМЕНЕМ,
КАЖДЫЙ
БРЕНД ДОЛЖЕН
МЕНЯТЬСЯ**

18

**RUSSIAN MEAT
MARKET**

НОВОЕ ИМЯ ДЛЯ ВАКУУМНОГО НАПОЛНЕНИЯ



HANDTMANN VF 800

ПОЛУЧИТЕ НЕЗАБЫВАЕМЫЕ ВПЕЧАТЛЕНИЯ ОТ ПРЕМЬЕРЫ ГОДА

КАЛЕН



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

Преимущества

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



www.handtmann-iffa.com

handtmann
Идеи с будущим.

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



IFFA

Зал 4.1, стенд D 04

Франкфурт-на-Майне,
7-12.05.2016



www.vector-asc.ru

ОБОЛОЧКА «VECTOR» И СЕТКИ «РХБ»

Качество. Надежность. Уникальность.



Полиамидные колбасные оболочки от бельгийского производителя „Vector“ – уникальная комбинация таких свойств, как дымопроницаемость, эластичность, прочность, барьерность, натуральный внешний вид.

Мы поможем Вам найти любое решение для достижения успеха!

Информация о наших продуктах, а также представителях в регионах на нашем сайте
www.vector-asc.ru

Тел.: +7 (499) 783 37 30 E-mail: info@rhb-group.com

IFFA

Событие № 1 в
мясоперерабатывающей
промышленности

MEET THE BEST

Франкфурт-на-Майне,
Германия

7 – 12.05.2016

Будем рады приветствовать Вас:

Стенд F51

Павильон 4.0



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
89147773343@mail.ru

pacovis

swiss food solutions



ПАКОВИС – Швейцарское Качество.



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



Мероприятия на IFFA 2016

Посетителей и участников выставки IFFA 2016 ожидает обширная программа мероприятий. В их числе – конференции, семинары и дискуссии для специалистов мясной отрасли, конкурсы и многое другое.

7 мая

Portalhaus, зал Frequenz

ДИСКУССИЯ IFFA TALK

7 мая – в день открытия IFFA 2016 – в ходе непринужденной дискуссии с участием ведущих экспертов мы попытаемся ответить на вопрос: «Как прошел первый день выставки?» При этом акцент будет сделан на личные впечатления участников.

Далее мы перейдем к обсуждению актуальных вопросов и проблем отрасли. Дискуссия IFFA Talk рассчитана на всех участников выставки и посетителей; вход бесплатный. Обсуждение будет проходить в зале Frequenz здания Portalhaus (западный вход / зал 11); за ним последует другое кульминационное событие дополнительной программы мероприятий – праздничный вечер Spirit of Meat, или «Дух мяса» (здание Portalhaus, южное фойе).

7–12 мая

Зал 4.1

ТРЕНДЫ МАГАЗИНА МЯСНИКА: РАСПРОСТРАНЕНИЕ ЦИФРОВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ В СФЕРЕ ТОРГОВЛИ МЯСНОЙ ПРОДУКЦИЕЙ

Какие возможности открывает распространение цифровых технологий для торговли мясной продукцией? Каких перемен можно ожидать? Ответы на эти и другие вопросы можно получить, посетив специальную выставку «Тренды магазина мясника – распространение цифровых технологий в сфере торговли мясной продукцией», которая представит цифровые решения для сфер продажи, управления и производства.

Организатор: **Messe Frankfurt при участии Школы мясников Heyne-Boddenberg**

7–12 мая

Зал 4.1

КУХНЯ НОВОГО ПОКОЛЕНИЯ

Это специальное мероприятие является результатом сотрудничества Школы мясников Heyne-Boddenberg и Messe Frankfurt. На нем будет представлен обзор следующих категорий продукции от мясников-новаторов: мясо, колбасы, продукты для умеренных и радикальных вегетарианцев. Все изделия упакованы маленькими порциями в новый вид упаковки навынос.

Организатор: **Messe Frankfurt при участии Школы мясников Heyne-Boddenberg**

8–11 мая

Фойе зала 11.1

ФОРУМ IFFA (IFFA FORUM)

Форум IFFA сочетает в себе лекции экспертов в утренние часы и практические семинары во второй половине дня. Каждый день уделяется внимание какому-либо важному направлению.

8 мая будет посвящено перспективам карьерного роста в мясной индустрии. Помимо лекции «Чего от вас ожидают, если вы хотите построить карьеру в мясной отрасли», настоящие и предыдущие обладатели награды в мясной промышленности Promotional Award of the Meat Industry поделятся своими историями успеха.

9 мая на форуме IFFA будет обсуждаться тема «Продовольственная безопасность и возможность оперативного контроля».

10 мая эксперты и участники выставки обсудят последние события в области автоматизации и оптимизации производительности.

11 мая на форуме будет решаться вопрос эффективности использования ресурсов. Лекции экспертов будут вестись на английском и немецком языках с синхронным переводом. Посещение форума бесплатно, и он открыт для всех профессионалов.

Организатор: **dfv Mediengruppe в сотрудничестве с Messe Frankfurt**

8–11 мая

Зал 4.1

МЕЖДУНАРОДНЫЙ КОНКУРС КАЧЕСТВА

В рамках конкурса все участвующие мясники могут сравнить свои продукты ручного изготовления с предложениями международных участников в плане разнообразия и качества. В этих конкурсах важны не только кубки, медали и сертификаты. Они также являются важным инструментом, который позволяет мясникам проверять и повышать качество своих продуктов.

Организатор: **Немецкая мясная ассоциация**



ДАТА	КОНКУРС
8 мая 10:00	Международный конкурс качества продукции в стеклянной и жестяной таре
9 мая 10:00	Международный конкурс качества колбасных изделий
10 мая 10:00	Главный приз за лучшее колбасное изделие
11 мая 10:00	Конкурс для студентов школ по подготовке мясников
12 мая 10:00	Международный конкурс качества окороков



Промышленные холодильные установки

Для мясоперерабатывающей отрасли «под ключ»

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

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

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

IFFA

Российские участники выставки IFFA 2016

На площади более 110 тыс. кв. метров будет собрано в общей сложности около 960 экспонентов из 47 стран мира.

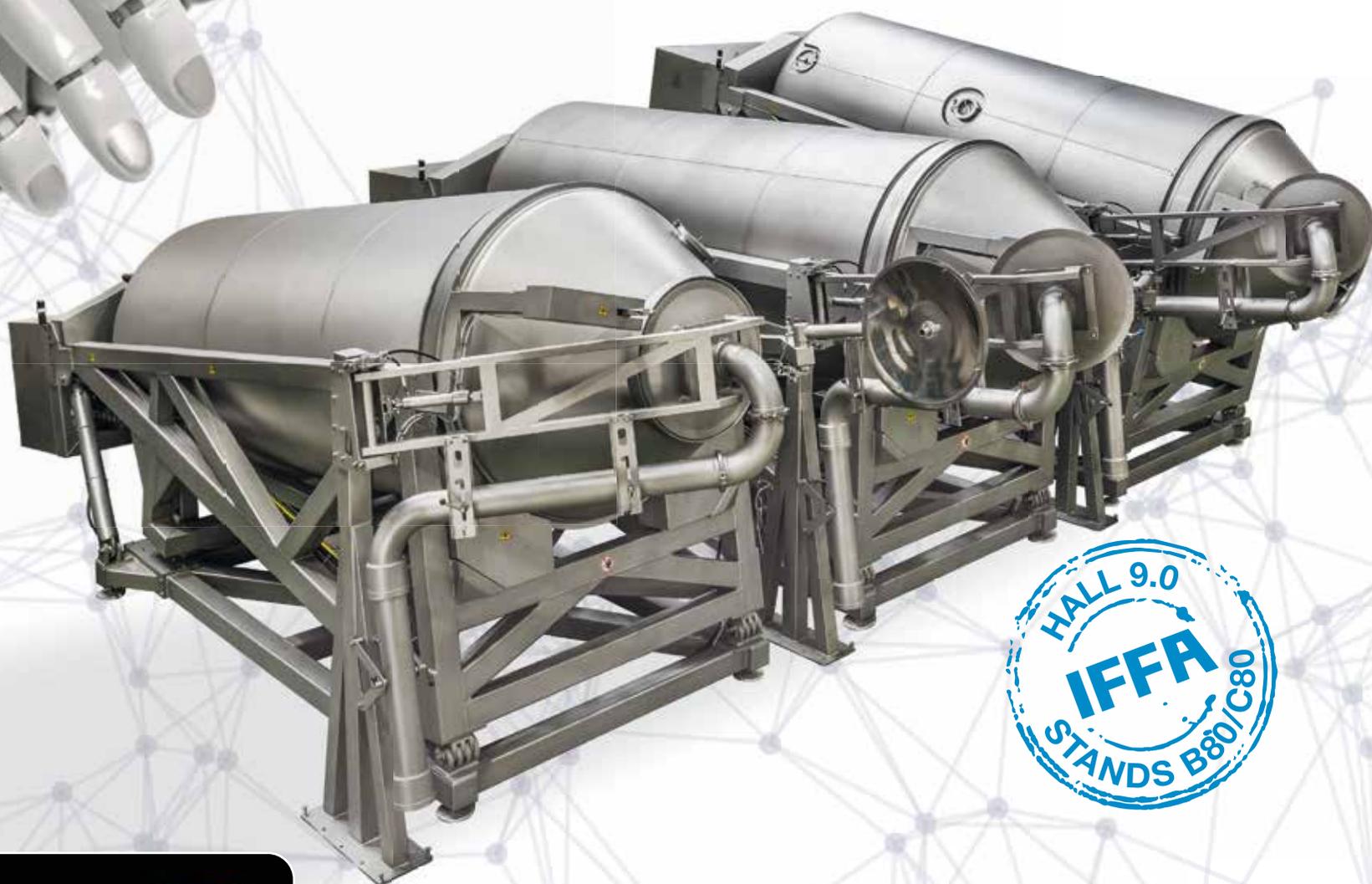


КОМПАНИЯ, ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ	РАСПОЛОЖЕНИЕ	КОМПАНИЯ, ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ	РАСПОЛОЖЕНИЕ
Aromadon Ltd. Производство пищевых ингредиентов	Зал 4, стенд J59	Label Group Производство этикетки, поставки оборудования для нанесения этикетки	Зал 4, стенд A20
Atlantis-Pak Co., Ltd. Производство пластиковой оболочки	Зал 4, стенд A10	ProMart, Mart Trading Колбасная оболочка	Зал 4, стенд A31
BIOSTAR Поставщик оболочек для колбас, упаковочных материалов и пищевых ингредиентов	Зал 4, стенд G58	OJSC Luga Plant Производство колбасных оболочек	Зал 4, стенд H15
Союз производителей пищевых ингредиентов Объединение специалистов, занятых производством и реализацией ингредиентов пищевой и перерабатывающей промышленности; исследовательской, издательской, выставочной, образовательной деятельностью в области пищевых ингредиентов	Зал 4, стенд J59	Omega Food Technologies Разработка и производство ингредиентов	Зал 4, стенд J59
Georg Polymer, CJSC Производство упаковочных материалов	Зал 4, стенд A20	Partner-M Производство пищевого сырья и ингредиентов, а также кормовых продуктов	Зал 4, стенд J59
		SFERA, Publishing House, Ltd. Издание журналов для специалистов пищевой промышленности	Галерея, стенд A15
		TechnoClip Производство клипс и петель для предприятий мясопереработки	Зал 4, стенд L41



TURBOMEAT® PROCESS

ЭКСПОНЕНЦИАЛЬНЫЙ МАССАЖ



- Непревзойденная производительность
Время массажа сокращается до 50 %

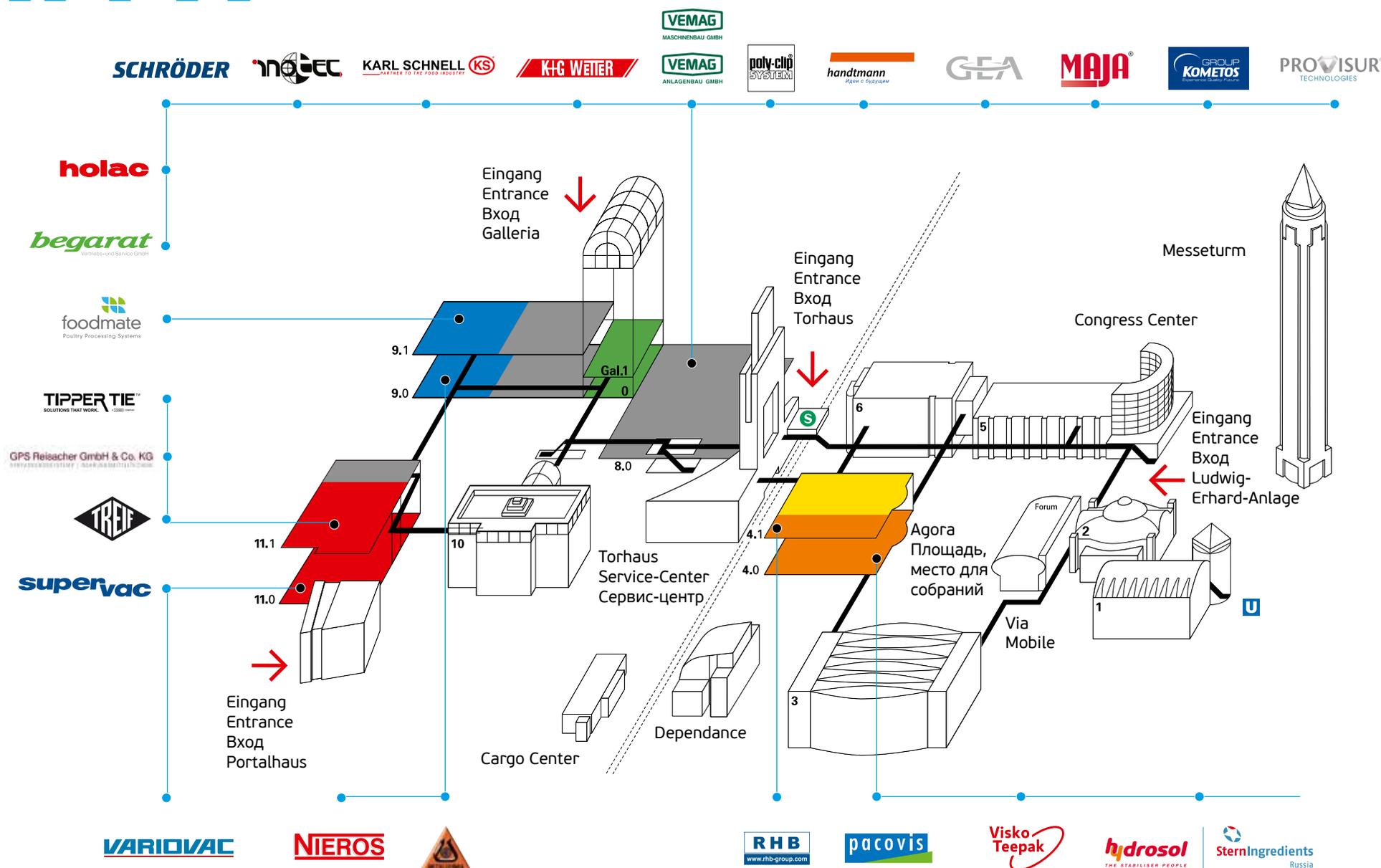
- Обеспечивает производство продуктов с **ОЧЕНЬ ВЫСОКИМИ РАСЧЕТНЫМИ ВЫХОДАМИ**, которые невозможно получить с помощью других технологий

- Универсальная гибкость
Возможность работы с любыми типами мяса и расчетными выходами

- Качество и расчетный выход нарезки
вне конкуренции в вареных цельномышечных продуктах



IFFA



Зал 4.0
 Ингредиенты, специи и травы,
 вспомогательные продукты, натуральная
 оболочка

Зал 4.1
 Продажа: все для магазинов мясной
 торговли, упаковочные материалы,
 ингредиенты, специи и травы,
 натуральная оболочка

Галерея 0 / Галерея 1
 Издательства, ассоциации,
 поставщики услуг

Зал 8.0
 Переработка мяса

Зал 9.0
 Забой, разделка

Переработка мяса, системы логистики
 и хранения, оборудование для заморозки,
 автоматизации и обслуживания,
 вспомогательное оборудование

Зал 9.1
 Забой, разделка

Переработка мяса, клининговое
 оборудование, системы производственной
 гигиены и безопасности труда, IT-решения,
 вспомогательное оборудование, аппараты
 для взвешивания и измерения, услуги

Зал 11.0
 Упаковка, вспомогательное
 оборудование, аппараты
 для измерения и взвешивания

Зал 11.1
 Упаковка, вспомогательное
 оборудование, аппараты для
 измерения и взвешивания

Процессы переработки мяса – разделка



НОВИНКА!

poly-clip[®]
SYSTEM

EXCELLENCE IN
CLIPPING

IFFA

Франкфурт-на-Майне
07. – 12.05.2016
Павильон 8 – стенд В92
Ждем Вас на выставке!

**Мировые премьеры
на выставке IFFA 2016 –
клипсование и автоматизация!**

НОВЫЙ ВАКУУМНЫЙ КУТТЕР НА 120 ЛИТРОВ

Для любого колбасного производства, где необходим лучший гидролиз белка, более длительный срок годности и более твердое и компактное сырье, подходящим решением являются вакуумные куттеры.



На выставке IFFA в этом году компания K+G Wetter представляет новый вакуумный куттер на 120 литров VCM 120. Существенным его преимуществом является составная вакуумная крышка, благодаря которой не нужно долго держать приподнятой всю вакуумную крышку, а только ее переднюю часть. В результате пользователи значительно быстрее получают доступ к чаше куттера. Идея конструкторов заключалась в разработке такого варианта крышки, который обеспечит возможность столь же быстрой загрузки и выгрузки куттера, как при открытом устройстве. Так можно существенно снизить время производственного цикла. Умная крышка устанавливается на вакуумный куттер емкостью 120 литров серии Cutmix, оснащенной небольшой вакуумной камерой, которая, к слову, тоже экономит время при производстве. Куттер разработан прежде всего для мясных магазинов и небольших промышленных предприятий.

Предприятие K+G Wetter разработало новую сенсорную панель для своей серии компактных куттеров. Удобный интерфейс и наглядность всех функций – важный плюс, благодаря которому с машиной можно работать практически сразу, нет необходимости вникать в сложные нюансы. Блок управления может быть выполнен как по стандарту, так и сконфигурирован индивидуально с учетом пожеланий клиента. В стандартной комплектации сенсорная панель имеет цифровую индикацию числа оборотов ножевого вала, измерения температуры и оборотов чаши с управляемой автоматикой отключения. Для всех куттеров серии Cutmix компания K+G Wetter опционально предлагает программные решения CutVision и CutControl для работы с рецептами и системой контроля качества.

Вакуумный куттер опционально оснащается варочным устройством, которое встроено в двустенную чашу установки, что дает еще большее преимущество в плане гигиены. Чаша имеет завышенный край, который предотвращает выплескивание сырья, тем самым не допускается потеря перерабатываемого материала и рабочее пространство остается чистым во время рабочего процесса. Привод чаши может регулироваться – устройство способно работать в шести различных режимах скорости. Массивные стойки машины из серого чугуна прекрасно поглощают колебания и обеспечивают спокойный ход, звукоизоляцию, максимальную стабильность, а следовательно, длительный срок службы куттеров серии Cutmix. Крышка режущего механизма имеет съемную перегородку, поэтому камера резки может быть легко приведена в соответствие обрабатываемому сырью.

Дополнительную информацию о новинках и всех машинах компании K+G Wetter вы получите на выставке IFFA (павильон 8, стенд В68).

K+G WETTER GMBH
ГОЛДБЕРГШТРАССЕ 21,
35216 БИДЕНКОПФ-БРАЙДЕНШТАЙН
WWW.KGWETTER.DE
ТЕЛ.: +49 (0) 6461 / 9840-0
E-MAIL: INFO@KGWETTER.DE

K+G WETTER

Команда K+G Wetter активно работает над новыми решениями для ремесленной и промышленной мясопереработки.



Тщательно отполированные вручную машины компании K+G Wetter.

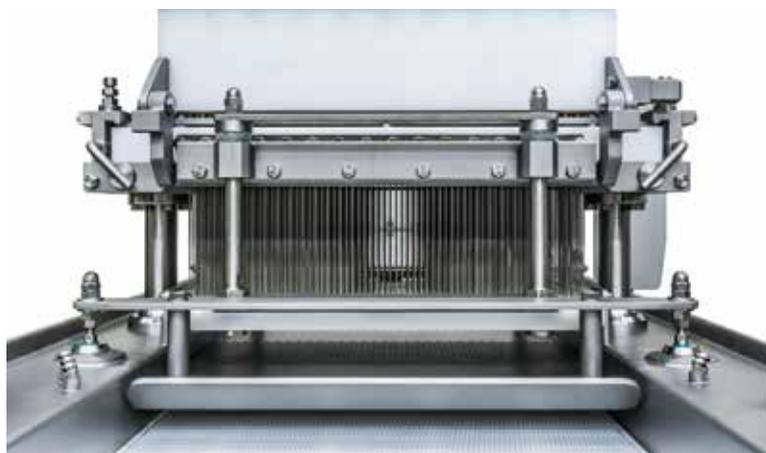
«МЕТАЛКИМИЯ» НА IFFA 2016: «МЯСО БУДУЩЕГО»

Испанская компания «Металкимия» принадлежит семье Лагарес и является мировым лидером в области разработки комплексных решений и технологий для производства мясных продуктов, включая вареные, маринованные, сыровяленые изделия и снеки.

На Международной выставке IFFA 2016 компания представляет новые технологии, которые сыграют важную роль в развитии мясной промышленности в будущем.



Посетив экспозицию «Металкимии», занимающую 600 кв. метров на выставке IFFA 2016, специалисты по производству мясных продуктов узнают будущее новых технологий в мясоперерабатывающей отрасли. Подтверждая характерную для компании неординарность мышления, на выставке IFFA 2016 «Металкимия» предлагает вашему вниманию стремительно развивающиеся технологии, способные переосмысливать процессы, устанавливать связь между производственными участками, предлагать новую продукцию и разрабатывать новые бизнес-модели.



Технология TRIPLEX, передовая система маринования MULTIPLEX 720, система ускоренного массажа TURBOMEAT® Process, новая набивочная машина EVOLUTION, инновационная линия для варки COOKLINE MATRIX и оборудование для производства снежков QDSnacks® – это лишь некоторые примеры новинок от «Металкимии», которые будут выставлены во Франкфурте в мае этого года. Традиционно новинки компании призваны изменить форму мясопереработки, существующую в мире на сегодняшний день.

Технологи «Металкимии», которые будут принимать участие на выставке IFFA, продемонстрируют большой ассортимент мясных продуктов, включая вареные, сыровяленые, маринованные изделия и снеки.

METALQUIMIA, S.A.
17007 GIRONA, ИСПАНИЯ,
SANT PONÇ DE LA BARÇA S/N
ТЕЛ.: +34 972 214658
ФАКС: +34 972 200011
E-MAIL: INFO@METALQUIMIA.COM
WWW.METALQUIMIA.COM

IFFA

ПАВИЛЬОН 9.0,
СТЕНДЫ В80 И С80



«Металкимия» на IFFA: технологии на службе мирового производства мясных продуктов.



QDSnacks®, будущее мясных snacks на IFFA.

Специалисты в области первичной обработки мяса на протяжении более 60 лет

Начиная с 1955 года немецкий производитель оборудования Maja-Maschinenfabrik изготавливает качественные установки по снятию шкур, которые ежедневно используются на скотобойнях и в мясоперерабатывающей промышленности во всем мире. В последнее время требования рынка и клиентов часто меняются. В центре внимания сегодня не только процесс удаления шкур. Специалисты ведут поиск комплексных решений, позволяющих увеличить выход, обезопасить оператора, обеспечить санитарные условия и максимально автоматизировать процесс.

На разработку решений этих требований нацелен персонал Maja в своей ежедневной работе. Помимо изготовления оборудования стандартной комплектации, Maja специализируется на реализации индивидуальных требований заказчика.

Одним из примеров является автоматическое снятие шкурки со свиного окорока с костью. Задача специалистов Maja состояла в том, чтобы найти решение, обеспечивающее снятие шкурки с большим выходом продукта, хотя эта часть довольно жесткая из-за наличия кости. Процесс обесшкуривания должен производиться в соответствии с действующими правилами техники безопасности для оператора, при этом куски мяса, размеры которых превышают средние, требуют увеличения ширины отверстия защитного козырька, закрывающего зону загрузки. В целях соблюдения правил EN 12355 для шкуроеъемных машин и установок для удаления пленок с мяса зона загрузки защищена бесконтактным защитным устройством блокирующих датчиков и исключает какой-либо доступ к рабочей зоне ножа.

Идеальный результат снятия шкурки гарантируется за счет точной работы контроля механической резки Maja в сочетании со специально устанавливаемой величиной давления.

Большинство из этих индивидуальных клиентских проектов предназначены для интеграции в новые и уже используемые в работе линии по обвалке мяса. Maja предлагает услуги по системе «одного окна», начиная с планирования и заканчивая этапом тестирования оборудования.

Автоматизация означает интеграцию в производственные линии. По этой причине решения Maja предназначены для повышения степени автоматизации процессов свежевания. Одним из примеров является индивидуальный способ подачи и выгрузки продукта, который может быть выполнен полностью в автоматическом режиме.

На IFFA во Франкфурте Maja представит весь спектр решений по снятию шкурок. Промышленные шкуроеъемные машины удивят не только новой гигиеничной конструкцией, но и специальными возможностями обработки.



Новая установка для снятия шкуры Maja VXAplus 554, выполненная на заказ на наклонном подрамнике.

www.maja.de

СОВЕРШЕНСТВО

ЕЩЕ БОЛЬШЕЕ СОВЕРШЕНСТВО



Добро пожаловать в мир Maja!

На 500 кв. метрах в центре зала № 8:

- Инновации, генерирующие новые идеи прогресса.
- Разработки продукта будущего.
- Заманчивые перспективы и возможности.
- Команда, обладающая выдающимся ноу-хау, на которую вы всегда можете рассчитывать.

СНЯТИЕ ШКУРКИ

ОБЕЗЖИРИВАНИЕ

СНЯТИЕ ПЛЕНКИ

СНЯТИЕ КОЖИ

НАРЕЗКА

АВТОМАТИЗАЦИЯ

ЧЕШУЙЧАТЫЙ ЛЕД

КУСКОВОЙ ЛЕД

Приходите к нам:

IFFA

MEET THE BEST

MAJA®

зал 8, стенд E/F30.

MAJA-Maschinenfabrik Hermann Schill GmbH & Co. KG

Tullastraße 4 • 77694 Kehl-Goldscheuer • Германия
Телефон: +49 7854 184-0 • Факс: +49 7854 184-244
почта: maja@maja.de • www.maja.de



Подготовила: **Елена
Максимова**

Российский рынок мяса

Основу российского мясного рынка составляют свинина и мясо птицы. Рассмотрим, каким образом развиваются два этих сегмента и какие факторы влияют на их развитие.

ПРОИЗВОДСТВО СВИНИНЫ

По данным Департамента животноводства и племенного дела отдела промышленного свиноводства и птицеводства Минсельхоза РФ, за три первых квартала прошлого года производство свинины в нашей стране выросло на 4,8%, причем прирост фиксируется практически во всех федеральных округах, где для развития свиноводства имеются надлежащие условия.

Согласно отчету, опубликованному специалистами Департамента животноводства и племенного дела Минсельхоза РФ, за два месяца текущего года производство свиней на убой в живом весе в сельскохозяйственных организациях составило 515,6 тыс. тонн, что на 12,5% или на 57,2 тыс. тонн больше уровня аналогичного периода прошлого года. Основной прирост производства свиней на убой в сельскохозяйственных организациях обеспечили Воронежская, Псковская, Тверская области, Республика Башкортостан и Красноярский край.

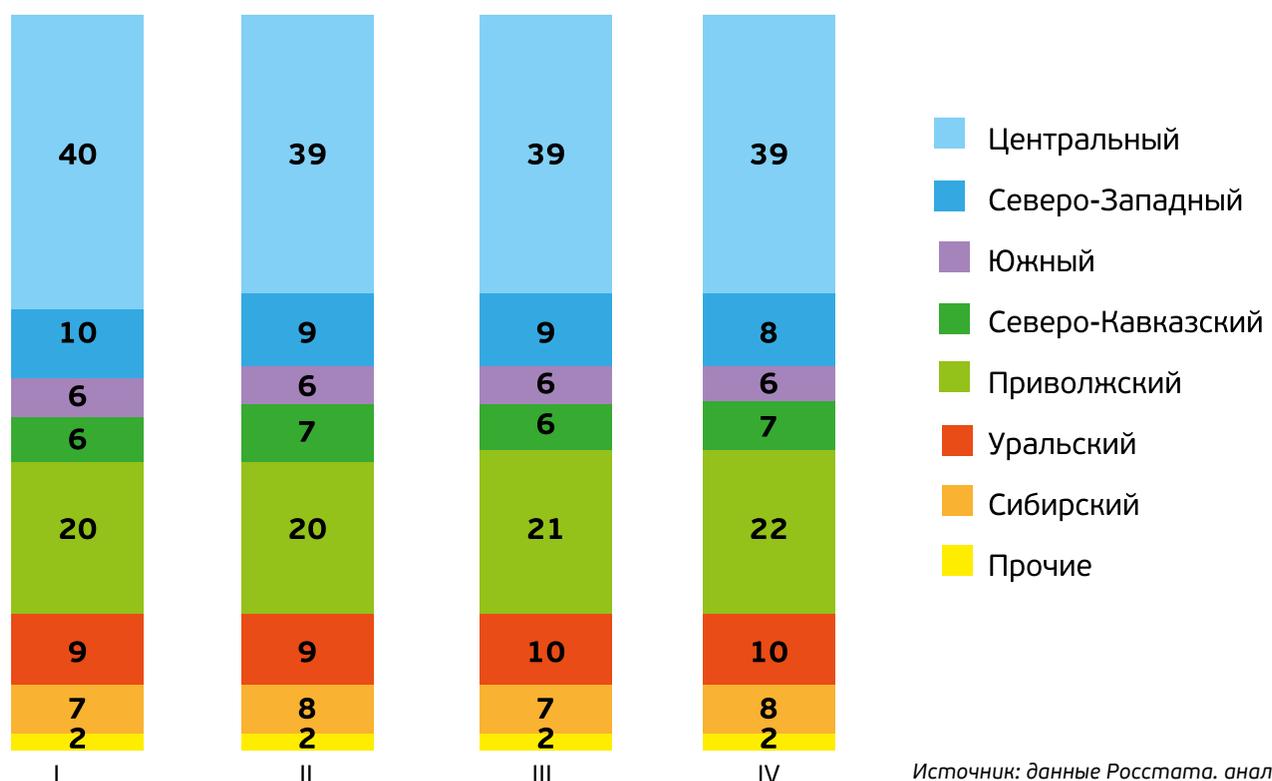
По данным Росстата, средние цены сельскохозяйственных производителей на реализованных свиней в живом весе в феврале 2016 года в России составили 87,6 руб. за 1 кг.

Директор Департамента животноводства и племенного дела Минсельхоза России Владимир Лабинов отметил, что в настоящее время наблюдается достаточно устойчивый прирост производства свинины в хозяйствах всех форм собственности в целом по России.

На протяжении последних лет – с 2009 по 2015 год – в России наблюдается устойчивый рост производства свинины, причем темпы прироста уверенно, последовательно равные. Это позволяет говорить о том, что свиноводство развивается планомерно, направленно, и сам этот процесс необратим.

Объем импорта продукции свиноводства, по данным Минсельхоза на конец 2015 года, сокращается по

Структура производства мяса и субпродуктов птицы по федеральным округам РФ в I–IV кварталах 2015 года, %



Источник: данные Росстата, аналитика IndexBox

всем направлениям – как собственно свинины на 60% по отношению к 2014 году, так и переработанной продукции.

МЯСО ПТИЦЫ

Птицеводство – отрасль, которая уже несколько лет является «локомотивом» всего животноводческого комплекса России. Среднегодовые приросты производства мяса птицы в 2010–2015 годах составляли 10%, и в период кризиса потребление мяса птицы продолжает расти.

По данным IndexBox, совокупный прирост производства продукции птицеводства по итогам 2015 года составил 11% по отношению к предыдущему (2014) году. Специалисты отмечают, что снижение реальных доходов населения в 2015 году на 4% не только не уменьшило спрос на мясо птицы, но и подстегнуло его, ведь птица остается

Совокупный прирост производства продукции птицеводства по итогам 2015 года составил 11% по отношению к предыдущему (2014) году.

наиболее доступным видом мяса. Практически весь объем производства приходится на мясо кур, мясо же индейки, уток и гусей вырабатывается в значительно меньшем количестве. Однако, отмечают аналитики IndexBox, наблюдается и наращива-

ние производства мяса индейки. По их мнению, после 2018–2019 годов мясо индейки будет иметь хорошие рыночные перспективы благодаря своим диетическим качествам.

Наибольший объем производства мяса птицы среди всех федеральных округов приходится, по данным исследования компании IndexBox, на Центральный федеральный округ. В IV квартале 2015 года там было произведено 442,5 тыс. тонн мяса птицы, что составляет 39% от совокупного объема. На втором месте с долей 22% находится Приволжский федеральный округ, на третьем месте – Уральский федеральный округ с долей 10%. В совокупности на данные регионы приходится 70% от российского объема производства в IV квартале 2015 года.

Объем производства мяса птицы в стоимостном выражении повторяет динамику производства в натуральном выражении. Так, за 2015 год

объем производства в стоимостном выражении оказался на 24% выше, чем годом ранее. По данным исследования, проведенного специалистами компании IndexBox, себестоимость производства продукта значительно выросла из-за удорожания электроэнергии, материально-технических ресурсов и заемных средств.

Среди товарных категорий основной объем по-прежнему приходится на мясо свежее и охлажденное: в IV квартале прошлого года было произведено 64% от совокупного объема производства в натуральном выражении (данные исследования компании IndexBox). Отсутствие структурных изменений производства продукции по товарным категориям обусловлено устойчивым спросом со стороны потребителей.

В настоящее время наблюдается достаточно устойчивый прирост производства свинины в хозяйствах всех форм собственности в целом по России.



За два месяца текущего года производство свиней на убой в живом весе в сельскохозяйственных организациях составило 515,6 тыс. тонн.

МЕЖДУНАРОДНОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО

Сегодня Россия активно прорабатывает стратегию сотрудничества, в том числе в аграрной сфере, с Ассоциацией стран Юго-Восточной Азии (АСЕАН).

По сообщению Департамента международного сотрудничества Минсельхоза, в начале апреля текущего года в Российском государственном аграрном университете – МСХА им. К.А. Тимирязева состоялось первое совещание старших должностных лиц России и АСЕАН по сельскому хозяйству на уровне заместителей министров. Председателем встречи с российской стороны был Сергей Левин, заместитель министра сельского хозяйства Российской Федерации.

Стороны обсудили актуальные вопросы взаимодействия в аграрной сфере, в частности подвели итоги реализации рабочей программы сотрудничества России и АСЕАН в области сельского хозяйства и продовольственной безопасности за 2013–2015 годы, а также утвердили новую программу на 2016–2020 годы. В ходе встречи участники договори-

лись, что, помимо дальнейшего расширения научно-технологического сотрудничества, Россия и страны АСЕАН особое внимание будут уделять развитию торгово-экономических связей в сфере сельского хозяйства. По данным Минсельхоза РФ, в настоящее время объем взаимной торговли сельскохозяйственной продукцией, сырьем и продовольствием между Россией и АСЕАН составляет лишь 12% от общего товарооборота с данной группой стран. При этом доля стран АСЕАН в структуре российской внешней торговли сельскохозяйственной продукцией не превышает 4%, а обратный показатель еще меньше, так как доля России в экспорте сельхозпродукции из стран АСЕАН в стоимостном выражении составляет около 1%. По мнению Минсельхоза России, в настоящее время с учетом введения Правительством Российской Федерации эмбарго на поставки некоторых видов сельхозпродукции, сырья и продовольствия из стран, поддержавших санкции в отношении России, созданы уникальные условия для развития торгово-экономического сотрудничества между Россией и странами АСЕАН. ■

TTBag

Оборудование для упаковки тушек птицы



Solutions that Work ■ www.tippertie.com

Просто, продуктивно, экономично.

Мы предлагаем самый простой и удобный способ упаковки и клипсования цельных тушек птицы. Один оператор может расфасовывать до 20 тушек в минуту или расфасовать и заклипсовать до 10 тушек в минуту. Производственную мощность можно удвоить, установив для дополнительного оператора второе зажимное устройство и клипсатор. Модель TTBAG можно без труда интегрировать в уже существующие упаковочные линии и дополнить автоматическим этикетировщиком и вакуумным модулем.

www.tippertie.com/TTBag

YouTube См. видеоматериалы о серии TTBAG на сайте youtube.com/tippertiegroup



Два оператора для максимальной производительности.

TIPPER TIE™
a DOVER company

TIPPER TIE, Inc.
infoUS@tippertie.com

TIPPER TIE TECHNOPACK GmbH
infoDE@tippertie.com



Prepared by: **Elena Maximova**

Russian Meat Market

The Russian meat market is based on pork and poultry. Let's see, how these two segments are developing at the moment and what factors have an impact on their development.

PORK PRODUCTION

According to the Department of Animal Husbandry and Breeding of the Industrial Pig and Poultry Production Department of the Ministry of Agriculture of the Russian Federation, in the first three quarters of the last year, pork production in Russia increased by 4.8%, and the increase was recorded virtually in all federal districts with appropriate conditions for pig production development.

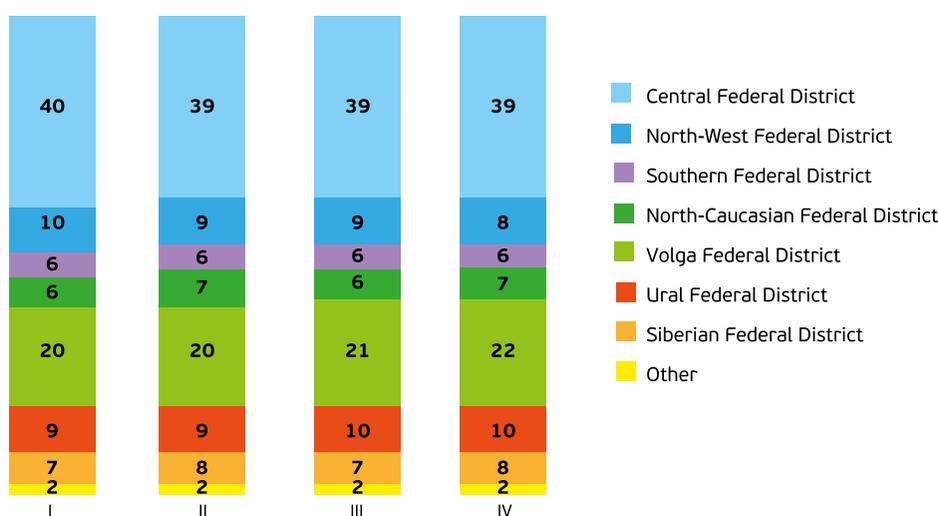
According to the report published by experts of the Department of Animal Husbandry and Breeding of the Ministry of Agriculture of the Russian Federation, for two months of this year, production of pigs for slaughter in live weight in agricultural organizations amounted to 515.6 thousand tons, which is 12.5% or 57.2 thousand tons more than in the same period of the last year. The main increase in the production of pigs for slaughter in agricultural organizations was ensured by the Voronezh, Pskov, Tver Regions, the Republic of Bashkortostan and the Krasnoyarsk Territory.

According to the Federal State Statistics Service (Rosstat), the average prices of agricultural producers for sold pigs in live weight in February 2016 in Russia amounted to 87.6 rubles/kg. Director of the Department of Animal Husbandry and Breeding of the Ministry of Agriculture of Russia Vladimir Labinov noted that now we can observe a fairly steady growth in pork production in farms of all forms of ownership throughout Russia in general.

In principle, a steady growth in pork production is observed in Russia over the last years – from 2009 to 2015, the growth rates being steady and consistently even. This suggests that pig husbandry is developing gradually, systematically, and the process itself is irreversible.

The volume of import of pig husbandry products, according to the Ministry of Agriculture at the end of 2015, is declining in all fields – both import of proper pork – by 60% in relation to 2014 and processed products.

The structure of poultry meat and by-products production by federal districts of Russia in quaters I-IV of 2015, in kind



Source: data of the Federal State Statistics Service, IndexBox analytics

POULTRY MEAT

Poultry husbandry is the industry, which has been a “locomotive” of the whole livestock sector of Russia for several years already. The average annual growth rates of poultry meat production in 2010–2015 were 10%, and the poultry meat consumption continues to grow in the crisis period.

According to the IndexBox data, the total poultry production growth based on the results of 2015 amounted to 11% YoY. Experts note that the decline in real income of the population by 4% in 2015 did not reduce the demand for poultry meat, but spurred it, because poultry remains the most affordable type of meat. Almost the entire volume of production is accounted for by chicken meat: meat of turkeys, ducks and geese is produced in much smaller quantity. However, according to IndexBox analysts, production of turkey meat is growing. They say that after 2018–2019, turkey meat will have good market prospects due to its dietary qualities. According to the IndexBox research company, the Central Federal District produces the largest volume of poultry meat among all federal districts. In Q4 2015, 442.5 thousand tons of poultry meat were produced there, which is 39% of the total volume. The Volga

Federal District takes the second place, its share being 22%, and the Ural Federal District is the third one, with its share being 10%. In the 4th quarter of 2015, these regions produced together around 70% of poultry meat in Russia. The volume of poultry meat production in terms of value repeats the dynamics of production in kind. Thus, in 2015 the volume of production in terms of value was 24% higher than a year before. According to the study conducted by IndexBox experts, the production cost has significantly increased due to the increased cost of electricity, material and technical resources and borrowings.

Among product categories, the main volume of production is still accounted for by fresh and chilled meat: in the 4th quarter of the last year, this indicator was 64% of the total production in kind (data by the IndexBox research company). The absence of structural changes in production by product categories is explained by the steady demand from consumers.

INTERNATIONAL COOPERATION

Today, Russia is actively pursuing a strategy of cooperation, including in the

agricultural sector, with the Association of Southeast Asian Nations (ASEAN). According to the International Cooperation Department of the Ministry of Agriculture, at the beginning of this April, the first meeting of senior officials of ASEAN – Russia for agriculture on the level of deputy ministers was held in the Russian State Agrarian University – Moscow Agricultural Academy named after K.A. Timiryazev. On the Russian side, the meeting was chaired by Sergey Levin, Deputy Minister of Agriculture of the Russian Federation. The parties discussed topical issues of cooperation in the agricultural sector, in particular, summed up the implementation of the work program of Russia – ASEAN cooperation in the field of agriculture and food security for 2013–2015 and approved the new program for 2016–2020.

In the course of the meeting, the participants agreed that, in addition to the further expansion of scientific and technological cooperation, Russia and the ASEAN countries would pay special attention to the development of trade and economic relations in the sphere of agriculture.

According to the Agriculture Ministry of the Russian Federation, at the moment, the volume of mutual trade in agricultural products, raw materials and food between Russia and ASEAN is only 12% of the total trade turnover with this group of countries. With that, the share of ASEAN countries in the structure of Russia's foreign agricultural trade does not exceed 4%, and the reverse indicator is even smaller, since Russia's share in the export of agricultural products from ASEAN countries by value is about 1%.

According to the Russian Ministry of Agriculture, currently, given the introduction by the Government of the Russian Federation of an embargo on certain types of agricultural products, raw materials and foodstuffs from countries that supported sanctions against Russia, a unique environment for development of trade and economic cooperation between Russia and ASEAN countries has been created. ■



В НАШИХ ОБОЛОЧКАХ КОЛБАСЫ И СОСИСКИ ВКУСНЕЕ

**Компания «ВискоТипак» –
лучшие целлюлозные и фиброзные оболочки.**

IFFA

Приглашаем посетить наш стенд на выставке IFFA-2016,
Франкфурт, 7–12 мая, холл 4.0, стенд B10.

Московское представительство компании «ВискоТипак»
www.viskoteepak.com, тел. +7 (499) 745-00-48, e-mail: info@viskoteepak.com

**Visko
Teepak**

WIENIE-PAK | FIBROUS | NOVA | viskoteepak.com

Автор:



Елена
Максимова

СОСТОЯНИЕ, ТЕНДЕНЦИИ И ДИНАМИКА РОССИЙСКОГО КРОЛИКОВОДСТВА



Кролиководство в России: реалии и перспективы

▲ Доля мяса кролика в общем объеме мясной продукции, производимой российскими предприятиями, крайне мала. Сегодня рынок продукции кролиководства в нашей стране находится на стадии формирования.

«Кролики – это не только ценный мех, но и 3–4 кг диетического, легкоусвояемого мяса», – эта фраза стала крылатой после выступления более двух десятилетий назад одного из популярных юмористических дуэтов. И действительно: кролики – уникальные сельскохозяйственные животные, и, по мнению специалистов, занимающихся их выращиванием, кролиководство – высокорентабельный бизнес.

ПРЕИМУЩЕСТВА КРОЛИКОВОДСТВА

Кролиководство уникально тем, что это практически безотходный бизнес. Основной продукт кролиководства – это мясо. Оно может реализовываться в виде тушки или филе. Также крупные кролиководческие хозяйства реализуют и субпродукты – печень кролика, почки и даже язычки. Головы и передние лапы продают на корм собакам, хвосты выкупают компании, которые изготавливают клей и игрушки для домашних животных. Кроличьи шкурки используют для пошива одежды и изготовления галантерейной продукции. Даже отходы жизнедеятельности кролика зачастую не утилизируются, а используются как органическое удобрение. Еще одно достоинство кроликов – высокая плодовитость и скороспелость.



На 1 января 2015 года в хозяйствах всех категорий насчитывалось 96 139 голов кроликов. В сравнении с началом 2009 года поголовье кроликов увеличилось в 3,2 раза.

При этом корма для этих животных обходятся дешевле, чем для крупного и малого рогатого скота или свиней. Однако надо иметь в виду, что кролики больше других животных подвержены различным заболеваниям, в том числе вирусным инфекциям,

и по зооветеринарным нормам в одном помещении нельзя держать больше 5 тыс. голов, а между фермами расстояние должно быть не менее 1 тыс. метров.

СОСТОЯНИЕ ОТРАСЛИ

Однако, несмотря на все достоинства, доля мяса кролика в общем объеме мясной продукции, производимой российскими предприятиями, крайне мала. Сегодня рынок продукции кролиководства в нашей стране находится на стадии формирования. В последние годы в стране интенсивно развиваются крестьянские хозяйства (включая индивидуальных предпринимателей), в которых отмечается устойчивая тенденция к увеличению численности кроликов. Кроме того, в России есть несколько крупных кроликоферм. Россия все еще занимает одно из последних мест в мире по производ-



▲ Спрос на мясо кролика на нашем рынке в основном удовлетворяется за счет иностранных поставщиков.

ству крольчатины. По данным РБК, в 2015 году в нашей стране было произведено 20 тыс. тонн мяса кролика. При этом лишь 8% из них пришлось на сельхозпредприятия и фермерские хозяйства, остальное – на личные подсобные хозяйства. Хотя общий объем производства крольчатины на 20% больше, чем в прошлом году, Россия все еще занимает одно из последних мест в мире по выработке мяса кролика.

Конкуренция в отрасли пока еще достаточно низкая, соответственно, занять свою нишу в ней не так сложно.

Для сравнения: в Китае, который является мировым лидером по производству мяса кролика, этот показатель достигает 660 тыс. тонн, в Италии – 330 тыс., во Франции и Испании – 180–200 тыс. тонн. Таким образом, спрос на мясо кролика на нашем рынке преимущественно удовлетворяется за счет иностранных поставщиков, основные из которых – Венгрия и Китай.

ГОСПОДДЕРЖКА

По федеральной программе развития кролиководства в России к 2020 году планируется увеличить производство мяса кролика до 50 тыс. тонн в год. В рамках Государственной программы развития сельского хозяйства и регулирования рынков сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия на 2013–2020 годы предусматриваются субсидии из федерального и региональных бюджетов на содержание племенного маточного поголовья кроликов, государственная поддержка малых форм хозяйствования, а также субсидирование части затрат на уплату процентов по кредитам и займам и другие виды поддержки сельхозтоваропроизводителей.

Среди регионов, воспользовавшихся господдержкой в данном направлении, можно отметить Пензенскую и Ростовскую области.

Летом 2014 года губернатор Пензенской области Василий Бочкарев поручил Кабинету министров разработать проект по производству мяса кролика в муниципалитетах региона. Также подчеркивалась необходимость создавать кооперативы, специализирующиеся на выделке шкур и производстве изделий из кроличьего меха.



По федеральной программе развития кролиководства в России к 2020 году планируется увеличить производство мяса кролика до 50 тыс. т в год.

«На 1 января 2015 года в хозяйствах всех категорий насчитывалось 96 139 голов кроликов, что на 6666 голов больше уровня прошлого года. В сравнении с началом 2009-го поголовье кроликов увеличилось в 3,2 раза. Согласно индикаторам экономического развития производство мяса кроликов за 2014 год составляет 272,2 тонны, что больше планового показателя на 4,7 тонны. В 2015 году планируется произвести 325,1 тонны мяса кроликов», – отметил начальник управления регионального Минсельхоза Александр Москвин.

Желающим заниматься этим быстрорастущим бизнесом оказывалась господдержка: до 1,5 млн руб. начинающим предпринимателям и до 10 млн руб. – семейным животноводческим фермам. Полученные деньги тратились на покупку оборудования, техники, поголовья кроликов.

В Ростовской области грант областного Минсельхоза на разведение кроликов в размере 1,5 млн руб. в 2013 году получил фермер Роман Пудышев. В планах фермера на ближайшую перспективу – производство 8 тонн крольчатины в месяц.

ПЕРСПЕКТИВЫ

По данным аналитиков, спрос на мясо кроликов растет, так как оно является ценным диетическим и гипоаллергенным продуктом: именно с него начинают мясной прикорм младенцев (с шести месяцев), его рекомендуют для питания кормящим матерям, людям престарелого воз-

раста и страдающим заболеваниями печени, желудка, сердечно-сосудистой системы.

Конкуренция в отрасли пока еще достаточно низкая, соответственно, занять свою нишу в ней не так сложно. И некоторые крупные компании, работающие в сельскохозяйственном бизнесе, активно осваивают кролиководство. В апреле текущего года крупнейший рисовый холдинг России «АФГ Националь» начинает строительство двух ферм по производству мяса кролика. Объем запланирован для этого рынка рекордный – 2,4 тыс. тонн в год.

Сейчас агрохолдинг проектирует две промышленные фермы по производству мяса кролика, их строительство планируется начать летом, рассказал представитель компании в интервью РБК. Земельные участки под строительство ферм площадью около 30 га каждый расположены рядом с деревней Анишино в Новгородской области и в деревне Слапи Ленинградской области. Обе площадки в собственности, ввод в эксплуатацию запланирован на 2017 год, уточняет представитель компании.

Заместитель генерального директора компании «Лелечи» (крупный производитель мяса кролика) Андрей Червяков оценивает объем инвестиций в проект более чем в 2 млрд руб. Представитель агрохолдинга уверяет, что сейчас на рынке наблюдается дефицит предложения продукции из кролика, поэтому «есть возможность занять сильные рыночные позиции». ■



IFFA 2016 / экспоСфера

Информационно-аналитическое издание для участников и посетителей выставки Modern Bakery Moscow 2016

Федеральная служба по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций (Роскомнадзор) Свидетельство о регистрации ПИ №77-48025 от 30.12.2011

Использование информационных и рекламных материалов газеты возможно только с письменного согласия редакции. Все рекламируемые товары имеют необходимые лицензии и сертификаты. Редакция не несет ответственности за содержание рекламных материалов.

Материалы, отмеченные значком ■, публикуются на коммерческой основе. Мнение авторов не всегда совпадает с мнением редакции. Редакционные материалы отмечены значком □. При оформлении использованы материалы из интернета.

Отпечатано в типографии «ПремиумПресс». Подписано в печать: 12.04.16. Тираж: 10 000 экз.



Хотите разместить рекламу в «ЭкспоСфере»? Звоните: +7 (812) 702-36-70



Адрес редакции
Россия, 197101, Санкт-Петербург,
ул. Мира, д. 3, оф. 435
Тел./факс: +7 (812) 70-236-70

Издатель:
ООО «ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ДОМ «СФЕРА»

Генеральный директор:
Алексей Захаров

Заместитель генерального директора по административным вопросам:
Лариса Колева
l.soraeva@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

Выпускающий редактор:
Елена Максимова
konditer@sfera.fm

Дизайн и верстка:
Нина Слюсарева

Корректор:
Галина Матвеева



Гость:



Константин Клюка,
генеральный директор
ООО «АПК «ПРОМАГРО»

Беседовала:



**Елена
Максимова**

Белгородская область является лидером по производству свинины, ее даже неофициально называют «мясной столицей» России.

Наша цель – производство качественной продукции

Генеральный директор ООО «АПК «ПРОМАГРО» **Константин Клюка** рассказывает о том, каким образом региону удалось занять лидирующие позиции в области свиноводства, а также о вкладе одного из крупнейших российских агрохолдингов в развитие отечественной мясной промышленности.

– **К**онстантин, не все зернопроизводящие регионы могут похвастаться такими успехами в плане производства свинины, как Белгородская область. С чем, на ваш взгляд, это связано?

– Белгородская область – это уникальный случай. Регион, являющийся одним из наименьших территориально, стал лидером в той сфере животноводства, для которой принципиально важен земельный банк. На мой взгляд, здесь ключевым фактором успеха является стратегически верная политика руководства области. В начале 2000-х годов была сделана ставка на конкурентоспособность российского сельского хозяйства и, в частности,



▲
Наша цель – производить качественную, конкурентоспособную продукцию, доступную прежде всего широким слоям российского населения.

животноводства. Конечно, для Белгородчины мясная отрасль всегда являлась ведущей. Еще в советские времена она имела признанный успех. В последствие из-за определенных причин устойчивость советских животноводческих комплексов была подорвана, но именно с их реконструкции начался процесс возрождения высокотехнологичного производства.

В 2005 году в области приняли «Стратегию развития сельского хозяйства», ставка в которой была сделана на создание промышленных вертикально-интегрированных структур с замкнутым циклом производства: от поля до прилавка. Тогда же появилась и наша компания. Ее основатель Федор Иванович Клю-

ка считает, что производство натуральных, экологически чистых продуктов в немалой степени определяет продовольственную безопасность и независимость страны.

Далее, в 2006–2007 годах, появились целевые инвестиционные программы развития животноводства, предвосхитившие приоритетный национальный проект «Развитие АПК» и государственную программу «Развитие сельского хозяйства и регулирование рынков сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия на 2008–2012 годы». Благодаря этим мерам производство свинины в регионе росло из года в год. И в 2015 году оно достигло 746 тыс. тонн (мяса свиней на убой в живом весе), из них почти 30 тыс. тонн произвел наш агрохолдинг. Таким образом, доля «ПРОМАГРО» в общеобластном производстве составляет почти 5%, а доля нашей компании в общем объеме промышленного свиноводства России – около 1%.

– Какие направления деятельности «ПРОМАГРО» сегодня развивает наиболее интенсивно?



Константин Клюка,
генеральный директор
ООО «АПК «ПРОМАГРО»

«Доля «ПРОМАГРО» в общеобластном производстве составляет почти 5%, а доля нашей компании в общем объеме промышленного свиноводства России – около 1%».

– На данный момент приоритетными направлениями деятельности являются животноводство, зернопроизводство и мясопереработка. У производства мяса наиболее высокая добавленная стоимость, а зерно востребовано в цикле, к тому же, в связи с колебаниями валютных курсов, оно становится конкурентоспособным на мировом рынке и перспективным для экспорта.

Что касается мяса, то в конце прошлого года мы ввели в эксплуатацию новый свиноплекс «Оскольский бекон – 3» стоимостью 3 млрд 170 млн руб. Его мощности позволят увеличить производство свинины на 30 тыс. тонн в год, таким образом, в 2017 году планируем довести объем до 65 тыс. тонн, а затем нарастить до 70 тыс.

Производство зерна хотим разделить. Отдельно выращивать под собственное животноводство и отдельно – под реализацию. Так, в феврале запустили новый комбикормовый завод, который добавил к уже существующим мощностям 10 тонн комбикорма в час. Таким образом, все три свиноводческих комплек-



FINMODULES

Бойни. Перерабатывающие заводы.

- 1 Финское качество
- 2 Сделано в России
- 3 Интегральные решения
- 4 Года рассрочки
- 5 Лет гарантии



8 (495) 795 01 69



www.kometos.ru



Мы планируем построить шесть корпусов откорма на «Оскольском беконе – 2», таким образом, увеличится количество дней в откорме животных, а значит, и средний вес.



Все три свиноводческих комплекса компании обеспечены кормами собственного производства, а запас мощности нового завода позволяет расширить кормовую базу.

са компании обеспечены кормами собственного производства, а запас мощности нового завода позволяет расширить кормовую базу. К тому же возводим дополнительный элеватор, рассчитанный на одновременное хранение 12 тыс. тонн зерна. Создание собственного земельного банка – принципиальный момент для компании. В ближайшее время планируем расширить наш свиноводческий кластер и приобрести земли в соседнем регионе. В том числе и для выращивания высококлассного зерна на экспорт. Собственное кормопроизводство существенно снижает риски от скачков цен на него, потому что в вертикально интегрированной структуре все нивелируется внутри и, в принципе, становится все равно, сколько стоит зерно на рынке.

– Недавно вы анонсировали расширение свинокомплекса «Оскольский бекон – 2». С чем связано принятие такого решения?

– Прежде всего с желанием увеличить средний вес свиней. Мы планируем построить шесть корпусов откорма на «Оскольском беконе – 2», таким образом, увеличится количество дней в откорме животных, а значит, и средний вес. Более высокий вес – большая конкурентоспособность на рынке. Ведь конкуренция идет и по цене, и по качеству мяса, и по наличию конечного бренда, и по среднему весу животных.

Для всех производителей мяса выход на внешние рынки – задача номер один. Плюсы очевидны. Во-первых, это валютная выручка, во-вторых, из-за падения спроса и снижения покупательской способности населения в России есть риски переизбытка предложений в ближайшие годы.

– Предусматривается ли внедрение новых технологий в данный проект, которые сегодня не применяются в России?

– Сегодня в России применяются практически все современные мировые технологии мясопроизводства, поэтому внедрить что-то новое крайне сложно. Вообще в свиноводческом бизнесе три ключевых фактора, определяющих успех. Во-первых,

генетика, от которой зависят производственные показатели, такие как приплод и выход мяса. Во-вторых, корма, на которые приходится около 70% себестоимости мяса. Именно качественный корм обеспечивает хороший привес. Ну и в-третьих, биобезопасность – жесткий ветеринарный и санитарный контроль. В индустриальном производстве свинины все известные современные технологии уже реализованы. Наверное, возможны какие-то инновации в области генетики. Сегодня сложилась хорошая конъюнктура на рынке высококачественной свинины с западной генетикой. Мы, например, используем одну из самых современных генетик Topigs Norsvin. Ее преимущества очевидны. Мясо первой категории мы получаем 35%, а третьей – порядка 5%, соответственно постность составляет 62%. Что касается оборудования, то у нас оно тоже самое современное. В числе наших поставщиков – мировые лидеры на рынке производства систем содержания и кормления для птицеводческих и свиноводческих хозяйств. Благодаря этому мы можем обеспечивать необходимый микроклимат, автоматическую работу линий кормления, поения, содержания животных с помощью инновационных компьютерных технологий.

– По вашим прогнозам, с запуском нового свинокомплекса ваша компания увеличит объем производства свини-

ны до 70 тыс. тонн в год. Какой процент будет перерабатываться на собственных мощностях?

– Мы планируем перерабатывать 100% производимой свинины. Для этого мы практически достроили первую очередь мясокомбината, скоро пройдет его окончательная наладка и технологический запуск, ориентировочно – летом официально запустимся.

Завод современный, мощностью 230–240 голов в час, он войдет в десятку самых крупных в России, выпускающих охлажденное мясо. Проектная мощность предполагает убой до 1 млн свиней в год, поэтому у нас еще будет порядка 30% резерва. К 2020 году планируем достичь реализации 70% продукции в виде охлажденных полуфабрикатов.

– В какие регионы России поставляете продукцию? Входит ли в ваши планы выход на внешние рынки?

– На сегодняшний день продукция «ПРОМАГРО» реализуется по всей России, в том числе на Дальнем Востоке и в Республике Крым.

Думаю, для всех производителей мяса выход на внешние рынки – задача номер один. Плюсы очевидны. Во-первых, это валютная выручка, во-вторых, из-за падения спроса и снижения покупательской способности населения в России есть риски переизбытка предложений в ближайшие годы. Естественно,

мы прорабатываем этот вопрос. Наиболее перспективные рынки сбыта в таких странах, как Китай, Вьетнам, Корея, Камбоджа, Япония. При этом что Китай крупнейший производитель свинины, он еще и крупнейший рынок сбыта.

Но все же экспорт – это не самоцель. Наша цель – производить качественную, конкурентоспособную продукцию, доступную прежде всего широким слоям российского населения.

– Насколько в целом сейчас перспективно развитие свиноводства в России? Есть ли в ближайшей перспективе у вашей компании планы на реализацию еще каких-либо проектов?

– Изменение ценовой конъюнктуры на мировом продовольственном рынке, увеличение цен на корма привели к росту себестоимости производства мяса. При этом со стороны населения снижается спрос по всем продуктовым группам. Часть потребителей переходит на более дешевые виды мяса. Отпускные цены стабильно падают, соответственно, уменьшаются и рентабельность свиновод-



В числе наших поставщиков – мировые лидеры на рынке производства систем содержания и кормления для птицеводческих и свиноводческих хозяйств.

ства. Попав в ценовые ножницы, мы теряем прибыль. Несмотря на это, свиноводство все же остается весьма рентабельным бизнесом. Хотя это уже не та рентабельность, которая была несколько лет назад. Запас прочности у свиноводов еще достаточно велик. Самый главный резерв – вертикальная интеграция, позволяющая создать замкнутый цикл производства с контролем над всей производственной

Собственное кормопроизводство существенно снижает риски от скачков цен.

цепочкой, и использование передовых стандартов и технологий. Сейчас мы прорабатываем такие направления деятельности, как овцеводство и промышленное производство индейки. В ближайшей перспективе хотим оставаться лидерами в сфере своей профессиональной деятельности, формируя высокие стандарты качества в области производства, управления и контроля. ■



BESUCHEN SIE UNS
HALLE 11.1 / STAND A65



VERPACKUNGSSYSTEME | **GPS Reisacher**



HAJEK
the power of output

FIExiblek

Compact

VIP 69K

VAcuum

Thermoforming

Hygiene

Safety

Output Module

Hygiene

Safety

Print mark

69K

VAcuum

Index 600

Film width 56

Pug support

Deep draw 150

Flex Rigid film

Reisacher

www.hajek-engineering.at

www.gps-reisacher.de



Begarat Vertriebs- und Service GmbH
 Deutschland, 76646 Bruchsal, Merianstrasse 13
 Tel.: +49 7251 441 490
 Компания: www.begarat.ru

Филиал в Москве:
 +7 (495) 926-25-20; +7 (496) 755-52-52
Технический центр:
 +7 (495) 926-65-50; +7 (496) 755-47-47

Представительство в Киеве:
 +38 (044) 377-73-10
Представительство в Минске:
 +375 (17) 228-12-57

Сделано в Германии – работает в России!

Каждые три года наши партнеры представляют лучшие решения для мясной промышленности во Франкфурте на крупнейшем европейском форуме для мясопереработчиков.

Компания БЕГАРАТ рада приветствовать Вас на выставке IFFA. К каждой выставке наши партнеры обобщают опыт реализованных проектов в разных странах, разрабатывают и предлагают решения для выпуска новых или оптимизации производства традиционных продуктов. Компания БЕГАРАТ как крупнейший интегратор решений для мясной промышленности внимательно изучает требования и тенденции российского рынка. Мы видим свою задачу в том, чтобы Вы не просто получили новое оборудование, а осуществили технологический трансфер. Мы помогаем нашим клиентам вывести производство на принципиально новый уровень: самой высокой эффективности, гибкости, прозрачности и управляемости. Не слепое копирование, а творческое решение и индивидуальный подход дают нашим клиентам уверенность в том, что они получают лучшие решения и максимальную отдачу от инвестиций. Наши специалисты ждут Вас на стендах наших партнеров и на нашем стенде В 04/06 в зале 8.0.



VEMAG MASCHINENBAU GMBH – гибкость, точность, экономия

Ведущий изготовитель оборудования для мясопереработки представит новейший, самый быстрый вакуумный шприц-наполнитель, самые гибкие и высокопроизводительные линии, лучшие решения для производства колбас, сосисок, сарделек, продуктов быстрого приготовления и снеков. Впечатляющая производительность сосисочных линий дополняется высоким качеством продукта, многообразием ассортимента ряда при экономичном расходе сырья. Демонстрации не оставят равнодушными посетителей стенда VEMAG Maschinenbau.
 Зал 8.0, стенд В04/06

VEMAG ANLAGENBAU GMBH – новые стандарты производительности

Успешные инженерные технологии: комбинированные термокамеры (TVA), камеры со специальными модулями, мобильные системы. Towerpool – отличное решение для эффективной и равномерной варки, пастеризации и интенсивного охлаждения продуктов в плотной упаковке, пресс-рамах и перфорированных евроящиках при помощи воды. Равномерное распределение температуры внутри камеры обеспечивает высокое качество продукта, сокращение временных и энергетических затрат на приготовление.
 Зал 8.0, стенд В04/06

Телефоны на выставке:
 +49 174 189 28 44;
 +49 172 429 79 37

K+G WETTER GMBH

Волчки для свежего и мороженого мяса, мешалки, вакуумные куттеры. Машины отличает высокая производительность, низкий уровень шума при работе, функциональная ориентированность и простота эксплуатации.
 Зал 8.0, стенд В68

POLY-CLIP SYSTEM GMBH & CO. KG

Ручные и автоматические системы клипсования для большого разнообразия оболочек: пленка, пакет, сетка. Высококачественные расходные материалы: скрепки, петли. Превосходное соотношение производственных показателей и цены.
 Зал 8.0, стенд В92/98, С84

INOTEC GMBH – профессионал в области перемешивания, эмульгирования, перекручивания, деления

Автоматические системы INOTEC для производства фарша давно работают на многих предприятиях, в том числе и в России. Вдумчивая инженерная работа, максимальный учет специфики заказчика и надежное высокопроизводительное оборудование являются залогом успешной реализации проекта любой сложности. Новая запатентованная технология Variomix INOTEC: в основе принцип работы двух взаимодействующих между собой спиралей, движущихся в противоположных направлениях. Перемешивание может проходить в разных настраиваемых режимах. Лучшие результаты в кратчайшее время. Эмульсатор INOTEC оборудован трех- или пятиступенчатой режущей головкой, автоматически управляемой PLC для получения равномерной и высококачественной эмульсии с минимальным износом ножей и решеток. Автоматы деления сосисок INOTEC разработаны для деления прямых и изогнутых сосисок в натуральной, коллагеновой и искусственной оболочках.
 Зал 8.0, стенд В80

SCHRÖDER MASCHINENBAU GMBH & CO. KG

Инъекторы и установки массирования для мяса, птицы – уникальное и высокопроизводительное оборудование для производства деликатесов и ветчины. Сочная консистенция продукта и стабильное качество без избыточного выделения влаги.
 Зал 8.0, стенд А68

VARIOVAC PS SYSTEMPACK GMBH

Любая форма упаковки под самые взыскательные требования: лоток, термоформер. Индивидуальная и групповая упаковка под мягкие и жесткие материалы.
 Зал 11.0, стенд С81

SUPERVAC MASCHINENBAU GMBH

Конвейерные машины для упаковки продуктов в вакуумные пакеты; термоусадка. Максимальная производительность при минимальных размерах, расходе ресурсов, потребности в персонале.
 Зал 11.0, стенд В61

BANSS SCHLACHT – UND FÖRDERTÉCHNIK GMBH

Современное оборудование для убоя и первичной переработки скота. Комплексные системы, оптимальные возможности эргономики, гуманности, эффективности.
 Зал 8.0, стенд D54

NIEROS STAINLESS STEEL EQUIPMENT GMBH

Компания представит линии обвалки: конвейеры, столы, спецоборудование, а также гигиеническое оборудование: машины для мойки рам и палок, фаршевых тележек, ящиков, контейнеров для посола, гигиенические шлюзы.
 Зал 9.0, стенд E62

**PULSOTRONIC-
ANLAGENTECHNIK GMBH**

Контроль продукта: металлодетекция, весовая техника, оптический контроль.

Вторичная упаковка продукта: сортирующие установки; штабелеукладчики; упаковочное оборудование; установки для сборки гофротары. Конвейерная техника: ленточные системы, упаковочные столы; индивидуальное изготовление конвейерной техники.

Зал 11.0, стенд D22

**EFA – SCHMID
& WEZEL GMBH**

Специальный инструмент для убоя и разделки крупного и малого рогатого скота, свиней.

Зал 8.0, стенд A74

FRIEDRICH DICK GMBH

Полный спектр инструмента обвальщика. Оборудование отличается высокое качество стали, удобство эксплуатации и практичность в каждом инструменте.

Зал 8.0, стенд C54

**HOLAC
MASCHINENBAU GMBH**

Передовые технологии резки продукта на кубики, куски, ломтики, полоски.

Высокая производительность, широкие возможности.

Зал 8.0, стенд H96

**MAGURIT
GEFRIERSCHNEIDER GMBH**

Машины для нарезки свежего и замороженного сырья. Качественное измельчение продукта под желаемую величину и форму.

Зал 8.0, стенд F59

**MAJA-MASCHINENFABRIK
HERMANN SCHILL GMBH**

Высококачественное оборудование для снятия шкурки, пленки, нарезки мяса, рыбы и птицы. Льдогенераторы чешуйчатого льда.

Зал 8.0, стенд E30/F30

LIMA S.A.S

Мясокостные сепараторы, мясообвальщики и жиловщики высочайших стандартов качества.

Зал 9.0, стенд C83

BETTCHER GMBH

Кольцевые ножи для обвалки и дообвалки мясного сырья, птицы: идеальная зачистка кости, увеличенный выход.

Зал 8.0, стенд E44 ■



Это Ваша выставка!

**Принцип нашей работы –
только превосходные решения!**

Крупнейшая международная выставка мясообработывающей промышленности. Самый новый и быстрый вакуумный шприц-наполнитель во всем мире. Самая гибкая и быстрая линия для производства продуктов из свежего мяса на рынке. Самые инновационные одно- и многоручьевые решения для производства продуктов быстрого приготовления и закусок. Самые точные по весу и самые экономичные по расходу сырья сосисочные линии, которые когда-либо существовали. Самые производительные линии для универсального использования. Самые гигиеничные машины для обеспечения самой полной безопасности продукции. Самое эффективное программное обеспечение для самого выгодного производства. Наш выставочный стенд площадью 1395 квадратных метров с непрерывными онлайн-демонстрациями и достаточным местом для комфортного делового общения. Мы любим сложные задачи – мы растем с каждым новым найденным для Вас решением. Только самое лучшее для Вашего продукта!

Мы с радостью заботимся о Вас. Всегда и даже на выставке IFFA.



Зал 8.0, стенд B04/06

Новые возможности для предприятий пищевой промышленности

С 7 по 12 мая 2016 года во Франкфуртском выставочном центре компанией «Провизур» будет представлено технологическое оборудование для пищевой промышленности.

В числе экспонатов – новые комплексные технические решения для оптимизации производства, увеличения производительности и максимизации качества продукции при минимальных эксплуатационных расходах. ГК «Провизур» предлагает широкий ассортимент машин и технологических линий различного назначения (измельчение, вымешивание фаршей, механическая обвалка, дообвалка и жиловка, формование полуфабрикатов, обсыпка мукой, лезонирование и панирование или клярование, обжарка, варка, замораживание, нарезание ломтиками и фасование нарезанных продуктов) для работы на говядине, свинине, птице, рыбе и морепродуктах, овощах и фруктах. Группе «Провизур», главное управление которой расположено в Чикаго (штат 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). Во Франкфурте ГК «Провизур» выставит ряд своих новейших технологий.

ФОРМОВАНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ

На стенде компании будут представлены сразу две технологии формования марки «Формакс». Первая – «НоваМакс-660» (NovaMax® 660) – пластинчатая машина, основными преимуществами которой является максимум эффективности и производительности, минимум брака, высокая точность дозирования и безупречная пищевая безопасность. Вторая – «ВерТекс-660» (VerTex® 660) – сверхсовременная барабанная установка, которая отличается еще большей эффективностью и долговечностью и позволяет производить полуфабрикаты с необходимыми органолептическими характеристиками при минимальных эксплуатационных расходах.

ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ МЯСА И ВЫМЕШИВАНИЕ ФАРШЕЙ

Для проведения данной операции будет представлено передовое оборудование марки «Вайлер», в том числе универсальный волчок «Омни-Ви-1409» (OmniV® 1409) для получения фарша необходимой структуры со стабильным размером



Пресс механической дообвалки мяса «Барракуда».



Формовочная машина «НоваМакс-660».

частиц из охлажденного или замороженного мяса без обратного хода сырья и при минимальном механическом воздействии на него благодаря применению технологии сбалансированной подачи (Balance Flow™), высокопроизводительный волчок-мешалка «Доминатор-11» (Dominator® 11) для

повышения качества фарша при грубом и мелком измельчении мяса, птицы и рыбы, а также новые сменные дожилочные головки «Пиранья» (Piranha®) для монтажа непосредственно на волчки и максимизации качества фарша, выхода и экономии (более 70%).

НАРЕЗАНИЕ ЛОМТИКАМИ

На выставке можно будет ознакомиться с новой машиной для нарезки «ПаверМакс-4500» (PowerMax® 4500) марки «Формакс». Она позволяет максимизировать производительность за счет использования до четырех независимых приводов «АккуПауэр» (AccuPower®) и значительно упростить процесс чистки и санитарной обработки путем перевода машины в положение автоматической чистки. Также посетители стенда «Провизур» смогут увидеть высокопроизводительную машину «КашинЭДЖ-ХС» (CashinEDGE® HS) для нарезки грудинки, которая позволяет максимизировать выход, свести к минимуму процент брака, значительно улучшить качество и презентацию нарезанной продукции.

МЕХАНИЧЕСКАЯ ОБВАЛКА, ДООБВАЛКА И ЖИЛОВКА МЯСА

Блочные прессы «Барракуда-210» (Barracuda® 210) и «Барракуда-820» (Barracuda® 820) марки «АМ2С» – образцы практически безграничных возможностей переналадки прессыющего механизма для оптимизации технологического процесса и максимизации гибкости при решении уникальных производственных задач.

ОБСЫПКА МУКОЙ, ЛЬЕЗОНИРОВАНИЕ И ПАНИРОВАНИЕ ИЛИ КЛЯРОВАНИЕ

Оборудование марки «ТСТ» (TST), которое обеспечивает великолепное распределение муки, лезона, панировки или кляра и оптимальное покрытие ими полуфабрикатов, будет представлено обсыпочно, панировочной и лезонирующей машинами.

Посмотреть на оборудование ГК «Провизур» можно будет в павильоне 8.0 на стендах J68 и K68. ■

ВСЕ ДЛЯ УПАКОВОЧНОГО ОТДЕЛЕНИЯ – ИЗ ОДНИХ РУК!

На выставке IFFA 2016 GPS Reisacher впервые будет представлен вместе с дочерним предприятием HAJEK Maschinenbau.



В павильоне 11.1, на стенде A65, GPS Reisacher предложит комплексные решения по всей цепочке упаковочного процесса: оборудование, расходные материалы, запасные части и комплектующие, ремонт и сервисное обслуживание, поддержанная техника после капитального ремонта, финансирование (аренда/лизинг).

HAJEK

Вакуумная термоформовочная упаковочная машина модели VSM 30 будет представлена в новой разработке. Она характеризуется строго выдержанной высокогигиеничной конструкцией, а также простотой обслуживания и сервиса. Благодаря модульной конструкции VSM 30 предлагается в различных вариантах: для мягкой, жесткой и скин-пленки шириной до 560 мм и длиной шага до 600 мм. Уникальная концепция безопасности и сенсорная техника управления открывают новые возможности в эксплуатации и обслуживании. Инновационное программное обеспечение с интерфейсом OPC-UA и протоколом Pack-ML позволяет осуществлять стандартизованное внедрение установки в линию и подключить ее ко всем общим системам ERP. Возможно удаленное обслуживание и диагностика ошибок через протокол VPN. Модель VSM 30 соответствует требованиям «Индустрии 4.0».

PULSOTRONIC

Благодаря эксклюзивному сотрудничеству с немецкой компанией Pulsotronic-Anlagentechnik компания GPS Reisacher представит на выставке IFFA портальный робот серии PV5, предназначенный для объединения готовых упаковок, выходящих из термоформовочной машины в один ручей, и передачи их на транспортные устройства. Производительность модели PV5 достигает 200 упаковок в минуту. Дополнительными отличительными особенностями установки являются определение и извлечение пустой упаковки, а также автоматическая оптимизация расстояния между отдельными упаковками. Кроме того, GPS Reisacher представит контрольную установку Pulsotronic CW3 (весы с металлоискателем) и трубопроводный металлоискатель серии Inflex 65 для вакуумных шприцов.

GPS REISACHER уже на протяжении 25 лет под девизом «Лучший сервис!» предлагает своим клиентам широкий спектр технических решений и услуг в сфере обслуживания, ремонта, запасных частей и дооснащения оборудования. Собственный конструкторский отдел и производственная база обеспечивают высокое качество сервиса и короткие сроки поставки. ■

GPS REISACHER GMBH & CO. KG,
 ГЕРМАНИЯ
 ТЕЛ.: +49 8334/9 89 10-0
 ФАКС: +49 8334/9 89 10-99
 E-MAIL: INFO@GPS-REISACHER.COM
 WWW.GPS-REISACHER.COM
 WWW.HAJEK-ENGINEERING.AT
 WWW.PULSOTRONIC-ANLAGENTECHNIK.DE

МИРОВАЯ ПРЕМЬЕРА КЛИПСАТОРА FCA 100 R-ID

Современные автоматические клипсаторы FCA 100 задают новый стандарт в производительности, эксплуатационной готовности и, следовательно, эффективности.

Управление с передней дверцы и опциональный ассистент тормоза оболочки минимизируют ручной труд оператора и увеличивают производительность клипсатора. Оптимальную безопасность обеспечивает новый тормоз оболочки с защитой для рук: при настройке всегда сохраняется безопасное расстояние до фаршевытеснителя. Контроль безопасности рассчитан таким образом, что ошибочный старт работы без тормоза оболочки невозможен. Благодаря компактному прочному корпусу и низкому уровню шума работать становится приятнее. Удобное обслуживание для максимального срока службы и окупаемости инвестиций: расположение точек смазки на одной панели и опциональная централизованная система смазки, зависящая от режима работы машины.



Высококачественная нержавеющая сталь и титан, улучшенные современными технологиями, – и тут нет равных клипсатору FCA 100.



Портальный робот серии PV5 фирмы Pulsotronic.



Конструкция автомата отвечает высочайшим требованиям к гигиене и безопасности, а также директивам для предприятий пищевой промышленности.

FCA 100 надежно клипсует фиброзные и коллагеновые оболочки калибром до 58 мм, а также искусственные калибром до 90 мм. Его скорость достигает 186 тактов в минуту при непрерывном режиме работы. С помощью клипс серии R-ID, превосходно подходящих для работы на автомате, достигается гармоничный процесс обжатия, который не требует больших усилий и уменьшает нагрузку на изнашиваемые детали. Форма клипс R-ID создает симметрично ровные складки оболочки, клипса сидит точно в центре хвостика, а благодаря измененному внутреннему профилю клипса обладает еще большей удерживающей силой, обеспечивая непроницаемый для бактерий обжим соответствующих искусственных оболочек. Все это значительно расширяет возможности реализации продукции, позволяя не сокращать минимальный срок хранения. Автоматизация и удобство управления гарантируют минимальное время простоя для переналадки, еще большую безопасность и максимально эффективное применение машин класса FCA.

Высококачественная нержавеющая сталь и титан, улучшенные современными технологиями, – и тут нет равных клипсатору FCA 100. Конструкция автомата отвечает высочайшим требованиям к гигиене и безопасности, а также директивам для предприятий пищевой промышленности. ■

ООО «ПОЛИ-КЛИП СИСТЕМ»
 ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНАЯ УЛ., Д. 9, ЛИТ. В
 142116, РОССИЯ, МОСКОВСКАЯ ОБЛ., Г. ПОДОЛЬСК,
 ТЕЛ.: +7 (495) 229-46-70
 ФАКС: +7 (4967) 55-47-20
 E-MAIL: POLYCLIP@POLYCLIP.RU
 WWW.POLYCLIP.RU



ЧТОБЫ ИДТИ В НОГУ
СО ВРЕМЕНЕМ, КАЖДЫЙ
БРЕНД ДОЛЖЕН МЕНЯТЬСЯ

Гость:



Дмитрий Судариков,
директор по продажам
агропромышленной
Группы «ПРОДО»

Беседовала:



**Елена
Максимова**

Как стимулировать продажи в кризис

Директор по продажам Группы «ПРОДО» Дмитрий Судариков – о том, как компании в кризис поддержать продажи и известность своих брендов, и о том, что развиваться необходимо в любой экономической ситуации.

Дмитрий, расскажите в нескольких словах о торговых марках, которыми владеет Группа «ПРОДО». В чем специфика каждого из них?

– У Группы «ПРОДО» девять крупных брендов. Под торговыми марками «Троекурово» и «Рококо» выпускается продукция из мяса птицы, «Ясная горка» – колбасные изделия из мяса птицы, под брендами «Клинский» и «Омский бекон» представлена колбасная продукция двух наших самых крупных мясоперерабатывающих предприятий, Премі – элитные деликатесы. Есть также бренды элитных колбас из мяса диких животных «Царская охота» и «Чукчум». Кроме того, на АО «Клинский мясокомбинат» под брендом «Умка» выпускается уникальная серия колбасных изделий, сертифицированных для питания детей от трех лет.



▲ Для нас важно охватить и привлечь молодую аудиторию, и креативный подход здесь просто необходим.

– В вашей компании существует системный подход к управлению и развитию всех торговых марок или развитием каждого отдельного бренда занимается своя группа специалистов?

– Общая стратегия развития и продвижения всех наших брендов разрабатывается, согласовывается и контролируется в управляющей компании в Москве. Основой для разработки стратегии является системная работа по анализу и изучению рынков нашей продукции, потребительских трендов и конкурентной среды. Мы изучаем мнение потребителей относительно наших брендов и уже на базе данных мониторингов разрабатываем стратегию дальнейшего развития, ассортиментную и ценовую политику, коммуникацию и механизмы продвижения. А маркетинг на предприятиях уже

в рамках данной стратегии проводит тактические локальные мероприятия, так как необходимо учитывать и местную специфику рынков и производства. Такой принцип работы характерен также для работы с торговыми сетями и другими партнерами. Поэтому можно сказать, что стратегическая функция управления портфелем наших брендов в руках центрального офиса, а зона ответственности регионов – своевременная и качественная реализация.

– Помимо федеральных брендов, в вашем портфеле есть еще и локальные. В чем их специфика?

– Часть предприятий также выпускает продукцию под локальными брендами. Например, АО «Уфимский мясоконсервный завод» работает с торговой маркой «УМКК», в Новосибирске на АО «Птицефабрика им. 50-летия СССР» производят яйцо под брендом «Национальный стандарт». Или входящее в «Омский бекон» ООО «Лузинская крыночка» выпускает молочную продукцию под одноименной маркой. Локальные бренды реализуются на ограниченной территории, продвигаются, соответственно, тоже менее масштабно. Их несомненный плюс



в том, что местные жители часто считают их «своими», что обеспечивает им дополнительную лояльность. Но при выходе на территории соседних регионов эти преимущества теряются.

– Вы упомянули о наличии в портфеле Группы «ПРОДО» торговых марок, под которыми производится продукция премиум-класса. Что можно сказать сегодня об интересе потребителей к данным продуктам?

– Может быть, из этого сегмента ушли покупатели, которые и раньше не относились к целевой аудитории. Но у целевой аудитории премиальной продукции как раз покупательная способность не изменилась. Наши элитные деликатесы, например колбасы из мяса диких животных «Царская охота» и «Чукчум», многие приобретают в качестве имиджевого подарка. Это очень заметно по росту продаж перед Новым годом. Кроме того, эмбарго на соответ-

ствующую импортную продукцию, несомненно, усилило позиции качественных отечественных колбас.

– Есть ли вообще смысл заниматься развитием премиальных торговых марок в периоды экономического кризиса или эффективнее переключиться на продвижение продукции среднего и низкого ценового сегментов?

– Что касается продвижения элитной продукции, то это актуально

Основой для разработки стратегии является системная работа по анализу и изучению рынков нашей продукции, потребительских трендов и конкурентной среды.



FOODMATE
ПОСЕТИТЕ НАШ СТЕНД: ПАВИЛЬОН 9.1, СТЕНД D68



Живая демонстрация возможностей Maxima.2.0, с модулем автоматического удаления вилочковой кости, на выставке IFFA 2016



Foodmate OPTI LTD:
Система для обвалки целого окорочка, а также бедра и голени



MAXIMA: Самое лучшее и оптимальное решение вопроса обвалки мяса птицы!



Недавно мы провели рестайлинг брендов «Клинский», «Омский бекон», «Троекурово» и «Рококо».

в любой ситуации, так как способствует созданию положительного имиджа производителя. Кроме того, основные бюджеты все же и так идут на продвижение массовых брендов.

– Какие каналы коммуникации с потребителем вы используете для продвижения своих торговых марок? Какие являются наиболее эффективными для каждого из ценовых сегментов?

– Мы используем все каналы коммуникации с потребителями. Телевидение – традиционно самый лучший способ донести до покупателей информацию о продукте. Но это и самый дорогой способ. У Группы «ПРОДО» есть большой опыт проведения креативных рекламных кампаний. Например, кампания 2014 года бренда «Клинский» под названием «Колбасопровод». Она завоевала призовые первые места на нескольких крупных международных фестивалях рекламы. Там было все – от ролика на ТВ, до интерактивных игр на специальном инновационном оборудовании в местах продаж. Сейчас успешно проходит рекламная кампания «Омского бекона» «Фанаты вкуса», в ней задействованы практически все медианосители, и очень заметный эффект дает участие в спортивных мероприятиях, нестандартные btl-акции. В рамках кампании также устраивались массовые флеш-



Дмитрий Судариков,
директор по продажам
Группы «ПРОДО»

«Несомненный плюс локальных брендов в том, что жители региона считают их «своими», что обеспечивает им дополнительную лояльность».

мобы на улицах Омска и других городов сибирского региона. Для нас важно охватить и привлечь молодую аудиторию, и креативный подход здесь просто необходим. Элитная продукция в продвижении в таких массовых мероприятиях, конечно, не нуждается. Здесь важна статусная реклама для целевой аудитории.

– Столкнулись ли вы со снижением активности покупателей? И как поддерживаете продажи?

– На куриное мясо и свинину – основные виды мяса, с которыми работает Группа «ПРОДО», – снижения спроса не наблюдается. Ведь это самые демократичные по цене виды. В сегменте мясопереработки,

действительно, ситуация сложнее. Но мы активизировали сотрудничество с ритейлерами по проведению совместных акций в точках продаж. Розница также заинтересована в подобной активности, и зачастую без участия производителей устраивает ценовые акции. Кроме того, многие колбасы стали выпускать в более мелкой фасовке.

Телевидение – традиционно самый лучший способ донести до покупателей информацию о продукте.

Большая работа проводится с ассортиментом. Выпускаем новинки, осваиваем сегменты, в которых наша продукция еще не представлена. Все это позволяет расширить аудиторию и усилить лояльность давних приверженцев своих брендов.

– Планируете ли вы в ближайшее время выводить на рынок новые торговые марки или проводить ребрендинг существующих? Расскажите об этом подробнее.

– Для того чтобы привлекать новых потребителей, идти в ногу со временем, каждый бренд должен меняться. Мы регулярно собираем фокус-группы, на которых выясняем отношение потребителей к нашим брендам, их ожидания и представления о том, как должна выглядеть упаковка. Недавно мы провели рестайлинг брендов «Клинский», «Омский бекон», «Троекурово» и «Рококо». В результате упаковка продукции, реализуемая под этими торговыми марками, стала более современной, стильной и информативной. И это действительно было отмечено нашими потребителями.

Плюс с прошлого года мы расширяем географию присутствия бренда колбас из мяса птицы «Ясная горка». Осенью 2015 года под этим брендом стали выпускаться все колбасные изделия на АО «Тюменский бройлер», а в марте 2016 года – на АО «Птицефабрика «Пермская».

После проведения рестайлинга «Троекурово» наша продукция стала значительно заметнее на полке. В целом после изменения стиля и комплекса мероприятий по продвижению мы действительно отметили рост продаж в 2015 году на 25%. ■

Автоматизация, гибкость, индивидуальные проекты

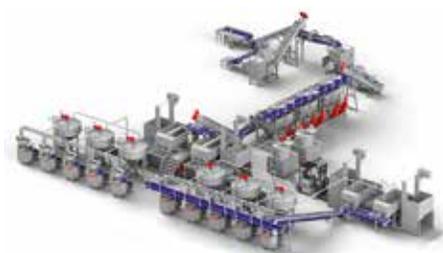
Мировой рынок продуктов питания находится в постоянном движении, которое все больше и больше зависит от стремительно меняющихся запросов потребителей.

Сегодня требования к производителям таковы: с одной стороны, возможность изготовления множества различных продуктов небольшими партиями и короткое время реакции на потребности рынка, с другой – производство экономически выгодных продуктов в большом количестве. И все это – с гарантированным стабильным качеством.

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

KARL SCHNELL в этом отношении является идеальным партнером для пищевой промышленности, так как способен поставлять технологические линии с оптимально подобранными друг к другу узлами из одних рук. Многолетний опыт проектирования линий – автоматических и ручного управления – в сочетании с превосходной производственной гибкостью гарантирует, что произведенные на KS линии обладают высокой эффективностью.

Если помещение под будущее производство имеет сложную конфигурацию или к линии предъявляются особые требования, клиенту предлагается индивидуальное решение. В зависимости от требований типичная производственная линия начинается со стандартизации сырья. Для этого этапа используются дробилки, бункеры-накопители и волчки в сочетании с транспортирующими устройствами из программы производства KS, такими как подъемники, ленточные и винтовые транспортеры.



Производственная линия KS.

Следующий технологический шаг – работа с рецептурой. 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 них 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 высокопроизводительными вакуумными шприцами KS с инновационной системой управления. Для производства специальных продуктов или для небольших помещений наряду с технологическими линиями KARL SCHNELL предлагает различные процесс-автоматы.

Посетите наш стенд на IFFA 2016 (зал 8, стенд №G96). ■

KS ПРОЦЕСС-АВТОМАТ

ВСЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ В ОДНОЙ МАШИНЕ



ОДНА МАШИНА БЕСКОНЕЧНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ



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

Автор:



Михаэль Бец,
ответственный
консультант-специалист
по проблемным вопросам
технологии и технологических
методов машиностроительного
завода Handtmann

Компания:

handtmann
Идеи с будущим.

**ООО «Хандтманн
Машин Фактори»**
141400, Россия,
Московская область, г. Химки,
Коммунальный проезд, вл. 30
Тел.: +7 (495) 587-40-37
www.handtmann.de



**ВАКУУМНЫЕ
НАПОЛНИТЕЛИ СЕРИИ
VF 800 – НОВИНКА
ОТ КОМПАНИИ
HANDTMANN**

Вакуумные наполнители гарантируют наилучшее качество продуктов и точность порционирования благодаря инновационному механизму подачи.

Новый роторный механизм подачи позволяет выполнять исключительно бережную обработку продукции, обеспечивая наилучшее качество.

Серия машин с многосторонним эффектом

В связи с выставкой IFFA 2016 во Франкфурте компания Handtmann представляет первые модели новой серии вакуумных наполнителей VF 800 с многосторонним эффектом.

Эти вакуумные наполнители отличает использование самой современной и перспективной технологии, продуманной до мелочей, в сочетании с высочайшим качеством. Они гарантируют наилучшее качество продуктов и точность порционирования благодаря инновационному оптимизированному механизму подачи. Их можно использовать для работы с самыми разнообразными продуктами – от супа до мясного фарша. Они подходят как для малых предприятий, так и для крупного промышленного производства – в зависимости



UVC-модуль для дезинфекции воздуха в воздухоотводном канале VF 800.

от объемов выработки можно выбрать оптимальное решение из пяти различных моделей с девятью вариантами производительности. Таким образом, можно адаптировать машину для наполнения к конкретным требованиям заказчика.

Запатентованная изменяемая производительность машины, которая имеется у двух моделей, позволяет оптимально подобрать вакуумный наполнитель для требуемого объема выпускаемых продуктов. Кроме того, опциональное использование дополнительных функций дает воз-

возможность наилучшим образом сконфигурировать вакуумный наполнитель в соответствии с продуктами и производственными условиями. Современнейший дизайн с учетом требований гигиены, автоматическая функция очистки и запатентованная дезинфекция воздуха гарантируют гигиенически безукоризненное производство чувствительных продуктов на самом высоком уровне. К тому же длительный срок службы компонентов машины, а также сведение к минимуму износа и техобслуживания при энергетически эффективной конструкции обеспечивают низкие эксплуатационные затраты.

ЭКСПЛУАТАЦИОННАЯ ГИБКОСТЬ И МНОГООБРАЗИЕ ПРИМЕНЕНИЯ

Варианты производительности и функциональная гибкость вакуумного наполнителя позволяют оптимально адаптировать устройства к соответствующим продуктам и условиям производства. В конструкции устройств также предусмотрена легкая активация отдельных функций, к примеру таких, как регулирование глубины вакуума или давления. Опциональное регулирование глубины вакуума расширяет область применения наполнителей. Передвижной блок нагрева осуществляет с помощью подключенного водяного контура регулирование температуры контактирующих с продуктом деталей устройства для нагретых масс, таких как соусы, супы или плавленый сыр.

ОПТИМАЛЬНЫЕ БЕЗОПАСНОСТЬ И ГИГИЕНА

Создание безупречных гигиенических условий производства, а также мониторинг процессов при изготовлении микробиологически чувствительных продуктов улучшают качество конечной продукции, что ведет к экономии времени и затрат. В воздухоотводном канале машины для наполнения установлен встроенный UVC-модуль для дезинфекции воздуха. С его помощью производится обеззараживание как отводимого воздуха вакуумного наполнителя, так и окружающего в помещении. Таким образом, достигаются отличные гигиенические условия производства и улучшенное качество продуктов, поскольку дрожжи, плесневые грибки и бактерии, будучи потенциальными контаминантами, уничтожаются. Модуль для автоматической промежу-



Автоматизированная программа чистки механизма подачи

точной чистки сокращает простой при смене видов продуктов. Дополнительно интегрирована программа гигиены механизма подачи. Она позволяет выполнять чистку горячей водой с температурой до 90 °C (температура пастеризации). Дизайн машины выполнен с учетом требований гигиены согласно стандарту DIN EN 1672-2:2005. Это означает, что поверхности оборудования выполнены из безопасных материалов, легко очищаются, не требуя длительных временных затрат.

СНИЖЕНИЕ ЭКСПЛУАТАЦИОННЫХ ЗАТРАТ ПРИ УВЕЛИЧЕННОМ СРОКЕ СЛУЖБЫ

Энергоэффективная конструкция нового вакуумного наполнителя VF 800 способствует снижению эксплуатационных затрат и расходов на электроэнергию. Регистрация действительной нагрузки машины позволяет увеличить интервалы выполнения техобслуживания на 20%. Расчет и сертификация приводов машины для наполнения выполнены в соответствии с критериями энергоэффективности (стандарт TÜV-SÜD-EME). Конструкция привода с его прочными и долговечными узлами рассчитана на двойной срок службы. Большая продолжительность эксплуатации узлов механизма подачи уменьшает затраты, связанные с износом, и расходы на запчасти.

Варианты производительности и функциональная гибкость позволяют оптимально адаптировать устройства к соответствующим продуктам и условиям производства.

ВЫСОКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТИ НАПОЛНЕНИЯ И ПРОДУКТИВНОСТИ

Увеличение производительности машины способствует эффективности работы, позволяя при этом сэкономить, ведь чем меньше количество эксплуатационных циклов, тем ниже степень износа оборудования. Диапазон производительности вакуумного наполнителя VF 800 достигает 15 тыс. кг/час. При этом интегрируемый волчок-приставка работает с той же производительностью, что и вакуумный наполнитель. Таким образом, и при обработке продуктов с крупной зернистостью, и при низких температурах можно достигать самой высокой продуктивности.

Энергоэффективная конструкция нового вакуумного наполнителя VF 800 способствует снижению эксплуатационных затрат и расходов на электроэнергию.

ОПТИМАЛЬНОЕ КАЧЕСТВО ПРОДУКТОВ

Новый роторный механизм подачи позволяет выполнять исключительно бережную обработку продукции, обеспечивая наилучшее качество и высокую производительность наполнения также и для чувствительных продуктов.

Оптимизированные каналы подачи со щадящим воздействием на массу для наполнения, а также новые размеры механизма подачи предоставляют возможность максимально бережной обработки благодаря предельно сниженной механической нагрузке на продукт. Результатом является привлекательный вид упакованного товара, уменьшенная комковатость при набивке ветчины или наполняющих масс с прослойками. Непрерывный автоматический мониторинг таких важнейших параметров процесса, как давление наполнения, температура и глубина вакуума, гарантирует максимальную надежность процесса.

ПРОСТОЕ ПОЛЬЗОВАНИЕ И УПРАВЛЕНИЕ

Легкость управления VF 800 обеспечивается за счет разгрузки оператора, а также незначительных периодов простоя и времени на переналадку. Электронный ассистент нивелирования позволяет осуществить быстрый монтаж машины. Уровень наполнения бункера точно регистрируется с помощью защищенного датчика уровня наполнения. Этот же датчик служит и для управления автоматической загрузкой бункера с использованием подъемного устройства. Быстрое и простое управление машиной осуществляется с помощью прочного интуитивно обслуживаемого сенсорного дисплея машины или дистанционного управления через WLAN с компактного мобильного пульта управления в любом месте производственного помещения. ■



Подготовила: **Елена
Максимова**

Создание функциональной мясной продукции

Интерес к здоровому питанию растет во всем мире с каждым годом. И в этой ситуации сложнее всего производителям, продукция которых отнюдь не ассоциируется с полезной для здоровья – как, например, колбасные изделия.

На популярных телевизионных и интернет-каналах регулярно проводятся различные расследования, в ходе которых выясняется, насколько некачественной является та или иная колбасная продукция.

При этом большинство российских мясопереработчиков изготавливают действительно качественную колбасную продукцию, которой потребители доверяют. Однако даже такие изделия большинство потребителей, придерживающихся здорового питания, стараются минимизировать в своем рационе. Именно поэтому необходимо не просто повышать качество продукции, но и задумываться о том, как сделать ее максимально полезной для здоровья. И один из вариантов – обогащение колбасных изделий пребиотиками.

Пребиотики – неперевариваемые пищевые ингредиенты, которые стимулируют рост и жизнедеятельность в организме полезных бифидо- и лактобактерий.

Многочисленными исследованиями доказано, что пребиотики подавляют рост патогенной микрофлоры кишечника, стимулируют всасывание в кишечнике жизненно важных минералов, обеспечивают иммунную и противоопухолевую защиту кишечника, стимулируют синтез витаминов и летучих жирных кислот, поддерживают нормальный уровень холестерина в крови.

Специалисты отмечают, что включение пребиотиков в продукты питания очень технологично и, как правило, не требует каких-либо специальных технологических режимов. Данные ингредиенты химически инертны и не меняют своих свойств в широком диапазоне температур и кислотности, а также при контакте с другими пищевыми



▲ В линейке продукции, обогащенной кефиром, – колбасы вареная и варено-копченая, сосиски и сардельки.

компонентами. Кроме того, они легко транспортируемы и неприхотливы в хранении. Производителями ингредиентов создано множество коммерческих пребиотиков, поставляемых в разные страны мира для производителей продуктов питания. Обогащение мясных и мясосодержащих продуктов пребиотиками является инновационным и актуальным направлением в расширении ассортимента продукции функциональной направленности. Ученые и специалисты мировой пи-

щевой индустрии разрабатывают новые технологии мясных продуктов с использованием пребиотиков в составе. Российскими учеными разработаны рецептуры мясных полуфабрикатов и колбасных изделий, обогащенных лактулозой, инулином и бактериями *Streptococcus cremoris lactis*, которые предотвращают развитие патогенной микрофлоры и увеличивают сроки хранения. При этом доказано, что наличие пребиотиков в мясных продуктах не только положительно влияет на организм, но и улучшает технологические показатели готовых изделий. Однако в промышленном масштабе обогащенные пребиотиками мясные продукты в нашей стране практически не производятся. Один из немногочисленных примеров такой продукции – колбасные изделия торговой марки «БиоМяс», изготавливаемые челябинским предприятием «Ромкор». В состав продукции, производимой под данным брендом, входит пребиотик кефирар, разработанный российскими учеными. Уникальность кефирара, по словам специалистов, в том, что его основу составляет особая заправка, которая содержит более 50 ви-

▲ Включение пребиотиков в продукты питания не требует каких-либо специальных технологических режимов.

дов полезных микроорганизмов. В линейке продукции, обогащенной кефиром, – колбасы вареная и варено-копченая, сосиски и сардельки. Директор челябинского Центра инновационных биотехнологий Игорь Захаров в интервью одному из местных информационных порталов отметил, что разработчики и производители кефирарной колбасы уже награждены тремя золотыми медалями: на Всероссийской сельскохозяйственной выставке в Москве 2014 и 2015 годов и на прошлогодней агровыставке Уральского федерального округа в Екатеринбурге. А главное, данная продукция пользуется высоким спросом у потребителей. Поэтому, отметил в одном из своих интервью директор компании «Ромкор» Дмитрий Мясников, в ближайшие планы предприятия входит увеличение объемов производства продукции с уникальной молочной добавкой.

Создание мясной продукции с пребиотиками позволит производителям расширить ассортимент, повысить интерес потребителей к своей продукции и решить, пусть и частично, одну из важнейших задач – оздоровление нации. ■



Компания: КТ «ООО Штерн Ингредиенты»
Тел: +7 (812) 319-36-58, +7 (495) 380-02-41

E-mail: info@sterningredients.ru
www.hydrosol.de, www.sterningredients.ru

Широкий ассортимент стабилизирующих систем от компании Hydrosol

Компания Hydrosol GmbH & Co. KG, расположенная в г. Арнсбург (Германия), является предприятием международного масштаба с филиалами по всему миру. Эксперты компании Hydrosol разрабатывают и выпускают стабилизирующие системы для молочных продуктов, мороженого и десертов, деликатесных продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд, мясных и колбасных изделий, а также рыбных продуктов. Компания Hydrosol входит в состав группы компаний Stern-Wywiol-Gruppe, состоящей из 11 специализированных предприятий и использует новейшие разработки из смежных областей.

На Международной выставке IFFA 2016 компания Hydrosol представит целый ряд новых продуктов и решений.

Центральное место в экспозиции займут стабилизирующие системы для простого и экономичного производства мясных и колбасных изделий, а также комплексные компаунды для вегетарианских и веганских альтернативных продуктов.

Функциональные системы, позволяющие снизить себестоимость колбасных изделий, следует отметить особо. Применение этих компаундов обеспечивает выпуск высококачественной продукции даже при уменьшении доли мясного сырья в рецептуре. Компания Stern-Ingredients – зарубежный бренд холдинга на российском рынке разработала ряд комплексных антикризисных решений, которые пользуются все возрастающим спросом. Среди разработок, направленных на снижение себестоимости продукции, представлены например функциональные системы для венских сосисок и сосисок для хот-догов. С их помощью можно оптимально воздействовать на белковую, жировую и водную фазы, что позволяет выпускать сосиски с плотной консистенцией, характерным эффектом хруста, структурой, свойственной для мяса и термостабильностью при любом соотношении мяса, жира и воды в рецептуре.



▲ Решения от Hydrosol позволяют выпускать стабилизирующие и эмульгирующие системы под любые индивидуальные задачи.

В условиях растущего спроса на вегетарианские и веганские продукты, компания Hydrosol разработала новый комплексный компаунд HydroTOP VEG с базовой смесью пряностей. Данный компаунд обеспечивает альтернативным продуктам привычную текстуру и хорошую консистенцию, а также приятные вкусовые ощущения. Изделия просты в изготовлении и отличаются сбалансированным вкусом и аппетитным цветом. При этом можно производить множество разных продуктов без мяса – от вегетарианских сосисок и мясного хлеба до

вегетарианского фарша различного назначения. Так полуфабрикаты из фарша можно использовать в качестве основы для многих блюд. По желанию клиента возможно внесение в рецептуру дополнительных вкусоароматических добавок.

Новый компаунд позволяет делать текстуру колбасных изделий без мяса в нарезке абсолютно сопоставимой с текстурой вареных колбас, а также выпускать и другие вегета-

рианские продукты, как, например, вегетарианский соус болоньезе. По желанию заказчика компания Hydrosol разрабатывает индивидуальные решения

Посетители экспозиции компании Hydrosol (D70, пав.4) на выставке IFFA 2016 смогут пообщаться как с нашей интернациональной командой специалистов, так и с российскими технологами компании SternIngredients. ■

THE STABILISER PEOPLE

h y

Посетите нас на выставке **IFFA**
07-12.05.16, Франкфурт-на-Майне, Германия
Стенд D70, павильон 4

Стабилизирующие и эмульгирующие системы

- Многофункциональные системы
- Сырные продукты
- Ферментные системы
- Вкусоароматические смеси, ароматизаторы
- Эмульгаторы - компаунды
- Вегетарианские и веганские продукты

**У нас есть все
для Вашего
продукта**

SternIngredients
Russia
КТ «ООО Штерн Ингредиенты»
Телефон: +7 (812) 319 36 58
+7 (495) 380 02 41
E-mail: info@sterningredients.ru
www.sterningredients.ru

hydrosol
THE STABILISER PEOPLE

The member of the Stern-Wywiol-Gruppe



Подготовила: **Елена
Максимова**

Пробиотические культуры в мясной продукции

Развитие рынка продукции, обогащенной пробиотиками, перспективно при условии роста сегмента мясной продукции без термической обработки.

Пробиотики – класс микроорганизмов и веществ микробного и иного происхождения, использующихся в терапевтических целях. Соответственно, потребление продуктов питания, содержащих данные компоненты, положительно влияет на организм. Об использовании пробиотических культур в производстве мясной продукции рассказывают специалисты пресс-службы ГК «СОЮЗСНАБ».

– *Насколько динамично в мире развивается производство мясной продукции с пробиотиками?*

– Пробиотические культуры все чаще используются в производстве различных продуктов питания. По данным аналитического портала химической промышленности newchemistry.ru, рынок продукции с пробиотиками растет от 5 до 30% в год.

Среди категорий, к которым относятся продукты с пробиотиками, лидирует молочная отрасль, за ней следует детское питание, десерты и мороженое, снеки, напитки, продукты быстрого приготовления и, наконец, мясные изделия.

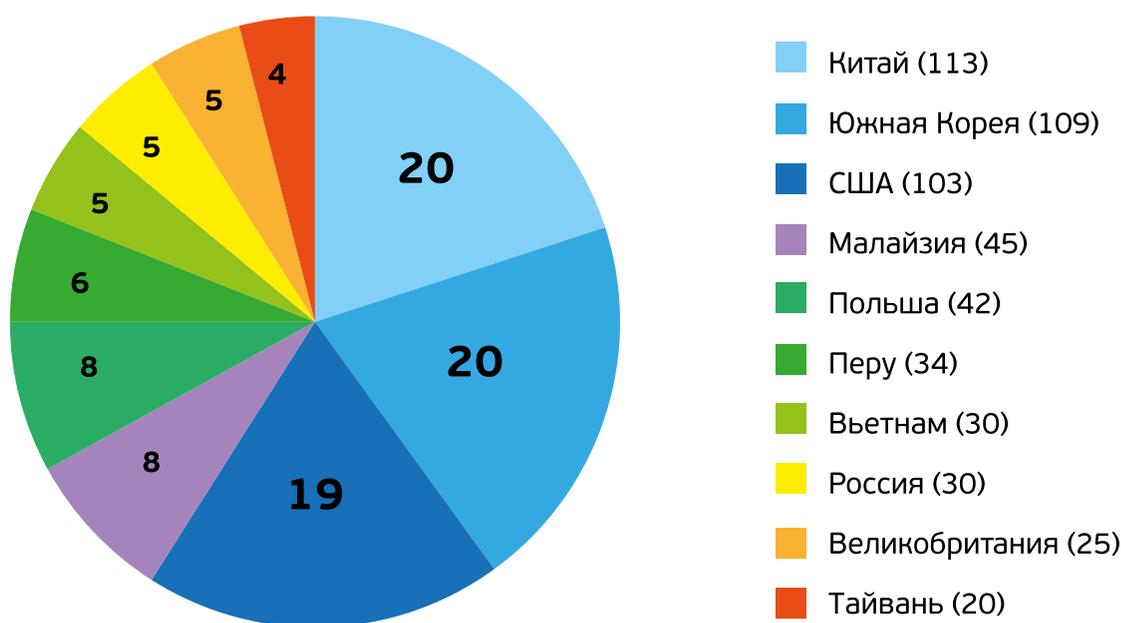
– *Какие страны наиболее активны в развитии производства продуктов с пробиотиками?*

– По количеству запусков новых продуктов питания с пробиотиками лидирует Китай, за ним идет Южная Корея и США.

– *Какие мясные продукты наиболее часто используются для обогащения пробиотиками?*

– Те, что не подвергаются термической обработке. Как правило, ферментированные продукты: сырокопченые и сыровяленые мясные изделия. В продукции, подвергающейся

Мировое производство продуктов питания с пробиотиками, %



* В скобках указано количество продуктов питания с пробиотиками, выпущенных на рынок

термической обработке, традиционные молочнокислые пробиотические микроорганизмы и бифидобактерии погибают.

– *Что можно сказать о производстве мясных изделий с пробиотиками в России? Есть ли в нашей стране предприятия, изготавливающие такую продукцию?*

– К сожалению, в нашей стране нет предприятий, изготавливающих мясную продукцию с пробиотиками. Во-первых, это связано с тем, что не каждое предприятие производит ферментированную деликатесную продукцию. Для ее производства требуется сырье высшего качества, определенные условия для производства. По этой причине на многих предприятиях выпуск такой продукции не ежедневный, а эпизодический. Во-вторых, в РФ нет культуры ежедневного потребления таких изделий. Сырокоп-

чечные и сыровяленые мясные изделия появляются на столах потребителей в основном по торжественным случаям. Да и сама продукция не имеет статуса здорового питания из-за большого содержания жира (50% и более), высокой калорийности, чтобы рекомендовать ее к ежедневному потреблению. Даже включив в ее состав пробиотики, вреда для организма все равно будет больше, чем пользы.

Потребителям привычнее употреблять сосиски, вареные колбасы и прочую продукцию, подвергающуюся термической обработке. В Европе, например, ситуация обратная – там мало вареной продукции, много «сырой», естественной ферментации. Мы связываем это с культурой потребления, сложившейся годами.

– *Перспективно ли производство мясной продукции с пробиотиками в нашей стране?*

– Перспективно при условии роста сегмента мясной продукции без термической обработки. Более того, сама продукция должна иметь ориентир развития в сторону снижения содержания соли, жира, калорийности, тогда применение пробиотиков будет оправдано в такой продукции. Необходимо воспитывать культуру потребления населением таких мясных изделий. А на это потребуются время. ■



Вторая международная конференция

WORLD SOY – FEEDS

МИРОВАЯ СОЯ – КОРМА

1–3 июня 2016

Санкт-Петербург | Сокос Отель Palace Bridge



Организатор конференции:
ИД «Сфера»

Место: Санкт-Петербург,
Сокос Отель Palace Bridge

Регистрация и подробная информация:

телефон +7 (812) 70–236–30

www.soya2016.sfera.fm

Гость:



Вальтер Борио Альмо,

директор АО «Уфимский мясоконсервный комбинат» (входит в агропромышленную Группу «ПРОДО»)

Беседовала:



**Елена
Максимова**



«Работать, а не присутствовать на работе»

ДОСЬЕ:

Имя, фамилия:

Вальтер Борио Альмо

Место рождения:

Мексика

Место проживания

и работы:

город Уфа

Образование:

МБА ИЕСЕ Барселона

Место работы, должность:

**директор
АО «Уфимский
мясоконсервный
комбинат» (входит
в агропромышленную
Группу «ПРОДО»)**

Семейное положение:

женат, двое детей

Увлечения:

спорт, музыка, книги

«Здесь интересно. Никогда не знаешь, что будет завтра», – так описывает работу в России Вальтер Борио Альмо.

Иностранец, для которого Россия стала настоящим домом, здесь уже более 20 лет. И уезжать не планирует. В конце 2015 года г-н Альмо возглавил АО «Уфимский мясоконсервный комбинат», входящий в агропромышленную Группу «ПРОДО». В интервью нашему изданию он рассказал о том, какие перспективы видит перед региональным предприятием, в чем основные сложности ведения бизнеса в нашей стране и чем отличается в глазах иностранца Россия от других государств.

– Вальтер, расскажите о том, как развивалась ваша карьера? С чего начинали, приехав в Россию?

– В Италии я работал в компании, которая занималась поставками вина, в том числе в Россию, в магазины «Березка». И по работе я ездил в командировки в Москву. Так что с Россией я связан давно. Вероятно, это причина того, что когда я работал в компании Chupa Chups, мне предложили поехать в Санкт-Петербург, в россий-

Люблю и русскую классику. Единственного любимого писателя у меня нет. Но вот первое, что пришло в голову, – «Золотой теленок», читал с большим удовольствием.

ское представительство компании на должность коммерческого директора. И я с радостью согласился. Это было в 1994 году. С тех пор моя жизнь связана с Россией. Правда, ненадолго меня переводили работать в Индию. Но оттуда я вернулся сюда.

– Каковы были ваши первые впечатления о работе в России? На тот момент вы знали русский?

– Я родился в Мексике, там я выучил испанский и английский, потом мы переехали в Италию, соответственно, я выучил итальянский, а в школе еще учил французский. Так что я знал четыре языка. Потом я учился в Сорбонне. И там как раз начал постигать русский. В России тогда было много возможностей. Начав работать в российском Chupa Chups, мы очень быстро далеко оставили всех конкурентов. И сегодня мне здесь интересно. Я в России уже более 20 лет. И все эти годы – время роста, кризисов, достижений. Абсолютно не знаешь, что будет завтра.

– Вы не первый раз приходите работать в «ПРОДО». Чем вы занимались в Группе в прошлый раз? И почему покинули холдинг?

– В Группу «ПРОДО», на УМКК, я пришел работать в 2005 году. В качестве антикризисного менеджера. Тогда предприятие было в непростой ситуации. Но за несколько месяцев

удалось наладить работу. Мы сократили штат, оптимизировали работу сотрудников, увеличили объем выработки на каждого. Продажи выросли почти в два раза.

Затем мои личные обстоятельства сложились так, что мне надо было жить в Москве. И я перешел на работу в другую компанию. Но в прошлом году меня опять позвали возглавить УМКК, и я согласился.

– Как вы оцениваете перспективы отрасли, в которой начинаете работу в кризис?

– Люди, несмотря на кризис, будут покупать продукты питания. Они могут отказаться от покупки машины, не ездить за рубеж. Но продукты нужны всегда. Поэтому в любое время производителям продуктов питания есть над чем работать. Эмбарго на импорт определенных видов продукции дает дополнительные возможности отечественным производителям, и грех этим не воспользоваться.

– Какие профессиональные задачи вы сами для себя ставите?

– В кризис передо мной стоят три задачи. Первая – сохранить качество продукции. Не менять рецептуру для снижения себестоимости. Ведь однажды потеряв в качестве, предприятие может навсегда лишиться имиджа надежного производителя. Репутацию непросто завоевать, но гораздо сложнее восстанавливать. Так что необходимо улучшать финансовые показатели, не снижая качества продукта.

Второе – это занимать новые ниши, отслеживать последние тенденции в покупательских предпочтениях. Например, это переход на охлажденное мясо. Россияне, несмотря на сложную экономическую ситуацию, все больше предпочитают охлажденное мясо. Это факт. Холодильники стали больше, информации о здоровом питании также стало больше. Кроме того, скоро наше предприятие начнет выпускать халяльную продукцию. В Башкирии высокий процент населения – мусульмане. И мы можем сделать их нашей лояльной аудиторией.

Третье – мы дальше будем работать над оптимизацией бизнес-процессов на предприятии. В том числе – за счет реконструкции мощностей. И конечно, путем снижения доли ручного труда.

– Какой потенциал вы видите в развитии УМКК?

– Оптимизация позволит увеличить объемы производства и расширить географию присутствия. В наших



Вальтер Борио Альмо,
директор АО «Уфимский
мясоконсервный комбинат»
(УМКК)

«Люди, несмотря на кризис, будут покупать продукты питания. Они могут отказаться от покупки машины, не ездить за рубеж. Но продукты нужны всегда».

планах уже есть поставки в Омскую область и оттуда – в Казахстан. Выйти на новые территории позволит, в частности, и начало производства на УМКК куриных колбас под федеральным брендом Группы «ПРОДО» – «Ясная горка». Продукцию под этой маркой уже выпускают несколько птицефабрик холдинга. И общий маркетинговый бюджет, знание бренда в других регионах позволят нам успешнее расширять присутствие. Кроме того, УМКК делает уникальную премиальную продукцию, например линию сырокопченых деликатесов из конины. С таким продуктом, по моему мнению, вполне можно идти покорять рынок Московского региона. Так что планов много. Главное – планомерно и успешно воплощать их в жизнь.

– Отличаются ли жители вашей родной страны от россиян в работе?

– К сожалению, главное, о чем я думаю, когда меня спрашивают, чем же отличается менталитет жителей России от менталитета жителей западных стран, о, скажем так, подходе к ведению бизнеса. На Западе царит полное доверие, все заинтересованы трудиться честно – от простого грузчика до руководителя. Никто не хочет рисковать карьерой, стабильной зарплатой и так далее.

И еще, с чем я, как иностранец, сталкиваюсь часто – бюрократия. Ну и служащие в госучреждениях не слишком вежливые. В Италии поменять паспорт – это десять минут. В России надо заполнять кучу бумаг и ждать месяц. И на каждое передви-

Эмбарго на импорт определенных видов продукции дает дополнительные возможности отечественным производителям, и грех этим не воспользоваться.

жение требуется бумажка с печатью. Именно бюрократия и все, что ей сопутствует, делает нас неконкурентоспособными на мировой арене. Правда, жизнь в таких условиях воспитывает многие положительные качества, как ни странно. Например, в той же Германии, если производственный процесс был нарушен, что-то пошло не так, сразу наступает паника – «Что делать!?!». В России человек быстро соображает, как из сложной ситуации выпутаться. Я даже поговорку соответствующую нашел: «В России только из могилы нет выхода».

– О каждой стране ходят определенные мифы среди иностранцев. Какие из них по приезду в Россию опровергнуты?

– С юности слышал, что русские девушки самые красивые. Так и оказалось. До сих пор уверен в этом. Потом, когда переезжал, меня предупреждали, что на дорогах в России абсолютно нет никакого порядка. Кто говорит, кто нарушает правила, и на все

на это должной управы нет. Правда, это было в 90-е. Сейчас могу сказать, что порядка стало гораздо больше. А то, что русские закрытые и нелюбезные – это миф. Я сразу, как переехал в Россию, это понял. Причем не просто открытые, а душевные, приветливые и всегда готовы посоветовать и помочь. Когда я путешествовал по Финляндии и у меня кончился бензин, встречавшие меня люди даже не попытались помочь. В России я попадал в подобную ситуацию не раз, и всегда очень быстро находились люди, предлагавшие помощь. Причем однажды меня к заправке подвез таксист, я ему деньги предложил за проезд, так он категорически отказался.

– Появились ли у вас в России друзья? Они русские или иностранцы?

– Я давно живу в России, и у меня здесь много друзей. Есть и русские, и иностранцы. Например, французы из российского «Ашана», есть итальянцы.

– Вы часто вспоминаете свою родину? По каким реалиям скучаете больше всего?

– Изначально, когда у меня в России родились дети, мы с женой хотели, чтобы они росли в Италии. Но потом стало ясно, что им хорошо и здесь. В Италии у меня дом. И мы туда ездим семьей на каникулы. Но мне сейчас один-два раза в год вполне достаточно посещать Италию. В России у меня есть все – любимая работа, семья, друзья. Я вот очень люблю мексиканскую кухню. В Уфе нет настоящего мексиканского ресторана, но такие есть в Москве, где я часто бываю. Так что все вполне гармонично получается.

– Есть у вас любимый русский писатель?

– Я очень люблю читать книги по истории, в том числе и по истории России. Люблю и русскую классику. Единственного любимого писателя у меня нет. Но вот первое, что пришло в голову, – «Золотой теленок», читал с большим удовольствием.

– Назовите афоризм или девиз, которыми вы руководствуетесь в жизни.

– Я люблю свою работу. И предпочитаю работать с теми, кто тоже любит. Считаю очень важным именно работать, а не присутствовать на работе. Еще важная поговорка: «Копейка рубль бережет». Хочешь создать большие накопления, не упускай мелочи. Это и для бизнеса подходит, и для частной жизни. ■



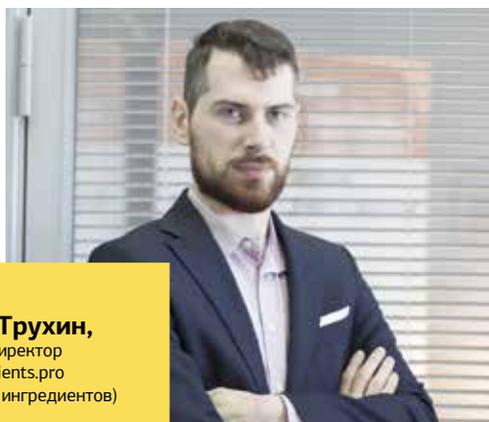
Автор:

Николай Трухин,
генеральный директор
ресурса ingredients.pro
(Единый центр ингредиентов)

Серия машин с многосторонним эффектом

В наше время информация стала одним из наиболее ценных ресурсов. Немалую роль в сложившейся ситуации сыграли современные технологии – развитие интернета позволило упростить и существенно ускорить процесс поиска информации. Но вместе с тем он же и усложнил ситуацию. Такие термины, как «информационный шум» и «информационная перезагрузка», вошли в нашу жизнь только лишь в последние десятилетия. Действительно, обилие информации в наше время настолько велико, что порой это становится настоящей проблемой. Для бизнеса эта проблема в основном выражается в необходимости выискивать нужную информацию в большом количестве нерелевантных данных. Рынок пищевых ингредиентов, особенно отечественный, в данном случае является достаточно ярким примером. В Сети хранится огромное количество информации о том, насколько вредны различные «Е», насколько опасны стабилизаторы, красители, фосфаты и глутаматы. Но вместе с тем найти актуальную и полную информацию об объемах, динамике и основных игроках российского рынка ингредиентов – задача достаточно непростая. Доступ к ценовой информации также весьма ограничен.

Нельзя не заметить, что с годами ситуация постепенно меняется в лучшую сторону: происходит «обеление» импортных потоков, и таможенная статистика становится все более достоверным источником информации. Появляются отраслевые организации и СМИ, активно способствующие развитию рынка и производства пищевых ингредиентов и оказывающие информационную поддержку производителям. Так, например, именно представительство и защита коллективных интересов участников рынка ингредиентов и информационное обеспечение производителей, потребителей достоверными сведениями о пищевых ингредиентах является основной задачей



Николай Трухин,
генеральный директор
ресурса ingredients.pro
(Единый центр ингредиентов)

«Зачастую способность быстро найти, проанализировать и должным образом использовать полученную информацию позволяет бизнесу достичь желаемого успеха».

СППИ – российского Союза производителей пищевых ингредиентов. Аналогичную задачу поставили перед собой и отраслевые СМИ, и веб-порталы «Бизнес пищевых ингредиентов», www.foodnavigator.ru и www.foodnewstime.ru.

Но, тем не менее, проблема недостаточности все еще не решена. Отраслевые журналы и новостные порталы позволяют получить общее представление о рынке и быть в курсе актуальных новостей. Но что делать, если вам необходимо найти конкретную компанию или продукт?

Можно найти упоминание, а порой даже описание компании и/или продукта и в журнале, но логичнее будет использовать уже несколько иные источники информации:

- поисковые системы;
- каталоги и справочники;
- торговые площадки;
- отраслевые порталы;
- сайты отраслевых объединений, ассоциаций;
- сайты выставок;
- новостные сайты;
- сайты отраслевых журналов, издательств.

Достаточно частая ситуация – нечетко определенный запрос, предполагающий подбор вариантов для конкретного вида продуктов и/или для решения конкретной задачи.

Именно так будет выглядеть список основных источников информации. Представим, что вы технолог пищевого предприятия или сотрудник отдела закупок, которому нужно найти тот или иной ингредиент. Если вы точно знаете, какой ингредиент/компанию вы разыскиваете, можете обратиться к помощи практически любого из представленных источников. Поисковые системы помогут вам найти производителей нужного ингредиента и их контакты. Аналогич-

ную помощь могут оказать и отраслевые каталоги – их преимущество еще и в том, что вы можете получить контакты и информацию сразу о целом ряде компаний, производящих/предлагающих интересующий вас продукт. Торговые площадки же хороши тем, что могут дать вам не только контакты компании-производителя, но и ориентировочную цену на продукт вместе с возможностью заказать его прямо через сайт. Недостатками каталогов и торговых площадок являются несовершенная система поиска и фильтрации запросов, а также не всегда корректная каталогизация продуктов. Например, на одной из крупных торговых площадок глутаматы натрия и мальтодекстрины располагаются в подразделе «Пищевые добавки» раздела «Пищевые стабилизаторы», причем соседствуют они в этом разделе с глюкозой, хлопьями моркови и экстрактом черники. Совершенно очевидно, что искать необходимый ингредиент в таком каталоге достаточно сложно. Еще сложнее будет ситуация, если ваш запрос нечетко определен. Например, технолог может быть заинтересован как в поиске более подробной информации о конкретном ингредиенте, так и в решении задачи, не предполагающей четкого алгоритма решения: разработка новинки, оптимизация существующей рецептуры и т. д. Конечно, в этом случае он может обратиться и к отраслевым журналам или поисковым системам: в журналах могут быть представлены статьи на интересующую тематику, а поисковые системы могут навести на материалы, которые если и не решат поставленную задачу, то хотя бы дадут пищу для размышлений.

Более эффективное решение проблемы предлагают специализированные отраслевые инструменты, комбинирующие достоинства традиционных источников информации. <http://www.foodingredientsfirst.com> является примером подобного инструмента на западном рынке: отраслевые новости, вебинары, подписка

на рассылку, каталог ингредиентов и производителей, публикация технической информации – список сервисов, предлагаемых ресурсом, достаточно велик. В нашей стране аналогичную нишу занимает Единый центр ингредиентов, причем любопытно, что российский проект пошел даже дальше своего западного аналога. Развернутая система фильтрации позволяет не просто получить информацию о той или иной добавке, но и подобрать ингредиент в зависимости от существующей проблемы, конечного продукта и желаемого результата. Более того, подбор подходящего решения могут осуществить и сотрудники сервиса – данная услуга является бесплатной. Так, например, если предприятию нужны натуральные оболочки «свиные черева» для вареных колбасных изделий, то подобрать необходимые варианты можно, используя каталог (раздел «Колбасные оболочки», подраздел «Натуральные оболочки»). Достаточно частая ситуация – нечетко определенный запрос, предполагающий подбор вариантов для конкретного вида продуктов и/или для решения конкретной задачи. Примером подобного запроса может служить



Недостатками каталогов и торговых площадок являются несовершенная система поиска и фильтрации запросов.

заявка на ингредиенты для детского питания (компания планирует начать производство сосисок и колбасных изделий для школ и детских садов). Первоначальный отбор подходящих ингредиентов можно осуществить, используя систему фильтров каталога ингредиентов: отбор по виду ингредиента в комбинации с фильтром по виду готового изделия «Продукты для детского питания». Также помочь с подбором необходимых вариантов могут и сотрудники Единого центра ингредиентов – например, одному из российских про-

изводителей мясных снежков и нагетсов специалисты центра не просто подобрали наиболее подходящую смесь для панировки, но и обеспечили проведение консультации технолога компании – производителя смесей для панировки на тему технологии приготовления, позволяющей получить конечный продукт, не уступающий по своим вкусовым показателям и внешнему виду продукции популярных сетей фаст-фуда. Характерно, что для предприятия и подбор ингредиентов, и консультация были полностью бесплатными.

На одной из крупных торговых площадок глутаматы натрия и мальтодекстрины располагаются в подразделе «Пищевые добавки» раздела «Пищевые стабилизаторы», причем соседствуют они в этом разделе с глюкозой.

Также бесплатной является и возможность запросов образцов ингредиентов прямо через сайт, что отличает сервис от традиционных торговых площадок. С учетом того, что на сайте также можно получить подробную информацию об ингредиентах, компаниях-производителях, подписаться на отраслевые новости и изучить календарь отраслевых событий, очевидно, что для участников рынка ингредиентов решение вопроса информационной поддержки проблемой уже не является. ■

УСПЕХ УЖЕ ВСТРОЕН

Куттеры, волчки, мешалки



I F F A 2 0 1 6
ПРИХОДИТЕ
К НАМ:
ПАВИЛЬОН 8,
СТЕНД В68

Давайте разделим успех!



Посетите наш
стенд на выставке

IFFA

Зал 11.1
Стенд А 71

Клиент прежде всего – мы заботимся о вас.

Нарезка пищевых продуктов – это наше пристрастие. Создание передовых технологий нарезки – это наша профессия. А наша самая важная мера успеха – это удовлетворенность наших клиентов вне зависимости от того, выполняют ли они нарезку кубиками, ломтиками, порционную нарезку или режут хлеб. Мы всегда учитываем ваше мнение при поиске лучшего решения. Так давайте же вместе разделим успех!

www.treif.com

Passion for Food Cutting

