

МЯСНАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ

Максим Казлаускас,
генеральный директор
Haarslev Industries в России:

«Переработка
побочных продуктов
убоя может быть
столь же выгодным
бизнесом,
как и производство
мясной продукции».

34

АКТУАЛЬНО

**Обзор ситуации
с АЧС в Румынии,
Чехии, Венгрии**

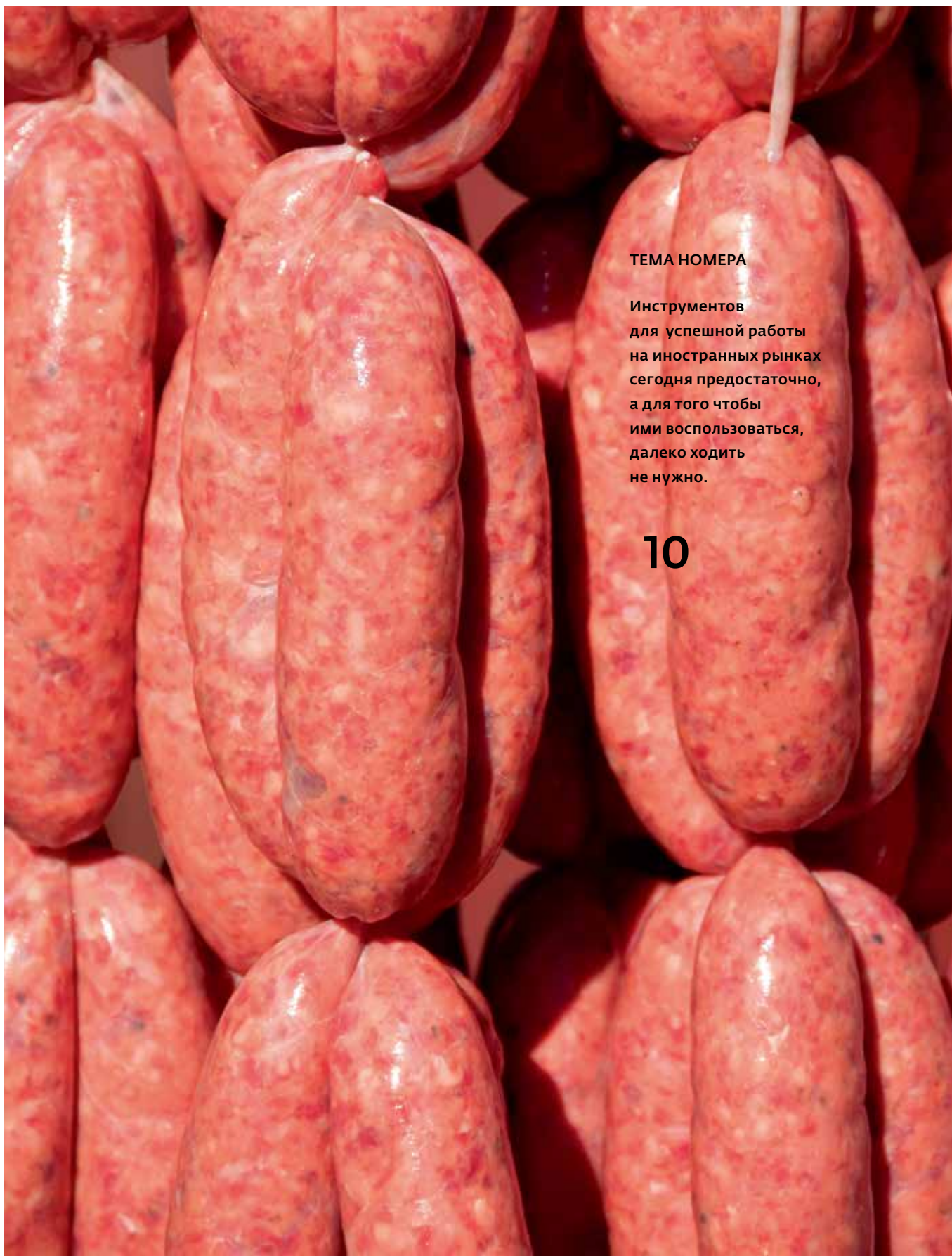
По прогнозу
российских ученых
неблагополучный
тренд
распространения
АЧС в западном
направлении
сохранится и будет
только нарастать
в ближайшие годы.

56

ТЕМА НОМЕРА

Инструментов
для успешной работы
на иностранных рынках
сегодня предостаточно,
а для того чтобы
ими воспользоваться,
далеко ходить
не нужно.

10



Вы генерируете идеи...

... мы претворяем их в жизнь
с использованием новейших
технологий.

Будущее за необычными концепциями
пищевой индустрии. Вы готовы? Мы
— да. В качестве Вашего партнера!



handtmann
Идеи с будущим.

ЕДА НА ВЫНОС. ЕДА ДЛЯ ПЕРЕКУСА.

НАША СПЕЦИАЛИЗАЦИЯ. ПОТОМУ ЧТО У НАС ЕСТЬ ПАТЕНТ.



ПОПУЛЯРНАЯ ЕДА
АЛЬГИНАТНАЯ ОБОЛОЧКА
ЯРКОСТЬ
СНЕКИ
ПОЛЕЗНЫЙ ФАСТФУД
УСТОЙЧИВОЕ РАЗВИТИЕ
НОВИНКА



Какие продукты могут иметь альгинатную оболочку? Понятное дело, колбасы. Но знали ли Вы, что даже чили кон карне может быть помещен в такую оболочку? Или инжирная горчица? Или смесь тофу, кудрявая капуста, айвар, протеиновые батончики, овощи, корм для животных? Таким образом, обеспечивается возможность производства самых разнообразных изделий. И полная свобода действий.

В настоящее время потребители отдают предпочтение быстрым, простым блюдам в качестве легкого перекуса. Этим требованиям отвечают изделия в альгинатной

оболочке. Это перекрученные порционные продукты, созданные с использованием нашей запатентованной системы ConPro-Link. точною до грамма. Качественные. Appetитные. Мы уже запустили широкий ассортимент современных продуктов питания. И готовы пойти дальше. Фабрика идей Handtmann ждет Вас.

Мы – Ваш партнер. Неважно, представляете ли Вы стартап или концерн, мы предлагаем Вам самые современные технологии в сфере пищевой промышленности с применением передового оборудования. www.handtmann.com

AGROSALON

МЕЖДУНАРОДНАЯ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННАЯ ВЫСТАВКА СЕЛЬХОЗТЕХНИКИ



9-12 OCTOBER
ОКТАБРЯ 2018

WWW.AGROSALON.RU МОСКВА, РОССИЯ

Расширение границ возможностей механической дообвалки мяса с технологией «Боун-кэнон» (Bone Cannon™) ГК «Провизур» (Provisur®)

Стремясь уменьшить трудовые затраты и увеличить выручку, переработчики часто делают выбор в пользу предлагаемых группой компаний «Провизур» проверенных технологических линий двухэтапной механической дообвалки мяса марки «Боун-кэнон», которые позволяют:

- достичь наилучших средних показателей по выходу в отрасли;
- вырабатывать высококачественную говядину и свинину;
- быстро отбить капиталовложения – как правило, меньше чем за один год;
- перерабатывать 5000 кг сырья в час;
- минимизировать количество операторов;
- значительно сократить объемы отходов и уровень потребления электроэнергии и воды.

Отныне «Провизур» предлагает и новый бюджетный вариант «Эко-кэнон» (Eco Cannon™). Переконструировав прессующий механизм и торцевой зеев без ущерба для срока службы и выходов мясной массы, мы сделали наш поршневой пресс более компактным и доступным для малых предприятий пищевой промышленности.

Подробности – на нашем сайте provisur.com



Bone Cannon™



Eco Cannon™



Приглашаем Вас 8-12.10.2018
на выставку «Агропромаш»
на наш стенд 21С70 в зале 1
на 2-м этаже павильона 2

PROVISUR®
TECHNOLOGIES

Редакционная коллегия

В состав редколлегии ООО ИД «СФЕРА» входят профессионалы в различных отраслях народного хозяйства, ученые, общественные деятели. Редколлегия определяет приоритеты информационного сопровождения научных разработок и новых технологий в мировой и российской пищевой перерабатывающей отрасли.



**Джавадов
Эдуард Джавадович,**

доктор ветеринарных наук, академик РАН, заслуженный деятель науки РФ.



**Глубоковский
Михаил Константинович,**

доктор биологических наук, директор ВНИИ рыбного хозяйства и океанологии.



**Андреев
Михаил Павлович,**

заместитель директора «АтлантНИРО», доктор технических наук, член-корреспондент Международной академии холода.



**Забодалова
Людмила Александровна,**

доктор технических наук, профессор, заведующая кафедрой прикладной биотехнологии Университета ИТМО.



**Лисицын
Александр Николаевич,**

директор ВНИИЖ, доктор технических наук.



**Доморощенкова
Мария Львовна,**

заведующая отделом производства пищевых растительных белков и биотехнологии ВНИИ жиров.



**Тимченко
Виктор Наумович,**

кандидат экономических наук, почетный член Национальной академии аграрных наук Украины.



**Ванеев
Вадим Шалвович,**

владелец, основатель и генеральный директор агрокластера «Евродон».



**Савкина
Олеся Александровна,**

ведущий научный сотрудник, руководитель направления заквасочных культур и микробиологических исследований НИИ хлебопекарной промышленности, Санкт-Петербургский филиал, кандидат технических наук.



**Маницкая
Людмила Николаевна,**

исполнительный директор РСПМО, кандидат экономических наук, заслуженный работник пищевой и перерабатывающей промышленности.



**Егоров
Иван Афанасьевич,**

доктор биологических наук, профессор, академик РАН, руководитель научного направления по питанию птицы.



**Лоскутов
Игорь Градиславович,**

заведующий отделом генетических ресурсов овса, ржи, ячменя, доктор биологических наук, профессор биологического факультета Санкт-Петербургского государственного университета.

«Журнал «Мясная промышленность» входит в систему «Российский индекс научного цитирования (РИНЦ)». Статьи, предлагаемые к публикации, проходят проверку в системе «Антиплагиат».

В случае обнаружения более 55% текстовых заимствований без соответствующих ссылок статья отклоняется.

По итогам 2017 года профессиональные издания ИД «Сфера» – победители в номинации «Лучшие отраслевые СМИ» Всероссийского конкурса журналистов «Экономическое возрождение России», организованного Торгово-промышленной палатой РФ».



НОВИНКА

MOVIPPLUS

Версия 4.0

ЭКСПОНЕНЦИАЛЬНОЕ ИНЪЕЦИРОВАНИЕ



- Полная подключаемость 4.0: инъецирование будущего
- Система саморегуляции инъецирования
- Система дифференциального инъецирования и технология SPRAYPLUS® для оптимизации распределения
- Увеличение рабочих циклов = повышение производительности

Содержание

34

Побочные продукты убоя и переработки – это ценное сырье для производства востребованного продукта, который можно продать с высокой прибылью. Если есть сырье, то получение прибыли от его переработки – вопрос организации и объемов.



- | | | | | | |
|-----------|---|-----------|--|-----------|---|
| 8 | Слово редактора
Экспортный ажиотаж | 28 | Регионы
АПК Башкирии:
привлекает инвесторов,
поддерживает фермеров | 45 | Ингредиенты
Стабильный вкус и аромат –
на весь срок хранения |
| 10 | Тема номера
Экспорт под ключ | 34 | Компания
«Переработка побочных
продуктов убоя
может быть столь же
выгодным бизнесом,
как и производство
мясной продукции» | 46 | IT-технологии
Пять шагов
к прослеживаемости
продукции |
| 16 | Аналитика
Летняя розница: цены
на мясо немного поднялись | 40 | Упаковка
Роботы на упаковке:
эффективность,
экономия, качество | 48 | От слов к делу
Кирилл Шештанов:
«Мясо кролика –
это довольно
специфический продукт,
и здесь предложение
порождает спрос» |
| 18 | Оборудование
Уборка с подогревом:
быстро, эффективно,
экономично | 42 | Упаковка и оболочка
Разогрейте свой
бизнес: инновационная
термостойкая упаковка
удовлетворяет
изменяющийся
спрос на рынке | 52 | Обмен опытом
ХАССП: нужна ли
добровольная сертификация
предприятиям |
| 20 | Постоянство и контроль
производства сосисок –
с новым линкером
Frank-A-Matic | | | 56 | Актуально
Обзор ситуации
с африканской чумой
свиней в Румынии,
Чехии и Венгрии |
| 23 | Режущая система KS –
качество по убеждению | | | | |
| 24 | «Атлантис-Пак»
на «Агропродмаше-2018» | | | | |
| 26 | FSHL 160: высокая
производительность
и экономия на персонале | | | | |

Сфера

Мясная сфера
(Мясная промышленность) №4 (123) 2018

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

Издатель:
ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ДОМ «СФЕРА»

Адрес редакции:
Россия, 197101, Санкт-Петербург,
ул. Мира, д. 3, литера А, помещение 1Н,
тел./факс: +7 (812) 245-67-70,
www.sfera.fm

Управляющий:
ИП Алексей Павлович Захаров

Руководитель отдела
продаж и маркетинга:
Анна Артемьева
a.artemieva@sfera.fm

Реклама:
Анна Самсонова
a.samsonova@sfera.fm
Надежда Антипова
n.antipova@sfera.fm

Екатерина Полищук
e.polishuk@sfera.fm

Оксана Перепелитца
o.perepelitza@sfera.fm

Евгения Гненная
e.gnenная@sfera.fm

Валерия Скиданова
v.skidanova@sfera.fm

Лилия Далакишвили
l.dalakashvili@sfera.fm

Екатерина Зенько
e.zenko@sfera.fm

Выпускающий редактор:
Полина Макаренко
makarenkopolina@yandex.ru

Дизайн и верстка:
Ирина Слюсарева
i.slyusareva@sfera.fm

Корректор:
Лариса Торопова

Журнал распространяется
на территории России и стран СНГ.
Периодичность – 4 раза в год.
Использование информационных
и рекламных материалов журнала
возможно только с письменного
согласия редакции.

Все рекламируемые товары имеют
необходимые лицензии и сертификаты.

Редакция не несет ответственности
за содержание рекламных материалов.

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

Материалы, отмеченные значком **МП**,
являются редакционными.

Мнение авторов не всегда совпадает
с мнением редакции.

Отпечатано в типографии «ПремиумПресс».
Подписано в печать: 28.09.18.

Тираж: 3 000 экз.



Проточно-цитометрический анализатор
NovoCyte 2000 и тест-система BEADYPLEX

BEADYPLEX™

Diagnostics for Food Safety

НОВЫЙ ПРИБОР ОТ КОМПАНИИ UNISENSOR

МУЛЬТИКОМПОНЕНТНЫЙ СКРИНИНГОВЫЙ FCIA

ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕНИЯ АНТИБИОТИКОВ В МЯСЕ



АМИНОГЛИКОЗИДЫ

АМФЕНИКОЛЫ

БЕТА-ЛАКТАМЫ:

- ПЕНИЦИЛЛИНЫ

- ЦЕФАЛОСПОРИНЫ

ЛИНКОЗАМИДЫ

МАКРОЛИДЫ

ПЛЕВРОМУТИЛИНЫ

ПОЛИПЕПТИДНЫЕ

АНТИБИОТИКИ:

- КОЛИСТИН

- ПОЛИМИКСИН

ХИНОЛОНЫ

СУЛЬФАНИАМИДЫ

ТЕТРАЦИКЛИНЫ



реклама



unisensor
DIAGNOSTIC ENGINEERING

г. Москва,
Кутузовский пр-т,
д.36, стр.4
8-800-707-77-49
+7(495) 981-60-69
www.atl-ltd.ru



Полина Макаренко,
редактор ИД «СФЕРА»

ЭКСПОРТНЫЙ АЖИОТАЖ

21 млрд рублей

Весной текущего года было объявлено, что объем экспорта продукции АПК в денежном выражении превысил объем продукции ОПК! Выручка АПК составила без малого 21 млрд рублей, а ОПК – 15, 6 млрд. Результат поистине впечатляющий.

О поставках своей продукции за рубеж, пожалуй, мечтает любой производитель – конечно, тот, который еще этого не делает. А те, кто уже экспортируют продукцию, хотят увеличивать объемы и расширять ассортимент.

Что и говорить, дело это важное и нужное, приносящее немалый доход стране, обеспечивающий выживание бизнеса, формирующее новый имидж России. И инструментов для этого сейчас создано предостаточно. Два года назад в Минсельхозе разработали приоритетный проект по экспорту продукции АПК, мероприятия которого вошли в Государственную программу развития сельского хозяйства и регулирования рынков сельхозпродукции, сырья и продовольствия до 2020 года. Целью проекта стало увеличение экспорта продукции АПК в стоимостном выражении к концу указанного срока не менее чем на 26,7%.

Для исполнения поставленной задачи было задействовано множество ресурсов, и это быстро принесло свои плоды. Весной текущего года было объявлено, что объем экспорта продукции АПК в денежном выражении превысил объем продукции ОПК! Выручка АПК составила без малого 21 млрд рублей, а ОПК – 15, 6 млрд. Результат поистине впечатляющий.

Основная экспортная продукция – зерновые культуры, рыба, морепродукты, а также продукция масложировой отрасли, в хорошем темпе развивается экспорт шоколадных и кондитерских изделий. Мясная продукция пока лишь в начале своего экспортного пути: хотя и поставляется более чем в 30 стран мира, объемы ее пока невелики.

Для поддержки несырьевых экспортных проектов был создан Российский экспортный центр, большая часть услуг которого оказывается бесплатно. Для экспортеров предусмотрены всевозможные субсидии и компенсации. Действует несколько образовательных программ, создаются информационные порталы для будущих и действующих экспортеров. Открыта целая сеть региональных экспортных центров, так что приступить к продвижению своей продукции за рубеж можно во всех уголках России.

Для продвижения продукции АПК на экспорт создаются отраслевые ассоциации, которые объединят и усилят движение производителей в этом направлении. Есть экспортная составляющая и во внедрении электронной сертификации. Способствует продвижению российской продукции на экспорт недавно созданная организация «Роскачество», у которой заключено соглашение с РЭЦ о приоритетном продвижении на экспорт товаров, получивших знак качества (кстати, такие товары одновременно получают и знак Made in Russia, что также помогает продавать отечественную продукцию). Кстати сказать, Роскачество также исследует российскую продукцию на предмет соответствия зарубежным требованиям по безопасности и качеству. Такая работа уже была проделана в отношении рынка птицы, а на очереди – рынок свинины (по словам руководителя организации Максима Протасова, это запланировано на следующий год).

Словом, экспортная тема сейчас в топе. Беспokoит лишь одно – не забыли бы в экспортном ажиотаже про родного, отечественного потребителя. Который так же, как и заграничный, заинтересован в высоком качестве продукции, безопасности и хорошей цене. **МП**

Максимальная эффективность

Универсальность в диапазоне калибров
от 38 до 150 мм, до 156 тактов в минуту

Экономия времени при замене
оболочки за счет удобного открывания и
ассистента тормоза оболочки

Гигиеничный легкоъемный ленточный
транспортер

Уникальная концепция безопасности

FCA 140
НОВИНКА!



Ждем Вас на выставке
Павильон Форум, стенд FC 080

реклама

Poly-clip System | Германия

Excellence in Clipping

Смотри также: polyclip.com/5323
Ваш партнер в России и СНГ: polyclip.com/ru/контакты/ru

poly-clip[®]
SYSTEM

ЭКСПОРТ ПОД КЛЮЧ

Текст:



Полина
Макаренко

2 раза

планируется увеличить
количество экспортеров
к 2025 году

90%

производителям
могут компенсировать
на сертификацию
и омологацию

30 точек

присутствия
региональных
подразделений РЭЦ

Для поддержки несырьевого экспорта три года назад был создан государственный специализированный институт по поддержке национального экспорта – Российский экспортный центр (РЭЦ).

Экспортеры могут получить в РЭЦ не только подробные информационно-консультационные услуги по сертификации и лицензированию продуктов питания на зарубежных рынках, но также и компенсировать часть своих затрат на получение необходимых сертификатов

ВНЕШНЕТОРГОВАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ В КОРОТКИЕ СРОКИ ПЕРЕСТАЛА БЫТЬ УДЕЛОМ ИЗБРАННЫХ КОМПАНИЙ И ПРЕВРАТИЛАСЬ В ЦЕЛОЕ СТРАТЕГИЧЕСКОЕ НАПРАВЛЕНИЕ ОТЕЧЕСТВЕННОГО БИЗНЕСА. ОБ ЭКСПОРТНЫХ ПОСТАВКАХ, ПОЖАЛУЙ, СЕЙЧАС РАЗМЫШЛЯЕТ КАЖДЫЙ РОССИЙСКИЙ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬ НЕЗАВИСИМО ОТ МАСШТАБОВ ЕГО ПРЕДПРИЯТИЯ. ТЕМ БОЛЕЕ ЧТО ИНСТРУМЕНТОВ ДЛЯ УСПЕШНОЙ РАБОТЫ НА ИНОСТРАННЫХ РЫНКАХ СЕГОДНЯ ПРЕДОСТАТОЧНО, А ДЛЯ ТОГО ЧТОБЫ ИМИ ВОСПОЛЬЗОВАТЬСЯ, ДАЛЕКО ХОДИТЬ НЕ НУЖНО.

Эксперт:



Юрий Докукин,

руководитель
обособленного
подразделения АО РЭЦ
в Санкт-Петербурге

Долгое время Россия сохраняла имидж сырьевой державы, и лишь в последние годы отношение к отечественной продукции стало медленно, но верно меняться. Безусловно, это хорошие новости – развитие несырьевого экспорта позволит создать более сильную и устойчивую экономику, расширить рынки сбыта и увеличить конкуренцию производителей, привлечь дополнительные средства в страну. Одним из главных поставщиков экспортного направления вполне может стать отечественный АПК, тем более что и спрос на российское продовольствие с каждым годом только увеличивается.

Однако для того чтобы выйти на успешный экспортный проект, одного желания недостаточно. Необходимо не только знание языка, но и понимание разнообразных правовых и финансовых аспектов работы

с иностранными партнерами, умение «показать товар лицом» и наладить коммуникации, логистику и постоянную поддержку зарубежных клиентов. Далеко не каждый бизнес обладает ресурсами, чтобы отладить все процессы самостоятельно. Именно для поддержки несырьевого экспорта три года назад был создан государственный специализированный институт по поддержке национального экспорта – Российский экспортный центр (РЭЦ).

Все услуги – через одно окно

Правовой статус РЭЦ закреплен ФЗ №185 от 29.06.2015 «О внесении изменений в Федеральный закон «О банке развития» и статью 970 ч. 2 ГК РФ. Как очевидно из названия, основная и главная цель деятельности РЭЦ – системное развитие экспорта российских товаров, работ и услуг с помощью

При помощи РЭЦ можно разместить свою продукцию в постоянно действующих шоу-румах, которые есть, например, во Вьетнаме, ОАЭ, Китае, а в будущем появятся и в других странах.

Отдельно необходимо отметить и образовательные услуги РЭЦ по всем аспектам экспортной деятельности. Обучающие курсы можно пройти как дистанционно, так и очно, также есть и учебные материалы для самостоятельного изучения.

различных нефинансовых и финансовых инструментов. В этих целях специалисты РЭЦ работают над созданием оптимальных условий для увеличения объема несырьевого экспорта и количества экспортеров, создают эффективную систему поддержки всех экспортных направлений. Ожидается, что в результате предпринимаемых усилий к 2025 году среднегодовые темпы прироста объемов экспорта несырьевых неэнергетических товаров в стоимостном выражении вырастут не менее чем на 7% (по отношению к 2016 году), объем несырьевого неэнергетического экспорта товаров в стоимостном выражении за 2018 год увеличится на 15%, а к 2025-му вырастет в два раза. Удвоить к 2025 году по сравнению с 2016-м планируется и количество экспортеров, и экспорт услуг.

В структуру Группы РЭЦ входит страховое агентство «ЭКСАР», обеспечивающее страхование коммерческих и политических рисков российских экспортеров и инвесторов, и РОСЭКСИМБАНК, который оказывает полный спектр банковских услуг юридическим лицам и специализируется именно на поддержке экспортеров.

РЭЦ работает по принципу «одного окна» – обратившись к менеджерам РЭЦ, экспортеры получают полный комплекс услуг, начиная от консультаций и заканчивая при необходимости кредитованием, страхованием или любой другой необходимой поддержкой. Важно, что большую часть услуг РЭЦ можно получить совершенно бесплатно.

РЭЦ – для мясной отрасли

Центр оказывает поддержку и малым, и средним, и крупным предприятиям и может подключиться к экспортному проекту на любом этапе, когда бизнесу требуется консультация специалистов, финансовая поддержка или любая другая помощь. Жизненный цикл любого экспортного проекта состоит из нескольких этапов:

- выбор рынка и поиск покупателя;
- подготовка товара к требованию рынка и/или покупателя;
- переговоры с покупателем и заключение внешнеторгового контракта;
- производство товара на экспорт;
- таможенное оформление товара при экспорте;
- доставка товара;



Одним из главных поставщиков экспортного направления вполне может стать отечественный АПК, тем более что и спрос на российское продовольствие с каждым годом только увеличивается.

- оплата товара (валютные платежи).

На каждом из этих этапов потенциально экспортера ждут свои сложности. Есть и проблемы, с которыми сталкивается большинство предпринимателей. Например, нет рынка сбыта в выбранной стране, дорогая сертификация продукции или невыгодные кредиты, жесткие условия оплаты поставок, отсутствие логистических маршрутов, сложный и длительный процесс возмещения НДС, штрафы со стороны валютного контроля. Поэтому первое, с чем можно обратиться к специалистам РЭЦ, – запросить аналитику внешних рынков.

Подробная аналитическая справка позволит оценить перспективы экспорта в ту или иную страну, уточнить страновой экспортный профиль, получить макроэкономические данные по конкретному региону, узнать об импортных тарифах и сборах и т. д. РЭЦ предлагает также самостоятельно воспользоваться интерактивными аналитическими порталами «Экспорт регионов» и «Навигатор по барьерам и требованиям рынков», оценить ренкинг перспективности стран, сориентироваться в географии потенциальных возможностей развития

Хорошая возможность продемонстрировать потенциальным покупателям свою продукцию – это иностранное представительство. Но, увы, у большинства российских компаний нет возможности открыть его даже в одной стране.

На каждом из этапов потенциального экспортера ждут свои сложности. Но есть проблемы, с которыми сталкивается большинство предпринимателей.



Продвижению российской продукции на внешние рынки, разумеется, способствует и участие в различных отраслевых выставках.

экспорта. Все это можно сделать, воспользовавшись официальным сайтом РЭЦ (раздел «Энциклопедия экспортера»).

Определившись с регионом, следует обратить внимание на предложения РЭЦ по продвижению товаров на внешние рынки, включающие поиск партнеров, организацию участия в специализированных выставках и бизнес-миссиях, экспорт по каналам электронной торговли, адаптацию материалов и маркетинг. Например, производители мясной продукции наверняка заинтересуются возможностью представить ее в проекте «Russian Gastro Week» в разных странах мира. Формат мероприятий этого проекта позволяет презентовать производителей пищевой продукции, организовать b2b-биржу контактов и угостить представленным товаром заинтересованных покупателей. «Russian Gastro Week» с успехом прошли в Китае, Вьетнаме, Иране, Японии и ОАЭ.

Хорошая возможность продемонстрировать потенциальным покупателям свою продукцию – это иностранное представительство. Но, увы, у большинства российских компаний нет возможности открыть его даже в одной стране. При помощи РЭЦ можно разместить свою продукцию в постоянно действующих шоу-румах, которые есть, например, во Вьетнаме, ОАЭ, Китае, а в будущем появятся и в других странах.

Следует также обратить внимание и на систему объединения российской продукции под зонтичным брендом Made in Russia, которая позволяет значительно снизить маркетинговые и рекламные расходы компании. Прохождение добровольной

rosmould

Международная выставка производственных технологий нового поколения

18–20 июня 2019
МВЦ «Крокус Экспо», Москва

От идеи до готового изделия

- Дизайн и проектирование изделий
- Аддитивные технологии
- Формы, пресс-формы и штампы
- Сырье и материалы
- Оборудование и оснастка

messe frankfurt mesago
Messe Frankfurt Group

Количество региональных подразделений РЭЦ сегодня составляет более 30 точек присутствия в 20 регионах России.

Следует также обратить внимание и на систему объединения российской продукции под зонтичным брендом Made in Russia, которая позволяет значительно снизить маркетинговые и рекламные расходы компании.

сертификации, подтверждающей качество, безопасность и экологичность продукции, позволяет наносить на упаковку продукции, сайт компании и другие инструменты коммуникации специальный знак, который подтверждает добросовестность и надежность российского поставщика в глазах иностранного покупателя.

Продвижению российской продукции на внешние рынки, разумеется, способствует и участие в различных отраслевых выставках. Специалисты РЭЦ помогают будущим экспортерам не только стать экспонентом выставки или же выставить продукцию на ярмарке, но и оказывают услуги по маркетинговому продвижению и адаптации рекламных материалов под конкретный рынок, а самое главное, что эксперты РЭЦ подробно проконсультируют участников зарубежных выставок о возможности получения всех положенных по закону субсидий. Ведь согласно постановлению правительства РФ от 24.04.2017 г. №488 субсидированию подлежат затраты, связанные с продвижением высокотехнологической, инновационной и иной продукции на внешние рынки, например:

- аренда выставочных площадей;
- доставка образцов до места проведения выставки;
- подготовка презентационных материалов и организация встреч и переговоров.

Компенсация расходов

Забегая вперед, отметим, что экспортеры могут получить в РЭЦ не только подробные информационно-консультационные услуги по сертификации и лицензированию продуктов питания на зарубежных рынках, но также и компенсировать часть своих затрат на получение необходимых сертификатов. Однако и спектр возможных консультационных и сопутствующих услуг по необходимым документам впечатляет:

- консультации и письменные рекомендации по патентно-правовой охране продукции/технологии в РФ и за рубежом;
- юридические услуги в области интеллектуальной собственности: подготовка и анализ лицензионных договоров, внутренней нормативной документации компании, распределение прав на результаты интеллектуальной деятельности, оформление ноу-хау;



Юрий Докукин:

«Определившись с регионом, следует обратить внимание на предложения РЭЦ по продвижению товаров на внешние рынки, включающие поиск партнеров, организацию участия в специализированных выставках и бизнес-миссиях, экспорт по каналам электронной торговли, адаптацию материалов и маркетинг».

- консультирование о требованиях, установленных на внешних рынках;
- информация о международных органах по оценке соответствия, в том числе органах по сертификации и испытательных лабораториях, аккредитованных в зарубежных странах;
- сопровождение по получению необходимых документов об оценке соответствия и оказанию информационной поддержки при проведении испытаний экспортируемой продукции;
- получение сертификата свободной продажи, который подтверждает, что отечественный продукт, ввозимый на иностранный рынок, соответствует установленным обязательным требованиям безопасности в рамках законодательства РФ и в настоящее время свободно обращается на рынке России. Такой сертификат будет актуален для экспорта продуктов питания в страны Юго-Восточной Азии, Латинской Америки и Африки.

Итак, о компенсациях. АО РЭЦ осуществляет функции агента правительства РФ по вопросу предоставления компенсационных

выплат российским производителям по следующим направлениям:

- сертификация российской продукции. Производители могут компенсировать до 90% затрат на сертификацию и омологацию (приведение продукции в соответствие с требованиями определенной страны), понесенных в течение текущего и предшествующего года (фактически понесенные затраты на оценку соответствия и омологацию, затраты на испытания в российских испытательных лабораториях, затраты на соответствие систем менеджмента организации);
- патентование за рубежом. Затраты на подготовку, подачу и делопроизводство по международным, национальным или региональным заявкам, оплату пошлин, связанных с выполнением международных заявок, регистрацией товарного знака и других расходов;
- транспортировку сельскохозяйственной и продовольственной продукции. Субсидирование транспортных расходов на перевозку единицы продукции железнодорожным транспортом или водным транспортом в пределах установленных лимитов.



Практический семинар
с посещением предприятий
24-25.10.2018 - Белгород

Не только консультации

Что же касается коммерческих услуг для экспортеров, то, обратившись в РЭЦ, можно получить все необходимое: и финансовую, и страховую поддержку. С финансовой стороны работает РОСЭКСИМБАНК, который поможет с финансированием расходов по экспортным контрактам для выполнения обязательств, пополнением оборотных средств, кредитованием при осуществлении поставок с отсрочкой платежа, всевозможными видами банковских гарантий и т. д. Страховую поддержку экспортерам оказывает агентство «ЭКСАР». Здесь можно застраховать кредит покупателя, риски неплатежей, гарантий, российских инвестиций за рубежом и др.

Отдельно необходимо отметить и образовательные услуги РЭЦ по всем аспектам экспортной деятельности. Обучающие курсы можно пройти как дистанционно, так и очно, также есть и учебные материалы для самостоятельного изучения.

Количество региональных подразделений РЭЦ сегодня составляет более 30 точек присутствия в 20 регионах России. **МП**

В структуру Группы РЭЦ входят страховая организация «ЭКСАР», обеспечивающая страхование коммерческих и политических рисков российских экспортеров и инвесторов, и РОСЭКСИМБАНК, который оказывает полный спектр банковских услуг юридическим лицам и специализируется именно на поддержке экспортеров.

А что Ваше
IT-решение понимает в
производстве мяса?

Наше - практически все!

Отраслевые процессы, интеграция оборудования и машин, мониторинг и отчетность; прослеживание, оптимизация рецептов, управление качеством и многое другое. CSB-System - это программное обеспечение для мясной отрасли. Комплексное решение включает в себя ERP-систему, MES, FACTORY ERP. Кроме того, в CSB уже включены стандарты лучших практик

Вы хотите знать,
почему ведущие предприятия отрасли
используют CSB?

Источник:
торговая платформа АГРО24

ЛЕТНЯЯ РОЗНИЦА: ЦЕНЫ НА МЯСО НЕМНОГО ПОДНЯЛИСЬ

Аналитический центр торговой платформы по продаже и покупке продуктов питания АГРО24 проанализировал розничные цены на куриное мясо, свинину и говядину в июне–августе 2018 года. Данные о ценах были собраны в федеральных и региональных розничных сетях. В статистику включались минимальная и средняя цены на продукт.

По мнению аналитиков АГРО24, открытая информация о ценах делает продуктовый рынок более прозрачным, а также позволяет его участникам выставлять на свою продукцию конкурентную цену, следить в оперативном режиме за динамикой и нюансами ценообразования.

70%

Наблюдается подорожание соевого шрота, который составляет 70% от общей стоимости корма для птицы.

База розничных цен создается в автоматическом режиме. Данные собираются с помощью мониторинга открытых источников в сети Интернет (цены интернет-магазинов, акционные товары на сайтах ритейлеров), вручную – в супермаркетах и при информационной поддержке партнеров на рынке. Информация о ценах обновляется аналитиками АГРО24 ежедневно. Также база цен применяется и для формирования на торговой платформе адекватных конкурентных цен для оптовой торговли продуктами питания.

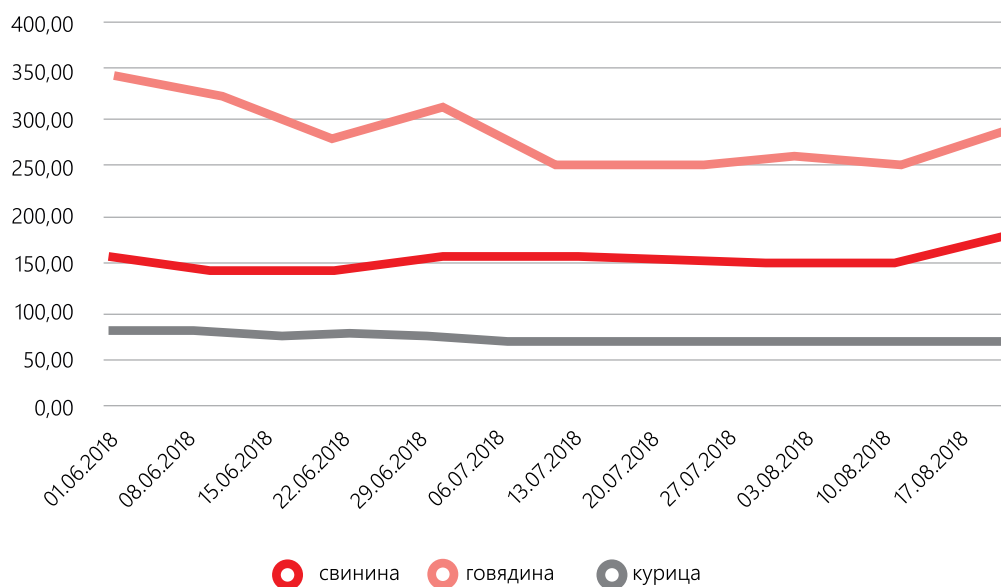
Статистика розничных цен на курицу, свинину и говядину, собранная в 19 торговых сетях по 17 регионам РФ

Торговые сети	Регионы исследования
«Дикси»	Москва
«Ашан» (интернет-магазин)	Владимир
«Верный»	Московская область
«Азбука Вкуса» (интернет-магазин)	Санкт-Петербург
«ВкусВилл» (интернет-магазин)	Орехово-Зуево
«Пятерочка»	Химки
«METRO» (интернет-магазин)	Тула
«Утконос» (интернет-магазин)	Ярославль
«Магнит»	Калуга
«Глобус Гурмэ» (интернет-магазин)	Великий Новгород
«Атак»	Казань
«Перекресток» (интернет-магазин)	Новосибирск
«О'КЕЙ»	Нижний Новгород
«Эдельвейс»	Ярославль
«Лента»	Нижний Тагил
«Монетка»	Екатеринбург
«Народный»	П. Нагорный
«Ашан»	
«Народная 7я Семья»	

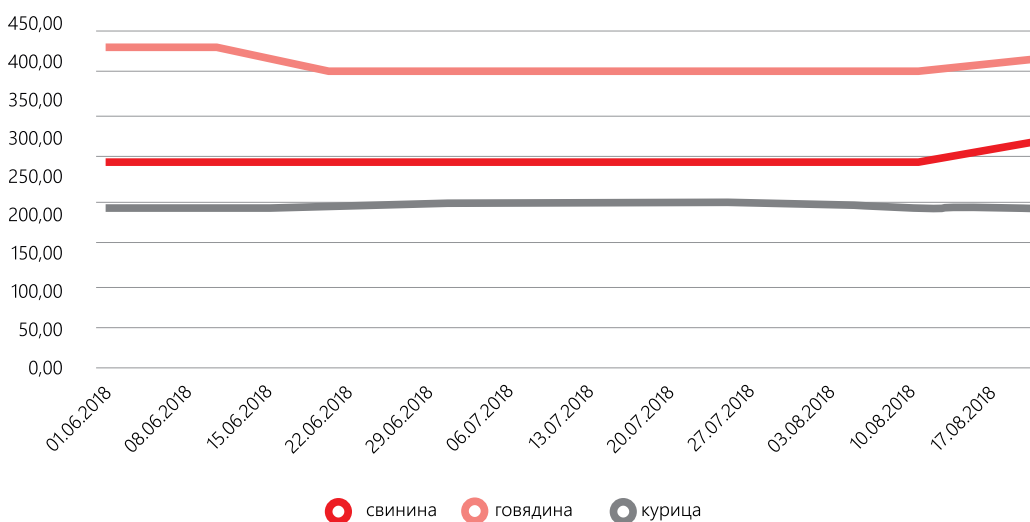
минимальные цены									
	июнь 2018			июль 2018			август 2018		
	с 1 по 10	с 11 по 20	с 21 по 30	с 1 по 10	с 11 по 20	с 21 по 30	с 1 по 10	с 11 по 20	с 21 по 30
свинина	156,60	143,26	139,99	157,53	155,87	152,24	155,20	150,93	173,53
говядина	346,30	322,59	278,34	316,33	253,33	253,33	263,33	256,67	286,63
курица	82,93	76,57	76,57	76,27	73,57	72,27	73,26	70,23	72,60

средние цены									
	июнь 2018			июль 2018			август 2018		
	с 1 по 10	с 11 по 20	с 21 по 30	с 1 по 10	с 11 по 20	с 21 по 30	с 1 по 10	с 11 по 20	с 21 по 30
свинина	273,34	273,61	273,88	274,15	274,42	275,06	274,98	275,27	302,93
говядина	427,74	427,82	390,36	391,49	393,26	391,74	391,71	391,86	419,07
курица	215,64	210,49	211,18	216,28	216,26	216,31	216,28	211,10	214,45

Минимальные цены



Средние цены



– Относительно стабильная цена на мясо в рознице обусловлена общей рыночной ситуацией – Россия активно нарастила темпы производства всех видов мяса, предпосылок для повышения цены нет, так как внутренние потребности успешно закрываются, – комментируют аналитики торговой площадки. – Однако в августе мы все-таки видим повышение, это может быть связано с несколькими причинами. Во-первых, летом рост цен на мясо – это характерная черта, которая объясняется повышением потребительского спроса. С началом «сезона шашлыков» люди покупают намного больше мяса, а в августе потребители активно провожают последние теплые дни, что делает спрос на мясо еще выше. В этом году производители свинины и мяса птицы столкнулись со сложной ситуацией на рынке – перепроизводство мяса привело к жесткой конкуренции промышленных предприятий. Для того чтобы сбыть продукцию, многие сильно снижали отпускную цену. Неудивительно, что производители хотят отыграться, используя последнюю возможность.

Во-вторых, происходит рост издержек производства – оптовая цена снижается, а вот себестоимость растет. Преимущественно это повышение стоимости кормов (наблюдается подорожание соевого шрота, который составляет 70% от общей стоимости корма для птицы), затраты на электроэнергию, ветпрепараты и другое.

В-третьих, как раз в августе усилились затраты производителей, так как зарегистрировано несколько вспышек птичьего гриппа и африканской чумы свиней, которые отчасти пошатнули как внутреннее производство, так и экспортные поставки. **МП**

Уборка с подогревом: быстро, эффективно, экономично

Чистка стойл, уборка в местах содержания животных, тщательная дезинфекция – эти рутинные мероприятия на каждой ферме отнимают массу времени и сил. Однако надлежащее санитарное состояние помещений – это гарантия здорового поголовья и безопасного производства. К счастью, сегодня современное уборочное оборудование, которое эффективно чистит и дезинфицирует любые поверхности, облегчает ежедневный труд животноводов.

Пожалуй, лучшее на текущий момент решение для повседневной уборки предлагает всемирно известная компания Kärcher. Серия профессиональных моек высокого давления с возможностью подогрева воды позволяет проводить все санитарно-гигиенические мероприятия на 35% быстрее.

Такой эффект достигается благодаря нескольким особенностям такого оборудования. Во-первых, уборку можно проводить на любых вертикальных или горизонтальных поверхностях, не только гладких, но и с любым рельефом, шероховатостями. Мощная струя горячей воды (а мойки работают в диапазоне от +80° до +155°) без труда проникает в любые щели и углубления, быстро размягчая, растворяя и удаляя органические и неорганические загрязнения. Поток кипятка также устраняет с поверхностей максимум потенциально опасных микроорганизмов. Для того чтобы тщательно продезинфицировать помещение, можно завершить процесс использованием направленной струи горячего пара. Нагретые поверхности быстро высыхают. Очевидно, что при таком способе уборки химические средства почти не требуются или же могут использоваться в минимальном количестве, так что экономия средств выходит немалая, а вред окружающей среде не наносится.

Во-вторых, гибкая настройка оборудования позволяет оптимизировать его рабочие циклы в зависимости от вида уборки и потребностей на животноводческом предприятии. Так, если необходимости в обработке поверхностей горячим паром нет, можно легким движением руки переключить



Профессиональное уборочное оборудование Kärcher чистит и дезинфицирует любые поверхности, облегчая ежедневный труд животноводов.

аппарат в режим ecoefficiency, при котором поддерживается оптимальная для обычной уборки температура воды в 60 °С, а мощность воды плавно регулируется от 30 до 180 бар. В этом режиме расход топлива снижается на 20% по сравнению с режимом полной нагрузки.

В-третьих, аппараты высокого давления могут комплектоваться широким спектром аксессуаров. Всевозможные фрезы, щетки, трубки, различные насадки и другие приспособления делают процедуры уборки еще

эффективнее, а менять их очень просто: запатентованная система EASY!Lock позволяет делать это буквально за две–три секунды.

В качестве примера можно рассмотреть производительный аппарат высокого давления HDS 9/18-14M, который оснащен электродвигателем водяного охлаждения. Этот аппарат обладает исключительной эксплуатационной надежностью: встроенный фильтр очистки воды защищает насос от частиц грязи, предусмотрительно встроенный термостат отключает приводной двигатель при чересчур высоких температурах. Кроме того, аппарат надежно защищен и от недостатка воды. Он очень мобилен – большие задние колеса с резиновыми шинами и переднее поворотное колесо в сочетании со специальной опорой для подъема передней части аппарата позволяют ему без труда преодолевать пороги. Сервисная электроника со светодиодными индикаторами позволит оператору без труда освоить это оборудование и превратить рутинную уборку в простую и быструю процедуру.

«Все это хорошо, – наверняка думают сейчас некоторые наши читатели, – но у меня уже есть мойка высокого давления, правда, подогревать воду она не умеет». Оказывается, что и в этом случае можно воспользоваться всеми преимуществами «горячей уборки». С задачей справится один из мобильных водонагревателей HG 43 или HG 64, который легко модернизирует аппарат без подогрева воды в полноценное оборудование для работы с горячей водой независимо от его года выпуска, мощности и производителя. ■



АНТЕС
www.antes.ru



закрытый



S



4 Cut



4 Cut



8048



8047



8049



8050

ТЕХНОЛОГИИ ВАШЕГО УСПЕХА

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



ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

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



РЕЖУЩИЙ ИНСТРУМЕНТ



РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ



ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНВЕНТАРЬ



МОНТАЖНЫЕ РАБОТЫ



СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ВОРОТА ДВЕРИ ЗАВЕСЫ

- Королев +7 (495) 500-4-500
 Санкт-Петербург +7 (812) 332-27-53
 Воронеж +7 (473) 239-95-73
 Казань +7 (843) 277-42-45
 Саратов +7 (845) 352-57-15
 Самара +7 (846) 331-43-31
 Ростов-на-Дону +7 (863) 230-43-85
 Екатеринбург +7 (343) 345-02-68
 Новосибирск +7 (383) 211-96-99
 Иркутск +7 (3952) 47-56-23

реклама

ЖДЕМ ВАС НА ВЫСТАВКЕ « АГРОПРОДМАШ 2018 » пав. №2, зал №1, стенд 21 А70, А80.



Компания: **Marel**
Тел.: +7 (495) 228-07-00
E-mail: info.poultry@marel.com
marel.com/poultry

Приглашаем на наш стенд
на выставке «Агропродмаш»
Стенд №21В85, павильон 2, зал 1.

Постоянство и контроль производства сосисок – с новым линкером Frank-A-Matic

Шестидесятилетний опыт и детальные знания технологии производства колбасно-сосисочных изделий легли в основу создания линкера Frank-A-Matic серии LK 0400, который обеспечивает превосходное постоянство веса и контроль длины для непрерывного высокоскоростного производства изделий в целлюлозных и коллагеновых оболочках.

Линкер серии LK 0400 для производства колбасно-сосисочных изделий Frank-A-Matic обеспечивает меньшие расходы на эксплуатацию и/или меньшие затраты на владение по сравнению с предыдущими моделями. Он является прямой заменой известного линкера Townsend SmartLinker с множеством улучшений конструкции и рабочих характеристик. Новый линкер производит сосиски с использованием целлюлозных и готовых коллагеновых оболочек и обладает целым рядом преимуществ при производстве как монопродукта, так и нескольких типов продукции.

Линкер Frank-A-Matic серии LK 0400 обеспечивает постоянство рабочих характеристик, низкие эксплуатационные затраты, низкую стоимость владения и гибкость в отношении ассортимента продуктов, которые можно выпускать с его помощью. Эти усовершенствования были достигнуты за счет продуманной новой конструкции подающего насоса, линкерного блока, бункера и системы шприцевания. Начиная с простой регулировки во время эксплуатации и заканчивая упрощенной санитарной обработкой и техническим обслуживанием, линкер Frank-A-Matic Linker серии LK 0400 устанавливает новые стандарты в области производства колбасно-сосисочных изделий:

- многочисленные усовершенствования конструкции и рабочих характеристик по сравнению с SmartLinker;
- новая конструкция подающего насоса обеспечивает большую скорость и надежность;



Основные преимущества линкера Frank-A-Matic серии LK 0400:

- *улучшенный контроль веса продукта,*
 - *увеличенная скорость производства,*
 - *оптимальное использование оболочки,*
 - *снижение потерь мяса,*
 - *удвоенный срок службы компонентов машины,*
 - *повышенная безопасность оператора и улучшенная эргономика.*
- новый узел формирования сосисок, в котором используются ремни из полиуретана пищевого качества. Они не растягиваются со временем и работают при большей скорости линкера;
 - общий дизайн основан на наклонных вертикальных поверхностях для простой мойки и удобной санитарной обработки;
 - механические и электрические компоненты линкера спроектированы по новейшей технологии;
 - производитель – компания MAREL, лидер рынка более 50 лет;
 - линкер сохраняет постоянные рабочие характеристики (вес и размер продукции) при больших скоростях производства;
 - простой в эксплуатации сенсорный дисплей с технологией HMI (человеко-машинный интерфейс).
- Приглашаем познакомиться с новым линкером Frank-A-Matic серии LK 0400 на нашем стенде на выставке «Агропродмаш» в Москве 8–12 октября. Стенд №21В85, павильон 2, зал 1. **■**

НОВЫЙ ЭТАП ЭВОЛЮЦИИ В ПРОИЗВОДСТВЕ КОЛБАСНО-СОСИСОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Линкер четвертого поколения Frank-A-Matic серии LK 0400.

Основан на 60-летнем опыте и знаниях технологии производства колбасно-сосисочных изделий.

- повышенная производительность и выход
- улучшенные рабочие характеристики
- снижение эксплуатационных затрат
- более простое техническое обслуживание и санитарная обработка

Мы ждем вас на нашем стенде №21В85, павильон 2, зал 1!
Агропродмаш 2018, Москва, 8-12 октября

Свяжитесь с нами: 8 495 228 0700
info.ru@marel.com | marel.com/sausage

**ADVANCING
FOOD PROCESSING**



marel



III МЕЖДУНАРОДНЫЙ
СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЙ
ФОРУМ



АГРО.PRO

СВИНОВОДСТВО

**ГЛАВНЫЕ ТЕМЫ
ФОРУМА:**

- селекция
- генетика
- корма
- ветеринария



28–29.11. 2018

Санкт-Петербург

2 ДНЯ ФОРУМА

30+ СПИКЕРОВ

180 УЧАСТНИКОВ

ГАЛА-УЖИН

100% КАЧЕСТВЕННЫЕ

КОНТАКТЫ

Организатор форума:
ИД «СФЕРА»



Регистрация и подробная информация:
+7 (812) 245-67-70

sfm.events
info@sfm.events

АГРО ПРОД МАШ

www.agroprod mash-expo.ru

МИНПРОМТОРГ
РОССИИ



ТПП РФ



Expo Rating



23-Я МЕЖДУНАРОДНАЯ ВЫСТАВКА «ОБОРУДОВАНИЕ,
ТЕХНОЛОГИИ, СЫРЬЕ И ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ПИЩЕВОЙ
И ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»

8–12 октября
2018

Россия, Москва,
ЦВК «Экспоцентр»

Выставка №1
в России*



Организатор:

ЭКСПОЦЕНТР
МОСКВА



При поддержке:

- Министерства промышленности и торговли РФ
- Министерства сельского хозяйства РФ

Под патронатом ТПП РФ

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

Реклама 12+



Режущая система KS – качество по убеждению



Компания KARL SCHNELL была основана в 1948 году и вот уже 70 лет является успешным партнером для предприятий пищевой промышленности. Собственные предприятия компании в Германии разрабатывают, конструируют и производят применяемые по всему миру линии и установки для переработки мяса.

Эмульсаторы KS являются ключевым компонентом многочисленных инновационных производственных линий. Они могут быть гибко оснащены для выполнения множества специфических операций по измельчению и гомогенизации. В сравнении с чашечными куттерами при производстве из одинакового сырья оборудование KS демонстрирует более высокую степень измельчения.

Новый эмульсатор KARL SCHNELL серии FL – это модернизированная версия традиционного эмульсатора, благодаря которой заказчик получает значительные технологические преимущества при производстве колбасных изделий:

- подача при помощи шнека позволяет влиять на температуру даже очень вязких продуктов;
- режущая система KS при своем многообразии вариантов позволяет осуществлять почти бесконтактное резание для исключительной тонкости и плотности фарша при одновременно малом износе режущих инструментов;
- производство эмульсии из замороженной предварительно измельченной шкурки возможно без дополнительной затратной подготовки сырья;

• эмульсатор KS серии FL может стать частью автоматизированного процесса производства тонкоизмельченных продуктов и добавок.

Преимуществом режущих систем KS является беспрецедентная гибкость для различных областей применения при незначительном влиянии на температуру и кратчайшем времени эмульгирования. Существуют варианты от простого одноступенчатого режущего комплекта с одной решеткой и ножевой головкой или стандартных систем с двух- и трехступенчатым режущим комплектом до систем High-End с комбинацией комплектов с принципом действия ротор-статор (CUTFIX) и вращающихся решеток (RotaPlate). Кроме того, режущие системы отличает высокая продолжительность службы при низких производственных затратах. **P**



QUALITY IS OUR PASSION

Система подачи KS – низкое давление для щадящей набивки!

При производстве качественного продукта необходимо учитывать особенности каждого этапа техпроцесса и одновременно сократить воздействие на продукт и компоненты. Правильный подбор оборудования и технологии гарантируют безопасное и успешное производство.

Уникальная геометрия системы подачи – отличительная особенность оборудования KARL SCHNELL для набивки и порционирования. Конструкция по принципу шестерённого насоса с внутренним зацеплением сохраняет постоянный объем камер подачи. Фасуемый продукт в критичной зоне подачи минимально спрессовывается и, следовательно, не подвергается чрезмерной нагрузке.



Уже много лет вакуумные шприцы KS отличает неизменная точность дозирования с одним и тем же подающим комплектом.

В зависимости от продукта и размера порции гарантированы минимальные погрешности при фасовке – от 0,5% до 2%, а кроме этого при традиционном способе происходит ещё и существенное снижение сервисных расходов.

KS-принцип фасовки при низком давлении – решение, обеспечивающее малый износ и свойства продукта, который отвечают современным стандартам.



08. – 12.10. 2018
Москва
Павильон 2, стенд 22C50



www.karlschnell.ru
ksinfo@karlschnell.ru
+7 905 5091 759



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

Приглашаем всех специалистов мясной отрасли
 на стенд компании, который расположится
 на привычном месте: павильон 2, зал 3, стенд 23Е60.

«Атлантис-Пак» на «Агропродмаше-2018»

Компания «Атлантис-Пак» примет участие в выставке «Агропродмаш-2018» в юбилейный для себя год

«Атлантис-Пак» станет участником 23-й Международной выставки «Оборудование, машины и ингредиенты для пищевой и перерабатывающей промышленности» – «Агропродмаш-2018». Это крупнейшая в России и Восточной Европе выставка, неизменно привлекающая лидеров агропромышленной отрасли всего мира.

В 2018 году стенд компании будет посвящен 25-летию юбилею. Участие в «Агропродмаш-2018» станет одним из праздничных мероприятий, которыми ознаменован этот год для «Атлантис-Пак».

Из года в год компания презентует на «Агропродмаше» новые продукты. И в юбилейном году новинки в ее линейке будут представлены даже в таком традиционном производственном сегменте, как барьерные колбасные оболочки.

Многослойная барьерная оболочка АМИФЛЕКС Фр разработана для упаковки продуктов, подлежащих заморозке, таких как мясные фарши и полуфабрикаты. На стенде можно будет ознакомиться с нестандартными решениями по упаковке полуфабрикатов и готовых блюд в оболочки с барьерным слоем EvOH АМИЛАЙН Элита-К и АМИЛАЙН Элита-Кс. Для упаковки замороженных продуктов, а также для деликатесной продукции с короткими сроками годности будет представлен пакет АМИВАК СВ.

Новые разработки запланировано продемонстрировать в сегментах проницаемых и сосисочно-сарделечных оболочек «Атлантис-Пак», а также пленок АМИСТАЙЛ – наиболее динамично развивающемся направлении производства.

Уже много лет компания известна на выставке «Агропродмаш» своими дегустациями мясных продуктов, упакованных в оболочки, пакеты и пленки «Атлантис-Пак». В юбилейный год «Атлантис-Пак» наши специалисты предложат лучшее из возмож-



Посетители стенда «Атлантис-Пак» смогут ознакомиться и с новыми разработками компании, и с наиболее востребованными решениями.

ного и в этом направлении: на стенде гости смогут попробовать блюда молекулярной кухни от шеф-повара.

«В 2018 году «Атлантис-Пак» отмечает свой юбилей. 25 лет – уже ощутимый возраст для компании, за эти годы накоплен большой опыт, созданы покорившие рынок продукты, заработана репутация надежного поставщика. Но одновременно с этим мы чувствуем себя молодой, амбициозной компанией как с точки зрения рас-

ширения географии продаж, так и с точки зрения создания новых продуктов, – говорит директор по продажам и маркетингу компании Евгений Парамоненко. – Поэтому на «Агропродмаше-2018» мы планируем активно поработать и провести много продуктивных переговоров с нашими клиентами и партнерами».

«Атлантис-Пак» в этом году представит на выставке свежий выпуск «Книги рецептов-2018»: сборника интересных рецептов мясоперерабатывающей отрасли, которые можно использовать, применяя наши упаковочные решения. На стенде также можно будет продегустировать продукты, приготовленные по рецептам из этой книги.

Как всегда, посетители стенда «Атлантис-Пак» смогут ознакомиться и с новыми разработками компании, и с наиболее востребованными решениями, а также задать напрямую специалистам компании вопросы об этих продуктах. ■



АТЛАНТИС-ПАК

ЛИДЕР ИННОВАЦИОННЫХ
УПАКОВОЧНЫХ РЕШЕНИЙ

25 ЛЕТ ВМЕСТЕ

8-12 ОКТЯБРЯ

**АГРОПРОДМАШ-2018 / Экспоцентр
Павильон 2 / Зал 3 / Стенд 23Е60**

► **ВПЕРВЫЕ**

Пакеты **АМИВАК СВ** / Оболочка **АМИФЛЕКС ФР**
Новые продукты в плёнках **АМИСТАЙЛ**

► **В ЧЕСТЬ ЮБИЛЕЯ**

ЛУЧШИЕ БЛЮДА МОЛЕКУЛЯРНОЙ
КУХНИ ОТ ШЕФ-ПОВАРА ПРЕМИУМ-РЕСТОРАНА

Телефон горячей линии: 8 800 500-85-85 - для России,
+7 863 255-85-85 - для стран ближнего и дальнего зарубежья
info@atlantis-pak.ru / www.atlantis-pak.ru





REHO **RÄUCHER GOLD**[®]
Smoking Chips Räucherspäne



SMOKING HOT!



Щепа для копчения высшей категории

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



www.rettmaier.ru

ООО РЕТТЕНМАЙЕР РУС



Природные
волокна
Член концерна IRS

Отдел Техники
115280 Москва (Россия)

Тел. : +7-495-2760640
info@rettmaier.ru

реклама

ВЫСТАВКА №1 В РОССИИ*



ПРОД ЭКСПО

**11–15
февраля 2019**



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



Организатор:



При поддержке Министерства
сельского хозяйства РФ

Под патронатом ТПП РФ

Россия, Москва, ЦВК «Экспоцентр»

www.prod-expo.ru

**Проверенные рецепты
для успешного бизнеса**

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

+180

Реклама





Компания: ООО «Поли-клип Систем»

Тел.: +7 (495) 229-46-70
E-mail: polyclip@polyclip.ru
www.polyclip.com

FCHL 160: высокая производительность и экономия на персонале

Новый автомат клипсования и навешивания FCHL 160 от ООО «Поли-клип Систем» объединяет в себе сразу четыре производственных процесса. Это позволяет использовать его с максимальной эффективностью.

Автомат клипсования и навешивания комбинирует клипсование при одновременном наложении петли, а также автоматическое нанизывание и расположение продукта на копильной палке. Высокий уровень автоматизации обеспечивает непрерывное надежное производство с возможностью позиционирования до 85 петель в минуту (в зависимости от калибра и выполняемого процесса). Непрерывное и точное расположение батонов на копильных палках в зоне навешивания увеличивает плотность загрузки и обеспечивает максимальное использование копильных и варочных камер. По сравнению с обычной линией наполнения, например FCA 3430 и шприцем при двухсменном режиме работы (восемь сотрудников), новый автомат позволяет повысить производительность до 25% при сокращении количества персонала на 37%.

Что отличает FCHL 160? В этом автомате имеется передовое управление программируемым контроллером, с помощью которого можно осуществлять управление машиной с одной (единственной) панели управления SAFETY TOUCH. После соединения со шприцем производство быстро стартует. Оболочка натягивается и дозагружается при неподвижной головке клипсования. Параметры продукта можно считывать из управления рецептурой панели управления SAFETY TOUCH, PC-контроллер быстро и точно обрабатывает сигналы. За счет «интеллектуального» управления приводом возможно точное позиционирование петли над неподвижным продуктом, которое позволяет расположить еще больше батонов на копильной палке, за счет чего повышается выход продукта.



По сравнению с обычной линией наполнения, например FCA 3430 и шприцем при двухсменном режиме работы (восемь сотрудников), новый автомат позволяет повысить производительность до 25% при сокращении количества персонала на 37%

Если автоматический загрузчик батонов ASL-R перенимает у FCHL 160 дальнейшую загрузку копильной тележки, то общая производительность производства может увеличиться на 40%. Параллельно можно снизить потребность в персонале до трех человек при двухсменном режиме работы, что соответствует общей экономии на обслуживающем персонале до 60%. Такой рост производительности возможен полностью автоматическому роботу для загрузки и разгрузки копильных тележек. ASL-R обрабатывает до семи палок в минуту, которые он точно позиционирует на копильной тележке в полностью автоматическом режиме. Инновационный автомат клипсования и навешивания FCHL 160 работа-

ет с оболочками в диапазоне калибров от 38 до 100 мм и с распространенными копильными палками, пригодными для автоматизации (800–1050 мм) из металла или пластика.

ООО «Поли-клип Систем» предлагает высочайшее качество работы и прочную гигиеничную конструкцию машины. Компактное исполнение и мощный сервопривод рассчитаны на длительный режим работы. Централизованная система смазки позволяет снизить износ, а кроме того, конструкция автомата с большими крышками и специальным положением головки клипсования удобна для доступа как во время техобслуживания, так и для основательной санобработки. **Р**

ЛОГОС

**ПРОНИЦАЕМЫЕ
ПОЛИАМИДНЫЕ
ОБОЛОЧКИ
«ЛОГОПАК»**



**АКТУАЛЬНЫЕ
НОВИНКИ
И ХИТЫ
ПРОДАЖ**



Приглашаем на
Агропромаш 2018
Павильон 2 Зал 3
Стенд 23Е30

реклама

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ	МОСКВА	РОСТОВ-НА-ДОНУ	ЧЕЛЯБИНСК	НОВОСИБИРСК	АСТАНА
тел.: +7 812 334 21 21	тел.: +7 499 681 33 00	тел.: +7 863 223 22 44	тел.: +7 351 792 29 20	тел.: +7 383 319 08 01	тел.: +7 7172 383 625

www.logosltd.ru



Республика Башкортостан

1718 тыс. т

Производство молока
(2-е место в РФ)

190 тыс. т

Производство говядины
(1-е место в РФ)





Республика Башкортостан



Источник: пресс-служба Минсельхоза Республики Башкортостан

АПК БАШКИРИИ: ПРИВЛЕКАЕТ ИНВЕСТОРОВ, ПОДДЕРЖИВАЕТ ФЕРМЕРОВ

Башкирия – современный, динамично развивающийся регион, который входит в десятку лучших субъектов Российской Федерации по объему инвестиций и является территорией развитого сельскохозяйственного производства. Регион занимает ведущие позиции по производству молока, говядины, активно развивает свиноводство и птицеводство.

В Республике Башкортостан животноводство представлено молочным и мясным скотоводством, свиноводством, птицеводством, а также традиционными отраслями – коневодством, овцеводством и пчеловодством.

Республика занимает лидирующие позиции в России по производству молока (2-е место – 1718 тыс. т) и мясу говядины (1-е место – 190 тыс. т). Насчитывается самое большое в РФ поголовье крупного рогатого скота – в хозяйствах всех категорий 1 млн 68 тыс. голов (на 1 августа 2018 года). Это связано и со стабильным спросом на говядину.

Скороспелые отрасли – свиноводство и птицеводство – развиваются в основном на промышленной основе. Более 400 тыс. голов свиней разводится на свинокомплексах – это 87% от общего поголовья в республике. На птицефабриках поголовье птиц

Наиболее значимые производители мяса в республике – свинокомплексы ООО «Башкирская мясная компания», ООО «Мичуринский свинокомплекс», АПК «Максимовский», ГУСП совхоз «Рощинский» (Стерлитамакский район).

составляет 50% (7,5 млн голов) в летний период, когда оно увеличивается в хозяйствах населения, и 70% к концу года, а промышленное производство яиц составляет 78% (854 тыс. шт.).

Также развита отрасль спортивного и продуктивного коневодства. Поголовье лошадей составляет 129 тыс. голов – это третий показатель в России после Республики Саха (Якутия) и Республики Алтай. Ежегодно производится более 3 тыс. т кумыса и около 7 тыс. т конины (убойный вес). Спрос на продукцию коневодства с каждым годом возрастает.

В 2017 году всеми категориями хозяйств было произведено на убой 410 тыс. т скота и птицы (103% к 2016 году), в том числе КРС – 189,6 тыс. т, свиней – 92,3 тыс. т, птицы – 90,4 тыс. т, овец и коз – 25,9 тыс. т, лошадей и пр. – 12 тыс. т. С 2011 года обеспечен

рост производства мяса с 378,9 до 410,2 тыс. т в 2017 году (или на 8,3%). На душу населения в 2017 году произведено 66 кг мяса (94% от потребности) против 56 кг в 2011-м (80% от потребности).

Наиболее значимые производители мяса в республике – свинокомплексы ООО «Башкирская мясная компания», ООО «Мичуринский свинокомплекс», АПК «Максимовский», ГУСП совхоз «Рощинский» (Стерлитамакский район). По птицеводству – ООО «Русское зерно» (шесть птицефабрик), АО «Башкирский бройлер» (Альшеевский район), ГУП «ППЗ Благоварский» (Благоварский район), ООО «Птичий двор» (Уфимский район).

По выращиванию и откорму КРС лидерами являются ООО «АП им. Калинина» (Стерлитамакский район), ООО «Базы» (Чекмагушевский район), ООО «Урал Тау» (Дуванский район), ООО «САВА Агро Япрык» и ООО «САВА Агро Усень» (Туймазинский район).

Субсидии и специальные программы в помощь фермерам

В последние годы в связи с повышением цен на энергоносители, а также низкими ценами на животноводческую продукцию (мясо, молоко, яйца) сельскохозяйственные предприятия не могут выйти на эффективное и рентабельное производство. В целях снижения затрат на производство животноводческой продукции и снижения ее себестоимости сельхозтоваропроизводителям предоставляется государственная поддержка:

- согласно постановлению правительства РФ от 14 июля 2012 года №717 «О государственной программе развития сельского хозяйства и регулирования рынков сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия на 2013–2020 годы» и правительства РБ «Об утверждении порядка предоставления субсидий в рамках реализации госпрограммы «Развитие сельского хозяйства и регулирование рынков сельхозпродукции, сырья и продовольствия в РБ» от 8 февраля 2017 года №42 субсидии предоставляются на возмещение части затрат на приобретение племенного молодняка сельскохозяйственных животных (кроме импорта) из бюджетов обоих уровней по ставке 50000 рублей за одну голову;

- согласно постановлению правительства РБ «Об утверждении порядка предоставления субсидий из бюджета Республики Башкортостан на возмещение части затрат на приобретение сельскохозяйственной тех-



1718 ТЫС. Т.

Республика занимает лидирующие позиции в России по производству молока (2-е место – 1718 тыс. т) и мясу говядины (1-е место – 190 тыс. т). Насчитывается самое большое в РФ поголовье крупного рогатого скота – в хозяйствах всех категорий 1 млн 68 тыс. голов (на 1 августа 2018 года).

ники и оборудования» №254 от 5 июня 2017 года субсидии предоставляются по номенклатуре, утвержденной приказом Минсельхоза РБ от 16 июня 2017 года №117 (по ставкам от 40% до 50% от затрат);

- согласно постановлению правительства Республики Башкортостан «Об утверждении порядка предоставления субсидий из бюджета Республики Башкортостан на возмещение части процентной ставки по инвестиционным кредитам в агропромышленном комплексе» №89 от 7 марта 2018 года субсидии предоставляются в виде возмещения процентной ставки по инвестиционным кредитам, полученным после 1 января 2017 года на приобретение сельхозтехники, племенных животных, строительство объектов животноводства (при наличии инвестиционного соглашения) и т. д. в размере 100% ключевой ставки ЦБ РФ (7,25%) из бюджета Республики Башкортостан.

Кроме того, для поддержки жителей республики, изъявивших желание заняться производством сельскохозяйственной продукции в соответствии с постановлением правительства Республики Башкортостан «Об утверждении порядков предоставления субсидий в рамках реализации государственной программы «Развитие сельского хозяйства и регулирование рынков сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия в Республике Башкортостан» №42 от 8 февраля 2017 года реализуются специальные программы:

- «Поддержка начинающих фермеров», которая предусматривает предоставление



на конкурсной основе грантов по схеме «90% бюджетные средства и 10% собственные средства» в размере до 3 млн рублей по направлениям молочное и мясное скотоводство; до 1,5 млн рублей – по иным видам деятельности (коневодство, овцеводство, козоводство, свиноводство, кролиководство, сельскохозяйственное птицеводство, рыбоводство и др.);

- «Развитие семейной животноводческой фермы», предусматривающая предоставление на конкурсной основе грантов по схеме «60% бюджетные средства и 40% собственные средства» в размере до 30 млн рублей по направлениям молочное и мясное скотоводство; до 21,6 млн рублей – по иным направлениям деятельности.

В соответствии с порядком, утвержденным постановлением правительства Республики Башкортостан от 20 июня 2018 года №275, субсидии на компенсацию части затрат до 50% предоставляются сельхозтоваропроизводителям на приобретение следующего оборудования для мясного животноводства российского и зарубежного производства:

- самоходная и прицепная кормозаготовительная техника;
- оборудование для приготовления и раздачи кормов;
- оборудование для содержания животных;

410 ТЫС. Т.

В 2017 году всеми категориями хозяйств было произведено на убой 410 тыс. т скота и птицы (103% к 2016 году), в том числе КРС – 189,6 тыс. т, свиней – 92,3 тыс. т, птицы – 90,4 тыс. т, овец и коз – 25,9 тыс. т, лошадей и пр. – 12 тыс. т.

- линии по убою, модульные убойные цеха;
- технологические линии для переработки мяса, производства и упаковки полуфабрикатов, колбасных изделий, мясных консервов.

В рамках реализации мероприятий по импортозамещению республиканскими предприятиями освоено производство широкой линейки кормозаготовительной техники, техники для приготовления и раздачи кормов, модульных убойных цехов, оборудования для содержания животных. АО «Башагромаш» освоено производство самоходной косилки КС-100 «Чулпан», прицепо-рулоновозов; ГУСП «Башсельхозтехника» – валковых жаток, пресс-подборщиков, измельчителей-смесителей раздатчиков кормов, ОАО «Нефаз» – прицепных косилок, грабель-ворошилок, ООО «ИлишАгроонтаж» – стойлового оборудования, поилок для животных и другого оборудования. Зарубежное оборудование в основном применяется для производства готовой продукции, в том числе колбасных изделий, мясных консервов.

Инвестиции и рабочие места

Инвестиционную привлекательность и гостеприимство республики оценили крупные агрохолдинги: ЗАО «АВК «ЭКСИМА», ОАО «Объединенная мясная группа», ООО «Русское зерно», группы компаний «Сигма» и «Таврос», которыми уже реализованы проекты в свиноводстве, птицеводстве и с которыми планируется дальнейшее сотрудничество в развитии бизнеса.



Наивысший рост в производстве свинины был обеспечен в период 2015–2017 гг. В 2014 году было произведено 49 тыс. т свиней на убой, а в 2017-м — увеличено до 92,3 тыс. т (почти в два раза). В этот период был реализован крупный инвестиционный проект ООО «Башкирская мясная компания». Были построены новые современные свинопункты в Благоварском, Чишминском и Буздякском районах мощностью производства 43 тыс. т свинины в год (в живом весе). В настоящее время численность свиней в комплексе составляет 240 тыс. голов. ООО «Мичуринский свинопункт» ввел в эксплуатацию дополнительные мощности и обеспечил рост производства свинины с 3,5 до 7 тыс. т в год и довел поголовье свиней с 25 до 35 тыс. голов.

Наибольший скачок в птицеводстве был сделан в последние два года. Объемы производства мяса птицы были увеличены с 70 тыс. т в 2015 году до 90,4 тыс. т в 2017-м. Рост на 28% был обеспечен благодаря выводу на проектные мощности птицефабрики ООО «Русское Зерно», которая произвела в 2017 году 56 тыс. т мяса птицы в живом весе против 15 тыс. т в 2015-м (рост почти в четыре раза). По остальным отраслям мясного животноводства наблюдается стабилизация.

Актуальные направления для инвестирования в АПК РБ – овощеводство закрытого грунта (теплицы), молочное и мясное животноводство (строительство молочных комплексов, откормочных площадок КРС мясного направления), создание овощехранилищ, оптово-распределительных

4,1 млрд рублей

В настоящее время объем вложенных инвестиций составил 36 млрд рублей, в том числе за 2017 год – 4,1 млрд рублей. С начала реализации проектов создано около трех тысяч новых рабочих мест, в том числе около тысячи за 2017 год.

центров, переработка сельскохозяйственной продукции, в том числе глубокая переработка зерна.

В Республике Башкортостан реализуется ряд инвестиционных проектов по птицеводству, свиноводству, мясному и молочному скотоводству, овощеводству закрытого грунта, переработке продукции растениеводства и животноводства. В перечень приоритетных инвестиционных проектов включен 34 проект с объемом инвестиций более 81,4 млрд рублей. В настоящее время объем вложенных инвестиций составил

36 млрд рублей, в том числе за 2017 год – 4,1 млрд рублей. С начала реализации проектов создано около трех тысяч новых рабочих мест, в том числе около тысячи за 2017 год.

В 2018 году реализуются и планируются к реализации инвестиционные проекты по направлениям: мясо-молочное скотоводство, свиноводство, овощеводство закрытого грунта, переработка продукции сельского хозяйства, в том числе значимые проекты:

- ООО «Победа» – «Строительство молочно-товарного комплекса на 5000 голов в Калтасинском, Бураевском, Янаульском районах РБ». Плановая стоимость – 2,3 млрд рублей;
- ООО МФ «Урожай» – «Строительство молочно-товарного комплекса на 5340 голов и откормочной площадки на 2500 голов КРС в Аургазинском районе РБ». Плановая стоимость – 3 млрд рублей;
- ООО «Зуевское» – «Строительство открытой откормочной площадки всесезонного содержания (фидлот) вместительностью 2000 голов». Плановая стоимость – 173 млн рублей;
- ИП глава КФХ Хабибрахманов Ф.Р. – «Строительство теплицы площадью 3 га» в рамках строительства тепличного комплекса на 12 га. Плановая стоимость 645 млн рублей;
- ООО «АгроСакмара Башкирия» – «Животноводческий комплекс выращивания и откорма КРС (фидлот) на территории сельского поселения Покровский с/с МР Федоровский район РБ» (на 10 тыс. голов единовременного содержания). Плановая стоимость 1 млрд рублей;
- СПК «Красная Башкирия» – «Создание роботизированной молочно-товарной фермы вблизи д. Самарского, МР Абзелиловский район РБ» (на 800 голов). Плановая стоимость 400 млн рублей.

Фестивали, ярмарки, выставки

Для продвижения продукции республиканских товаропроизводителей и здорового образа жизни, насыщения потребительского рынка качественной молочной и мясной продукцией Министерством сельского хозяйства Республики Башкортостан совместно с администрацией ГО г. Уфа ежегодно проводятся тематические фестивали: молочный фестиваль «Молочная страна» и мясной фестиваль «Ит фест». Участие в фестивалях способствует освоению новых технологий, установлению взаимовыгодных контактов, развитию местных брендов, расшире-

нию торговых и кооперационных связей между производителями продукции, торговыми предприятиями и потребителями.

Для продвижения продукции за пределы республики Министерство сельского хозяйства РБ ежегодно организует стенд АПК на Российской агропромышленной выставке «Золотая осень» в Москве. В Республике Башкортостан проводятся выставки «АгроКомплекс», «Форум гостеприимства и туриндустрии «Наш бренд». Кроме того, Министерством сельского хозяйства Республики Башкортостан проводится работа по расширению каналов реализации продукции личных подсобных и крестьянско-фермерских хозяйств. В городском округе Уфа имеется несколько каналов сбыта сельскохозяйственной продукции:

- на ТСК, работающих в формате розничных рынков для реализации продуктов питания, создано более 2800 торговых мест;
- в формате сельскохозяйственных ярмарок ежедневно работают малые фермерские рынки во всех районах города, которые предоставляют сельхозпроизводителям оборудованные торговые места (некоторые с возможностью установки холодильного оборудования);
- в Уфе и других городах республики постоянно проводятся ярмарки выходного дня: в летнее время – тематические (ягодное лукошко, медовый и яблочный спас); в осеннее – плодоовощные; в зимнее – мясные.

Министерством сельского хозяйства Республики Башкортостан совместно с медиахолдингом ГУП ТРК «Башкортостан» реализуется мультимедийный проект «Имею право! Сделано в Башкортостане». Основной целью этого проекта является рождение запрограммированного спроса на качественную, экологически безопасную продукцию республиканских производителей по адекватным ценам.

Также в регионе реализуется проект «Продукт Башкортостана», который направлен на поддержку республиканских производителей продовольственных товаров, обладающих высокими потребительскими свойствами. «Продукт Башкортостана» действует по принципу зонтичного бренда, когда под одной маркой продвигается пул товаров. У такой маркетинговой стратегии масса преимуществ. Главное – это репутация, доверие потребителей и знак качества, которыми известный бренд поддерживает новый либо малоизвестный продукт.

Проводятся торгово-закупочные конференции – переговоры в формате B2B между представителями торговли и произво-



▲ Инвестиционную привлекательность и гостеприимство республики оценили крупные агрохолдинги: ЗАО «АВК «ЭКСИМА», ОАО «Объединенная мясная группа», ООО «Русское зерно», группы компаний «Сигма» и «Таврос», которыми уже реализованы проекты в свиноводстве, птицеводстве и с которыми планируется дальнейшее сотрудничество в развитии бизнеса.

дителями, способствующие продвижению продукции республиканских производителей на полки магазинов. С целью обучения производителей продуктов питания, созданных на базе малых форм хозяйствования, организуется и проводится «Школа торговли», на которой выступают представители брендинговых агентств, которые дают консультации по вопросам продвижения продукции. Для возможности самостоятельной реализации фермерами своей продукции в регионе также открываются фермерские магазины. **МП**



5-6 декабря 2018

Санкт-Петербург,
КВЦ «ЭКСПОФОРУМ»

Умная Ферма

Выставка оборудования,
кормов и ветеринарной
продукции
для животноводства
и птицеводства



Разделы:

- Оборудование для разведения, содержания и кормления
- Доильное оборудование
- Оборудование для первичной переработки мяса и молока
- Корма и комбикорма
- Оборудование для производства и хранения кормов
- Ветеринарные препараты, инструменты и услуги

Организаторы:



primexpo



ITE

12+

+7 (812) 380 60 04/00
smartfarm@primexpo.ru

Получите электронный билет
smartfarm-expo.ru



Максим Казлаускас:

«Переработка побочных продуктов убоя может быть столь же выгодным бизнесом, как и производство мясной продукции»

Haarslev Industries – всемирно известный производитель оборудования для переработки побочных продуктов животноводства, птицеводства, рыбоводства, бытовых отходов, сточных вод, биотоплива, пищевых и спиртовых производств. История некоторых подразделений компании насчитывает более 100 лет, холдинг имеет представительства во всех уголках земного шара. В России у компании два офиса – в Подольске и Белгороде. Об особенностях российского рынка животноводства, планах и перспективах рассказывает Максим Казлаускас – генеральный директор компании Haarslev в России.

Гость:

Максим Казлаускас,
генеральный директор
Haarslev Industries в России
www.haarslev.com

Подготовила:

Ксения Жукова



– Максим, мы встречаемся с вами на выставке «Агропродмаш». Это одна из главных отраслевых выставок в России. Какой интерес представляет она для вашей компании?

– Это, действительно, знаковая выставка технологий переработки сельскохозяйственной продукции в России, и она очень важна для производителей оборудования, предназначенного для переработки мяса, птицы, рыбы и побочных продуктов. «Агропродмаш» – место встречи ведущих компаний-производителей оборудования и компаний-производителей сельскохозяйственной продукции в России. Для нас важно и приятно встретиться лицом к лицу с уже существующими заказчиками нашей компании и наладить контакты с потенциальными клиентами.

Мы – ведущий производитель оборудования для переработки побочных продуктов процесса убоя и переработки животных, которые не употребляются в пищу и не идут на продажу в супермаркеты. В специальном производственном отделении из них производятся продукты, которые далее используются в производстве кормов для сельскохозяйственных и домашних животных (мясокостная мука с высоким содержанием протеина и других питательных веществ животного происхождения и жир).

Компания Haarslev Industries основана в 1973 году в Хорслеве, Дания.

Ведет деятельность в Европе, странах Африки, в России, в Северной Америке и в странах Азиатско-Тихоокеанского региона.

Производственные площадки в Дании, Германии, США, Испании, Бразилии.

Основные направления бизнеса:

- **оборудование и технологии для переработки побочных продуктов животноводства, птицеводства, рыбопереработки, бытовых отходов, сточных вод, биотоплива, пищевой и алкогольной промышленности,**
- **оборудование и технологии для производства рыбной муки и жира,**
- **оборудование для очистки воздуха и нейтрализации запахов.**

– Какая часть деятельности глобальной компании Haarslev приходится на российское представительство и насколько для нее важен российский рынок?

– Российский рынок является очень заметным для компании. Наше подразделение – одно из ведущих региональных подразделений по всему миру. Год от года показатели вклада российского офиса Haarslev разнятся, но можно выделить особые годы, когда объем заказов в России достигал четверти от глобального оборота.

– Думаю, далеко не все российские компании сегодня готовы вкладываться в такой процесс, как переработка побочных продуктов сельскохозяйственных производств. Есть ли какая-то разница в восприятии этих процессов и отношении к ним в российских и европейских компаниях?

– Исторически сложилось так, что некоторые компании, которые фокусируются на производстве мяса – будь то мясо птицы, свинина или говядина, – до недавнего времени относились к побочным продуктам убоя и переработки как к тому, от чего нужно избавляться. Но сейчас ситуация изменилась – и за счет активной деятельности нашей компании, и за счет повышения общего уровня грамотности специалистов по технологиям сельскохозяйственного производства. Теперь у всех компаний, производящих мясо, есть понимание, что переработка побочных продуктов убоя – столь же выгодный бизнес, как и производство мясной продукции.

Высококачественная мясокостная мука – востребованный на рынке продукт. Такие международные компании, как Mars, Royal Canin, Nestle, постоянно испытывают в нем потребность и используют мясокостную муку в производстве широко известных на мировом рынке кормов для домашних животных. Сегодня интерес и внимание к самой технологии и к качеству продукта находятся на очень высоком уровне.

– Я правильно понимаю, что в России немного компаний с вертикально интегрированным производством, которые могут себе позволить собственные мощности по переработке побочных продуктов убоя и переработки? Более мелкие компании, видимо, сдают их предприятиям, которые целенаправленно занимаются их переработкой...



Максим Казлаускас,

Генеральный директор Haarslev Industries
в России

«Высококачественная мясокостная мука – востребованный на рынке продукт. Такие международные компании, как Mars, Royal Canin, Nestle, постоянно испытывают в нем потребность и используют мясокостную муку в производстве широко известных на мировом рынке кормов для домашних животных. Сегодня интерес и внимание к самой технологии и к качеству продукта находятся на очень высоком уровне».

– Вот тут можно сопоставить специфику российского и западноевропейского рынков. И здесь разница между ними прослеживается наиболее отчетливо. Что касается западноевропейского рынка, то там мясоперерабатывающие компании, как правило, не занимаются переработкой и утилизацией побочных продуктов. В Западной Европе существуют отдельные предприятия-переработчики, собирающие сырье из разных убойных цехов. Его переработка – это отдельный бизнес, а производство мясокостной муки в европейских странах представляет собой отдельный сектор сельскохозяйственной отрасли.

В России подобные компании тоже есть, но большинство средних и крупных компаний в той или иной степени обзаводятся собственными производствами мясокостной муки. Часть этих компаний использует этот продукт как сырье для кормов, предназначенных собственным животным. Другая часть, способная выпускать мясокостную муку высокого качества, фокусируется на ее продаже крупным компаниям, которые я обозначил, и повышает тем самым маржинальность своего бизнеса. В итоге получается, что производством мясокостной муки занимаются очень многие россий-

ские компании, но пока мало кто занимается ее продажей для дальнейшего использования в производстве кормов массового потребления.

Однако и эта ситуация начинает меняться. В целом вектор развития животноводства направлен сейчас на повышение эффективности существующих мощностей. Объемы растут не так сильно, но повышение эффективности процессов сейчас занимает первое место в перспективах развития компаний агропромышленного комплекса. И участок изготовления качественной продукции из побочных продуктов основного производства представляет собой очень хорошее поле для получения дополнительной прибыли.

– В России, вы имеете в виду?

– Да, я говорю о России.

– А существует европейский и американский опыт, до которого мы, грубо говоря, пока не дозрели? К чему, на ваш взгляд, нужно стремиться в развитии этого сектора рынка? Или у нас все-таки есть какая-то другая специфика и свой собственный путь развития?

– Скажем так: особенность российского рынка производства продукции животноводства заключается в том, что в последние десять лет он интенсивно развивался, внедряя все самые современные мировые технологии. На сегодняшний день уровень оснащенности большинства средних и крупных предприятий очень высок. И этим действительно можно гордиться, потому что сейчас очень часто возникают ситуации, когда компании из-за рубежа приезжают в Россию смотреть сельскохозяйственные предприятия и изучать их оснащение. Российские предприятия уже способны наглядно продемонстрировать им, как правильно выстроить технологическую цепочку.

– Какие это предприятия, например?

– Современные мясоперерабатывающие предприятия. Это такие компании, как «Мираторг», «Белгранкорм», «Русагро», предприятия группы «Черкизово». Все эти производители обладают технологиями мирового уровня и используют оборудование Haarslev на участках производства мясокостной муки и жира.

– Какие российские проекты вы назовете наиболее интересными?

– Очень интенсивно развивается компания «Мираторг», и мы с ней постоянно сотрудничаем. Главная особенность «Мираторга» – профессиональный подход к управлению бизнесом и отбору производственных технологий. Они используют исключительно эффективные технологические решения и смело начинают деятельность в новых нишах рынка.

– Я знаю, что как раз переработка мясокостной муки считается одним из самых сложных направлений производства, так как там складываются весьма специфические условия из-за неприятного запаха. У вас только перерабатывающее оборудование или же предусмотрены решения и для очистки воздуха?

– Haarslev – международная технологическая компания, способная осуществлять поставку полных комплектов оборудования,



в том числе и для очистки воздуха от паров и запахов. У нас богатый опыт в исследованиях и разработках этого направления и очень востребованная на текущий момент технология термического окисления. Она позволяет производить очистку воздуха от паров и неприятного запаха с самой высокой эффективностью, то есть с получением чистого воздуха, который никак не влияет на прилегающие территории.

– Какие компании могут представлять для вас интерес в ближайшем будущем? Вот, скажем, у нас будет развиваться направление крупного рогатого скота.

– Я бы сделал акцент не на КРС, а на продукции рыбоперерабатывающей промышленности, потому что на сегодняшний день четко прослеживается вектор развития этой отрасли. Особый интерес в этом смысле представляют Дальний Восток и Мурманская область. Довольно много предприятий заинтересованы в повышении эффективности процессов переработки рыбы, а наша компания обладает уникальными технологиями для переработки побочных продуктов рыбного производства с получением высококачественной рыбной муки и жира. Haarslev обладает уникальными технологиями именно для этого направления.

– А где еще вы видите перспективу?

– Вообще у нас три основных направления развития компании в России. Первое –

Очень важно понимать, что побочные продукты убоя и переработки – это ценное сырье для производства востребованного продукта, который можно продать с высокой прибылью. Если есть сырье, то получение прибыли от его переработки – вопрос организации и объемов. В далеком прошлом было возможным, что такое сырье просто закапывали в землю. К счастью, на сегодняшний день это практически исключено, потому что равнозначно закапыванию в землю денег.

это повышение активности и профессионализма в направлении продаж основного технологического оборудования.

Второе направление – это повышение эффективности работы службы сервисной поддержки, то есть забота о наших клиентах. В ближайшее время будет расширяться наш склад запчастей в России, который находится в Белгороде. Этот регион был выбран целенаправленно как территория с самой большой концентрацией производителей продукции животноводства. В целом, мы уделяем огромное внимание поставке запчастей, сервису, техническому аудиту и инженерному сопровождению наших комплексов оборудования. Это серьезное направление и вектор развития нашего российского представительства, который свидетельствует о долгосрочной стратегии Haarslev в России.

Третье направление, на котором я уже останавливался, – это продвижение наших технологий в области рыбопереработки. У нашей компании уже есть представитель на Дальнем Востоке, и этому направлению будет уделяться особое внимание.

– Остались в России производители, которые не отправляют побочные продукты на переработку? Что они с ними делают? Раньше побочные продукты убоя не использовались на некоторых мясоперерабатывающих предприятиях.

– Очень важно понимать, что побочные продукты убоя и переработки – это ценное сырье для производства востребованного продукта, который можно продать с высокой прибылью. Если есть сырье, то получение прибыли от его переработки – вопрос организации и объемов. В далеком прошлом было возможным, что такое сырье просто закапывали в землю. К счастью, на сегодняшний день это практически исключено, потому что равнозначно закапыванию в землю денег. Сегодня даже небольшие компании, не имеющие собственных мощностей, работают по европейской схеме. В России есть такие компании, которые не имеют собственного производства по убою скота и занимаются приобретением сырья у других компаний-производителей мяса, не имеющих собственного отделения для переработки побочных продуктов. Для мелких предприятий это более выгодно, потому что есть определенная планка – уровень оборота, начиная с которого становится экономически целесообразным открывать собственный цех по производству мясокостной муки.



– Значит, сейчас нет больших проблем со сбытом и переработкой того, что раньше называли боевыми отходами?

– На сегодняшний день – нет.

– Вы можете обозначить, какой бюджет требуется для создания собственных мощностей и отдельной производственной площадки по переработке отходов?

– Все очень сильно зависит от специфики продукта: индейка, бройлер, рыба, свинина, КРС... Мы всегда рекомендуем потенциальному клиенту обратиться к нашим специалистам. В каждом конкретном случае мы всё профессионально просчитываем, консультируем клиента и выдаем ему необходимые рекомендации.

– Есть ли какие-то технологии за рубежом, которые у нас до сих пор не используют? Возможно, в ближайшей перспективе они будут представлять для нас интерес, ведь российские производители, как известно, во многом догоняют западный мир.

– Еще раз отмечу, что ведущие российские производители сельскохозяйственной продукции могут по праву гордиться тем, что в их компаниях внедрены практически все современные мировые практики. При этом есть ряд очень интересных технологий, которые только начинают внедряться на российских предприятиях. Хороший

Исторически сложилось так, что некоторые компании, которые фокусируются на производстве мяса – будь то мясо птицы, свинина или говядина, – до недавнего времени относились к побочным продуктам уоя и переработки как к тому, от чего нужно избавляться. Но сейчас ситуация изменилась – и за счет активной деятельности нашей компании, и за счет повышения общего уровня грамотности специалистов по технологиям сельскохозяйственного производства.

пример – это производство муки из пера птицы. При традиционной технологии котлов периодического действия получить из пера муку с высокой степенью усвояемости невозможно, а это один из важных параметров качества продукта. Компания Haarslev предлагает новую технологию непрерывного гидролиза пера, которая позволяет получать муку с высокой степенью усвояемости. Именно такую муку можно реализовывать по выгодной стоимости или эффективно использовать в собственных кормах.

– Что самое сложное на российском рынке в вашей сфере деятельности?

– Если говорить от лица иностранной компании – производителя технологического оборудования, то моя роль заключается в том, чтобы соединить потребности и желания российских компаний и возможности зарубежной компании производителя оборудования. Часто сложность заключается в непредсказуемости российского рынка в целом, с одной стороны, и достаточно сложной экономической ситуацией, с другой. Часто компании, имеющие очень четкие и проработанные планы, сталкиваются с огромными сложностями при получении финансирования. В таких случаях нам бывает довольно сложно предсказать сроки реализации проекта, а нередко это сложно предсказать и самим нашим заказчикам. Бывает, у нас заключен контракт, но он ожидает финансирования в течение года или более. Подобные ситуации создают сложности производителям оборудования, так как сложно планировать финансовые потоки и загрузку производственных мощностей.

– Какие средства используют покупатели вашего оборудования на осуществление проектов? Субсидии, инвестиции или другие источники?

– Чаще всего наши клиенты используют кредиты крупных банков и различные программы субсидирования, которые распространяются на разные сегменты рынка. В целом это можно назвать программой государственной поддержки АПК, которая осуществляется в течение многих лет.

Самое главное, чтобы у наших клиентов была возможность реализовать планы по развитию своих компаний, а специалисты компании Haarslev всегда окажут профессиональную поддержку на всех этапах реализации проектов по повышению эффективности производства мясокостной муки и жира. **Р**

Посетите нас на
выставке
АГРОПРОДМАШ
8-12 Октября 2018
Павильон 2 Зал 1
Стенд 21В40



HAARSLEV™
Processing Technology

HAARSLEV | MASTER YOUR PROCESS

ЭФФЕКТИВНЫЙ ГИДРОЛИЗ ПЕРА ПТИЦЫ ИЛИ СВИНОЙ ЩЕТИНЫ

Для переработки пера и щетины в муку с высокой степенью усвояемости отлично подходит Вертикальный паровой гидролизер (автоклав-утилизатор) производства Haarslev.

- Высокое качество продукта
- Минимальное обслуживание
- Система рекуперации тепла
- Повторное использование соковых паров
- Прямая подача пара высокого давления
- Изменения входных параметров сырья практически не влияют на процесс переработки

Наш вертикальный паровой гидролизер (автоклав-утилизатор) может применяться для переработки пера или свиной щетины практически любого качества и состояния.

Передовые системы контроля и управления обеспечивают высокое качество продукции.

**Хотите узнать больше?
Свяжитесь с нами сейчас.**



Haarslev Industries, Офис в Подольске • 142100, Проспект Ленина, 107/49 офис 304
Телефон: +7 (495) 543 94 10 • Email: russia@haarslev.com • haarslev.com

Haarslev Industries, Офис в Белгороде • 308013, ул. Макаренко, 12 А
Телефон: +7 [910] 745 21 22 • Email: russia@haarslev.com • haarslev.com



Компания: ООО «Ульма Пакаджинг»

Россия, 123290, Москва,
ул. 2-я Магистральная, д. 8А, стр. 10
Тел.: +7 (495) 380-17-84
E-mail: info@ulmapackaging.ru
www.ulmapackaging.ru

Автор:



Антон Лелюхин,
руководитель направления
автоматизированных
решений ООО «Ульма
Пакаджинг»

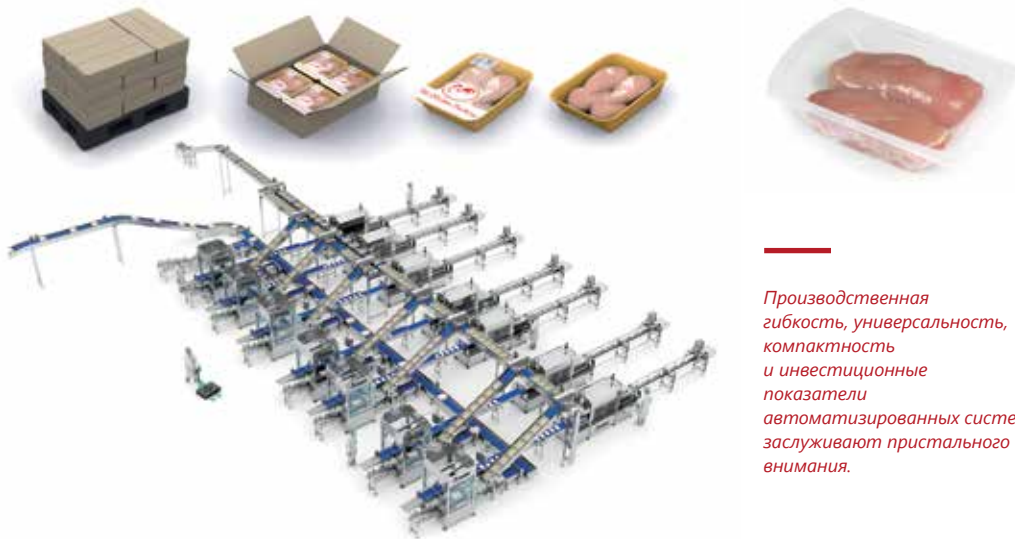
Роботы на упаковке: эффективность, экономия, качество

Компания Ulma Packaging разработала множество успешных решений комплексной автоматизации на предприятиях в разных странах мира и доказала актуальность построения гибких автоматизированных производственных систем. Познакомьтесь с одним из проектов и убедитесь в этом самостоятельно.

Упаковочный участок пищевого производства может привносить лишние статьи расходов в себестоимость продукции. Замена отдельных единиц оборудования на проблемных участках обычно ситуацию не улучшает. В большинстве случаев снизить производственные затраты можно лишь при комплексном подходе, который подразумевает разработку качественного проекта эффективной автоматизации упаковочного участка.

Недавно на одном из небольших французских предприятий компания Ulma Packaging осуществила очередную инсталляцию автоматизированного участка по упаковке разделанной птицы. На участок поступают разделанные части птицы, которые в автоматическом режиме пакуются в лотки и затем ярусами укладываются в гофрокартонные коробки. Сочетание высокой производственной гибкости и универсальности, компактность компоновки и привлекательные инвестиционные показатели заслуживают пристального внимания представителей отечественной пищевой индустрии.

Итак, автоматизированный упаковочный участок состоит из семи параллельных упаковочных линий и двух веток сквозной транспортной системы для пустых и полных гофрокоробов соответственно. В основе каждой упаковочной ячейки – тандем из трейсилера Ulma TSA 680 и роботизированного модуля для раскладки готовых упаковок в гофрокороба, а также связывающий их транспортер.



Производственная гибкость, универсальность, компактность и инвестиционные показатели автоматизированных систем заслуживают пристального внимания.

В основе же роботизированного модуля находится дельта-робот в двухосевом исполнении с управлением перемещениями по горизонтальной и вертикальной оси. Его задача – захватывать группы готовых упаковок и выкладывать ими очередной ярус в гофрокартонном коробе. Существуют и более совершенные исполнения роботов pick-and-place, способные ориентироваться по четырем осям, однако здесь в целях минимизации затрат на оборудование используются более простые модели. Но и они эффективно решают задачи по укладке готовой продукции в гофрокороба. За каждый рабочий такт робот выкладывает целиком весь уровень лотков в коробе, пока гофрокороб не будет заполнен полностью.

Важной особенностью линии является ее построение по тупиковому принципу: упакованные коробки возвращаются туда же, откуда поступает продукт на упаковку. Та-

кая конфигурация позволяет понизить требования к занимаемой площади: участок получается компактным и не таким протяженным, как в случае реализации проходной схемы работы.

Транспортная система состоит из двух веток: для подачи пустых коробов к каждому отдельному роботизированному модулю под загрузку и для отвода укомплектованных гофрокартонных коробов на паллетизацию. Транспортер, подающий пустые гофрокороба, одновременно выполняет и функцию буферного накопителя коробов, предупреждая любые нарушения ритмичности работы линии (например, в случае краткосрочного простоя отдельных трейсилеров).

Таким образом, в каждой упаковочной ячейке происходят следующие процессы:

- денестер лотков автоматически выкладывает пустые лотки на подающий транспортер трейсилера;

упаковка

- лотки заполняются продуктом в загрузочной секции подающего транспортера, чтобы затем поступить в зону запайки трейсилера;

- после упаковочной машины лотки направляются транспортером к соответствующему модулю с дельта-роботом, который попарно осуществляет наполнение гофрокоробов готовыми упаковками с продуктом;

- сформированные таким образом коробки отводятся и перемещаются транспортной системой обратно в начало участка для паллетирования.

Для рационального использования производственной площади отрезки транспортеров для пустых и заполненных коробов на выходе из автоматизированного участка приподняты на трехметровый уровень, что дает возможность персоналу и цеховому транспорту свободно передвигаться под ним.

Параллельное размещение упаковочных ячеек способствует производственной гибкости и универсальности решения упаковочных задач. Каждая ячейка может работать с собственным ассортиментом, что полностью устраняет простои линии, вы-

званные необходимостью переналадки оборудования на упаковку иных наименований продукции. Так, например, на первом трейсилере могут паковаться куриные грудки, на втором – голени, на третьем – крылышки и т. д.

Важно отметить, что роботизация в данном случае осуществлена на базе законченной модульной системы, состоящей из рамы с прозрачными ограждениями, в верхней части которой установлен дельта-робот. Высокая безопасность труда гарантируется благодаря наличию конечных выключателей, которые обеспечивают аварийное выключение робота в случае несанкционированного открытия любого из его защитных ограждений. Сам робот изготовлен из материалов, одобренных для применения в чистой зоне пищевого производства.

Сегодня роботизированные системы стали намного доступнее по цене, отличаясь от прежних аналогов отличными показателями ресурса и эксплуатационной надежности. По этой причине интеграция роботов в автоматизированные упаковочные системы уже давно стала трендом для развитых стран, в том числе и для России. И на это есть объективные причины:

- бесперебойная работа в широком диапазоне показателей производительности;
- высокое качество и стабильность выполняемых операций;
- сокращение фонда оплаты труда;
- повышение уровня производственной санитарии и гигиены;
- снижение показателей производственных потерь.

Очевидно, что производительность всей линии зависит от скорости работы упаковочных машин. И здесь необходимо отметить, что трейсилеры Ulma TSA 680 могут похвастаться самой высокой тактовой производительностью для своего класса машин, обеспечивая 15 упаковочных циклов в минуту в режиме MAP. При этом они выгодно отличаются от аналогов своей компактностью и позволяют рационально использовать производственную площадь.

Отметим, что компания Ulma Packaging является членом СРО и имеет право предоставлять проектную документацию заказчику для получения разрешений на строительство, что положительно сказывается на качестве и сроках реализации комплексных проектов, выполняемых специалистами компании. **■**



ULMA
Global Packaging



8–12 октября 2018
стенды 22В60,
1D26

СОВРЕМЕННЫЙ, УНИВЕРСАЛЬНЫЙ, ЭФФЕКТИВНЫЙ ТЕРМОФОРМЕР TFS 200 MSV:

- ✓ Универсальность работы: Skin, MAP и обычная запайка
- ✓ Высокая производительность
- ✓ Лёгкость в управлении
- ✓ Низкие эксплуатационные затраты



www.ulmapackaging.ru

ООО «Ульма Пакаджинг»
Россия, 123290, Москва, ул. 2-я Магистральная, д. 8А, стр. 10
E-mail: info@ulmapackaging.ru, тел.: +7 (495) 380-17-84



Компания:

АО «Силд Эйр»

Москва, Смольная ул., д. 24д, 8-й этаж
Тел.: +7 (495) 795-01-01
Факс: +7 (495) 795-01-00

E-mail: cryovac.cismkt@sealedair.com
www.sealedair-emea.com

Разогрейте свой бизнес: инновационная термостойкая упаковка удовлетворяет изменяющийся спрос на рынке

Уверенный рост рынка готовых продуктов питания открывает широкие возможности продаж для игроков, желающих ориентироваться на различные потребительские сегменты. Однако ключевые факторы этого роста намного шире, нежели удобство потребления. Компании, не желающие пересмотреть подходы к работе на данном рынке, рискуют увидеть падение спроса на свою продукцию.

Люди все чаще обращают пристальное внимание на состояние своего здоровья и полезность рациона. Им хочется, чтобы вкусная и здоровая пища со множеством полезных ингредиентов была еще и удобной в употреблении. Согласно отчету европейского исследовательского агентства Food For Thought, объем европейского рынка готовых продуктов питания составляет более 40 млрд евро. Основной фактор ро-

ста этого рынка – спрос на здоровую готовую пищу, входящую в состав сбалансированной диеты.

Согласно прогнозам, совокупный среднегодовой рост глобального рынка готовых продуктов питания составит 21,5% вплоть до 2021 года. Чтобы извлечь прибыль из этого роста, участники рынка должны создавать премиальные готовые блюда, которые покупатель сможет легко и быстро



подготовить к употреблению. Чтобы решить эту задачу, компании должны пересмотреть роль пищевой упаковки.

Объясняет Елена Касати, менеджер по маркетингу копченого мяса и готовых мясных блюд в регионе ЕМЕА, компания Sealed Air: «Маркетинговые исследования показывают – удобство по-прежнему остается ключевым фактором на европейском рынке упаковки. Впрочем, удобство больше не ограничивается наличием удобной застежки на пакете. Упаковка способна играть ключевую роль в подготовке и приготовлении мяса. Более того, она может влиять на эффективность повторного охлаждения и подогрева.

Наиболее искушенные специалисты предприятий общественного питания это понимают и потому рассматривают упаковку не просто как средство защиты пищевых продуктов или контейнер с описанием продукта. Они придерживаются целостного подхода к упаковке, считая ее инструментом упрощения жизни потребителей. Людям вечно не хватает времени, они хотят разогреть продукт нажатием одной кнопки и употребить его свежим».

Стратегическая роль упаковки

Многие мясоперерабатывающие предприятия делают ставку на маринованные сырые продукты, требующие приготовления. Как правило, эти продукты помещаются в традиционную упаковку, которая не отличается термоустойчивостью. Подобные продукты не могут эффективно удовлетворить современный рыночный спрос, поскольку потребители все реже хотят заниматься приготовлением пищи. Чтобы заполнить столь заметный пробел на рынке, компания Sealed Air создала упаковку Cryovac® Oven Ease®.

Ее основу составляют разнообразные термостойкие материалы, выдерживающие

Компания Sealed Air создала упаковку Cryovac® Oven Ease®.

температуру до 200 °С в течение двух часов или менее. Эта герметичная упаковка изготовлена из прочной пленки, устойчивой к высокому давлению и образованию царапин. Как следствие, она прекрасно подойдет для мяса в маринаде и различных соусах, будь то отдельные куски или мясо на кости.

Дадим слово Елене Касати: «Мясо на кости, такое как ребра, лопатка и рулька, обладает особым, неповторимым вкусом. Однако приготовление этого мяса требует подготовки и серьезных усилий, не говоря уже о времени, необходимом для полноценной прожарки. Упаковка Oven Ease решает все эти проблемы. Мясо в новой упаковке можно сразу поместить в духовку – герметичная пленка, устойчивая к образованию царапин и разрывов, поможет приготовить блюдо на кости в собственном соку. Вам не придется переворачивать кусок или подливать жидкость. Мясо будет полностью готовым всего через 30 минут.

В результате потребители смогут полноценно насладиться вкусным, сочным и нежным мясом, приготовленным на медленном огне. Мясо в новой упаковке достаточно положить в духовку и установить нужную температуру – остальное произойдет само. Кроме того, потребители наверняка оценят заметное меньшее время приготовления блюд».

Новое предложение для масштабного спроса

Изменение социально-демографических факторов ведет не только к росту спроса на более здоровую пищу, но и к увеличению объемов продаж полуфабрикатов быстрого приготовления. Поясняет Елена Касати: «Потребительское поведение определяется множеством переменчивых факторов, каждый из которых необходимо учитывать для разработки решений, нацеленных на конкретные группы потребителей и рынки.

Рост числа домохозяйств, в которых проживает один человек, меняет требования к эффективности упаковки для полуфабрикатов быстрого приготовления. Потребителям нужны продукты, у которых порции поменьше, а выбор вкусов и рецептов побольше. И еще желательно, чтобы после готовки оставалось поменьше отходов. Упаковка Oven Ease полностью отвечает этим требованиям».

Новая упаковка справится не только с мясом на кости и приготовлением в духовке. Oven Ease можно использовать в микроволновой печи и для приготовления широкого спектра продуктов, включая мясо птицы, свежее и копченое мясо, мясные продукты, рыбу, термообработанные продукты и овощи. Приготовленное содержимое можно повторно охладить и поместить на хранение для последующего подогрева, не вскрывая упаковку. Подогрев отнимает меньше времени – блюдо будет готово к употреблению еще быстрее!

Дополнительные преимущества

Упаковка отличается герметичностью, устойчивостью к протеканию и повреждению. Ее основу составляет высокопрочная, устойчивая на разрыв пленка. Новая упаковка защитит ваш продукт на всех этапах дистрибуции и увеличит срок хранения. С ее помощью вы сократите издержки, связанные с повреждением продукции, и уменьшите объем пищевых отходов, которые возникают при утилизации нерезализованных продуктов с коротким сроком хранения.

Oven Ease улучшает пищевую безопасность, повышает лояльность к бренду и служит аргументом в пользу повторных покупок.

Рынок готовых продуктов питания стремительно растет и не намерен сбавлять темпы роста. Инновационная термоустойчивая упаковка поможет игрокам создать совершенно новые продукты быстрого приготовления и удовлетворить рыночный спрос на качественные блюда, которые удобно готовить. **Р**



Министерство
сельского хозяйства
Российской Федерации

20-я Российская агропромышленная ВЫСТАВКА

ЗОЛОТАЯ ОСЕНЬ 2018



МОСКВА ВДНХ

10-13 октября 2018

www.goldenautumn.moscow

+7(495)256-80-48



**ДЕМОНСТРАЦИЯ
ДОСТИЖЕНИЙ ЛИДЕРОВ
РОССИЙСКОГО И ЗАРУБЕЖНОГО АПК**

**МЕСТО ВСТРЕЧИ
РЕГИОНАЛЬНЫХ ВЛАСТЕЙ
И БИЗНЕСА**

ингредиенты



Стабильный вкус и аромат – на весь срок хранения



Колбаски полукопченые
«Украинские»

Сырье	Кол-во, кг
Свинина нежирная замороженная 8 мм	34,0
МДМ из курицы	20,0
Шкура свиная куттерованная со льдом 1:1 1–3 мм	6,00
Шпик хребтовой 4–6 мм	40,0
Сухие ингредиенты	Кол-во, кг
Соль с нитритом натрия	1,50
Соль поваренная	0,50
Вода/лед	13,0
«Бекхам универсал 300» арт. 104504	0,60
«Краковская» арт. 149370	1,30
«Колор Универсал» арт. 166950	0,10
Соевый белок (изолят)	2,50
Чеснок свежий	0,50
Итого	120,0 кг

«Бекхам универсал 300» арт. 104504 – функциональная добавка для приготовления рассола при производстве цельномышечных деликатесных продуктов и реструктурированных ветчин из различных видов мяса, с уровнем добавления рассола + 100–150%, также для полукопченых колбас ветчинным способом приготовления, рубленых рулетов с выходом готового продукта 110-160%. Формирует плотную кусаемую консистенцию в готовом продукте. Дозировка: 30 г на 1 л рассола.

«Краковская» арт. 149370 – комплексная вкусоароматическая смесь для производства полукопченых, варено-копченых колбасных изделий, рекомендуется для продуктов премиум и среднего сегмента, а также для следующих колбас: «Одесская», «Свиная», «Украинская», «Охотничьи колбаски». Вкусовое направление пряное, свойственное специям: перец черный, душистый перец, чеснок. Формирует яркий насыщенный вкус и аромат готового продукта, стабильный в течение всего периода хранения.

Дозировка: 6 г на 1 кг фарша.

«Колор Универсал» арт. 166950 – водорастворимый краситель для производства полукопченых, копчено-вареных и сырокопченых колбасных изделий. Дозировка: 0,2–0,4 г на 1 кг фарша. **Р**



Комплексные смеси специй, вкусоароматические композиции и функциональные добавки для производства всех видов мясных и рыбных продуктов.

Москва	(495) 642-82-42
Санкт-Петербург	(812) 600-45-45
Владимир	(4922) 34-66-11
Казань	(843) 224-52-61
Липецк	(4742) 41-78-73
Новосибирск	(383) 363-03-70
Барнаул	(3852) 25-95-31
Томск	(3822) 40-56-96
Омск	(3812) 55-12-06
Саранск	(8342) 23-04-98
Самара	(846) 977-38-18
Саратов	(846) 977-38-18
Тамбов	(4752) 73-70-01
Челябинск	(351) 262-28-40
Ярославль	(4852) 72-18-85
Воронеж	(473) 206-90-12
Пенза	(8412) 60-69-68
Хабаровск	(4212) 46-18-71
Уфа	(347) 246-64-98
Красноярск	(391) 264-06-30
Иркутск	(3955) 57-12-42
Краснодар	(861) 252-25-16
Пятигорск	(8793) 31-98-38
Армавир	(86137) 5-47-00
Рязань	(4912) 96-82-62
Крым	(978) 831-50-14
Н. Новгород	(831) 469-34-13

ZALTECH «МИТ ТЕХНОЛОДЖИ»
+7 (495) 776-02-11, +7 (495) 532-90-85
www.zaltech.com





Компания: ООО «ЦСБ-Систем»
115054, Россия, Москва,
ул. Валовая, д. 30, 2-й этаж
Тел./факс: +7 (495) 641-51-56
E-mail: info.ru@csb.com
www.csb.com

Авторы:



Игорь Демин,
генеральный
директор
ООО «ЦСБ-Систем»



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

Пять шагов к прослеживаемости продукции

Бактерии в молоке, фипронил в яйцах, посторонние включения из пластмассы в мясном фарше... Если над предприятием-производителем нависла угроза отзыва товара из торговли, ему просто необходимо точно знать, кому была поставлена некачественная продукция. В статье представлены пять шагов к обеспечению полной прослеживаемости в цепи поставок предприятия

1. Постановка целей

Хорошая концепция прослеживаемости начинается с четко поставленных целей. Для этого сначала необходимо провести анализ фактического состояния процессов предприятия, определить узкие места и ответить на вопросы, чего мы хотим или чего мы обязаны достичь с помощью прослеживания продукции. Идет ли речь об обеспечении безопасности продукции для потребителя или о создании возможности быстрого отзыва товаров из торговли? Или прослеживание – это маркетинговый ход для завоевания или расширения рынка сбыта? Какие стандарты качества наиболее важны для нас? Имеются ли новые законы или нормативы, которые нам необходимо начать выполнять?

Здесь индивидуальные требования клиентов существенно различаются между собой – для швейцарского производителя сыра действуют другие законы, нежели для американского производителя мяса. Например, отзыв товаров из торговли в Германии должен проводиться быстрее, чем во многих других странах. Кроме того, следует обратить внимание на новые тенденции развития, инициируемые торговлей или потребителями, например на появление новых стандартов качества. Все эти условия должны быть стратегически запланированы и учтены в концепции прослеживания.

Для реализации проекта по внедрению прослеживания желательно создать смешанную команду специалистов, имеющих различную квалификацию и знания производ-



Полную прозрачность каждого этапа переработки обеспечивает CSB-Traceability. Полностью интегрировано и в автоматическом режиме

ства. Например, эта команда может состоять из сотрудников отделов IT, производства, обеспечения качества, а также из представителей руководства предприятия. Кроме того, на данном этапе важно уже выбрать поставщика программного обеспечения.

2. Определение размера партий

Качество прослеживания зависит от размера производственных партий. Небольшие и однородные партии позволяют обеспечивать более точную прослеживаемость. Однако мелкие партии требуют больших усилий на регистрацию данных и, следовательно, более высоких затрат. Поэтому при определении размера партии эксперты советуют найти компромисс между индивидуальными рисками предприятия и экономичностью процесса прослеживания. Часто рациональным и проверенным на международном уровне решением является формирование дневных или более мелких производственных партий.

Дальнейшие рекомендации нецелесообразны, так как слишком велики структурные и организационные различия на предприятиях. Например, питьевое молоко с крупных ферм, которое обрабатывается и продается одним-единственным молочным заводом, несмотря на большие размеры партии, можно проследить проще, чем био-сыры, произведенные небольшими партиями и продаваемые через сеть специализированных магазинов экологически чистых продуктов питания. Аналогичная ситуация и с сахарной свеклой, которая осенью лежит в буртах на полях. Крупные партии сырой свеклы не критичны в отношении прослеживания, необходимости в образовании мелких партий нет из-за низких рисков.

3. Выбор метода идентификации

Необходимым условием для полной прослеживаемости является четкая маркировка и идентификация соответствующих про-



Информационные системы, такие как fTrace, mynetfair или ATC, позволяют конечному потребителю проследить историю производства приобретенного мясного продукта

и материалов были использованы в производстве готового пищевого продукта. Это включает в себя также документацию по объемам произведенных полуфабрикатов, которые подаются на дальнейшую переработку. Дополнительное преимущество заключается в том, что при регистрации и проверке данных на всех этапах производства можно быстро обнаружить или даже избежать проблем еще до возникновения каких-либо сбоев в процессе.

5. Использование данных и дополнительные преимущества

Любая система прослеживания хороша тогда, когда она обеспечивает высокое качество информации. Кроме того, важно, что с помощью программного обеспечения можно анализировать и визуализировать данные. Только тогда возможно эффективно организовать и автоматизировать процессы отзыва товара из торговли, что уже сегодня частично требуется законодательными постановлениями, рекомендациями и аудитами. Кроме того, при такой базе данных вы имеете возможность по нажатию кнопки предоставить все доказательства соответствия продукции той информации, которая указана на ее этикетке. С уверенностью можно сказать, что важность систем прослеживаемости будет расти в будущем.

В Германии многие компании уже сегодня передают свои данные в информационные системы потребителей, такие как fTrace, mynetfair или ATC. Предположительно, эти или подобные базы данных вскоре будут играть роль и на международном уровне. Прослеживаемость будет не просто иметь большое значение для сбыта продукции, но и станет условием для ведения бизнеса в целом.

И последний, но не менее важный факт – системы прослеживания представляют собой прекрасную возможность оптимизировать процессы и достичь экономических преимуществ. Оптимизация закупок, актуальная информация о складских запасах товаров, наличие надежной основы для планирования, информативные результаты анализа данных и статистика, точные фактические расчеты по партиям – все это является дополнительными преимуществами для вашего предприятия. **Р**

дуктов, лучше всего в автоматизированном режиме. Это можно сделать только с использованием правильных инструментов, таких как идентификационные номера, штриховые коды или RFID в соответствии со стандартами GS1. Общепринятыми стандартами в этом контексте являются GS1 128, номер единицы отгрузки (SSCC) и EPCIS.

Приемка сырья и материалов является решающим этапом для всех последующих процессов идентификации. В идеальном случае поступающее сырье уже промаркировано продавцом. В противном случае товару должен быть присвоен номер GS1 128 на пункте приемки. Это является основой для последовательной передачи IT-системой информации на склад, в производство, в отдел упаковки и ценовой маркировки продукции вплоть до ее комплектации в заказы клиентов.

В принципе, возможно ведение документации по прослеживаемости и на бумаге. Однако с увеличением объемов производства, числа участвующих в прослеживании отделов и персонала, а также увеличения количества партий сырья в продукте возрастают требования к документации прослеживаемости. И при возникновении внештатной ситуации на предприятии бумажные документы однозначно проигрывают электронной обработке данных.

4. Регистрация необходимых данных в нужных точках

Организация прослеживаемости несколько сложнее там, где в производстве пище-



Маркировка товара на пункте приемки сырья

вых продуктов смешиваются различные партии сырья. Здесь создаются новые производственные партии, которые, в свою очередь, управляются IT-системой и передаются на следующие этапы производства или упаковки. Установите IT-станции для сбора данных во всех важных точках на производстве, чтобы регистрировать и обрабатывать информацию в режиме онлайн непосредственно в процессах.

Используете ли вы для этого мобильные терминалы, компьютер или стационарные считывающие штриховой код устройства, это зависит от имеющихся производственных площадей на предприятии, а также от индивидуальной концепции материало потока. Важно, чтобы данные собирались непосредственно в процессе, т. к. это единственный способ обеспечить полное подтверждение того, какие партии сырья

Гость:

Кирилл Шештанов,
глава КФХ «КроШ»

Текст:

Полина Макаренко



Кирилл Шештанов:

«Мясо кролика – это довольно специфический продукт, и здесь предложение порождает спрос»

Бокситогорскому предпринимателю Кириллу Шештанову не впервой рассказывать о своей ферме журналистам. О его достижениях писала и районная, и городская пресса: всего за четыре года Кириллу удалось поднять с нуля кроличью ферму на 2000 голов. В ближайших планах – увеличение поголовья до трех тысяч, открытие еще одной площадки по выращиванию кроликов, расширение ассортимента продукции, разработка упаковки и получение патента на свою торговую марку.

Сегодня ферма «КроШ» работает по хорошо известной кролиководам методике Игоря Михайлова, которая предусматривает содержание животных на открытом воздухе в мини-фермах (материал о системе Михайловского акселерационного кролиководства вышел в журнале «Мясная промышленность» №2 (121) 2018 г. – *Прим. Ред.*). Согласно этой методике животные постоянно находятся на улице, получают корм по особой системе и круглогодично приносят потомство.



«КроШ» – КФХ

Расположение:
**Бокситогорский район
(Ленинградская область)**

Поголовье:
2 000 кроликов

Год основания:
2014 год

Годовой оборот:
**1 млн 200 тыс. рублей
(2017 год)**

ющему фермеру помогла семья. В эту сумму обошлись обучение, приобретение патента и компьютерной программы, восьми животных и домиков для них, обустройство территории под фермерское хозяйство. До сих пор ему удается обходиться без банковских кредитов: через год после открытия фермы Кирилл подал заявку на грант по программе «Семейная животноводческая ферма» и получил от государства единоразовую грантовую поддержку в 5,5 млн рублей. Добавил к гранту собственные средства, которые требовались по условиям программы поддержки, и вышел на сумму более 8,5 млн рублей.

– Вообще-то я писал бизнес-план на 24 млн, но одобрили меньшую сумму, – рассказывает он. – Была возможность подать заявку на грант в полтора миллиона рублей, но, откровенно говоря, это не поддержка. Что такое сейчас полтора миллиона? И те, кто получает эти полтора миллиона, от силы год–полтора просуществуют, а потом – только на бумаге или закрываются. Я состою в Ассоциации фермеров Ленинградской области, и практически в каждом районе такие случаи есть. Я считаю, это просто нецелевое расходование государственных средств, и не понимаю, почему это не могут остановить? Нужно, значит, создавать рабочие группы, которые будут общаться с фермерами, работать с ними по их бизнес-плану, проговаривать ответственность, помогать рассчитывать свои силы. И мне даже немного обидно: по правилам программы я не могу подавать заявки на новые гранты в течение трех (или, может быть, даже пяти) лет. Хотя вроде бы

Прежде чем завести свое хозяйство, Кирилл Шештанов прошел обучение непосредственно на ферме Михайлова. Начал с приобретения восьми животных и четырех домиков для них в 2014 году. Сегодня у него 250 мини-ферм, и он рассчитывает в скором времени открыть площадку для выращивания кроликов уже по другой технологии, европейской. Благо земля у предпринимателя находится в собственности и из трех имеющихся гектаров пока что занят под ферму только один.

– Михайловскую площадку оставляю для получения племенного материала, а на европейской кролики будут разводиться исключительно для мяса, – планирует Шештанов. – Кроликов буду использовать те же – серый великан и белый великан, но «работать» они будут больше. Если по михайловской технологии крольчиха приносит приплод три–четыре раза в год, то здесь я буду вводить в практику искусственное осеменение, и у крольчихи новое потомство будет появляться шесть–семь раз в год. Сейчас я активно ищу инвестиции под европейскую площадку.

Первоначальные вложения в собственное дело составили 1 млн рублей – начина-



▲ Мини-фермы, выстроенные по технологии И. Михайлова, позволяют без особого труда обслуживать большое количество животных



сейчас пришло письмо, что работающим предприятиям можно будет участвовать в программах поддержки вне очереди, и я считаю, что это правильно. Поддержка нужна все время.

На грантовые средства Шештанов приобрел более 200 мини-ферм, купил оборудование для убойного цеха, обустроил сам цех и аккредитовал его. Работал сразу на перспективу, закладывая производственные мощности и на новую площадку тоже. Несмотря на то, что получить удалось лишь часть от предусмотренной бизнес-планом суммы, от своих намерений предприниматель отказываться не собирается: он рассчитывает постепенно купить оборудование для вакуумной упаковки продукции и расширить ассортимент. Кроме тушек кролика, в скором времени в хозяйстве должны появиться голень, печень и филе кролика в упаковке, а также фирменная кроличья тушенка.

В хозяйстве «КроШ» трудятся три человека, не считая самого владельца бизнеса: зоотехник, который работает с компьютерной программой, ведет всю работу с кроликами согласно системе Михайлова; кроликовод, отвечающий за своевременное кормление, чистоту и уход, и забойщик. Кстати, ветеринар здесь не предусмотрен: кролики-акселераты практически никогда не болеют, животных хозяин вакцинирует с помощью зоотехника, небольшие партии продукции отвозит в ветслужбу самостоятельно, и лишь при большом забое приглашает ветеринара к себе.

– Вакцинация на качество мяса никак не сказывается, тем более что я не ленюсь, не применяю смешанную вакцину, как это часто делается, а применяю два качественных импортных препарата, – рассказывает он.

Предприниматель уверен, что и с тремя тысячами кроличьих голов этот небольшой штат вполне справится. А вот когда появится европейская площадка, наемных работников, похоже, придется добавить, ведь это совершенно другая концепция предприятия. Здесь появится необходимость в еще одном забойщике (для разделки тушек), зоотехнике (для искусственного осеменения животных) и сотруднике, который следит за бесперебойной работой оборудования. Но это пока лишь планы, а самая насущная необходимость на сегодняшний момент –



▲
В хозяйстве «КроШ» работают с двумя породами кроликов: серый великан и белый великан

это специально оборудованный автомобиль для развозки продукции. Сейчас доставка тушек кроликов до клиентов осуществляется раз в неделю на личном автотранспорте, который совершенно не подходит для постоянно растущих объемов поставок. По словам фермера, необходимый ему «Форд Транзит» с холодильной установкой стоит 2 млн 100 тысяч рублей, а если брать его в лизинг – то и все 2,5 млн. Но он не унывает, а как человек с активной жизненной

позицией ищет возможности для достижения поставленных целей: предлагает другим фермерам скооперироваться и делать совместную доставку продукции. Кирилл готов привозить мясо птицы, свинину, говядину из Ленинградской области в Петербург и тем самым немного облегчать тяжелую работу по сбыту продукции своим коллегам, а себе – содержание специализированного транспорта.

– На мои предложения фермеры в целом реагируют положительно, и даже сейчас я уже понемногу этим занимаюсь, – рассказывает он. – Наладить сбыт и логистику далеко не у всех получается, и я вполне мог бы стать «мостиком» между фермером и потребителем. Жаль, что пока не все еще понимают, что необходимо объединяться, выступать фермерским кластером, целым районом. Один в поле не воин! А объединение – это сразу и широкий ассортимент, что выгодно покупателям, и общие расходы на транспорт, на бензин.

Вопросы налаживания сбыта заметно беспокоят предпринимателя. Сегодня он привез в город 70 тушек (это примерно 120 кг кроличьего мяса), а чтобы перевозки стали рентабельными, нужно возить минимум 100–150 в неделю. Но спрос на фермерскую продукцию подвержен сезонности: летом он неизбежно падает, осенью постепенно восстанавливается, зимой достигает макси-



му. Шештанов участвует во всех районных ярмарках и фестивалях, демонстрируя своих кроликов и создавая моду на кроличье мясо.

– В небольших городах ярмарки – это самый эффективный способ донести информацию до конечного потребителя, – считает он. – Работает на все сто процентов. Ведь мясо кролика – это довольно специфический продукт, и здесь предложение порождает спрос. Я пробовал рекламировать свою продукцию и по радио, и в социальных сетях, и в газетах, но не получил никакого результата. У меня есть группа в «ВКонтакте», аккаунт в Инстаграм, но клиенты оттуда практически не приходят. А вот собственным сайтом «КроШ» пока не обзавелся, и это мое упущение. Буду над этим работать.

Сейчас Кирилл поставяет кроликов отдельным покупателям, а также в рестораны, магазины фермерской продукции и на рынки. Открывать розничные точки по продаже своей продукции Кирилл не планирует, а вот с сетями поработать, конечно, хотел бы. В этом деле опыт у него пока что единичный: удалось представить своих кроликов в рамках «Фермерской недели», которую проводил «Ашан».

– Мне тогда предоставили оборудование внутри магазина, и, конечно, продажи были колоссальные, – вспоминает он. – Обычно у меня под реализацию берут 14–15 штук в неделю, а я сам тогда продал 55!



▲
Слоган фермы Шештанова:
«ЗОЖ начинается с фермы
«КроШ»

Директор по продажам «Ашана» был очень удивлен – говорит, кролик у нас совсем не продается. И это несмотря на то, что «островок» с моей продукцией поставили как раз там, где рядом лежат зелень, салаты, овощи, так что мне не раз пришлось столкнуться и с веганами, и с вегетарианцами! И со мной были готовы продолжать сотрудничество, но пока не получилось. Фермерская продукция – это эксклюзив, и не нужно, чтобы она каждый день лежала на

полках, иначе это уже ширпотреб будет. Но дело даже не в этом и не в объемах, а просто, как я уже говорил, необходимо организоваться всем фермерам, чтобы крупный ритейл мог общаться с одним представителем от всех. Сети не хотят расплываться на личное общение с каждым предпринимателем. Пока этого нет.

Конечно, в перспективе предприниматель нацелен и на выход на московский рынок – там и покупательская способность выше, и тенденция к здоровому питанию четкая. Но до этого еще далеко: впереди наращивание объемов и стабилизация производства, собственная упаковка и регистрация торговой марки, отработка логистических схем и многое другое.

– У меня есть цель – посетить все крупные фермы в России, посмотреть, как они устроены, поговорить с хозяевами. Я не считаю их конкурентами, ведь мы вместе делаем одно большое дело – поднимаем рынок России, формируем спрос на крольчатину. Может, получится и за границу съездить, – мечтает он.

Активности и оптимизму молодого бизнесмена можно только позавидовать. Спрос на мясо кролика на рынке Санкт-Петербурга и Ленобласти уже вырос. И хочется верить, что бренд «КроШ», который означает «Кролики Шештанова», займет свое место на мясном рынке России. **МП**

Автор:



**Роман
Устеников,**

директор компании
FOOD ZAVOD,
инновационного
производителя
охлажденных
готовых блюд



ХАССП: НУЖНА ЛИ ДОБРОВОЛЬНАЯ СЕРТИФИКАЦИЯ ПРЕДПРИЯТИЯ

Роман Устеников, директор компании FOOD ZAVOD, инновационного производителя охлажденных готовых блюд, рассуждает о том, зачем предприятию сертификат ХАССП, как его получить и каких решений следует избегать.

С каждым днем покупатели все требовательнее относятся к качеству продукции и всё больше обращают внимание на наличие подтверждающей это самое качество документации. Поэтому наше предприятие получило сертификат ХАССП как независимое экспертное подтверждение того, что производство продуктов на всех этапах и хранение готовой продукции соответствуют высоким международным стандартам пищевой безопасности.

Отмечу, что предприятие, обладающее таким сертификатом, пользуется большим доверием крупных сетей продуктового ритейла и других партнеров (некоторые, например, обходятся в таком случае без аудита поставщика). Нам сертификат ХАССП помогает в работе с такими сетями, как «Перекресток», «Перекресток-Экспресс»,

Важно понимать, что в основе системы ХАССП лежат требования к базовым условиям производства: зданиям, оборудованию, технологиям, сотрудникам.

«Карусель», «Пятерочка», «Лента», «О'КЕЙ», «Магнит», «Билла», «Верный» и др. Для ключевых игроков сегмента HoReCa наличие сертификата также является основополагающим критерием сотрудничества.

Кроме того, сертификация дает возможность оценить уровень и системность внедрения технологий управления качеством на производстве, которое также является важным фактором, – она помогает минимизировать риски и сделать процессы на предприятии более эффективными.

Как готовиться к сертификации

Важно ответственно подойти к выбору партнера, который поможет с процессом сертификации. Необходимо изучить отзы-

обмен опытом



вы о компании, посмотреть, с кем из заказчиков она работала. Мы предпочли обратиться к официальному представителю в РФ ведущей европейской компании, опыт которой доказан многочисленными успешными кейсами.

Важно понимать, что в основе системы ХАССП лежат требования к базовым условиям производства: зданиям, оборудованию, технологиям, сотрудникам. Если вы создаете производство с нуля или расширяете старое, советую сразу руководствоваться международными стандартами качества.

Наше предприятие изначально создавалось для определенного оборудования, ассортимента и технологии. В проектировании были задействованы консультанты по пищевой безопасности. Поэтому у нас нет типичной проблемы российской пищевой отрасли – перекрещивания «чистых» и «грязных» зон: предприятие спроектировано так, чтобы потоки сырья и готовой продукции не пересекались.

По этой причине оно полностью соответствует не только действующему законодательству РФ, но и требованиям

НОВЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ В ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКЕ



- МОНИТОРИНГ ТЕХНИЧЕСКОГО СОСТОЯНИЯ СИСТЕМЫ
- функция энергосбережения на сенсорной платформе
- пользовательские подсказки для оптимизации процесса

 **HEINEN**

the freezing people.

www.heinen.biz/nextlevel

реклама



8-12 октября 2018 | Павильон № 2.1, стенд 21D55

международного стандарта пищевой безопасности FSSC 22000, в которых учтены принципы HACCP. FSSC 22000 является одним из стандартов Глобальной инициативы по пищевой безопасности – организации, созданной ведущими мировыми ритейлерами и крупными производителями пищевой продукции. Если бы это не было спланировано заранее, то для получения сертификата HACCP нам пришлось бы перепроектировать завод. Это заняло бы несколько лет!

Рекомендуется предварительный аудит

В рамках подготовки к сертификационному аудиту мы прошли длинный путь от создания основы (инструкций, положений) до проведения анализа работы системы менеджмента безопасности.

Для безупречного прохождения сертификационного аудита мы решили пройти добровольный предсертификационный аудит. В ходе этого этапа аудитор проверил готовность системы к основной проверке, а также определил то, что требуется улучшить. Среди продукции FOOD ZAVOD очень много мясных блюд, продуктов повышенного риска. Один из ключевых моментов в обеспечении безопасности – ежедневный входной контроль каждой партии мясного сырья сотрудниками отдела контроля качества. Хотя мы получаем мясное сырье от предприятий нашего холдинга АПХ «Дороничи», но, тем не менее, должны строго проверять каждую партию мясного ингредиента. По мнению аудиторов, нам необходимо было усовершенствовать процесс прослеживания продукции от входящего сырья до готового продукта.

Мы решили данную проблему внедрением номеров партий. При входе всему сырью присваивается уникальный номер партии, который в дальнейшем фигурирует при изготовлении полуфабриката. Полуфабрикату и готовому продукту также присваивается уникальный номер партии, по которому компания может отследить, какое сырье входило в определенное блю-



Важно, чтобы предприятие на каждом этапе проводило органолептические, физико-химические и микробиологические испытания. Каждый сотрудник должен иметь детально проработанные технологические карты, в которых прописаны все действия.

до. Так FOOD ZAVOD получил полный контроль движения ингредиентов на всех этапах производства продукции.

Также важно, чтобы предприятие на каждом этапе проводило органолептические, физико-химические и микробиологиче-

ские испытания. Каждый сотрудник должен иметь детально проработанные технологические карты, в которых прописаны все действия.

После устранения замечаний предсертификационного аудита наступил сертификационный этап. Эксперты провели оценку:

- пищевой безопасности всей производственной цепочки от входящего сырья до хранения готовой продукции на складах и отгрузки покупателям;
- системы менеджмента безопасности пищевой продукции (управление документацией, лабораторные исследования, внутренний аудит; анализ опасностей и корректирующие действия и др.);
- своевременности актуализации и улучшения внутренней системы менеджмента безопасности;
- вовлеченности высшего руководства в выпуск качественной и безопасной продукции;
- обеспеченности предприятия ресурсами (человеческими, производственными, материальными и пр.).

При успешной пройденной проверке предприятию выдается сертификат системы менеджмента безопасности пищевых продуктов сроком на три года с последующим подтверждением на соответствие системы требованиям международного стандарта. Мы прошли аудит в декабре 2016 года и по его итогам в июне 2017 года получили международный сертификат соответствия принципам HACCP. **МП**



МОЛОЧНАЯ И МЯСНАЯ ИНДУСТРИЯ

17-я Международная выставка
оборудования и технологий
для животноводства, молочного
и мясного производств

19-22 февраля 2019

Москва, МВЦ «Крокус Экспо»



md-expo.ru



Организатор
Группа компаний ITE
+7 (499) 750-08-28
md@ite-expo.ru

7 759 уникальных посетителей из **39** стран мира
237 компаний-участников из **25** стран мира
10 000 м² выставочной площади
4 полных дня деловых мероприятий

актуально

Авторы:

Константин Груздев,

главный научный
сотрудник информационно-
аналитического центра

Антон Караулов,

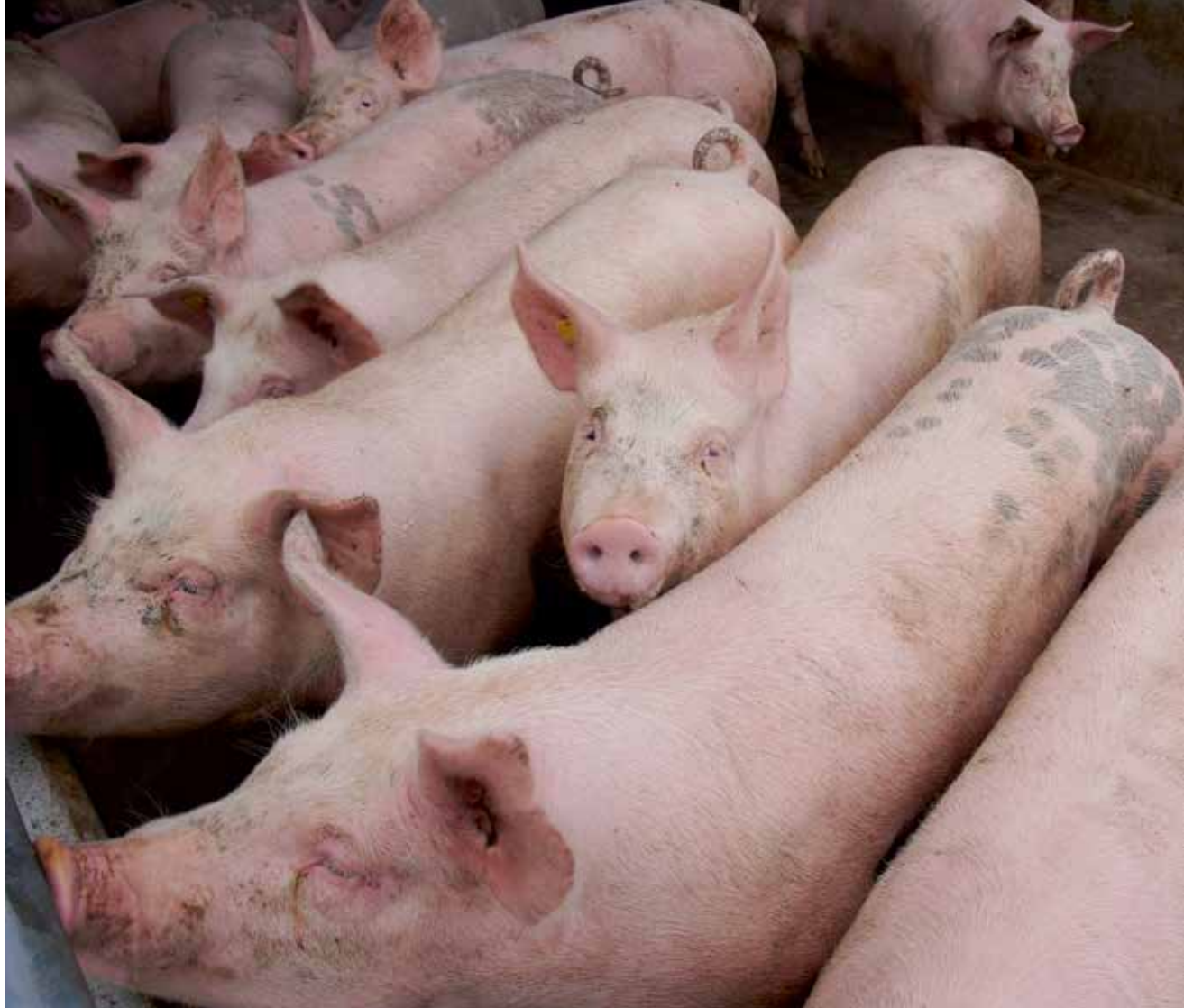
руководитель
информационно-
аналитического центра

Алексей Иголкин,

заведующий референтной
лабораторией по
африканской чуме свиней

Дмитрий Лозовой,

директор
ФГБУ «ВНИИЗЖ»



ОБЗОР СИТУАЦИИ С АФРИКАНСКОЙ ЧУМОЙ СВИНЕЙ (АЧС) В РУМЫНИИ, ЧЕХИИ, ВЕНГРИИ

Анализ развития эпизоотической ситуации по АЧС в странах ЕС после обнаружения АЧС в 2014 году в Литве отчетливо показывает на развивающийся тренд распространения инфекции, вовлечения новых территорий. Риск появления АЧС в той или иной стране ЕС всегда оценивался как высокий, а прогноз – как неблагоприятный. Россельхознадзор неоднократно высказывал свою обеспокоенность таким развитием событий, а российские специалисты постоянно прогнозировали и предоставляли своим европейским коллегам данные о реальной угрозе распространения вируса АЧС в страны Центральной Европы и Балканский регион с высокой популяцией как домашних свиней, так и диких кабанов.

АЧС в Чехии

«Неожиданностью» стало обнаружение АЧС среди диких кабанов в Чешской Республике. В стране была разработана про-

Таблица 1. Результаты исследования трупов на выявление возбудителя АЧС

1 декабря 2014 года – 20 октября 2017 года				
Годы	2014	2015	2016	2017
Чешская Республика	213/0	348/0	404/0	1106/112

Пробы от трупов павших кабанов при исследовании на АЧС до 21 июня 2017 года были отрицательными в ПЦР (числитель – всего, знаменатель – положительные на АЧС).

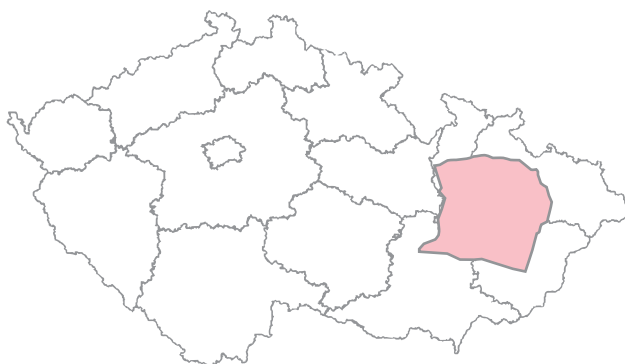
грамма профилактики АЧС, в соответствии с которой в плановом порядке проводились соответствующие мероприятия и обучение персонала, а с 2014 года – пассивный надзор за кабанов (табл. 1).

По информации государственной ветеринарной службы Чешской Республики, первый случай АЧС в стране зарегистрирован 21 июня 2017 года в районе Злин на юго-западе страны, о чем сообщено в OIE (World Organization of Animal Health). Первый труп

дикого кабана, у которого выявили возбудитель АЧС, был обнаружен в поселке Zelechovice, второй – в поселке Luňkovice. Источник инфекции неизвестен. Вирус отнесен ко II генотипу. По белку р72 чешский изолят от дикого кабана ASFV обнаруживает сходство с вирусами АЧС, циркулирующими в восточноевропейских странах со времени первого появления в Грузии в 2007 году. По типированию в испанской референтной лаборатории АЧС ЕС он иден-



Рисунок 1. Зона высокого риска АЧС в Чешской Республике



тичен вирусу АЧС, циркулирующему в восточноевропейских странах с 2007 года.

Региональное управление ветеринарии Злинского края опубликовало новые меры неотложной ветеринарной помощи. На их основе фермеров, занимающихся разведением свиней в зоне высокого риска возникновения африканской чумы свиней, не позднее 22 июля 2017 года обязали установить заборы, эффективные против диких кабанов. Как и при ранее обозначенных чрезвычайных ветеринарных мерах, при нарушении таковых на физическое лицо налагается штраф в размере до 50000 крон, на юридическое лицо и индивидуальных предпринимателей – в два миллиона крон. По данным на 3 июля 2017 года, в МЭБ нотифицировано три очага болезни среди диких кабанов в Злинском крае. Ближайшие неблагоприятные пункты АЧС расположены в 400–500 км на территории других государств. В качестве причины заноса рассматривают человеческий фактор.

К 4 июля 2017 года количество найденных павших кабанов увеличилось до 18. Лабораторные тесты показали положительный диагноз на АЧС у десяти павших кабанов. Таким образом, стало очевидным начало распространения АЧС в популяции диких кабанов, хотя источник, место и время, учитывая инкубационный период болезни, не были установлены. Учитывая географические особенности местности, где обнару-

жили вспышки АЧС, были предприняты меры, направленные на предотвращение распространения заболевания за пределы уже пораженного участка – так называемой зоны высокого риска (рис. 1).

В зоне высокого риска разрешалась охота на диких кабанов, после которой уполномоченным специалистам было вменено в обязанность утилизировать все побочные продукты животного происхождения (например, кожу и кости). Изменения в ре-

гулировании разместили в региональных отделениях министерства сельского хозяйства и на веб-сайте государственной ветеринарной службы [1, 2].

В августе 2017 года Чехия начала строительство многокилометрового электрического забора по периметру зоны высокого риска заражения, чтобы предотвратить дальнейшее распространение крайне заразной африканской чумы свиней среди диких кабанов. Высота забора составила около 70 см. Используемое напряжение (10000 вольт) подается импульсами длительностью в долю секунды каждый. Кроме того, для сдерживания кабанов в карантинной зоне площадью около 50 кв. км применяется отпугивающий репеллент. Фермеры также получили указание не убирать урожай на площади 115 гектаров: кабаны должны найти достаточно пищи, чтобы не мигрировать далее.

На фоне этих мероприятий проводился отлов кабанов, который показал высокую плотность этих животных на один квадратный километр. На 6 октября 2017 года государственной ветеринарной службой было зарегистрировано 110 случаев африканской чумы свиней у павших кабанов в районе Злин. Все подтвержденные случаи обнаружены в так называемой зоне высокого риска, в красной зоне инфицированной территории. В этой области приблизительно три четверти проб были положительными.

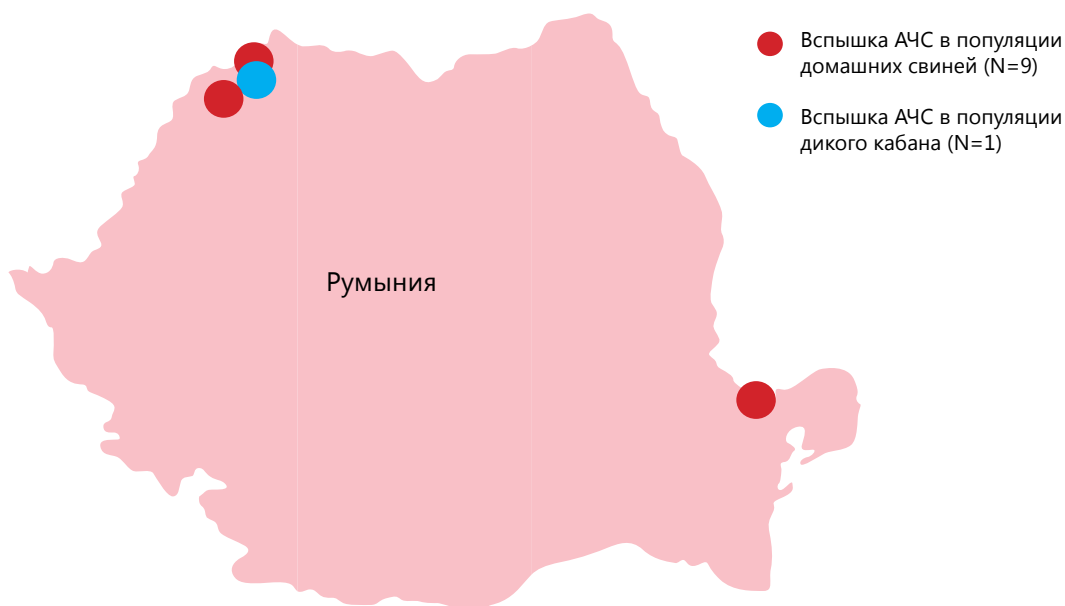
Охотники обнаруживали трупы павших кабанов и при проведении отстрелов. Горный рельеф местности не позволяет найти все трупы павших животных, это признают и охотники, и работники ветнадзора. Учет кабанов не находится на должном уровне, а методы подсчета нуждаются в усовершенствовании. Территорию, где располагаются популяции зараженных кабанов, следует считать территорией риска для попадания возбудителя АЧС в популяцию домашних свиней и в торговую цепь.

Вспышек АЧС среди домашних свиней в Чешской Республике не зарегистрировано. Район Злин относится к территориям с наименьшим поголовьем свиней. Из отчетов, представляемых в ОИЕ, следует, что в Чехии не проведено глубокое эпизоотологическое расследование первых случаев АЧС, а также движущих сил последующего развития эпизоотии. Имеются и факты нарушения ветеринарного законодательства.

2014 год

Анализ развития эпизоотической ситуации по АЧС в странах ЕС после обнаружения АЧС в 2014 году в Литве отчетливо показывает на развивающийся тренд распространения инфекции, вовлечения новых территорий.

Рисунок 2. Вспышки АЧС в жудецах Сату-Маре и Тулча



Учитывая неблагополучие в дикой фауне с высокой плотностью популяции дикого кабана, риски для мелких, средних и крупных хозяйств с низким уровнем биозащиты, а также личных хозяйств остаются высокими. Мясо и мясная продукция от кабана участвуют в коммерческом товарообороте. Существуют мелкие бойни для убоя добытого кабана. Принимая во внимание торговлю и переработку мяса убитых кабанов, необходимо рассматривать это как дополнительный риск распространения АЧС.

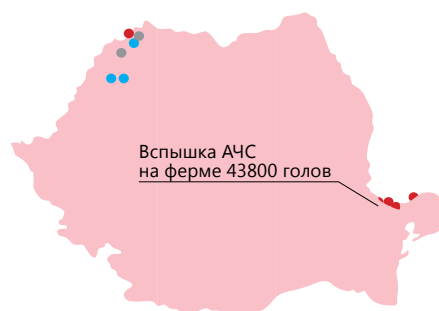
АЧС в Румынии выходит из-под контроля

Первичный очаг АЧС в Румынии зарегистрирован 27 июля 2017 года среди домашних свиней в жудеце (адм.-терр. единица в Румынии. – Прим. Ред.) Сату-Маре, расположенном на северо-западе страны. Район находится в предгорной области (Карпатский хребет) с лесистой местностью, высокой плотностью популяции дикого кабана, а также традиционным для проживающих народов ведением подсобного хозяйства, в том числе разведением свиней, и имеет общие границы с Венгрией и Украиной.

Второй очаг АЧС был отмечен менее чем в километре от первого в начале августа 2017 года. Обе вспышки произошли в личных подсобных хозяйствах [3]. После некоторого затишья АЧС вновь проявила себя вспышкой в подсобном хозяйстве среди домашних свиней в том же Сату-Маре.

Начиная с января 2018 года, по данным ОИЕ, вспышки АЧС продолжали регистрироваться в мелкотоварных свиноводческих хозяйствах на севере страны. По данным на 7 июня 2018 года, в МЭБ нотифицировано

Рисунок 3. Вспышка АЧС на свиноферме в жудеце Тулча



- Вспышка АЧС в 2017 году (N=4)
- Вспышка АЧС в 2018 году в популяции домашних свиней (N=162)
- Вспышка АЧС в 2018 году в популяции дикого кабана (N=6)

пять очагов болезни среди домашних свиней и один очаг среди диких животных. Все случаи АЧС зарегистрированы в Сату-Маре. По данным на 13 июня 2018 года, в МЭБ нотифицировано девять очагов заболевания среди домашних свиней и один очаг среди диких животных. Случаи АЧС зарегистрированы в Сату-Маре (6) и новом жудеце Тулча [4] в южной части страны. Оба региона имеют общие границы с Украиной [4] (рис. 2).

В июне 2018 года наблюдалось лавинообразное распространение АЧС. Вспышки регистрировались в мелкотоварных фермах. По данным на 28 июня 2018 года, в МЭБ

нотифицировано 119 очагов заболевания среди домашних свиней и три очага среди диких животных. Случаи АЧС зарегистрированы в Тулча (115) и Сату-Маре [7]. 2 июля 2018 года Румыния сообщила о вспышке АЧС в южном уезде жудеца Тулча на племенной ферме, где содержалось 44580 свиней. Ферма и цех по убою животных принадлежали компании SCCarniprodSRL (рис. 3). Вспышка АЧС на ферме произошла 29 июня 2018 года. поголовье было подвергнуто убою. Туши свиней уничтожались под официальным надзором при поддержке министерства обороны. Для утилизации были привлечены четыре передвижных мусоросжигательных завода [5, 6].

Согласно поступившему сообщению, всего в период с 10 июня по 3 июля 2018 года только в провинции Тулча выявлено 197 очагов АЧС у домашних свиней. Всего, по официальным данным МЭБ, с 2017 года по начало июля 2018 года в Румынии нотифицировано 147 очагов инфекции: 141 у домашних свиней и шесть у диких кабанов. АЧС распространилась на новые территории Румынии. Были зарегистрированы вспышки в жудецах Бихор, Брэила, Галац, Констанца, Сэлаж и Яломица.

По данным МЭБ на 1 августа 2018 года, нотифицировано 349 очагов заболевания животных: 340 из них – среди домашних свиней и девять – среди диких кабанов. Случаи АЧС зарегистрированы в жудецах Бихор (5), Брэила (3), Галац (1), Констанца (3), Сату-Маре (8), Сэлаж (1), Тулча (323) и Яломица (5) (рис. 4). Похоже, что ситуация в Румынии по АЧС выходит из-под контроля.

АЧС в Венгрии – угроза для экспорта

Дата возникновения первичного очага АЧС в Венгрии – 20 апреля 2018 года, дикий кабан в медье (адм.-терр. единица Венгрии. – Прим. Ред.) Хевеш, срочное уведомление ОИЕ – 23 апреля 2018 года (рис. 5.) Источник инфекции неизвестен, хотя было сделано предположение, что инфекция среди диких кабанов была пропущена от границы либо данный случай возник в результате нелегального перемещения инфицированных свиней или скармливания ин-

актуально

Рисунок 4. Эпизоотическая ситуация в Румынии на 1.08.2018 года



Рисунок 5. Первый очаг АЧС в Венгрии



фицированной свинины. Это было похоже на скачок в географическом распространении, который наблюдался в Чешской Республике в 2017 году.

Для венгерской ветеринарной службы появление АЧС на территории страны не было неожиданностью. Венгрия проводила мониторинг трупов диких кабанов на предмет АЧС на восточных территориях недалеко от границ с Украиной и Польшей с 2016 года, а с 2017-го на границе проводится досмотр свинины и продуктов из нее. Также введен усиленный пассивный надзор в остальной части страны. Тем не менее, данный первый случай АЧС в Венгрии был выявлен в центре страны, далеко за пределами зоны по надзору. Обнаруженный труп дикого кабана, от которого был изолирован возбудитель АЧС, располагался в 190–430 км от сформировавшихся кластеров неблагополучия по АЧС в странах Европы и Украины, в 60 км от столицы страны Будапешта. Плотность дикого кабана на данной территории – од-

Рисунок 6. Эпизоотическая ситуация по АЧС в странах Восточной Европы

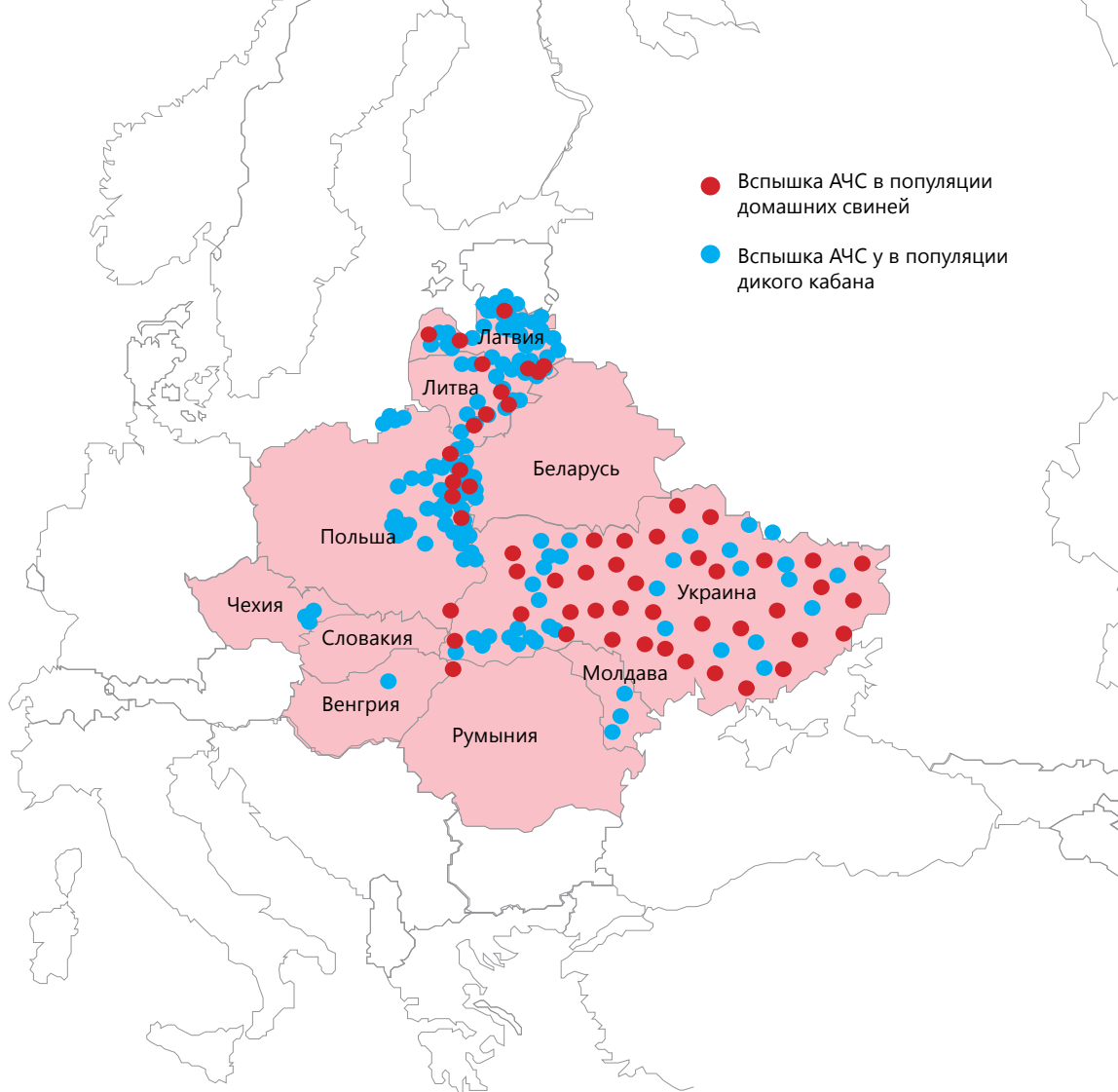


Рисунок 7. Очаги АЧС среди кабанов на востоке Венгрии



на–две особи на квадратный километр, что достаточно значительно и обуславливает высокий риск дальнейшего распространения инфекции (рис. 6).

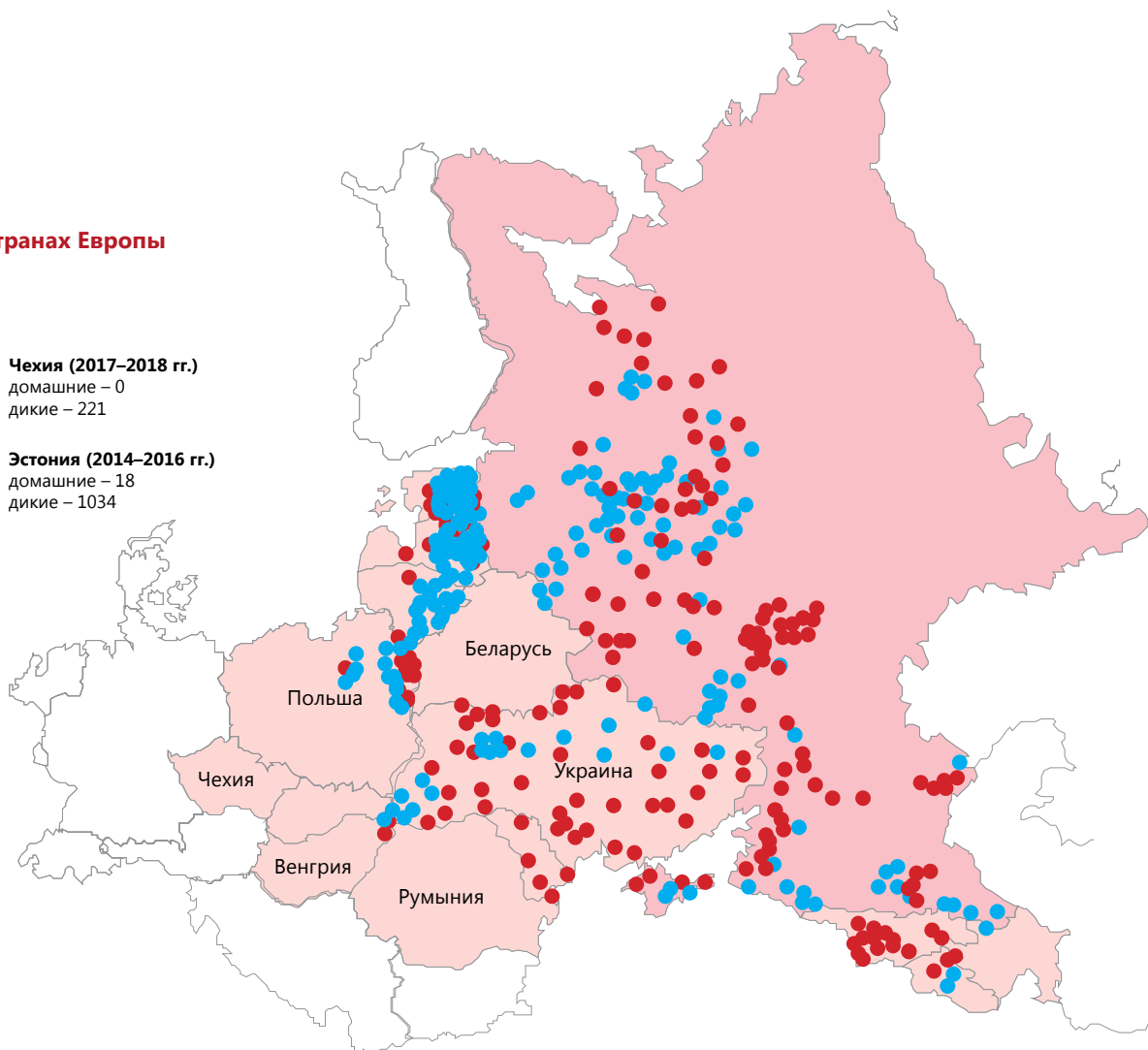
Так Венгрия стала очередной страной ЕС, неблагополучной по АЧС. Венгерские эксперты утверждают, что вспышка эпидемии

может привести к сокращению 60–70% экспорта. В качестве предупредительных мер было запланировано строительство большого двойного забора по всей линии границы между Венгрией и Украиной. В 2017 году Венгрия получила от Европейского союза 340000 евро на меры предупреждения АЧС.

По мнению украинского эксперта Руслана Толстых, проблема с распространением эпидемии АЧС на Украине вызвана свиньями, которых содержат в подсобных хозяйствах (более 2 млн голов). Неспособность эффективного контроля является причиной того, что все больше свиней заражаются вирусом АЧС, утверждает эксперт [7]. Однако в 2018 году Венгрия передумала отгораживаться от Украины забором против кабанов [8]. В министерстве сельского хозяйства пришли к выводу, что нет необходимости строить сплошное ограждение на границе с Украиной, которое должно было предотвратить проникновение на территорию ЕС диких животных – переносчиков АЧС.

Рисунок 8. Эпизоотическая ситуация АЧС в странах Европы на 8 июня 2018 года

Азербайджан (2008 г.) домашние – 2 дикие – 0	Литва (2014–2017 гг.) домашние – 67 дикие – 755	Чехия (2017–2018 гг.) домашние – 0 дикие – 221
Армения (2007–2011 гг.) домашние – 25 дикие – 3	Молдава (2016–2018 гг.) домашние – 12 дикие – 3	Эстония (2014–2016 гг.) домашние – 18 дикие – 1034
Беларусь (2013 г.) домашние – 2 дикие – 0	Польша (2014–2018 гг.) домашние – 113 дикие – 2130	
Венгрия (2018 г.) домашние – 0 дикие – 14	Россия (2007–2018 гг.) домашние – 785 дикие – 513	
Грузия (2007 г.) домашние – 60 дикие – 0	Румыния (2017–2018 гг.) домашние – 5 дикие – 0	
Латвия (2014–2018 гг.) домашние – 50 дикие – 2418	Украина (2012–2018 гг.) домашние – 275 дикие – 80	



- Вспышка АЧС в популяции домашних свиней
- Вспышка АЧС в популяции дикого кабана

Эпизоотия АЧС среди диких кабанов в Венгрии продолжала развиваться. По данным ОИЕ, на 15 мая 2018 года на территории Венгрии было зарегистрировано уже пять очагов АЧС. Все они выявлены среди диких кабанов в медье Хевеш, расположенном в Северной Венгрии. Спустя некоторое время было сообщено о АЧС среди диких кабанов уже на востоке страны, в медье Сабольч-Сатмар-Берег [1] на границе с Украиной (рис. 7). По данным на 20 июня 2018 года, на территории Венгрии зарегистрирован 21 очаг АЧС среди диких кабанов (Хевеш – девять, Сабольч-Сатмар-Берег – 12).

Несмотря на предпринимаемые попытки, остановить развитие АЧС в Венгрии среди диких кабанов пока не удастся. На 22 августа 2018 года было зарегистрировано 32 очага африканской чумы свиней. Случаи выявлены среди диких кабанов: Хевеш – 12, Сабольч-Сатмар-Берег – 15.

Количество очагов инфекции растет

В связи с регистрацией новых очагов африканской чумы свиней (АЧС) в странах ЕС в популяции домашних свиней и диких кабанов (рис. 8) Россельхознадзор неоднократно обращал внимание европейских коллег на имеющиеся риски распространения инфекции на территории ЕС и вовлечения в торговый оборот контаминированной вирусом АЧС свиноводческой продукции.

С учетом проведенных эпизоотологических расследований и разбирательств основной причиной заноса признается вывоз инфицированной продукции свиноводства

с территории Украины. Резюмируя анализ ситуации в Чехии, Румынии и Венгрии, следует сказать, что под реальной угрозой находится свиноводство и эпизоотическое благополучие по АЧС Словакии и Австрии.

Согласно официально представляемым в МЭБ компетентными органами неблагополучных по АЧС стран данным, прослеживается явная тенденция к увеличению количества очагов инфекции содержащихся в слабо защищенных в биологическом отношении хозяйствах популяциях домашних свиней. Это связано, в первую очередь, с традиционным для стран Восточной и Юго-Восточной Европы типом ведения личных подсобных хозяйств (свободновыгульное содержание животных, подворный убой, скармливание термически необработанных пищевых отходов и др.). Гражданами практикуются приобретение, транспортировка (в том числе неконтролируемая) молодняка свиней для разведения и выращивания, активное посещение лесных массивов с достаточно высокой плотностью свободно перемещающегося дикого кабана. Нельзя исключить перемещение продуктов из свинины гражданами из неблагополучных по АЧС стран по территории Европы.

По прогнозу российских ученых неблагополучный тренд распространения АЧС в западном направлении сохранится и будет только нарастать в ближайшие годы. Об этом Россельхознадзор, с учетом мнения российских и европейских ученых, уведомлял компетентные органы ветеринарии стран-партнеров [9]. **МП**

Список источников:

1. https://www.svscr.cz/download/Mimoradna_veterinarni_opatreni_AMP_v_oblasti_s_intenzivnim_odlovem_2017-07-14.pdf
2. <https://www.svscr.cz/download/zvirata/Zmena-narizeni-AMP-04-CR-2017-07-18.pdf>
3. http://www.oie.int/wahis_2/public/wahid.php/Reviewreport/Review?page_refer=MapFullEventReport&reportid=24456.-31.07.2017
4. http://www.oie.int/wahis_2/public/wahid.php/Reviewreport/Review?page_refer=MapFullEventReport&reportid=26875.-12.06.2018
5. <https://www.channelnewsasia.com/news/health/romania-reports-african-swine-fever-in-farm-pigs-10492022>
6. <http://promedmail.org/post/20180614.5857000>
7. http://www.myaso-portal.ru/news/news-branches/iz-za-achs-vengriya-planiruet-postroit-zabor-na-granitse-s-ukrainoy-/?filter_detail=veterinariya-i-kormlenie&second_filter_detail=news-branches.-27.09.2017
8. <https://strana.ua/news/134182-venhrija-perezumala-othorazhivatsja-ot-ukrainy-zaborom-protiv-kabanov.html.-06.04.2018>
9. <http://www.fsvps.ru/fsvps/news/26951.html>

INTERMIK

Компания ООО «ИНТЕРМИК-Рустех»
(Holding INTERMIK)

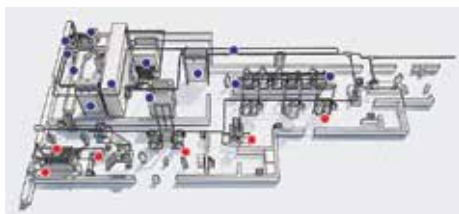
ПРОИЗВОДИМ ДЛЯ ВАС ЛУЧШЕЕ ЕВРОПЕЙСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Это фундамент Вашего Бизнеса

Крупнейший производитель оборудования для глубокой переработки

GMN
TECHMET

УБОЙ
(GMN Techmet)



NOWICKI

**ГЛУБОКАЯ
ПЕРЕРАБОТКА**
(Metalbud Nowicki)



ГИГИЕНА
(Metalbud Nowicki,
GMN Techmet)



**ТЕРМИЧЕСКАЯ
ОБРАБОТКА**
(Novotherm)



Лучшее дополнение линейки производимого холдингом оборудования



Sealpac - мировой лидер по разработке и
производству упаковочного оборудования

- **Трейсилеры** (упаковка и запайка готовых лотков)
- **Термоформер** (машины глубокой вытяжки)



SEALPAC
Forming Innovations

ООО «ИНТЕРМИК-Рустех» является
авторизированным
дистрибьютором Sealpac в России



ANCO-EAGLIN является первым в мире
разработчиком и самым крупным
производителем систем для переработки
отходов, производства технических жиров и
кормовых продуктов. Имея за спиной 117-летний
опыт производства, запуска и обслуживания
более 3000 единиц крупного оборудования для
переработки отходов, компания ANCO-EAGLIN
является бесспорным мировым лидером.



ООО «ИНТЕРМИК-Рустех» – эксклюзивный
представитель на территории России и
стран Восточной Европы.



22-я Международная выставка
пищевых ингредиентов

19-22.02.2019

Москва, МВЦ «Крокус Экспо»



Организатор ITE Expo
+7 (499) 750-08-28
ingredients@ite-expo.ru

Генеральный
партнер



Получите бесплатный
электронный билет на сайте
www.ingred.ru

Промокод **Sfera**



упаковка

PROCESSING & PACKAGING

29 ЯНВ – 1 ФЕВ 2019

МОСКВА

MEMBER OF INTERPACK ALLIANCE

UPAKOVKA-TRADEFAIR.RU

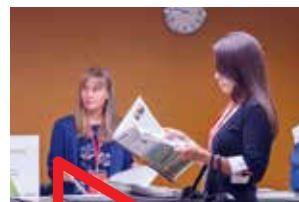




Деловые мероприятия в сфере АПК

МЕРОПРИЯТИЯ ИЗДАТЕЛЬСКОГО ДОМА «СФЕРА» – ЭТО ВСЕГДА:

- актуальные темы
- интересные спикеры
- оживленные дискуссии
- ценные деловые контакты
- возможность неформального общения
- высокий уровень организации










Журналы для профессионалов пищевой отрасли



Аналитический портал Sfera.fm

СРЕДНЯЯ ПОСЕЩАЕМОСТЬ

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

-  МЯСНАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ
 -  КОНДИТЕРСКАЯ И ХЛЕБОПЕКАРНАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ
 -  МОЛОЧНАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ
 -  ПТИЦЕПРОМ
 -  РЫБА
 -  МАСЛОЖИРОВАЯ ИНДУСТРИЯ масла и жиры
 -  ТЕХНОЛОГИИ. КОРМА. ВЕТЕРИНАРИЯ
- ЭКСПОСФЕРА (журнал для посетителей отраслевых выставок)

«СФЕРА» сближает...



ГРУППА
КОМПАНИЙ
ВИК



МЕГАМИКС
КОРМОВАЯ КОМПАНИЯ



Группа компаний «МЕГАМИКС» и Группа компаний «ВИК» приглашают вас посетить наши стенды на крупнейшей Международной выставке животноводства, птицеводства и менеджмента в животноводстве «EuroTier-2018» (Ганновер, Германия).

На стенде ГК «МЕГАМИКС» и ГК «ВИК» будут представлены последние результаты инновационных разработок компаний в сфере ветеринарии и кормления. Посетители получат возможность получить консультации ведущих специалистов по вопросам содержания, кормления и профилактики заболеваний поголовья животных и птиц.

**ЖДЕМ ВАС С 13 ПО 16 НОЯБРЯ 2018 ГОДА
С 10 ДО 18 ЧАСОВ В ВЫСТАВОЧНОМ ЦЕНТРЕ Г. ГАННОВЕРА.**



EuroTier[®]
First in animal farming.

ЭКСПОЗИЦИЯ
ГК «МЕГАМИКС» и ГК «ВИК»
расположена в павильоне

№02 стенды
**№02 C47 и
№02 C44**

Общение и работа с профессионалами – гарант вашего успеха в бизнесе!
Ждем вас на выставке!



▶ Маленькие проблемы - большие последствия

Безопасность покупателей - это основа вашего бизнеса. Системы рентгеновского контроля Ishida позволяют избежать опасности нанесения вреда здоровью и защищают репутацию вашего бренда. Мы можем находить в упаковке такие посторонние включения, как металл, стекло, камень, кость, резину, ПВХ и пластмассу.

Работать в гармонии - вместе с Ishida.

ishidaeurope.ru