

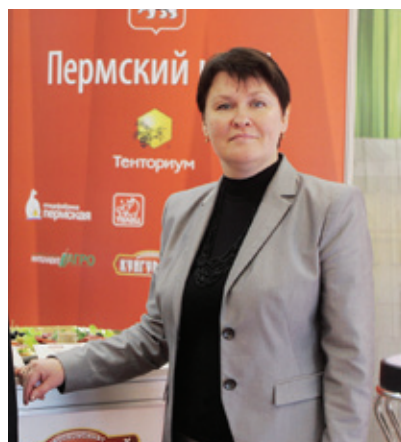
птицепром

44



Сергей Бачин, руководитель группы компаний «Агранта»: «Органическое сельское хозяйство должно создаваться не взамен индустриальному, а в дополнение к нему. Это отдельная, самостоятельная отрасль, развитие которой должно происходить параллельно с современным технологическим укладом».

12



Наталья Новикова, генеральный директор МК «Кунгурский»: «Необходимым качеством успешного руководителя, лидера является харизма. Полагаю, это скорее врожденное качество, воспитать его в себе очень сложно. Без огня в глазах и четкого, сформированного понимания конечной цели вести за собой людей непросто, и пол тут ни при чем».

06

С 1970-х годов на Западе началось быстрое развитие индустрии organic: фактически это было возвращение к старым традициям тех времен, когда сельское хозяйство велось без химии.

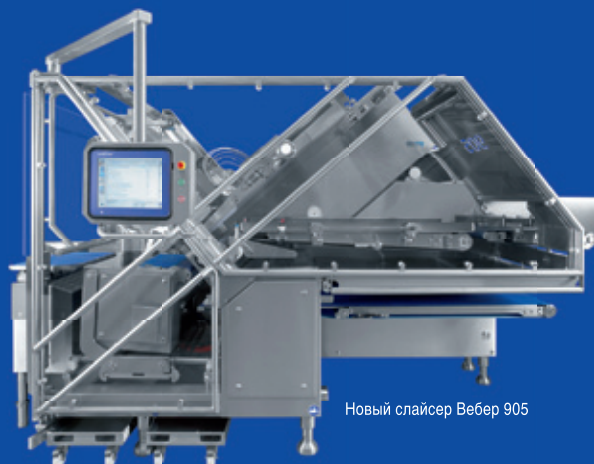


Философия «Органик»

На уровень выше



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



Новый слайсер Вебер 905

weber®
The High Tech Company

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

Установка для разделки «Meyn Flexline», предоставляющая вам полную эксплуатационную гибкость



Установка для разделки «Meyn Flexline» предназначена увеличить размер выработки предприятий перерабатывающей промышленности, обеспечить максимальную технологическую гибкость, непрерывный поток продукции и лёгкость в использовании, в сочетании с низкими затратами на техническое обслуживание и ремонт и абсолютным минимумом времени простоя. Система обеспечивает наивысшую производительность как по точности и аккуратности, так и по качеству разделки при скорости обработки 6.000 тушек в час.

«Meyn Flexline» может комплектоваться типовыми модулями «Compact» или «Food Servicer». Использование систем со стандартным подвесным конвейером влияет на эксплуатационную гибкость конструкции и на поток продукции, поскольку модули не ограничены стационарной установкой. Установка «Flexline» сконструирована для того, чтобы

справляться со всем: от отрезанных колодок [передних половинок тушки] и окорочков до полной разделки тушки на 8-12 частей для розничной продажи; целых тушек и популярных в среде предприятий общественного питания кусочков тёмного мяса, предоставляя вам полную эксплуатационную гибкость.



ООО «Мейн»

125212, Российская Федерация
г. Москва, ул. Адмирала Макарова,
дом 8, строение 1

телефон: +7 495 783 76 35

факс: +7 495 783 76 34

Интернет: www.meyn.com

МЕЦП

Poultry Processing Solutions



МОДЕРНИЗИРОВАНИЕ ПТИЦЕПЕРЕРАБОТКИ В БОЛЕЕ БЫСТРЫЙ, ПРОСТОЙ И ПРОДУМАННЫЙ ПРОЦЕСС



foodmate
Poultry Processing Systems

00000000



Разделочная линия для общепитов

Специально спроектирована, чтобы отвечать потребностям разделки мяса на 8 и 9 частей и темного мяса.



Оборудование для потрошения

Возможность переработки птиц разных типов.

Многолетний опыт, не имеющие аналогов знания и исследования, обуславливают нашу миссию, которая заключается в усовершенствовании производства, его автоматизации и увеличении прибыльности промышленности.

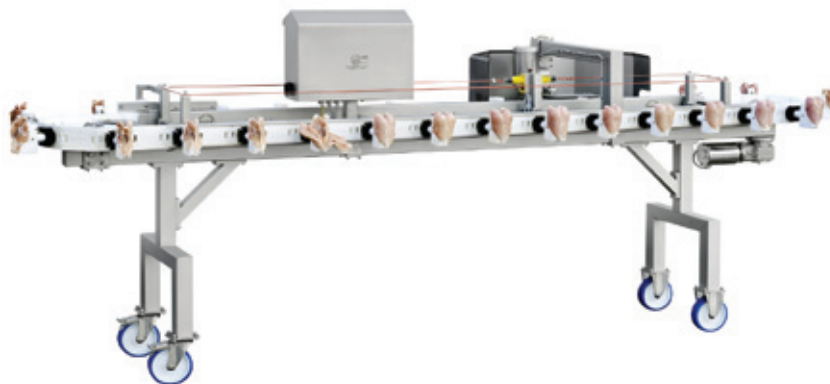


Оборудование для обвалки бедра и голени FM 6.50

Достижение максимальной доходности и гибкость.

Полуавтоматическое оборудование для обвалки мяса грудной части

Используется для снятия кожи, пленки и предварительной нарезки на цельное филе и половинки.



FOODMATE B.V.
Röntgenstraat 18 Oud-Beijerland
Postbus 1405 3260 AK
Oud-Beijerland
Phone: +31-186630240
Fax: +31-186630249
info@foodmate.nl



Посетите нас на EuroTier
Зал 9
Стенд J05



www.foodmate.nl

содержание

	отрасль		20
Успехи регионов на празднике изобилия			24
исследование		Удобство и экономия как стиль жизни	32



Птицефабрики «Сеймовская» и «Роскар» уже несколько лет специализируются на выпуске яиц, которые позиционируются как экологически чистый продукт. В прошлом году экосертификацию прошла Удмуртская птицефабрика. Экспериментальная площадка по выращиванию «экоптицы» скоро появится в Марий Эл.

6

тема номера	Философия «Органик»	6	отрасль /исследование	Удобство и экономия как стиль жизни	32
женские правила	Мой рецепт – разумное сочетание логики и интуиции	12	industry /research	Convenience and economy as a lifestyle	32
в полях	Главное – сохранять позитив!	16	компаний /события и факты	Новости	36
отрасль /события и факты	Новости	20	/новые возможности	Французский подход к российскому бизнесу	38
	Успехи регионов на празднике изобилия	24	/стратегия	Органическая продукция в России: законный беспорядок	44
/тенденции	Тенденции мировой птицеводческой индустрии	30	производство /события и факты	Новости	48

содержание

компании	36
Французский подход к российскому бизнесу	38
стратегия	Органическая продукция в России: законный беспорядок 44



Новая установка Thermostar стала еще более компактной, так как камера термической обработки, дымогенератор и блок управления располагаются в едином модуле. Дымогенератор и блок управления могут размещаться, по желанию заказчика, либо слева, либо справа от камеры.

62

производство /события и факты	Главный смотр технологических достижений	50	производство /оборудование	Всем известный Schaller Thermostar®	62
/корма	Полножирная соя – забытый ингредиент	52		Как безошибочно отбраковать осколки костей в курином филе?	64
/оборудование	Требования к современным инкубаторам	56	/упаковка	ЭКОмаркировка: кому нужна и зачем?	66
	Технология заморозки: история коммерческого успеха	58	консалтинг /право	Земля сельскохозяйственного назначения как объект для инвестиций	70

птицепром

№5 (14) 2012


Информационно-аналитический журнал для специалистов птицеводческой индустрии
Федеральная служба по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций (Роскомнадзор)
Журнал СФЕРА/ПТИЦПРОМ
ПН №ФС77-45774 от 06 июля 2011

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

Издатель:
ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ДОМ «СФЕРА»

Генеральный директор:
Алексей Захаров
Заместитель генерального директора по административным вопросам:
Зоя Киселева
z.titova@sfera.fm
Директор по продажам и маркетингу:
Ольга Паленова
o.palenova@sfera.fm
Арт-директор:
Павел Хан
pavelhan2009@gmail.com
Менеджер по административным вопросам:
Лариса Цораева
l.tsoraeva@sfera.fm
Реклама:
Виктория Паленова
v.palenova@sfera.fm

Надежда Антипова
n.antipova@sfera.fm
Наталья Баранцева
n.barantseva@sfera.fm
Анастасия Кочеткова
a.kochetkova@sfera.fm
Выпускающий редактор:
Виктория Загоровская,
editor@sfera.fm
Дизайн и верстка:
Анастасия Баранова
a.baranova@sfera.fm
Корректор,
литературный редактор:
Галина Матвеева
korrektor@sfera.fm
Перевод:
Бюро переводов itbFirst
Иллюстрация на обложке:
Нина Кузьмина

Журнал распространяется на территории России и стран СНГ. Периодичность – 5 раз в год. Использование информационных и рекламных материалов журнала возможно только с письменного согласия редакции. Все рекламируемые товары имеют необходимые лицензии и сертификаты. Редакция не несет ответственности за содержание рекламных материалов. Материалы, отмеченные значком , публикуются на коммерческой основе. Мнение авторов не всегда совпадает с мнением редакции. Отпечатано в типографии «ПреминумПресс». Подписано в печать: 12.11.12. Тираж: 3000 экз.



Don't panic, just organic



Повальное увлечение товарами с приставкой «эко» и «био» в последние годы стало общемировой тенденцией. Статистика утверждает, что в 2010 году объем мирового рынка органической продукции составил 60 млрд долларов. По экспертным оценкам, к 2015 году его оборот достигнет 88 млрд долларов. И это неудивительно. Все больше людей проявляют интерес к здоровым и полезным продуктам с высокими вкусовыми качествами. Этому способствует злоупотребление химией в сельском хозяйстве, использование регуляторов роста, антибиотиков и других искусственных добавок при выращивании животных, появление генно-модифицированных продуктов и растений.

В Европе даже появился слоган, отражающий настроения потребителей: Don't panic, just organic («Без паники, только органика»).

Потребность в экопродуктах ощущается и в России, особенно в мегаполисах. Утрата доверия к производителям и переработчикам в связи с ухудшением качества и безопасности продуктов питания заставляет переключаться на экологически чистые товары.

К сожалению, сегодня они доступны далеко не всем из-за достаточно высокой стоимости, однако до тех пор, пока объемы потребления невысоки, снижение цены невозможно. К тому же, как отмечают эксперты, экопродукты в принципе не могут быть дешевыми. В природе органический цыпленок не встречается; чтобы его вырастить, надо затратить значительное количество времени и средств. Высокая цена способствует тому, что продукты, помеченные знаками «био» или «органик», в первую очередь представлены не на полках супермаркетов и гастрономов, а в интернет-магазинах и меню ресторанов.

Одна из наиболее серьезных проблем в России – отсутствие нормативно-правовой базы, регулирующей производство экопродуктов, и систем сертификации, поэтому значительную часть товаров приходится ввозить из-за рубежа с ферм иностранных партнеров сети.

Впрочем, вопрос сертификации вскоре рассчитывает решить Министерство сельского хозяйства РФ. Концепция соответствующего закона уже разработана. Кроме того, в рамках государственной программы развития агропромышленного комплекса на 2013–2020 годы предполагается активно позиционировать российские продукты питания на мировом рынке как экологически чистые и отвечающие современным стандартам.

Сегодня из-за отсутствия единых критериев, отличающих экологические товары от обычных, на рынке отмечаются случаи маркировки псевдоэкопродуктов. Производителям достаточно создать видимость экологичности, например указав меньший срок годности (что должно свидетельствовать об отсутствии консервантов) и не меняя при этом состав продукта.

К заблуждениям также ведет отсутствие четких определений. На федеральном уровне не существует установленного определения, которое всем понятно и не вызывает разногласий. В результате на рынке представлено немало продуктов с названиями «натуральный», «здоровый», «функциональный/обогащенный», «органический», «биологический», «экологически чистый» или «экологически безопасный», претендующих на позиционирование в сегменте «эко» за счет путаницы в терминологии. Соответствующая законодательная база, появление достаточного количества аккредитованных сертифицирующих органов, единые критерии оценки наравне с определением ключевых понятий, которыми оперируют участники рынка, позволят разобраться с принципами позиционирования экопродукции, обратить внимание целевой аудитории на ее основные потребительские качества, разработать грамотную стратегию продвижения и получить конкурентные преимущества на рынке.

Виктория Загоровская,
редактор журнала «СФЕРА/Птицепром»,
editor@sfera.fm



Автор:
**Виктория
Загоровская**

Философия «Органик»



↓ На Западе уже давно популярны экологически чистые продукты. В России заговорили о них позже, в начале 2000-х.

↓ По стандарту Евросоюза, термины «экологическое», «биологическое» и «органическое» сельское хозяйство являются практически синонимами.

Россия – страна этикеток. Названия такие же, как в Европе, а суть совершенно иная.

Маркиз де Кюстин (1790–1857) – французский аристократ и монархист, писатель, путешественник, приобрел мировую известность изданием своих записок о России – «Россия в 1839 году», – которую он посетил в 1839-м.

С 1970-х годов на Западе началось быстрое развитие индустрии organic: фактически это было возвращение к старым традициям тех времен, когда сельское хозяйство велось без химии. В России об экологически чистых продуктах заговорили позже, в начале 2000-х. Тогда и появилось у нас в лексиконе слово «фермер», а на полках магазинов – продукты со знаком «био» или «эко». Сначала потребители настороженно отнеслись к более дорогой продукции, считая это очередным маркетинговым ходом, затем «распробовали», и эта ниша сельского хозяйства стала постепенно развиваться.

От сохи

Сегодня органические продукты выращивают, как и десятки лет назад, без химических удобрений, пестицидов и уж тем более без методов генной инженерии. При переработке и хранении органических продуктов не используются пищевые добавки, синтетические жиры, химические средства, увеличивающие сроки хранения. Упаковываются органические продукты в экологически безопасные материалы. В сертифицированном органическом сельском хозяйстве полностью отслеживается весь цикл продукта: от земли до покупателя. Для увеличения урожайности, обеспечения культурных растений элементами минерального питания, борьбы с вредителями и сорняками применяются эффект севооборотов, органические удобрения (навоз, компосты, пожнивные остатки, сидераты и др.), различные методики обработки почвы.

Главная особенность экофермы – использование исключительно экологически чистых кормов, а также полный отказ от комбикормов, которые могут содержать «убойные» порции генетически модифицированных организмов и гормональных добавок.

Еще одна особенность – условия, в которых содержат птицу или животных: они разительно отличаются от большинства птицеводческих и животноводческих хозяйств.

Так, например, если выращиваемая птица содержится в соответствии с органическими стандартами, то она имеет достаточное пространство для выгула (содержание в клетках строго запрещено). Практикуется выгульная система, которая позволяет птице большую часть светового дня находиться на спе-

Зеленая революция

В последние годы экопродукция нашла своего покупателя на мировых рынках. Стремление западных покупателей потреблять только натуральное и качественное стало для них своего рода новой религией: они готовы экономить на развлечениях и отдыхе, лишь бы иметь возможность хотя бы несколько раз в неделю покупать в супермаркетах экологически чистые продукты.

За период 2000–2010 годов мировой рынок экопродуктов вырос более чем

Понятие «биоорганическое (органическое) сельское хозяйство» впервые было введено специалистом по сельскому хозяйству Оксфордского университета лордом Нортборном в изданной им в 1940 году книге «Забьетесь о земле».

циально отведенной площадке, покрытой травой (4 кв. м на 1 курицу). При этом птица получает натуральный корм (пшеницу, ячмень, кукурузу), который имеет статус «органический». Помимо зерна, птица в виде кормовых добавок в достаточной мере получает свеклу, тыкву, зеленую траву.

Не следует забывать, что промышленное производство куриных яиц на большинстве ферм предполагает искусственное стимулирование птицы ежедневно нестись в клетках. При такой эксплуатации курица живет меньше года. Поэтому питательная ценность промышленных яиц весьма сомнительна. При этом в естественных условиях курица несется один раз в два дня. В органическом хозяйстве естественное производство яиц не нарушено. Яйца могут отличаться друг от друга формой, размером, окраской желтка и скорлупы, так как человек ничего искусственно не корректирует. В этом и заключается главная ценность органического продукта.

в три раза – с 18 млрд долларов в 2000 году до 60 млрд долларов в 2010 году. По данным International Federation of Organic Agriculture Movements (IFOAM), рост рынка экопродуктов в 2011 году составил около 20%, в то время как рост европейского потребительского рынка в целом в последнее десятилетие не превышал 3% ежегодно. Согласно прогнозам, к 2020 году оборот рынка экопродуктов может достичь 200–250 млрд долларов. Лидерами среди регионов – производителей экопродукции являются Европа и Северная Америка. Среди крупнейших потребителей такие страны, как США, Германия, Великобритания и Франция.

По данным IFOAM, органическое сельское хозяйство активно развивается в 160 странах, около 40 млн га органических сельскохозяйственных земель находятся в ведении 1,6 млн фермеров.

В 2010 году страны Азии занимали третье место по площади экологического земледелия (21%). Китай по этому показателю стал третьим в мире, отве-

↓ Широко распространены за рубежом семейные экофермы и экотуризм.

↓ Плодородие почв поддерживается при помощи экологических методов, в качестве удобрений применяют натуральные органические составы.

для под экологичное сельское хозяйство 2,3 млн га. При этом за 2005–2006 годы эта страна смогла увеличить размеры земель, отведенных под органическое сельское хозяйство, в 11 раз, что было связано с избыточностью трудовых ресурсов. В этой стране выделение дотаций и субсидий для развития рынка экологически чистой продукции в рамках Национальной программы по маркировке позволило увеличить реальные доходы крестьян на 7%.

Европа тоже не отстает. Доля сельскохозяйственных площадей в Европе составляет 7,39 млн га, в том числе 3 млн – биопашни и 3,2 млн – биопастбища. Самое большое количество экоплощадей насчитывается в Италии (1,15 млн га), за ней следуют Испания (1 млн) и Германия (0,87 млн). Рост количества экоферм составил в среднем 5%, также заметно увеличилось и количество розничных биомаркетов: появилось десятки тысяч квадратных метров новых площадей. Лидерами роста расходов на экопродукты на душу населения являются Дания, Австрия, Германия, Великобритания.

Многие государства заинтересованы в развитии этого сектора экономики, и поддерживают своих фермеров как могут. Финансирование идет как из местных источников, так и из ЕС. Также действуют программы финансирования разработок концепций сбыта экопродукции. К примеру, в Германии существует премия за профилактику здо-

рового образа жизни, организуются кулинарные курсы для школьников и их родителей.

В Чехии проводится масштабная рекламная кампания, призывающая к употреблению экопродуктов, и она финансируется Евросоюзом, а также из государственного земельного инвестиционного фонда Чехии. Здесь действует программа «органические школы», рассчитанная на проведение образовательных курсов для учеников и учителей. Подобное обучение проводит и британская компания Food for Life, которая организует кулинарные курсы, экскурсии на экофермы, помогает в расширении сети школьных огородов, на которых выращиваются экоовощи. В Италии экопродукты используются в приготовлении школьных обедов.

Производители экопродукции за рубежом широко известны и активно позиционируют себя. Например, частная компания Tucson Cooperative Warehouse (США) под торговой маркой ShopNatural поставляет на рынок экологически чистые продукты еще с 1974 года.

Отношение населения к органическим продуктам в других странах – заинтересованное. Статистический опрос в Канаде показал, что семь из десяти канадцев пробовали экологически чистую продукцию, 40% часто покупали органические продукты (более одного-двух раз в год), а 18% постоянно употребляют экологию.

В США, по результатам опроса покупателей в 136 супермаркетах, 55% домохозяек покупают органические продукты для приготовления блюд, 6% из них употребляют экологически чистые продукты постоянно, 16% – время от времени и 32% – довольно редко.

Примечательно, что основным продавцом органических продуктов в мире выступают не специализированные магазины и фермерские рынки, а традиционный ритейл. Наиболее популярными позициями являются ягнати́на (16%), куряти́на (5,8%), молочные продукты (29%), свежие фрукты и овощи (23%).

Organic food как тренд

Россия отстает в сфере производства экопродукции и экоуслуг от развитых стран на 15–20 лет, а объем рынка экопродуктов в стране, по данным International Federation of Organic Agriculture Movements (IFOAM), составляет всего 60–80 млн долларов, то есть 0,1% от всех продуктов питания.

По данным публикаций немецкого научно-исследовательского института биологического земледелия (FIBL) за 2011 год, площади под органическим земледелием в России меняются следующим образом: 2005 год – 4049 га, 2006 – 3192 га, 2007 – 33 801 га, 2008 – 46 962 га, 2009 год – 78 449 га (0,047% сельхозугодий).

Тем не менее тенденция последних лет очевидна – российский потребитель обращает все более пристальное внимание на натуральные, экологически чистые продукты, что связано с заботой о собственном здоровье.

Так, по оценкам агентства «Infoline-Аналитика», на долю фермерских продуктов приходится 0,3% общего оборота рынка розничной торговли в Санкт-Петербурге, или 2,5 млрд рублей. Большинство фермерских продуктов реализуется через рынки и мини-ларьки. Розничные ритейлеры в данном сегменте почти не представлены.

На деле в стране по разным оценкам от 40 до 75% частных ферм не используют при производстве овощей и фруктов ни химии, ни тем более генетиче-

Оценка перспектив развития российского рынка экопродуктов

Плюсы	Минусы
Неблагоприятная экологическая обстановка в крупных российских мегаполисах	Отсутствие нормативно-правовой базы, регулирующей производство и оборот экопродуктов, а также экологическое природопользование возможности угрозы
Мода и растущий платежеспособный спрос на здоровый образ жизни и здоровое питание	Отсутствие нормативно-правовой базы, регулирующей производство и оборот экопродуктов, а также экологическое природопользование возможности угрозы
Возможности	Угрозы
Рост благосостояния населения в крупных городах России	Отсутствие четкого понимания производителями и продавцами места экопродуктов на рынке
Готовность бизнеса инвестировать, производить и продавать экологические продукты питания	Вялая работа с потребителем

Источник: Санкт-Петербургский экологический союз.

↓ *Органическое земледелие (organic farming) исключает применение агрохимикатов (минеральных удобрений, пестицидов, гербицидов), а также методов генной инженерии с целью получения экологически чистой продукции.*

↓ *К 2015 году Walmart планирует вывести на рынок продукцию 1 млн мелких и средних фермерских хозяйств, добиться увеличения объема продаж до 1 млн долларов и в это же время увеличить доход самих фермеров на 10–15%.*

ски модифицированных технологий. Согласно основным западным стандартам все подобные фермы могли бы попасть под категорию organicfoods – им необходимо лишь соответствующим образом зарегистрироваться. Со вступлением России в ВТО этот вопрос является особенно актуальным, поскольку производители такого рода продукции во всех странах традиционно получают за нее хорошую прибыль. По подсчетам объединения «Экокластер», российские производители organicfoods могли бы занять 15–20% мирового рынка, однако на пути у нашей страны все еще есть множество проблем, которые предстоит решить.

Для развития «органик-продуктов» в России, конечно, необходима государственная помощь (финансовая, законодательная, правовая) в решении многих вопросов, связанных с переходом предприятий с традиционного ведения сельского хозяйства «на органические рельсы». Обязательное условие – разработка законодательной базы, появление достаточного количества аккредитованных сертифицирующих органов, соответствующих международным стандартам.

Отсутствие стандартов и систем в отношении органической сельскохозяйственной продукции является одним из главных препятствий на пути ее производства. Это же обстоятельство является причиной существенных затруднений в разработке и принятии развернутых механизмов поддержки производства органической продукции. Ключевое значение для успешного развития в России органического сельского хозяйства имеет реализация системы мер по стимулированию товаропроизводителей при производстве органической продукции; поддержке потребительской сельскохозяйственной кооперации, малого и среднего предпринимательства, предоставляющих услуги производителям органической продукции; государственной поддержке в области подготовки и переподготовки кадров.

В этой связи в настоящее время ведется разработка закона об органи-

ческой продукции. Первого ноября в Минсельхозе России под председательством статс-секретаря – заместителя министра сельского хозяйства Александра Петрикова – состоялось очередное заседание рабочей группы по разработке проекта Федерального закона «О производстве органической сельскохозяйственной продукции и внесении изменений в законодательные акты РФ». В заседании приняли участие представители реального сектора органического сельского хозяйства – объединения «Экокластер», корпорации «Органик», компании «Экокультура», НАОПП, «Агри-Кэпитал».

Проект направлен на установление правовых основ государственного регулирования устойчивого обеспечения населения основными видами органической сельскохозяйственной продукции, сообщает Департамент научно-

дукции, аккредитацию сертифицирующих агентств, способных проводить соответствующие исследования, предусматривается поддержка органических методов ведения сельскохозяйственного производства. Закономпроект также предусматривается внесение изменений и дополнений в целый ряд федеральных законов. В частности, путем применения инструментов законодательства о защите прав потребителей необходимо решить вопрос с имеющим место произвольным использованием производителями маркировки, в которой упоминается словосочетание «экологически чистый продукт». Особой охраны потребуют и земельные участки, занятые производством органической сельскохозяйственной продукции.

Закон об органической продукции даст предпринимателям новые воз-



Если выращиваемая птица содержится в соответствии с органическими стандартами, то она имеет достаточное пространство для выгула (содержание в клетках строго запрещено). Практикуется выгульная система, которая позволяет птице большую часть светового дня находиться на специально отведенной площадке, покрытой травой.

технологической политики и образования Минсельхоза России.

В законопроекте определены, в том числе, такие понятия, как органическая сельскохозяйственная продукция, производство органической продукции, установлена система контроля, включающая сертификацию про-

можности и перспективы. Россия с ее огромным потенциалом в аграрной сфере имеет все шансы успешно развивать рынок экологически чистой продукции, считают предприниматели.

При принятии закона об органических продуктах и сертификации экологически чистых производств Россия

↓ *Производство органической продукции в России могло бы стать важным направлением для удовлетворения внутреннего спроса и экспорта продукции в зарубежные страны.*

↓ *Крупные розничные сети, такие как «Пятерочка», «Седьмой континент», «Перекресток», пока с осторожностью относятся к размещению на своих полках натуральных продуктов, что в первую очередь связано с недостаточным спросом.*

может превратиться не только в одного из крупнейших производителей органической продукции в мире, но также в мощного экспортера.

Экофермы – успешный бизнес

Считается, что основной преградой для развития рынка органических продуктов питания в России служит высокая стоимость: если в Европе в среднем

наимателей из Московской области приедет в республику, затем представители Министерства сельского хозяйства и продовольствия Тувы обсудят с ними вопросы строительства убойного цеха на территории региона.

Сейчас решается вопрос размещения сельскохозяйственного объекта – либо на территории Дзун-Хемчикского, либо Барун-Хемчикского района. В убойном цехе будет приниматься продук-

тарстан: Агрызский, Арский, Балтасинский, Кукморский, Рыбно-Слободский и ряд других, где можно получать экологически чистую продукцию земледелия. Стоимость ее несколько выше обычной, но продукция, как показали предварительно проведенные исследования, должна быть востребована татарами.

В августе прошлого года сертификат соответствия по критериям экологичности продукции получила Удмуртская птицефабрика. По экологическим стандартам сертифицирована тушка цыпленка-бройлера, охлажденная и замороженная, и полуфабрикаты из мяса птицы. Продукция прошла экспертную оценку специалистов АНО «Центр испытаний и сертификации „ТЕСТ-С.-Петербург“», г. Санкт-Петербург. Процедура сертификации включала проверку организации работы по экологии производства непосредственно на предприятии, оценку ведения лабораторного контроля качества выпускаемой продукции в соответствии со стандартами СМК, а также тестирование продукции на содержание антибиотиков и вредных химических элементов. По словам **инженера по системе менеджмента качества «Удмуртской птицефабрики» Светланы Касимовой**, «экологическая сертификация предъявляет очень жесткие требования к нормам содержания вредных веществ, а значит, и к качеству производственного процесса и к безопасности готовой продукции. Эта сертификация – добровольная, но для нас важно донести до потребителя информацию о том, что в первую очередь мы заботимся о качестве».

Создателю объединения «Экокластер», владельцу экофермы «Коновалово» Александру Коновалову первому в России удалось выстроить уникальную бизнес-модель, позволяющую осуществлять серийное производство отечественной органической колбасы. «Экофермеры по нашему заказу и под нашим контролем производят органическое мясо. Производственный мясокombинат высококачественных колбас-

В январе 2009 года на Конференции ООН по торговле и развитию был сделан вывод, что спрос на органические продукты будет продолжать увеличиваться, несмотря на экономический кризис.

наценка на экопродукты составляет 10–30%, то в России – 50–100%.

Хотя опыт ряда компаний свидетельствует, что на дорожную, но качественную продукцию в стране есть спрос.

Например, птицефабрика «Сеймовская» в Нижегородской области и компания «Роскар» в Ленинградской области уже несколько лет специализируются на выпуске высококачественных яиц, которые позиционируются на рынке как экологически чистый продукт. За счет отбора здоровых птиц и специального рациона питания удается получать яйца, которые, по информации производителя, имеют более натуральный вкус и естественный оранжевый желток. Стоимость таких яиц примерно на 20–30% выше обычных, но они пользуются устойчивым спросом, особенно в Москве.

Животноводы Тувы будут обеспечивать экологически чистым мясом потребителей Московской области – о поставках договорились губернатор Подмосковья Сергей Шойгу и глава Тувы Шолбан Кара-оол, сообщило в октябре региональное правительство. По информации властей региона, эта работа будет проводиться в рамках реализации Соглашения о торгово-экономическом, научно-техническом и культурном сотрудничестве между Тувой и Московской областью, подписанного главами Шойгу и Кара-оолом. Группа предпри-

ция у животноводов, обрабатываться и в охлажденном виде отправляться на рынок Московской области. Поставки модульного оборудования цехов, его монтаж и запуск в эксплуатацию возьмет на себя московская сторона. Тувинская сторона в этом случае должна обеспечить снабжение предприятия сырьем для переработки, соответствующими кадрами и обслуживающим персоналом.

«Тувинское мясо обладает уникальными свойствами, поскольку его получают из животных, содержащихся на естественных пастбищах, без использования каких-либо добавок к кормам, которые стимулируют рост, но снижают экологическую и биологическую ценность», – сообщают власти республики.

Как стало известно в сентябре, скоро в Марий Эл появится экспериментальная площадка по выращиванию «экоптицы». В настоящее время заканчивается строительство комплекса мощностью 23 тыс. тонн мяса птицы в год в деревне Чкарино. Изюминкой предприятия станет экспериментальная площадка по выращиванию «экоптицы» в условиях, приближенных к домашним.

В марте в Татарстане на базе Россельхозцентра открылся Центр по производству экологически чистой продукции. Для этих целей отобраны экологически чистые районы Республики Та-

↓ В Америке, стране, пользующейся дурной фастфудной славой, исследования, связанные с производством органических продуктов, финансируются правительством.

↓ Объем мирового рынка экопродуктов достиг 20 млрд долларов, и прирост только за прошлый год составил порядка 20%.

ных изделий „Фабрика качества“ в Тольятти на самом современном оборудовании делает из поставленного фермерского мяса органическую колбасу по согласованной нами рецептуре. Реализуется готовая продукция через собственную систему сбыта объединения „Экокластер“. В результате я могу полностью нести ответственность за весь цикл – от производства сырья до покупателя», – рассказывает **создатель объединения „Экокластер“, владелец экофермы «Коновалово» Александр Коновалов.**

Органическую колбасу отличает отсутствие в составе нитритов и консервантов. Сохранность продукта сроком до двух недель позволяет достичь современная технология упаковки – МГС. Такого срока достаточно, чтобы транспортировать органическую колбасу в любой регион России.

«Сегодня все больше людей задумываются о здоровом образе жизни и хотят приобретать экологически безопасные продукты, особенно те семьи, где есть дети. Мы искренне стремимся способствовать оздоровлению нации, ведь 50% здорового образа жизни складывается из правильного и качественного питания», – говорит Александр Коновалов.

Органическая колбаса отечественного производства – эксклюзивный для российского рынка продукт. Все упирается в качественное сырье и многоступенчатый контроль качества, который возможен только на дорогом высокотехнологичном оборудовании. Органическое мясо производят небольшие фермерские хозяйства. Из 304 тыс. фермерских хозяйств только единицы занимаются органическим сельским хозяйством.

Опыт западных стран показывает, что органическое производство наиболее эффективно развивают семейные экофермы. Небольшие фермерские хозяйства есть в России, однако далеко не везде, и они не всегда легко приживаются. Органическое земледелие развито в Белгородской области, Владимирской, Костромской, Свердловской. Как



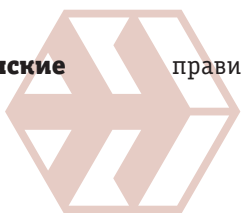
Органическое сельское хозяйство – не только один из методов производства продуктов питания. Это альтернатива сегодняшнему интенсивному земледелию, которое в ближайшей перспективе просто не сможет существовать, так как глобальная экосистема не выдерживает возрастающую нагрузку.

пример удачного хозяйства можно привести экоферму «Горчиная поляна», которая находится в заповедной деревне Льва Толстого. Это первый в России производитель мяса, сертифицированный в соответствии с требованиями экологического производства Европейского союза. Экоферма создана на принципах традиционного натурального хозяйства на 1200 га чистой земли вдали от промышленных центров.

Сегодня экопродукция – это объективно ведущий мировой тренд с самыми высокими темпами роста. По мнению многих экспертов, у этого сектора экономики в России восхитительные перспективы.

«Несколько лет назад не только био-супермаркеты, но и обычные сетевые магазины и дискаунтеры приняли ре-

шение работать с биоассортиментом. Активность супермаркетов и дискаунтеров в продвижении продукции привела к заметному росту объемов продаж. Многие розничные сети проводят рекламные кампании биопродукции под собственным логотипом, уделяют большое внимание расширению ассортимента, вводят в продажу органические новинки. Цены на биопродукцию в европейских супермаркетах позволяют утверждать, что она удовлетворяет потребности всех социальных групп, а не только наиболее обеспеченных покупателей. Разница в стоимости эко- и обычных продуктов постоянно уменьшается за счет появления все большего количества экопроизводителей», – рассказал Александр Коновалов. ■



Гость:
Наталья Новикова,
генеральный директор
мясокомбината «Кунгурский»

Беседовала:
**Виктория
Загоровская**

В один прекрасный день мне стало попросту скучно. Это и был сигнал для дальнейших действий.

Наталья Новикова: Мой рецепт – разумное сочетание логики и интуиции



Фамилия, имя:

Наталья Новикова

Место рождения:

г. Пермь.

Дата рождения:

12 декабря 1966 г.

Образование:

в 1990 г. окончила Пермский
политехнический институт,

в 2004 г. – Московский институт менеджмента,

в 2007 г. – Открытый британский университет.

Является лицензиатом

Международной корпорации Leadership
Management International.

Название компании, должность:

ООО «Мясокомбинат „Кунгурский“»,
генеральный директор

Сколько времени работает на руководящей должности:

С октября 2012 г.

Семейное положение:

Замужем, есть сын

Наталья, как вы попали в этот бизнес? Что послужило причиной выбора именно этой сферы деятельности?

– Весной прошлого года мне предложили интересный проект – выступить консультантом по выстраиванию бизнес-процессов на мясокомбинате «Кунгурский». Я знала о богатой истории комбината – в 2013 году предприятию исполнится 85 лет, а также о серьезных инвестициях собственника в модернизацию производства. Я решила попробовать, несмотря на то что опыта работы в пищевой промышленности до этого не было. Результат моей внештатной работы удовлетворил ожидания владельца бизнеса, и мне была предложена должность заместителя генерального директора. По истечении полугода я стала руководителем предприятия.

Расскажите о продвижении по карьерной лестнице. Как вы пришли к занимаемой позиции?

– Мой карьерный путь начался в должности инженера-технолога сразу же после окончания Пермского государственного политехнического института, в 1990 году на Пермском производственном объединении «Моторостроитель» (Пермский моторный завод). В 1996 году переквалифицировалась в бухгалтера и перешла в управляющую компанию «РЭМП». В должности главного бухгалтера проработала три года, до 1999-го.

Последующие 12 лет связывают меня как специалиста в области экономики и финансов с предприятием химической промышленности Западного Урала «Камтэкс-Химпром» – правопреемником Пермского химического завода им. Серго Орджоникидзе, основанного в 1916 году. Работа в этой организации побудила меня к дальнейшему обучению. Я поняла, что знаний для профессиональной реа-

Без огня в глазах и четкого понимания цели вести за собой людей непросто, и пол тут ни при чем.

Когда я поняла, что моих знаний для профессиональной реализации недостаточно, то поступила сначала в Московский институт менеджмента, а потом в Открытый британский университет.



Министр сельского хозяйства и продовольствия Пермского края Олег Шипиловских и Наталья Новикова на «Золотой осени – 2012»



Дегустация продукции на российской агропромышленной выставке «Золотая осень – 2012»

лизации недостаточно, и решила восполнить пробел, поступив сначала в Московский институт менеджмента, а потом в Открытый британский университет. Изучала практический маркетинг, финансовый менеджмент, теорию управления. В 2005 году возглавила экономический департамент. Считаю, что получила в этой компании бесценный профессиональный опыт и смогла в полной мере применить приобретенные знания на практике.

Из всех решений, которые пришлось принимать в жизни, какое вы считаете самым важным?

– Если говорить о карьере, то, пожалуй, важное решение, которое повлияло на весь мой дальнейший трудовой путь, было связано с первым местом работы. В один прекрасный день мне стало попросту скучно. Это и был сигнал для дальнейших действий. Приняла решение, и ушла, как говорится, в никуда. Никогда об этом решении впоследствии не пожалела – думаю, это был переломный момент.

Существуют ли принципиальные различия в работе руководителя-мужчины и руководителя-женщины? Вы согласны с мнением, что мужчине быть руководителем легче?

– На мой взгляд, принципиальных различий нет. Отношение сотрудни-

Какими качествами, на ваш взгляд, должна обладать современная бизнесвумен? Что отличает женщину в бизнесе? И в чем преимущество слабого пола?

– Не скажу ничего нового: основным необходимым качеством успешного

Сильное впечатление на меня произвела книга «Подстрочник», изданная на основе документального фильма Олега Дормана о жизни блестящей переводчицы Лилианны Лунгиной.

ков к руководителю строится на общечеловеческих качествах, таких как честность, порядочность, и профессиональных навыках, основанных на опыте. Одна из задач руководителя – быть услышанным и правильно понятым. Такая задача по силам и мужчинам, и женщинам, было бы желание достигнуть взаимопонимания с коллективом.

руководителя, лидера является харизма. Полагаю, это, скорее, врожденное качество, воспитать его в себе очень сложно. Без огня в глазах и четкого, сформированного понимания конечной цели вести за собой людей непросто, и пол тут ни при чем. По природе своей женщина более гибкая, она наделена от рождения интуицией. Эти

Вспомните Маргарет Тэтчер и ее любовь к брошкам! Поговаривали, что именно по этому аксессуару можно было легко угадать настроение Железной леди.



качества часто помогают как в личной жизни, так и в работе.

А что, по-вашему, важнее в бизнесе – рационализм или интуиция? Вступают ли они в противоречие? Какие наиболее рискованные ваши решения оказались самыми успешными?

– Лично я – за золотую середину. Интуиция, скажем так, понятие из мира эмоций, а в бизнесе необходимо трезво взвешивать все за и против. Противоречий быть не должно, разумное сочетание интуиции и логики, как мне кажется, залог удачного выбора. По крайней мере, меня такой рецепт до сих пор не подводил. Что касается рискованных и успешных решений, думаю, таким стала для меня смена профессиональной квалификации в свое время.

Вам приходится сталкиваться с проявлениями зависти? Завидуют чаще мужчины или женщины?

– Могу отнести себя к счастливым людям – зависти попросту не замечаю. Когда человек завидует, он признает твое превосходство. Обижаться на это, наверное, глупо.

Что вас вдохновляет в трудные моменты жизни?

– Не буду оригинальной, если скажу, что семья. Именно от близких, родных людей мы всегда получим поддержку и понимание.

Краткосрочная задача – научиться быстро переключаться с рабочего режима на домашний.

Читаете больше художественную литературу или деловую? Назовите последнюю прочитанную книгу...

– Читать люблю и всегда стараюсь быть в курсе последних книжных новинок. В свободное время предпочтение отдаю художественной литературе. Тем не менее на рабочем столе всегда лежат несколько книг и журналов по профилю.

Сильное впечатление на меня произвела книга «Подстрочник», изданная несколько лет назад по документальному фильму Олега Дормана о жизни блестящей переводчицы Лилианны Лунгиной. Обаятельная рассказчица, обладающая

восхитительным даром разговорного литературного языка, раскрывает самые сокровенные моменты своей нелегкой жизни, преподносит историю России двадцатого века честно и талантливо.

Есть ли у вас любимый стиль в одежде?

– Что значит стиль в одежде для деловой женщины? Давайте внесем ясность. Как правило, это строгие костюмы, платья и, конечно, аксессуары, которые помогают женщине подчеркнуть ее индивидуальность, выразиться и выделиться в обществе. Достаточно вспомнить Маргарет Тэтчер и ее любовь к брошкам. Поговаривали, что именно по этому аксессуару можно было легко угадать настроение Железной леди. Я не гонюсь за модой, хотя могу смело сказать, что нахожусь в тренде. Покупаю и ношу именно то, что хорошо сидит, украшает и придает женственность. Ценю элегантность и утонченность, не приемлю для себя вычурность и эпатаж.

Назовите место путешествий, в которое хочется возвращаться снова и снова? Какая страна для вас наиболее притягательна?

– Россия, родной Урал. Дивная природа – реки, горы, небо. Именно тут, на родине, я ощущаю абсолютную гармонию с собой и окружающим миром. Зимой катаюсь на лыжах – это наше общее семейное хобби, летом сплавляемся по реке.

Есть ли что-то, чему вы в жизни еще хотели бы научиться?

– Учиться надо всегда и везде – в теории и на практике, на работе и в личной жизни. Это процесс бесконечный. Краткосрочная задача – научиться оперативно переключаться с рабочего режима на домашний.

Если бы вам пришлось заниматься другим бизнесом, то каким?

– Не думала на эту тему. Если речь идет о собственном бизнесе то, скорее всего, туристическим. С детства обожаю путешествовать. ■



ЕЖЕМЕСЯЧНЫЙ ОТРАСЛЕВОЙ ИНТЕРНЕТ-ЖУРНАЛ

ПРОДУКТЫ. ПЕРЕРАБОТКА. СЫРЬЕ

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ОБЗОРЫ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ЖИВОТНОВОДЧЕСКОЙ ОТРАСЛИ,
ЭКСПЕРТНЫЕ МНЕНИЯ, ТЕНДЕНЦИИ, НОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ОБОРУДОВАНИЕ И ПРОИЗВОДИТЕЛИ,
ЗНАЧИМЫЕ СОБЫТИЯ В РОССИИ И ЗА РУБЕЖОМ.





Гость:
Алена Бухтенкова,
специалист по упаковочным
системам «Криовак»,
компания Sealed Air

Беседовала:
**Елена
Максимова**

Первое, что я приобрела, работая в продажах, – уверенность в себе, смелость, мне не хватало этих качеств.

Алена Бухтенкова: Главное – сохранять ПОЗИТИВ!



Имя, фамилия:

Алена Бухтенкова

Название компании, должность:

специалист по упаковочным
системам «Криовак», рынок
птицы, компания Sealed Air

Место рождения:

Тульская область

Дата рождения:

18 марта 1985 года

Работа в продажах:

после окончания IV курса начинала
свою деятельность в отраслевой сфере,
связанной с металлургией и химией

Общая сумма заключенных контрактов в Sealed Air:

порядка 6 млн евро

Места, где побывала

в командировках:

Восточная и Западная Европа, США,
большая часть России, за исключением
Камчатки, Якутии, Сахалина

Семейное положение:

не замужем

Как вы начинали свою карьеру?

– После поступления в университет живу в Москве. С отличием закончила Государственный университет управления, специализация «менеджмент организации в химической и металлургической промышленности», работать начала в продажах этой отрасли и первые навыки профессии продавца приобрела именно там.

Расскажите о первой значимой для вас продаже. Как она повлияла на вашу карьеру?

– Первая крупная продажа состоялась еще на предыдущем месте работы, когда после шести месяцев активной работы был заключен контракт с крупным стратегически важным клиентом, который на протяжении многих лет работал с конку-

рентом. Эта сделка позволила завоевать серьезный лимит доверия и уважения.

Какую профессию вам пророчили в детстве родные?

– Самую классическую профессию – преподаватель. Сама же всегда интересовалась сюжетами Пуаро и хотела быть следователем. Но, так сложилось, что оказалась в продажах, и ничуть об этом не жалею.

Каковы, на ваш взгляд, главные качества хорошего продавца?

– Безусловно, способность устанавливать надежные взаимоотношения с людьми! Очень важно уметь задавать хорошие вопросы, я бы даже сказала, что это целое искусство.

Как вы это реализовываете?

Мне больше по душе не убеждать, а обосновывать и аргументировать.

Главное, чтобы я чувствовала себя комфортно. Обдумывать вопросы и принимать решения могу практически везде, будь то офис, поезд или самолет

Все мы такие непохожие! Кто-то открыт и дружелюбен с первых минут знакомства, кто-то осторожен, и чтобы понять такого человека может потребоваться не один год.



– Стараюсь максимально внимательно слушать и слышать клиента.

Чему вы научились, работая в продажах?

– Очень многому. Первое, что я приобрела, работая в продажах, – уверенность в себе, смелость, раньше мне не хватало этих качеств. Первый контакт – всегда непростая задача, ведь, как говорит золотое правило продаж: у вас никогда не будет второго шанса произвести первое впечатление!

И я очень благодарна судьбе за то, что рядом со мной всегда есть люди, которые верят в меня, и прежде всего это мои родители и близкие друзья. Их поддержка помогает и придает сил.

Для лидера продаж очень важно умение убеждать. У вас это качество врожденное или приобретенное?

– Мне больше по душе не убеждать, а обосновывать и аргументировать, для этого конечно же важен профессиональный опыт. Главное – выстроить конструктивный диалог, суметь выслушать оппонента, чтобы получить общее представление о вопросе и уловить нюансы.

С чего вы начинаете разговор с новым клиентом?

– Прежде всего представляюсь и вкратце рассказываю о цели встречи. Важно понять степень заинтересованности клиента в том или ином типе продукта и выстроить открытый разговор.

Сколько вам нужно времени, чтобы составить мнение о новом человеке?

– Все мы такие непохожие! Кто-то открыт и дружелюбен с первых минут знакомства, разговор сразу же идет легко и непринужденно, кто-то осторожен,

и чтобы понять такого человека, может потребоваться не один год.

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

– Самое главное – сохранять позитив внутри самого себя. Я очень люблю фразу Шекспира: «Нет ни хороших вещей, ни плохих, наше мышление делает их таковыми». Важно, чтобы клиент чувствовал уважительное отношение к нему.

Я очень благодарна судьбе за то, что рядом со мной всегда есть люди, которые верят в меня. Их поддержка помогает и придает сил.

Чаще всего в голове всплывает какая-нибудь добрая, непринужденная шутка, случай из жизни (иногда даже полезно посмеяться над собой), они обычно выручают!

Вы знаете много анекдотов?

– К сожалению, нет. Иногда это экспромт, который, как правило, срывается!

Может ли иметь место флирт при деловом общении с представителями противоположного пола? Насколько он может помочь осуществить успешную сделку?

– Немного «здорового» флирта допускаю. Иногда он действительно может помочь осуществить сделку.

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

– Для меня все клиенты одинаковы – уважаю мнение каждого из них.

Я очень люблю фразу Шекспира: «Нет ни хороших вещей, ни плохих, наше мышление делает их такими».



День «в поле»

В деловую поездку я обязательно беру с собой зубную щетку.

Находясь в пути, слушаю музыку, читаю.

Собираясь на переговоры, стараюсь успокоиться и желаю себе удачи.

Если я опаздываю на встречу, обязательно предупреджу об этом.

Если мой потенциальный клиент опоздал на встречу, не буду акцентировать на этом внимание.

Как правило, я могу определить, готов ли человек заключить контракт... каждая ситуация индивидуальна, но, как правило, я заранее могу предположить, состоится подписание контракта или нет. Клиент готовый заключить договор, еще до проведения итоговых переговоров просит предоставить ему дополнительную информацию по тому или иному продукту, произвести точный расчет стоимости, перепроверить все детали и т. д.

Хотя бывают и более сложные ситуации – клиент подписывает контракт, а спустя некоторое время, когда вот-вот ожидается оплата, говорит, что передумал.

После подписания договора с самых первых дней стараюсь быть вовлеченной во все этапы проекта.

С кем у вас складываются более теплые партнерские отношения: с клиентами из регионов или со столичными заказчиками? Чувствуется ли разница в менталитете?

– Люди везде разные, и, безусловно, есть различия в менталитете. Ритуалы выстраивания надежных партнерских отношений во многом зависят не только от принятых в бизнесе национальных и местных традиций, но и от особенностей тех людей, которые вступают в переговоры.

Иногда с потенциальными партнерами можно познакомиться не только в деловой поездке, но и в других местах, например на отдыхе. Были ли у вас такие ситуации?

– К счастью или не к счастью, со мной такого пока не случалось.

А вообще вы часто говорите о работе в нерабочее время: с друзьями, семьей?

– Честно говоря, большая часть моих друзей и знакомых не в курсе, чем

именно я занимаюсь. Им известно только, что я много езжу по различным командировкам и что-то продаю для птицефабрик. В кругу моих друзей существует негласное правило: во время наших встреч разговоры про работу сводим к минимуму, ведь существует масса тем, на которые нам так приятно поболтать от души!

Семью также стараюсь не нагружать, рассказываю им только про самые интересные и значимые моменты.

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

– Главное, чтобы я чувствовала себя комфортно. Обдумывать вопросы и принимать решения могу практически везде, будь то офис, поезд или самолет.

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

– Я люблю хорошие фильмы, смысл и идея которых глубже, чем это может

показаться вначале. Если говорить про фильмы о бизнесе, мне нравится «Уолл-стрит».

Также люблю картину «Авиатор» – о человеке, который, преодолевая множество сложностей, поэтапно рос как личность и успешный предприниматель.

Вы сами больше предприниматель или исполнитель?

– Наверное, 50 на 50. Хороший продавец всегда почувствует, когда стоит прислушаться к совету более опытных коллег, а когда рискнуть.

В чем лично ваш секрет успеха?

– Люблю быть в тренде! Интересоваться, вникать, не упускать возможность что-то улучшить в себе! Такой подход многого стоит и требует большой работы над собой.

Что вы считаете самым важным в жизни?

– Быть собой. ■

МЕЖДУНАРОДНЫЙ ФОРУМ

животноводство • птицеводство • свиноводство • молочное скотоводство • рыбоводство • корма • ветеринария



Международная выставка
VIV RUSSIA



Международная выставка
КУРИНЫЙ КОРОЛЬ



Международная выставка
МЯСНАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ



Международная выставка
ИНДУСТРИЯ ХОЛОДА



FEED to MEAT

**Международный форум
инновационных технологий
и перспективных разработок
«ОТ ПОЛЯ ДО ПРИЛАВКА»
для мясной и молочной индустрии**

**21-23
мая
2013 года**

Москва, Крокус Экспо



VIV Азия 2013

13-15 марта 2013, Бангкок, Таиланд

VIV Russia 2013

21-23 мая 2013, Москва, Россия

VIV Turkey 2013

13-15 июня 2013, Стамбул, Турция

VIV Europe 2014

20-23 мая 2014, Утрехт, Голландия

Организатор:

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

Organized by:



E-mail: info@meatindustry.ru

www.meatindustry.ru • www.viv.net



Фермерам помогут попасть в сети

Сельхозтоваропроизводители основных аграрных регионов юга России ожидают помощи от местных властей в продвижении продукции в торговые сети. Кубанские власти рассматривают, что в сетях не менее 30% продукции будет от собственных производителей.



В Ростове-на-Дону прошел первый сельскохозяйственный форум «Донской фермер – 2012», участники которого обсудили государственную поддержку МСП в условиях членства России в ВТО.

По мнению советника Торгово-промышленной палаты Ростовской области Юрия Корнюша, южнороссийским аграриям вступление страны в ВТО не страшно, ибо они и сегодня производят вполне конкурентоспособную продукцию. Проблема лишь в том, чтобы донести ее до потребителей. Если раньше сложность возникала из-за наличия многочисленной цепочки посредников, что добавляло товару цены в разы, то сегодня крестьяне не могут попасть со своей продукцией в магазины из-за позиции сетевых универсамов и супермаркетов. Поэтому собравшихся на форуме аграриев интересовало содействие региональных властей установлению деловых взаимоотношений производителей с сетевыми структурами.

Условия для вхождения в сеть сегодня настолько сложные и непосильные для индивидуальных предпринимателей, что они ищут любые альтернативные способы реализации товаров. При этом и в Ростовской области, и в Краснодарском крае региональные власти пытаются найти общий язык с владельцами сетей, с тем чтобы на полках магазинов не менее 30% (в идеале – половина) всей продовольственной продукции было от местных производителей. Пока же их доля в розничной сети не превышает 8–10%.

Как признался министр сельского хозяйства и продовольствия области Вячеслав Василенко, крупные сети отказываются работать с мелкими производителями. Региональные власти пытались помогать аграриям в реализации их продукции через специально созданную торговую сеть. К примеру, в Ростовской области было создано некоммерческое партнерство «Аграрный рынок», призванное активизировать торгово-закупочную деятельность и оказать помощь крестьянско-фермерским хозяйствам. В результате перерабатывающие предприятия Сальского и Песчанокского районов обла-

сти только за шесть месяцев этого года увеличили закупки крупного рогатого скота, свиней и овец в среднем на 50–80%.

С другой стороны, в Ростове-на-Дону предполагается создание сети небольших магазинов, которые будут торговать только продукцией местных производителей. До конца текущего года в донской столице их должно быть не менее двух десятков в разных районах города. Ожидается, что за счет ликвидации цепи посредников и отсутствия «входного билета» в сеть цены в них будут в среднем на 10–20% ниже. Предполагается, что в 2013 году торговая сеть расширится еще на пять павильонов и в других городах области. Это поможет повлиять на ценовую политику крупных рыночных игроков и обеспечить городское население конкурентоспособной сельхозпродукцией.

Российская бизнес-газета

Липецкая область наращивает производство

Глава Липецкой области Олег Королев утвердил областную программу по развитию производства и переработки птицы до 2014 года.



Объем необходимых на ее реализацию средств из областного бюджета составляет 103,5 млн рублей, сообщили в областном правительстве. Ожидаемый конечный результат – рост объемов производства мяса птицы до 114 тыс. тонн в живом весе и обеспечение прироста выручки от реализации продукции почти на 937,7 млн рублей к 2014 году.

«Реализация программы позволит увеличить собственное производство мясной продукции за счет введения новых и модернизации действующих перерабатывающих предприятий», – пояснили в администрации.

Напомним, что наиболее крупным проектом, реализующимся в сфере птицеводства в Липецкой области, является комплекс «Куриное царство» в ОЗЗ РУ «Елецпром». Компания строит комплекс по производству птицы с общим объемом инвестиций в 15 млрд рублей. Проект, в частности, включает в себя завод по убою и переработке, комбикормовый завод, инкубаторий на 150 тыс. яиц, 128 птичников для содержания молодняка и родительского стада, 336 птичников для выращивания бройлеров, а также завод по утилизации и переработке отходов, автотранспортное предприятие.

Агентство бизнес-информации

Китай, Бразилия и Индия станут лидерами роста

Увеличение доходов, расширение среднего класса и рост спроса на животные белки вывели бройлерное производство в Китае, Бразилии и Индии на новый уровень, и сегодня эти страны, все вместе, создадут 85% от прогнозируемого роста мирового производства птицы в 2013 году.



Китай увеличит производство бройлеров на 3%, до 14,1 млн тонн, так как потребительский спрос на мясо продолжает расти. Тем не менее более высокие цены на корма, как ожидается, ослабят темпы роста, несмотря на попытки производителей переходить на более дешевые корма и их заменители. Бразилия, по прогнозам, увеличит производство бройлеров на 2%, до 13 млн тонн. Производство поддерживается улучшенным спросом и большими запасами кормов, а кроме того, сильная правительственная поддержка поможет смягчить для производителей все негативные последствия роста цен на корма. Индия, по прогнозам, увеличит производство бройлеров на 8%, до 3,4 млн тонн. Несмотря на вспышки птичьего гриппа прошлых лет, производство в стране растет быстрыми темпами на фоне роста внутреннего потребления, изменения потребительских гастрономических предпочтений и увеличения внутренних поставок кормов.

В России производство бройлеров вырастет на 4%, до 2,9 млн тонн. Этот рост будет обусловлен приобретением нового современного оборудования, которое позволит повысить эффективность производства. Правительственные программы, направленные на снижение роста цен на корма и поддержку строительства новых птицефабрик также будут способствовать расширению птицеводческого сектора. ЕС, по прогнозам, увеличит производство бройлеров на 1%, до 9,6 млн тонн. Производство, как ожидается, увеличится во всех основных странах – производителях ЕС, за исключением Франции, где промышленность переживает реструктуризацию после банкротства компании Doux – крупнейшего экспортера мяса бройлеров в ЕС.

Бройлерное производство в Аргентине и Турции, согласно прогнозам, вырастет на 4% и 1%, до 2 и 1,7 млн тонн, соответственно. Производство поддерживается большим внутренним и внешним спросом. Аргентина продол-

жит расширять производство с помощью государственных кредитов, крупных поставок фуражного зерна и более вертикально интегрированных и эффективных предприятий сектора. Турецкое производство будет расти на фоне стремления удовлетворить постоянно растущий спрос на региональных рынках стран Ближнего Востока, а также с целью компенсировать сокращение внутренних поставок красного мяса.

В США, крупнейшем в мире производителе мяса бройлеров, по прогнозам, производство сократится на 1%, до 16,3 млн тонн, за счет более высоких цен на корма.

meatinfo.ru

Потребительский иск Черкизовскому

Союз потребителей (СП) России подал в суд на Черкизовский мясокомбинат. Активисты недовольны тем, что основной ингредиент сосисок «Говяжьи особенные» – это мясо птицы.



Мясокомбинат честно указал состав продукта на упаковке. Отметим, что говядина в сосисках тоже содержится, но в меньшем количестве. В СП считают, что права потребителей нарушены.

Несоответствие обнаружил один из сотрудников союза, купивший сосиски «Говяжьи особенные». Затем Союз потребителей направил письмо руководству Черкизовского комбината с просьбой исправить неточность в названии. По словам юриста СП Антона Недзвецкого, ответа не последовало. Поэтому союз подал иск к компании в Преображенский суд Москвы.

Адвокат Общества защиты прав потребителей «Общественный контроль» Алишер Захидов находит претензии коллег из СП обоснованными. «В статье 10 закона „О защите прав потребителей“ говорится, что производитель обязан указывать полную и достоверную информацию о товаре и не вводить в заблуждение потребителя, – поясняет юрист. – За такое нарушение юридическим лицам полагается штраф от 25 тыс. до 30 тыс. рублей». При этом адвокат считает, что Союз потребителей России мог бы решить конфликт мирным путем. Если мясокомбинат не ответил на жалобу, достаточно было бы обратиться в Роспотребнадзор.

По мнению директора по коммуникациям и связям с инвесторами «Группы Черкизово» Алек-

сандра Костикова, комбинат не нарушал законы. «Лично мне о жалобе от Союза потребителей ничего не известно», — говорит он.

Технический регламент ТС по мясной продукции еще не утвержден. Поэтому производители выпускают продукцию по ГОСТу или техническим условиям. «Рецептура сосисок имеет рекомендательный характер, — подчеркивает **председатель коллегии адвокатов „Вашь юридический поверенный“ Константин Трапайдзе.** — ГОСТ устанавливает лишь минимальное количество говядины в сосисках. В суде истцу придется доказывать, что продукт не соответствует рецептуре и ГОСТу, а это нелегко».

По словам **председателя правления Мясного союза Мушега Мамиконяна,** мясо птицы в гостовские мясные изделия сейчас добавляет большинство производителей. После принятия нового техрегламента это станет невозможным. Такие изделия, как «Говяжья», «Любительская», «Докторская» колбасы или сосиски, будут производиться только из говядины и свинины.

Известия

Инвестпроекты в Ростовской области

Два инвестиционных соглашения на общую сумму более 8 млрд рублей подписал **губернатор Ростовской области Василий Голубев** на агропромышленной выставке «Золотая осень».



Согласно первому соглашению с ООО «Донстар», в Миллеровском районе Ростовской области будут построены утиная ферма и комплекс по переработке мяса мощностью 20 тыс. тонн в год. «Комплекс позволит сохранить лидерские позиции Ростовской области в птицеводческой отрасли», — сказал **министр сельского хозяйства региона Вячеслав Василенко,** принимающий участие в работе выставки. Общий объем инвестиций в проект составит более 5 млрд рублей, будут созданы 900 рабочих мест. Проект будет реализован при финансовой поддержке ОАО «Россельхозбанк».

Второе соглашение с ООО «Донская усадьба» предусматривает строительство высокотехнологического тепличного комплекса по производству овощной продукции в Тарасовском районе. Общий объем инвестиций в проект составит около 3,2 млрд рублей.

Эксперт Online

4 млн тонн к 2020 году

К 2020 году Россия может увеличить производство мяса птицы до 4 млн тонн (в убойном весе), экспорт — до 0,5 млн тонн, сообщил **президент Российского птицеводческого союза (Росптицесоюз), академик Россельхозакадемии Владимир Фисинин.**



По его словам, в этом году производство увеличится на 350 тыс. тонн и достигнет 3,5 млн тонн. Причем, первоначально планировался рост на 300 тыс. тонн. За девять месяцев этого года производство мяса птицы (в живом весе) увеличилось на 383 тыс. тонн (на 15%), яиц — более чем на 800 млн штук (на 4%).

«Так что мы полностью закрываем потребности внутреннего рынка и можем смело говорить о расширении экспорта», — заявил В. Фисинин. По его прогнозу, в 2012 году экспорт российской птицепродукции увеличится до 50 тыс. тонн против 40 тыс. тонн в прошлом году. Кроме того, в этом году Россия поставит за рубеж более 75 млн яиц. «Политика российского птицепрома нацелена на то, чтобы не просто „валовку гнать“, а давать потребителю продукцию глубокой переработки. У нас есть фабрики, которые производят до 320 наименований птицепродукции, и это направление мы будем развивать», — добавил он.

Во многом развитие птицеводческой отрасли страны будет зависеть от уровня платежеспособного спроса на продукцию. «Нас серьезно тревожат цены на зерно, они необоснованно и спекулятивны», — заявил В. Фисинин. — Если в прошлом году в это время пшеница стоила 6 рублей за килограмм, то сейчас цена уже кое-где превысила 11 рублей».

Из-за удорожания зерна цена килограмма мяса бройлеров возросла на 12 рублей, десятка яиц — на 6,75 рубля. По данным Росстата, с начала этого года цены на мясо птицы повысились на 13%. Это самый высокий рост в мясной группе — свинина стала дороже на 4%, говядина — на 5%.

В связи с этим в программу товарных зерновых интервенций необходимо включить и крупные птицеводческие предприятия. «К примеру, Ленинградская область производит в год 3 млрд яиц, что составляет 15% российского производства, а также более 200 тыс. тонн мяса птицы, это 9%, а производство зерна в регионе — всего 0,1% от общего объема, — заявил эксперт. —

Официальный туроператор выставок



S-Continental

Travel Company

Эксклюзивное предложение от компании «С-Континенталь»:

- СПЕЦИАЛЬНЫЕ ЦЕНЫ на бронирование номеров в гостиницах.
- БЕСПЛАТНЫЙ трансфер на выставку.
- БЕСПЛАТНАЯ сим-карта с исходящими вызовами по Москве и области.
- БЕСПЛАТНАЯ визовая поддержка.

А также:

- Информационное сопровождение 24 часа в сутки.
- Услуги переводчика.
- Билеты в театры и на концерты.
- Экскурсионное обслуживание.

+7 (812) 318-30-30

8 (800) 55-55-001

info@scontinental.com

www.scontinental.com

(звонок по России бесплатный)

Для кардинального решения кормовой проблемы птицеводства и свиноводства необходимо создавать фонды фуражного зерна, а не кормить птицу продовольственной пшеницей».

Министр сельского хозяйства РФ Николай Федоров дал поручение профильному департаменту к 25 декабря этого года уточнить структуру посевных площадей.

Финмаркет

Птицеводы Ленобласти получат 400 млн рублей

Агропредприятия, занимающиеся производством свинины, яиц и мяса птицы, получат из областного бюджета дополнительную поддержку в объеме 400 млн рублей.



Необходимость дополнительной поддержки АПК возникла в связи с засухой, которая этим летом погубила значительную часть посевов в центральных и южных регионах страны. Из-за этого незамедлительно взлетели цены на зерно, в том числе фуражное, — основной компонент многих видов комбикормов для скота и птицы. В результате значительно увеличилась себестоимость производства таких видов сельхозпродукции, как свинина, яйца и мясо птицы. Притом что цены на эти виды продуктов практически не изменились, рентабельность птицеводческих и свиноводческих предприятий резко пошла вниз. Это поставило под угрозу не только планы агропредприятий по развитию производства, но и поставила ряд из них на грань банкротства. Со своей стороны, Комитет по агропромышленному и рыбохозяйственному комплексу Ленинградской области вышел с предложением ввести субсидии на поддержку свиноводства, яичного и мясного птицеводства. По мнению разработчиков, эта мера позволит производителям яиц, мяса птицы и свинины сохранить рентабельность и продолжить работу по обеспечению этими видами продуктов жителей Петербурга и Ленобласти. Поскольку ситуация в отрасли требовала принятия незамедлительных мер, Комитет по АПК подготовил проект поправок в областной бюджет на 2012 год, согласно которым на поддержку животноводов и птицеводов будет выделено дополнительно 400 млн рублей.

lenoblinform.ru

Грозит ли дефицит курятины?

Высокие цены на зерно могут стать препятствием для увеличения поставок отечественного охлажденного мяса птицы на прилавки магазинов, считают крупнейшие производители Юга России.



В октябре со ссылкой на председателя президиума Ассоциации компаний розничной торговли (АКОРТ) Илью Якубсона сообщалось, что ритейлеры столкнулись с нехваткой курятины российского производства, в том числе в связи с растущим спросом, который отечественные производители полностью пока не покрывают.

При этом птицеводы разделились во мнениях относительно того, что нехватка курятины может быть вызвана недостаточностью производственных мощностей. Так, генеральный директор ОАО «Астраханский продукт» Виктор Морозов считает, что на рынке будет нехватка мяса курицы, потому что кормовое зерно слишком дорогое. «Сегодня мы с трудом находим зерно по 9 рублей за 1 кг», — сказал он. — Компания не испытывает проблем со сбытом продукции. Суповые курицы поставляем в Волгоград и Москву. Дело в том, что производители накачивают птицу водой. Покупатель, зная об этом, делает выбор не в их пользу».

В. Морозов высказался за необходимость модернизации и увеличения мощностей птицефабрик в Астраханской области, потому что бройлеров в области производится незначительное количество.

Начальник департамента рекламы ХК «Оптифуд» (владеет двумя птицеперерабатывающими комплексами в Ростовской области) Николай Возвышаев полностью согласен с тем, что в торговых сетях не хватает охлажденного мяса птицы. По его мнению, в последнее время спрос на него стремительно растет, так как потребители стали задумываться о здоровом и правильном питании, а также о качестве приобретаемых продуктов. Однако мощностей отечественным производителям пока не хватает, а заменить российское мясо импортными технически невозможно, так как большим спросом пользуется именно «охлажденка».

По словам Н. Возвышаева, в последнее время «Оптифуд» испытывает серьезные трудности и нуждается в господдержке. В связи с этим по итогам 2012 года компания планирует сократить объем производства продукции на 15 тыс. тонн (в 2011 году этот показатель

составил более 70 тыс. тонн). Заместитель гендиректора ЗАО «Фирма „Агрокомплекс“» (Краснодарский край) Александр Квашин отметил, что птицеводческая продукция пользуется большим спросом на Кубани, и эта тенденция будет способствовать развитию в регионе малых птицеводческих предприятий. Но если рост цен на зерно продолжится, это поставит под удар малые формы хозяйствования.

Между тем эксперт считает, что ни сейчас, ни в будущем дефицита мяса птицы на прилавках не будет в связи с ежегодно растущим объемом производства в регионе. По итогам 2012 года «Фирма „Агрокомплекс“» планирует увеличить производство до 54–55 тыс. тонн мяса птицы, тогда как в прошлом году он составил 42,3 тыс. тонн. Генеральный директор ЗАО «Агрофирма „Восток“» (Волгоградская область) Владимир Струн не согласен с мнением о нехватке на рынке отечественной курятины. «В год в России производится более 3,5 млн тонн курятины, что позволяет полностью закрыть потребности потребителей. То есть обеспеченность составляет 22 кг в расчете на каждого жителя. Другой вопрос в том, что мощности по производству птицы распределены по стране неравномерно. Я не думаю, что появится дефицит охлажденного мяса», — сказал он, добавив, что в Волгоградской области ежегодно производится более 30 тыс. тонн курятины, из которой около 1 тыс. тонн обеспечивает агрофирма «Восток».

Интерфакс

Белорусские куры не поедут в ЕС

Ветеринары из ЕС после посещения двух белорусских птицефабрик в Витебске и Дзержинске пришли к заключению, что курятина все еще не подходит для европейского рынка.



Исследование прошло весной этого года, а результаты офис по вопросам продовольствия и ветеринарии Еврокомиссии опубликовал лишь недавно.

В Департаменте ветеринарии и продовольственного надзора Беларуси объясняют, что замечания европейцев касаются способов выращивания, содержания и убоя птицы. «Замечаний по качеству нашего мяса не было, но были вопросы по приемам выращивания кур, их содержания», — объясняет сотрудник департамента. — Европейские инспекторы даже поделились опытом содержания кур в Европе, чтобы мясо стало более качественным. У нас пять предприятий, про-

изводящих молоко, могут экспортировать его в Европу. Поэтому надемся, что и по курице договоримся, но пока что работаем над замечаниями». В агрокомбинате «Дзержинский», где побывали инспекторы, отмечают, что их куриное мясо хорошего качества и соответствует всем европейским нормам, а заключение экспертов связано с тем, что в ЕС их никто не ждет.

usapeec.ru

Самая привлекательная — индейка

Начиная с 2007 года объем отечественного производства мяса индейки неуклонно растет. Кризис не повлиял на тенденцию роста рынка.



Если в 2007 году объем отечественного производства мяса индейки в натуральном выражении составлял 25 тыс. тонн, то в 2008-м по сравнению с предыдущим годом он вырос на 64%, в 2009-м — на 29%, а в 2011-м — на 41% по отношению к предыдущему году. По прогнозам компании Intesco Research Group, производство индейки в 2012 году увеличится на 33%. В структуре общероссийского производства наибольшую долю занимает сегмент разделки. Менее четверти приходится на тушки индеек, остальная часть — на субпродукты и фарш из мяса индейки.

В настоящее время индейка становится одним из самых инвестиционно привлекательных сегментов российского мясного рынка, в первую очередь из-за низкого уровня конкуренции. Самой быстрорастущей и перспективной категорией здесь является разделанная продукция (полуфабрикаты). Крупнейшие предприятия намерены наращивать объемы производства. Эксперты прогнозируют высокие темпы роста рынка на ближайшие несколько лет благодаря увеличению производства основными игроками и появлению новых участников отрасли.

РБК.Исследования рынков

Белорусы перешли на курятину

За последние 10 лет белорусы все меньше едят свинины и говядины. Зато сегодня среднестатистический житель Беларуси съедает курицы больше, чем свинины. Такие данные озвучил Национальный статистический комитет.

В 2011 году количество съеденного мяса птицы в год на одного человека впервые превысило количество съеденной свинины — 11,2 кг



против 9,5 кг. Наибольшую популярность курица приобретает в странах, где население тяжело сводит концы с концами, что понятно: она гораздо дешевле других видов мяса. Например, спрос на курицу особенно высок сегодня в Иране.

Кстати, как рассказали на пресс-конференции, посвященной здоровому питанию, специалисты, переход на курицу может положительно сказаться на здоровье. Ведь свинина – очень жирная. А вот говядины белорусам стоило бы есть больше. Если 10 лет назад говядины житель Беларуси съедал 2,7 кг в год, то сейчас – 800 г. Это всего четыре стейка в год – наверное, по большому праздникам. В 2011 году среднестатистический белорус съел 69 кг мяса и мясных продуктов при рациональной норме 70 кг. Среди стран СНГ, по данным Национального статистического комитета за 2010 год, больше всего мяса едят в России (6,6 кг на человека в месяц), потом – в Беларуси (5,5 кг), потом – в Украине (5,1 кг), затем в порядке убывания идут Казахстан (4,4 кг), Молдова (2,8 кг), Кыргызстан (1,7 кг), Таджикистан (0,9 кг в месяц).

usapeec.ru

Налог на украинское отменяют

Правительство России планирует отменить налогообложение товаров, украденных из магазинов, сообщил **руководитель Федеральной антимонопольной службы Игорь Артемьев** после заседания Комиссии кабинета министров по вопросам конкуренции и развития малого и среднего предпринимательства.

«Товары, украденные в торговых сетях, попадают и под НДС, и под целый ряд других налогов, что в мире решено введением специального норматива. Допустим, до одного процента соответствующих товаров не должны облагаться налогом, поскольку известно, что на такую сумму от оборота осуществляется воровство», – сказал глава ФАС.

По его словам, такой законопроект планируется принять и в России, что должно стать одной из стимулирующих мер для инвесторов в развитии торговых сетей.

На комиссии обсуждались и другие вопросы, связанные с развитием инфраструктуры для розничной торговли и стимулированием инвесторов. В частности, было принято решение несколько смягчить нормы, касающиеся найма мигрантов на работу в торговле.

РИА «Новости»

АПК освободили от налога на прибыль

В заботе о национальном сельском хозяйстве Госдума вступившей в ВТО России приняла в третьем, окончательном чтении закон о бессрочной нулевой ставке по налогу на прибыль и других налоговых льготах для АПК.

Это обозначает, что для сельхозпроизводителей и дальше будет сохранено право не платить налог на прибыль организаций, которое они должны были потерять с 1 января 2013 года. Кроме того, меняется ставка по налогу на прибыль. По ранее установленным законам для сельхозпроизводителей, не перешедших на систему налогообложения для сельскохозяйственных товаропроизводителей (единый сельскохозяйственный налог), в 2004–2012 годах она составляет 0%, в 2013–2015 годах – 18%, с 2016 года – 20%.



Теперь же решено, что до 31 декабря 2017 года устанавливается ставка 10% по налогу на добавленную стоимость для племенного скота, его семенного материала, а также племенных яиц. Депутаты решили освободить от НДФЛ суммы грантов, полученных из бюджета главами крестьянских и фермерских хозяйств, а также суммы единовременной помощи на бытовое обустройство начинающего фермера. Закон предоставляет организациям потребкооперации с численностью более 100 человек право использовать систему налогообложения в форме единого налога на вмененный доход для отдельных видов деятельности до 1 января 2018 года. Сейчас эта льгота действует до 1 января 2013 года. Закон должен вступить в силу с 1 января 2013 года.

Аргументы.ру



США. Расширение экспортных рынков станет одной из ключевых задач для птицеводческой отрасли США в будущем, в соответствии с прогнозом, который был сделан на 58-й ежегодной национальной конференции американских птицеводов. Птицеводческим компаниям необходимо более эффективно действовать на экспортных рынках, налаживать новые контакты, расширять предложения, по мнению **Пола Фокса, генерального директора компании OK Foods.** «Птицеводческая отрасль всегда имела самые низкие производственные расходы, которые удавалось наиболее эффективно перекладывать посредством ценообразования на потребителей и сохранять прибыль в сложных

условиях», – сказал г-н Фокс. – Сегодня наиболее подходящим должен стать другой сценарий, в котором продукция птицеводства может быть экспортирована, и, таким образом, мы смогли бы отразить некоторые из издержек в ценообразовании. Я думаю, что экспорт имеет действительно фундаментальное значение для нашей промышленности». Участники конференции заявили о том, что для расширения экспорта необходимо устранение некоторых торговых барьеров в отдельных регионах, а в этом вопросе американским птицеводам не обойтись без помощи государства. Также представители сектора отметили, что необходимо продолжать работать в развивающихся странах, странах Африки к югу от Сахары и на Ближнем Востоке.

meatinfo.ru



Африка. Согласно данным американского международного департамента сельского хозяйства, в 2012 году производство мяса бройлеров в странах Африки южнее Сахары возросло на 8% по сравнению с показателями 2008 года и на 40% – по сравнению с 2002 годом. Внутреннее потребление этого вида мяса в большинстве африканских стран к югу от Сахары в этом году увеличилось на 26% в сравнении с 2008 годом и на 91% с 2002-м. Между тем общий объем производства мяса индейки в регионе увеличился на 14% по сравнению с 2008 г. и на 167% с 2002-м. Внутреннее потребление мяса индейки в странах Африки южнее Сахары за последние пять лет также увеличивается, в результате чего потребление мяса индейки в 2012 году выросло на 138% с 2002 года, но все еще остается ниже 10-летнего максимума, достигнутого в регионе в 2007 году (47 тыс. тонн). Благодаря увеличению внутреннего производства мяса птицы ВВП стран к югу от Сахары вырос от 5 до 6% в последние годы. Хотя импорт продовольствия растет, большинство стран региона теперь в первую очередь полагаются на внутреннее производство. На основании общего объема экспорта птицы за период с января по июль, африканские страны к югу от Сахары занимают пятое место среди поставщиков мяса бройлеров и мяса индейки. С января по июль экспорт мяса бройлеров вырос на 10% по сравнению с показателями прошлого года и на 357% по сравнению с 2002 годом.

meatinfo.ru



Саудовская Аравия. В социальных сетях Саудовской Аравии началась кампания бойкота куриного мяса. Как сообщают агентства, в Twitter и Facebook призывают потребителей не покупать кур в связи с резко под-

скочившими ценами. Кампания под лозунгом «Пусть гниет» стартовала через несколько дней после того, как правительство предприняло экстренные меры в попытке снизить цены на продукты питания. Отметим, что куриное мясо является неотъемлемой частью рациона в Саудовской Аравии, главного поставщика этого продукта в регионе. По словам властей страны, подорожание мяса кур продиктовано ростом цен на корма на мировом рынке. Пытаясь успокоить граждан, Саудовская Аравия ввела временный запрет на экспорт куриного мяса, который может привести к нехватке и удорожанию мяса кур во всем регионе.

dengi.ua



Япония. Объем бройлерного производства в Японии, как ожидается, увеличится на 3% в 2012 году, поскольку страна оправилась от вспышки высоко патогенного птичьего гриппа и землетрясения в марте 2011 года, по данным последнего доклада американского департамента сельскохозяйственной маркетинговой службы.

В 2011 году массовые вспышки птичьего гриппа и землетрясение в значительной степени нарушили отечественное производство птицы в Японии. Ежемесячные сравнения объемов национального производства за январь – июль 2011 года показали резкий спад, хотя с августа 2011 года выход практически вернулся к уровням 2010 года, говорится в докладе. Бройлеры составляют более 90% японского рынка птицы, и на долю бройлеров местного производства всегда приходилось около 60% от общего объема продаж на рынке в Японии. За первое полугодие поставки мяса бройлеров опережали объемы потребления, рынок был наводнен куриным мясом. Излишки запасов оказали огромное давление на рынок бройлеров в Японии. За июнь месяц размер запасов замороженного мяса бройлеров, как сообщается, вырос до 152 780 метрических тонн, добавившись к 5400 тоннам не распроданных запасов мяса, которые были зарегистрированы в конце 2011 года. В прошлом году общий объем импорта бройлеров увеличился на 14% с уровня 2010 года, до 894 565 метрических тонн. Импорт рос в ответ на любую потенциальную нехватку мяса бройлеров, которой было обеспокоено японское правительство. Частично этому способствовало сокращение переходящих запасов, которые по сравнению с началом 2011 года сократились на 35%, до 147 тыс. тонн.

По данным Министерства сельского хозяйства США, более высокие рыночные цены на импортное мясо бройлеров в сочетании с профитом приведут к сокращению объемов импорта в 2013 году. Импорт бройлеров в Японию из США, согласно прогнозам, сохранится на уровне 35 тыс. тонн.

meatinfo.ru



С 11 по 14 октября в Москве на территории Всероссийского выставочного центра (ВВЦ) состоялась 14-я агропромышленная выставка «Золотая осень», приуроченная к празднованию Всероссийского дня работника сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности.



Событие: **агропромышленная выставка «Золотая осень»**

Успехи регионов на празднике изобилия

Смотр достижений

Церемония открытия проходила на импровизированной сцене, устланной зеленой травой. Открывал «Золотую осень» министр сельского хозяйства РФ Николай Федоров.

На площади 60 тыс. кв. м в четырех павильонах ВВЦ свои достижения продемонстрировали 2500 предприятий из 35 стран мира. Россию представили 62 региона. На стенде Минсельхоза разместились интерактивная карта России,

на которой каждый регион был снабжен специальным кодом. Таким образом, можно было оперативно получить полную информацию о деятельности того или иного региона, его предприятиях и инвестиционных проектах.

В рамках специализированной выставки «АгроТек Россия» новинки сельскохозяйственной техники и сопутствующую продукцию представили более 450 предприятий из 30 стран. Среди них такие компании, как «АгроМашХолдинг»,

«КамАЗ», Grimme, «Щелково Агрохим», Amazonen, Holmer, Sfoggia, Berthoud, Riela, «Бобруйскагромаш», Lemken, Strom и другие. Автомобильная техника для села была представлена компанией «Группа ГАЗ». Ряд государств – Германия, Нидерланды, Китай, Румыния, Венгрия – выступили с коллективными национальными экспозициями.

В разделе «Животноводство и племенное дело» приняли участие 180 экспонентов из России, США, Австрии, Венгрии, в том числе Росагролизинг, Национальная ассоциация скотопромышленников, Федеральное агентство по рыболовству и другие.

Традиционно в павильоне «Племенное животноводство» были продемонстрированы лучшие породы крупного рогатого скота молочного и мясного направления, овец, а также различные породы кур, гусей, индюков, кролики, пушные звери и разные виды рыб.



На площади 60 тыс. кв. м свои достижения продемонстрировали 2500 предприятий из 35 стран мира.

Свою продукцию в рамках экспозиции «Оборудование для животноводства. Ветеринария. Корма» представили более 153 компаний из 13 стран мира. Как обычно, на «Золотой осени» можно было познакомиться с результатами реализации государственной программы развития сельского хозяйства в регионах. Специализированные экспозиции «Регионы России» и «Зарубежные страны» подготовили Краснодарский край, Самарская область, Мордовия, Оренбургская область, Татарстан, а также Украина, Беларусь, Литва, Молдова и другие.

Приоритеты господдержки

Центральным мероприятием деловой программы стал агрофорум «Государственная программа развития сельского хозяйства и регулирования рынков сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия на 2013–2020 годы: эффективный механизм реализации» с участием министра сельского хозяйства России Николая Федорова.

Основные новации в Госпрограмме поддержки сельского хозяйства связаны с вхождением в ВТО и изменением экономической ситуации. Ее общая стоимость на 2013–2020 годы составляет 2400 млрд рублей, из них 1500 млрд рублей приходится на федеральный бюджет. Новые положения программы и порядка предоставления субсидий будут направлены прежде всего на увеличение доходов сельхозпроизводителей. Одним из новшеств является введение

субсидирования на гектар, которое должно заменить льготы на ГСМ, семена и частично ставки по сезонным коротким кредитам. Остальные формы поддержки будут сохранены.

Выступая на агрофоруме, **глава Минсельхоза Николай Федоров** особое внимание уделил вопросам поддержки начинающих фермеров. «Сегодня важно уделять большое значение поддержке малых форм сельского хозяйства. Необходимо усиливать финансирование на местах, жестко требовать софинансирования в регионах. Наше новое требование, чтобы аграрный бизнес в регионах был поддержан развитием всей инфраструктуры. Это обязанность власти. Представители бизнеса отвечают за бизнес, а власть – за создание человеческих условий для благополучного ведения любого бизнеса», – отметил он.

В дальнейшем Минсельхоз планирует совершенствовать методологию и систему выделения субсидий, сделать ее более простой и прозрачной, особенно по экономически значимым программам, к которым относится поддержка производства мяса и растениеводства.

Вступление в ВТО привлечет инвестиции

Ключевым событием стал бизнес-диалог «Развитие агробизнеса в условиях ВТО» с участием заместителя министра сельского хозяйства РФ Ильи Шестакова. **Директор аналитического центра «СовЭкон» Андрей Сизов**, выступая с докладом на мероприятии, под-

черкнул, что вступление страны в ВТО положительно повлияет на рост доверия иностранных инвесторов к российскому рынку и, соответственно, росту инвестиционной активности.

«Инвестировать в аграрное производство в целом гораздо надежнее и перспективнее, чем, например, в ценные бумаги», – отметил **руководитель направления инвестиций в сельское хозяйство ВТБ «Капитал» Джейсон Силм**. Он убежден, что инвестиции в аграрный бизнес России очень выгодны. У страны есть ряд конкурентных преимуществ в производстве зерна и другого сельхозсырья, которые заключаются в низких затратах капитала на тонну, относительно низкой стоимости рабочей силы, высоком качестве земельных угодий. Кроме того, стоимость земельных угодий конкурентоспособна по цене в сравнении с другими странами – основными мировыми производителями зерна. На настоящий момент она составляет 60–90% от стоимости земли в Канаде, США, Бразилии, Аргентине и Австралии. Стоимость средств производства и рабочей силы находится примерно на том же уровне, что и в других странах. Наиболее перспективными направлениями для инвестиций, на его взгляд, являются зерно, кукуруза, подсолнечник, соя, производство молока и мяса.

Внедрение инноваций в сельскохозяйственное производство является важным фактором развития. По мнению эксперта, Россия должна использовать самую современную технику, чтобы быть конкурентоспособной по цене и снизить затраты труда на гектар. Например, затраты труда и техники в Австралии составляют один человек и два трактора на 1500 га.

В заключение дискуссии как российские, так и зарубежные гости пришли к выводу, что аграрный сектор России остается привлекательным для инвесторов. У России огромный потенциал в агропромышленной сфере, и прогнозы развития страны чрезвычайно благоприятные. Несмотря на начальные трудности, вступление в ВТО увеличит конкурентоспособность России на международной арене, а сотрудничество с другими странами позволит выйти на принципиально новый уровень развития.

Участие в выставке глав аграрных министерств и ведомств стран Европы, Азии и Америки подтверждает серьезность намерений иностранных инвесторов к долгосрочному сотрудничеству с российскими партнерами. ■

Автор: **Альберт Давлеев,**
президент АГРИФУД Стратеджис,
вице-президент Международной программы
Развития птицеводства (UIPDP)

Российский рынок мяса птицы: вызовы и перспективы

Альберт Давлеев, президент АГРИФУД Стратеджис, вице-президент Международной программы развития птицеводства (UIPDP) выступил в Москве на конференции «Красное мясо и птица» с докладом на тему «Российский рынок мяса птицы: вызовы и перспективы».

Success story

Птицеводческий сектор России наиболее стабилен по сравнению с аналогичными отраслями в Казахстане и Беларуси, а также в сравнении с другими отраслями животноводства (свиньи, КРС).

Он хорошо защищен на переходный период в рамках договора о вступлении страны в ВТО, что делает возможным значительное насыщение внутреннего рынка.

В этом году мы наблюдаем прирост уровня производства мяса в России: по свинине 30% (до 2461 тыс. т), по птице 29% (до 3179 тыс. т), по говядине 21% (до 1710 тыс. т). Согласно прогнозу, производство мяса птицы в России в 2013 году составит 3600 тыс. т, в 2015-м – 4 тыс. т, и к 2020 году достигнет показателя 4500 тыс. т. То, что произошло в отрасли птицеводства в России, западный мир называет success story – «история успеха»: запад проиграл, а отечественным птицеводам очень повезло. Но они это заслу-



Потенциал роста потребления мяса птицы в сегменте фаст-фуда опережает рост поставок куриного сырья в отрасли.

ду отечественным и импортным продуктом на уровне 10–20% была, есть и будет в стране всегда. Для того чтобы оставаться конкурентоспособными, отечественным производителям



17%, на птицу – на 4%. В России нам не удастся избежать этой общемировой тенденции. Я думаю, что у нас разница в ценах на эти виды мяса будет оставаться как минимум такой же.

Филе птицы становится конкурентоспособным при одновременной девальвации и снижении себестоимости, но только в России. Отечественное филе курицы может и будет замещать свинину в мясопереработке и вытеснять говядину.

Во всех категориях потребление мяса продолжит расти, и люди будут готовы платить за него. Это хорошо как для свиноводов, так и для птицеводов: у нас будет спрос, который позво-

Потребление мяса птицы в России к 2020 году может вырасти до 40 кг в год на душу населения с 26 кг в 2012 году.

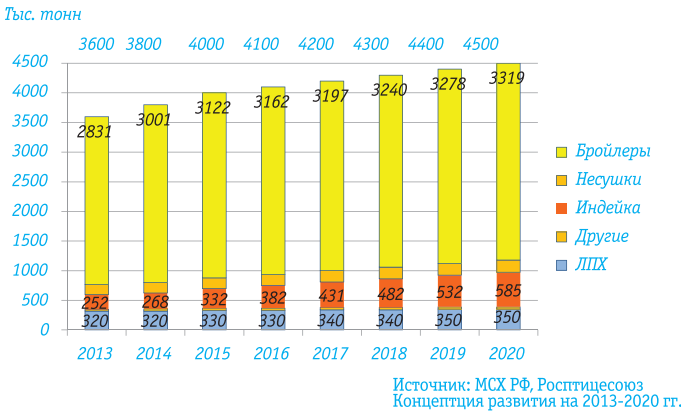
жили, потому что долгие годы шли к победе отечественной продукции над импортом.

В ближайшей перспективе импорт мяса в Россию останется выгодным. Положительная разница в цене меж-

приндется снижать себестоимость продукции примерно на 30%.

По прогнозам ФАО, к 2021 году, по сравнению с контрольным периодом 2009–2010 годов, цены на говядину увеличатся на 11%, на свинину – на

ПРОГНОЗ ПРОИЗВОДСТВА МЯСА ПТИЦЫ В РОССИИ



СЦЕНАРИИ ЦЕНОВОЙ СИТУАЦИИ ПО ПТИЦЕ В РОССИИ

Год	Курс RuR/USD	Отечественная тушка			Импортные окорочка		
		RuR/kg	USD/kg	USD/lb	USD/lb	USD/kg DDP	RuR/kg DDP
2012	32	100	3,12	1,41	0,55	1,65	52,80
2014	34	100	2,94	1,32	0,57	1,71	58,14
2016	36	100	2,78	1,26	0,59	1,75	63,00
2018	40	100	2,51	1,14	0,61	1,79	71,60
2020	42	100	2,38	1,07	0,63	1,84	77,28

Источник: AGRIFOOD

ВЫВОДЫ:

- Чтобы быть конкурентоспособными, нужно снижать себестоимость (30%)
- В ближайшей перспективе импорт остается выгодным
- Положительная разница в цене (10-20%) существует всегда
- Конкуренция на внешних рынках возможна только при сильной девальвации рубля (до 50 RuR/kg)

СЦЕНАРИИ ЦЕНОВОЙ СИТУАЦИИ ПО ПТИЦЕ В РОССИИ

Год	Курс RuR/USD	Филе грудки Россия			Филе грудки импорт		
		RuR/kg	USD/kg	USD/lb	USD/lb	USD/lb DDP	RuR/kg DDP
2012	32	170	5,31	2,41	1.73	4,31	138
2014	34	170	5,00	2,26	1.73	4,31	147
2016	36	170	4,72	2,14	1.73	4,31	155
2018	40	170	4,25	1,92	1.73	4,31	172
2020	42	170	4,04	1,83	1.73	4,31	181

Источник: AGRIFOOD

ВЫВОДЫ:

- Филе птицы становится конкурентоспособным при одновременной девальвации и снижении себестоимости, но только в России
- Отечественное филе курицы может и будет замещать свинину в мясопереработке и вытеснять говядину

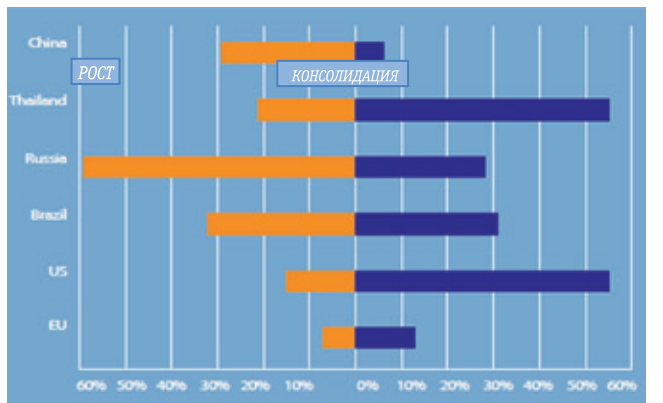
А ЧТО НА ЭКСПОРТ? данные за 6 месяцев 2012

	ТУШКА	ЧАСТИ	В т.ч. лапки	ВСЕГО	%
Абхазия	300,403	293,355		593,758	5,43%
Армения		19,240		19,240	0,18%
Вьетнам			2,103,722	2,103,722	19,23%
Индонезия*		660		660	0,01%
Киргизия	27,498	87,064		114,562	1,05%
Норвегия*	300	60		360	
Россия*		4,422		4,442	0,08%
Гонконг			8,691,920	8,691,920	79,44%
Таджикистан	1,025	1,134		2,159	0,02%
Туркмениа	50	85		135	
Всего	33,631	112,665	10,795,642	10,941,938	100%
В процентах	0,31%	1,03%	98,66%		

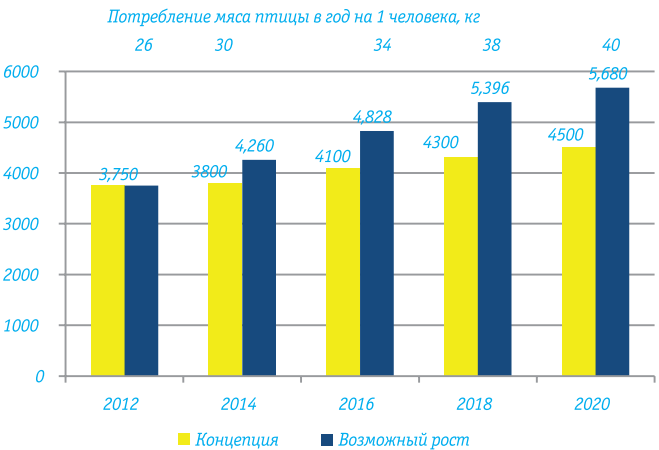
* суда, офшоры, базы

Источник: ФТС РФ, AGRIFOOD

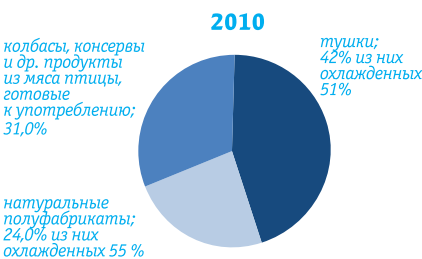
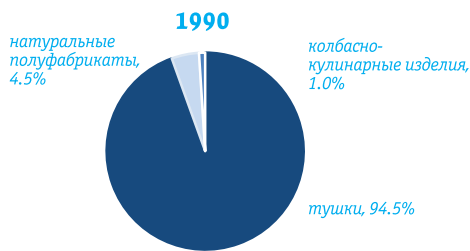
КОНСОЛИДАЦИЯ



ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ РОСТА



РАСШИРЕНИЕ АССОРТИМЕНТА И ПЕРЕРАБОТКА



лит получать больше прибыли и даст возможность увеличивать вложения в развитие наших производств.

В целом потребление мяса птицы в России к 2020 году может вырасти до 40 кг в год на душу населения с 26 кг в 2012 году. Мы насыщаем внутренний рынок, а в экспортном потенциале пока возьмем каникулы. Конкуренция на внешних рынках возможна только при сильной девальвации рубля (до 50 руб/кг).

Факторы роста цен

В России в ближайшей перспективе сохранится тенденция роста цен на мясо птицы. Поддерживать цены будет растущий спрос на мясо птицы в России как в переработке, так и в розничном сегменте и со стороны предприятий общественного питания.

Одним из основных факторов роста цен является динамичное развитие розничной торговли. Развитие розницы заметно опережает прирост объема производства, который составляет 27% (увеличение с 2,850 тыс. т в 2010 году до 3,670 тыс. т в 2015-м).

Если говорить о целой тушке, той основе, на которой работают и мясопереработчики, и розница, то сегодня ритейлеры столкнулись с дефицитом предложения от производителей мяса птицы. Крупные ритейлеры не знают уже, откуда привозить птицу, в каком регионе ее взять, потому что остатки на складах в три раза меньше, чем они были год назад, и в четыре раза меньше, чем они были три года назад. Сетевые ритейлеры развиваются очень

Согласно прогнозам, по итогам 2012 года, 45% придет-ся на части тушек, 30% – на тушки и 25% – на готовые кулинарные изделия.

высокими темпами в регионах России, и обеспечить все новые магазины необходимым количеством птицы производители не в силах. В итоге, если в конце мая – начале июня 2012 года тушка стоила 75 руб. за кг, то сегодня она стоит 105 руб. за кг.

Причем несколько сдержать рост цен позволил растущий импорт мяса птицы из Белоруссии, который с начала года составил 100 тыс. т. Однако цены на птицу все равно будут расти – к этому нужно быть готовым, потому что все равно будет ощущаться небольшой недостаток.

Факторы, которые оказывают негативное влияние на потенциал развития отрасли:

- Господдержка инвестиционных проектов заканчивается 31.12.2014 года
- Гарантийный фонд многих регионов полностью исчерпан
- Софинансирование возможно только под гарантии регионов
- Россельхозбанк неохотно дает небольшие кредиты (1–2 млрд руб.)
- Освобождение с/х предприятий от налога на прибыль будет снято
 - Рост цен на кормовое сырье и тарифы монополий разорят мелкие и средние предприятия
 - Технопарк «первенцев» уже нуждается в замене
- Рост производства кормов не успевает за спросом на них
 - Слабая племенная база
- Рост инвестиционной стоимости проектов

Еще одним фактором, который будет поддерживать рост цен на птицу, является увеличивающийся спрос на сырье со стороны компаний, работающих в сегменте общественного питания. Потенциал роста потребления мяса птицы в сегменте фаст-фуда опережает рост поставок куриного сырья в отрасли. Если в США, Мексике, Бразилии 50% мяса птицы потребляется через общественное питание, то в России на сегодняшний день, по разным оценкам, 12–15%. Я уверен, что в России можно на 35% увеличить потребление мяса птицы только за счет роста сетей общественного питания.

сектором птицеводства. В России консолидация неизбежна, и она уже происходит.

Единственным тормозом для консолидации российского птицеводства является недостаток привлекательных с экономической точки зрения объектов для поглощения. Объясню почему. Купить у кого-то «с рук» новую птицефабрику можно только за большие долги. Продаются, как правило, птицефабрики старого советского образца, которые не модернизировались, и их ресурсы полностью исчерпаны. В то же время срок службы технологических линий переработки мяса птицы в России составляет 7–8 лет, в лучшем случае – 10 лет. А значит, советские птицефабрики нуждаются в полном восстановлении и замене производственных линий, что требует немалых вложений.

Отмечу также, что господдержка инвестиционных проектов заканчивается 1 января 2015 года. Таким образом, у тех, кто хочет выйти на этот рынок с новым проектом, осталось в запасе два года.

Растущий спрос в России на продукцию разделки птицы в рознице на фоне ограниченного импорта, банкротства неэффективных производств и повышения спроса со стороны фудсервиса и мясопереработки позволяют избежать перепроизводства и будут поддерживать цены на более высоком уровне. ■

БЫСТРОЕ И ОДНОРОДНОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ

Система охлаждения чистым воздухом

Совмещенное охлаждение и созревание



Преимущества охлаждения чистым воздухом:

- Контроль за перекрестным обсеменением
- Стабилизация и управление ростом бактерий
- Более короткое время охлаждения для гарантии температуры +2°-+4° в глубине мышц
- Однородное охлаждение без обморожения
- Потери при оттаивании менее 0.8 %

Качество мяса

Однородное и эффективное охлаждение всех тушек

- Не промерзают малые части тушки
- Потери влаги минимальны
- Выравнивание температуры внутри тушки
- Созревание в ходе переработки

Прослеживаемость

100%-ная обратная прослеживаемость всех тушек к исходному стаду

- Принцип действия «Первым загружено -первым выгружено»

Благоприятные условия труда операторов

Полностью автоматизированный, безостановочный процесс

Безопасные условия труда

Отсутствие ручного труда в ходе охлаждения

- легкий доступ для санитарно-гигиенической обработки

Выгоды воздушного охлаждения Air Chilling

Экономичность

Сокращение потерь массы менее 0,8%

- Сокращение времени охлаждения вплоть до 50%
- Сокращение количества микроорганизмов на 95% после охлаждения

Высокий уровень гигиены

Перекрестное обсеменение не выше допустимого уровня

- Снижение роста бактерий в процессе охлаждения
- Операция не требует ручного труда
- Нет риска выпадения конденсата
- Автоматическое естественное размораживание в ходе охлаждения
- Легко чистится - гигиеничность конструкции

Специально разработанные воздушные каналы для быстрого и однородного охлаждения птицы



Источник: Meatinfo.ru

Тенденции мировой птицеводческой индустрии

Долгосрочная тенденция постепенного увеличения потребления мяса птицы, как ожидается в соответствии с заявлениями отраслевых экспертов, продолжится в Океании, в то время как в Африке общее потребление птицы уже находится на подъеме, но темпы роста более скромные.

В Африке потребление мяса птицы выросло почти на 35 млн тонн (51%) с 2000 года и составит, возможно, 103 500 000 тонн в 2012 году. Для куриного мяса увеличение произошло более чем на 32 млн тонн (55%) и в текущем году может достигнуть около 91 млн тонн. На основании показателя потребления на душу населения увеличение не было столь драматичным из-за роста численности населения. Продовольственная и сельскохозяйственная Организация Объединенных Наций (ФАО) не обновляла свои данные по потреблению мяса птицы в регионе с 2009 года, тем не менее в период между 2000 и 2009 годами средний объем потребления на глобальном рынке увеличился на 2,5 кг на человека в год (22,5%) – с 11,1 до 13,6 кг. С тех пор потребление мяса птицы на душу населения продолжает расти в среднем на 1 кг в год. Как ожидается, в 2012 году этот показатель достигнет 14,6 кг.

Для Африки рост объема потребления птицы зафиксирован на уровне 0,5 кг на человека, а в среднем по региону достигает до 6 кг. Однако показатели потребления не должны восприниматься слишком буквально, поскольку есть значительные возможности для ошибки в расчетах имеющихся запасов и численности населения. Тем не менее тенденции к росту объемов потребления мяса птицы в регионе все же есть, о чем говорят сами поставщики и представители птицеводческой отрасли. В настоящее время численность жителей Африки оценивается в 1,070 млрд человек, что составляет около 15% мирового населения. Прогноз до 2030 года предусматривает дальнейшее расширение до 2% в год, и, таким образом, население региона может достичь 1,562 млрд человек, или почти 19% от общемирового показателя (8,321 млрд человек).

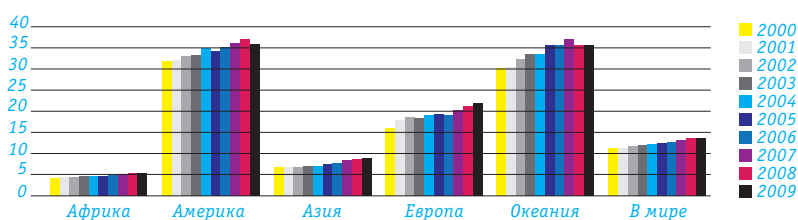
Как видно из имеющихся данных, для большинства африканских стран объемы потребления мяса птицы являются чрезвычайно низкими, что указывает на потенциал для значительного расширения в данном секторе. Даже без увеличения среднего объема потребления на человека, к 2020 году спрос на куриное мясо вырастет приблизительно до 7,5 млн тонн в год. В Южной Африке потребление птицы составило в среднем около 36,12 кг на одного че-

ловека в 2011 году, из которых на долю мяса курицы приходилось 35,7 кг, в соответствии с данными Южноафриканской ассоциации производителей птицы. Однако большая часть роста потребления удовлетворяется за счет импорта (до 32%), а доля отечественной промышленности увеличилась за последнее время лишь на 1%. Курица продолжает оставаться самым доступным источником белка в Южной Африке по сравнению с другими видами мяса. В 2011 году объем потребления птицы (36,1 кг) был далеко впереди говядины (16,62 кг), свинины (4,6 кг) и баранины (2,7 кг). Тот факт, что туризм и торговля находятся в упадке, негативно сказывается на спросе на курицу в Египте, как и закон, запрещающий перевозки живой птицы между районами, так как египтяне предпочитают свежую птицу замороженной. Международные эксперты надеются, что повышение заработной платы будет способствовать дальнейшему росту потребительского спроса.

Население Океании, как ожидается, будет увеличиваться медленно, чуть более 1% в год, с нынешних 38 млн до 47 млн человек к 2030 году. По данным ФАО, в среднем потребление птицы в регионе увеличилось с 30,2 кг на человека в 2000 году до 35,7 кг в 2009 году. Потребление мяса птицы в Австралии незначительно снизится – с 45,3 до 45,2 кг на человека. Для сезона 2012/13 этот показатель, по прогнозам, вырастет до 45,5 кг, увеличившись на 0,5% в год, и достигнет 46,4 кг на человека к 2016/17 году, так как птица сохранит свой статус самого популярного и дешевого мяса.

Потребление мяса птицы в Новой Зеландии увеличилось с 14 кг на человека в год в 1986-м более чем до 34 кг в 2007 году. Однако затем снизилось приблизительно до 30,4 кг к 2009 году из-за общего сокращения потребления мяса в регионе. Тем не менее птица продолжает оставаться самым популярным видом мяса, и составляет примерно 36% от общего объема потребления, опережая говядину и телятину (31%), свинину (22%), баранину и ягнятину (11%). С восстановлением производства куриного мяса и ростом численности населения потребление мяса птицы будет постепенно расти, но все равно не сможет в ближайшее время достичь рекордного уровня в 35 кг, зафиксированного в 2006 году. ■

Мировое потребление мяса птицы (кг на душу населения в год)



Потребление мяса птицы (кг на душу населения в год)

	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009
Африка	4,2	4,3	4,5	4,7	4,6	4,7	4,8	5,2	5,4	5,5
Америка	31,8	32,1	33,0	33,3	34,9	34,3	35,3	36,1	37,0	35,9
Азия	6,7	6,6	6,8	7,0	7,0	7,5	7,7	8,2	8,6	8,8
Европа	16,0	17,9	18,6	18,3	19,0	19,3	19,2	20,3	21,1	21,9
Океания	30,2	30,4	32,4	33,6	33,5	35,7	35,8	37,0	35,5	35,7
В мире	11,1	11,3	11,6	11,8	12,1	12,3	12,6	13,1	13,6	13,6



реклама

ХОТИТЕ ПОЛНОСТЬЮ ИНТЕГРИРОВАННЫЙ ПРОЦЕСС ПЕРЕРАБОТКИ? ПОГОВОРИТЕ С JBT FOODTECH

JBT FoodTech постоянно изыскивает лучшие способы для создания качественных пищевых продуктов, при этом предлагая самую дешевую стоимость эксплуатации. Мы предлагаем Вам гибкие и удобные решения по порционированию, панировке, обжарке, варке, выпечке, заморозке, охлаждению и расстойке для удовлетворения Ваших самых жестких требований по эксплуатации, качеству продукции и производительности.

Это относится к оборудованию **Stein** по панировке и обжарке, скороморозильным спиральным камерам и охладителям **Frigoscandia**, а также системам порционирования и нарезки **DSI**.

С тех пор, как появилось оборудование Double D – их печи и гриль-маркеры, то у нас появилась возможность предлагать еще более гибкие решения и все они включают полное и всеобъемлющее техническое обслуживание для пользователя.

www.jbtfoodtech.com

www.jbtfoodtech.com/russia

Охлаждение



Замораживание и
охлаждение

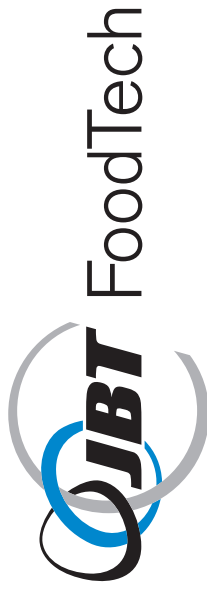


Варка

Обжарка

Панировка

Порционирование



ООО «Джон Бин Технолджис»
ул.Петровка, 27, вход 2, этаж 5,
г.Москва, 107031, РОССИЯ
тел.: +7 495 221 87 12; 8713
факс: +7 495 221 87 14
foodtech.russia@jbt.com

Frigoscandia | Stein | DSI | Double D



Основной акцент в потреблении смещается в сторону продукции из мяса птицы. Динамика роста данной категории в 2,5 раза превышает темпы роста продукции из свинины, и в 2 раза – полуфабрикатов из говядины.

Автор:

Михаил Сычев,
менеджер
проектов компании
«Маркет Аналитика»

Author:

Mikhail Sychev,
"Market Analitika",
Project Manager

Удобство и экономия как стиль жизни

Одним из основных и привычных продуктов питания, входящих в повседневный рацион отечественного потребителя, являются замороженные мясные полуфабрикаты (ЗПФ). Ускорение темпов жизни, особенно в мегаполисах, привело к пересмотру отношения потребителей к этой группе продуктов. Кроме того, быстрота приготовления является немаловажным фактором, привлекающим внимание покупателей к продукту, благодаря чему рынок ЗПФ показывает уверенную положительную динамику. В совокупности с благоприятной экономической и социальной обстановкой

Convenience and economy as a lifestyle

One of the main and common types of food which is included into the daily diet of Russian consumers is prefabricated frozen meat. The increasing pace of life, especially in metropolises, made the consumers change their attitude towards this group of food products. Furthermore, they can be quickly cooked and this is an important factor which attracts the consumers' attention towards these products. This is the reason why

The consumption has been shifting towards poultry meat products. Growth dynamics for these products is 2.5 time higher than for pork and 2 times higher than for beef.

Ishida готова
предложить вам все свои
знания и опыт, чтобы
воплотить вашу новую
производственную
линию

В ЖИЗНЬ



принесет



» Весовая линия подбора порций фиксированного веса Ishida совмещает в себе скорость и точность мультиголовочного весового дозатора с компактным, эргономичным рабочим местом для укладки продукции в лотки, позволяющим максимально увеличить эффективность работы вашего предприятия.

- Увеличение доходности: **сокращение потерь** продукта до **0-2%**
- Типичная скорость упаковки **50 порций в минуту**
- **Оптимизация ручного труда**, без задержек между взвешиваниями
- Универсальная линия, которая делает возможным **упаковку двух порций одновременно**, а так же прямого сброса в лотки или укладку продуктов без применения лотков
- **Компактная система** экономит производственные площади
- Дополнительные опции включают в себя специальные **бункеры-скребки** и устройства прямого сброса в пакеты
- **Гигиеничный дизайн** для быстрой и эффективной мойки оборудования

Ishida – это полномасштабное решение, которое сделает процесс автоматизации на вашем производстве проще и

ПРИБЫЛЬ

Ishida Flex-line – это интегрированные модули, образующие по вашему заказу высокопроизводительную линию



3

4



1 Укладка

Все, что вам необходимо при работе с современной взвешивающей/упаковочной системой: от укладки вашей продукции в лоток до его перехода к запайщику.

2 Запайка

Продвинутая технология с использованием запайщика лотков знаменитой серии Ishida QX, которая обеспечит отличный внешний вид продукта, высокое качество запайки, использование модифицированной газовой атмосферы - все, что только может пожелать ваш покупатель.

3

Контроль качества

Полная уверенность в качестве упакованной продукции: от проверки продукта на наличие загрязнений и посторонних предметов рентген-контролем (стекло, резина, кости и т.д.), до расположения этикетки, а так же контрольной проверки веса и даты производства.

4

Финальная упаковка в короба

Выберите нужную геометрию упаковки в короба или ящики и изменяйте ее по своему желанию. Возможность использование одного или двух роботов для укладки.



Большинство производителей свежих продуктов питания предпочитают заказывать оборудование у **ОДНОГО производителя**. Такой подход особенно оправдан, если данная компания пользуется заслуженной репутацией мирового лидера отрасли, предлагая своим заказчикам как инновационные, так и проверенные инженерные решения.



Смотрите видео для упаковки мяса птицы на нашем YouTube канале **ishidaeuropetd**

Смотрите видео работы линий Ishida для упаковки мяса птицы, просканируйте QR код Вашим смартфоном (приложение QR Reader).



Relax
it's
Ishida

ПРИМЕР ИЗ ЖИЗНИ

MEYU  ISHIDA

Integrated Poultry Solutions

«Приосколье» выбирает технологии будущего для точного взвешивания и упаковки мяса птицы

Альянс компаний Meyn и Ishida успешно завершил строительство завода по глубокой переработке и упаковке мяса птицы для крупнейшего производителя ЗАО «Приосколье», Белгородская область.



Альянс Meyn-Ishida был выбран компанией «Приосколье» для разработки, поставки и установки нового завода в городе Валуйки, с производительностью 10500 тушек в час, с дальнейшим увеличением производства до 12000 тушек в час.

На совместном проекте завода Meyn-Ishida потрошенная птица автоматически подаётся на линию упаковки целой тушки, либо на линию разделки. В целом, около 50% продукции идет на упаковку целой тушки, а остальные 50% вновь взвешиваются и идут на две линии разделки.

Производительность взвешивания мультиголовочного дозатора Ishida может составлять 40 лотков в минуту. Целевая производительность составляет 32 подложки в минуту; в данный момент достигается 28 подложек.

Директор завода по переработке птицы №3 ЗАО «Приосколье» Сергей Вячеславович Часовских говорит что, возможности оборудования составляют 95%, производительность 80%, а качество – 97%, следовательно, общая эффективность оборудования по взвешиванию и упаковке составляет 73,7%.

Прощай отбраковка

На современном заводе по глубокой переработке мяса птицы целую тушку можно разделить и переработать в считанные минуты. Чтобы работать на такой скорости и перерабатывать тысячи тушек, необходимо грамотно построить работу по разделке, а именно направлять на разные конвейеры различные части птицы, в первые секунды после разделки. Транспортировка продукции должна проходить одновременно, а не скапливаться и не выстраиваться в очередь: филе после голени, голень после крыльев.

Установить грейдер было бы очень дорого, даже исходя из занимаемой им площади, не говоря уже о невозможности получения точного веса порций.

Взвешивание и сортировка: технологии будущего

Решение, внедренное для компании «Приосколье», заключается в применении мультиголовочного дозатора, с последующей передачей точно взвешенных порций на рабочие станции для ручной укладки в лотки.

Каждое из четырех бункерных дозирующих устройств, расположенных на заводе «Приосколье», состоит из мультиголовочного весового дозатора компании Ishida, серия R, 16 станций дозирования и конвейеров Ishida, а также системы сигналов, которые дают возможность оптимально эффективно совместить работу между операторами и автоматикой.

Мультиголовочный дозатор серии R компании Ishida с подачей продукта с помощью спирали позволяют справиться с прилипающим мясом птицы и любым другим свежим мясом деликатно, при этом сохраняя высокую скорость.

Компания «Приосколье» очень довольна достигнутым результатом. Партия птицы из 24 000 голов может быть переработана с момента поступления живой птицы на завод до полной упаковки примерно за 2 часа 20 минут.

Например, чтобы получить лоток с голенью весом 830 грамм с момента поступления ее с линии разделки до полной упаковки займет около 60 секунд.



Ishida Europe Россия и СНГ

ООО «Ишида Юроп»

Ракетный бульвар, д. 16, Москва, Россия, 129164

Тел: +7 499 272 05 36 • Факс: +7 499 272 05 37

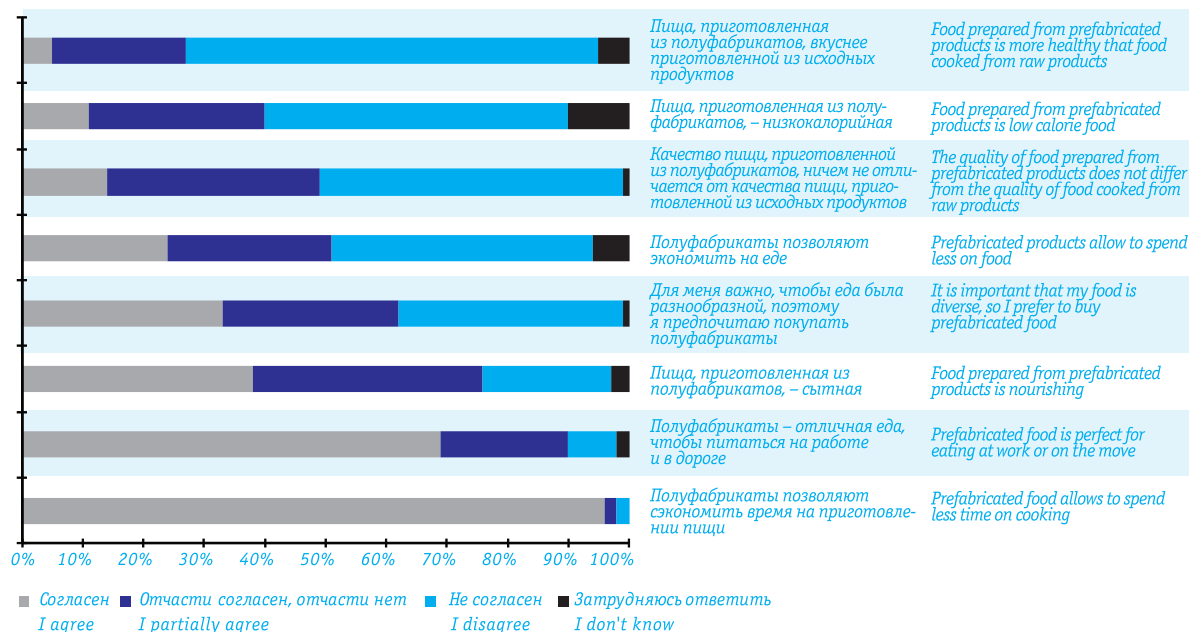
www.ishidaeurope.ru • info@ishidaeurope.ru



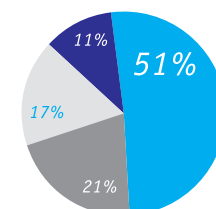
Relax
it's
Ishida

Рисунок 1

Picture 1

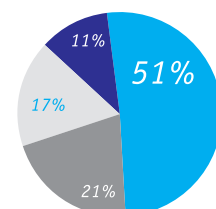


Структура продаж замороженных мясных полуфабрикатов



■ Супермаркеты
■ Рынки
■ Прилавочные магазины
■ Мини-маркеты

Sales Structure of Prefabricated Frozen Meat Products



■ Supermarkets
■ Markets
■ Stores
■ Mini-stores

в России (рост доходов, повышение уровня жизни населения, увеличение потребления) современные тенденции потребления придают необходимый импульс развитию рынка ЗПФ.

Надо сказать, популярность мясных замороженных полуфабрикатов берет свое начало еще с советских времен. Котлеты, тефтели, мясной фарш, фрикадельки всегда были в почете у отечественных потребителей. В последнее время, по оценкам экспертов, основной акцент в потреблении смещается в сторону продукции из мяса птицы. Динамика роста данной категории в 2,5 раза превышает темпы роста продукции из свинины и в 2 раза – полуфабрикатов из говядины. При этом на долю мяса птицы приходится около 35% всех мясных продуктов, потребляемых россиянами.

В денежном выражении эксперты оценивают рынок ЗПФ примерно в 3,8 млрд долларов. По данным разных источников, его емкость в зависимости от включаемых товарных категорий составляет 1,6–1,8 млн тонн в год в натуральном выражении. Согласно данным исследовательской группы DISCOVERY Research Group, в России по итогам прошлого года было произведено 837,9 тыс. тонн замороженных мясных полуфабрикатов. Основная масса представленной на рынке продукции – отечественного производства. Доля импорта незначительна. Так, по данным ФТС РФ, главными поставщиками замороженных мясных полуфабрикатов (ТН ВЭД 1602) в Россию в стоимостном выражении являются Франция (50,4%), Литва (19,4%) и Бразилия (13,6%). По итогам 2011 года, сегмент красного мяса на рынке ЗПФ вырос на 10,6% и достиг 59,1 млрд рублей, сегмент мяса птицы увеличился на 10,3%, составив 1,13 млрд рублей.

the prefabricated frozen food market shows a steady positive growth.

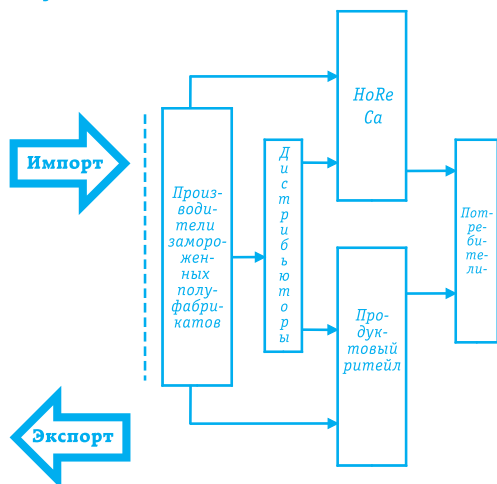
Together with favorable economic and social situation in Russia (growth of income, raising of living standards, increased consumption), modern consumption tendencies give the necessary momentum to the development of prefabricated frozen food market.

It is worth mentioning that the popularity of prefabricated frozen meat products in Russia began as far back as in Soviet times. Russian consumers always appreciated cutlets, croquette, minced meat and meatballs. Experts say that lately the consumption has been shifting towards poultry meat products. Growth dynamics for these products is 2.5 time higher than for pork and 2 times higher than for beef. However, poultry meat takes only about 35% of all meat products consumed in Russia.

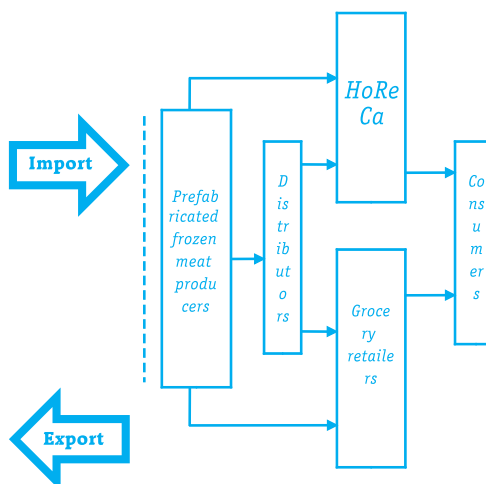
In terms of money, according to experts, the market of prefabricated frozen food products is about \$3.8 bln. According to various sources, the market capacity depends on the categories of included goods and is about 1.6–1.8 mln. tons per year in volume terms. According to DISCOVERY Research Group, summarizing the results of the last year, 837,9 thousand tons of prefabricated food products were produced in Russia. The bulk of products on the market are produced in Russia. The imported portion is negligible. According to the Federal Customs Service of the Russian Federation, the main importers of prefabricated frozen meat products (foreign goods code TN VED 1602) in terms of money are France (50.4%), Lithuania (19.4%) and Brazil (13.6%). Following

Рассматривая социально-демографический портрет потребителей полуфабрикатов, можно проследить появление нового феномена – занятых современных домохозяек.

Рисунок 2



Picture 2



The growing interest of Russian consumers towards healthy food allows to use extensively raw poultry meat, as products made from it are perceived as healthy products of better quality.

На данный момент российский рынок замороженной продукции насчитывает более 200 участников. Одной из особенностей является его региональная направленность. В московском регионе с ощутимым преимуществом первенство удерживает компания «МЛМ-Фуд». Одним из лидеров в сегменте полуфабрикатов из мяса птицы на протяжении последних лет является калининградская компания «Продукты питания».

Среди крупных региональных производителей также стоит отметить компанию «Равиоли» и «Дарья» (Санкт-Петербург), Екатеринбургский мясокомбинат, «Сибирский Гурман» (Новосибирск), «Сибирский Деликатес» (Омск), «МР-Экс» (Краснодар), «Янус» (Челябинск), «Дэмка» (Нижний Новгород) и «Ратимир» (Приморский край).

На рынке мясных замороженных полуфабрикатов товар движется по определенной цепочке (см. рис. 2).

При организации цепочки движения товаров от производителя к конечному потребителю важное место занимают дистрибьюторы. В силу выгоды и удобства сотрудничества производителям приходится работать с оптовыми структурами, а также развивать собственную дистрибьюторскую сеть.

Что касается оптовых предприятий, то они работают в основном с розницей, которую представляют супермаркеты, гипермаркеты, небольшие продовольственные магазины, рынки и торговые точки других типов.

Практически вся продукция на рынке замороженных полуфабрикатов доходит до конечного потребителя через розничные магазины (80%) или через кафе, фаст-фуды и прочие заведения сегмента HoReCa. Среди розничных магазинов наибольшие объемы продаж приходятся на супермаркеты – свыше 50%. Второе место в структуре продаж занимают прилавочные магазины с долей 21%.

Основным потребителем на рынке продуктового ритейла в целом и замороженных полуфабрикатов в частности является население страны. При этом

the results of 2011, the red meat segment of the prefabricated frozen food products market increased by 10.6% and reached 59.1 bln. roubles, while the poultry meat segment increased by 10.3%, reaching 1.13 bln. roubles.

At this moment the Russian frozen food market includes more than two hundred players. One of its peculiar features is its regional trend. In Moscow region the leading company with considerable advantage is MLM-Food. One of the leaders of the prefabricated poultry meat market for several last years was "Produkty pitaniya", a company from Kaliningrad.

Among important regional producers it is important to mention "Ravioli" and "Daria" (St. Petersburg), Yekaterinburg Meat Processing Factory, "Sibirskiy Gurman" (Novosibirsk), "Sibirskiy Delikates" (Omsk), "MR-Eks" (Krasnodar), "Yanus" (Chelyabinsk), "Demka" (Nizhny Novgorod) and "Ratimir" (Primorsky Krai).

The good on the prefabricated frozen meat products move through the following chain 2.

In the chain from the producers to final consumers, distributors play an important role. Due to profitability and convenient partnership, producers have to cooperate with wholesale organizations and develop their own distributor network.

As for wholesale companies, they usually work with retailers represented by supermarkets, hypermarkets, small grocery shops, markets and points of sale of other types.

Almost all products on the prefabricated frozen food market reaches final consumers through retail shops (80%) or cafes, fast food and other establishments of the HoReCa segment. The largest sales volumes are observed in supermarkets: more than 50%. Stores take up the second place in the sales structure with 21%.

The main consumer of the food retail market in general and prefabricated frozen food in

Эксперты оценивают рынок ЗПФ примерно в 3,8 млрд долл. Его емкость в зависимости от включаемых товарных категорий составляет 1,6–1,8 млн тонн в год в натуральном выражении.

Observing the socio-demographic image of prefabricated food consumers, it is possible to see the emergence of a new phenomenon - "busy modern housewives".

потребители в большинстве городов России чаще всего отдают предпочтение местным производителям. Как правило, их продукция дешевле, а цена является одной из важнейших составляющих при совершении покупки. Данная тенденция в большей степени характерна для регионов. В крупных мегаполисах потребители обращают внимание прежде всего на качество продукции, быстроту приготовления и низкое содержание калорий. Еще одной тенденцией можно считать предпочтение замороженной продукции охлажденной.

Социально-демографический портрет потребителей полуфабрикатов выглядит следующим образом: представитель возрастных групп от 15 до 25 лет и от 35 до 46 лет, чаще всего женщина со средним достатком (71%). Кстати, здесь можно проследить появление нового феномена – занятых современных домохозяек.

Подтверждением популярности мясных изделий в сегменте полуфабрикатов являются результаты исследования компании FDF Group, согласно которым расходы потребителей на мясные замороженные продукты составляют 42% всех затрат на полуфабрикаты. Более того, мясные полуфабрикаты хорошо брендированы, что помогает покупателю определиться с выбором.

В связи с аномальными погодными условиями, из-за засухи и жары в России во второй половине 2010 года рост цен на замороженные полуфабрикаты (в особенности напельмени, манты и равиоли) в прошлом году составил 12,5%. С целью удержания цен на приемлемом уровне участники отрасли стали использовать мясо птицы, объем производства которого увеличивается на протяжении последних 7 лет. При этом стоимость, напротив, имеет устойчивую тенденцию к снижению.

Кроме того, в последние годы отмечается растущий интерес российских потребителей к здоровому питанию и экологически чистым продуктам, что позволяет компаниям активно использовать в производстве сырье из мяса птицы, так как изделия из него воспринимаются как более качественные и полезные. Если рассматривать рынок в перспективе, то можно утверждать, что его рост продолжится. Основным фактором, оказывающим влияние на развитие рынка ЗПФ, является финансовое благополучие населения. А поскольку доходы россиян постепенно увеличиваются, мы наблюдаем определенный рост спроса на качественные ЗПФ в ценовом сегменте «средний +», а также заметно превышающий его рост спроса на неадресованную (небрендированную) продукцию. Одновременно происходит расширение предложения охлажденной продукции, которая отвоевывает долю рынка у заморозки за счет смещения потребительских предпочтений.

В период 2012–2013 годов ожидаемые темпы роста рынка ЗПФ в натуральном выражении составят порядка 2–3% в годовом исчислении. Рост в денежном выражении будет выше из-за высоких темпов инфляции, динамики обменного курса рубля, расширения предложения полуфабрикатов в высоком ценовом сегменте. ■

particular is the general public of the country. That being said, the consumers in most cities of Russia usually prefer local producers. Generally their products are cheaper, whereas the price is one of the most important factors in shopping. This tendency is more characteristic for the countryside. In large metropolises consumers pay attention, above all, to the quality of the products, how quickly they can be cooked and on products with low amount of calories. Another trend is that frozen products are preferred instead of chilled.

The socio-demographic image of prefabricated food consumers is the following: a person with the age of 15–25 years and 35–45 years, usually a woman with average income (71%). It is also possible to see the new phenomenon here – "busy modern housewives".

The popularity of meat products in the prefabricated food segment is proved by the result of the research conducted by ABA Group company. According to this research, consumer expenses on prefabricated frozen meat products take up to 42% of all expenses on prefabricated food. Furthermore, prefabricated meat products are well branded, which helps the buyer to make his choice.

Due to abnormal weather conditions, drought and heat in Russia in the second half of 2010, the price growth for prefabricated frozen food (especially for pelmeni, mantou and ravioli) was 12.5% for the last year. In order to keep the prices at an acceptable level, the industry players began to use poultry meat, the production volume for which had been increasing for the last 7 years. The price, on the contrary, shows a stable decrease trend.

Furthermore, last years show the growing interest of Russian consumers towards healthy food and green products, which allows the companies to use extensively raw poultry meat, as products made from it are perceived as healthy products of better quality.

If this market is regarded in the long term, it can be said that its growth will continue. The main factor affecting the development of prefabricated frozen food market is the financial well-being of the general public. As income of the Russians gradually increase, we observe a certain growth of demand for quality prefabricated frozen food in the "average +" tier, and the growth of demand for unbranded products which exceeds it. Simultaneously there is an increase of offer of chilled products, which takes over a portion of the market from "frozen" products due to changing consumer preferences.

In 2012–2013 the expected prefabricated frozen food market growth rates in volume terms shall be nearly 2–3% year-over-year. The growth in terms of money shall be higher, due to high inflation rate, rouble exchange rate dynamics, and increased offer of prefabricated food in higher tier. ■

Растущий интерес потребителей к здоровому питанию позволяет активно использовать в производстве сырье из мяса птицы, так как изделия из него воспринимаются как более качественные и полезные.

Experts estimate the market of prefabricated frozen food products to be about \$3.8 bln. The market capacity depends on the categories of included goods and is about 1.6–1.8 mln. tons per year in volume terms.

Индейка в Невьянске

В Невьянске Свердловской области 23 октября состоялась торжественная церемония закладки первого камня в основание крупнейшей в России птицефабрики по производству мяса индейки.



Цель реализации проекта – повышение уровня жизни сельского населения области, усиление продовольственной безопасности. На первом этапе птицефабрика обеспечит дополнительными рабочими местами в сельской местности до 515 человек. Первая очередь фермы должна начать работу в III квартале 2014 года, сообщает управление пресс-службы и информации правительства Свердловской области.

Планируется, что в начале ЗАО «Невьянская птицефабрика» будет производить 10 тыс. тонн мяса индейки в год. Дальнейшая перспектива развития предприятия – строительство второй и третьей очереди с доведением производства до 35 тыс. тонн в 2020 году. Как сообщалось ранее, «Невьянская птицефабрика» инвестирует в строительство нового производства 2,5 млрд рублей.

ИА REGNUM

«Саянский бройлер» на монгольском рынке

«Саянский бройлер» в этом году готовится выйти на монгольский рынок. В Монголию будет поставляться замороженная продукция предприятия.



На рынке Приангарья, где на долю «Саянского бройлера» приходится почти 60% от общего объема мяса птицы, это не отразится. Поставку продукции в другие регионы птицефабрика производит только при увеличении объемов производства, сообщает пресс-служба администрации Саянска. В этом году местные птицеводы готовы обеспечить прирост объемов производства на тысячу тонн по отношению к 2011-му. Положительная динамика достигается за счет выполнения программы модернизации. В течение года на птицефабрике проведена реконструк-

ция трех птичников, последний из которых был заселен 13–14 октября. С переходом на клеточное содержание промышленного стада, при котором поддержание нужного микроклимата, поение и кормление птицы автоматизировано, поголовье бройлеров значительно увеличилось. Если раньше в одном птичнике содержалось 50 тыс. птиц, то теперь – до 115 тыс. При этом условия содержания улучшились. План мероприятий по модернизации производства на этот год практически уже выполнен. Смонтированная в прошлом году голландская линия потрошения в цехе производства и переработки продукции выведена на проектную мощность: 9 тыс. голов в час. В полной мере загружено дополнительное оборудование камеры воздушно-капельного охлаждения: каждая тушка сегодня проходит по ней путь длиной 2,5 км. Монтируется третья холодильная камера емкостью 25 тонн. Завершаются монтажные работы в кормоцехе, пуск которого будет означать переход на новый этап модернизации, нацеленный на увеличение объемов производства до 22 тыс. тонн.

Байкал24



Двух зайцев одним ударом

Гендиректор ООО «Евродон» (Ростовская область) Вадим Ванеев представил воронежскому губернатору Алексею Гордееву и председателю правления ОАО «Россельхозбанк» Дмитрию Патрушеву планы по инвестированию в Воронежскую область.

Помимо заявленного ранее проекта по производству и переработке мяса индейки, он поделился планами по разведению в регионе пекинских уток. Господин Патрушев пообещал рассмотреть возможность финансирования проекта. Так, речь идет о производстве 40 тыс. тонн мяса пекинской утки в год. В настоящее время, как пояснили в региональном департаменте аграрной политики, решается вопрос о размещении комплекса.

Что касается производства индюшатины, о намерении построить такой комплекс в Воронежской области «Евродон» заявил еще в феврале 2010 года. Речь шла о производстве 60 тыс. тонн мяса птицы в год. Проект предполагает строительство инкубатора комбикормового завода, элеватора, птичников, завода по убою и разделке птицы, завода по производству полуфабрикатов, цеха по пе-

реработке отходов, логистического центра, лаборатории и других помещений. Участок под строительство был подобран еще 2,5 года назад, однако к реализации проекта компания так и не приступила.

tehnoprogress.ru

Реконструкция Тимашевской птицефабрики

Самарская губерния представила на Всероссийской агропромышленной выставке «Золотая осень – 2012» инвестиционный проект «Реконструкция ООО «Тимашевская птицефабрика», который предусматривает создание современного птицеводческого комплекса мощностью 122 тыс. тонн мяса птицы и мясoproдуктов в год в два этапа.

Первый этап предусматривает реконструкцию двух площадок из 66 птичников напольного содержания (35 тыс. голов в каждом) с установкой импортного оборудования; строительство 6 новых птичников (110 тыс. голов в каждом) клеточного содержания каждый; убойного завода мощностью 4 тыс. голов в час; очистных сооружений; котельной. Запланирован запуск цеха по переработке боенских отходов, строительство инкубатора мощностью 25 млн яиц в год и выход предприятия на мощность 35 тыс. тонн мяса и мясoproдукции в год. Второй этап предполагает строительство семи новых площадок по 12 птичников (110 тыс. голов в каждом) клеточного содержания каждый; убойного завода мощностью 12 тыс. голов в час; инкубатора мощностью 90 млн яиц в год; комбикормового завода мощностью 65 тонн в час; завода по переработке помета в органические удобрения. С его реализацией мощность завода составит 122 тыс. тонн мяса и мясoproдукции в год.



Общая стоимость проекта – 11 млрд рублей. Срок реализации первого этапа – 2012 год, второго – до 2015 года. Окупаемость составит 5–6 лет.

webpticeprom.ru

Проект «Ситно»

Компания «Ситно» в Челябинской области завершает реализацию проекта по строительству Нагайбакской птицефабрики.

В ближайшее время будет введен в строй убойный цех. К нему планируется пристроить цех по

переработке мяса. «С вводом этого новейшего убойного цеха завершается процесс строительства Нагайбакской птицефабрики. Она была возведена буквально в чистом поле за рекордно короткие сроки – всего за два года. В результате весь холдинг «Ситно» будет производить в год около 100 тыс. тонн готовой продукции», – рассказал глава региона Михаил Юревич.

agro.ru

Регион приобретает «Боровскую»

Правительство Тюменской области договорилось с правительством Югры о приобретении птицефабрики «Боровская» в собственности региона.



В настоящее время правительство области готовится к заключению договора с Ханты-Мансийским автономным округом по приобретению птицефабрики в собственность региона. Губернатор области Владимир Якушев высказал мнение, что птицефабрика должна функционировать в формате акционерного общества, в котором будут представлены и частные собственники. Птицефабрика «Боровская» – птицеводческий комплекс по производству яиц и мяса птицы, осуществляющий поставки в Западную и Восточную Сибирь, а также Урал и Центральную Россию. По объемам производства «Боровской» нет равных в России. По численности поголовья птицефабрика занимает первое место в мире.

webpticeprom.ru

Птицу не прокормить

Смена собственников и неразбериха в управлении нарушили бизнес двух крупных предприятий: Раевская птицефабрика обанкротилась, та же участь грозит ее «дочке» – Новороссийскому птицеперерабатывающему заводу.

Наблюдение на Раевской птицефабрике введено по требованию московского ООО «Лем-инвест» за долг в 26 млн рублей, говорится в акте краснодарского арбитража. В ноябре суд рассмотрит заявление «Лем-инвеста» о банкротстве Новороссийского птицеперерабатывающего завода (НПЗ), который должен ему такую же сумму. Начальник отдела сельского хозяйства мэрии Новороссийска Людмила Подлесная рассказала, что Раевская птицефабрика обанкротилась из-за дороговизны комбикормов и инкубаторного яйца: фабрика вынуждена их закупать. Другой чиновник мэрии и топ-менеджер птице-

фабрики рассказал, что предприятие способно выводить 14 тыс. тонн птицы, а НПЗ – выпускать около 20 тыс. тонн готовой продукции при работе в одну смену. По этим показателям они входят в число крупнейших в Краснодарском крае, и в прошлом году работали практически на полную мощность.

«Предприятия хоть и современные, но незавершенные: НПЗ, например, не газифицирован и обогревается дорогим печным топливом, – говорит новороссийский чиновник. – Во-вторых, он перерабатывает только птицу «Раевской», а мог бы значительно больше». Поэтому себестоимость производства превышает выручку, у НПЗ есть проект газификации, а у «Раевской» – завода точного стада, но реализовать их не успели.

«Корма и яйцо – две самые расходные составляющие птицеводства, 60 и 20 % от всех расходов соответственно, – говорит президент Agrifood Strategies Альберт Давлеев. – Но проблемы «Раевской» я бы не относил к рыночным. Сама компания привлекательная, проблемы у нее исключительно финансово-экономического плана, во взаимоотношениях владельцев, кредиторов и менеджмента, которые обострились после ухода Бабаева».

Ведомости



«Черкизово» мотивирует

Совет директоров ОАО «Группа Черкизово», одного из крупнейших российских производителей мяса и мясной продукции, поддержал инициативу по внедрению в компании программы долгосрочной мотивации ключевых сотрудников с 1 января 2013 года, говорится в материалах агрохолдинга.

Финальная версия программы, подготовленной комитетом по кадрам и вознаграждениям совета директоров совместно с исполнительными органами компании, будет утверждена до конца года. Так как документ еще дорабатывается, его содержание пока не раскрывается, пояснил представитель агрохолдинга. Вместе с этим совет директоров на заседании в сентябре принял за основу предложенный вариант корпоративной стратегии развития «Черкизово» на среднесрочную перспективу и поручил менеджменту компании доработать ее. Ключевые параметры доработанной стратегии планируется рассмотреть на заседании совета, которое предварительно намечено на 13 декабря.

meatinfo.ru

Хоккей и мясо стали едины

Хоккейный клуб «Югра» запустил линейку продуктов питания, объединенных символикой клуба.

С 13 сентября болельщики смогут попробовать целый ряд «вкусностей» быстрого приготовления – под маркой «Югорский фанат» представлены пельмени, вареники, зразы, шашлыки, блинчики с мясом и вареной сгущенкой и многое другое, сообщили в пресс-службе ХК.



На продукции будет присутствовать наклейка с логотипом ХК «Югра». В качестве приятного бонуса оборотка наклейки оформлена как календарь игр сезона 2012/13, а в некоторых пачках даже будут понастоящему «счастливые» пельмени (и не только пельмени), то есть под упаковкой потребитель сможет найти билеты с открытой датой на домашние матчи команды клуба.

Клубной символикой будут отмечены самые высококачественные продукты компании. Стоимость брендовых полуфабрикатов будет чуть выше (по сравнению с другой продукцией того же производителя, но без хоккейной наклейки), но 10 рублей с каждой проданной упаковки будут направлены на развитие детского хоккея в регионе. Напомним, в новом сезоне 2012/13 КХЛ хоккейный клуб «Донбасс» (Донецк) будет играть в дивизионе Боброва («Витязь» (Чехов), «Динамо» (Москва), «Динамо» (Рига), «Лев» (Прага), «Слован» (Братислава), СКА (Санкт-Петербург)).

В сезоне выступают 26 команд (14 – в Западной конференции, 12 – в Восточной), состоится 676 матчей.

sport.comments

Отставки и назначения: Николай Топорков

Руководителем птицефабрики «Рефтинская» в октябре был назначен Николай Топорков. Ранее он уже возглавлял это предприятие с 1995 по 2010 год.



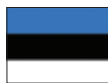
Николай Топорков родился в 1954 году. Окончил Свердловский сельскохозяйственный инсти-



тут. Кандидат сельскохозяйственных наук. Работу на птицефабрике «Рефтинская» начал еще в июне 1981 года.

Сегодня «Рефтинская» – один из ведущих производителей птицеводческой отрасли Свердловской области. Она занимает 38 % всего мясного направления области. Производство мяса на предприятии за прошлый год составило 41,5 тыс. тонн. До 2011 года птицефабрика имела статус государственного унитарного предприятия Свердловской области. В августе прошлого года предприятие прошло процедуру акционирования, и теперь 100 %-ный пакет акций фабрики находится в собственности правительства Свердловской области

oblgazeta.ru



Эстония. В Эстонии началось строительство нового завода Tallegg – крупнейшего в стране производителя мяса птицы. Совокупная стоимость строительства завода площадью 6500 кв. м составит 7,8 млн евро. Проект будет закончен в августе 2013 года, после чего из Лео в Табасалу переведут весь процесс переработки мяса птицы Tallegg – от бойни до логистики. Производственная мощность нового завода обеспечит переработку 20 млн кг мяса птицы в год, что позволит не только снабжать местный рынок, но и откроет возможности для экспорта в Латвию, Литву, Скандинавию и Азию.

По словам председателя правления AS Tallegg Тэста Соорма, строительство нового завода в Табасалу является продолжением работ по реконструкции имеющейся бойни и производственных зданий, которые начались два года назад. «На первом этапе, начавшемся два года назад, мы построили систему воздушного охлаждения, обеспечивающую ускоренное охлаждение, улучшенное хранение и сохранение вкусовых свойств мяса птицы, а также разделочный зал со всем необходимым оборудованием. Мы также построили новую подстанцию, систему очистки сточных вод и увеличили мощности для производства замороженного мяса, что было необходимыми предпосылками для переноса производства из Лео в Табасалу», – сказал Соорм.

По словам председателя правления предприятия, общий размер инвестиций в производственный комплекс в Табасалу составит 15,6 млн евро. Тэст Соорм добавил, что строительство нового завода позволит существенно повысить эффективность и безопасность продуктов питания, поскольку вся производственная цепочка от бойни до готовой продукции будет функционировать в одном месте. Кроме того, это откроет для Tallegg новые возможности в сфере разработки продукции, поскольку мы инвестируем в новые копильни, печи для разморозки и производственные линии.

Предприятие планирует увеличить экспорт на свои основные иностранные рынки – Латвию и Литву; параллельно ведется работа над увеличением экспорта в Финляндию и на азиатские рынки. Для строительства нового завода Tallegg заключил договор с AS Merko Ehitus. За восемь месяцев 2012 года Tallegg увеличил продажи на 17,5 %; наибольшего роста удалось добиться в категории охлажденного мяса (15,6 %), а также запеченных и готовых к употреблению продуктов (13,6 %).

ИА «Казах-Зерно»



США, Калифорния. Калифорнийская птицеводческая компания Zacksy Farms потребовала защиты от кредиторов согласно закону о банкротстве и сообщила о планах своей продажи из-за финансового ущерба, нанесенного удорожанием цен на корма в результате сократившихся поставок кукурузы и соевых бобов. Представители компании заявили, что текущая деятельность и поставки продукции потребителям будут продолжены. Высокие цены на корма привели к тому, что Zacksy Farms потеряла существенные операционные убытки, и это подорвало ликвидность, а также оборотные средства бизнеса по выращиванию кур и индейки.

По материалам судебного дела, предоставленным в суд Калифорнии в Сакраменто, активы компании составляют от 50 до 100 млн долларов, притом что долги оцениваются примерно в такую же сумму. Чтобы продолжить операции как должник, занимающийся самостоятельным управлением, Zacksy Farms должна получить кредит в размере 71 млн долларов при ставке 6 % годовых. Компания является семейным бизнесом и была основана Сэмуилом Закки в 1928 году на базе фирменного магазина по продаже курятины в Лос-Анджелесе. Ранее компания была членом Национального бройлерного совета. Это восьмая птицеводческая компания, заявившая о банкротстве, проданная или просто закрытая за последние два года.

www.usapeec.ru

Гость:



Павел Шинский,
генеральный директор
Франко-Российской торгово-
промышленной палаты (CCIFR)

Беседовала:



Виктория Загоровская



ПРЯМАЯ
РЕЧЬ



Павел Шинский,
генеральный директор Франко-Российской
торгово-промышленной палаты (CCIFR):

*«Я лично вижу всю привлекательность
АПК в России и емкость рынка для про-
изведенной продукции. Для меня одно-
значно решение „приходить на россий-
ский рынок“».*

Французский подход к российскому бизнесу

*Россию и Францию связывает мно-
голетнее плодотворное взаимодей-
ствие в агропромышленной сфе-
ре. Такие компании, как Bonduelle,
Lesaffre, Lactalis, Bongrain, Danone
и другие, долго и успешно работа-
ют на российском рынке.*

О французах в России, инвестициях и крупных аграрных проектах, а также возможностях сотрудничества двух стран мы поговорили с генеральным директором Франко-Российской торгово-промышленной палаты (CCIFR) Павлом Шинским.

Как вы оцениваете степень привлекательности агропромышленного комплекса России для французских компаний, а также объем инвестиций в данный сектор экономики?

– На этот вопрос можно ответить очень коротко. Российский агропромышленный комплекс однозначно является очень привлекательным для иностранных компаний, в том числе французских предприятий. По данным Росстата, на конец июня 2012 года в этой сфере накоплено 2251 млн долларов иностранных инвестиций, и эта цифра будет увеличиваться.

Как правило, первым шагом к выходу на зарубежный рынок, сотрудничеству с иностранными партнерами является участие производителя продовольствия в профильных международных выставках. Какие отраслевые мероприятия найдутся сегодня в центре внимания?

– Таких мероприятий много. Проходят они как в России, так и в европейских городах. Поэтому выбор проекта зависит от целей, которые ставит перед собой регион, ведь чаще всего в международных выставках участвуют именно регионы с презентацией всех своих проектов, или конкретное предприятие.

Если это поиск рынка сбыта для продукции компании, которая конкурентоспособна в своем классе, то целесообразнее участвовать в крупных выставках за рубежом. И, поверьте, это не огромные затраты, ведь всегда можно найти недорогой эффектный и эффективный формат участия. Я знаю примеры компаний, которые именно так вышли со своей продукцией на международные рынки сбыта.

Важно выбрать и конкретное мероприятие в зависимости от целей: может, это будут, к примеру, масштабные выставки Salon International de l'Agriculture во Франции, «Зеленая неделя» в Германии или World Food в Рос-

сии, а может, европейская выставка картофеля Potato Europe. Надо идти не по пути «чем крупнее – тем лучше», а искать мероприятие с нужной вам целевой аудиторией.

Российские компании сейчас понимают всю важность участия в подобных проектах, ведь именно выставки позволяют привлечь инвесторов и установить необходимые деловые связи. К тому же российское сельскохозяйственное производство нуждается во внедрении инноваций. Выставки – это идеальное место демонстрации разработок для технической и технологической модернизации данного сектора.

Важное место среди российских площадок занимают два международных инвестиционных форума – в Санкт-Петербурге и Сочи, на которых регионы представляют свои инвестиционные проекты, проводят многочисленные встречи, презентации, переговоры, подписывают реальные соглашения.

Если Липецк считается столицей итальянского производства в России, то выделить один такой «профранцузский» регион невозможно. Французский бизнес присутствует практически везде.

Особо стоит отметить «Золотую осень» как один из главных аграрных форумов страны. В рамках выставки проводится осмотр сельскохозяйственной техники – «АгроТек Россия», где представлены различные виды техники и оборудования, которые позволяют сельхозпроизводителям внедрять современные и эффективные технологии в отечественный АПК. В этом году на «Золотой осени» от Франции были представлены такие компании, как Berthoud Agricole и Denis.

Если говорить о региональных проектах, то в Новосибирске проходит крупнейшая в Сибири международная сельскохозяйственная выставка «Агро-ЭкспоСибирь».

Но, при всей важности выставочных мероприятий, надо обязательно налаживать сотрудничество с профильными ассоциациями в европейских странах и прямое непосредственное общение с потенциальными партнерами. Можно, например, организовывать своего рода road-show конкретного проекта для всех потенциальных инвесторов в Париже или в столице любого другого европейского государства.

Чем российский рынок продуктов питания принципиально отличается от европейского? В каком сегменте или направлении заинтересованы в большей степени французские поставщики?

– Российский рынок продуктов питания отличается от европейского прежде всего меньшим ассортиментом. Это мое личное «наблюдение покупателя». И это при визуальной «пестроте» на прилавках.

При этом разнообразие достигается в основном за счет импортных продуктов и полуфабрикатов. Но их цена в московских магазинах намного выше, чем в Европе. Те марки, которые во Франции считаются обычными, в России относятся к элитным, и они превращаются в продукты, которые не можешь себе позволить покупать каждый день.

Важное отличие – само качество производимых продуктов, начиная с ингредиентов и заканчивая упаковкой. Здесь российским предприятиям еще многому предстоит научиться.

И последнее – внешний вид и то состояние, в котором продукты доходят до прилавков и представлены на них. Это уже вопрос или к производителям, или к поставщикам, или к самим магазинам – в зависимости от схемы поставок. Или ко всем вместе... Потому что пельмени и ravioli не должны

слипаться, а замороженные фрукты и овощи – превращаться в один большой смерзшийся ледяной ком. О различиях – все!

Что касается наиболее перспективных направлений развития, то понятно, что французам потенциально интересны переработка и производство молочных и мясных продуктов, сыров, хлебобулочных изделий, консервированной продукции... всего, что, приезжая во Францию, вы находите вкусным.

Можете ли вы назвать двусторонние проекты в сфере АПК и пищевой промышленности?

Вступление России в ВТО приведет к увеличению конкурентоспособности страны на международной арене, в частности повысит конкурентоспособность российской сельскохозяйственной продукции на внутреннем и внешнем рынках, положительно повлияет на рост доверия иностранных инвесторов к российскому рынку и приведет к росту инвестиционной активности.

– Их так много, что я отмечу несколько последних, например строительство нового сахарного завода в России компанией Sucden, о котором много писали в прессе в сентябре.

В октябре я был на открытии свиноводческого комплекса в Добринском районе Липецкой области, который можно считать международным. Идея и строительные технологии – французские, племенные технологии – датские, деньги – российские. Так, особый французский подход к строительству на треть сократил расходы на создание комплекса. А значит, проект быстрее окупится и начнет приносить прибыль.

В целом, Россию и Францию связывает многолетнее и плодотворное взаимодействие в агропромышленной сфере. Такие компании, как Bonduelle, Lesaffre, Lactalis, Bongrain, Danone и другие, долго и успешно работают на российском рынке.

Каковы возможные направления сотрудничества французских компаний агропромышленного сектора и пищевой промышленности с российскими партнерами? Предпри-

маются ли какие-то шаги для обмена опытом в сфере сельского хозяйства? Интересно узнать, какие новые технологии сейчас применяются во Франции и могут ли они быть использованы в России?

– Обе наши страны осознают важность и перспективность сотрудничества в агропромышленном секторе и поэтому предпринимают ряд мер для обмена опытом и достижениями. В Париже 4 сентября состоялось уже четвертое заседание российско-французской рабочей группы по сельскому хозяйству в рамках Совета по экономическим, финансовым, промышленным и торговым вопросам

(СЕФИК). Это такой «высший» уровень взаимодействия. В июле также прошла встреча министра сельского хозяйства РФ Николая Федорова с послом Французской Республики в России Жаном де Глиниасти. А в сентябре в Россию приехал министр пищевой промышленности Франции Гийом Гаро, который вручил президенту нашей торгово-промышленной палаты Эммануэлю Киде высшую награду Республики – орден Почетного легиона. Тот факт, что первым представителем нового французского правительства, прибывшим в страну, стал именно глава французского пищевого сектора, говорит о важности данной области сотрудничества между нашими странами.

Так, в ходе встреч были обозначены направления дальнейшей совместной работы. Это развитие сельских территорий, племенное животноводство, ветеринария, фитосанитария, растениеводство, виноградарство, перерабатывающая промышленность, а также создание оптовых агропродовольственных рынков. Понятно, что этими задекларированными направлениями реальное сотрудничество стран не ограничивается.

Важно также и то, что в рамках этих направлений может быть различный формат сотрудничества – это и открытие новых 100%-ных французских предприятий, и создание СП, и выкуп локальных компаний французскими предпринимателями с целью модернизации, и строительство заводов по заказу российских инвесторов; и поставки оборудования или ингредиентов для кормов и добавок; это и обмен технологиями, инновациями и агрономическими исследованиями, и обучение персонала...

Понятно, что России необходимо развивать сотрудничество с теми, кто сам силен в соответствующих отраслях. Ведь объединение усилий со слабыми специалистами, даже при огромном желании с обеих сторон, вряд ли даст хорошие результаты – это общее правило.

Приведу несколько практически «рекламных» данных об АПК Франции. Как известно, Франция занимает первое место среди стран Европейского союза по производству мяса. В стране достигнута высокая производительность труда на одного работника по продукции АПК: например, по молоку она составляет 336 тонн при среднероссийском показателе около 150 тонн. А если есть достижения, то их полезно перенять.

Так, для того чтобы познакомить российских коллег с французскими технологиями, организуются поездки специалистов в хозяйства и на предприятия различных регионов Франции. Ни одна презентация передового опыта и технологий не вызовет такого доверия, как поездка, в ходе которой можно лично все увидеть и «потрогать».

К примеру, опыт организации оптового рынка «Чрево Парижа» несколько лет назад приезжали изучать авторы логистического центра на территории Смоленской области, а затем им заинтересовались в правительстве Московской области, и уже в этом году делегацию возглавил мэр Москвы Сергей Собянин. Этот рынок уникален: его перенесли из исторического здания в центре Парижа в пригород, он «оживает» в середине ночи, в его маленьких рестораниках едят владельцы известных французских ресторанов, когда приезжают лично покупать продукты... И он ежегодно обслуживает до 18 миллионов оптовых покупателей! Это же технология, которую можно изучить и применить, – технология орга-

низации! И такая логистика по пище-прому в России актуальна для всех мегаполисов, прежде всего, конечно, Москвы. Эта идея в числе многих других, не относящихся к продовольственной сфере, была озвучена на конференции «Большой Париж – Большая Москва», которую мы провели в июне.

В Тюменской области не хватает говядины, и в рамках выполнения задачи по развитию мясного скотоводства также состоялся обмен опытом между российскими и французскими специалистами.

Приведу еще один пример комплексного мышления и передовых решений французских предприятий. Компания «Саф-Нева», член нашей палаты, планирует применить такую технологию: теперь при очистке сточных вод будет производиться барда и возвращаться в сельское хозяйство для удобрения полей сахарной свеклы, необходимой для производства сахара, и следовательно, мелассы, которая в свою очередь является основным ингредиентом при производстве хлебопекарных дрожжей.

Хочу сказать и еще об одном – «неочевидном» для всех – формате сотрудничества по развитию в России предприятий АПК: об открытии в регионах сетей французских гипермаркетов. Вот что происходит после открытия «Ашана»: он в соответствии со своей стратегией оптимизации начинает организовывать поставки местной продукции, у местных производителей появляет-

ны, в которых созданы хорошие условия для инвестиций. Сейчас таких регионов в России уже достаточно много. В Нижнем Новгороде действует правило, что 109 дней это максимальный срок с момента представления идеи на инвестиционный совет при губернаторе до получения всех правоустанавливающих документов, необходимых для

потенциально интересных регионах, в которых есть все климатические, природные и прочие условия для предприятий АПК, нет ни одного соответствующего предприятия, притом что в других регионах, которые сопоставимы по условиям, их сразу несколько.

Поэтому на первом месте – деятельность местных властей по повышению инвестиционной привлекательности региона. И уже среди таких «привлекательных городов» каждая компания выбирает тот или иной регион, в зависимости от уровня развития отрасли, в которой она специализируется, наличия и доступности сырья, квалифицированных кадров, логистических удобств и так далее.

Пример из «досье» компании-члена палаты: приобретенные и модернизированные компанией «Саф-Нева» заводы находятся в трех областях – Тульской, Воронежской и Курганской. В Туле и Воронеже развито сельское хозяйство, что является плюсом с точки зрения снабжения компании основным сырьем – свекловичной мелассой.

Понятно, что юг России – и Ростов, и Краснодар, и Ставрополь – интересен для инвесторов в сфере переработки продукции сельского хозяйства. Так, наш член, группа «Бондюэль», развивает свое производство именно в этом районе.



ПРЯМАЯ
РЕЧЬ



Павел Шинский,
генеральный директор
Франко-Российской
торгово-промышленной
палаты (CCIFR):

«Юг России – Ростов, Краснодар, Ставрополь – интересен для инвесторов в сфере переработки продукции сельского хозяйства».



Пельмени и ravioli не должны слипаться, а замороженные фрукты и овощи – превращаться в один большой смерзшийся ледяной ком!

ся гарантированный на долгое время рынок сбыта, они начинают развивать имеющееся производство и... запускать новое.

Какие российские регионы интересуют французских бизнесменов в первую очередь? Какие факторы учитываются при выборе?

– Французские бизнесмены такие же, как и другие западные инвесторы. Все компании одинаково оценивают как свои перспективы, так и все возможные риски. Поэтому их интересуют те же регионы, что и других инвесторов по тем же самым причинам: это динамично развивающиеся регио-

запуска проекта инвестором. При этом в реальности все происходит по принципу «одного окна». Это только один пример...

Могу сказать, что все те регионы, с которыми палата подписала соглашения о сотрудничестве, интересны для французского бизнеса.

И если Липецк считается столицей итальянского производства в России, то выделить один такой приоритетный «профранцузский» регион невозможно. Французский бизнес присутствует практически во всех российских регионах, только в каких-то регионах есть одна-две компании, а в других более сорока. При этом даже в некоторых

Другой пример. Если на форуме в Сочи губернатор Ставропольского края представляет проект агропарка «Ставрополье» для ликвидации острого дефицита перерабатывающих мощностей, понятно, что это служит инвесторам сигналом к серьезному изучению возможностей для размещения своего производства в регионе – то есть там, где их ждут.

Назовите основные причины, по которым зарубежные, в том числе французские, инвесторы не спешат в Россию. Как сделать российский аграрный сектор привлекательным для иностранного бизнеса?

– При всех произошедших и происходящих позитивных изменениях, о которых я сказал до этого, проблемы остаются. Проблемы происходят и на стадии запуска проектов, и тогда, когда предприятие уже работает, раскручено и становится лакомым кусочком для других игроков рынка. И здесь ключевую роль приобретает позиция государства, местных властей и диалог с ними. Я говорю о необходимости защиты инвестиций и о снижении рисков как главных причинах, которые останавливают инвесторов. Если французская компания решит открыть завод в России и для этого ее руководи-

тели в России. Я лично вижу всю привлекательность АПК в России и емкость рынка для произведенной продукции. Для меня однозначно решение «приходить на российский рынок».

Посмотрите на статистику по самообеспеченности регионов продукцией АПК. Лишь несколько регионов производят относительно внутреннего

Справка

Производя 1,8 мил тонн брутто (в мясном эквиваленте) кур, индеек, уток, гусей и цесарок, Франция занимает первое место в Европейском союзе в области птицеводства. Страна экспортирует 603 600 тонн мяса птицы, а ее товарооборот достигает почти 1 миллиарда евро, причем 20 % экспорта направлено в Россию и Саудовскую Аравию..

потребительского спроса, в остальных или по некоторым позициям обеспеченность ниже 100%, или вообще по всем. Несколько примеров: в одном регионе европейской части России обеспеченность мясом составила 61,7%, молоком – 98,1, яйцами – 88,8, картофелем – 99,8, овощами – 70,6%. В другом среднестатистическое потребление мяса и мясопродуктов составляет 58 кг (при рекомендованной медицинской норме 74 кг), моло-

дой – 1,8 кг (при норме 2,5 кг). Легкий – опыт вступления во Всемирную торговую организацию. Существует такая цифра: в первые годы после вступления в ВТО во Франции было уничтожено 8 миллионов голов скота. Между тем в настоящее время Франция является одним из европейских лидеров в мясном скотоводстве. Как вы видите, есть какими «технологиями» поделиться.

Еще одно последствие от вступления в ВТО, которое коснется любого российского потребителя. Считается, что защита интеллектуальной собственности и борьба с контрафактом относится к защите люксовых марок одежды, обуви... но на самом деле это касается и «ненастоящих» продуктов европейских марок, которые сейчас можно встретить на полках магазинов. Так, французы говорят, что только в России можно купить контрафактный консервированный зеленый горошек. Так вот, через некоторое время после вступления в ВТО, купив продукты определенных брендов, вы будете уверены в том, что вы именно их и купили, а значит, имеете гарантированное качество.

В целом, вступление России в ВТО приведет к увеличению конкурентоспособности страны на международной арене, в частности повысит конкурентоспособность российской сельскохозяйственной продукции на внутреннем и внешнем рынках, положительно повлияет на рост доверия иностранных инвесторов к российскому рынку и приведет к росту инвестиционной активности.

Конечно, присоединение к ВТО не означает немедленной отмены всех регулятивных мер. На первых порах государство не откажется от защиты уязвимых отраслей экономики, в том числе сельскохозяйственного сектора. В этой связи потребуется какое-то время для адаптации к условиям ВТО – изменения в политике по внутренней поддержке сельского хозяйства, в санитарных и фитосанитарных правилах, в подготовке кадров и др.

Сегодня взаимодействие между странами находится на очень высоком уровне. Французские предприятия успешно развиваются на российском рынке, строят и модернизируют заводы, положительно влияют на социальную сферу, так как создают новые рабочие места, внедряют программы по обучению персонала. И вступление в ВТО будет только способствовать развитию сотрудничества. ■

Для того чтобы познакомить российских коллег с французскими технологиями, организуются поездки специалистов в хозяйства и на предприятия различных регионов Франции. Ни одна презентация передового опыта и технологий не вызовет такого доверия, как поездка, в ходе которой можно лично все увидеть и «потрогать».

тель прочтет статьи французской прессы о России, то... он предпочтет не рисковать и «почитать о другой стране».

Именно поэтому наша палата старается, во-первых, работать с журналистами, пытаясь на примерах французских компаний в России изменить их мнение. А во-вторых, мы регулярно организуем делегации предприятий, состоящих из представителей французских компаний, в регионы, чтобы они могли сами все увидеть и напрямую поговорить с региональными руководителями. Именно такие прямые контакты наиболее эффективно влияют на решение компаний в пользу инвестиро-

вания в России. Я лично вижу всю привлекательность АПК в России и емкость рынка для произведенной продукции. Для меня однозначно решение «приходить на российский рынок».

На ваш взгляд, как отразится на франко-российских отношениях вступление России в ВТО? Каковы перспективы дальнейшего роста французских инвестиций в АПК России?

– По словам посла Франции в России Жана де Глиниасты, Франция готова оказывать поддержку России в рамках ВТО. У нее был свой – скажем, не-



Оборудование и полная технология производства для комбикормовых заводов:

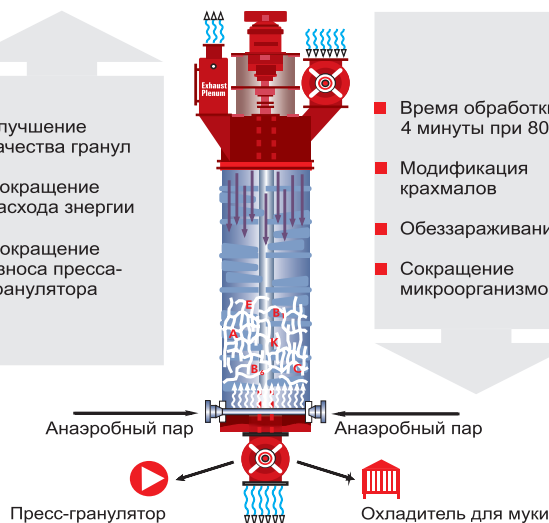
приёмка, транспортировка, дробление, смешивание, дозирование, кондиционирование, гранулирование, премиксные линии и линии микродозирования, система ввода жидких компонентов, хранение, расфасовка и т.д.



Динамический кондиционер

- Улучшение качества гранул
- Сокращение расхода энергии
- Сокращение износа пресса-гранулятора

- Время обработки 4 минуты при 80°C
- Модификация крахмалов
- Обеззараживание
- Сокращение микроорганизмов



- комплексные объекты – под ключ
- реконструкция существующих объектов
- сертификаты ГОСТ Р на оборудование фирмы AWILA®
- оборудование фирмы AWILA® – это признанные во всём мире немецкое качество и надёжность



Dillen 1 · 49688 Lastrup · Germany · Tel.: +49 (0) 44 72 / 892-0 · Fax: +49 (0) 44 72 / 892 220 · info@awila.de · www.awila.de

Для СНГ и стран Балтии

Тел.: +7 812 335 06 45 · Моб.: +372 512 88 44 · e-mail: telyakov@agrico.ee

НА ШАГ ВПЕРЕДИ !

весозтикетирующе-упаковочный комплекс
чеквейер и металлодетектор,
фотосепаратор и термоформер
автоматизация и сервис

КАСцентр
Москва
Волоколамское ш., 1
Тел.: (499) 271 66 27

www.cas.ru



CAS

Автор:



Виктория Загоровская

Органическая продукция в России: законный беспорядок

«Нам нужно конкурентное, точное и понятное законодательство по органическому производству и потреблению», – заявил **руководитель группы компаний «Агранта» Сергей Бачин** на круглом столе «Проблемы и перспективы производства в России экологически чистой (органической) продукции», который состоялся в рамках выставки «Золотая осень» в Москве 12 октября.

Актуальность законодательной поддержки

В ходе мероприятия, организованного Министерством сельского хозяйства России, ведущие эксперты обсудили актуальность принятия органического законодательства в России, отечественный и мировой опыт инноваций в органическом производстве, правовое регулирование производства и реализации экологически чистых продуктов.

В 2010 году объем мирового рынка органической продукции составил 60 млрд долларов. По экспертным оценкам, к 2015 году его оборот достигнет 88 млрд долларов. Основные страны-лидеры по объемам производства органических продуктов питания – США (26,8 млрд), Германия (7,9 млрд), Франция (4,5 млрд).

При этом, уверен Сергей Бачин, производство органики несет в себе мас-



ПРЯМАЯ
РЕЧЬ



Сергей Бачин,
руководитель группы
компаний «Агранта»:

«В России уже появились организации и производители, разделяющие философию „органик“».

су других возможностей, помимо финансовых: это здоровое питание россиян, укрепление продовольственной безопасности России, вовлечение в оборот земель зоны рискованного земледелия, устойчивость и сохранение почв, экосистем, а также решение социально-экономических задач через создание новых рабочих мест.

«В настоящее время на повестке дня стоят вопросы оперативного принятия органического законодательства, поддержки отрасли в условиях жесткой конкуренции после вступления в ВТО, – пояснил он. – Закон о тех-

ническом регламенте на органическую продукцию позволит не только снабжать здоровыми продуктами питания россиян, но и создаст конкуренцию импорту на отечественном рынке, тем самым укрепив продовольственную безопасность страны. Принятие подобного законодательства также позволит выйти на мировой рынок органики отечественным продуктам питания».

В основе российского законодательства о производстве органической продукции должен лежать принцип конкурентоспособности (по отноше-

нию к основным рынкам, а именно США и ЕС), симметричности (условия для выхода наших товаров на их рынок и условия для выхода их товаров на наш должны быть примерно равными) и совместимости (с общепринятыми во всем мире органическими нормами, которые определяются в основном стандартами IFOAM – International Federation of Organic Agriculture Movements).

«Замечу, что нам предстоит создать не только общий закон. Необходимо установить нормы производства и переработки сельхозпродукции, порядок сертификации и аккредитации сертифицирующих агентств и организаций, правила доступа иностранных товаров на российский рынок, – продолжил Сергей Бачин. – Органическое законодательство должно включать в себя технический регламент,

Закон о техническом регламенте на органическую продукцию позволит российским производителям составить конкуренцию импорту на местном рынке, а в перспективе – выйти на мировой рынок.

наподобие Технического регламента на молоко и молочную продукцию, содержащего единую и понятную терминологию, четкие требования для производства, переработки и реализации молочной продукции, описание процесса проверки ее качества на соответствие установленным требованиям».

По его мнению, важно также выработать единую и понятную терминологию. Сегодня мы оперируем такими понятиями, как «органик», «экологически чистый», «биодинамический», «биологический». И лучшее, что можно сделать для органической отрасли России, – защитить эти понятия от нечестного использования со стороны индустриального и химического сельского хозяйства, которое может вводить в заблуждение потребителя и под видом «экологически чистого», «биологического» или «органического» продавать тот же продукт, что и так лежит на прилавке.

«Помимо технического регламента, хотелось бы подробнее остановиться на теме сертификации, – сказал Сергей Бачин. – Есть две крайности в подходах к процессу сертификации. Одна заключается в том, что дело полностью попадает под государственный контроль (отдается на откуп государству), сразу бюрократизируется, тема становится непубличной и неживой. Второй вариант – отдать сертификацию на откуп профессиональному сообществу, которое сорганизуется и выделит из своей среды тех, кто готов честно работать на этом рынке. Я здесь обращаюсь к строительной области, где недавно был реализован закон о саморегулируемых организациях (СРО). К сожалению, опыт оказался неудачным: каждый мощный строительный холдинг в своей структуре создал собственную СРО, которая его же, по сути, и сертифицирует».

Здесь должен быть тщательно изучен, переосмыслен и учтен европейский опыт проведения сертификации.

Сертификация производства и переработки органической продукции, по словам Сергея Бачина, должна опираться на профессиональное сообщество, пользоваться






ПРЕССЫ

механической обвалки
и дообвалки (ММО/ММД)

- Производительность 200—15000 кг/ч, птица, свинина и т.п.
- Высококачественное ММО/ММД, высокий выход, низкий нагрев
- Отдел сервисного обслуживания + склад запчастей в Москве
- 40 лет опыта в данной области, 500 прессов по всему миру

«АГРО-3»

Франция: yves.mouden@am2c.com

Москва: (495) 721 20 77, meat@agro3.ru

Санкт-Петербург: (812) 337 15 08, agro3@agroneva.ru

Екатеринбург: (343) 375 75 47, agroural@bk.ru

Краснодар: (861) 275 70 88, apt-top@mail.ru

Красноярск: (391) 264 01 82, apt@krasmail.ru

Новосибирск: (383) 362 02 52, nsk@agro3.org

Ростов-на-Дону: (8632) 95 40 94, ait@aanet.ru

Саратов: (8452) 48 61 77, agro@renet.ru

Алматы: (727) 323 65 27, office@agro3.kz

престартер

ГолдЧик®



- Полноценные комбикорма для бройлеров
- Комбикорм GoldDott для несушек
- Премиксы

Дезинфектанты для водопроводов, помещений и оборудования

Калининград: (4012) 63-11-77

Москва: (495) 748-16-15

Ставропольский край: (865-44) 6-70-07

Новосибирск: (383) 220-99-31

Оренбург: (3532) 36-86-57

Санкт-Петербург: (812) 336-73-38

Белгородская область: (4725) 39-01-22



www.agravis.ru

знаниями и опытом реальной практики производителей, регулироваться государством, быть доступной для производителей, то есть не излишне бюрократизированной. И конечно, важна ее совместимость с общепринятыми мировыми системами сертификации для дальнейшего заключения договоров эквивалентности с такими странами, как США, Канада, ЕС, Япония и другими.

Договор эквивалентности позволяет осваивать новые рынки сбыта без дополнительных сертификатов соответствия. Первый такой договор между США и ЕС вступил в действие 1 июня 2012 г.



На сегодняшний день агрофирма «Россия» – единственное хозяйство Ярославской области, внедрившее в своем производстве принципы органического сельского хозяйства

Конечно, Россия, находящаяся на раннем этапе развития рынка органической продукции, не может рассчитывать на подписание договоров эквивалентности в следующие 10–15 лет. Однако если мы говорим о будущем органического сельского хозяйства в стране, то должны понимать, что наша цель – добиться высокого уровня конкурентоспособности не только на внутреннем, но и на международном, в первую очередь европейском рынке. А это значит, что рано или поздно мы подойдем к такому моменту, когда Россия заключит договор эквивалентности с ЕС или США.

В принципе, как рассказал Сергей Бачин, в России уже появились организации и производители, разделяющие философию «органик», например Национальная ассоциация органических производителей и потребителей (НАОПП). НАОПП – полноправный член IFOAM, который строит свою идеологию и сертификационную программу в строгом соответствии с нормами IFOAM, занимается просветительской и издательской деятельностью. Ассоциация имеет достаточно опыта и компетенции, что-

бы стать сегодня одним из уполномоченных государством сертификационных агентств.

«Когда поднимается тема органического сельского хозяйства, некоторые спрашивают: зачем нам заниматься этим направлением? может ли накормить весь мир органический способ земледелия и производства? – делится с аудиторией руководитель группы компаний «Агранта». – Однако сам вопрос поставлен неверно. Органическое сельское хозяйство должно создаваться не взамен индустриальному, а в дополнение к нему! Это отдельная, самостоятельная отрасль, развитие которой должно происходить параллельно с современным индустриальным укладом».

Принципы органического хозяйства в действии

Группа компаний «Агранта» занимается производством, переработкой и продажей органической продукции уже более четырех лет. Производственная база предприятия находится в Угличе Ярославской области. География бизнеса охватывает московскую, Тверскую и Ярославскую области.

В числе приоритетных проектов ГК «Агранта» – торгово-развлекательный комплекс «Павлово подворье» в Московской области, курорт «Ярослав-

ское взморье» на берегу Рыбинского моря, а также сельскохозяйственный проект «АгриВолга» в Угличском районе Ярославской области и сеть магазинов свежих натуральных продуктов «ОрганикМаркет».

Сегодня агрохолдинг «АгриВолга» объединяет 15 хозяйств в Ярославской области. Основные направления деятельности – производство натураль-

Один из приоритетных проектов группы компаний «Агранта» – производство органической продукции «Агри-Волга» в Угличском районе Ярославской области.

ной мясомолочной продукции, племенная работа по разведению мясного крупного рогатого скота и мясных пород овец. Крупнейшими хозяйствами в составе холдинга являются агрофирмы «Россия» и «Авангард».

Агрофирма «Россия» – ведущее сельскохозяйственное предприятие Ярославской области по производству органических продуктов. Специализируется на племенном и товарном разведении уникальных для России пород крупного рогатого скота. На сегодняшний день «Россия» – единственное хозяйство области, полностью внедрившее в своем производстве принципы органического сельского хозяйства.

Агрофирма «Авангард» более 60 лет занимается разведением племенных романовских овец, а также производством мяса, молока и зерновых.

Всего ГК «Агранта» планирует инвестировать примерно 200 млн рублей в сельскохозяйственное направление. В ходе визита в Угличский район 21 июля губернатор посетил фермы агрохолдинга и высоко оценил эффективность их производства.

Планируется, что экологически чистая сельскохозяйственная продукция холдинга будет реализовываться в сети магазинов «ОрганикМаркет». Эта сеть уже работает в Москве, высококачественные продукты пользуются большим спросом. Скоро первый магазин натуральных органических продуктов откроется в Ярославской области. ■

Принципы органической сертификации

- Доступная для производителей, то есть не излишне бюрократизированная
- Опирается на профессиональное сообщество, пользуется знаниями и опытом реальной практики производителей
- Совместимая с общепринятыми системами органической сертификации во всем мире, для дальнейшего заключения договоров эквивалентности с такими странами, как США, Канада, ЕС, Япония, и другими государствами

Издательский дом «СФЕРА» предлагает уникальные маркетинговые ИССЛЕДОВАНИЯ ПО РАЗЛИЧНЫМ ОТРАСЛЯМ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ. Исследования, отвечающие на самые актуальные вопросы бизнеса, помогут быстро сориентироваться в меняющихся условиях современного рынка.

*** РЫНОК МЯСА ПТИЦЫ РОССИИ:
«РЕВОЛЮЦИОННЫЙ СЕГМЕНТ»**

Вы узнаете:

- на что лучше всего ориентировать производство в ближайшие годы;
- как не допустить ошибок зарубежных и отечественных конкурентов;
- как избежать рисков;
- какие уроки извлечь из деятельности главных игроков.

*** РЫНОК МЯСА СВИНИНЫ:
«ПЕРСПЕКТИВЫ И КОНКУРЕНЦИЯ»**

В отчете представлены аналитические материалы, которые помогут определить основные тенденции и драйверы роста рынка свинины в России, спрогнозировать его развитие.

*** РОССИЙСКИЙ РЫНОК МОЛОКА:
«РИСКИ И ДОСТИЖЕНИЯ»**

Каким будет российский рынок молока в условиях стагнации мирового рынка? В обзоре проводится детальный анализ

молочной отрасли России, ключевых трендов.

*** АНАЛИЗ РОССИЙСКОГО РЫНКА
КРЕПКИХ СПИРТНЫХ НАПИТКОВ
В 2011-2012 ГОДАХ**

Проанализирована конкурентная ситуация на рынке, динамика и особенности развития, дан прогноз продаж крепкого алкоголя в краткосрочной перспективе.

*** АНАЛИЗ РОССИЙСКОГО РЫНКА ВИНА
В 2011-2012 ГОДАХ**

В работе описана общая ситуация на мировом рынке вина, перечислены страны-лидеры, приведены экономические и политико-правовые факторы развития мирового и российского рынков.

*** СРАВНИТЕЛЬНЫЙ АНАЛИЗ
ПРОГРАММ КРЕДИТОВАНИЯ МАЛОГО
И СРЕДНЕГО БИЗНЕСА**

Исследование предоставляет полную информацию о программах кредитования бизнеса и банках, которые предлагают ими воспользоваться. Перечислены подробные условия получения кредита по каждой программе.



Будем рады видеть вас в числе наших клиентов!
Анастасия Кочеткова,
менеджер по маркетингу и развитию
Издательского дома «СФЕРА»
тел./факс +7 (812) 70-236-70
e-mail: a.kochetkova@sfera.fm



**СОВРЕМЕННОЕ ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
для ПТИЦЕВОДСТВА КОМПАНИИ
ООО «Производственно-Техническая Фирма «КРИОТЕК»**



- **Воздушно-капельное охлаждение**
- **Ледяная вода для ванн**
- **Чешуйчатый лёд для субпродуктов**
- **Замораживание птицы и полуфабрикатов**
- **Камеры хранения**
- **Вентиляция и охлаждение производственных помещений, коридоров, тамбуров**



(495) 580-61-71; 580-61-51
www.kriotek.ru



Первый в России завод по переработке биоотходов!

В особой экономической зоне «Алабуга» (Республика Татарстан) в январе 2013 года запускается завод по производству животных белков, который будет заниматься высокотехнологической переработкой непищевого сырья животного происхождения.



В конце 2011 года был заложен первый камень в фундамент завода по производству животных белков в г. Елабуга Республики Татарстан. Завод станет первым предприятием высокотехнологической отрасли по переработке биоотходов в особой экономической зоне «Алабуга».

Инновационное решение проблемы переработки непищевого сырья в отрасли животноводства предложила немецкая компания «САРИЯ Био-Индастрис Интернешнл ГмбХ». Сырье животного происхождения будет утилизироваться на заводе, а на его основе предполагается производить новые продукты. Среди них – белки животного происхождения, широко применяемые в животноводстве в качестве белково-минерального корма и составной части комбикормов. Еще один продукт – животный жир, который является ценным сырьем для комбикормовой и химической промышленности.

Основное сырье для переработки – боенские отходы, в огромных количествах образующиеся на предприятиях убой и первичной переработки скота, отходы птицефабрик (техническая кровь, кости, кишечное сырье, непищевая мясная обрезь, отходы от перопухового сырья и т. д.). Мощность предприятия позволяет переработать более 450 тонн сырья в сутки.

Организация производственного процесса будет основана на полной автоматизации и непрерывном контроле по всей технологической

цепочке. Для этого закупается самое современное и мощное оборудование известных мировых производителей.

Сбор сырья будет осуществляться на территории республик Татарстан, Башкортостан, Мордовия, Чувашия, Марий Эл, Удмуртия, а также в Самарской и Ульяновской областях. В случае необходимости радиус сбора сырья может быть расширен до 1000 км – тогда возможность стать партнерами ООО «САРИЯ Био-Индастрис Волга» получат производители из Саратовской, Пензенской, Нижегородской областей и Пермского края.

Вывоз сырья будет проводиться собственными машинами, оборудованными специальными контейнерами объемом 25 м³, в соответствии с ветеринарно-санитарными требованиями.

Общий объем инвестиций в строительство завода, закупку оборудования и организацию логистики в 2012 году составит более 1 млрд рублей. Реализация проекта создаст новые рабочие места, а также обеспечит рынок России качественной продукцией по доступным ценам.

Отметим, что компания SARIA Bio-Industries GmbH & Co. (Германия) является структурным подразделением группы RETHMANN, занимающимся переработкой вторсырья. SARIA – крупнейшее предприятие отрасли в Европе, общий объем перерабатываемого сырья которого достигает 2,6 млн тонн в год. **Р**

www.saria-volga.ru

Политика ЕК в отношении биотоплива

Еврокомиссия (ЕК) предложила переориентировать свою политику в отношении биотоплива в сторону снижения негативного воздействия на окружающую среду и производство продуктов питания, говорится в сообщении ЕС.

Еврокомиссия планирует ограничить долю биотоплива так называемого первого поколения, то есть производимого из продовольственных культур, таких как пшеница, кукуруза, свекла, рапс, и поощрять предпринимателей, разрабатывающих биотопливо из других материалов: отходов, соломы и водорослей. «Количество возобновляемой энергии, полученной при использовании биотоплива первого поколения, будет ограничено с 10 до 5% к 2020 году», – передает ЕК.

«Чтобы помочь самим себе в борьбе с изменением климата, мы должны инвестировать в биотопливо, но при этом добиться реального сокращения выбросов и отсутствия его конкуренции с продуктами питания», – сообщила еврокомиссар по вопросам климата Конни Хедегард. – ЕС не запрещает использование биотоплива первого поколения, но посылает ясный сигнал, что в будущем увеличение производства должно происходить от передовых его видов».



Также Еврокомиссия считает, что после 2020 года финансовую поддержку должно получать только то биотопливо, которое приводит к существенной экономии парниковых газов и не производится из растений, используемых в пищу и корма. «Это предложение даст новые стимулы для развития эффективных видов биотоплива», – заявил комиссар ЕС по энергетике Гюнтер Эттингер.



Биотопливо является низкоуглеродной альтернативой ископаемым видам топлива, его легко хранить, оно имеет высокую плотность энергии и, как правило, выделяет значительно меньше парниковых газов, чем нефть, газ или уголь. Директива по возобновляемой энергетике, принятая в конце октября Еврокомиссией, призвана предотвратить прямое преобразование лесов

и водно-болотных угодий и территорий с высокой ценностью в производстве биотоплива. Кроме того, директивой предусматривается, что биотопливо должно выделять как минимум на 35% меньше парниковых газов, чем ископаемое топливо, которое оно замещает. Эта цифра, по данным ЕК, в 2017 году увеличится на 50%.

agronews.ru



Кукурузу превратили в лекарство

Ученые из Канады и Австралии смогли вырастить лекарство от редкого генетического расстройства в генетически модифицированной кукурузе.

Это более дешевый способ производства альфа-L-идуронидазы. Сейчас фармкомпания вынуждена тратить по несколько сотен тысяч долларов на каждого пациента.

Специалисты уверены: в ближайшее время можно будет отказаться от лабораторий и перейти на теплицы для специальных растений. Фермент, о котором идет речь, используется в лечении мукополисахаридоза I типа. Вследствие данного заболевания поражается сердце, мозг и другие органы.

Пока выращенное соединение еще не проходило клинических испытаний, но исследователи под руководством сотрудников Университета Саймона Фрейзера настроены оптимистично. По их словам, они нашли эффективный способ производства молекул, пригодных для введения в человеческое тело без появления побочных эффектов.

agronews.ru

Производство комбикормов: + 8%

Согласно исследованию компании Global Reach Consulting (GRC), производство комбикормов в мировых масштабах продолжает увеличиваться. Россия входит в десятку крупнейших производителей кормов в мире. Основным нашим конкурентом являются Нидерланды.

В целом в России, начиная с 2005 года, наблюдается рост объема производства комбикормов. По итогам 2011 года темп роста составил почти 8% относительно показателей 2010 года. Рост производства связан с увеличением платежеспособного спроса важнейших животноводческих секторов-потребителей и, таким образом, напрямую зависит от развития животноводства в России

и уровня инвестиций в данном секторе. Основным потребителем кормов является динамично развивающаяся птицеводческая отрасль. В этой связи производство мяса бройлеров часто используется в качестве индикатора динамики производства кормов. Сектор птицеводства является основным двигателем комбикормового производства в стране.

По итогам 2011 года рост выручки в комбикормовой отрасли составил 35%, что является рекордным показателем за последние несколько лет. Почти половина от общего объема приходится на Центральный федеральный округ. На втором месте находится Приволжский ФО с долей 21%.

РБК-Исследования рынка

Реализация соглашения форума «Сочи»

В сентябре на Кубани открылся монтажно-сборочный цех известной немецкой компании Schumacher.



Инвестиционное соглашение о реализации проекта администрации муниципалитета и инвестор заключили на X Юбилейном форуме «Сочи-2011». На предприятии будут собирать узлы и агрегаты для сельскохозяйственной техники, в том числе для виноградооборочных комбайнов. Для участия в церемонии открытия нового цеха в Краснодарский край прибыли совладельцы группы Schumacher в России – Хайнц-Гюнтер и Фред Шумахеры.

Необходимо отметить, что открытое на Кубани представительство компании Schumacher, одного из лидеров на европейском рынке узлов и агрегатов к сельхозтехнике, – второе по счету в России.

investkuban.ru

Дорог фураж? Люпин поможет сэкономить

Российские животноводы и птицеводы могут сэкономить миллиарды рублей на фураже для скота, уверяют ученые РГАУ МСХА им. Климента Тимирязева. Корма составляют 70% себестоимости животноводческой продукции. И самая дорогая составляющая фуража – белковая.

Бобовые растения – традиционный источник протеинов, соя – наиболее популярная и распространенная из них. Это великолепная культура, которая отвечает требованиям интенсивного животноводства. Но наш климат и почвенные условия не позволяют повсеместно получать высокие урожаи сои. «По Централь-

ному федеральному округу урожайность сои за последние годы составлял порядка десяти центнеров с гектара, – рассуждает заведующий лабораторией белого люпина РГАУ МСХА им. Тимирязева Александр Цыгуткин. – Это очень низкий урожай. Мы не сможем обеспечить все потребности животноводства в сое, и сельхозпроизводители вынуждены закупать ее за границей. Ежегодно закупается порядка полумиллиона тонн соевого шрота. Но, со вступлением России в ВТО, конкурентная борьба будет усиливаться, и необходимо стоимость комбикормов снижать. А это возможно только за счет того, что мы будем получать дешевые корма требуемого качества».

Сорт белого люпина, с которым работают специалисты Тимирязевки, способен решить эту задачу. Это единственное бобовое растение, урожайность которого в центральной полосе России может достигать 60 центнеров с гектара. При этом азот оно фиксирует из воздуха, и нет необходимости в дополнительном удобрении, а фосфор из не усваиваемых соединений делает доступным. Бобы люпина устойчивы к расстрескиванию и расположены в верхней части растения, что существенно облегчает технологию уборки и извлекает урожай от потерь. То есть себестоимость килограмма люпина составит чуть более трех рублей.

«Средняя цена соевого шрота за последние годы находится в интервале 20–30 рублей, – рассказывает Александр Цыгуткин. – То есть мы видим, что по экономическим параметрам белый люпин значительно превосходит сою. При этом по химическому составу люпин не уступает теплолюбивым соевым бобам, потому что и в люпине, и в сое содержание сырого протеина может достигать до 40%. Однако при этом люпин не надо термически обрабатывать, поскольку он не содержит ингибиторов трипсина. Более того, если мы хотим улучшить корм, то можем довести содержание сырого протеина до 50% за счет снятия оболочки с зерна». О высоких кормовых качествах белого люпина известно, в общем, уже довольно давно. Однако широко в производство он внедряется с большим трудом.



Крупные компании, пожалуй, пошли бы на то, чтобы заменять в рационах за океанский соевый шрот доморощенным люпином. Но ведь на громадных животноводческих мега-комплексах потребность в фураже также выражается шестизначными цифрами. Производства такого количества ученые на опытных полях, конечно же, обеспечить не в силах. Думается, в такой ситуации на помощь энтузиастам, кричащим на всех перекрестках о том, что белый люпин – это



taste the quality



В дружном коллективе REICH – пополнение!

Специалисты компании с гордостью представляют продукцию немецкой фирмы MOHN, лидера в производстве гигиенического оборудования и элементов из нержавеющей стали.



Главное отличие продукции MOHN – это высочайшее качество и демократичные цены. Уже много лет компания является безусловным новатором в области производства оборудования для гигиены и агрегатов для мойки нержавеющей элементов (таких как куттерные и копильные тележки, палки и ящики). Разработка новых технологий и исключительно индивидуальные решения для клиентов – основа работы компании. Главные приоритеты MOHN, гарантирующие успех, – точность измерения и постоянная проверка качества.

Компания REICH теперь может предложить заказчикам следующее оборудование из нержавеющей стали производства MOHN, Германия:

- оборудование для гигиены, установки для мойки конструкций из нержавеющей стали;
- шкафы, столы, полки и прочее оборудование для работы;
- копильные тележки, куттерные тележки, решетки, копильные палки и другие аксессуары;
- двери, технические компоненты.

REICH растет, для того чтобы его клиенты всегда выбирали продукцию только лучших производителей и самого высокого качества. **Р**

С полным перечнем продукции MOHN можно ознакомиться на официальном сайте компании www.mohn-gmbh.com.

культура, которая спасет будущее отечественной животноводческой отрасли, должно прийти государство. Ведь при наличии такого доморощенного источника протеинов, как люпин, становится по меньшей мере непонятным, зачем ввозить полмиллиона тонн импортного соевого шрота по 30 руб. за кг, вместо того чтобы произвести собственный, российский аналог, – но по три, – и сэкономить более десятка миллиардов рублей.

Крестьянские ведомости

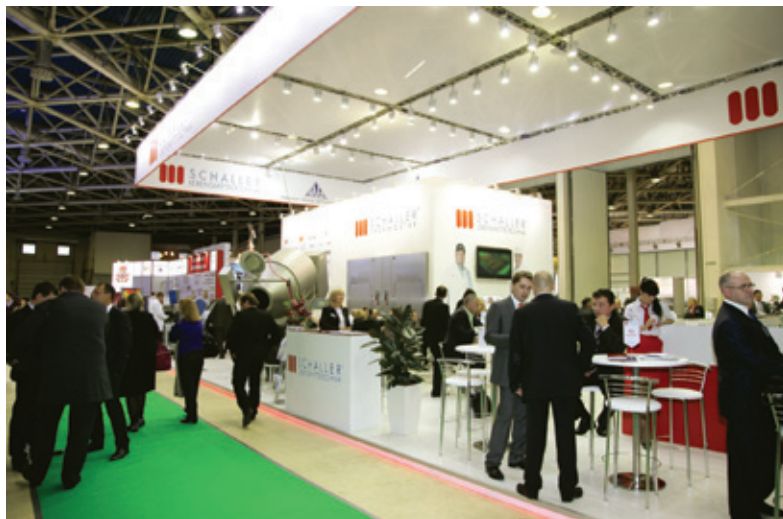


США. Мандат на производство этанола в США и текущие затраты корма были основными горячими темами дискуссий на 58-й ежегодной конференции Национального совета птицеводов США. «В 2006 году производство этанола стало настоящим активным и начало „откусывать“ большие куски от зернового комплекса. С тех пор дополнительные затраты в птицеводческом секторе страны возросли приблизительно на 31 млрд долл., – заявил участник дискуссии Пол Фокс, генеральный

директор компании OK Foods. – Я не знаю, улучшится ли ситуация, потому что почти 42% кукурузы, производимой в нашей стране, используется для производства этанола. Ситуация выглядит так, что, судя по всему, этот показатель будет только расти, ведь сектор производства биотоплива – это новый источник спроса».

По данным американского Министерства сельского хозяйства, урожай кукурузы составляет 10,7 млрд бушелей, что на 21 млн бушелей меньше, чем сентябрьская оценка, и на 13,4% меньше, чем в 2011 году. Этот показатель сделал сектор производства биотоплива яблоком раздора между представителями сельского хозяйства и правительством США, но доктор Клейтон Йоттер, старший советник международного аналитического и консультационного центра Nogan Lovells, выразил уверенность в том, что решение о возобновлении производства этанола на прежнем уровне будет принято только после ноябрьских выборов. Ситуация во многом будет зависеть от того, насколько сильным окажется давление со стороны экологических организаций, и кто войдет в будущее правительство.

meatinfo.ru



Международная выставка оборудования, машин и ингредиентов для пищевой и перерабатывающей промышленности «Агропродмаш-2012», способствующая насыщению отечественного рынка современными технологиями, прошла с 8 по 12 октября в московском «Экспоцентре».



Событие: **XVII Международная выставка оборудования, машин и ингредиентов для пищевой и перерабатывающей промышленности «Агропродмаш»**

Главный смотр технологических достижений

Выставка показала хорошую динамику развития: площадь экспозиции превысила 21 тыс. кв. м (нетто). В ней приняли участие 669 компаний из 34 стран мира, в том числе около 400 отечественных производителей и дистрибьюторов. На государственном уровне в мероприятии участвовали Германия и Китай. **Эксперт Специального центра Немецкого сельскохозяйственного общества Райнхард**

Россберг рассказал о том, как немецкие машиностроители организуют эффективное и безопасное производство продуктов питания.

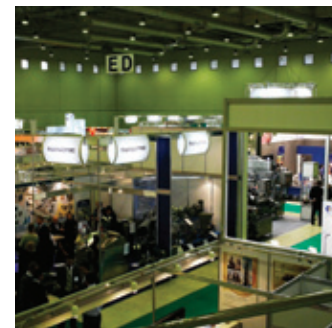
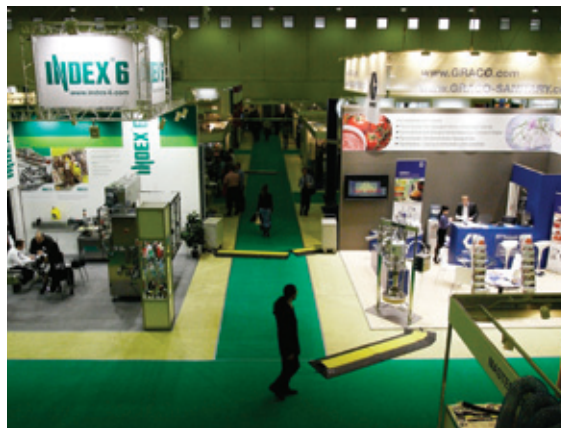
«Агропродмаш» продолжает развиваться как в количественном, так и в качественном отношении. В этом году в отдельном павильоне были выделены салоны «Производство жидких продуктов питания и напитков», «Переработка овощей и фруктов», «Производ-

ство молочных продуктов», «Производство консервов». С экспозицией ознакомились более 16 400 человек, из которых 95% – специалисты отрасли. Общее количество посещений по данным официального аудита «РуссКом Ай-Ти Системс» составило 24 611.

Традиционно «Агропродмаш-2012» сопровождала обширная деловая программа, включавшая профессиональные форумы, конференции, семи-

нары, круглые столы, презентации и другие мероприятия. В ее рамках прошел II Международный мясной конгресс «Стратегия развития мясной промышленности России в условиях глобализации мировой экономики», организатором которого выступили ВНИИМП им. В. М. Горбатова и ЗАО «Экспоцентр». В этом году конгресс объединил более 100 производителей и переработчиков мяса, научных специалистов, консультантов по технике и оборудованию, закупщиков и поставщиков сырья и многих других участников агропродовольственного рынка. Заявленная тема отразила главные вызовы, которым мясоперерабатывающие предприятия вынуждены противостоять после присоединения России к ВТО и которые составляют суть международных торговых отношений большинства стран мира.

Министерство сельского хозяйства и фирма «Агроэкспосервис» провели конференцию на тему «Государственная программа развития сельского хозяйства и регулирования рынков сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия на 2013–2020 годы.



«Агропродмаш-2012» показал хорошую динамику развития: площадь экспозиции превысила 21 тыс. кв. м.

переработка – 2030» выступил проректор МГУТУ Сергей Серегин.

Тема реализации госпрограммы в мясной, птицеперерабатывающей, плодово-овощной, молочной и холодильной промышленности с целью увеличения производства социально значимых продуктов питания была раскрыта в докладах руководителей и ведущих специалистов отраслевых НИИ Россельхозакадемии и крупных коммерческих структур.

щевых добавок и ингредиентов стали ООО «Колви», ООО «Коллекция вкусов», ООО «Керри», ЗАО «Могунция-Интеррус», ООО «Химфуд», ЗАО «Матимэкс», ЗАО «Инжиниринговый центр „Протеин-Продукт“», ЗАО «Партнер-М».


Превосходное качество оболочек отмечено у компаний ООО «Поли-Пак Кейсинг», ООО «Стар-Натурдарм», ООО «DEVRO с.р.о.», ООО «Научно-производственное объединение „Слава“», ООО «Атлантис-Пак».

Лучшими поставщиками оборудования для предприятий мясной отрасли признаны: ООО «ПКФ ДЕФТ» – за доверие от предприятий мясной отрасли; компания UNITY (ЗАО «Единство») – за победу в конкурсе поставщиков оборудования; ЗАО «Агрос» – за поставки термокамер для производителей; ООО «МНПП „Инициатива“» – за поставки модульных цехов по переработке мяса.

Самыми успешными на конкурсе «Бренд года» были признаны бренды ООО «Атлантис-Пак», ООО «Стар-Натурдарм», ООО «НПО „Слава“».

Работу выставки «Агропродмаш-2012» завершил шоу-конкурс на звание «Лучший обвальщик мяса – 2012», который провел Борис Гутник, главный специалист по связям с общественностью Всероссийского НИИ мясной промышленности им. В. М. Горбатова. В нем приняли участие шесть профессиональных обвальщиков, представлявшие три компании: «Велес», холдинг «Агро-Белогорье» и «Дымов». Решением жюри 1-е место и золотая медаль были присуждены обвальщику пятого разряда С. С. Ильичеву, работнику компании «Дымов».

Следующая выставка «Агропродмаш» пройдет с 7 по 11 октября 2013 года в ЦВК «Экспоцентр». ■

МНЕНИЕ ЭКСПЕРТА  **Сергей Серегин**, проректор Московского государственного университета технологий и управления им. К. Г. Разумовского:

«Смотр „Агропродмаш“ предоставляет возможность для обновления производства, модернизации российского АПК, а это обеспечит повышение конкурентоспособности отечественных компаний в условиях вступления России в ВТО».

Пути увеличения производства социально значимых продуктов питания». В ней приняли участие более 100 представителей производственных компаний, научных учреждений и организаций, отраслевых союзов, СМИ, высших учебных заведений.

С докладом о состоянии отечественной пищевой промышленности, а также разработке и реализации технологической платформы «Хранение и пе-

Впервые в рамках конгресса состоялось подведение итогов и награждение победителей профессиональных конкурсов поставщиков оборудования; оболочек, пищевых добавок и ингредиентов, а также конкурса «Бренд года». В конкурсах приняли участие 18 предприятий, которые представили 35 образцов продукции.

Обладателями золотых и серебряных медалей за высокое качество пи-

Автор: **Д-р Иани Чихайя**,
региональный консультант
по Юго-Восточной Европе
Американской соевой ассоциации

Полножирная соя – забытый ингредиент

Переработка и использование в кормлении птицы

В настоящее время соя – наиболее важный источник растительного белка в кормлении нежвачных животных. Она также широко используется в рационе птицы. Соевые бобы имеют самый лучший аминокислотный состав белка по сравнению с другими растительными белками.

Протеин является основным нутриентом соевых бобов, но по экономическому значению он находится на втором месте после жира. Содержание энергии в цельных соевых бобах приблизительно на 50% выше, чем в промышленном соевом шроте для птицы. В то же время сегодня общеизвестно, что сырые соевые бобы содержат антипитательные вещества, которые должны быть инактивированы термической обработкой, чтобы сою можно было скормить нежвачным животным.

Качество соевых бобов

В международной торговле цены на соевые бобы устанавливают в долларах и центах США за бушель. Размер одного лота составляет 5 тыс. бушелей (136 тонн).

Различные типы зерна имеют стандартный вес бушеля при определенной влажности. Для соевых бобов стандартный вес бушеля составляет 60 фунтов при влажности 13%. В среднем бушель соевых бобов весом 60 фунтов содержит 35% протеина, 18,5% масла и 5% клетчатки и соответствует 11 фунтам масла и 48 фунтам 44%-го шрота.

Согласно проведенным исследованиям, существуют различия в составе и качественных характеристиках соевых бобов, выращенных в различных условиях окружающей среды и разных частях света. Эти различия объясняются, по видимому, условиями выращивания и генотипом семян.

Grieshop and Fahey провели эксперименты по сравнению состава питательных веществ соевых бобов, выращенных в Бразилии, Китае и США. Были выявлены существенные различия в составе сухих веществ.

Различия в концентрациях сырого протеина, аминокислот и липидов были определены как внутри страны, так и между странами. Соевые бобы из Ки-

тая характеризовались более высоким содержанием протеина (42,14%) по сравнению с бразильскими (40,86%), при этом китайские бобы содержали меньше масла (17,25%), чем бобы из Бразилии или США (18,66 и 18,7% соответственно).

Исследователи не обнаружили статистически значимой разницы ($p > 0.05$) в содержании сырого протеина в образцах из Китая и США, однако бобы из США имели более высокое содержание большинства аминокислот по сравнению с образцами из Бразилии или Китая. Качество соевых бобов влияет на качество готовых продуктов, условия и стоимость переработки, а также на прибыль.

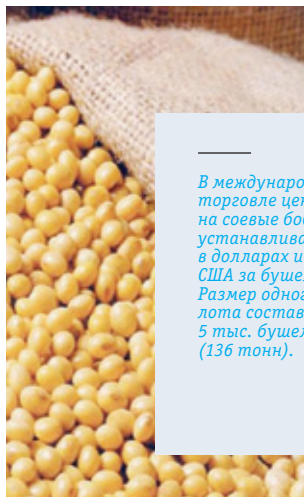
В поисках альтернативы дорогим кормам

В последнее десятилетие использование полножирной сои значительно возросло в таких регионах, как Юго-Восточная Азия, Ближний Восток, Южная Америка, Восточная Европа и др.

Традиционно сою перерабатывают экстракцией растворителем, и получаемый шрот используется как основной источник белка в кормах. Соевый белок имеет лучший аминокислотный профиль по сравнению с другими источниками растительного белка, а масло отличается хорошей переваримостью, так как в бобах имеется высокое содержание фосфолипидов (лецитина) и токоферолов.

Полножирная соя обладает потенциалом для обеспечения протеином и энергией всех видов кормов для животных и птицы. Однако питательная ценность сырых цельных бобов в кормах сравнительно невысока в том случае, если бобы не прошли термообработку. Сырые соевые бобы могут отрицательно влиять на состояние здоровья животных из-за наличия биологически активных соединений с антипитательной активностью: ингибиторов протеаз, лектинов, сапонинов, гоитрогенных и рахитогенных факторов, липазы, липоксигеназы.

К счастью, антипитательные вещества могут быть инактивированы, модифицированы или уменьшены в количестве с помощью правильной термообработки, в результате чего их вредное действие устраняется или минимизируется. Поскольку большинство антипитательных веществ являются белками, следует соблюдать осторожность, чтобы не произошло их разрушения. Это может быть обеспечено за



В международной
торговле цены
на соевые бобы
устанавливают
в долларах и центах
США за бушель.
Размер одного
лота составляет
5 тыс. бушелей
(136 тонн).

счет оптимальной переработки и хорошего контроля качества. Еще одна цель переработки – сделать доступным содержащееся в соевых бобах масло.

Для термообработки соевых бобов в основном используются следующие технологии: микронизация, жарение, сухая экструзия, влажная экструзия. Рассмотрим более подробно использование технологии экструзии для получения качественной полножирной сои.

От соевых бобов к полножирной сое

Сухая экструзия для получения полножирной сои сегодня широко используется в кормовой индустрии многих стран. Технология показала себя как высокоэффективный и очень простой процесс с легким контролем качества конечного продукта.

Сухой экструдер может быть дополнен кондиционером, что позволяет почти удвоить его производительность без ухудшения качества полножирной соевой крупки. Единственным отличием при применении пара будет увеличение влажности готового продукта до 10 % против 5–6% при отсутствии кондиционера.

Для производства высококачественной экструдированной полножирной сои или соевого жмыха и масла по технологии «ЭксПресс» рекомендуется использовать соевые бобы с низким уровнем загрязнения посторонними примесями. Предпочтительно использовать чистые дробленые бобы, очищенные от камней, с влажностью от 9% до 11% и размером частиц 4 мм.

Основными задачами при производстве полножирной сои являются:

1. Минимизация активности ингибиторов трипсина, лектинов и липоксигеназы.

В большинстве случаев рекомендуется температура экструдирования от 154 до 160 °C на основании оптимальной переваримости нутриентов, изучения метаболизма и сравнения состояния животных. При правильных условиях переработки с высокой температурой (выше 150 °C), коротким временем обработки (15–20 секунд) и высоким давлением (40–60 бар) инактивируются антипитательные вещества и достигается оптимальная кормовая питательность полножирной сои. В таблице 1 приведены примеры технологических режимов.

Снижение активности ингибитора трипсина по крайней мере на 85% позволяет избежать проблем при кормлении.

Рисунок 1. Схема получения полножирной сои по технологии сухой экструзии



Таблица 1. Примеры технологических параметров процесса сухой экструзии

Параметры процесса	Ед.	Значение
Влажность сои	%	11
Продолжительность процесса экструзии	сек	15–21
Температура в конечной точке конуса	°C	154–156
Давление в стволе экструдера	bar	40–60

Источник: Румынский завод по экструзионной переработке сои.

Таблица 2. Оптимальная температура переработки с учетом влажности и маслячности семян сои

Спецификации	Нормальная влажность	Пониженная влажность
Влажность	10–12%	< 10%
Сырой жир	16–18%	16–18%
Сырой протеин	32–36%	32–36%
Ингибитор трипсина	40.000–100.000	40.000–100.000
Оптимальная активность ингибитора трипсина (до экструзии)	TIU/g	TIU/g
Оптимальная активность ингибитора трипсина (после экструзии)	< 15.000 TIU/g	< 15.000 TIU/g
Температура процесса при сухой экструзии	149–160 °C	160 °C

2. Высвобождение внутриклеточного масла и природных токоферолов.

Размер соевой клетки составляет от 30 до 50 микрон. Жир в семенах находится внутри клеток и защищен прочной клеточной стенкой. Клетки содержат белки диаметром от 6 до 10 микрон и липиды диаметром от 0,2 до 0,5 микрон.

Благодаря уникальной комбинации в процессе экструзии сдвиговых деформаций, трения, высоких температур, короткого времени и давления происходит разрыв клеточных стенок с высвобождением масла из внутриклеточных структур, вследствие чего повышается переваримость масла и энергетические показатели, важные для животных.

При разрыве клеточных стенок – особенно стенок масляных клеток – высвобождаются природные токоферолы, которые обладают антиоксидантной активностью, так же как в некоторой степени лецитин. Все эти физические изменения и инактивация липоксигеназы оказывают благотворное влияние на питательность полножирной сои.

Правильно обработанная полножирная соя, несмотря на высокое содержание полиненасыщенных жирных кислот, является довольно устойчивой

к окислению из-за высокого содержания природных антиоксидантов или витамина Е. Полножирная соя, полученная по технологии сухой экструзии, отличается длительным сроком годности, если фермент липоксигеназа разрушен в процессе обработки бобов.

Качество и кормовая питательность

В контроле качества полножирной сои показатели необязательно совпадают с оптимальными параметрами качества соевого шрота. На практике в промышленных условиях используют быстрые простые тесты (Сой Чек – Soy Chek) на всех уровнях и в разных отраслях промышленности для определения качества обработки полножирной сои. В промышленности повсеместно признано, что существует тесная корреляция между температурой экструзии и степенью обработки сои. Полножирная соя, полученная по технологии сухой экструзии, в среднем содержит 7% влаги, 38% протеина и 18% масла. Исследования показали, что использование процесса экструзии дает максимальные значения энергии в полножирной сое по сравнению с другими технологиями переработки.

Итак, приведем основные преимущества использования полножирной сои в кормлении животных и птиц:

- Позволяет составлять высокоэнергетические рационы без использования больших дозировок дополнительных жиров.
- Переработка сои на местах снижает затраты на корма и позволяет использовать местное сырье.
- Термообработанная соя является хорошей альтернативой добавлению жидких масел в рационы кормления животных.
- Увеличение энергии корма значительно снижает его расход на единицу привеса.
- Целые бобы, обработанные таким образом, что высвобождаются нутриенты и денатурируется ингибитор трипсина, являются высокоэффективным кормовым компонентом в рационах бройлеров.
- При использовании гранулированных кормов целые соевые бобы могут полностью заменить соевый шрот.
- Повышается скорость и производительность гранулирования.
- Полножирная соя обеспечивает такой же контроль пылеобразования в кормах, как и жидкий жир.
- Ввод экструдированной полножирной сои в гранулированный корм для бройлеров обеспечивает такое же или даже лучшее состояние птиц, чем соевый шрот. В сбалансированных рационах экструдированная соя может частично или полностью заменить соевый шрот без какого-либо негативного влияния на вес тушек, конверсию корма, степень падежа и содержание абдоминального жира. ▣

Таблица 3. Примеры качественных показателей полножирной сои

Показатели	Ед.	Значение
Влажность	%	7–7,5
Сырой протеин	%	34–36
Сырой жир	%	18,5–19
Активность уреазы	mgN ₂ /min 30 °C	0,1
Сой-Чек	цвет	4,5

Источник: Румынский завод по экструзионной переработке сои.

Таблица 4. Типовые нормы ввода в корма полножирной сои, полученной по технологии сухой экструзии

Кура		Свинья	
Молодняк	22%	Молодняк	20%
Рост	28%	Рост	25%
Откладывание яиц/воспитание потомства	20%	Взрослые	25%
		Воспитание потомства	28%
Индейка		Жвачные животные	
Молодняк	22%	Телята	20%
Рост	28%	Молочные коровы	25%
Воспитание потомства	20%	Мясной скот	25%
Утки и гуси		Рыба	
Молодняк	20%	Форель, лосось	10%
Рост	20%	Тиляпия, карп, сом	20%
Воспитание потомства	15%	Креветки	10%

Источник: Insta Pro



ЗАКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
ГАТЧИНСКИЙ КОМБИКОРМОВЫЙ ЗАВОД

Комбикорма для сельскохозяйственных животных и птицы

Инновации. Качество. Сервис.

- Современные технологии производства
- Высококвалифицированный персонал
- Индивидуальный подход к расчету рецептов и составлению рационов
- Строгий контроль качества сырья и готовой продукции



Собственное производство
яиц и мяса бройлеров



РОСНА

E-mail: kkz@gtn.ru

www.gatchinsky-kkz.ru

Тел./факс: 8 (81371) 996-25, 942-14

Ленинградская обл., Гатчинский р-н, д. Малые Колпаны, ул. Западная, 31

Автор: **Р. В. Данилов,**
канд. с.-х. наук ГНУ Всероссийский научно-исследовательский
и технологический институт птицеводства Россельхозакадемии

Требования к современным инкубаторам

В XX веке произошел большой прогресс в инкубаторостроении. Были разработаны технологии, основанные на все усложняющихся системах контроля для поддержания оптимальных условий инкубации. Также появились новые режимы для одновременной инкубации нескольких десятков тысяч яиц. Это способствовало улучшению

продуктивности и выводимости у сельскохозяйственной птицы.

XXI век столкнулся с интересом к инкубации, главным образом в отношении технологических разработок по мониторингу и контролю условий инкубации. В настоящее время имеются системы автоматического измерения содержания углекислого газа в возду-

хе, потери массы яиц и даже температуры яиц непосредственно в инкубационном лотке. Этими данными можно пользоваться для контроля нагрева яиц, их охлаждения, влажности воздуха в инкубаторе, интенсивности вентиляции.

Однако могут ли технологии, направленные на совершенствование контроля, улучшить регулирование температуры и вентиляции в камере инкубатора, с тем чтобы получить экономические преимущества?..

Рассмотрим основные технические параметры, которым должен соответствовать современный инкубатор.

1. Высокий уровень биологической безопасности

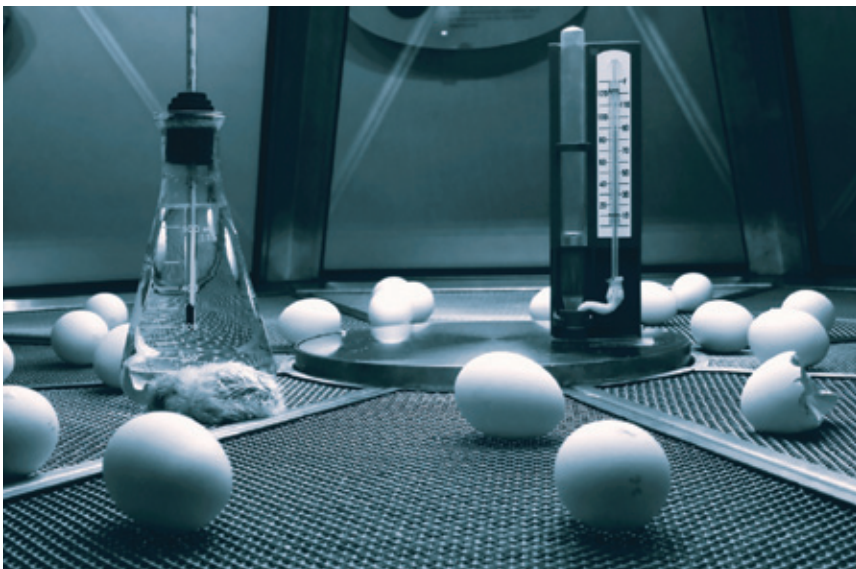
Позволяет значительно снизить заражение суточного молодняка в инкубаторе, повышает сохранность за период выращивания. Поэтому все детали в инкубаторе должны быть сделаны из нержавеющей стали. Лучшим материалом для его изготовления считается нержавеющая сталь, это значительно улучшает качество мойки ма-

полей в инкубаторе. Яйца, меняя положение в пространстве, пребывают в разных температурных микрizonaх. Специалисты ВНИТИП провели исследование по определению степени влияния положения барабана на напряженность температурного поля в инкубаторах. Опыты были поставлены на яйцах мясных кур в условиях промышленного инкубатория. Было заложено по 14 тыс. яиц в инкубаторы барабанного типа. В опытном инкубаторе поворот осуществляли на 45° в каждую сторону с остановкой в горизонтальном положении. Продолжительность нахождения барабана в каждом положении – 1 час. Контролем служил серийный инкубатор. Температурное поле в блоке лотков в разные дни инкубации было неодинаковым. Лучшие температурные характеристики отмечены при горизонтальном положении, где отклонения от средней были минимальными – 0,06 и 0,73 °C на 4 и 18 сутки соответственно.

Из-за большего гидравлического сопротивления барабана с лотками в серийном инкубаторе, где отсутствовало его горизонтальное положение, температура была на 0,5–2,0 °C выше заданной, что способствовало перегреву и более быстрому развитию эмбрионов в сравнении с опытным. Это подтвердилось и при вскрытии яиц на 16,5 сутки инкубации. Выявлена меньшая масса желтка на 3,1%, белка – в 5,6 раза, и большая масса эмбриона – на 3,3%.

Вывод в контрольном инкубаторе начался несколько раньше, но был растянутым, что сказалось на качестве цыплят. Выводимость яиц в опыте при повороте барабана на 45° в каждую сторону с остановкой на 1 час в горизонтальном положении была выше на 1,0%, а вывод – на 1,2% ($p < 0,001$), за счет меньшего количества задохликов и некондиционных цыплят (в 1,2 раза). У выведенного молодняка отмечена лучшая опушенность и однородность по возрасту. Данный прием поворота лотков наиболее эффективно можно использовать при модернизации инкубаторов барабанного типа.

Материалы XVII Международной конференции
«Инновационные разработки и их освоение
в промышленном птицеводстве»



Доказано опытным путем

Наряду с температурой, относительной влажностью и воздухообменом важным условием для нормального эмбрионального развития является поворачивание яиц во время инкубации. Для разных видов птицы в естественных условиях этот фактор неодинаков. Курица поворачивает яйца 39–64 раза в сутки, индейка – 55–120, домашний гусь – 56–62. При искусственной инкубации испытывали поворачивание яиц от 2 до 360 раз в сутки. И пришли к выводу, что необходимым и достаточным для получения высоких результатов является поворот не менее 4 раз в сутки. Поворот яиц влияет на качество температурных

шин, увеличивает срок службы инкубатора. Конструкция современного инкубатора не должна иметь труднодоступных и скрытых для мойки мест. Все оборудование внутри него должно выдерживать использование моющих и дезинфицирующих веществ.

2. Равномерное температурное поле внутри инкубатора

Равномерное температурное поле внутри инкубатора обеспечивает одинаковые условия развития для всех эмбрионов, значительно улучшает однородность и качество молодняка. Желательно тележки в инкубаторах установить так, чтобы поток воздуха шел вдоль оси поворота и продувал яйца независимо от поворота яиц. В инкубаторе должен быть минимальный путь прохождения воздуха над яйцом. Это уменьшает снос эмбрионального тепла и возможность локальных перегревов.

3. Энергетические затраты

Проблема снижения энергозатрат очень актуальна в последнее время. Использование более совершенной элек-

троники, правильного воздушного потока и энергосберегающих режимов работы позволяет значительно сократить расходы энергии во время инкубации. В современных инкубаторах этот показатель составляет 15–18 Вт на одно яйцо. Кроме того, необходимо использование энергосберегающей системы вентиляции в инкубатории. Она очень эффективно использует тепло, выделяющееся от эмбрионов, и холод уличного воздуха. Данная система вентиляции снижает затраты на электричество и газ в инкубатории на 40–50%.

4. Секционный контроль параметров инкубации

Современные инкубаторы, особенно большой вместимости, должны иметь секционный контроль параметров инкубации. В каждой секции установлены: перемешивающий вентилятор, ТЭНы или радиаторы для нагрева воздуха, радиатор охлаждения воздуха, комплект датчиков управления и контроля, т. е. каждая секция – это отдельный инкубатор внутри одного шкафа. Такая компоновка позволяет получать

высокие результаты при закладке яиц разного качества в один инкубатор.

5. Компьютерная система контроля и управления

Современная компьютерная система обеспечивает надежный контроль и регулирование всех параметров инкуба-

Лучшим материалом для изготовления инкубатора считается нержавеющая сталь.

ции. Система должна иметь высокую степень надежности, понятный графический интерфейс.

6. Параметры инкубационного лотка

Лоток в современных инкубаторах должен быть пластиковым и иметь сотовую укладку яиц. Он должен удерживать яйца в нужном положении и минимизировать их повреждения как при транспортировке, так и в течение инкубации. ■



ИНФРАКРАСНЫЕ ОБОГРЕВАТЕЛИ

ДЛЯ СЕЛЬСКОГО
ХОЗЯЙСТВА

- Равномерный прогрев зоны обитания оптимизируют условия содержания поголовья, что обеспечивает дополнительный привес
- Быстрая окупаемость системы ИК-обогрева за счет экономии газа и невысокой стоимости оборудования

ООО «Нортех Инжиниринг Груп»
Тел.: (812) 327-50-19, (495) 987-42-11
www.nortech-eg.ru

Автор:



Виктория Загоровская

Технология заморозки: история коммерческого успеха



Объем рынка замороженной продукции в 2011 году, согласно данным АМИ «ВЕТРА-маркетинг», составил около 1875 тыс. тонн в натуральном выражении и 4 млрд долларов в денежном. По итогам этого года ожидается рост категории на уровне 3–4% в натуральном выражении.

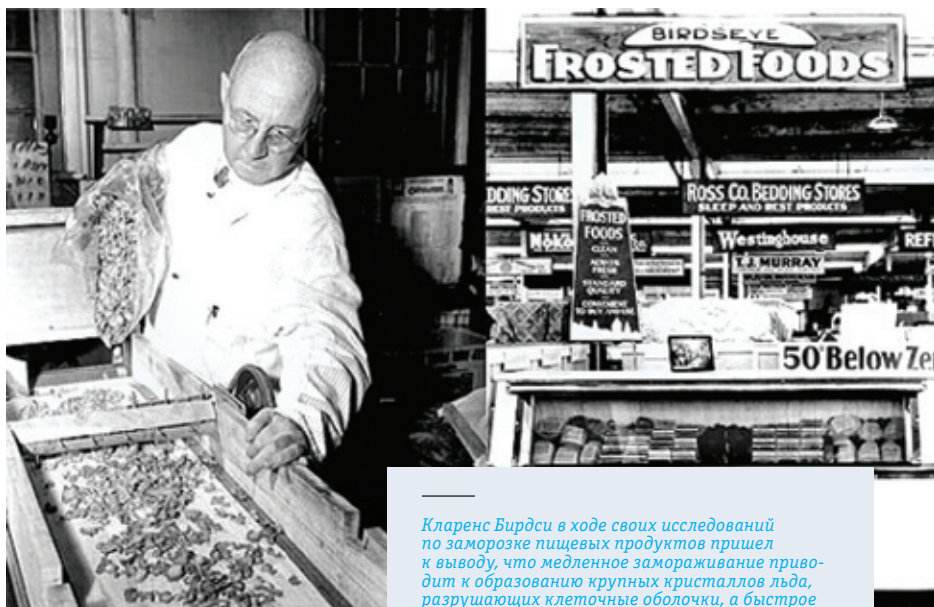
В последнее время рынок замороженных полуфабрикатов демонстрирует устойчивый рост. Этому способствуют повышение благосостояния населения, ускорение темпа жизни в крупных городах, растущее желание потребителей сэкономить время на приготовлении пищи. Объем рынка замороженной продукции в 2011 году, согласно данным АМИ «ВЕТРА-маркетинг», составил около 1875 тыс. тонн в натуральном выражении и 4 млрд долларов в денежном. По итогам этого года ожидается рост категории на уровне 3–4% в натуральном выражении.

Концепция замороженных продуктов питания

История развития готовых обедов уходит своими корнями в технологию заморозки продуктов питания для дальнейшего использования. Человечество знакомо с практикой заморозки продуктов уже несколько веков. По мнению ученых, данная технология изобретена случайно народами, жившими в холодном климате, таком как арктический.

Однако до XIX века технология заморозки продуктов не применялась в коммерческих целях. Один из первых патентов, касающихся замораживания продуктов, был выдан в 1842 году. В 1861-м в Америке был выдан патент на метод замораживания рыбы. Сфера распространения замороженных продуктов стала более широкой намного позже, 100 лет спустя, когда появился первый холодильник. В 1861 году в Сиднее (Австралия) был основан первый завод по замораживанию мяса. Одна из первых удачных перевозок замороженного мяса зафиксирована в 1869 году.

Успех замороженного мяса на рынке толкнул производителей на развитие методов замораживания других продуктов питания. Один из методов – «холодная упаковка» – начал использоваться в 1905 году. Эта первая технология основана на процессе так называемой медленной заморозки: продук-



Кларенс Бирдси в ходе своих исследований по заморозке пищевых продуктов пришел к выводу, что медленное замораживание приводит к образованию крупных кристаллов льда, разрушающих клеточные оболочки, а быстрое сохраняет клеточную структуру и вкус пищи.



В 1930 году под маркой Birds Eye Frosted Foods было запущено в производство 26 товарных позиций – замороженное мясо, рыбу, овощи (в основном шпинат и горошек) и фрукты.



ция обрабатывалась, дальше раскладывалась по большим контейнерам. Контейнеры в свою очередь переносились в складские помещения с низкой температурой и оставались там до тех пор, пока продукция не превращалась в твердые брикеты. Заморозка продолжалась от одного до трех дней.

Появлению современных технологий замораживания способствовала деятельность американского естествоиспытателя начала XX века Кларенса Бирдси. В ходе поездки на полуостров Лабрадор он обратил внимание на данный способ хранения – его использовали канадские аборигены. Больше всего ученого поразило, что после приготовления замороженная рыба, которая была одним из основных продуктов питания на побережье, практически не отличалась от свежей. Вернувшись в Нью-Йорк, Бирдси начал исследования по заморозке пищевых про-

дуктов, в результате которых пришел к выводу, что медленное замораживание приводит к образованию крупных кристаллов льда, разрушающих клеточные оболочки, а быстрое сохраняет клеточную структуру и вкус пищи. Это открытие явилось отправной точкой для развития технологии «шоковой» (быстрой) заморозки. С ее помощью Бирдси удалось сократить время замораживания продуктов питания с трех дней до нескольких минут.

Промышленное производство «на широкую ногу»

В 1922 году он открыл компанию Birds Eye Seafoods, которая пыталась торговать свежеморожеными морепродуктами. Однако покупатели не оценили нововведения. Компания опередила свое время – ведь тогда еще не было ни домашних холодильников,

ни охлаждаемых витрин, ни вагонов-рефрижераторов, – что и привело ее к банкротству. Но Бирдси не опустил рук и уже в следующем году основал в прибрежном Глочестере, Массачусетс, другую компанию – General Seafoods, которая с помощью новейшего изобретения Кларенса – двойного охлаждаемого конвейера – занялась заморозкой мяса, овощей и фруктов (и сменила имя на General Foods). В 1929 году Бирдси с большой прибылью продал компанию, оставшись главой исследовательского отдела.

В 1930 году, после многих лет развития, он запатентовал систему шоковой заморозки, которая упаковывала мясо, рыбу или овощи в водонепроницаемые картонные контейнеры. Сразу после этого в 18 магазинах Спрингфилда, Массачусетс, General Foods запустила в продажу 26 товарных позиций под маркой Birds Eye Frosted Foods – замороженное мясо, рыбу, овощи (в основном шпинат и горошек) и фрукты. Он помогал продвигать эти продукты в бакалейные магазины, а также участвовал в продвижении холодильных витрин в магазины в 1934 году. Поначалу покупатели осторожничали, но к лету торговля пошла вполне успешно. В 1934 году компания приняла активное участие в расширении розничной торговли, предложив магазинам недорогие охлаждаемые витрины, а в 1944-м впервые использовала вагоны-рефрижераторы для перевозок на большие расстояния. До тех пор, пока морозильники не были широкодоступны потребителям, его продукция не имела успеха. Однако в 1945 году авиакомпаниями стали использовать замороженные блюда.

А в 1950-х годах, когда в домах появились бытовые холодильники, свежемороженые продукты окончательно стали повседневной пищей.

Это привело к появлению в 1954 году готовых обедов, которые стали удобной альтернативой домашнего питания.

Технологический шок

Внедрение технологии быстрой заморозки произвело революцию в пищевой промышленности и торговле. Сегодня шоковая заморозка, позволяющая быстро замораживать продукты без утраты их пищевых качеств, успешно применяется в пищевой промышленности.



Популярной концепция замороженных готовых продуктов стала в Америке в 1950-е годы. С ростом использования микроволновок замороженные блюда заняли устойчивое положение на продуктовом рынке. По данным экспертов, их оборот в Америке составляет 4,5 млрд долларов, и эта цифра продолжает расти.

В основе шоковой заморозки лежит метод отбора тепла у продукта путем понижения температуры окружающей среды до -30 – -35 °C. В роли хладоносителя в камере выступает воздух, который интенсивно обдувает продукт. Стоит отметить, что дальнейшее понижение температуры не имеет смысла, поскольку это приводит к увеличенным деформациям продукта и неоправданным затратам мощности.

При этом продукт проходит три этапа обработки. На первом он охлаждается до 0 °C, путем воздействия на него потока воздуха, имеющего температуру -35 – -37 °C. На втором продукт переходит из жидкого состояния в твердое посредством преодоления креоскопической точки с 0 до -5 °C. При этом происходит формирование его размеров. И на последнем этапе осуществляется домораживание продукта, то есть окончательный его переход в твердую фазу, который сопровождается понижением температуры с -5 до -18 °C.

В отличие от обычного замораживания, шоковая заморозка обладает следующими преимуществами:

- уменьшение периода замораживания в 3–10 раз;



- сокращение потерь продукта в 2–3 раза;
- снижение производственной площади в 1,5–2 раза;
- сокращение производственного персонала на 25–30%;
- снижение периода окупаемости на 15–20%.

Под определением «шоковая заморозка» подразумевают замораживание продукта в холодном потоке воздуха за максимально короткое время.

Еще одной причиной применения технологии является общее время замораживания. Например, при обычном методе период замораживания котлет и пельменей составляет 2,5 часа, тогда как при быстром замораживании достаточно 20–35 минут. Без лишних математических вычислений видно явное экономическое преимущество.

Для того чтобы изготавливать различные виды полуфабрикатов, готовых блюд и прочих замороженных

продуктов применяются следующие типы оборудования:

- **флюидизационные скороморозильные аппараты.** Их используют для замораживания мелкоштучного или измельченного сырья: плодов, ягод, суповых смесей, рагу, картофеля фри. Также замораживают грибы, креветки, мелкую рыбу и прочие морепродукты. Данные устройства имеют самую минимальную усушку, сохраняют высокое качество продуктов и имеют высокую скорость замораживания. Замороженный таким образом продукт хорошо фасуется и имеет рассыпчатую структуру;
- **люлочные скороморозильные аппараты** применяют для замораживания полуфабрикатов из рыбы, птицы, мяса – котлет, биточков, гамбургеров, бифштексов, сосисок и кондитерских изделий. В толщину продукция в таких устройствах промораживается до 80 мм по длине и в ширину – до 200×150 мм.
- **конвейерные скороморозильные аппараты** используют для рыбных, мясных, молочных, мучных полуфабрикатов и готовых блюд, в том числе выпечки, слоеного теста, блинов, котлет, гамбургеров, сосисок, бифштексов, пельменей, вареников. Здесь толщина замораживаемых изделий достигает 25 мм. Данные устройства используют для заморозки 80% известной продукции. Также с их помощью выполняют замораживание продуктов растительной группы – клубники, персиков, грибов, абрикосов;
- **спиральные скороморозильные аппараты** используют для замораживания рыбы, мяса, порционных блюд, овощей, плодов и полуфабрикатов в панировке.

Подчеркнем, что технология шоковой заморозки имеет значительные преимущества, позволяющие в самые кратчайшие сроки окупить затраты на оборудование.

Сегодня она становится стандартом для большинства мясопереработчиков, которые не смогли наращивать объемы производства и расширять географию за счет транспортировки продукции в дальние регионы. ■

**Холод европейского качества
от GEA Grasso – ничего, кроме идеальных
условий для Вашего производства!**



GEA Refrigeration Technologies

Москва:

105094, ул. Семеновский Вал, 6А

Тел.: (495) 787-20-11; факс: (495) 787-20-12

Екатеринбург:

620014, ул. Радищева, 12/23, офис 405

Тел.: (343) 356-03-11; факс: (343) 356-03-13

Санкт-Петербург:

190031, ул. Гороховая, 53, лит. А, пом. 6Н

Тел. / факс: (812) 310-38-49

Владивосток:

690091, ул. Набережная, 9

Тел. / факс: (4232) 65-02-80

www.gearefrigeration.com

www.grasso.ru



Компания: **ЗАО «ШАЛЛЕР»**
Россия, 115054, Москва,
Павелецкая площадь, 2, стр. 2
тел.: +7 (495) 797-63-33,
факс: +7 (495) 797-63-44
e-mail: office.moskau@schalleraustria.com

NORBERT SCHALLER GESMBH
Donau-City-Strasse 11, 1220 Wien, Austria
tel.: +43-1-368 65 05,
fax: +43-1-368 66 36
e-mail: office@schalleraustria.com
www.schalleraustria.com



Всем известный Schaller Thermostar®

Торговая марка установок горячего и холодного копчения Schaller Thermostar много лет является абсолютным гарантом успеха в области созревания и копчения мяса, колбасы и рыбы. Многие заказчики при выборе «железа» доверяют «ШАЛЛЕР». На каждой термокамере стоит имя компании, поэтому и качество машины должно быть самым высоким – таково мнение руководства предприятия. Заказчики, сделавшие выбор в пользу Schaller Thermostar, привыкли к такому подходу.

Символ копчения

Универсальные установки Thermostar характеризуются широким спектром применения, высоким качеством, абсолютной надежностью и удобством в эксплуатации. Они подходят как для малых и средних предприятий, так и для крупных промышленных комплексов благодаря тому, что при их производстве учитываются индивидуальные требования заказчиков, касающиеся размера и исполнения, способа нагрева, управления, системы контроля процесса и регистрации производственных данных.

Новая установка Thermostar стала еще более компактной, так как камера термической обработки, дымогенератор и блок управления располагаются в едином модуле. Дымогенератор и блок управления могут размещаться, по жела-

нию заказчика, либо слева, либо справа от камеры. На выбор предлагаются три типа дымогенератора: тления, трения и работающий на жидком дыме. Несмотря на свою компактность, эта установка осталась универсальной – она вмещает от одной до четырех рам, поставляется в полностью готовом для подключения виде и предназначена для копчения, варки и запекания. Выбор вида нагрева (электричество, газ, масло или пар высокого давления) также основывается на индивидуальных пожеланиях заказчика. В стандартном исполнении компактные камеры поставляются с двухступенчатой системой циркуляции воздуха, автоматической системой очистки камеры и трубопровода, а также удобной в обслуживании системой микропроцессорного управления.

Экономичное созревание

Умная технология измерения и контроля в установках холодного копчения, созданных специально для мяса и птицы, базируется на сверхточных датчиках и соединена с комплексным блоком управления. Система подает свежий воздух из окружающего пространства на необходимом этапе процесса обработки в том случае, если естественные характеристики воздуха, подходящие для соответствующего процесса созревания, отвечают свойствам воздуха в помещении. И все это без дорогостоящих расходов на энергию для нагрева и/или охлаждения. В зависимости от обрабатываемого продукта, требуемого ему времени созревания и высоты камеры происходит экономия энергии до 50 и более процентов. В то время как система энтальпии в прямом смысле сокращает расходы, два других ключевых элемента установок холодного копчения обеспечивают равномерное распределение потоков воздуха и поддерживают постоянно оптимальные условия. Опционально может осуществляться регистрация значений pH и потерь веса через систему микропроцессорного управления.

Щепотка специй

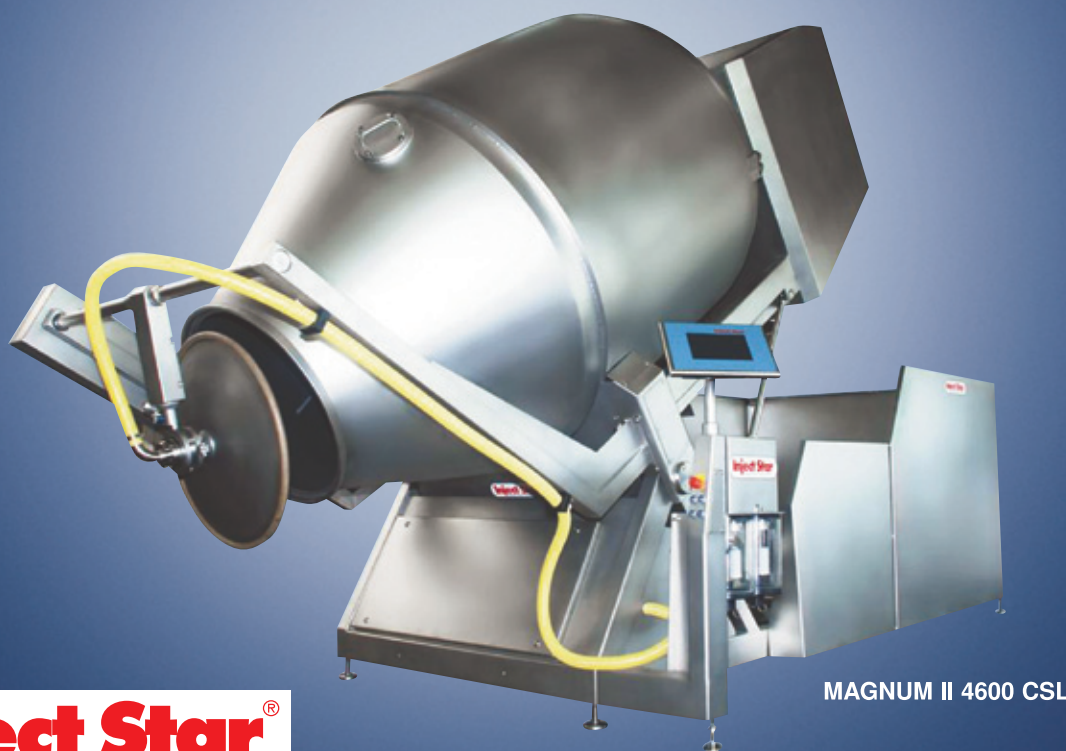
Все, кто имеет отношение к производству продуктов питания или приготовлению пищи, знают, что без специй и пряностей невозможно получить действительно вкусный продукт! Удачный союз обширных возможностей комплексных добавок Schaller Technology® и универсальной установки Thermostar существенно упрощает производственный процесс. Опыт технологов «ШАЛЛЕР» превращает камеру в волшебное устройство, работающее по принципу: «Загружаешь сырье и знания – а на выходе получаешь аппетитный продукт». Проще не бывает!

Так быстро, как никогда

С этого года компания «ШАЛЛЕР» предлагает минимальные сроки поставки стандартных универсальных камер для варки и копчения SLT 2000 R-E. Если вам необходима быстрая оптимизация производственного процесса и увеличение производительности термического участка – это предложение специально для вас. Закажите камеру сейчас, получите ее в рекордно короткие сроки и наращивайте объемы производства, а с ними и прибыль! **Р**



Крутой замес успеха



Inject Star®
Machine Factory / Maschinenfabrik

MAGNUM II 4600 CSL

Инновационное решение для увеличения прибыли

Компания SCHALLER LEBENSMITTELTECHNIK® эксклюзивно представляет массажные установки INJECT STAR для предприятий любой мощности. Будучи первопроходцем в области промышленного массирования сырья, компания INJECT STAR разработала оборудование, позволяющее достичь максимального связывания рассола и выхода продукта. Инновация подтверждена множеством патентов, полученных этим ведущим предприятием за последние 40 лет работы на рынке.

SCHALLER TECHNOLOGY® | WIBERG® | STAR-MIX® | VORAN® | ITEC®
SCHNEIDER B.V. | FREUND | HOLAC® | LASKA | SEPAMATIC® | KNECHT
INJECT STAR® | NOCK® | REX® | TIPPER TIE™ | SCHALLER THERMOSTAR®
TOWNSEND | HEINEN FREEZING | WEBER® | SEALPAC® | KOMET | BIZERBA | HAAS

SCHALLER®
LEBENSMITTELTECHNIK

Превратим идею в Ваш успех!

ЗАО "ШАЛЛЕР" РФ 115054, Москва, Павелецкая площадь, дом 2, стр. 2, Тел.: +7-495-797 63 33, Факс: +7-495-797 63 44
e-mail: office.moskau@schalleraustria.com



Компания: **Ishida Europe, Россия и СНГ**
129164, Россия, Москва,
Ракетный бульвар, д. 16,
тел.: +7 (499) 272-05-36,
факс: +7 (499) 272-05-37
www.ishidaeurope.ru,
info@ishidaeurope.ru

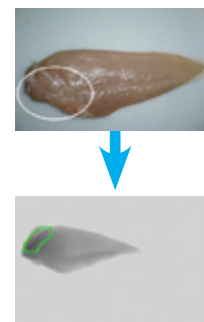
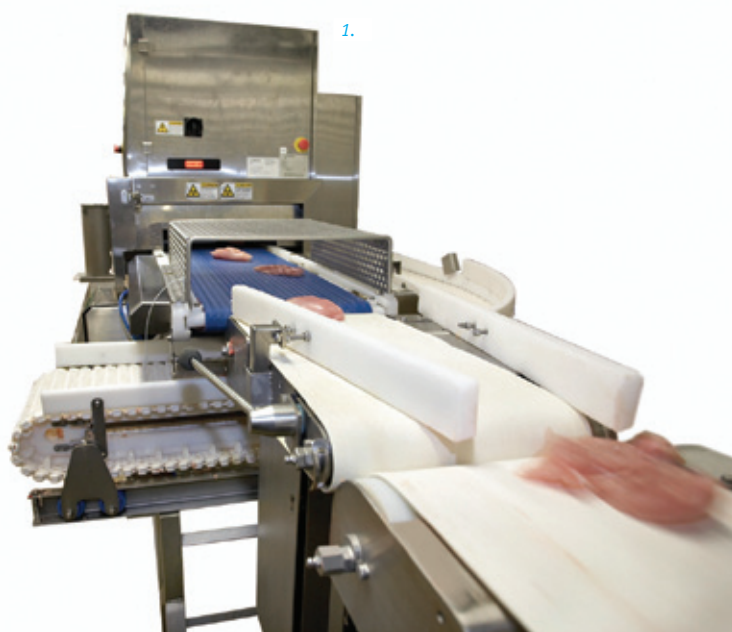


Не пропустите видео
для взвешивания продукции
мяса птицы на дозаторах
Ishida, просканируйте
данный QR-код вашим
смартфоном (приложение
QR Reader)

Канал Ishida на YouTube:
[Ishidaeuropeltd.](https://www.youtube.com/Ishidaeuropeltd)



Как безошибочно отбраковать осколки костей в курином филе?



1. Системы рентген-контроля
Ishida IX-GA-2475 выявляют
малейшие осколки кости
на скорости до 160 упа-
ковок филе в минуту.

2. Рентген-система IX-GA рабо-
тает на уникальной програм-
ме генетического алгорит-
ма (GA), которая обеспечи-
вает максимальную чувстви-
тельность и надежность выяв-
ления посторонних предметов.

Установка двух систем рентген-контроля Ishida X-ray на предприятии «Роуз Поултри» (Rose Poultry) в Сковгарде, Дания, позволила полностью автоматизировать до этого ручной контроль куриного филе на наличие костей, а также освободить 20 операторов для работы на других участках завода.

Компания «Роуз Поултри» – крупнейший производитель продуктов из курицы в Дании, осуществляет поставки

как на внутренний, так и на внешний рынок, имеет один из самых современных заводов по производству курицы в мире. Компания дорожит сложившейся репутацией и постоянно стремится улучшить контроль линии замороженного куриного филе.

Отличительной чертой контроля на наличие осколков костей является повторяющаяся природа работы, поэтому такой ручной труд не только сложен, но и опасен с точки зрения ка-

чества продукции: оператор может устать и пропустить осколки.

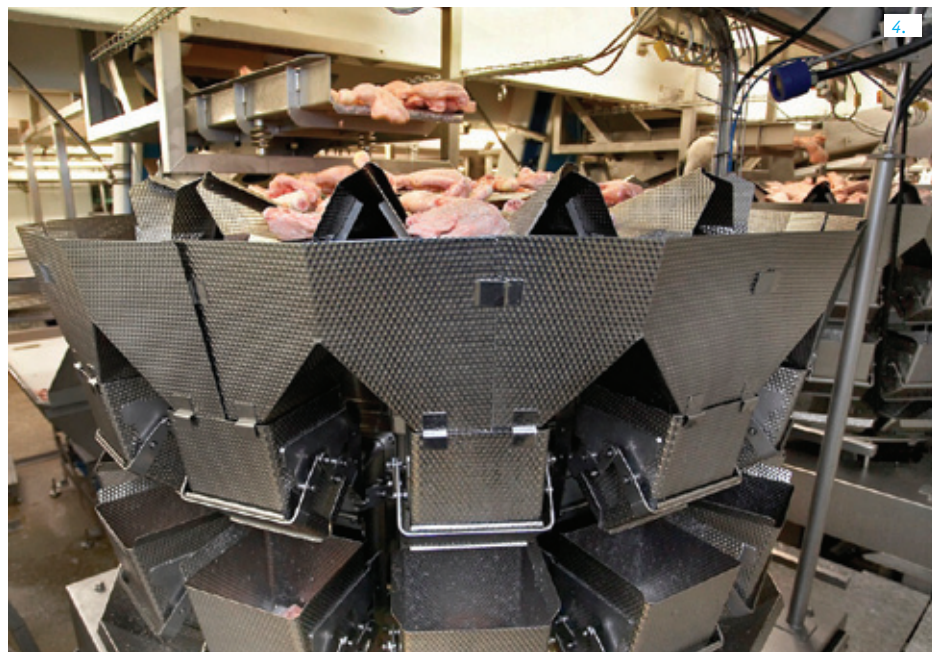
Рентген-система IX-GA работает на уникальной программе генетического алгоритма (GA), которая обеспечивает максимальную чувствительность и надежность выявления посторонних предметов. Машина может выявлять примеси размером до 0,3 мм, опознавать отсутствующие и поврежденные продукты, точно указывать местонахождение примеси.



3.

3. Рентген-системы Ishida, которые также могут обнаруживать наличие металла, стекла или пластика, используются для контроля других видов продукции.

4. Одной из наиболее сложных задач, решаемых с помощью данного дозатора, является упаковка замороженных окорочков, весом до 375 г каждый, в общую упаковку массой 1 кг на скорости до 50 упаковок в минуту.



4.

ны высоким уровнем сервиса, предоставленного персоналом Ishida в течение установки оборудования, инженеры приезжали к нам из Англии, чтобы помочь с установкой.

После проверки на машине Ishida отбракованные упаковки филе подаются на отдельный конвейер для дальнейшей проверки и переупаковки. Это означает, что теперь мы проверяем вручную лишь 10% продукции, в то время как раньше проверяли все 100%, – говорит г-н Енсен.

Он добавляет, что благодаря эксплуатационной гибкости рентген-системы Ishida, которая также может обнаружить наличие металла, стекла или пластика, компания рассчитывает использовать машину для контроля упаковки на других линиях.

Частью постоянной работы над дальнейшим усовершенствованием завода компании «Роуз Пуолтри» стал процесс замены существующих дозаторов на новые. Два новейших дозатора серии RS были закуплены для работы с замороженными куриными окорочками.

Установленные совместно с датским агентом Ishida, компанией TH Consult, дозаторы разработаны с учетом невысоких потолков завода. На них установлена специальная отбраковывающая система, которая позволяет возвращать не проходящие точно по заданному весу дозы снова на дозатор для их повторного взвешивания перед отправлением на упаковочную машину. Таким образом, используется 100% продукции без отходов. Старые дозаторы Ishida были заменены на новые в течение 16 часов с минимальным перерывом в работе.

«И это является обычным проявлением качества сервиса от Ishida и TH Consult, – говорит г-н Енсен. – В дополнение к эффективности оборудования мы всегда получаем прекрасную поддержку и быстрое реагирование. По этой причине мы работаем только с компанией Ishida, если вопрос касается мультиголовочного взвешивания».

Новые системы рентген-контроля Ishida IX-GA-2475 могут выполнять ту же операцию автоматически, выявляя малейшие осколки кости на скорости до 160 упаковок филе в минуту. В результате внедрения этих машин удалось освободить по 10 человек с каждой из двух линий.

Компания «Роуз Пуолтри» отдала предпочтение машине IX-GA, выделив ее на фоне двух других рентген-систем, которые, по словам **менедже-**

ра компании Пера Алана Енсена, были значительно сложнее в управлении и нуждались в калибровке производителем.

«Рентген-систему Ishida использовать значительно проще, к тому же мы сами можем ее настроить, – объясняет он. – Другим преимуществом машины является ее компактный размер, то есть она легко может быть интегрирована на любой другой линии производства. Кроме того, мы очень доволь-

Гость:



Ольга Клепикова,
директор НП
«Экологический союз»

Беседовала:



Виктория Загорская

ЭКОмаркировка: кому нужна и зачем?

В условиях постоянно растущей конкуренции заинтересовать потребителей своей продукцией становится для производителей приоритетной задачей. Однако мало просто привлечь внимание – необходимо заручиться доверием! Сегодня уже недостаточно просто сказать – мы предлагаем качественный товар, необходимо подтвердить его качество и экологическую безопасность. Экомаркировка – это один из способов сообщить покупателю о высоком качестве продукции.

Таким образом, экомаркировка становится сегодня реальным маркетинговым инструментом, действенным способом повышения лояльности к определенной марке товара.

Об экологической маркировке как инструменте современного маркетинга, условиях ее получения и преимуществах мы поговорили с директором НП «Экологический союз» Ольгой Клепиковой.

Поясните, что такое «экомаркировка»? Какие виды экомаркировок распространены во всем мире? И чем система экологического маркирования продовольственных товаров на Западе отличается от российской практики?

– Экомаркировка – это знак, который говорит об экологической безопасности продукта для потребителей и окружающей среды. Знак может представ-

лять собой комбинацию текста, символа и определенную цветовую гамму – это своего рода экологический логотип. Экомаркировка может наноситься на упаковку, тару, этикетку или располагаться в сопроводительной документации. Это зависит от вида продукции. Его цель – проинформировать покупателя о том, что продукция, на которую он нанесен, экологически безопасна. Получить экомаркировку может только та компания, которая прошла экспертизу и доказала экологическую безопасность и высокое качество своей продукции. Безусловно, значение имеет и то, кем присваивается экомаркировка.

Западному рынку органической продукции и экомаркировке уже более 40 лет. Во многих странах мира существуют национальные стандарты и маркировка органической продукции. Все эти стандарты объединяют единые базовые требования



Краснодарский край,
Крымский р-н, ИП «Стародубцев». Сертификация по европейскому биостандарту EU 834/07.



Краснодарский край, Крымский р-н, ООО «Чистая еда». Сертификация по европейскому биостандарту EU 834/07.

к органик-продукции. Производство органической продукции и деятельность по органической сертификации строго регламентируется на государственном уровне. К примеру, в Европе – директивой Европейского союза EU 834/07, в Америке – национальной органической программой USDA (NOP), в Японии – японскими стандартами для сельского хозяйства – JAS. Говоря о европейском стандарте, следует помнить, что с 1 июля 2012 года на европейскую биопродукцию будет наноситься единая обязательная маркировка. Это логотип в виде листка, составленного из белых звездочек на зеленом фоне, указывающийся на упаковке. Наличие значка экомаркировки говорит о строжайшей проверке продукции и отсутствии химических веществ на всех этапах производства – «от зернышка до прилавка».

Биопродукты, или органик-, эко-продукты, как принято называть их в других странах, есть и в России. В отличие от других стран в России отсутствуют национальная маркировка органической продукции, система государственного регулирования и поддержки органик-производителей. Поэтому российские производители преимущественно сертифицируют свою продукцию по западным стандартам. Так, в России больше популярен европейский органический стандарт.

Такая ситуация сложилась в связи с тем, что на сегодняшний день на государственном уровне нет законодательной базы по органическому сельскому хозяйству и производству органической продукции. Законодательно требования к этой продукции закреплены только в СанПиН 2.3.2.2354-08 от 21 апреля 2008 года, подписанных Г. Г. Онищенко. По-прежнему на законодательном уровне не отражены вопросы процедуры сертификации органик-продукции. В то время как за рубежом сертификация осуществляется независимой третьей стороной, а деятельность сертифицирующих агентств жестко контролируется государством, определяя требования и процедуры как для органов по сертификации, так и для организаций аккредитующих органы по сертификации.

Кому нужна сегодня экологическая маркировка? Каким образом она может помочь производителям эко-



ПРЯМАЯ
РЕЧЬ



Ольга Клепикова, директор НП

«Экологический союз»

«Сертификат „Органик“ позволяет производителям реализовывать продукцию по премиальной цене (на 30–50% дороже), выходить на новые рынки, поскольку на органическую продукцию отмечается высокий спрос как в России (города-миллионники), так и в странах Европы».

гически безопасных продуктов питания в продвижении продукции на российском рынке?

– Экомаркировка актуальна производителям, которые предлагают рынку натуральную, качественную продукцию. Именно это отличает их от других производителей и это конкурентное преимущество нуждается в авторитетном подтверждении не-

зависимой третьей стороной, чтобы покупатель мог легко выделить производителя и его товары среди массы других. Поэтому экомаркировка – эффективный инструмент для позиционирования продукта и производителя в органической нише.

Сертификат «Органик» позволяет производителям реализовывать продукцию по премиальной цене (на 30–50% дороже), выходить на новые рынки, поскольку на органическую продукцию отмечается высокий спрос как в России (города-миллионники), так и в странах Европы.

Особенно это актуально в условиях вступления России в ВТО. Производитель сразу это почувствует. Когда, с одной стороны, получив экомаркировку международного уровня, российский товар будет признаваться на Западе. С другой – на фоне поступающих товаров разного качества в Россию можно быть убедительным для партнеров и потребителей и увеличивать обороты на внутреннем рынке.

Что необходимо производителям продуктов питания для того, чтобы пройти добровольную экологическую сертификацию и получить право размещать знак «Эко» или «Био» на упаковке товаров?

– Необходимо подтвердить соответствие продукции требованиям стандарта. К примеру, европейский стандарт EU 834/07 предъявляет к биопroduкции следующие требования: при выращивании органического растительного сырья полностью запрещены химические удобрения, стимуляторы роста, средства борьбы с вредителями, использование генетически



Краснодарский край, Крымский р-н, ИП «Новичихин».
Сертификация по европейскому биостандарту EU 834/07.



Краснодарский край, Крымский р-н, индивидуальный предприниматель К. В. Пироженко. Сертификация по европейскому биостандарту EU 834/07.

модифицированного посевного материала. В органическом животноводстве запрещены гормональные средства и антибиотики, корма животного происхождения. При переработке исключено использование синтетических консервантов, усилителей вкуса, красителей, ароматизаторов, ГМО, рафинированных компонентов. Органические продукты не содержат остатков химических веществ, встречающихся в продуктах, произведенных обычным способом.

Кстати, сейчас Экологический союз представляет совместную грантовую программу России, Финляндии и Евросоюза ECOFOOD по развитию сегмента органической продукции. Грантовая программа разработана для развития биохозяйствования и производства натурального продукта высокого качества, безопасного для окружающей среды и здоровья человека. ECOFOOD предусматривает выгодные льготные условия для органик-сертификации продукции. Воспользоваться программой могут как малые, так и крупные производители животноводческой и растениеводческой продукции, а также предприятия, занимающиеся продуктами переработки сельхозпродукции. Программа в первую очередь нацелена на сельхозпроизводителей Северо-Запада России и юго-восточной Финляндии. Производители, заинтересовавшиеся программой, смогут получить в Экологическом союзе помощь в применении экокритериев на практике, рекомендации по выращиванию и производству экопродукта, принять бесплатное участие в апробации методики, пройти добровольную экосертификацию.

Сколько отечественных производителей продуктов питания имеют сегодня экологический сертификат? Приведите в пример несколько компаний – представителей мясного отрасли и сектора птицеводства.

– Из собственной практики хочется отметить очень интересный опыт органик-производителей Краснодарского края и Ленинградской области. К примеру, в Крымском районе Краснодарского края успешно прошло экосертификацию по европейскому биостандарту EU 834/07 ИП К. В. Пироженко. В Ленобласти с нуля возводится органическое хозяйство «Алеховщина», которое также претендует на получение экомаркировки по стандарту EU 834/07.

Закон должен соответствовать европейскому законодательству и, естественно, должен признаваться за рубежом. В обратном случае закон не будет способствовать развитию российских органик-производителей, то есть не сформирует внутренний рынок и не создаст условий для экспорта.

Мы ждем с нетерпением завершения работ и уверены, что этот опыт будет полезным для распространения.

Сказать, сколько всего в России на сегодняшний день сертифицированной продукции, сложно, поскольку в силу несформированности российской системы органической сертификации и органического рынка такая статистика централизованно не фиксируется.

Имеет ли производитель право после прохождения сертификации импортировать продукцию, отмеченную экомаркировкой, в другие страны мира? С чем связаны сложности? Насколько сильно международные требования отличаются от российских?

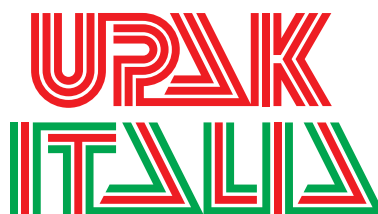
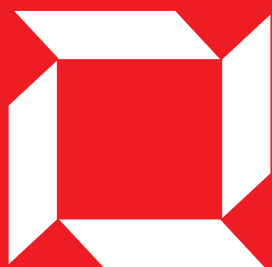
– Экологический союз давно работает с органическими стандартами. Наши эксперты аккредитованы итальянским органом по сертификации ICEA. Мы проводим сертификацию в соответствии с европейским, американским, японским стандартами. И можем с уверенностью сказать, что если экомаркировка признана на международном уровне, то соответственно продукция будет признаваться за рубежом.

В последнее время активно обсуждался вопрос принятия в России закона об экологическом сельском хозяйстве и производстве экопродуктов, который в Государственной думе РФ ожидают в ноябре. Какие положения, с вашей точки зрения, он должен содержать и какие проблемы удастся решить с появлением подобного документа?

– На наш взгляд, закон должен соответствовать европейскому законодательству и, естественно, должен признаваться за рубежом. В обратном случае закон не будет способствовать развитию российских органик-производителей, то есть не

сформирует внутренний рынок и не создаст условий для экспорта. И может просто дискредитировать себя. В случае если закон будет эквивалентным мировой практике в этой сфере, то с учетом высокого аграрного потенциала нашей страны он станет трамплином для создания цивилизованного и конкурентоспособного рынка, а органик-продукция может стать брендом страны. ■

УПАКОВКА



**CONVERTING
and PACKAGE
PRINTING**

2013



**FOOD
PROCESSING**

**29 января –
01 февраля**

**УПАКОВКА / УПАК ИТАЛИЯ
21^я международная
специализированная выставка
упаковочных технологий
и оборудования**

www.upakowka.ru



EXPOCENTRE
MOSCOW

**ЦВК «Экспоцентр» на Красной Пресне
Москва, Россия**

При содействии:

Организаторы:



Centrexpo S.p.A.
Corso Sempione 4
20154 Milan, Italy
Phone +39/02/3 19 10 91
Fax +39/02/34 16 77
www.centrexpo.it

ООО «Мессе Дюссельдорф
Москва»
ул. Тимура Фрунзе, д. 3, стр. 1
119021 Москва, Россия
Тел.: +7/495/9 55 91 99 #622
Факс: +7/499/2 46 92 77
info@messedi.ru
www.messe-duesseldorf.ru



**Messe
Düsseldorf
Moscow**

Messe Düsseldorf GmbH
P.O. Box 10 10 06
40001 Düsseldorf
Germany
Phone +49/211/45 60-01
Fax +49/211/45 60-77 40
info@messe-duesseldorf.de
www.messe-duesseldorf.de



**Messe
Düsseldorf**

Автор:



Ольга Романова,
управляющий партнер
ООО «Юридическая группа
„РАТУМ“»

Земля сельхозназначения как объект для инвестиций

Почему не работает этот инструмент?

Всем известно, что земля является не возобновляемым ресурсом, и с каждым годом будет становиться только дороже. Больше земли не становится, а та, что уже многие годы используется для сельхозпроизводства, обедняется и оскудевает от применения гербицидов и пестицидов, использования под коммерческие культуры без учета севооборота.

Согласно данным Минсельхоза России, по состоянию на 1 января 2010 года площадь земель сельскохозяйственного назначения составила 400 млн га. В сравнении с предыдущими годами площадь сельхозугодий уменьшилась на 2,3 млн га.

Сокращение происходит по причине перевода земель в другие катего-

рии: под застройку и расширение градостроительных территорий, под расширение территорий предприятий промышленности, транспорта, строительство газопроводов и иных линейных сооружений, расширения заповедников и др.

Не смотря на то, что все любят повторять цитату Уильяма Питта Амхерста «в плохие старые времена было три легких способа разориться: самым быстрым из них были скачки, самым приятным – женщины, а самым надежным – сельское хозяйство», инвестиции в сельское хозяйство России продолжают, а одним из наиболее привлекательных объектов для инвестирования становятся земли сельскохозяйственного назначения.

Любимые проекты инвесторов (по данным 2010 года, материалы ФИМИП):

1. Недропользование, нефть и газ.
2. Энергетика.
3. Девелопмент.
4. Банковское дело.
5. Химия и нефтехимия.
6. Телекоммуникации.
7. Транспорт и логистика.
8. Инновационные технологии.
9. Деревообрабатывающая промышленность.
10. Сельское хозяйство.

Почему же одним предприятиям удается привлечь инвестиции, используя земельные активы, а другим нет?.. Попробуем разобраться.

В результате земельной реформы начала 1990-х годов собственниками земельных долей (паев), общая площадь которых составила примерно 110 млн га, стало более 12 млн человек.

По состоянию на начало 2011 года лишь около 12,5% дольщиков осуществили государственную регистрацию своих прав на землю; сформировано земельных участков по требованиям действующего законодательства около 18,5 млн га от земель, находящихся в общей долевой собственности (данные юридической группы «РАТУМ» на основе анализа информации Росреестра, Минсельхоза, РБК, ИКАР).

Если проанализировать сведения об организациях-землевладельцах, которые они публикуют на своих сайтах

Большинство земель, используемых аграрными компаниями, не выделено на местности, не имеет границ и точно установленных размеров



и в различных рейтингах, то окажется, что по сути они не являются землевладельцами с точки зрения права. Используемые ими земли находятся под контролем (термин «под контролем» был употреблен в рейтингах РБК и означает, что земли не имеют юридического статуса в отношении данной сельхозорганизации, находятся в стадии оформления или используются без оформления юридических документов).

Эффективное использование сельхозугодий определяется не только организацией процессов производства, но и зависит от юридической состоятельности правообладателей земельных участков.

Большинство земель, используемых аграрными компаниями, не выделено на местности, не имеет границ и точно установленных размеров, или же процедура оформления выдела участков произведена с нарушением действующего законодательства, о чем свидетельствует рост судебных споров, связанных с признанием недействительными сделок с землями сельскохозяйственного назначения.

По оценкам Государственного университета по землеустройству, в настоящее время около 80% организаций и граждан, занимающихся производством сельхозпродукции, до сих пор не оформили свои права на земельные участки (доклад Министерства сельского хозяйства РФ).

Указанные проблемы не позволяют в полной мере развивать механизм земельной ипотеки и привлекать инвестиционные ресурсы под залог участков, ограничивают права на получение дотаций и субсидий.

Ипотека земельных участков сельскохозяйственного назначения. Условия кредитования.

Условия кредитования под залог земельных участков из состава земель сельскохозяйственного назначения в части требований к документам и правовому статусу участка практически одинаковы во всех банках. Залогодателями таких земельных участков могут выступать только собственники. «Россельхозбанк» также выдает кредиты на приобретение участков категории земель сельскохозяйственного назначения под их залог.

Требования к земельным участкам из состава земель сельскохозяйственного назначения, передаваемым в залог банка:

- земельные участки, предназначенные и фактически используемые для

целей, непосредственно связанных с производством, хранением и первичной переработкой сельскохозяйственной продукции и прочих целей в рамках действующего законодательства;

- земельные участки, выделенные в натуре и прошедшие государственный кадастровый учет, права на которые в установленном порядке зарегистрированы органом, осуществляющим государственную регистрацию прав на недвижимое имущество и сделок с ним, при условии, что они не изъяты из оборота или не ограничены в обороте;
- ипотека части земельного участка возможна только после ее выделения в натуре из земель, находящихся в общей долевой или совместной собственности, и прохождения про-

цедуры государственного кадастрового учета.

Примерный список документов, предоставляемых в банк для рассмотрения возможности принятия в залог земельного участка на этапе первоначального рассмотрения заявки:

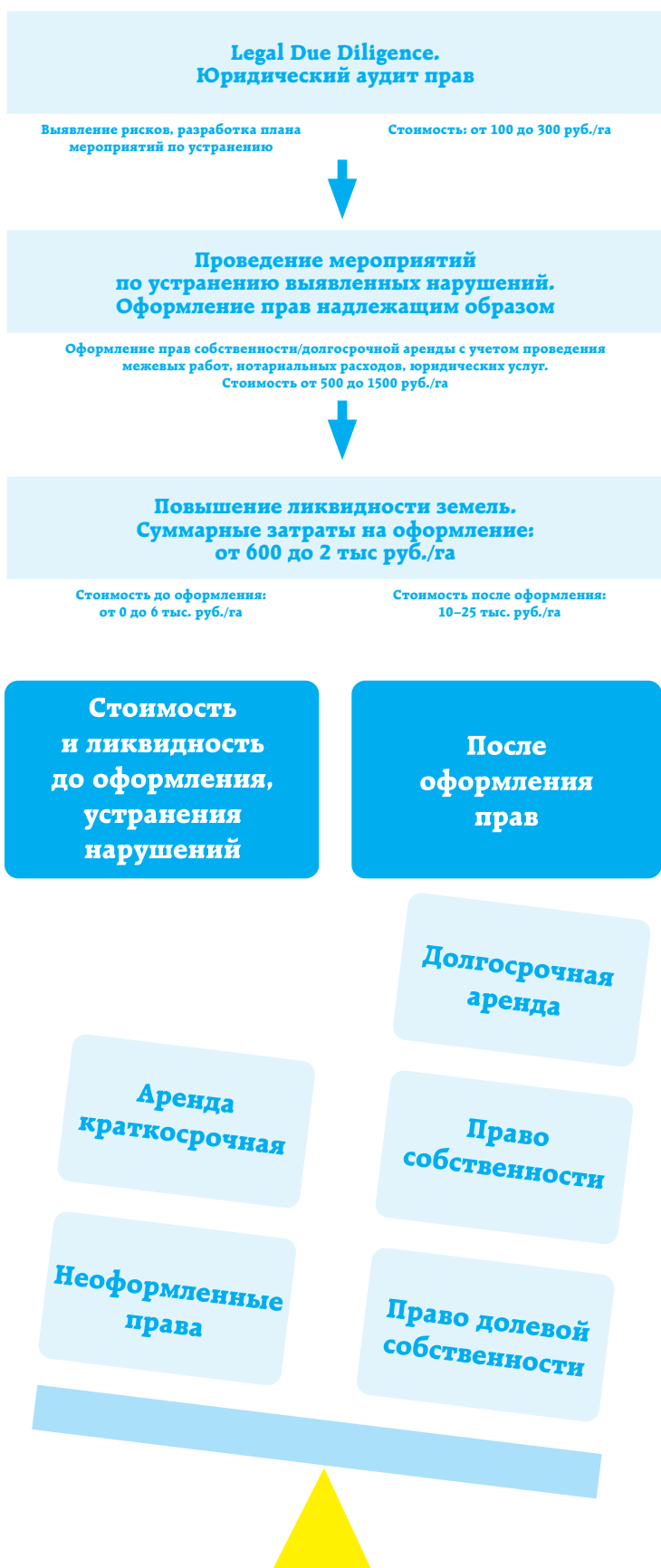
- свидетельство о государственной регистрации права собственности (нотариально заверенная копия);
- выписка из Единого государственного реестра прав на недвижимое имущество и сделок с ним (ЕГРП);
- план землепользования (ситуационный) с указанием смежных землепользований и экспликацией земельных угодий;
- отчет независимого оценщика;
- кадастровый паспорт земельного участка (выписка из государственного кадастра недвижимости) / када-

Таблица 1. Цена на землю по регионам, евро/га, с учетом затрат на юридическое оформление прав

Дефекты права владения	Механизм принудительного взыскания для банков отсутствуют
Права собственности/аренды не оформлены должным образом, или оформлены с нарушениями, которые влияют на действительность сделки	Не допускается внесудебное обращение взыскания на земельный участок из состава земель сельскохозяйственного назначения (ст. 349 ГК РФ, пп. 5 п. 5 ст. 55 ФЗ «Об ипотеке»)
Не выработан порядок работы с залогом права аренды	Получить ипотеку под залог земельного участка в долевой собственности практически невозможно (п. 1 ст. 7 ФЗ «Об ипотеке»), при этом участник долевой собственности может заложить свою долю без согласования с другими собственниками

Таблица 2. Цена на землю по регионам, евро/га, с учетом затрат на юридическое оформление прав

Регион	Общая долевая собственность	Частная собственность на земельный участок	Публичная собственность (фонд перераспределения и т. п.)	Право долгосрочной аренды (от 10 до 49 лет)
Курск	160–200	375–500	Мораторий до 01.01.2020	100–160
Липецк	160–250	425–500	Мораторий до 01.01.2029	175–230
Белгород	200–300	500	На основании оценки. Рыночная	225–250
Воронеж	160–250	440–500	20% от кадастровой стоимости, после 3 лет аренды	200–210
Тамбов	150–250	290–450	На основании оценки. Рыночная	150
Рязань	150–200	400	10% от кадастровой стоимости, после 3 лет аренды	135–150
Орел	110–180	375–425	Устанавливается правительством Орловской области, но не ниже кадастровой	75–175
Тула	135–160	360–425	На основании оценки. Рыночная	75–175
Пенза	95–160	225–400	На основании оценки. Рыночная	90–130
Самара	95–160	225–400	Мораторий до 01.01.2015	110–120
Краснодар	300–400	625–1400	Мораторий до 2051 года	225–250



стровый план земельного участка (выписка из государственного земельного кадастра).

Резюмируя, можно сказать, что основное требование банков – право собственности на земельный участок, его фактическое использование по целевому назначению. Для того чтобы участок мог выступать в качестве залога, необходимо, чтобы он имел фиксированные границы, которые описаны и удостоверены в установленном порядке, местоположение, правовой статус и уникальный кадастровый номер.

Основная причина, сдерживающая ипотечное кредитование, – не оформленные должным образом права собственности на земельные участки. В качестве оправдания предприятия указывают две причины, почему они не оформили свои права:

- сложность и длительность процедуры оформления прав на земли сельхозназначения;
- финансовые затраты на оформление.

Если проанализировать финансовые затраты, связанные с оформлением прав на земли, и последующую возможность привлечения под них инвестиций, то расходы уже не покажутся такими высокими.

Более того, сегодня многие крупные аграрные холдинги возобновили активную работу по приобретению прав на земельные активы, в том числе на покупку земельных долей, и фактически выдвигают фермеров и небольшие сельскохозяйственные организации с участков, которые использовались ими без оформления документов.

Потратив от 600 до 2 тыс. руб./га на оформление земли, вы сможете увеличить их стоимость в 10–15 раз и использовать для привлечения финансирования.

Специальные программы кредитования под залог земли предлагают Сбербанк и Россельхозбанк, с крупными заемщиками также работает Внешторгбанк.

Не смотря на то, что банки требуют отчет оценщика, в большинстве регионов за основу берется кадастровая стоимость земли, которая в среднем по России составляет от 10 тыс до 90 тыс. руб./га.

Закон об обороте земель сельскохозяйственного назначения и закон об ипотеке также предусматривают принятие в качестве залога не только земли, оформленные в собственность, но и находящиеся в долгосрочной аренде. Многие компании арендуют земли, находящиеся в общей долевой собственности, муниципальные земли.

Однако банки неохотно принимают арендованные участки в качестве обеспечения по кредиту, так как не выработан порядок работы с залогом права аренды. Новая редакция закона об обороте земель сельхозназначения дает возможность участникам общей долевой собственности выйти из договора аренды и выделить земельный участок. При этом согласия арендатора или залогодержателя права аренды земельного участка на выдел в счет земельной доли или земельных долей не требуется, и договор аренды или залог прав аренды в отношении выделенного участка прекращается (п. 5 ст. 14 Закона об обороте земель сельхозназначения). ■

ПРИГЛАШАЕМ ПРИНЯТЬ УЧАСТИЕ



ВОСЕМНАДЦАТАЯ МЕЖДУНАРОДНАЯ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННАЯ
ТОРГОВО-ПРОМЫШЛЕННАЯ ВЫСТАВКА



ЗЕРНО-КОМБИКОРМА-ВЕТЕРИНАРИЯ-2013



5-8 ФЕВРАЛЯ

МОСКВА, ВВЦ, ПАВИЛЬОНЫ: № 1 (20), № 2 (57)

СПЕЦИАЛЬНАЯ ПОДДЕРЖКА:



СОЮЗ
КОМБИКОРМЩИКОВ



ЕВРОПЕЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ КОМБИКОРМОВ



РОСПТИЦЕСОЮЗ



СОЮЗ РОССИЙСКИХ
ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ
СВИНИНЫ



СОЮЗ
ПРЕДПРИЯТИЙ
ЗООБИЗНЕСА



СОЮЗРОССАХАР



РОССИЙСКИЙ
ЗЕРНОВОЙ СОЮЗ

ГКО "РОСРЫБХОЗ"

ИНФОРМАЦИОННАЯ ПОДДЕРЖКА:



ЖИВОТНОВОДСТВО
РОССИИ



НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ЖУРНАЛ
СВИНОВОДСТВО

Информационно-аналитический журнал
ЭФФЕКТИВНОЕ
ЖИВОТНОВОДСТВО

ТЕХНОЛОГИЯ
ЖИВОТНОВОДСТВА

МОЛОЧНОЕ И МЯСНОЕ
СКОТОВОДСТВО

Perfect
Agro Technologies



FEEDMAGAZINE
KRAFTFUTTER

КРЕСТЬЯНСКИЕ
ВЕДОМОСТИ

АгроРынок

птицепром

ВЕТЕРИНАРНЫЙ
ВРАЧ

ВЕТЕРИНАРИЯ

Vetcorn

РВЖ
PRODUCTIVE ANIMALS

РАЦВЕТ ИНФОРМ

АПК
ЭКСПЕРТ

АГРАРНОЕ
РЕШЕНИЕ

хранение и переработка
ЗЕРНА
научно-практический журнал

агропрофи

БИО



ОРГАНИЗАТОР ВЫСТАВКИ:

ЦЕНТР МАРКЕТИНГА "ЭКСПОХЛЕБ"

Член Всемирной Ассоциации Выставочной Индустрии (UFI)



Член Российского Зернового Союза



Член Союза Комбикормщиков



Россия, 129223, Москва, ВВЦ
Павильон "Хлебопродукты" (№40)
Телефон: (495) 755-50-35, 755-50-38
Факс: (495) 755-67-69, 974-00-61
E-mail: info@expokhleby.com
Интернет: www.breadbusiness.ru

11-я международная выставка

Молочная и Мясная индустрия



www.md-expo.ru



Одновременно:



12-15 марта
2013 года

Москва, ВВЦ, павильон №75

Организаторы:



Официальная поддержка

ITE Москва: Тел.: +7 (495) 935-81-40, 935-73-50 | Факс: +7 (495) 935-73-51 | e-mail: md@ite-expo.ru | www.ite-expo.ru

Информационные партнеры:



Официальный информационный партнер секции:



Спонсор сувенирной
продукции для участников
деловой программы:

