



птицепром



Бизнес на селе: поддержать нельзя уничтожить

Малый бизнес – вообще не самостоятельный игрок, а своего рода шлейф, сопутствующий крупному и среднему бизнесу. Согласны ли с этим утверждением наши эксперты?

20



Структура российского производства мяса птицы

В большинстве случаев, если говорят о рынке мяса птицы, будьте уверены – речь идет о курином мясе. И хотя в последнее время наблюдается положительная динамика развития альтернативных производств, их доля по-прежнему очень мала.

Не простое, а золотое.

Понесет ли Ряба золотые яйца? /стр. 6

26

IP55



- Более высокая энергоэффективность по сравнению с воздушным обогревом.
- Минимальное перемещение пыли и равномерный прогрев зоны обитания оптимизируют условия содержания поголовья.

- Быстрая окупаемость системы ИК-обогрева за счет экономии газа и невысокой стоимости оборудования.
- Длительный срок эксплуатации и минимальные затраты на обслуживание — благодаря применению передовых технологий и материалов.
- Быстрый и простой монтаж (в промежутке между откормочными периодами).

Blackheat® AB

U-образные и линейные
Низкоинтенсивные
инфракрасные обогреватели

для сельского хозяйства

«Нортех», Санкт-Петербург
Ул. Профессора Попова, 4Б, 5 этаж
Телефон/факс: +7 (812) 327-50-19, 324-25-61
E-mail: info@nortech.ru
www.nortech.ru

«Нортех Инжиниринг», Москва
пр. Мира, 102, корпус 12
Телефон/факс: +7 (495) 987-42-11
E-mail: info-m@nortech.ru
www.nortech-eg.ru

ПРОД ЭКСПО

19-Я МЕЖДУНАРОДНАЯ ВЫСТАВКА
ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ, НАПИТКОВ
И СЫРЬЯ ДЛЯ ИХ ПРОИЗВОДСТВА

Центральный выставочный комплекс «Экспоцентр»
Москва, Россия

13–17 2012
ФЕВРАЛЯ



www.prod-expo.ru

Реклама

 **ЭКСПОЦЕНТР**
МЕЖДУНАРОДНЫЕ ВЫСТАВКИ И КОНГРЕССЫ
МОСКВА

Организатор:
ЗАО «Экспоцентр»

При поддержке:
Министерства сельского
хозяйства РФ





15 - я Московская международная выставка
Пищевые ингредиенты, добавки и пряности

Одновременно:



MEAT
INDUSTRY



DAIRY
INDUSTRY

ingredients

RUSSIA

13 - 16 марта 2012

ВВЦ, Павильон 75, Зал Б
Москва, Россия



*Важный ингредиент для развития
бизнеса*



www.ingred.ru

содержание

	отрасль	12
Итоги главного отраслевого смотра		14
	исследование	Рынок мяса индейки 30



«Насыщение рынка, а также дисбаланс в структуре спроса и предложения, например более высокий спрос на окорочка и более низкий спрос на белое мясо, заставят птицеводов позаботиться об экспорте своей продукции на зарубежные рынки».

8

тема номера	Не простое, а золотое. Понесет ли Ряба золотые яйца?	6
отрасль /экспаты	В России все происходит очень стремительно	10
отрасль /события и факты	Новости	12
	Итоги главного отраслевого смотра	14
	Interpack – 2011: небывалый успех в истории выставки	16
	Anuga FoodTec удивит инновациями	18
/круглый стол	Бизнес на селе: поддержать нельзя уничтожить	20

отрасль /тенденции	Структура российского производства мяса птицы	26
Industry /trends	The structure of the Russian poultry meat production	26
Отрасль /исследования	Рынок мяса индейки: устойчивый рост и светлое будущее	30
компании /события и факты	Новости	32
/организация бизнеса	Экономическая эффективность глубокой переработки мяса птицы	36
производство /события и факты	Новости	40

содержание

производство
Производство мясных полуфабрикатов с начинками
оборудование

40
48

Мясо птицы – модно и полезно для здоровья 52

На заводе имеется лаборатория, где опытные и квалифицированные сотрудники отдела контроля качества проверяют сырье на соответствие стандартам качества компании и международным стандартам.

48



52

Значительный объем мяса птицы представлен на рынке в виде полуфабрикатов, например охлажденные куриные окорочка или целые тушки. Для данной группы продуктов SCHALLER TECHNOLOGY® предлагает средство СТАБИКОН 30, благодаря которому мясо птицы становится сочным, а приготовить его в домашних условиях не займет много времени и труда.

производство
/автоматизация

Комплексное IT-решение:
CSB-System управляет процессами предприятия InterChicken 42

/безопасность
и качество

О государственном ветеринарном мониторинге по сальмонеллезу 44

Обеспечение безопасности продукции птицеводства – задача мирового масштаба 47

производство
/оборудование

Производство мясных полуфабрикатов с начинками 48

Мясо птицы – модно и полезно для здоровья 52

производство
/оборудование

Может ли вентиляция быть оптимальной и энергосберегающей одновременно? 54

/упаковка

Упаковка продуктов из мяса птицы: задачи и решения 56

/ингредиенты

Проблема низкого качества мясного сырья 60

консалтинг/право

Новые правила оборота земель сельхозназначения: проще или сложнее? 62

птицепром

№5 (09) 2011

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

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

Издатель:
ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ДОМ «СФЕРА»

Генеральный директор:
Алексей Захаров
Заместитель Генерального директора по административным вопросам
Зоя Титова
z.titova@sfera.fm

Директор по продажам и маркетингу:
Ольга Паленова
o.palenova@sfera.fm
Заместитель директора по продажам и маркетингу
Анна Калинина
a.kalinina@sfera.fm

Реклама:
Виктория Паленова
v.palenova@sfera.fm
Надежда Антипова
n.antipova@sfera.fm
Наталья Баранцева
n.baranseva@sfera.fm

Арт-директор:
Павел Хан
pavelhan2009@gmail.com

Выпускающий редактор:
Виктория Загорская
editor@sfera.fm

Дизайн и верстка:
Анастасия Барина

Корректор, литературный редактор:
Наталья Исупова
korrektor@sfera.fm

Перевод:
Бюро Переводов itbFirst

Иллюстрация на обложке:
Тимофей Яржомбек

Журнал распространяется на территории России и стран СНГ.
Периодичность – 5 раз в год.

Использование информационных и рекламных материалов журнала возможно только с письменного согласия редакции.

Все рекламируемые товары имеют необходимые лицензии и сертификаты. Редакция не несет ответственности за содержание рекламных материалов.

Материалы, отмеченные значком **P**, публикуются на коммерческой основе. Мнение авторов не всегда совпадает с мнением редакции.

Отпечатано в типографии «ПремиумПресс». Подписано в печать: 15.11.11. Тираж: 3000 экз.



Укрепить позиции



Российское птицеводство благодаря мерам государственной поддержки, а также инвестициям, вложенным в отрасль за последние годы, находится в стадии активного роста. В 2010 г. объем отечественного производства мяса птицы составлял 2,83 млн т. В этом году, по данным Росптицесоюза, он увеличится на 15%, что составляет примерно 360 тыс. т.

Согласно принятой Министерством сельского хозяйства в конце 2010 г. Концепции развития отрасли птицеводства РФ на период 2013-2020 гг., перед ней стоит перспектива выхода на международный рынок при условии обеспечения международных нормативных требований к продукции, создания селекционно-генетических центров, развития предприятий машиностроения для отрасли и инфраструктуры для формирования мелкотоварного производства. В Концепции предусмотрено увеличение производства мяса птицы в стране – до 4,5 млн т. и яиц – до 50 млрд шт. Учитывая рост потребления (до 32 кг/год на душу населения) такой объем перекроет внутреннюю потребность и обеспечит возможность выхода птицеводческой отрасли на внешний рынок с излишками произведенной продукции.

В силу сложившихся традиций и близости культур основными рынками сбыта российских продуктов питания являются страны СНГ, на их долю приходится более 30% от общего объема российского продовольственного экспорта. В остальных странах спрос на традиционные российские продукты питания незначителен.

Однако отдельными российскими предприятиями птицеводческой отрасли уже положено начало выхода на зарубежные рынки. Так, наряду со странами СНГ, некоторые объемы продукции экспортируются в Китай и Монголию. По данным Всероссийского института птицеперерабатывающей промышленности, российский экспорт продукции птицеводческой отрасли в 2010 г. составил по мясу птицы и субпродуктам 18,3 тыс. т (страны СНГ и Китай), по племенным и товарным яйцам – 254 млн шт. (страны СНГ и Монголия). Конечно, нужно учитывать, что в этих странах требования к качеству и безопасности продуктов близки к российским, и это облегчает оформление экспортных операций.

В 2011 г. объем экспорта мяса птицы составит более 60 тыс. т., еще через три года Россия сможет экспортировать 100 тыс. т мяса птицы (субпродукты и белое мясо). К 2020 г. потенциал экспорта достигнет 200 тыс. т.

Перспективными для продвижения отечественной продукции многие эксперты считают рынки стран арабского мира и Северной Африки, которые испытывают нехватку зерна и нуждаются в кормах для скота. При этом особое внимание птицеводам стоит уделить сегменту консервированной продукции: за последние 10 лет объем мирового рынка консервов из мяса птицы вырос в три раза. Между тем эта категория товара в России еще недостаточно оценена и апробирована.

Рост внутреннего рынка приведет к его насыщению и обострению конкуренции. Поэтому тенденцией 2012 г. станет увеличение числа сделок по слияниям и поглощениям, что позитивно отразится на эффективности птицеводческой отрасли.

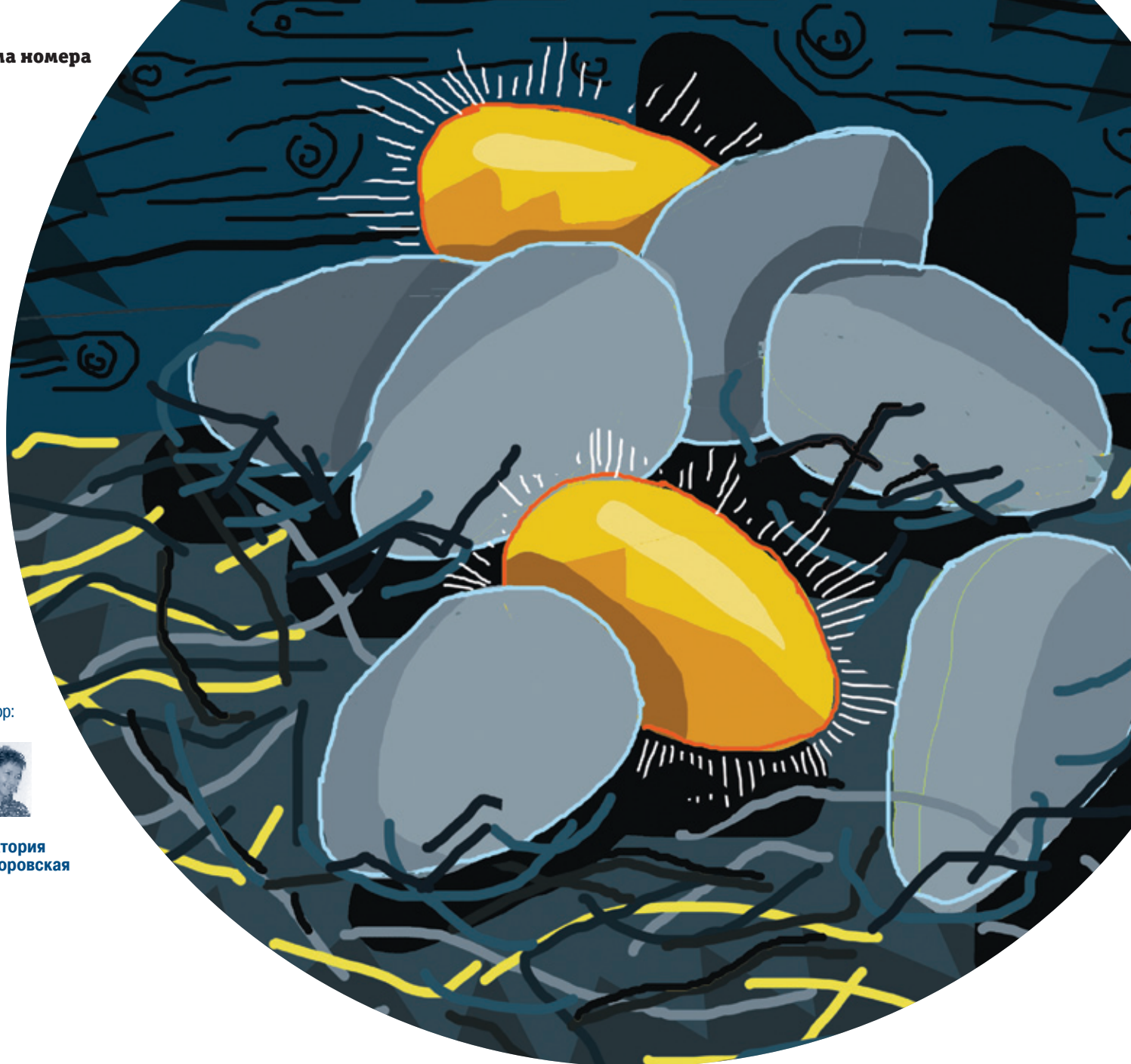
Стремясь укрепить свои позиции, российские производители будут вынуждены разрабатывать эффективную маркетинговую стратегию и формировать грамотное ассортиментное предложение.

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

Автор:



Виктория
Загоровская



Не простое, а золотое.

Понесет ли Ряба золотые яйца?

↓ *Возрастание спроса ожидается за счет увеличения потребления мяса в Китае, странах Юго-Восточной Азии, Южной Америки и Африки. При этом в большинстве стран потребление будет обеспечиваться за счет импорта.*

↓ *Ряд стран делают попытки расширить присутствие на мировом рынке: Аргентина – за счет конвертации дешевого сырья, Таиланд осваивает свободную нишу глубокой переработки, Иран производит продукцию «халаль», ЮАР и Австралия борются за региональные рынки.*

Российское производство мяса птицы приближается к уровню удовлетворения внутренней потребности, поэтому участники рынка все чаще думают о возможности экспорта своей продукции. Конечно, коррективы в их планы может внести грядущее вступление России в ВТО, а также членство в ТС.

Станут ли эти изменения толчком для дальнейшего развития отечественных птицепереработчиков? Хотя эксперты пока не дают однозначного ответа, совершенно очевидно, что сегодня ни одна страна не сможет развиваться в изоляции от мировой экономической системы.

Тренды мирового рынка

К 2050 г. возросшая численность населения Земли потребует производства вдвое большего объема питания по сравнению с 2010 г. Такого объема производства можно достичь только с помощью технологий, увеличивающих интенсивность и эффективность, в том числе – с помощью генной модификации растительных и животных источников пищи.

По данным FAO, прогноз роста потребления основных видов мяса с 2010 по 2019 гг. таков: птица +23 % (до 115 млн т); свинина +17 % (до 126 млн т); говядина: +14,5 % (до 74 млн т).

Региональный директор Американской федерации по экспорту мяса (USMEF) Джон Брук прогнозирует, что возрастание спроса произойдет за счет увеличения потребления мяса в Китае, странах Юго-Восточной Азии, Южной Америки и Африки. При этом в большинстве стран потребление будет обеспечиваться за счет импорта. Даже сейчас Япония и Корея «закрывают» более 50% потребления за счет импорта; Россия – более 36%.

Кто обеспечит этот спрос? В 2011 г. ожидается сохранение ограниченного предложения всех видов мяса при росте объема общемирового экспорта.

Вице-президент Международной программы развития птицеводства IPDP Совета США по экспорту домашней птицы и яиц Альберт Давлеев уверен, что в ближайшее время уровень потребления мяса птицы в России и мире продолжит расти.

Производство птицы в мире возрастает с 83,12 млн т в 2005 г. до 117,85 млн т в 2019 г. (по данным ОСЭР). Это объясняется быстрой окупаемостью инвестиций в птицеводство, ростом потребления мяса птицы в расчете на 1 чел. в год (с 12,72 кг в 2005 г. до 15,3 кг в 2019 г.), удорожанием говядины на мировом рынке и снижением объема ее производства, отмечает эксперт в своем докладе.

По прогнозам, США и Бразилия останутся крупнейшими экспортерами птицы (по данным USDA, экспорт из США достигнет 4 000 тыс. т, из Бразилии – 3 600 тыс. т, суммарно – около 80% всего объема рынка). Россия будет и далее снижать объем импорта птицы, а Китай, наоборот, будет ежегодно увеличивать ее ввоз.

«Основной проблемой всего мирового птицеводства является удорожание кормов. Связано это со многими причинами. Одна из них – наращивание объема производства биоэтанола при одновременном сокращении земельных площадей под выращивание кормовых культур. Тенденция «Продовольствие в обмен на нефть» набирает силу.

При этом в Бразилии и Аргентине есть возможность наращивать производство кормов за счет имеющихся природных ресурсов, и производство птицы в этих странах будет в ближайшее время наиболее рентабельно», – подчеркивает Альберт Давлеев.

По его словам, на внутреннем рынке США наблюдается снижение поголовья стада птицы (в том числе это связано с сокращением и удорожанием кормовой базы, а также с тем, чтобы удержать цены на птицу путем сокращения предложения на рынке), сокращение производства мяса птицы и одновременная капитализация брендов за счет разработки новых продуктов глубокой переработки птицы.

На внешних рынках США идет развитие новых направлений экспорта (Африка, Карибы, Средний Восток). США последовательно добивается расширения

Украина вышла на внешние рынки, многие птицеводческие и птицеперерабатывающие предприятия страны получают сертификаты ЕС.

зон свободной торговли, особенно со странами ЕС и борется с торговыми барьерами, которые постоянно создаются в различных странах (в том числе и в России).

В Бразилии мясо птицы конкурирует с продуктами из других видов мясного сырья. Капитализация в основном направлена на ресурсы (запашка новых земель и высокоэффективное земледелие). Поэтому цена кормов не увеличивается, и достигается полное самообеспечение страны кормами.

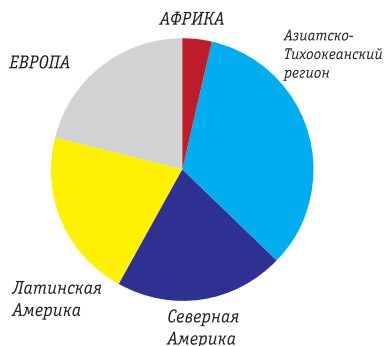
На внешних рынках бразильские птицеводы занимаются поиском новых клиентов, скупают активы в США, борются за доминирование в Китае, Японии, на Ближнем Востоке, противопоставляют политике протекционизма ЕС. Производство курятины идет в сторону дальнейшего добавления стоимости продукции за счет глубокой переработки и активного продвижения бренда BRAZIL CHICKEN.

Эксперт рассказал, что в странах ЕС птицеводство сталкивается с такими вызовами, как строгое квотирование производства, ужесточение экологического законодательства и требований Welfare (гуманного обращения с животными), обеспечение прослеживаемости происхождения. Эти факторы, вкупе с ростом курса евро на фондовом рынке, увеличивают

↓ *Российские птицеводы не испытывают недостатка в государственном внимании и финансировании; показатели производства эффективных предприятий уже сравнимы с таковыми в странах с наиболее развитым птицеводством.*

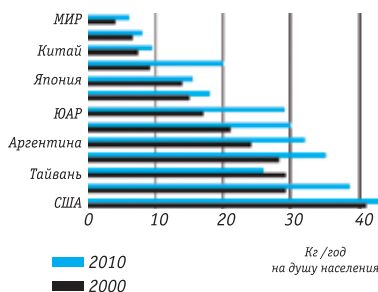
↓ *Узкий ассортимент продукции и недостаточно эффективный контроль качества являются сдерживающими факторами в борьбе России за выход на мировой рынок.*

Потребление мяса птицы по регионам в 2007-2009 гг.



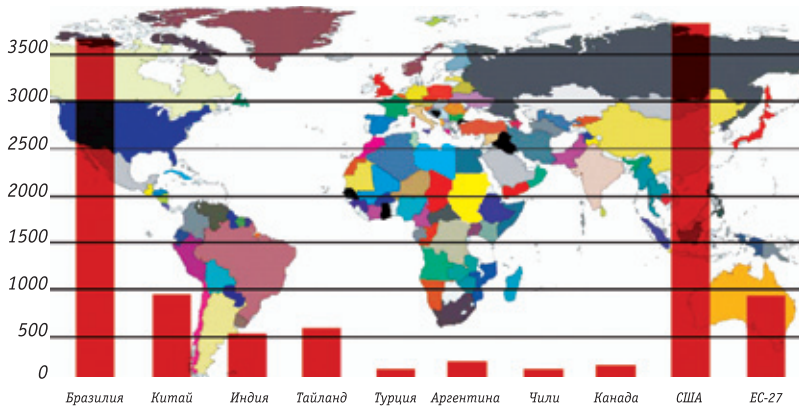
Источник: Совет США по экспорту домашней птицы и яиц

Тенденции потребления в отдельных странах



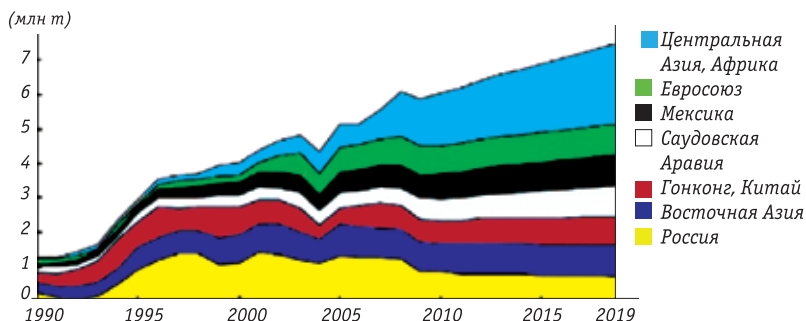
Источник: Совет США по экспорту домашней птицы и яиц

Крупнейшие экспортеры мяса птицы в 2009 г.



Источник: Совет США по экспорту домашней птицы и яиц

Прогнозы импорта мяса птицы до 2019 г.



Источник: Совет США по экспорту домашней птицы и яиц

себестоимость продукции и ограничивают возможность ее экспорта.

В Белоруссии производство птицы идет под лозунгом «экспорт любой ценой». В Казахстане происходит реструктуризация импорта. Украина вышла на внешние рынки, многие украинские птицеводческие и птицеперерабатывающие предприятия получают сертификаты ЕС. Другие страны тоже делают попытки расширить присутствие на мировом рынке: Аргентина – за счет конвертации дешевого сырья, Таиланд осваивает свободную нишу глубокой переработки, Иран производит продукцию «халяль», ЮАР и Австралия борются за региональные рынки.

Адаптироваться к правилам свободного рынка

Российское птицеводство, благодаря мерам государственной поддержки, а также инвестициям, вложенным в отрасль за последние годы, находится в стадии активного развития. Показатели производства эффективных предприятий уже сравнимы с таковыми в странах с наиболее развитым птицеводством.

По данным Росптицесоюза, объем отечественного производства птицы в 2011 г. увеличится на 15%, что составляет примерно 360 тыс. т. Импорт, несмотря на его снижение почти на 300 тыс. т из-за ветеринарного запрета в прошлом году, в 2011-м сократится еще на 330 тыс. т вследствие уменьшения квот. В долгосрочной перспективе (до 2020 г.) импорт будет занимать долю менее 10%.

При этом, по словам Альберта Давлеева, отрасль сегодня зависима от господдержки, а высокая себестоимость продукции еще не позволяет выдерживать конкуренцию на мировом рынке. Потребление птицы в России главным образом организовано через розничную торговлю (85%), переработка и ресторанный бизнес занимают скромные ниши (10 и 5% соответственно), в то время как в США продукция птицеводства очень востребована именно в ресторанном сегменте (45%). Узкий ассортимент продукции и недостаточно эффективный контроль качества также являются сдерживающими факторами в борьбе за выход на мировой рынок.

↓ «Насыщение рынка, а также дисбаланс в структуре спроса и предложения, например более высокий спрос на окорочка и более низкий спрос на белое мясо, заставят птицеводов позаботиться об экспорте своей продукции на зарубежные рынки».

↓ По мнению Мушега Мамиконяна, перспективными для продвижения отечественной продукции являются рынки стран арабского мира и Северной Африки, которые испытывают нехватку зерна.

«Для птицеводов России наступает период насыщения рынка, ведущий к обострению внутренней конкуренции. В этой связи тенденцией 2012 г. станет рост сделок по слияниям и поглощениям, что позитивно отразится на эффективности птицеводческой отрасли, – уверен президент Мясного Союза России Мушег Мамиконян. – Насыщение рынка, а также дисбаланс в структуре спроса и предложения, например более высокий спрос на окорочка и более низкий спрос на белое мясо, заставят птицеводов позаботиться об экспорте своей продукции на зарубежные рынки».

Уже в 2010 г. объем экспорта мяса птицы составил около 15 тыс. т, в 2011 г. прогнозируется поставка более 60 тыс. т. Еще через три года Россия сможет экспортировать 100 тыс. т мяса птицы (субпродукты и белое мясо). К 2020 г. объем экспорта должен достичь уровня в 200 тыс. т.

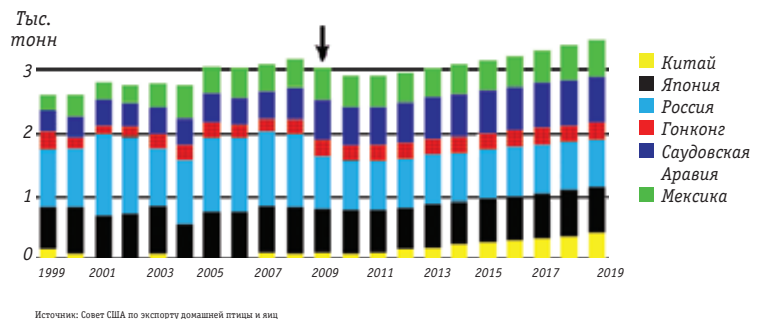
В силу сложившихся традиций и близости культур основными рынками сбыта российских продуктов питания являются страны СНГ. В остальных странах спрос на традиционные российские продукты питания незначителен, в том числе по причине отсутствия их рекламного сопровождения со стороны российских производителей.

По мнению Мушега Мамиконяна, перспективными для продвижения отечественной продукции являются рынки стран арабского мира и Северной Африки, которые испытывают нехватку зерна.

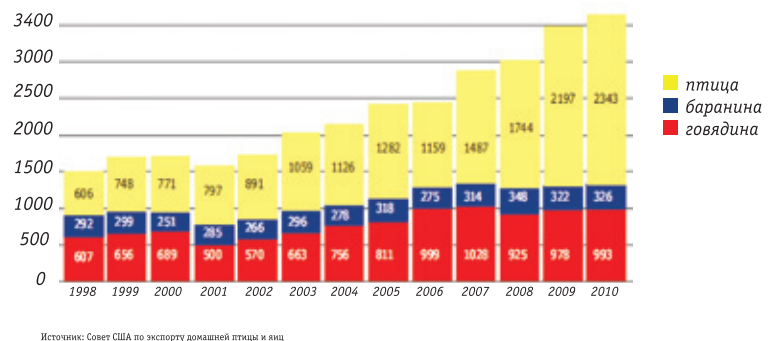
При этом он советует птицеводам уделить особое внимание сегменту консервированной продукции. Спрос на консервы из птицы существует не только в странах с низкой покупательной способностью населения, но также в развитых и развивающихся странах. Между тем эта категория товара в России еще недостаточно оценена и апробирована.

Большой недостаток современных агрохолдингов заключается в том, что они меньше концентрируются на маркетинге, потому что у них есть ресурсы для экстенсивного развития, сходятся во мнении эксперты. В качестве примера можно рассмотреть структуру производства птицы в тушках. Во всех остальных странах мира производятся тушки или с массой 2,5 кг, предназначенные для разделки и переработки (выход мяса от такой тушки выше,

Прогноз по основным импортерам до 2019 г.



Импорт мяса в Северную Африку и Ближний Восток



качество его лучше), или не более 1 кг – для гриля и приготовления цыплят-табака в секторе общественного питания.

Именно такие продукты нужны российскому рынку и по маркетинговым причинам, и для повышения эффективности производства. Тем более это актуально в связи с ежегодным ростом доли разделанной птицы. В России же производятся тушки птицы «усредненного размера», в основном массой 1,2-1,5 кг. Никаких исключений из этого правила не наблюдается.

Кто-то из птицеводов должен стать первопроходцем в производстве тушек большей массы. Эти позитивные изменения очень важны для общей устойчивости и конкурентоспособности отрасли – как на внутреннем, так и на внешнем рынке.

Стремясь укрепить свои позиции, российские производители будут вынуждены разрабатывать эффективную маркетинговую стратегию и формировать грамотное ассортиментное предложение. Если они смогут адаптировать свои продуктовые предложения к новым правилам, вступление России в ВТО только облегчит их выход на международный рынок. ■



Гость:

Деннис Грусбеек,
генеральный директор
ООО «Мейн»,
директор Представительства
ЗАООО «Мейн Фуд
Процессинг Технолджи Б.В.»
(Нидерланды) в г. Москве



Беседовала:
**Екатерина
Сомова**

*** Справка:**
Экспат (англ. expat, происходит от лат. ex patria «вне родины») – термин для обозначения специалистов, работающих за рубежом.

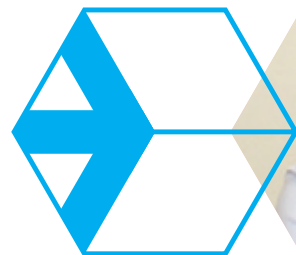
«Бюрократия в России – это метод получения дополнительной выгоды».

Деннис Грусбеек

родился 26 мая

1969 года в Нидерландах. Уже год живет и работает в Москве. Уверен, что российский рынок предоставляет множество возможностей для карьерного роста.

«Вести дела в России – своего рода вызов, и прежде всего – самому себе».



В России все происходит очень стремительно

– Деннис, Вы целенаправленно выбрали Россию как место проживания и работы, или это случайность?

– Честно говоря, я и сам не знаю. Тому, что я живу и работаю именно в России, много причин. Во-первых, я очень люблю путешествовать. Во-вторых, мне было интересно сравнить Россию с теми странами, в которых мне довелось поработать прежде – Китай, азиатские регионы. Оказалось, что вести дела в России – это своего рода вызов, прежде всего – самому себе. Жизнь в стране очень динамична, здесь все время что-то происходит. К тому же, Россия – это рынок с огромным потенциалом, предоставляющий множество возможностей для карьерного роста. Я провел в стране уже год и считаю жизнь здесь просто удивительной: в России одинаково хорошо и работается и живет.

– Русская действительность обладает какими-то специфическими особенностями, заметными иностранцу?

– Пожалуй, да. С одной стороны, жизнь в России удивительна, но зачастую и непроста. Например, транспорт. Это же просто катастрофа! Меня не перестает удивлять тот факт, что все дороги в огромной России проходят через Москву. Ведь очень странно, что, находясь, допустим, где-нибудь на юге страны, для переезда в другой город этого же региона приходится все равно

лететь через Москву. Это очень осложняет передвижение внутри страны. Хотя сейчас, когда я смотрю на карту авиaperелетов по России, радуюсь, что ситуация меняется в лучшую сторону.

Что касается законов, порядков и чиновников, призванных их исполнять, я предпочитаю «отпускать ситуацию», т. е. позволять событиям идти своим чередом. Например, процедура получения визы или таможенной очистки грузов всегда занимает массу времени. Но лишь до тех пор, пока не доплатишь за ускорение процесса. С этого момента все начинает двигаться быстрее и более гладко. Т. е. бюрократия в России – это метод получения дополнительной выгоды.

– А как Вы находите российское качество услуг и товаров в целом?

– Каждый раз, приходя в магазин, – неважно, за одеждой или компьютером – я понимаю, насколько Россия дорогая страна. Все, что ни возьми, гораздо дороже, чем в среднем по Европе. Что касается сервиса, то здесь интересно наблюдать за реакцией людей друг на друга. Люди, которых встречаешь в первый раз, – в отеле, на вокзале в кассе, – всегда очень серьезные, даже строги. Отношение чувствуешь, прямо скажу, прохладное. Но стоит только завести разговор, пошутить – лед тает, и ты видишь настоящего человека.

– Вам легко дается общение с русскими, барьера языкового нет?

– Из всех стран, в которых я побывал, труднее всего с общением именно в России. Дело в том, что английский у вас не очень распространен – мне кажется, люди не стремятся его выучить. А те, кто владеет языком, зачастую боятся его использовать. И это



«Я очень люблю уличных музыкантов. Они делают наш мир чуточку счастливее».



Имя, фамилия:
Деннис Грусбеек

Дата рождения:
26.05.1969

Место рождения:
Риддеркерк, Нидерланды
Место проживания: Москва, Россия
Образование: степень магистра по специальности «Управление и бизнес-экономика»

Место работы:
генеральный директор ООО «Мейн»,
директор Представительства
ЗАООО «Мейн Фуд Процессинг
Технолоджи Б.В.» (Нидерланды) в г. Москве
Опыт работы:
руководитель проекта в CFS; комплексное
сопровождение клиентов в подразделении CFS
в Великобритании и Ирландии; комплексное
сопровождение клиентов в Азиатско-
Тихоокеанском подразделении CFS; генеральный
директор китайского подразделения CFS.

Семейное положение:
женат, воспитывает двух сыновей –
Яника (7 лет) и Милана (6 лет), и дочь
Бо, она только начала ходить.

Увлечения:
заядлый лыжник и сноубордист. Уже в 20 лет
был членом сборной Голландии по лыжному
фристайлу. Летом играет в хоккей на траве,
весьма популярный в Голландии, участвует
в соревнованиях местных хоккейных лиг.

действительно проблема. Я часто обращаюсь с просьбой не стесняться говорить по-английски, успокаиваю, что мой русский значительно хуже, чем их английский. Но многие все равно стесняются. Мой совет россиянам – не будьте такими робкими, пробуйте свои силы, используйте знания!

– **Что касается бизнес-среды, Россия в этом смысле отличается от других стран?**

– Я бы отметил два основных критерия, по которым легко узнается русский бизнесмен. Во-первых, это проявление эмоций – даже в бизнесе люди не скрывают своих чувств. И мне это очень нравится – я ведь понимаю, доволен человек происходящим или нет. А во-вторых, в России все происходит очень стремительно. Принял человек решение, и все, назад он уже не оглядывается.

– **Русские сотрудники – хорошие работники?**

– Нашей командой я очень доволен – это энергичные, трудолюбивые люди, которые продуктивно работают. Но когда я общаюсь со своими клиентами, часто слышу от них жалобы на то, что русских сотрудников очень трудно мотивировать к усердной работе и тем более

поддержать уже набранный темп, производительность и качество труда. Но мне с этим сталкиваться не приходилось.

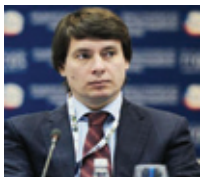
– **За время пребывания в России случались с Вами какие-нибудь забавные происшествия, связанные с общественными, социальными или культурными различиями?**

– Да, конечно. Со мной постоянно что-то происходит. Однажды весной я просыпаюсь в своей квартире на Тверской от ужасного шума. Выглядываю в окно, а там совсем нет машин – невиданное дело, зато много людей, все что-то кричат, поют... Оказалось, это была репетиция парада перед 9-м Мая.

В другой раз я возвращался домой из ресторана, шел пешком, вдруг вижу девушку, сидящую на тротуаре, с гитарой. А я очень люблю уличных музыкантов – мне кажется, они делают наш мир чуточку счастливее. И вот я останавливаюсь, о чем-то ее спрашиваю, она меня, мы разговариваем. И вдруг она останавливается на полуслове и говорит: «Ладно, а спеть-то для Вас что?» Я так удивился, задумался и говорю: «Можешь "Numb" "Линкинг Парка"?» И она действительно ее спела! Обожаю такие моменты – они делают жизнь в Москве непредсказуемой и удивительной. ■

В РФ снизят объем импортных квот

Объем квот по импорту свинины и мяса птицы в России после вступления в ВТО будет снижен, а по говядине – останется на прежнем уровне. Об этом сообщил заместитель министра экономического развития РФ Андрей Слепнев.



Он напомнил, что ранее власти страны пришли к соглашению с ключевыми партнерами об условиях импорта мяса в рамках процесса вступления России в ВТО.

Слепнев подчеркнул, что на следующей год также уточнены объемы тарифных квот в отношении говядины, свинины и мяса домашней птицы для ввоза на территорию России.

Согласно постановлению правительства, на 2012 г. установлены объемы тарифных квот: на мясо крупного рогатого скота – 30 тыс. т, на свинину – 320 тыс. т, на мясо кур – 80 тыс. т и на мясо индеек – 80 тыс. т.

В конце прошлого года российские власти утвердили квоту на импорт свинины на 2011 г. в объеме 472,1 тыс. т (в том числе 225 тыс. т для Евросоюза, 57,5 тыс. т для США и 189,6 тыс. т для остальных стран), на ввоз замороженного мяса крупного рогатого скота – 530 тыс. т (для ЕС – 60 тыс. т, Соединенных Штатов – 41,7 тыс. т, а для других стран – 428,3 тыс. т), на охлажденную говядину – 30 тыс. т (из которых 29 тыс. т отведено ЕС, а 1 тыс. т – прочим странам), на импорт замороженного мяса птицы – 350 тыс. т (для всех стран относительно 780 тыс. т годом ранее).

Заместитель главы МЭР ранее заявлял, что Россия рассчитывает завершить переговоры по присоединению к ВТО в декабре этого года. Европейский союз и Всемирный банк также выразили надежду, что вступление России в ВТО удастся завершить на министерской встрече, которая должна состояться 15-17 декабря в Женеве.

bfm.ru

Федеральные субсидии алтайским хозяйствам

До конца года на развитие свиноводства и птицеводства бюджету Алтайского края выделят 143,9 млн федеральных рублей, сообщает пресс-служба краевого управления сельского хозяйства.

Субсидии получили 45 сельскохозяйственных товаропроизводителей, занимающихся выращивани-

ем свиней, десять птицеводческих предприятий, производящих мясо птицы, и 11 предприятий, производящих яйца. Как сообщили в ведомстве, аграриям возмещают часть затрат на заготовку кормов для свиней и птицы. Как рассказали в управлении, на одну тонну живой массы свиней, произведенных на убой в первом квартале текущего года, будет выплачено 8,45 тыс. руб. На 1 т птицы – 4,68 тыс. руб. 2,5 рубля – на десять яиц.

politsib.ru

Ленобласть накормит мясом птицы

К концу 2011 г. объем поставок мяса на продовольственный рынок от сельхозпроизводителей Ленобласти достигнет 260 тыс. т, обеспечив тем самым прирост к показателям прошлого года примерно на 13%.

Как рассказал вице-губернатор Ленинградской области Сергей Яхнюк, в течение первых восьми месяцев текущего года животноводы области уже поставили на продовольственный рынок 175,2 тыс. т мяса, что на 17% выше аналогичного периода прошлого года.



Порядка 80% в производстве мяса в Ленинградской области приходится на долю продукции птицефабрик, которые продолжают активно развиваться. Если в 2010 г. областные птицефабрики произвели 176 тыс. т птичьего мяса, обеспечив прирост на уровне 6%, то в 2011 г. – уже 140 тыс. т (прирост 23%).

Высокие темпы развития демонстрирует и отрасль свиноводства. В текущем году рост производства свинины составил 10% (17 тыс. т). По словам Сергея Яхнюка, значимую роль в ускорении темпов развития отрасли сыграет продолжения проектов строительства свиноводческих комплексов компаниями ООО «Рубелго» и ОАО «Новый свет», а также новый проект по строительству свиного комплекса агрофирмой ООО «Оятское» в Лодейнопольском районе.

lenobinform.ru

Рынок мяса птицы растет

Рынок мяса птицы в России, потрясенный в 2010 г. сначала введением, а затем снятием эмбарго на ввоз мяса птицы из США, в первой половине 2011 г. показывает явные признаки стабилизации.

Во-первых, несмотря на значительные объемы поставок импортной продукции, российские про-

изводители тоже уверенно наращивают свои мощности: рост производства отечественной продукции наблюдается во всех федеральных округах, за исключением Центрального, и в целом по России составляет во 2 квартале 2011 г. 7,5% по сравнению с аналогичным периодом прошлого года.

Объем рынка мяса птицы в России во втором квартале 2011 г. вырос по сравнению с аналогичным периодом 2010 г. более чем на 12%. Соответствующим образом выросло и потребление птичьего мяса.



По прогнозу «Экспресс-обзора», в ближайшие четыре года Россия продолжит наращивать объем производства и экспорта мяса птицы и к 2014 г. сможет полностью отказаться от поставок импортного мяса. Тем не менее, импортная продукция не исчезнет с российского рынка – определенная доля импорта необходима рынку для нормального функционирования.

РБК. Исследования рынков

Тверские власти поддержат птицеводов

Правительство Тверской области приняло решение выделить субсидии птицеводческим и свиноводческим хозяйствам региона, сообщил представитель департамента территориальной и информационной политики области.

По его словам, финансовая поддержка из областного бюджета будет предоставлена за сельхозпродукцию, произведенную в первом квартале 2011 г. За тонну произведенной свинины аграрии могут получить порядка 7,324 тыс. руб., мяса птицы – 462,41 руб., за тысячу яиц – 321,94 руб.



«Эти субсидии могут быть направлены на закупку кормов, реконструкцию и модернизацию действующих животноводческих объектов, строительство новых объектов, приобретение племенного скота и сельскохозяйственной техники», – отметил представитель департамента.

Всего на развитие агропромышленного комплекса области правительство региона в этом году направило около полутора миллиардов рублей.

РИА «Новости – Центр»

Скачок цен на мясо птицы

В общей сложности по итогам января–сентября производство птицы на убой в хозяйствах всех категорий РФ составляет 3,04 тыс. т. Этот показатель превышает прошлогодний уровень на 11,4% (2,73 тыс. т в 2010 г.).

Основная доля птицы в убойном весе приходится на сельскохозяйственные организации – 92% или 2,73 тыс. т. За год по данной группе хозяйств отмечено увеличение показателя производства на 12,2%. В хозяйствах населения объем производства в текущем году остался на уровне прошлого года – 223,2 тыс. т. В крестьянских (фермерских) хозяйствах отмечен положительный прирост на уровне 47% по сравнению с прошлогодним показателем, но эта группа очень мала – всего 1% (21,5 тыс. т).



Среди округов лидеры остаются прежними – это Центральный ФО (37%), Приволжский ФО (15%) и Южный ФО (12%). Без исключения федеральные округа в текущем году увеличили производственные показатели по птице. Наиболее заметно нарастил темпы производства Центральный ФО, здесь по итогам 9 месяцев объем увеличили на 106,7 тыс. т – до 1,1 млн т. По большей части способствовали этому: Белгородская область, где за год увеличили показатель на 67,8 тыс. т; Воронежская область – на 13,2 тыс. т; Брянская область – на 13 тыс. т; Липецкая область – на 12,3 тыс. т. По остальным округам производство удалось увеличить менее чем на 9 тыс. т. Максимальная отрицательная динамика отмечена в Тульской области – на 12,7 тыс. т. Всего же по 6 регионам Центрального ФО отмечено сокращение. В Приволжском ФО по 11 регионам зафиксирована положительная динамика: от 9,7 тыс. т в Республике Мордовия до 0,4 тыс. т – в Чувашской Республике. Отрицательные показатели отмечены в трех округах: в Пермском крае сокращение составило 0,1 тыс. т, в Кировском районе – 3,6 тыс. т за год, в Оренбургской области – 3,6 тыс. т. Всего Приволжский округ смог увеличить поставки за год на 39 тыс. т; общий объем производства за 9 месяцев 2011 г. равен 464 тыс. т. По Южному ФО все без исключения регионы демонстрируют рост объема производства птицы на убой, максимальный показатель отмечен в Краснодарском крае – на 30,2 тыс. т. Прирост суммарно по всему округу за год составил 56,8 тыс. т (объем производства по итогам января–сентября 355,4 тыс. т).

Всего по итогам января–сентября в Россию ввезли 275 тыс. т ино-

странного мяса птицы. То есть показатель на 3% выше, чем в прошлом году. Но это не значит, что мы стали больше зависимы от импорта. Напротив, вспомним, что в прошлом году все эти 9 месяцев поставки были на крайне низком уровне ввиду запрета на ввоз американской продукции. Запрет давно снят, но, тем не менее, мы ввели в текущем году всего на 7,7 тыс. т больше. По сравнению с объемом импорта мяса птицы в 2009 г. показатель ниже на 58%. В сентябре 2011 г. Россия импортировала на 34% меньше мяса птицы, чем в сентябре 2010 г. И на 15% меньше, чем в прошлом месяце текущего года. Всего же в сентябре ввезли 33,4 тыс. т мяса птицы. Доля птицы в общем объеме импорта мяса составляет всего 16%.

Но даже этот незначительный объем сказывается на ценах – колебания курса валют отразились на ценнике, но не сильно. Так, средняя потребительская цена по РФ на мясо птицы в сентябре составила 109,6 руб./кг, рост за месяц составил 0,6%. Производственная цена выросла на 0,1% и составила 73,1 руб./кг. Но в целом в текущем году ценник изменился не сильно, и находится на уровне 73 руб.

На 42-й неделе текущего года в Москве американские окорочка за неделю подорожали на 0,1% – до отметки 71,67 руб./кг. Относительно прошлого года ценник ниже на 0,4%. В то же время окорочка отечественного производства за неделю подорожали на 1% – до 88,28 руб./кг, в то время как за год мы наблюдаем сокращение на уровне 3%.



В Санкт-Петербурге оптовая цена на отечественные окорочка составила 80,25 руб./кг, что на 10% ниже прошлогоднего уровня. За неделю динамика положительная и составляет 0,1%. В то же время ценник на окорочка (США) составил 69,58 руб./кг. По итогам недели цена упала на 0,9%, относительно прошлогоднего показателя – выросла на 4%.

Meatinfo.Ru

Казахстан игнорирует свой рынок

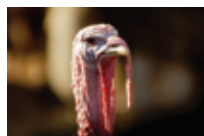
Применяемая в Казахстане импортная пошлина в размере 20% от стоимости товара, практически не защищает местного производителя и не способствует формированию здоровой конкуренции.

Разрыв между стоимостью импортного и отечественного товара достигает 4-5 раз, «ножки Буша» дешевле, рассказывает **ученый-эксперт продовольственного рынка Галымжан Пралиев из Алма-Атинского института непрерывного образования.**

«Этот рынок нуждается в эффективной системе государственной защиты от импорта и поддержке, особенно в условиях демпинга цен и значительного давления со стороны поставщиков услуг и кормового зерна. Уровень поголовья птицы в стране имеет сильную зависимость от валового сбора зерна и цен на фуражное зерно, поэтому государственное регулирование рынка кормового зерна как приоритетное условие благотворно отразится не только на развитии крупного товарного производства, но и на производстве мяса птицы в частных и фермерских хозяйствах», считает он.

Для развития и поддержки отечественного рынка мяса птицы эксперт предлагает комплекс мероприятий, которые уравновесят рынок мяса птицы и помогут выжить в условиях конкуренции с импортным производством.

ИА «Казах Зерно»



Импорт мяса индейки

Согласно исследованию рынка мяса индейки, проведенному компанией GLOBAL REACH CONSULTING (GRC), с 2005 г. импорт мяса индейки постоянно снижается. Сокращение импорта в 2010 г. по сравнению с уровнем 2009 г. составило 8,3%.

Крупнейший поставщик мяса индейки в Россию – Франция. По итогам 2010 г. ее поставки на российский рынок составили 32,8% в натуральном выражении. Второе место занимает Германия. По итогам 2010 г., доля импортного мяса на рынке составила 35,9%. В ближайшие годы прогнозируется дальнейшее снижение объемов импорта мяса индейки в Россию. Прежде всего это связано с продолжением увеличения внутреннего производства. Учитывая восстановление российской экономики и исторически большую зависимость российского рынка от импорта, аналитики прогнозируют снижение импорта и в 2011 г.

РБК. Исследования рынков

Прибыль птицеводческого сектора растет

Прибыль птицеводческих хозяйств, так же, как и мясоперерабатывающих компаний, немного увеличилась, хотя производители и переработчики все еще теряют деньги, сообщают рыночные аналитики.

На текущий момент основным вопросом, беспокоящим всех участников рынка, остается вопрос о том, сможет

ли падение цен на корма компенсировать увеличение производственных затрат, с которым столкнулись представители птицеводческой индустрии?

Крупнейшие мясоперерабатывающие компании воздерживаются от вкладывания больших средств в развитие производства и наращивание производственных мощностей, поскольку все еще опасаются дальнейших колебаний цен на зерновых рынках. Это не может не сказываться на прибыли производителей мяса и птицы, а также на ожиданиях по поводу объема урожая в 2012 г.

Прибыль производителей свинины с июля текущего года продолжает расти. Это неудивительно, поскольку прибыль мясоперерабатывающих компаний традиционно увеличивается к началу четвертого квартала, когда уровень потребительского спроса на свинину удерживает цены на свиней на довольно высоком уровне по отношению к ценам, которые переработчики платят за скот.

Прибыль производителей бройлеров немного увеличилась за несколько недель. Но это значит лишь одно: мясоперерабатывающие компании теряют чуть меньше, чем 10 центов/фунт произведенного мяса птицы впервые за весь период с мая 2011 г. Значительное сокращение количества яиц, находящихся в инкубаторах (-8,6 % и -7,4 % за последние две недели, по сравнению с прошлогодними показателями) лишний раз подтверждает стремление производителей снизить производственные затраты, уменьшив общий объем производительности.

Meatinfo



Аргентина: В Аргентине за последнюю декаду активно развивается птицеводческая отрасль, чему способствует ряд преимуществ, которыми обладают аргентинские производители по сравнению с конкурентами.

У страны есть все возможности и потенциал стать одним из лидеров мирового птицеводства. Птицеводческая индустрия в стране успешно развивается последние 10 лет, трансформируясь в соответствии с требованиями и изменениями мирового рынка, за счет эффективного планирования, управления и инвестиций. Производители птицы в Аргентине обладают рядом преимуществ по сравнению с конкурентами. Во-первых, корма для птицы стоят здесь дешевле, т. к. Аргентина является одним из лидеров производства кукурузы, а кроме того, правительство оказывает активную поддержку птицеводческому сектору. Аргентина лишь недавно вышла на мировые птицеводческие рынки, однако низкая стоимость аргентинской птицы и соответствие продукции высоким международным санитарным нормам сделало Аргентину одним из значимых участников рынка, способного удовлетворить растущий во всем мире спрос на мясо птицы. Rabobank отмечает, что у Ар-

гентины есть все возможности, чтобы стать одним из лидеров данного сектора. И хотя птицеводческое производство в стране относительно концентрировано, у птицеводческого сектора есть возможность консолидации благодаря деятельности крупных местных компаний или новых иностранных инвесторов, которые готовы вкладывать средства в местную индустрию производства птицы.

Meatinfo.Ru



США: Аналитики Rabobank предсказывают сокращение объема производства мяса и птицы в США в будущем году приблизительно на 5%. Общий объем поставок мяса на мировые рынки в будущем году снизится, что будет связано с сокращением объема производства мяса во всем мире. На фоне такого сокращения Rabobank ожидает нового повышения цен на основную мясную продукцию на многих мировых рынках.

По заявлениям экспертов, затяжная засуха на юге и юго-западе США стала началом стремительного сокращения поголовья скота и объемов производства мяса в стране. Птицеводство столкнется с одним из крупнейших за всю свою историю падением прибыльности, что станет результатом сокращения производительности. При этом аналитики Rabobank подчеркивают, что уровень производительности, спроса и цен в свиноводческом секторе останется стабильным, хотя и отмечаются некоторые признаки сокращения объема забоя свиней на фоне снижения поставок кормов для скота.

Meatinfo.Ru



Индия: Птицеводческие хозяйства индийской провинции Пенджаб переориентируют производство. Теперь местные птицеводы заняты разведением страусов, которые ценны не только своим мясом и яйцами, но и страусиным жиром.

Высокая стоимость производства бройлеров вынудила птицеводов заняться выращиванием эму. Производство 20-килограммовых птиц обходится гораздо дешевле, чем производство обычной сельхозптицы. Сами производители не ожидают, что мясо эму может стать настоящей и полноценной заменой куриного мяса, столь любимого индийскими потребителями, однако мясо эму может стать аналогом красного мяса на индийском рынке. Однако большие надежды производители возлагают не на мясной рынок, а на фармацевтическую промышленность страны, которая остро нуждается в стабильных поставках страусиного жира, широко применяемого при производстве лекарственных препаратов.

Meatinfo.Ru

Событие: **Международная выставка
«Агропродмаш – 2011»**

Итоги главного отраслевого смотра

С 10 по 14 октября 2011 г. в павильонах Центрального выставочного комплекса «Экспоцентр» прошла 16-я международная выставка «Агропродмаш – 2011: Оборудование, машины и ингредиенты для пищевой и перерабатывающей промышленности».

Смотр «Агропродмаш – 2011» представил последние технические и технологические разработки для молочной, мясной, хлебопекарной, зерноперерабатывающей и других основных отраслей, а также оборудование для побочных производств, средства, обеспечивающие сохранность и транспортировку произведенной продукции.

Проект реализован ЗАО «Экспоцентр» при содействии Министерства сельского хозяйства РФ, Министерства промышленности и торговли РФ, под патронатом Торгово-промышленной палаты РФ и Правительства Москвы.

В своем выступлении на пресс-конференции **заместитель директора Департамента пищевой, перерабатывающей промышленности и качества продукции Минсельхоза России С. Н. Серегин** охарактеризовал состояние и перспективы развития агропромышленной отрасли. Он отметил, что тематика главного отраслевого смотра отражает потребность отечественной экономики в современном эффективном оборудовании и технологиях для переработки ежегодно свыше 30 млн т сырья. Техническое оснащение предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности является решающим фактором производства конкурентоспособной продукции.

По мнению **заместителя директора по экономическим связям и маркетингу ГНУ ВНИИ мясной промышленности им. В. М. Горбатова А. Н. Захарова**, эта выставка, как никакая другая, позволяет объединить интересы отрасли АПК, всех игроков рынка: науки и производства, производителей различного рода оборудования и ингредиентов, транспортников, упаковщиков и т. д.

Участниками «Агропродмаш – 2011» стали 683 компании – зарубежные лидеры отрасли и представители ведущих отечественных компаний. Общая площадь выставки составила свыше 55 тыс. м².

О высоком международном статусе данного проекта свидетельствует участие компаний из 35 стран мира. На государственном уровне в выставке участвовали Германия и Франция. Германия представила на «Агропродмаш» национальную экспозицию в 4-й раз. Участие в мероприятии немецких производителей было организовано Министерством экономики и технологии Германии.

Выставку посетила делегация представителей бизнеса Исландии, которая находится в России по инициативе Ассоциации промышленности Исландии.

«Агропродмаш» продолжил развиваться как в количественном, так и в качественном отношении. В этом году расширились отраслевые салоны, а также разделы, демонстрирующие межотраслевые решения, которые являются неотъемлемой частью любого производственного процесса на современном предприятии, выпускающем продукты и напитки.

Наряду с уверенным развитием доминанты выставки – раздела «Оборудование для производства продуктов питания», в этом году выросли экспозиции по разделам: «Ингредиенты, добавки, специи», «Кондитерское и хлебопекарное оборудование», «Оборудование для производства жидких продуктов питания и напитков».

Дальнейшее развитие получил раздел выставки – салон упаковки упаковочного оборудования. Учитывая, что 80% упаковки идет в пищеперерабатывающую отрасль, для упаковщиков смотр «Агропродмаш» является значимым событием, сказал на пресс-конференции

«Агропродмаш» продолжил развиваться как в количественном, так и в качественном отношении».

исполнительный директор Национальной конфедерации упаковщиков, председатель Подкомитета ТПП РФ по развитию индустрии упаковки А. Г. Бойко. Выставка предоставляет возможность не только предложить интересные решения, связанные с хранением и транспортировкой пищевой продукции, но и обсудить целый комплекс проблем упаковочной отрасли. Дебютантами выставки «Агропродмаш – 2011» стали компании «ПакТрейдМаш», «Пакинг Групп». Впервые в ней приняла участие компания «Юнивак» – немецкий производитель многослойных полимерных материалов.

Салон «Агропродмаш-Комплект – 2011», представляющий комплектующие, насосы и насосное оборудование, агрегаты и материалы для пищевой промышленности, увеличился в этом году на 15% по сравнению с прошлым годом. Новыми крупными участниками салона стали компании «Гидросервис», Sfoggiatech (Италия), Sick Ag (Германия).



Индикатором интереса к выставке со стороны профессионального сообщества стала деловая программа смотра. Главным ее мероприятием стал ежегодный VI Международный технологический форум «Инновационные технологии и оборудование в молочной промышленности», организованный КВК «Империя» при поддержке Общественного совета при Минсельхозе РФ и Национального союза производителей молока.

Повышение конкурентоспособности российских предприятий и модернизация производства в этой важнейшей для страны отрасли стали главными темами форума. В нем приняли участие 160 делегатов из России и зарубежья – владельцы, топ-менеджеры, главные инженеры и технологи компаний-производителей и переработчиков молочной продукции, первые лица ведущих профильных ассоциаций, известные эксперты отрасли.

Пленарное заседание было посвящено вопросам взаимодействия производителей и переработчиков молока, а также участию рынка с регулирующими государственными органами. Модерировал сессию **Андрей Даниленко, президент ГК «Русские Фермы», председатель Общественного совета при Министерстве сельского хозяйства РФ**. Он призвал участников рынка к кооперации для достижения стабильности цен, качества и объемов молока.

Также на пленарном заседании выступили представители Национального союза производителей молока «Союзмолоко», компании Danone, «Карат», «Краун Трейдинг» и др.

Последующие сессии были посвящены наиболее актуальным вопросам по технологиям и оборудованию для молочной промышленности. Темы были определены по результатам опроса 200 экспертов молочной отрасли, проведенного в сентябре 2011 г. Департаментом консалтинга и аналитики КВК «Империя».

Впервые в рамках смотра «Агропродмаш» состоялся Мясной конгресс «Приоритеты развития. Основы экономической эффективности. Конкурентоспособность. Изменения в пищевом законодательстве». Его организатором выступил Всероссийский научно-исследовательский институт мясной промышленности им. В. М. Горбатова Российской академии сельскохозяйственных наук при участии ООО «АгроМедиаГрупп».

С докладом о состоянии, повышении эффективности мясной отрасли и развитии науки о мясе выступил председатель правления некоммерческого партнерства «Национального союза мясопереработчиков», **заместитель директора по экономическим связям и маркетингу ГНУ ВНИИ мясной промышленности им. В. М. Горбатова А. Н. Захаров**. В ходе конгресса прозвучали доклады ведущих экспертов мясной отрасли.

Мероприятие прошло в формате выступлений, открытых диалогов и живых дискуссий. Свыше 100 производителей и переработчиков мяса, научных специалистов, консультантов по технике и оборудованию, закупщиков и поставщиков сырья и многие другие специалисты агропродовольственного рынка приняли участие в обсуждении изменений в пищевом законодательстве, технического регулирования мясной промышленности, дискуссиях на тему безопасности и конкурентоспособности продукции отрасли.

Традиционно в рамках выставки были подведены итоги международного конкурса «Лучшее оборудование для АПК», организованного Министерством сельского хозяйства России, АНО «СОЮЗЭКС-ПЕРТИЗА» ТПП РФ, фирмой «Агроэкспосервис» и ЗАО «Экспоцентр». Конкурс проводился по четырем номинациям: «Лучшее оборудование для АПК», «Лучшая упаковка для АПК», «Лучшие ингредиенты для АПК», «Лучшие инновационные технологии для АПК».

За время работы выставки с ее экспозицией ознакомились более 17 тыс. человек, 87% из которых – специалисты отрасли. Общее количество посетителей составило 23,89 тыс.

Следующая 17-я международная выставка «Агропродмаш – 2012» пройдет с 8 по 12 октября 2012 г. на ЦВК «Экспоцентр»! ■

Interpack – 2011: небывалый успех в истории выставки



Прошедшая Interpack – 2011 стала одной из самых успешных за всю 53-летнюю историю проведения ведущей мировой выставки упаковочной и перерабатывающей промышленности. Таким было единодушное мнение большинства экспонентов из 60 стран мира. Участие в выставке, прошедшей с 12 по 18 мая, приняли 2,7 тыс. компаний, стенды которых заняли всю площадь 19 выставочных павильонов экспокомплекса Дюссельдорфа.

Большинство экспонентов Interpack – 2011 сообщали о многочисленных продуктивных переговорах с пришедшими к ним на стенд посетителями, представлявшими руководство компаний. К слову, по сравнению с предыдущим экспосезоном особенно впечатляет прирост количества побывавших на выставке представителей руководящих кругов: более 70% посетителей-специалистов работают в менеджменте компаний – и это абсолютный рекорд выставки, обусловленный, в первую очередь, приездом многочисленных представителей высшего руководящего состава. Причем, многие из них

пришли с конкретными намерениями заключить контракты, что еще больше увеличивает количество выгодных сделок по результатам выставки.

Посетителям и участникам мероприятия было что обсудить. Тон диалога в выставочных павильонах задавали такие темы, как устойчивое развитие, безопасность и удобство продукции.

«На своем стенде мы отмечали исключительно высокий интерес к нашей продукции. Нам удалось завязать на 30% больше контактов, нежели в сезоне 2008 года, в том числе и с представителями руководящих кругов, производителями фирменной продукции и множеством новых потенциальных заказчиков. Подобные отзывы мы услышали и от большинства других экспонентов выставки. Прошедшая Interpack подтвердила устойчивость наметившихся положительных конъюнктурных тенденций», – рассказали **Кристиан Траумани, президент Interpack – 2011** и **Харген Мюллер, генеральный директор компании Multivac**.

Исключительно высоко посетители оценили и асортимент выставки.

Неизменным фирменным знаком Interpack в качестве лидирующей мировой выставки является боль-

шое количество участников и посетителей из других стран: свыше 100 тыс. человек от общего количества посетителей (166 тыс. человек) приехали в Германию из-за рубежа. Таким образом, доля иностранных специалистов превысила 60%.

Динамика выставочной активности Interpack претерпела определенные изменения, связанные, прежде всего, с проведением песенного конкурса «Евровидение». По этой причине многие специалисты приехали лишь после финала Eurovision, проводившегося 14 мая в непосредственной близости от выставочного комплекса, на дюссельдорфской арене.

Особое признание выставка Interpack – 2011 получила и благодаря выбору специальных тем в рамках деловой программы. Согласно отзывам экспонентов и посетителей, именно они придали выставке статус уникальной в своем роде коммуникационной платформы, имеющей качественные отличия на отраслевом ландшафте.

Так, при участии специалистов «Мессе Дюссельдорф», в сотрудничестве с Продовольственной и сельскохозяйственной организацией ООН (FAO), была разработана премьера конгресса SAVE FOOD. Мероприятие было направлено на борьбу с потерями международной отрасли продуктов питания и привлекло более 300 участников из разных уголков мира, приехавших 16 и 17 мая на дюссельдорфский конгресс. Эту уникальную возможность обменяться мнениями и критикой по насущным вопросам особенно высоко оценили представители всей производственной цепочки – от производителей и упаковщиков до представителей сфер торговли, политики, а также отраслевых и общественных организаций.

В рамках конгресса проблему мировых потерь продуктов питания под самым различным углом зрения освещали высокопоставленные докладчики, в том числе **Ильзе Айгнер, федеральный министр сельского хозяйства, продовольствия и защиты прав потребителей ФРГ, мэр индийского мегаполиса Мумбаи г-жа Шраддха Шридхар Ядхав**, а также экс-глава Программы ООН по окружающей среде, ныне председатель недавно учрежденной по инициативе Ангелы Меркель Комиссии по этике в вопросах атомной энергетики профессор **Клаус Тепфер**.

«Успех инициативы SAVE FOOD демонстрирует, что опыт “Мессе Дюссельдорф” в качестве компетентного выставочного организатора в упаковочной индустрии позволяет сформировать благоприятные предпосылки для работы бизнеса, которые идут на пользу предприятиям и вне упаковочной промышленности. Мы начали диалог на ключевую тему нашего времени и уверены, что у конгресса большое будущее. В этой связи мы будем продолжать работать в тесном сотрудничестве с Продовольственной и сельскохозяйственной организацией ООН (FAO). Уже имеются соответствующие договоренности с г-ном Траоре, заместителем генерального директора FAO», – резюмирует **Вернер Маттиас Дорншайд, председатель совета директоров «Мессе Дюссельдорф»**. Уже в октябре этого го-

да в штаб-квартире Продовольственной и сельскохозяйственной организации ООН (FAO) в Риме в рамках World Food Day будет продемонстрирована выставка SAVE FOOD, которая была представлена на Interpack.

Однако внимание посетителей привлекла не только инициатива SAVE FOOD. Оживленный интерес специалистов, приехавших на Interpack, вызвали и другие разделы: INNOVATIONPARC PACKAGING, METAL PACKAGING PLAZA.

Слоган Quality of Life (англ.: «Качество жизни») стал лейтмотивом экспозиции INNOVATIONPARC PACKAGING, которая объединила предприятия всей производственной цепочки. Они приняли участие в работе пяти тематических разделов: здоровье, чувства, эстетика, простота и идентичность. Здесь экспоненты продемонстрировали собственные, подготовленные специально к выставке концепции и перспективные идеи, разработанные в команде. Данная концепция не только нашла широкий отклик среди посетителей, но и была особенно отмечена экспонентами. По их словам, форум приобрел особый облик, став залогом конструктивного диалога и креативных идей. Помимо этого, многие посетители пришли прекрасно подготовленными и выразили конкретную заинтересованность в продукции отдельных предприятий.



«Слоган Quality of Life стал лейтмотивом экспозиции INNOVATIONPARC PACKAGING, которая объединила предприятия всей производственной цепочки. Они приняли участие в работе пяти тематических разделов: здоровье, чувства, эстетика, простота и идентичность».

Еще одно нововведение Interpack – 2011 – специальный раздел METAL PACKAGING PLAZA – также ознаменовался продуктивным диалогом и обменом информацией. В центральном разделе форума прошли многочисленные презентации, а в lounge-зоне производители металлической упаковки встречались с потенциальными заказчиками. Таким образом, METAL PACKAGING PLAZA стала центральной площадкой для отрасли металлической упаковки в рамках Interpack, ведь здесь были представлены ведущие отраслевые объединения – VMV и Emras, которые также остались довольны результатами выставочной работы. **Р**

Автор:

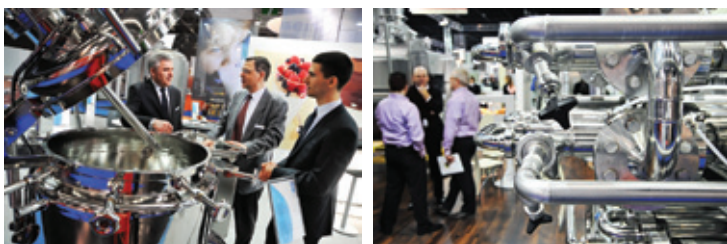


Петер Гротхус,
руководитель ООО «Кельнмессе»

Событие: **Anuga FoodTec – 2012**



Лучшие технологические решения на Anuga FoodTec – 2012



***Наличие** высококачественных продуктов питания является для сегодняшнего общества жизненно важной потребностью. Пищевые продукты должны не только удовлетворять наши индивидуальные вкусовые пристрастия, но и отвечать медицинским требованиям. Потребитель также ожидает от производителей бережного обращения с экологическими и экономическими ресурсами. Особую роль, конечно, играет потребление энергии в процессе производства: оно не только влияет на состояние окружающей среды, от него напрямую зависит и стоимость продукции. Предприятия, учитывающие названные факторы, несомненно, имеют преимущество в борьбе за покупателя.*

В этом контексте Anuga FoodTec – выставка, которая играет огромную роль в работе производителей продуктов питания и напитков: предприниматели сегодня ждут не частичных решений, а интегрированных и гибко применяемых концептов технологий. В отличие от отраслевых специализированных выставок технологий производства пищевых продуктов, Anuga FoodTec предлагает именно готовые комплексные решения для изготовителей продовольственных товаров.



Шестая выставка Anuga FoodTec пройдет с 27 по 30 марта 2012 г. и представит международной продовольственной отрасли все темы производства продуктов питания, основанные на трех «китах» – «производство», «упаковка» и «хранение продуктов».

Благодаря своему насыщенному в сырьевом отношении и ориентированному на процесс предложению, мероприятие дает обзор процесса обработки продуктов питания и напитков на всех стадиях производства.

Шестая выставка Anuga FoodTec пройдет с 27 по 30 марта 2012 года и представит международной продовольственной отрасли все темы производства продуктов питания, основанные на трех «китах» – «производство», «упаковка» и «хранение продуктов».

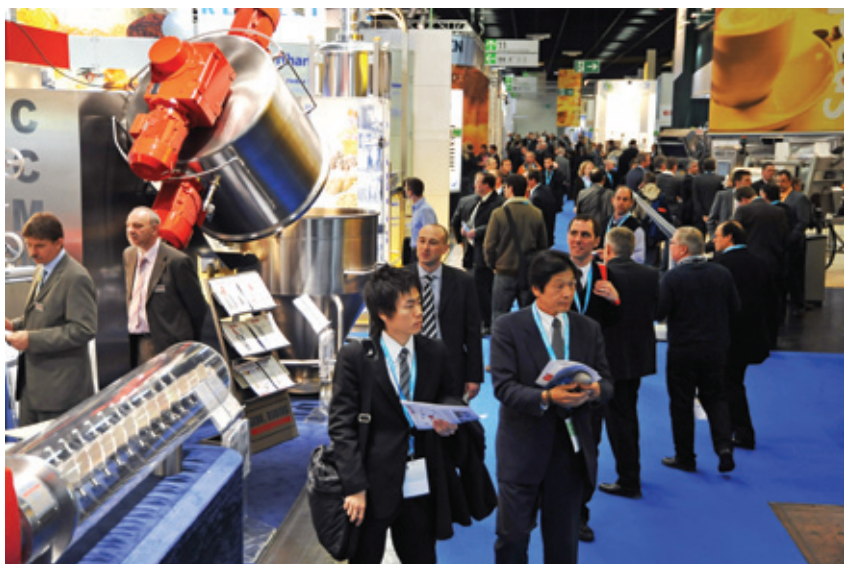
Ассортимент Anuga FoodTec распределен на отдельные сегменты, каждый из которых представлен в отдельном павильоне:

- устройства управления технологическими процессами;
- упаковочное оборудование (включая фасовочную технику);
- автоматизация, обработка данных, техника автоматического управления;
- безопасность продуктов питания, менеджмент качества, биотехнологии, технологии защиты окружающей среды;

подтверждается статусом заявок, которые начали подаваться еще за 7 месяцев до начала мероприятия. О своем участии уже заявили свыше 800 компаний, в том числе мировой лидер рынка упаковки TetraPak. Другие именитые экспоненты: Albert Handtmann, Alco-Food-Machines, Alpma, Baader Nordischer Maschinenbau, Bizerba, Ecolab, Fuji Packaging, GEA, Grundfos, Grundwald, Heinen Freezing, Henckert Engineering, Inauen, Indag, IMA Industries, Unipersonale, Ishida, Kaswasaki Robotics, Kiremko, Komet Maschinenfabrik, Kronen Nahrungsmitteltechnik, Krones, Linde Gas, Maja Maschinenfabrik, Maschinenfabrik Seydelmann, Mespach, Mettler Toledo, Meypack Verpackungstechnik, Multivac, Provisur Technologies Formax, Reepack, Robert Bosch, SACMI, Schwarte Jansky, Serac, Sidel, Siemens AG Industry Sector, SPX Flow Technology, Tipper Tie Alpina, Treif, Trepko, Vemag Maschinenbau и Weber Maschinenbau.

Кроме того, на данный момент зарегистрировано около 200 заявок «новичков», что говорит о высокой популярности выставки по всему миру.

В этом году на Anuga FoodTec ожидается настоящий «бум», ведь, наряду с увеличением числа новых экспонентов, о своем желании участвовать заявляют многие компании, которые уже принимали участие в выставке, некоторые из них выражают желание увеличить площадь своих стендов. Поэтому в этом году



Статистика посетителей Anuga FoodTec – 2009

Всего 33,85 тыс. посетителей из 117 стран;
19,59 тыс. посетителей из Германии;
14,25 тыс. иностранных посетителей




- средства производства, технологии защиты окружающей среды, биотехнологии;
- техника кондиционирования воздуха и холодильные установки;
- конвейерные установки, транспортировка и хранение, логистика;
- технологические вспомогательные средства, ингредиенты;
- строительные конструкции, группы, техника отделки поверхностей, аксессуары;
- услуги, организационная структура, издательства.

Утверждение, что Anuga FoodTec – ведущая международная специализированная выставка продуктов питания и напитков, не является преувеличением. Это

экспоненты займут не семь, как в 2009 г., а восемь павильонов. Общая площадь выставки составит 127 тыс. м².

Экспоненты, презентующие технологии производства на стендах, охватывают многие аспекты и, таким образом, отвечают интересам сразу нескольких целевых групп продовольственной отрасли.

Посредством проведения специализированных маркетинговых мероприятий, например, «напитки», «молочная продукция» или «мясная промышленность», мы как организаторы выставки не только максимально реализуем потенциал наших экспонентов даже за пределами их компетентности, но и мотивируем новых посетителей прийти на выставку.

Уверен, что Anuga FoodTec – 2012 удивит Вас многочисленными инновациями, пройти мимо которых настоящим профессионалам просто нельзя! 

Бизнес на селе: поддержать нельзя уничтожить

После призыва закрывать сельские школы, а крестьян переселять в райцентры, прозвучавшего в статье «Плач по сельской школе», член правления Российского союза промышленников и предпринимателей (РСПП) Виктор Бирюков обрушился на мелких предпринимателей.

В статье «Священная корова малого бизнеса» он полностью отрицает его жизнеспособность и фактически предлагает предпринимателям вместо самостоятельной деятельности в сельском хозяйстве и пищепроме вступать в кооперацию с крупными агрохолдингами, чтобы избавлять последних от «мелких, но важных задач, для решения которых нецелесообразно создавать специальные службы».

«Tyson Foods – вероятно, самый большой в мире, гениально отстроенный кооператив. Фермеру по контракту доставляются цыплята необходимых пород и стандартные комбикорма, обеспечиваются ветеринарная помощь, вывоз помета, прием набравшей товарную массу птицы, наладка и ремонт оборудования. Фермеру остается следить, чтобы цыплята были накормлены и напоены, поддерживать правильный климатический и световой режимы в птичниках», – приводит пример автор.

«Нужно четко понимать, что малый бизнес не может быть локомотивом: народное хозяйство в целом тянут "крупняки", им "реально рулят" корпорации», – уверен Виктор Бирюков.

Разделяют ли точку зрения Виктора Бирюкова эксперты и участники рынка? С просьбой высказать свое мнение по данному вопросу мы обратились к **генеральному директору Национальной ассоциации в области индейководческого хозяйства Юрию Маркову, политологу Александру Черницкому и генеральному директору компании inFOLIO Research Group Олегу Клепикову.**



Олег Клепиков,
генеральный директор
компании inFOLIO
Research Group



Юрий Марков,
генеральный директор
Национальной
ассоциации в области
индейководческого
хозяйства



Александр Черницкий,
политолог



Юрий Марков,

генеральный директор
Национальной ассоциации в области
индейководческого хозяйства:

– Если остановить на улице первого встречного и спросить, какие ассоциации вызывает у него слово «деревня», первое, что придет в голову подавляющему большинству, это фразы: «деревня нищает», «деревня спивается», «деревня вымирает»... К сожалению, реальность такова, что многим проще истолковать упадок деревни в пользу ее полного искоренения и концентрации населения в городах и крупных поселках. Однако решит ли такой подход проблемы села?

В недавней статье **члена правления РСПП Виктора Бирюкова** «Плач по сельской школе» бросилась в глаза следующая мысль: «Причитая над закрывающимися школами и пустеющими деревнями, мы словно сожалеем, что деревенские девчата и ребята лишатся страшной своей судьбы – "черного, рабского труда". Неужели мы хотим, чтобы они всю жизнь таскали воду из колодца, топили печь дровами и в любую погоду ходили на двор за "удобствами"? Но если мы этого не желаем, тут одно из двух: нужно либо обеспечить в деревне городской комфорт (непонятно, на какие средства), либо покинуть деревню, как ни кошунственно для кого-то это может звучать. Бесперспективно возрождать село ради самого села, без экономического обоснования, и такую позицию все чаще разделяют авторитетные ученые...»

Спорить об «удобствах» с людьми, привыкшими к определенному уровню комфорта, не имеет ни-

Юрий Марков:

*«Я убежден, что локомотивом
аграрного подъема может и дол-
жен стать малый бизнес».*

какого смысла. Однако если взглянуть на ситуацию глобально, то мы увидим, что огромное количество проблем современного человека вызвано прежде всего чрезмерно «удобным» образом жизни – ожирение, гиподинамия, всевозможные аллергии, болезни позвоночника, желудка, сердца, бесконечные стрессы и простуды – все это и многое другое не что иное как следствие сидячего образа жизни, регулярного вдыхания городского смога и неограниченного употребления полуфабрикатов, «пустых» калорий и продуктов, содержащих искусственные добавки. Так что если и спасать молодежь от «страшной судьбы» – то уж лучше от судьбы нездоровых городских «ленивцев».

Если кому-то кажется, что я преувеличиваю, посмотрите статистику – какой процент современных городских детей приходит в первый класс полностью здоровыми. Если вам еще не знакомы эти цифры – вы будете шокированы. Фактически городское население теряет здоровье с юных лет.

В городах полно и других проблем – например, безработица. На селе же всегда есть работа. И если правильно организовать сельский быт и сельское производство, то можно решить множество экономических и социальных проблем современной России. Я убежден, что локомотивом аграрного подъема может и должен стать малый бизнес.

Часто приходится слышать, что современное сельское хозяйство развивается исключительно за счет крупных холдингов, особенно в аграрно развитых регионах. Так, Виктор Бирюков в качестве подтверждения своей мысли приводит слова **директора**

«Необходимо переосмысление роли малого бизнеса в развитии российской экономики. А затем и переосмысление роли государства в дальнейшем развитии малого бизнеса».

Института народнохозяйственного прогнозирования РАН, академика Виктора Ивантера: «Малый бизнес – вообще не самостоятельный игрок, а своего рода шлейф, сопутствующий крупному и среднему бизнесу».

Действительно, принято считать, что главную роль в народном хозяйстве играют производственные тяжеловесы, которые тянут на себе основной объем ВВП; а малый бизнес – это небольшие островки предпринимательства, выживающие лишь на энтузиазме своих лидеров. Если рассуждать исходя из такой логики, то можно легко решить извечную проблему больших городов – пробки! Оставить на улицах только автобусы, трамваи, троллейбусы и, естественно, транспорт чиновников, а все частные машины выбросить за город. Даже если вы закоренелый любитель пеших прогулок, вы рано или поздно почувствуете все неудобства «свободных улиц», очищенных такой ценой, когда элементарно не сможете поймать такси, опаздывая в аэропорт или на важную встречу. Точно так же обстоят дела и с мелкими предпринимателями.

Палитра малого бизнеса в России настолько разнообразна, что сразу не разберешь, каких красок в ней больше. Но то, что он есть – сомневаться не приходится. Ряд кризисов последних десятилетий отчетливо доказал на примере тысяч обанкротившихся и разоренных компаний, что в нашей стране средний класс, класс собственников, существует как реальность. Наша беда в том, что мы поняли это такой ценой. Наше преимущество в том, что мы это все-таки поняли. Следующим шагом должно стать переосмысление роли малого бизнеса в развитии российской экономики. А затем и переосмысление роли государства в дальнейшем развитии малого бизнеса.

В другой статье вышеупомянутого Виктора Бирюкова – «Священная корова малого бизнеса» – есть интересные размышления о том, что успех мелкого предпринимательства зависит от таких факторов, как «фактор везения» и наличие «предпринимательской жилки». Связывать успешность мелкого бизнеса с фактором везения не только не научно, но и попросту наивно. Ведь тогда придется признать, что, например, в США или в Японии, где малые предприятия создают в среднем до 70% ВВП, «везучих» бизнесменов в три с половиной раза больше чем в России, где вклад «малышей» в ВВП не превышает 20%. Неужели русских с «ком-

Юрий Марков:

«Одной из главных проблем малого бизнеса в России остаются разные правила игры, которые определяют местные власти каждого региона».

мерческой жилкой» в разы меньше чем предпринимчивых американцев или японцев?!

Проблемы мелких российских коммерсантов не в отсутствии коммерческого таланта или везения. Их проблемы другого плана, более глобального. Мне, как профессионалу в птицеводстве, особенно близка тема фермерства, которое является воплощением малого бизнеса на селе. Проблемы фермеров, с которыми я общаюсь изо дня в день, известны мне не понаслышке. СМИ с определенной периодичностью сообщают о том, что очередной миллиард или триллион направлен куда-то в регион на поддержку того или иного сельскохозяйственного проекта. Подобные сообщения создают иллюзию, что из Москвы постоянно текут «молочные реки с кисельными берегами» чуть ли не в каждый регион нашей необъятной Родины. Чиновникам на местах только и остается найти желающих освоить государственные деньги на благо родного государства. Казалось бы, чего проще?

Но только вот пробиться к «молочным берегам» в регионах получается не у всех. С сожалением приходится констатировать тот факт, что малому бизнесу не всегда удается найти общий язык с местными властями. Одной из главных проблем для малого бизнеса в России остаются разные правила игры, кото-

«Как кулуарно заметил один из чиновников: «К нам за помощью приходят самые наивные. Кто должен был стать предпринимателем, тот им уже стал».

рые определяют местные власти. Потому что государство до сих пор не установило для муниципальных образований общих принципов регулирования в сфере малого предпринимательства.

Симптоматичность вялой реакции властей на проблемы малого предпринимательства заключается в том, что по большому счету власть не видит необходимости развивать этот сектор бизнеса. Как кулуарно заметил один из чиновников: «К нам за помощью приходят самые наивные. Кто должен был стать предпринимателем, тот им уже стал».

Порой складывается устойчивое ощущение, что у малого бизнеса свои интересы, а у бюджета – свои. При этом местные власти все-таки уделяют постоянное внимание малому бизнесу. Только очень своеобразно: «малый сектор» экономики является не только источником поступления бюджетных средств, но

и кормушкой для местного чиновничества, зачастую приобретающей уродливые формы. Например, при распределении муниципальных заказов. Система муниципальных заказов могла бы стать реальным рычагом помощи малому бизнесу. Однако не везде закупки для городских нужд проводятся так, как это определено законом, – открыто и гласно. Во многих городах их просто нет. Во всяком случае, предприниматели плохо представляют, как распределяются муниципальные заказы. Или же они откровенно для них невыгодны.

Казалось бы, сельское хозяйство в лице малого бизнеса – это не только мощный фундамент продовольственной безопасности, но и существенное повышение уровня жизни в не самом благополучном сельском хозяйстве. Однако стоит посмотреть на происхождение продуктов, которые лежат на полках торговых сетей, чтобы понять, на чем базируется наша продовольственная безопасность. Картошка из Израиля, помидоры из Турции, мясо из Бразилии, молочные про-

«Вместо того чтобы призывать к уничтожению деревни, лучше подумать о реальных мерах поддержки фермерства и малого предпринимательства на селе. Они очевидны!»

дукты из Беларуси... Этот список можно продолжать долго. А что же русская деревня? Ведь это ее место занимают на полках иноземные дары природы.

Вместо того чтобы призывать к уничтожению деревни, лучше подумать о реальных мерах поддержки фермерства и малого предпринимательства на селе. Они очевидны! Во-первых, это политика государственной поддержки, включающая налоговые преференции и субсидирование. Во-вторых, это прозрачная система распределения бюджетных средств, выделенных на развитие села муниципальными властями. В-третьих, это заинтересованность местных властей в подъеме агроиндустрии и создании современной инфраструктуры сельхозпроизводства.

Ко мне как к генеральному директору Национальной Ассоциации в области индейководческого хозяйства часто обращаются представители регионов, заинтересованных в развитии индейководства на своей территории. Вот недавний пример. Правительство одной из областей выразило готовность предоставить инвесторам-индейкоидам серьезные преференции, начиная от выделения земельного участка с готовой инфраструктурой и заканчивая долгосрочными субсидиями на развитие бизнеса. В течение первых восьми лет работы область гарантирует начинающим фермерам определенные налоговые льготы: снижение ставки налога на прибыль до 13,5%, освобождение от уплаты налога на имущество, освобождение от уплаты транспортного налога, освобождение от уплаты земельного налога и многое другое. Но это всего лишь один регион. А что же другие?

Потенциал сельских фермеров огромен – начиная от производства нишевых продуктов и заканчивая производством продукции класса премиум для потребителей с высоким доходом. Но для того чтобы подняться на такой уровень, сельское предпринимательство необходимо поднять с колен – самостоятельно ему не справиться. И ключевой фактор в этом процессе – обеспечение прямого сбыта.

Малый бизнес в сельском хозяйстве разовьется с фантастической скоростью при возможности свободного сбыта готовой продукции. Это прежде всего означает снижение на прилавках доли импортной агропродукции, свободный вход в торговые сети для производителей, создание колхозных рынков с прямой цепочкой: фермер-покупатель и т. д. Необходимо менять правила игры, ведь как только у производителей появится возможность продавать продукцию напрямую, без прослойки посредников, рентабельность их бизнеса возрастет, привлекая все новых мелких игроков.

Синергия с крупными производителями – еще одна отличная возможность развития для фермерства. Однако результат будет, только если крупный бизнес проявит готовность инвестировать в своих «мелких» партнеров, не отмахиваясь от них как от ненужного «шлейфа».

Спорить о судьбе русской деревни можно до хрипоты. Аргументов в пользу того или иного мнения неисчерпаемое множество. Но сколько бы мы не говорили о потенциале деревенского малого бизнеса – качественного малого предпринимательства на селе сейчас практически нет. Это правда. И можно не тратить время, сравнивая Россию с Канадой или Европой. Заморский опыт не является для нас панацеей или прививкой от всех болезней. Выход есть, но он сложный и многоступенчатый, и обеспечить его можно только тяжелым трудом, при активном участии государства и института предпринимательства. И это на порядок сложнее, чем с грустью констатировать: «деревня нищает», «деревня спивается», «деревня вымирает»...

Главное в другом: что будет с русской деревней завтра, когда она окончательно угаснет? Кто будет осваивать наши земли, когда уйдут «последние из могикан»? Задумайтесь...

Александр Черницкий,

политолог:

– Статья Виктора Бирюкова «Священная корова малого бизнеса» возмущает. Автор – член правления РСПП, главного лоббиста крупного бизнеса в России. На первый взгляд, мелкое предпринимательство для Бирюкова – досадное недоразумение, создающее «крупняку» ненужную конкуренцию. Вместе с тем всякая настоящая публицистика жжет глаголом сердца и мобилизует память.

Перенесемся в начало 1990-х – эпоху невольного расцвета малого бизнеса в СССР, а затем на постсоветском пространстве. Свирепая инфляция вкупе с остановкой предприятий погнала бюджетников и работников промышленности в абсолютно незнакомые им сферы (торговля, общепит, ремонт, парикмахерские, фермерство и др.). При этом редко кто обладал той самой предпринимательской жилкой, о которой пишет Бирюков.

В дальнейшем нам одна за другой приоткрывались оборотные стороны массового бизнеса – потаенные пороки, присущие ему вследствие «эффекта масштаба». Вот они.

1. Массовый рэкет. Чтобы собирать дань с миллионов мелких торговых точек и фирмочек, требуются миллионы мелких вымогателей.
2. Массовые разбои. Чтобы грабить десятки тысяч идущих за товаром автобусов, нужны десятки тысяч вооруженных налетчиков.
3. Массовая коррупция. Миллионы малых предпринимателей откупаются от миллионов милиционеров, пожарных, налоговиков, таможенников и т. п.
4. Массовый алкоголизм. В морозный день на базаре многие продавцы согреваются нашим национальным напитком.

Александр Черницкий:

«Автор обсуждаемой статьи игнорирует одно важное обстоятельство, когда рассуждает о малом бизнесе вообще, – он не учитывает принципиальной разницы между странами и народами».

5. Массовое распространение ЗППП и иных инфекций. Долгие деловые поездки сопровождаются случайными связями и антисанитарией.
6. Массовые разорения. Конкуренция оставляет шансы на рыночное выживание лишь обладателям предпринимательского дара.
7. Массовое сведение счетов. Нередко один компаньон «кидает» другого, тот мстит, и такие конфликты порой приводят к летальным исходам.
8. Массовая ложь. Чтобы выглядеть добросовестным партнером или заемщиком, бизнесмен пускается во все тяжкие; самое невинное – «офис на час».
9. Массовая наркомания. Чтобы отрешиться от проблем, в ход идут «препараты счастья», сбыт которых также производится массой дилеров.
10. Массовое лжелечение. В малой клинике можно попасть к «врачам» и «медсестрам» без дипломов, оплатить лишние анализы и вредные назначения.
11. Массовые нарушения трудового, налогового и других видов права. В противном случае малый бизнес, как правило, нежизнеспособен.
12. Массовое ухудшение товаров и услуг. Конкуренцию с крупным и средним бизнесом можно временно выдерживать путем экономии на качестве.
13. Массовое растление нравов. Криводушие, взяточничество, крышевание, недоплаты и прочие жульничества распространяются по всему обществу.
14. Массовая смертность. Вынужденное предпринимательство стало дискомфортной жизнью по чуждым правилам, а «все болезни от нервов».

Итак, наш анализ – отнюдь не в пользу малого бизнеса. Приходится согласиться с Виктором Бирюковым, что уделом малого бизнеса служат отдельные рыночные ниши, а лучше всего – кооперация с корпорациями. Но автор обсуждаемой статьи игнорирует одно важное обстоятельство, когда рассуждает о малом бизнесе вообще – он не учитывает принципиальной разницы между странами и народами.

Александр Черницкий:

«Массовый малый бизнес – порождение гражданского общества, которое возникло в скученной, бедной ресурсами Западной Европе».

Массовый малый бизнес – порождение гражданского общества, которое возникло в скученной, бедной ресурсами Западной Европе. Терпимую жизнь там могла обеспечить лишь высокоэффективная экономика, а ее создает исключительно частная инициатива, подхлестываемая честной конкуренцией в условиях реальной демократии. На континентальных просторах с богатыми недрами сложился другой тип общества – солидарный (у русских, персов, арабов, китайцев, турков, индопакистанцев, индейцев и др.).

Солидарное общество состоит не из враждебных друг другу одиночек, а из групп коллективной ответственности. Так, после отмены крепостного права налоги и выкуп за землю платили не отдельные крестьяне, а территориальная община в целом. В подобной ситуации для массового малого бизнеса нет условий, причем истории практически неизвестны примеры трансформации одного типа общества в другой: призывы к строительству гражданского общества звучат по меньшей мере наивно. Следовательно, для России выкладки Бирюкова совершенно верны.

Олег Клепиков,

генеральный директор компании
inFOLIO Research Group:

– Если говорить о той части статьи Виктора Бирюкова, которая посвящена деятельности малого бизнеса в сельском хозяйстве, то я поддерживаю его мысль о развитии кооперации на селе. Более того, пример Пермского края, где запущен первый в России агрофранчайзинговый проект, являющийся во многом повторением опыта упомянутого г-ном Бирюковым Tyson Foods, подтверждает правоту его слов.

Действительно, фермер, решивший заняться производством, скажем, мяса индейки, однозначно проиграет крупному комбинату по накладным расходам, а, значит, и в цене. И только кооперация, организованная крупной структурой, может дать возможность фермеру успешно конкурировать на рынке. Так, по теории агрофранчайзинга, покупающий франшизу фермер получает определенное поголовье скота/птицы, ветеринарное обеспечение, стандарты разведения и т. д. Его задача сводится к выполнению полученных предписаний и созданию условий для выращивания скота/птицы. Забой и реализацию берет на себя головная компания, которая будучи крупным игроком в состоянии взять на себя нелегкое бремя конкуренции с крупными игроками.

Положительным результатом от применения моделей агрофранчайзинга станет снижение коммерческих рисков, характерных для ведения сельского хозяйства, увеличение доли рынка за счет объединения в сеть, уменьшение издержек за счет масштаба производства, продаж и совершенствования самой системы распределения продукта сельскохозяйственного производства. Практика Пермского края подтверждает, что крупные финансовые структуры более охотно идут на со-

трудничество с крестьянами, участвующими в проекте, чем с фермерами-одиночками. Хотелось бы добавить только, и это, насколько я понимаю, также лежит в русле рассуждений г-на Бирюкова, что в условиях нашей страны все попытки кооперации крестьянских хозяйств так или иначе должны иметь государственную поддержку. Хотя бы для усиления инвестиционной привлекательности подобных проектов.

Также хотелось бы поддержать идею г-на Бирюкова о том, что малый бизнес в сельском хозяйстве – это инструмент заполнения определенных рыночных ниш. Примером тому может стать опыт ряда хозяйств в Московской области, которые, объединяясь на принципах кооперации, успешно работают на рынке экопродуктов. В данной нише с ними не могут конкурировать крупные агропромышленные холдинги, вынужденные внедрять новые, зачастую несовместимые с понятием «экопродукт», агротехнологии и технологии производства. Представляется, что будущее данной ниши исключительно за фермерскими хозяйствами и их объединениями.

Что же касается экономической ситуации в целом, я бы не стал отказываться от поддержки малого бизнеса как одного из наиболее важных сегментов российской экономики. Да, всегда неприятно получить колбасу с крысиным хвостом. Но, во-первых, для предотвращения подобных случаев существуют надзирающие органы; во-вторых, любое стремление к регулированию посредством ввода ограничений всегда заканчивается масштабным лоббизмом, ценовыми манипуляциями и постепенным застоєм на рынке.

Олег Клепиков:

«Пример Пермского края, где запущен первый в России агрофранчайзинговый проект, являющийся во многом повторением опыта упомянутого г-ном Бирюковым Tyson Foods, подтверждает правоту его слов о необходимости кооперации».

Разумеется, российская действительность накладывает свой отпечаток на отраслевое распределение малого бизнеса. Однако сводить его существование исключительно к аутсорсинговой функции я бы не стал. Ведь малый бизнес – это, во-первых, самозанятость населения, где во многом находит свою реализацию не самая образованная и продвинутая его часть (для чего достаточно взглянуть на долю директоров и менеджеров малых предприятий со средним специальным образованием). Во-вторых, – удовлетворение потребностей немощных слоев (зачастую малый бизнес вынужден конкурировать с крупными игроками, что заставляет его ориентироваться на масс-сегмент, так как работа с премиумом в большинстве случаев требует более высоких компетенций и инвестиций). И, в-третьих, – инновационные разработки (это относится к ученым, молодым специалистам, обладающим высоким уровнем самомотивации и пр.). ■

ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ПРЕДСТАВИТЕЛЬ В РФ
ЗАО ЕвроФудТехнолджис
Россия, Москва, 111033
Ул. Золоторожский вал, 22
Т. +7(495) 781 25 36
E-mail: info@eft-rus.ru
www.eft-rus.ru

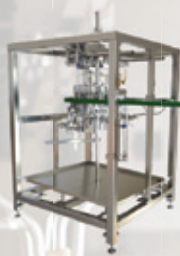


ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ ПТИЦЫ

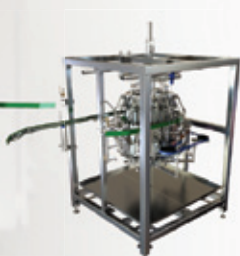
ПОТРОШЕНИЕ



УДАЛЕНИЕ КЛОАКИ



ВСКРЫТИЕ ТУШКИ



ПОТРОШЕНИЕ



УДАЛЕНИЕ ЗОБА



ОТДЕЛЕНИЕ ШЕИ



ОКОНЧАТЕЛЬНОЕ
ВАКУУМНОЕ УДАЛЕНИЕ
ВНУТРЕННОСТЕЙ



МОЙКА ТУШЕК



СПЕЦИАЛЬНАЯ РАЗДЕЛКА ДЛЯ СЕТЕЙ ФАСТ-ФУД
РАЗДЕЛКА ДЛЯ СЕТЕЙ РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛИ
ВСТРОЕННАЯ СИСТЕМА ВЗВЕШИВАНИЯ

РАЗДЕЛКА



ОБВАЛКА



FM 7.40



FM 8.50



FM 6.50

FOODMATE B.V. Röntgenstraat 18 3261 LK Oud-Beijerland - NL
PO box 1405 3260 AK Oud-Beijerland +31 (0) 186 63 02 40
+31 (0) 186 63 02 49 info@foodmate.nl www.foodmate.nl

ПРИЕМКА ЖИВОЙ ПТИЦЫ



УБОЙ



ПОТРОШЕНИЕ



ОХЛАЖДЕНИЕ



РАЗДЕЛКА



ОБВАЛКА





Случаи, когда птицефабрики занимаются исключительно водоплавающей птицей, довольно редки. Как правило, уток и гусей разводят в дополнение к курам и бройлерам.



Гость:

Юлия Колпакова,
аналитик департамента
бизнес-планирования
и маркетинговых
исследований Global
Reach Consulting

Guest:

Julia Kolpakova,
analyst of the business-
planning and market re-
search department, Global
Research Consulting

Структура российского производства мяса птицы

В большинстве случаев, если сегодня говорят о рынке мяса птицы, будьте уверены – речь идет о курином мясе. И хотя в последнее время наблюдается положительная динамика развития альтернативных производств, их доля по-прежнему настолько мала, что не оказывает ощутимого влияния на рынок мяса птицы в целом, отмечает **Юлия Колпакова**, аналитик департамента бизнес-планирования и маркетинговых исследований Global Reach Consulting.

– Расскажите об изменениях, произошедших на российском рынке мяса птицы в этом году. Какова структура рынка мяса птицы, и какие сегменты, помимо куриного мяса, развиваются наиболее активно?

– На сегодняшний день, говоря о российском птицеводстве, мысленно можно смело ставить знак равенства между понятиями производства мяса птицы в стране и производством куриного мяса. Здесь преобладает мясо бройлеров. До-

The structure of the Russian poultry meat production

In most cases if we are talking today about the poultry meat market you can be sure that what is meant here is the chicken meat. And though recently we see the positive dynamics of alternative meat productions, their share is still so small that has no significant influence on the poultry meat market, as underlined by **Julia Kolpakova**, the analyst of the business-planning and market research department, Global Research Consulting.

– Tell us about the changes of the Russian poultry meat market of this year. What is the structure of poultry meat market, and what segments, except for the chicken meat, are developing the most actively?

– Today, if we are talking about Russian poultry breeding, we can easily equate the terms of poultry meat and chicken meat production. It is broiler chicken



Беседовала:

**Виктория
Загоровская**

Interviewer:

**Viktoria
Zagorovskaya**

Оценка сегментов альтернативного птицеводства

Параметр	Мясо индейки	Мясо уток, гусей, цесарок
Спрос	В данное время спрос на мясо индейки сформировался и держится фактически на одном уровне. Тенденция на рынке – рост производства при почти равном сокращении импорта.	Так как основная часть данной продукции выращивается в хозяйствах населения и используется для собственных нужд, оценить рынок не представляется возможным.
Технологии	В стране есть порядка 8-10 птицефабрик, которые выращивают мясо индейки. На данных предприятиях уже опробованы технологии по выращиванию, убою и переработке мяса.	Технологий, проверенных в России, пока нет, что является главным сдерживающим фактором для развития производства.
Цена	Цены на мясо индейки значительно выше, чем на мясо кур, что в значительной степени ограничивает его потребление.	Цена на мясо уток и гусей выше, чем на мясо кур, что ограничивает спрос.
Инвестиционные барьеры	Для выращивания и переработки мяса индейки, уток и гусей в основном используется импортное оборудование, что значительно увеличивает инвестиционную стоимость проектов.	
Сроки окупаемости	Срок окупаемости проектов по выращиванию и переработке мяса индейки составляет 7-8 лет. Такие же показатели показывают птицефабрики по выращиванию кур и свиноводческие комплексы	Н/Д
Выход мяса	Выход мяса у индейки вместе с субпродуктами составляет порядка 82-84% от живого веса, в то время как у кур он составляет порядка 74%	Выход мяса у уток, гусей и цесарок почти такой же, как и у кур

The assessment of alternative poultry breeding segments.

Parameter	Turkey meat	Duck, goose and guineafowl meat
Demand	At this time the demand for turkey meat is formed and remains at almost the same level. The market tendency – production growth given the equal reduction of import.	As far as the general part of these products is bred in households and used for own needs it is impossible to make assessment of the market.
Technologies	There is about 8-10 poultry plants producing turkey meat in the country. These plants have already tested the technologies of breeding, slaughter and meat processing.	There is no technologies tested in Russia, and this is the main obstacle of the production development.
Price	Prices of the turkey meat are significantly higher than of the chicken meat that significantly restricts its consumption.	Price of duck and goose meat is significantly higher than of the chicken meat that significantly restricts the demand.
Investment barriers	The breeding and processing of turkey, duck and goose meat is made using foreign equipment that significantly increases the investment cost of projects	
Turnover periods	Turnover periods of turkey meat breeding and processing projects are about 7-8 years. The same is true for the chicken and pigs breeding plants.	N/A
Meat output	Turkey meat and by-product output is about 82-84% of the live weight, while chicken show 74%	Output of meat of duck, goose and guineafowl is almost the same as chicken's.

ля альтернативного птицеводства настолько мала, что изменения в объемах производства других видов мяса птицы, кроме куриного, не могут оказать сколько-нибудь серьезного влияния на общую динамику этого сегмента мясного рынка.

На протяжении последних лет российский, как и мировой, рынок куриного мяса стабильно растет. При этом одной из основных тенденций развития российского рынка является сокращение доли импортной продукции. Если в 2006 г. ее доля составляла 45%, то в 2010 г. – только 20%. То есть рост рынка происходит за счет увеличения внутреннего производства. По прогнозам, данная тенденция сохранится в течение следующих 2-3 лет.

meat that prevails. The share of alternative poultry breeding is so small that the changes in the production volumes of other poultry meat (except for chicken meat) types cannot have some serious influence on the general dynamics of this meat market segment.

For the last years Russian chicken meat market, as well as the European one, shows steady growth. At this one of the main trends of the Russian market development is the reduction of the imported products share. If in 2006 its share accounted for 45%, than in 2010 – only 20%. That is the market growth is caused by the growth of domestic production. This trend is forecasted to continue for the next 2-3 years.

In the last years our country saw the active development of turkey meat production. In 2010 the volume of turkey meat production reached 63 thous. t. The growth rates of this type of meat production are very high; indeed, 5 years ago the production volume of turkey meat was twice less. At this, it is necessary to note that the production volume of turkey meat in the households is at the same level for the last years, and the main growth is ensured only by the industrial production growth.

The share of turkey meat in the poultry meat production is a bit over 2%. The share of other types of meat is less than 1% of the total volume.

The cases of exclusive breeding of waterfowls are really uncommon. As a rule, ducks and geese are bread as an addition to hens and broilers.

В последние несколько лет в стране стало активно развиваться производство мяса индейки. В 2010 г. объем производства индюшатины достиг 63 тыс. т.

В последние несколько лет в нашей стране стало активно развиваться производство мяса индейки. В 2010 г. объем производства индюшатины достиг 63 тыс. т. Темпы роста производства данного вида мяса очень высоки, ведь еще 5 лет назад объем производства мяса индейки был в два раза меньше. При этом стоит отметить, что объем производства индюшатины в хозяйствах населения остается на одном уровне все последние годы, и основной рост обеспечивается только за счет увеличения промышленного производства.

Доля индюшатины в структуре производства мяса птицы составляет немногим более 2%. На долю прочих видов мяса приходится менее 1% от общего объема.

– Назовите основных игроков рынка в каждом сегменте. Каковы объемы их производства?

– В данный момент на российском рынке насчитывается более 500 птицеводческих предприятий, производящих мясо и субпродукты домашних кур, с разным уровнем эффективности.

Крупнейшим производителем мяса и субпродуктов домашних кур являются:

- ЗАО «Приосколье»,
- ЗАО «Петелинская птицефабрика»,
- ОАО «Птицефабрика «Северная»,
- ОАО «Челны-Бройлер»,
- Птицефабрика «Ново-ездокская».

Сфера производства мяса птицы в России характеризуется наличием крупных, вертикально ориентированных сельскохозяйственных холдингов, в структуру деятельности которых помимо непосредственно производственных площадок для выращивания и производства мяса домашней птицы входят прочие направления (в том числе и несельскохозяйственные). К таким холдингам можно отнести:

- ГК «Черкизово»,
- ГК «Продо»,
- ГК «Ак Барс Холдинг»;
- ГК «Агросила Групп»,
- ГК «Уралбройлер».
- ГК «Приосколье».
- ОАО «Птицефабрика «Северная» и др.

Кроме того, на данный момент в России достаточно успешно функционирует несколько крупных птицефабрик по выращиванию мяса индейки:

- ООО «Евродон»,
- ЗАО «Краснобор»,
- ЗАО «Птицефабрика «Задонская»,
- ООО «Башкирский птицеводческий комплекс имени М. ГАФУРИ»,
- ООО «Егорьевская птицефабрика».



The share of turkey meat in the poultry meat production is a bit over 2%. The share of duck, goose and guineafowl meat is less than 1% of the total volume.

In the last years our country sees the active development of turkey meat production. In 2010 the volume of turkey meat production reached 63 thous. t.

– Who are the major market players of every segment? What are their production volumes?

– At this moment the Russian market accounts for about 500 poultry breeding enterprises producing dunghill-hen meat and by-products, which have different levels of effectiveness.

The largest dunghill-hen meat and by-products producers are:

- Prioskolie CJSC,
- Petelinskaya Ptitsefabrika CJSC,
- Ptitsefabrika Severnaya JSC,
- Chelny-Broiler JSC,
- Novo-ezdotskaya poultry plant.

The poultry meat production sphere in Russia is characterized by the presence of large, vertically oriented agricultural holdings, the structure of which, despite the production sites of dunghill-fowl meat breeding and production, includes other directions (including non-agricultural ones). These holdings include:

- Cherkizovo Group,
- Prodo Group,
- Ak Bars Holding Group,
- Agrosila Grupp Group,
- Uralbroiler Group,
- Prioskolie Group,
- Ptitsefabrika Severnaya JSC, and oth.

Moreover, at this moment several large turkey breeding plants work in Russia:

- Evrodon LLC,

Доля индюшатины в структуре производства составляет немногим более 2%. На долю мяса уток, гусей и цесарок приходится менее 1% от общего объема.

На всех вышеприведенных птицефабриках объем производства мяса индейки превышает 4,5 тыс. т.

Объемы производства мяса уток, гусей в России чрезвычайно малы, что объясняется отсутствием массового спроса на гусиное и утиное мясо. Случаи, когда птицефабрики занимаются исключительно водоплавающей птицей, довольно редки. Как правило, уток и гусей разводят в дополнение к курам и бройлерам.

– С чем связана непопулярность этих видов мяса в России? Почему их производство практически не интересует птицеводческие предприятия?

– В странах Евросоюза достаточно далеко продвинулись в выращивании уток и гусей, имеются технологии и определенный спрос со стороны потребителей и мясоперерабатывающей промышленности. В России же нет опробованных технологий для промышленного выращивания уток и гусей и, самое главное, нет определенности с потребностями рынка.

– По Вашим прогнозам, как будет развиваться рынок мяса птицы в ближайшем будущем? Планируется ли реализация новых инвестиционных проектов в области производства индюшатины, уток, гусей и цесарок?

– Существенных изменений в структуре российского производства мяса птицы не предвидится. В стране отмечается устойчивый рост спроса на традиционный вид мяса птицы – куриное мясо. В ближайшей перспективе данная тенденция сохранится.

Помимо этого ожидается продолжение роста производства мяса индейки в стране, причем его темпы будут заметно опережать аналогичный показатель по куриному мясу. На данный момент в России можно выделить всего 6 крупных фабрик, которые занимаются промышленным выращиванием и производством мяса индейки. Все они работают на импортном сырье, осуществляя закупки инкубационного яйца или суточных цыплят за границей.

Из всех компаний, работающих на российском рынке мяса индейки, только «Евродон» заявляет о своих инвестиционных планах. Компания планирует увеличить производство индюшатины до 200 тыс. т в год и организовать полный цикл производства, чтобы не зависеть от импортных поставок и колебаний курсов валют.

Рынок мяса уток, гусей и цесарок, как я уже говорила, находится в начальной стадии своего развития. Есть проекты, которые сейчас реализуются и находятся в стадии проектирования, но говорить о сроках их запуска и периоде окупаемости пока преждевременно.

Вместе с тем, несмотря на сложившуюся ситуацию, Россия находится на 12 месте по объему импорта мяса уток, гусей, цесарок в мире. И российский импорт этих видов мяса стабильно растет: за последние 5 лет он увеличился более чем в 2 раза. **ps**

- Krasnobor CJSC,
- Zadonskaya Ptitsefabrika CJSC,
- Bashkirskiy Pticevodcheskiy Kompleks Imeni Mazhita Gafuri LLC (Bashkir poultry breeding complex named after Mazhit Gafuri),
- Egorievskaya pitsefabrika LLC.

All the above mentioned poultry plants produce over 4.5 thous. t. of turkey meat.

The duck, goose meat production volumes are very low due to the lack of mass demand for goose and duck meat. The cases of exclusive breeding of waterfowls are really uncommon. As a rule, ducks and geese are bred as an addition to hens and broilers.

– Why these types of meat are so unpopular in Russia? Why the poultry breeding plants are not interested in their production?

– The EU countries have a well-developed sphere of duck and goose breeding, they have technologies and certain demand of consumers and meat processing industry. In Russia we don't have tested technologies of industrial duck and goose breeding and, what is more important, we are not sure in market demand.

– What are your forecasts about the development of future poultry meat market development? Are there plans on the implementation of new investment projects referring production of turkey, duck, goose and guineafowl production?

– I don't think there will be sufficient changes in the structure of poultry meat production structure. There is a steady growth of demand for the conventional type of poultry meat – chicken meat – in the country. This tendency will continue in the near term.

Despite this, the turkey meat production is expected to continue its growth; at this its rates will significantly overrun the same parameter of the chicken meat. At this moment there are only 6 large plants to note which industrially breed and produce turkey meat. All of them work with imported raw material buying hatchable eggs or day-old chicks abroad.

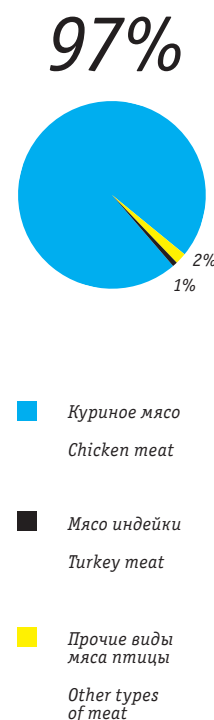
Of all the companies working at the turkey meat market, only Evrodon announces its investment plans. The company plans to increase turkey meat production by 200 thous. t. per year and establish the total production cycle to be independent from import supplies and currency rate fluctuations.

As I said, the turkey, duck, goose and guineafowl meat market is at the beginning stage of its development. There are projects implemented or being under design now but it is still early to talk about the terms of their launching and turnover periods.

Together with this, despite the current situation, Russia is at the 12th place according to the volume of turkey, duck, goose and guineafowl meat import. And Russian imports of these meat types grow steadily: for the last 5 years it increased more than twice. **ps**

Диаграмма 1.
Структура
российского
производства
мяса птицы, %

Diagram 1.
The structure of
the Russian poultry
meat production, %



Автор:



Олег Клепиков,
генеральный директор
inFOLIO Research Group

Рынок мяса индейки: устойчивый рост и светлое будущее

После роста почти на 35% в прошлом году производство мяса индейки в первом полугодии 2011 г. продолжает наращивать обороты. Однако главные успехи еще впереди...

Общая ситуация

Как показывает последнее исследование компании inFOLIO Research Group, главной тенденцией рынка мяса индейки в последние четыре года стало постепенное сокращение доли импортной продукции в общей структуре предложения – в среднем на 40% в год. На 1 июля 2011 г. в России фи-

При этом удельный вес неразделанных тушек лишь приближается к 3,7% (в 2010 г. – 3%). Следует отметить и низкое качество заморозки, а также незначительность поставок охлажденного мяса индейки (около 1%), которое наиболее востребовано россиянами. Сыграла роль и приверженность потребителя продукции отечественных производителей, пусть даже и на 35% более дорогой (зарубежная индейка востребована в основном промышленностью в качестве ценного ингредиента для производства колбас).

На фоне сокращения импорта отечественное производство демонстриру-

в 120 тыс. т. Следует, однако, отметить, что серьезным тормозом для развития рынка остается низкий уровень фактической представленности мяса индейки в розничной торговле значительной части регионов России. Такое положение дел по-прежнему не позволяет оценить потенциал продаж этого продукта на значительной территории страны и, как следствие, инвестиционную привлекательность производства.

Ближайшие перспективы

Главной чертой развития рынка мяса индейки до 2015 г. станет постепенное сокращение доли (но не объемов производства) малых и средних производителей на фоне резкого усиления крупных компаний, которые и определяют потенциал отрасли в среднесрочной перспективе. По прогнозам экспертов рынка, до 2012 г. крупные игроки инвестируют в отрасль около 39 млрд руб.

На вторую половину 2011 – 2012 гг. запланировано строительство новых мощностей, которые по самым скромным прогнозам могут дать до 75 тыс. т мяса индейки. Нельзя не упомянуть о попытках государства и регионов развивать мелкое производство. Наиболее интересен в этой связи опыт Пермского края, где широкое распространение получили агрофраншизы по откорму индейки, предусматривающие передачу крестьянским хозяйствам молодняка с последующей сдачей взрослой птицы. Производство индейки по франчайзингу, скорее всего, не даст сколько-нибудь значительного эффекта в масштабе страны, однако поможет сформировать спрос на мясо индейки в регионах, где нет крупных мощностей, что в свою очередь стимулирует развитие крупных производств. ■

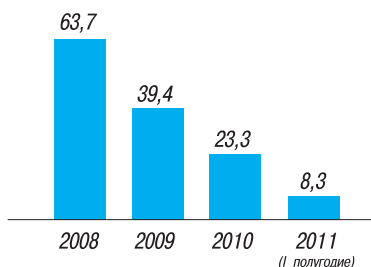


Рис. 1. Динамика импорта мяса индейки, тыс. т (2008 – I полугодие 2011 гг.)

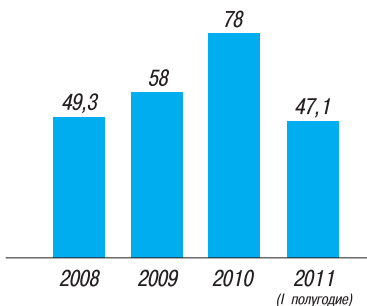


Рис. 2. Динамика производства мяса индейки в России, тыс. т (2008 – 2010 гг.)

зическим и юридическим лицам было продано 8,3 тыс. т импортной индейки, что может говорить как о резком смягчении этой тенденции, так и о распродаже прошлогодних складских запасов.

Долгосрочная тенденция сокращения поставок из-за рубежа связана прежде всего со структурой импорта, 83,4% которого составляют замороженные части тушек и субпродукты (в 2010 г. их доля доходила до 88%).

ет уверенный рост, даже несмотря на кризис. В 2008 г. объем произведенного мяса индейки достигал 49,3 тыс. т, в 2010 г. – 78 тыс. т. В первом полугодии текущего года на рынок поступило 47,1 тыс. т. российского мяса индейки.

Очень важно, что в первом полугодии 2011 г. рынок индейки впервые превысил докризисные показатели. Скорее всего, по итогам года рынок в натуральном выражении перешагнет отметку

НА ШАГ ВПЕРЕДИ !

весозетикеровочно-упаковочный комплекс

чеквейеры, автоматизация

электронные весы

ООО "КАСцентр"

г. Москва,

Волоколамское ш., 1, оф.506

Телефон: (499) 271 66 27

cas.ru



CAS

РОССТАД

AWILA®
Anlagenbau GmbH



Динамический кондиционер

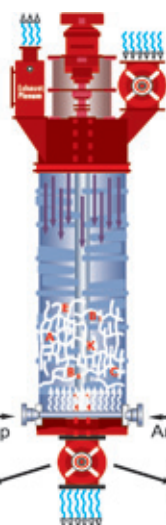


Оборудование и полная технология производства для комбикормовых заводов:

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



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



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

Анаэробный пар Анаэробный пар
Пресс-гранулятор Охладитель для муки



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



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

Для СНГ и стран Балтии

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

РОССТАД

Новая птицефабрика «Уралбройлера»

Губернатор Челябинской области Михаил Юревич в рамках областной программы развития агропромышленного комплекса направил субсидию в размере 2 млн руб. на создание инфраструктуры к будущему птицеводческому комплексу в Кунашакском районе.



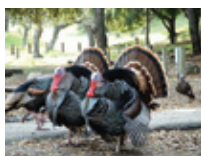
Об этом 24 октября сообщили в пресс-службе губернатора Челябинской области. Новая птицефабрика «Уралбройлера» расположилась в 6 км от деревни Сураково. Она будет состоять из инкубатора, двух площадок для выращивания цыплят-бройлеров и убойно-перерабатывающего комплекса. Здесь же будет создан цех по переработке мяса птицы и изготовлению колбас, копченостей и другой продукции.

На птицеводческом предприятии планируется выращивать около 2 млн цыплят-бройлеров в год. Объем производства составит 50 тыс. т мяса птицы. На птицефабрике будет создано около 1,5 млн рабочих мест.

IA REGNUM

В Пензенской области вырастят индейку

Депутаты Законодательного собрания Пензенской области на 42 сессии утвердили строительство в регионе высокотехнологичного комплекса по выращиванию индейки. Мощность предприятия – 15 тыс. т мяса в год.



Принятый парламентариями закон утверждает инвестиционное соглашение между правительством Пензенской области и ООО «Пенза-МолИнвест».

Соглашение предусматривает государственную поддержку в соответствии со ст. 9 Закона «Об инвестициях и государственно-частном партнерстве в Пензенской области» в форме строительства коммунальной инфраструктуры, необходимой для подвода коммуникаций до границ объекта. «На строитель-

ство подъездных дорог и газификацию объектов комплекса из бюджета Пензенской области будет выделено в 2011 г. 55,815 млн руб., в 2012 г. – 26,276 млн руб.», – сообщили в пресс-службе регионального парламента. Реализация проекта «Строительство высокотехнологичного комплекса по выращиванию индейки» должна быть завершена в 2012 г. Тогда же предприятие начнет выпуск продукции.

penza-press.ru

Крупнейший комплекс юга страны

В Краснодарском крае на базе птицефабрики «Новороссийск» в Натухаевской начал работу крупнейший на юге России комплекс на 170 тыс. кур-несушек.

Десять месяцев они будут нести по 153 тыс. яиц каждые сутки. Потом их будут забивать – на мясо. Из разбитых яиц здесь будут делать яичный порошок.



На открытие прибыли глава Новороссийска Владимир Сняговский, председатель городской думы Александр Шаталов, глава Натухаевской Татьяна Сюсюка, руководитель краевого департамента сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности Сергей Гаркуша, председатель краевой ассоциации птицеводов Адам Таймасуков, представители банков, финансировавших стройку.

«Живая Кубань»

«Акашевская» завершает проект в Марий Эл

Агрохолдинг «Птицефабрика «Акашевская» к 2012 г. планирует завершить строительство птицеводческого комплекса стоимостью 700 млн руб. в Марий Эл, говорится в сообщении правительства республики.

Новый комплекс по выращиванию цыплят-бройлеров позволит производить до 8 тыс. т куриного мяса в год.

В рамках реализации проекта построено 10 новых и реконструировано 4 действующих птичника. В каждом цехе размещено по 25 тыс. голов птицы.

До 2012 г. агрохолдинг планирует ввести в эксплуатацию еще 10 птичников, в которых разместится 500 тыс. голов птицы. Со следующего года в этих птичниках, мощность которых составит 12 тыс. т мя-



са в год, будет выращиваться более продуктивный сорт бройлера. Первые цыплята в новых птичниках появятся в ноябре. По предварительным данным, ожидаемые налоговые поступления от деятельности предприятия превысят 100 млн руб.

Птицефабрика «Акашевская» занимается производством и хранением зерна, кормов, выращиванием бройлеров, глубокой переработкой мяса птицы и производством готовых блюд, имеет собственную сбытовую сеть. По итогам 2010 г. агрохолдинг произвел 12 тыс. т куриного мяса и 10 тыс. т зерна. Производственные мощности птицефабрики расположены в шести районах Марий Эл: Медведевском, Советском, Оршанском, Параньгинском, Сернурском и Волжском.

РИА «Новости – Приволжье»

Мироновский хлебопродукт: увеличение продаж

Крупнейший в Украине производитель мяса птицы – компания «Мироновский хлебопродукт» (основной бренд – «Наша Ряба») увеличил объемы продаж курятины за третий квартал 2011 г. на 23% и за 9 месяцев 2011 г. – на 13% по сравнению с соответствующими периодами 2010 г. Об этом сообщили в компании МХП.



В третьем квартале 2011 г. объем продаж курятины (по сравнению с третьим кварталом 2010 г.) увеличился на 23%, достигнув 99,9 тыс. т. За первые 9 месяцев данный показатель возрос на 13% – до 282 тыс. т. Рост был вызван увеличением производства за счет эффективного использования производственных мощностей и сокращения количества остатков продукции на складах. Спрос на курятину на внутреннем рынке оставался высоким, и компания продала около 100% произведенной продукции. Экспортные продажи в первые 9 месяцев 2011 г. возросли

почти вдвое по сравнению с аналогичным периодом прошлого года.

Средняя цена на курятину в третьем квартале 2011 г. возросла на 15% (по сравнению с третьим кварталом 2010 г.), что, по данным МХП, соответствовало мировым тенденциям цен на мясо курицы, и составила 16,11 грн за кг приведенного веса (без НДС), что было вызвано увеличением цены на зерновые (основной элемент себестоимости продукции) в Украине и мире в конце 2011 г. В течение 9 месяцев 2011 г. средняя цена на курятину выросла на 7% – до 14,39 грн за кг (9 месяцев 2010 г.: 13,43 грн за кг).

В третьем квартале 2011 г. 40,9 тыс. т подсолнечного масла были экспортированы по средней цене \$1,284 тыс. за тонну, что на 49% выше, чем в третьем квартале 2010 г. (\$862). За 9 месяцев 2011 г. 125,4 тыс. т подсолнечного масла были экспортированы по средней цене \$1,297 тыс. за тонну, что на 54% выше, чем за первые 9 месяцев 2010 г. (\$841).

В течение первых 9 месяцев 2011 г. МХП продолжала воплощать стратегию по увеличению своей доли на внутреннем рынке переработки мяса. В 3-м квартале 2011 г. объемы производства колбас и готовых мясных продуктов возросли на 10% – до 10,9 тыс. т (3 квартал 2010 г.: 9,9 тыс. т). За 9 месяцев 2011 г. объемы увеличились на 17% – до 28,2 тыс. т (9 мес. 2010 г.: 24,1 тыс. т).

«ЛІГАБізнесІнформ»

Самарская область инвестирует в создание птицекомплекса

Соглашение между ГК «Банк развития и внешнеэкономической деятельности (Внешэкономбанк)» и ОАО «Корпорация развития Самарской области» было подписано 18 октября.

Документ предусматривает создание в Сергиевском районе современного комплекса по производству и переработке мяса птицы производительностью 50 тыс. т в год. Соглашение заключили заместитель председателя Внешэкономбанка Анатолий Балло и гендиректор ОАО «Корпорация развития Самарской области» Ольга Серова. Благодаря этому в проект будут инвестированы 5 млрд руб., при этом 1,5 млрд руб. региональное правительство выделит на условиях софинансирования.



Глава Самарской области Владимир Артяков отметил актуальность проекта, ведь наличие современного птицекомплекса позволит вытеснить с рынка импортную и поставляемую из других регионов продукцию.

Сейчас проектирование комплекса идет в полную силу, к началу 2014 г. будет запущена вся основная инфраструктура, к 2015 г. комплекс выйдет на проектную мощность. Его общая площадь составит более 1,5 тыс. га. Корпорация развития Самарской области составила бизнес-план и финансово-экономическую модель, затем ее одобрили партнеры из ВЭБ. Кстати, Анатолий Балло отметил, что подписанное соглашение вовсе не единственный проект, реализуемый в губернии с участием Внешэкономбанка.

«Самарская область для ВЭБ всегда была одним из ключевых регионов. В настоящее время ВЭБ также не ограничивается проектом создания птицекомплекса. На территории региона идет работа по развитию аэропорта «Курумоч». Стоит отметить, что интерес к этому проекту высок. Например, при реконструкции аэропорта «Пулков» в Санкт-Петербурге интерес проявили лишь три потенциальных инвестора, тогда как в Самаре интерес проявили в два раза больше компаний. Кроме того, мы знаем, что в Самарской области утверждена генеральная схема по мусоропереработке – это тоже интересный проект. Вообще же политика ВЭБ больше направлена на поддержку инновационных проектов», – подчеркнул А. Балло. Владимир Артяков добавил, что региональное правительство уделяет первоочередное внимание реализации инновационных проектов.

regionsamara.ru



«Черкизово» за-пускает круп-нейший в Рос-сии инкубаторий

ОАО «Группа «Черкизово»» сообщает о запуске крупнейшего в стране инкубатория в Пензенском блоке птицеводства.

Недавно в г. Пенза состоялся торжественный запуск крупнейшего в России инкубатория. Современный высокотехнологичный комплекс, построенный в рамках проекта по увеличению мощностей Пензенского сегмента птицеводства Группы «Черкизово», и сегодня позволяет инкубировать 105 млн яиц в год. Такая высочайшая производительность обеспечивается использованием самого современного оборудования, новейших технологий и передовых разработок в области птицеводства.



Инвестиции в строительство инкубатория составили около 600 млн руб. (приблизительно \$19 млн).

Напомним, что проект по увеличению мощностей Пензенского блока птицеводства также включает в себя строительство современного убойного цеха на 8 тыс. голов в час в дополнение к уже существующему цеху на 6 тыс. голов в час и комбикормового завода мощностью порядка 300 тыс. т комбикормов в год. Запуск данных объектов планируется осуществить до конца 2011 г. Кроме того будут введены новые птичники на действующих площадках Васильевской птицефабрики.

В 2010 г. производственная мощность Пензенского блока птицеводства Группы «Черкизово» составила приблизительно 61,5 тыс. т мяса птицы в живом весе в год, а после завершения проекта по увеличению мощностей в 2012 г. – к 2013 г. – она вырастет до 140 тыс. т мяса птицы в живом весе в год.

Генеральный директор ОАО «Группа Черкизово» Сергей Михайлов прокомментировал: «Одной из важнейших составляющих стратегии Группы «Черкизово» является развитие и расширение собственных производственных мощностей на птицеводческих предприятиях. Сегодня мы с гордостью объявляем о запуске одного из крупнейших в Европе объектов по производству инкубационного яйца. Создание такого мощного инкубатория даст нам преимущества экономии масштаба, а также обеспечит возможность для дальнейшего развития бизнеса. Группа «Черкизово» сегодня стоит в авангарде агропромышленного сектора России, и в дальнейшем мы продолжим следовать выбранной стратегии роста».

По сообщению компании

Индюшиный про-ект в Нижегород-ской области

Инвестсовет при губернаторе Нижегородской области в октябре одобрил проект строительства первой очереди агрокомплекса по производству мяса индейки в Володарском районе.

Вести строительство будет ООО «ПРОДЭКО-НН», которому для этих целей предоставлен участок площадью 300 тыс. кв. м.

Площадь застройки составит 58,704 тыс. кв. м., срок реализации проекта – 39 месяцев. Общий объем инвестиций в проект составит 950 млн руб., из которых 680 млн пойдут непосредственно на строительство.

Ежегодные поступления в бюджет региона по окончании реализации проекта будут составлять 23,459 млн руб. Кроме того, в рамках заседания было одобрено выделение еще одного участка под строительство уже третьей очереди данного производства. Его площадь составляет 180 тыс. кв. м.

vremyan.ru

Перепелиное хо-зяйство избежа-ло банкротства

Крупнейший в России производитель яиц и мяса перепелов ОАО «Воронежское перепелиное хозяйство» (ВПХ) заключило мировое соглашение с кредиторами и вышло из процедуры банкротства.



Кредиторскую задолженность в размере 273,8 млн руб. компания погасит в течение 15 лет. Эксперты констатируют, что ВПХ, которое несколько лет решало проблему с долгами, сейчас проигрывает в динамике развития своим конкурентам.

Общий объем задолженности ВПХ перед кредиторами (индивидуальные предприниматели Валерий Жмурко и Александр Котов, ООО «Торговый дом „Самшит“», ЗАО АКБ «Транскапиталбанк» и ООО «Торговый дом „Агроторг“») составляет 273,8 млн руб. Основным кредитором является торговый дом «Агроторг», аффилированный с Россельхозбанком, на долю которого приходится 245,8 млн руб. долга. В мировом соглашении, которое в конце октября утвердил воронежский арбитраж, указано, что ВПХ будет расплачиваться с кредиторами в течение 15 лет – ежемесячными выплатами. При этом права «Агроторга» на имущество должника, переданное в залог, сохраняются в полном объеме до полного выполнения должником своих обязательств. После подписания мирового соглашения на ВПХ закончилась процедура внешнего управления.

«Коммерсант»

Полный цикл производства гибкой упаковки для продуктов из мяса птицы



ООО «Полимер»
443109, г. Самара, ул. Литвинова,
383 литер «Ц»
Тел.: (846) 955-12-54, 276-11-42
Тел./факс (846) 992-68-10

Глазовская птицефабрика присоединена к Удмуртской

С 1 октября ООО «Птицефабрика «Глазовская»» вошла в состав ООО «Удмуртская птицефабрика».

Объединение предприятий стало итогом завершеного проекта по реперофилированию производства ООО «Птицефабрика «Глазовская»» с яичного на мясное направление.



С присоединением Глазовской птицефабрики максимальная мощность ООО «Удмуртская птицефабрика» составит 36 тыс. т мяса птицы в живом весе в год. В 2011 г. планируется получить 32 тыс. т. Поголовье птицы приближается к двум миллионам голов. Работники Глазовской птицефабрики с 1 октября вошли в штат ООО «Удмуртская птицефабрика». Общая численность работающих объединенного предприятия составляет почти 2 тыс. человек. Структурные производственные подразделения ООО «Удмуртская птицефабрика» сегодня образуют единый комплекс, объединяющий производственные мощности всей технологической цепочки бройлерного птицеводства: от производства инкубационных яиц до готовой продукции. А название «Глазовская» сохранится в популярном бренде «Глазовская птица».

ADVIS.ru

«Евродон»: производство мяса индейки

Агропромышленный холдинг ООО «Евродон» в 2012 г. начнет строительство в Ставропольском крае комплекса по производству мяса индейки стоимостью около 18 млрд руб., сообщил первый зампред правительства края Юрий Белый.

Первый замминистра сельского хозяйства Ставрополья Александр Мартычев сказал, что «Евродон» принял окончательное

решение о строительстве птицекомплекса в Андроповском районе края. Проектная мощность завода составляет 180 тыс. т мяса индейки в год.

Птицекомплекс будет состоять из нескольких птицеферм и завода по переработке мяса индейки. По словам Ю. Белого, часть продукции будет продаваться за пределами края.

Ю. Белый также отметил, что в настоящее время производство мяса индейки в объеме около 1 тыс. т в год ведет Северо-Кавказская зональная опытная станция по птицеводству, но все-таки основная специализация этого предприятия – продажа населению молодняка, а не промышленное производство мяса птицы.

Ранее министр сельского хозяйства Ставропольского края Игорь Журавлев сообщал о планах агрохолдинга «Евродон» построить в Ставропольском крае комплекс по производству мяса индейки стоимостью 18 млрд руб. и мощностью 180 тыс. т мяса в год. Он говорил о том, что строительство начнется на Ставрополье в ноябре 2011 г., завершить первую очередь птицекомплекса планируется в ноябре 2012 г., а всего комплекса – в 2014 г.

Гендиректор «Евродона» Владимир Ванев в ноябре прошлого года заявлял, что этот и ряд других проектов «находятся на проработке в Москве и будут решаться исключительно на уровне федерального правительства».



ООО «Евродон» создано в августе 2003 г. специально для реализации проектов по выращиванию индейки и переработке мяса. На долю «Евродона» приходится треть от общего объема производства мяса индейки в России и около 60% объемов производства мяса птицы в Ростовской области.

«Интерфакс – Россия»

«Индюшкіно» ищет спрос

Красноярский агрохолдинг «Сибирская губерния», проходящий процедуру банкротства, намерен развивать собственную розничную сеть магазинов «у дома» под названием «Индюшкіно».

Первые магазины уже начали работать в Новосибирске, в планах компании – довести их количество в Сибири до 150. Вложения в проект оцениваются в \$22-30 млн. По мнению участников новосибирского

рынка, он столкнется с жесткой конкуренцией и консерватизмом потребителей, предпочитающих недорогое куриное мясо.

ОАО «Сибирская губерния» – холдинг, в его составе птицефабрики в Красноярске, Хакасии и Кемеровской области. Первый розничный проект компании – сеть АЛПИ обанкротился. Основным владельцем – Алексей Подсохин. 29 апреля 2011 г. арбитражный суд Красноярского края ввел в ОАО конкурсное производство.



Сеть «Индюшкіно» – новый розничный проект «Сибирской губернии», рассказал вице-президент компании Андрей Граванов. Это будут магазины формата «у дома» площадью 150-200 кв. м, ассортимент – индюшатины, полуфабрикаты собственного производства стоимостью 100-250 руб. за кг и т. д. Первые пять магазинов открылись в Новосибирске в сентябре, а в октябре заработают еще четыре. До конца 2012 г. планируется довести количество магазинов до 20-30 по Новосибирску, а в СФО – до 150. А. Граванов не раскрывает объем затрат на создание сети. Директор сети «Быстроном» Тимофей Гераско оценил их в \$22-30 млн.

Для «Сибирской губернии» это второй розничный проект в формате магазинов «у дома» после сети «Свежие продукты». По данным руководителя новосибирского подразделения агрохолдинга Дмитрия Разанова, количество точек «Свежие продукты» по Сибири достигло 250.

Андрей Граванов надеется, что магазины «Индюшкіно» найдут своего покупателя. Основной акцент в ассортименте, по его словам, делается на мясо индейки, до сих пор слабо представленное на сибирском рынке. «В 2012 г. мощность двух фабрик компании, кемеровской и красноярской, в позиции «мясо индейки» достигнет 3 тыс. т в месяц. Спрос на индюшатины растет, поэтому поголовье кур на Кемеровской птицефабрике будет сокращено, а индеек – увеличится», – объясняет А. Граванов.

Участники местного рынка оптимизм «Сибирской губернии» не разделяют. «В Новосибирске спрос на индейку незначителен – 3-5% от потребления мяса птицы», – считает гендиректор птицефабрики «Октябрьская» Олег Подойма. Он прогнозирует, что, делая ставку только на индюшатины, агрохолдинг не учитывает сложившуюся структуру потребительского спроса – новосибирцы предпочитают более дешевое куриное мясо. «Сейчас на новосибирских прилавках представлено не менее 15 производителей, конкуренция высокая,

и качество курятины стало очень приличное», – подчеркивает О. Подойма. Потребителя будет трудно убедить в преимуществах индюшатины, считает он.

Аналитик УК «Финам Менеджмент» Максим Клягин оценивает объем новосибирского рынка мяса индейки в 6-9 тыс. т в год. «У сегмента есть хороший потенциал роста, ведь текущий объем среднестатистического потребления мяса индейки в РФ, в том числе и в Сибири, не превышает 1,5-2 кг в год на человека, что примерно в 5 раз ниже аналогичного показателя для развитых стран. Однако более высокая цена препятствует формированию здесь массового спроса», – отмечает он.

«Коммерсант»

Гурьевская птицефабрика займется бройлерами

Гурьевская птицефабрика планирует запустить производство мяса бройлеров в Калининграде. Об этом во время рабочего визита министра сельского хозяйства Владимира Зарудного на фабрику рассказал ее директор Евгений Шевченко.



Руководитель предприятия отметил, что на территории фабрики имеются свободные площади в связи с отсутствием инкубационной части и родительского стада. «Эти площади мы, согласовав с областными и федеральными ветеринарными службами, приняли решение переоборудовать в 2012 г., и где-то во второй половине года завезем птенцов-бройлеров».

Целесообразность такого решения он объясняет тем, что независимость кормовой конъюнктуры позволит иметь себестоимость бройлеров, достойную области. «Себестоимость такой продукции, как бройлеры, в большей степени определяется себестоимостью корма. В этом плане у нас есть хороший запас. Мы производим много зерна», – отметил Шевченко.

Директор предприятия сказал также, что считает неестественным монополизм в этой области и заявил, что Гурьевская птицефабрика будет цивилизованно конкурировать с «Балтптицепромом». «Я не слышал, что в России наш отечественный бройлер уже в избытке. Мы готовы поконкурировать и с привозной птицей», – сообщил Шевченко. Он также отметил, что в виде тушки будет продаваться лишь 20% продукции, остальное планируется перерабатывать на полуфабрикаты.

Калининград.Ru

Завод нового поколения



- Сертификат системы менеджмента ISO 9001:2008 (выдан компанией SGS, Великобритания)
- Протокол проверки рабочей точности завода IFF № 2.435 (выдан международным Научно-Исследовательским Институтом кормовых технологий, Германия). Рабочая точность смешивания 10 г в 1 тонне.
- Аттестат аккредитации испытательной лаборатории № РОСС RU.0001.22ПЯ29 (выдан Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии)
- Производство качественных, безопасных и стратифицированных премиксов и БВМК.
- Инновационные технологии в кормлении.
- Технологическое сопровождение и консультации по вопросам содержания животных оптимизации и балансирования кормления и другим.
- Услуги научно-производственного центра, включающие в себя лабораторные услуги по исследованию качества сырья кормовой базы предприятия.
- Индивидуальный подход к каждому потребителю

400123 г. Волгоград, ул. Хрустальная, 107; Тел./факс +7(8442)27-13-63, 27-09-66, 27-17-38, 27-17-65; info@megamiks.ru www.megamiks.ru



Автор:

Татьяна Трухина,
старший научный сотрудник
ВНИИ птицеперерабатывающей
промышленности РАСХН

Экономическая эффективность глубокой переработки мяса птицы

Рост объема производства и уровня наполнения рынка продуктами из мяса птицы определяет необходимость обращения к рациональным подходам при комплексном использовании сырья.

Многие проблемы рационального использования сырья решает глубокая переработка мяса птицы. Она позволяет рационально использовать сырье, направляя наиболее ценные части туш, такие как грудки и окорочка, на производство натуральных полуфабрикатов, а менее ценные, такие как каркасы и шеи, – на механическую обвалку и далее на производство рубленых изделий, например колбас или консервов. А из так называемой сопутствующей (или «побочной») продукции, представляющей собой костный остаток после механической обвалки, вырабатывают бульоны, сухие корма, консервы для животных и многое другое.

Глубокая переработка мяса птицы также позволяет рационально использовать нестандартные по длительности обработки тушки птицы, которые раньше не находили своего потребителя. В настоящее время все российские птицефабрики производят продукцию глубокой переработки мяса птицы, причем у некоторых из них количество наименований достигает 200-250. Повышение уровня переработки тушек, направляемых на производство полуфабрикатов и готовых изделий, характерно для предприятий, избравших в качестве приоритета производство ши-

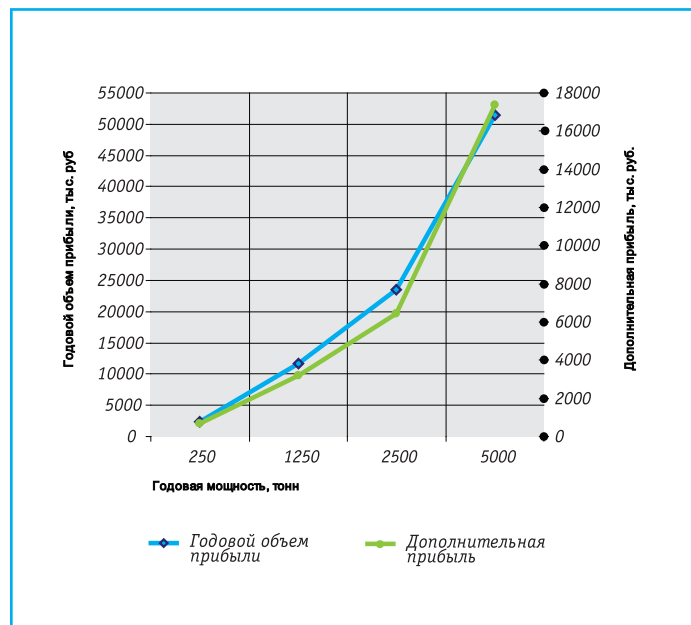


График 1. Изменение объема товарной продукции в зависимости от мощности

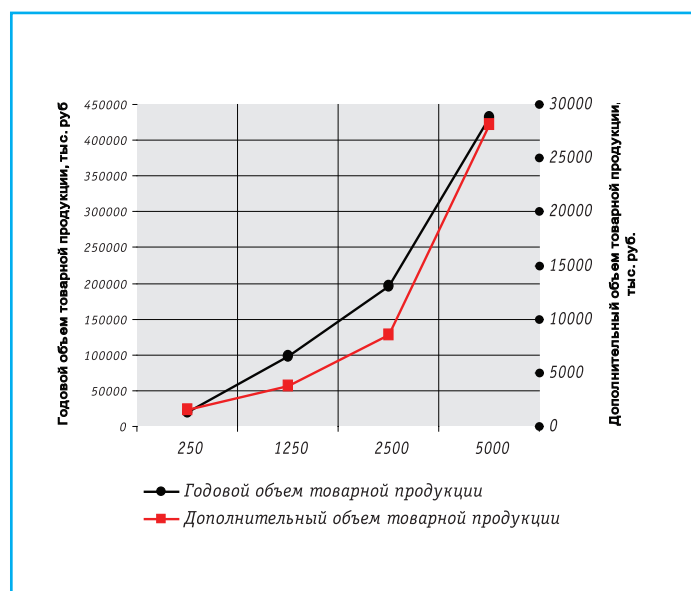


График 2. Изменение объема прибыли в зависимости от мощности

рокого ассортимента продукции. Это стало результатом переориентации производителей мяса птицы на конечный результат, стремление отвечать требованиям рынка и предпочтениям покупателей. Компании, использующие глубокую переработку мяса птицы, повышают свою экономическую эффективность, расширяют ассортимент и занимают новые ниши на рынке.

Комплексный методический подход к определению экономической эффективности производства включает в себя несколько этапов: методический подход к изучению и анализу потребительского рынка, методические принципы формирования производственной программы и методические основы определения эффективности производства.

В ходе изучения потребительского рынка стало понятно, что сегодня важно не просто произвести продукцию, а реализовать ее. При исследовании потребительского рынка продуктов из мяса птицы необходимо учитывать ряд факторов, определяемых спецификой товара. Птицеперерабатывающие предприятия производят свою продукцию из сельскохозяйственного сырья и реализуют ее на продовольственном рынке, на мясо птицы отсутствует отложенный спрос, то есть постоянным функционированием рынка обусловлена непрерывным трудом быстрой рабочей силы. Кроме того, существует взаимозаменяемость между мясом птицы и другими видами мяса; между мясом птицы и полуфабрикатами из него. Надо принять во внимание, что основное количество продуктов из мяса птицы имеет ограниченные сроки хранения.

Методический подход к изучению и анализу потребительского рынка является главным и первоначальным этапом определения экономической эффективности. Методическое обоснование изучения потребительского рынка представляет собой совокупность методов получения информации о состоянии и развитии спроса на исследуемые товары. Исследование потребительского рынка проводится по ряду направлений. Прежде всего проводится текущее изучение спроса, рассматриваются те случаи, когда в коммерческой деятельности предприятия появляются серьезные проблемы, в частности дефицит спроса, ассортиментная диспропорция, трудности в сбыте продукции из-за незнания рынка, завышенные цены, недостаточность информации (когда не знают о товарах конкурентов, вариантах нового товара, представленного на рынке, и т. д.).

Здесь используется метод наблюдения, анализа и количественной оценки. Для предприятий особенно важен прямой метод наблюдения, то есть изучение информации непосредственно от розничных и оптовых потребителей, который позволяет собрать максимально полные и достоверные данные, что особенно важно в условиях острой конкуренции. Прямой метод наблюдения применяется при изучении потребительской оценки ассортимента и качества продукции, а также отношения покупателей к предлагаемым товарам. Наиболее доступным является метод изучения потребительского рынка путем анкетирования. В зависимости от целей проводимого исследова-

ования анкеты могут разрабатываться самим предприятием или привлеченными специалистами, имеющими опыт работы в данной отрасли.

Изучение потребительского рынка рекомендовано компаниям, укрепившимся со своим товаром в определенной продуктовой нише, участникам отрасли, выводящим на ры-

«Глубокая переработка мяса птицы позволяет рационально использовать нестандартные по длительности обработки тушки птицы, которые раньше не находили своего потребителя».

нок новинку или осваивающим новые региональные рынки, а также строящимся и проектируемым предприятиям.

Исследование может быть направлено либо на группу товаров, либо на конкретное наименование продукта. Действующие предприятия, стабильно работающие в своем сегменте, должны постоянно проводить текущее изучение спроса для корректирования производственной программы в соответствии со сложившейся рыночной конъюнктурой. Как правило, оно проводится отдельно на каждый вид продукции,





ПРЕССЫ
механической обвалки
и дообвалки (ММО/ММД)

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

«АГРО-3»
Франция: yves.mouden@am2c.com
Москва: (495) 721 20 77, meat@agro3.ru
Санкт-Петербург: (812) 337 15 08, agro3@agroneva.ru
Екатеринбург: (343) 375 75 47, agroual@bk.ru
Краснодар: (861) 275 70 88, apt-top@mail.ru
Красноярск: (391) 264 01 82, apt@krasmail.ru
Новосибирск: (383) 362 02 52, nsk@agro3.org
Ростов-на-Дону: (8632) 95 40 94, ait@aaanet.ru
Саратов: (8452) 48 61 77, agro@renet.ru
Алматы: (727) 323 65 27, office@agro3.kz

Схема 1. Комплексный методический подход к определению экономической эффективности производства

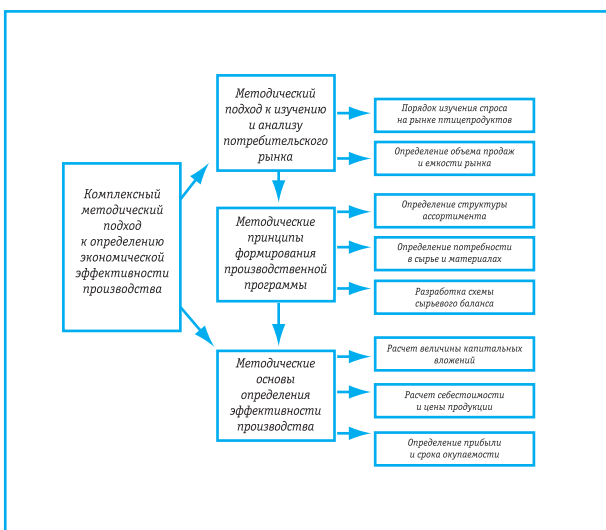


Схема 2. Порядок изучения спроса на потребительском рынке птицепродуктов

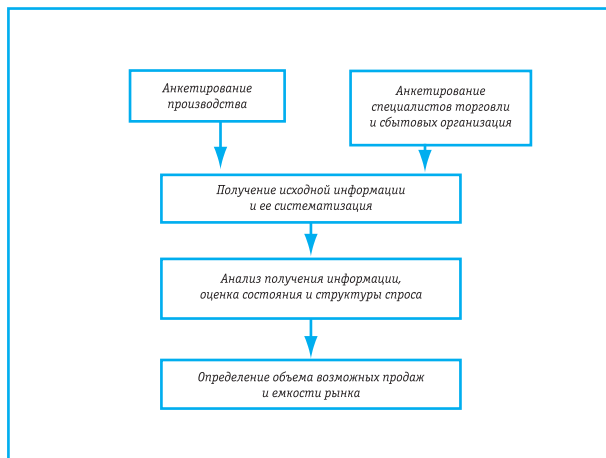


Схема 3. Порядок формирования производственной программы предприятия



для чего используется анкетирование. Компании, выходящие на рынок с новым продуктом, либо осваивающие новые региональные рынки, имеют возможность запустить пробную партию товара, и на основе ее изучения понять отношение к нему потребителя. Исследование спроса в данном случае проводится путем организации выставок-продаж, пробных продаж, дегустаций, мероприятий по презентации группы товаров, изучение отношения к которым поможет сформировать рынок спроса. При проектировании новых предприятий одновременно с разработкой всех экономических обоснований необходимо проводить изучение спроса на ассортиментную линейку продуктов, чтобы определить их перспективы на рынке. Рекомендуется исследовать рынок на примере товара-аналога, либо на примере другого продукта, обладающего свойствами, максимально при-

«Главным показателем, под влиянием которого формируется спрос на птицепродукты, является платежеспособность населения. Все большее значение, особенно для семей со средним и ниже среднего достатком приобретает цена товара».

ближенными к тому, который планируется выпускать. Наиболее достоверными в данном случае будут экспертные оценки специалистов торговли, которые имеют опыт работы на рынке изучаемого продукта.

При обработке собранной информации я бы рекомендовала в первую очередь сгруппировать потребителей по главному показателю, заложенному в анкету. В числе основных факторов, по которым делятся потребители на рынке птицепродуктов, демографический (размер семьи, уровень дохода на каждого члена семьи) и политический (степень нуждаемости в продукте, степень готовности купить продукт, отношение к его качеству и цене). Главным показателем, под влиянием которого формируется спрос на птицепродукты, является платежеспособность населения. Все большее значение, особенно для семей со средним и ниже среднего достатком приобретает цена товара. Анализ анкет по возможному уровню цен на птицепродукты различных групп населения даст возможность предприятиям найти нишу для реализации своего товара, ориентируясь на конкретного покупателя, структуру его доходов. Информация, полученная в ходе опроса, позволяет определить объем среднестатистической покупки и увидеть, как формируется спрос в зависимости от уровня дохода.

Опрос среди покупателей и специалистов торговли является источником информации для оценки структуры спроса, определения фактических и возможных продаж производимой продукции за счет емкости рынка птицепродуктов. Объем возможных продаж на рынке птицепродуктов по каждой ассортиментной позиции представляет собой сумму объемов фактических продаж реализованного и неудовлетворенного спроса. Определение емкости данного рынка возможно двумя способами, каждый из которых не является взаимоисключающим, а дополняет другой. При первом способе емкость рынка определяется скрытыми объемами возможных продаж по торговой точке и удельным весом поставки товаров в данную торговую точку.

При втором емкость рынка определяется по регионам как произведение объемов среднелюдовой покупки в определенный период времени и численности населения региона. Таким образом, анализ результатов исследуемого рынка позволит установить наличие реальной и потенциальной потребности населения в конкретном виде продукта, количественные показатели развития рынка, репутацию различных позиций – как на предприятии, так и у конкурентов, отношение потребителей к качеству товара и его цене.

Все это обеспечит предприятиям обоснованный подход к коррекции ассортиментной политики в соответствии с существующим потребительским спросом, выбрать продуктовые позиции, которые могут быть успешно реализованы на рынке.

Наша лаборатория разработала методические рекомендации по повышению эффективности, которые включают все эти направления: изучение рынка, составление производственной программы и определение экономической эффективности. Результаты анализа потребительского рынка птицепродуктов служат основой для определения структуры ассортимента при разработке производственных программ. Различные рыночные стратегии зависят от конкретных условий, однако основными принципами построения служат: анализ состояния и возможных перспектив развития сырьевой базы, новейшие технические возможности производства, обеспечение производственной программы основными и вспомогательными средствами, возможность использования действующей технической документации, либо разработка новых условий производства.

Основными показателями для оценки экономической эффективности являются капитальные вложения, текущие затраты (себестоимость) и срок окупаемости. Капитальные вложения необходимо определять для расчета дополнительных капитальных затрат, требующихся для приобретения новой техники, вложений в новые технологии, а также увеличения объемов производства и изменения ассортимента продукции. В настоящее время организация производства продуктов из мяса птицы осуществляется, как правило, на имеющихся площадях, так как строительство «с нуля» делает проект малоэффективным из-за высокой стоимости строительных работ.

Для определения себестоимости продукции можно использовать коэффициенты потребительской стоимости, разработанные нашим институтом и вошедшие в методические рекомендации по регулированию себестоимости продуктов из мяса птицы. Экономическая эффективность определяется путем сравнения ожидаемой прибыли, которая может быть получена при реализации мяса птицы в виде тушек, и при реализации предлагаемого ассортимента продукции. Отмечу, что при реализации мяса в тушках прибыль увеличивается на 18%. Эффективность производства зависит и от мощности предприятия: чем меньше объемы производства, тем более ограничен ассортимент. Так, если при мощности в одну тонну в смену компания может перерабатывать 4 вида полуфабрикатов и ей требуется минимальный набор оборудования, активное использование ручного труда, то уже при мощности в 20 тонн в ассортимент выпускаемой продукции могут быть включены и натуральные полуфабрикаты (полная разделка), и мясо, и панированные продукты, копчености, колбасы, рубленые кулинарные изделия. При определении экономической эффективности важными показателями также являются дополнительный объем товарной продукции и дополнительный объем прибыли в зависимости от мощности производства и возможного ассортимента изделий. Их сравнение показывает, что при реализации продукции в виде тушек объем дополнительной товарной продукции составляет от 1,5 до 28 млн руб., а дополнительный объем прибыли колеблется, в зависимости от мощности, от 600-800 тыс. рублей до 18,5 млн.

Таким образом, можно сказать, что глубокая переработка мяса птицы обеспечивает комплексное рациональное использование сырья, получение продуктов, различных по потребительским свойствам и цене, химическому и биологическому составу; возможность коррекции ассортимента в соответствии с гастрономическими предпочтениями целевой аудитории; охват различных социальных групп населения; снижение экологической нагрузки за счет промышленной переработки костного сырья; более длительную сохранность и безопасность продукции благодаря применению новых технологий производства и упаковки; получение дополнительной прибыли, объем которой зависит от мощности предприятия. ■

Знаете ли Вы рецепт успеха конкуренции?

Ведущие мировые
предприятия отрасли
птицеводства успешно
сотрудничают с CSB -System.



IT-решение для всего
Вашего предприятия



CSB-System
INTERNATIONAL

CSB-System в России:
115455, г. Москва, ул. Пятницкая, 73
тел.: +7 (495) 64-15-156
факс: +7 (495) 95-33-116

197342, г. Санкт-Петербург
ул. Белоостровская 2, офис 423
тел.: +7 (812) 44-94-263
факс: +7 (812) 44-94-264

e-mail: info@csb-system.ru
www.csb-system.ru



Новый метод обнаружения пищевых патогенов

Ученые США представили новый перспективный метод определения происхождения пищевых патогенов.

Исследовательский проект, проводимый учеными Корнельского университета США, направлен на поиск альтернативных методов отслеживания, распространения и происхождения пищевых патогенов. В основе метода лежит сравнение ДНК-шаблонов образцов бактериальных штаммов.

Используя существующие методы, ученые часто обнаруживают сходство между образцами ДНК разных штаммов, что затрудняет проводимый анализ.

С применением нового метода, благодаря большему разрешению удалось достаточно просто выявить ряд микровспышек инфекций, не связанных с распространением основного патогена.

foodcontrol.ru

Уральский птицепром попал в ловушку ГМО

Одна из последних депутатских инициатив Свердловской областной думы поставила уральский птицепром на грань уничтожения. Речь идет о планируемом запрете на производство и продажу ГМО-продукции на территории Среднего Урала.



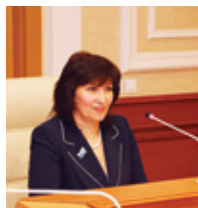
Мера, вроде бы, благая и, очевидно, популярная, но в случае введения такого запрета комбикормовые заводы и, соответственно, птицефабрики, которые закупают продукцию у ККЗ, погибнут, прогнозируют эксперты. До принятия соответствующего закона еще далеко, но участники рынка уже бьют тревогу.

Инициатива о запрете на производство и продажу генно-модифицированных продуктов была озвучена на последнем заседании Свердловской областной думы

в ходе обсуждения законопроекта «Об обеспечении продовольственной безопасности Свердловской области». Автор данного проекта закона, депутат Елена Трескова, сообщила, что ЗП предполагает ряд мер для обеспечения региональной продбезопасности.

Речь, в частности, идет о государственной поддержке юридических и физических лиц, которые занимаются производством и переработкой сельхозпродукции, установлением пороговых значений продбезопасности и контролем над сохранением этих значений, а также госнадзором за качеством сельхозпродуктов.

Коллеги поддержали проект Тресковой (законопроект приняли в первом чтении), но поинтересовались – почему концепция продовольственной безопасности области не предусматривает запрет на производство и торговлю ГМО. Елена Трескова в ответ отметила, что на самом деле региональные власти предпринимают определенные шаги в этом направлении. К примеру, уже существует запрет на госфинансирование выращивания таких продуктов.



«Но я инициативу по запрету на продажу таких продуктов поддерживаю. И думаю, что ко второму чтению соответствующая поправка будет, и мы будем этот вопрос обсуждать», – отметила Трескова. Так что к рассмотрению во втором чтении данного ЗП (пройдет в декабре), очевидно, что необходимые изменения к проекту закона уже разработают.

Предпринимателей, использующих на производстве ГМО-продукцию, явно напугала депутатская инициатива. «Есть некоторые ингредиенты, которые существуют только генно-модифицированные. Например, глютен кукурузный. Комбикормов с ГМО очень много. К тому же у птицефабрик нет выбора – им нужно кормить птиц, и они вынуждены закупать то, что есть на рынке. А там есть по большей части только продукты с ГМО. Лучше стимулировать тех, кто выращивает кукурузу, бобовые, – тогда острота проблем с нехваткой кормов немного снизится. Сейчас же из-за транспортных накладок в Свердловской и Челябинской областях не хватает даже подсолнечных и соевых шротов. Запретим ГМ-продукты – и птиц будет нечем кормить. Если кому-то не нравятся ГМО – это не повод их запрещать», – сообщили на Богдановичском комбикормовом заводе.

Представители ученого сообщества, в свою очередь, также советуют не рубить сплеча в вопросе ГМО – в погоне за популистскими решениями можно уничтожить целые отрасли АПК. Так, директор Института общей генетики РАН Николай Янковский заявил экспертному каналу, что в будущем без генно-модифицированной продукции обойтись не удастся.



Он напомнил, что количество пахотных земель неуклонно сокращается. Из-за этого требуется повышать урожайность сельскохозяйственных культур, и рано или поздно необходимость генной модификации станет очевидной.

Остается отметить, что во втором чтении законопроект будет рассматривать свердловское законодательное собрание уже нового созыва. Аграрии надеются, что депутаты прислушаются к их мнению и откажутся от запрета ГМО-продукции, заменив его требованием о спецмаркировке товаров с ГМО, как это принято в странах Европы и США.

foodcontrol.ru

Упаковка, убивающая бактерии Listeria и E.coli

Канадские ученые планируют создать защитную упаковку, способную убивать бактерии пищевых патогенов.



Канадские ученые планируют создать с помощью вирусов-фагов активную защитную упаковку готовых к употреблению (RTE) мясных продуктов и сырого мяса, способную убивать бактерии пищевых патогенов, вроде listeria и E.coli.

Участники Sentinel Bioactive Paper Network надеются разработать систему защиты продуктов от патогенных бактерий listeria и E.coli на основе фагов. Исследователи внедрили фаги в упаковочную бумагу, которой затем обернули мясо, зараженное listeria monocytogenes и E.coli O157:H7.

«Коктейль из фагов способен бороться с Listeria или Escherichia coli (E.coli). Мы наблюдали эффективное ограничение роста listeria monocytogenes и E.coli O157:H7 в сыром мясе и готовых к употреблению продуктах, – отметили участники. – Во время тестов вне-

дренные в упаковочную бумагу фаги атаковали бактерии патогенов в мясе, разрушая бактериальные клетки и активно размножаясь за их счет. При накоплении бактериальных фагов фаг начинает убивать их, проникая в их клетки через мембраны, тем самым предотвращая попадание инфекции с поверхности вглубь продукта».

В отчете говорится: «Такая модифицированная упаковочная бумага, содержащая иммобилизованные фаги, способна ограничить развитие listeria monocytogenes и E.coli O157:H7 в мясе при самых разных условиях хранения и упаковки».

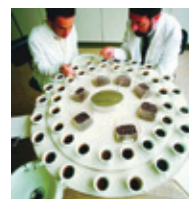
По результатам исследования, иммобилизованные фаги listeria и E.coli были признаны пригодными для использования в вакуумной упаковке мясных продуктов, в упаковке мясных продуктов с модифицированной атмосферой хранения (MAP), а также при хранении мяса в замороженном виде.

foodcontrol.ru

«Магнитный язык» вместо живого дегустатора

Восприятие вкуса и запаха – сложный процесс, зависящий не только от сочетания ингредиентов в продукте, но и от эмоционального состояния человека. Но недавно ученые создали «магнитный язык» (magnetic tongue), электронный инструмент, способный определять вкус продуктов.

Результаты проделанной работы опубликованы в журнале Journal of Agricultural and Food Chemistry. В нем представлены данные об испытаниях устройства, делающего то, что раньше считалось под силу лишь человеку и животным. Конечно же, хорошо обученный дегустатор способен распознать больше вариаций вкуса, но в массовом производстве продуктов питания есть немало областей, где важнее объективная точность прибора. Здесь-то и найдёт свое применение новый «магнитный язык».



Существующие приборы такого рода способны только различать определенные вкусы и работают только с подготовленными особым образом образцами. Чтобы преодолеть эту проблему, исследователи из Университета Ор-

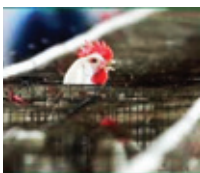
хуса воспользовались технологией спектроскопии ядерного магнитного резонанса (ЯМР).

С помощью ЯМР ученые исследовали 18 сортов консервированных томатных продуктов разных производителей и обнаружили, что метод позволяет оценить качество вкуса, подобно живому дегустатору. Более того, ЯМР может установить, какие из компонентов продукта отвечают за какие оттенки вкуса. По словам ученых, в производстве продуктов питания «магнитный язык» может стать быстрым, точным и объективным инструментом.

foodcontrol.ru

В Европе фермеры помечают яйца

Фермеры, не улучшившие условия содержания кур-несушек, должны будут метить свои яйца.



Европейский комиссар по вопросам здравоохранения и потребительской политики Джон Далли (John Dalli) напомнил о том, что с первого января 2012 г. в Евросоюзе вступает в силу запрет на межгосударственную торговлю куриными яйцами, полученными от несушек, содержащихся в закрытых клетках.

Фермеры, не улучшившие надлежащим образом условия содержания кур-несушек, смогут и дальше торговать продукцией в преде-



лах своего государства, но должны будут пометить ее каким-либо заметным образом, например окрасить в яркий цвет, заявил Джон Далли.

foodcontrol.ru

Передвижной комбикормовый завод

В Красноярском районе Самарской области приобрели высокотехнологичный передвижной комбикормовый завод за 3,5 млн руб., производительность которого 10 т продукции в час.

Подобное оборудование до сих пор не использовалось в России. Обслуживать новый завод способен один человек, управляющий конструкцией с помощью бортового компьютера. За год он сможет изготовить 24 тыс. т высококачественного комбикорма. Для выпуска аналогичных объемов кормов на стационарном комбикормовом заводе потребовалось бы как минимум 4-5 работников. Для обеспечения передвижного



предприятия энергией достаточно мощности двигателя трактора или автомашины.

Уникальная установка позволяет создавать 99 различных смесей из 99 компонентов, используемых для приготовления кормов для всех видов и групп сельскохозяйственных животных.

Благодаря внедрению немецкого передвижного завода в техническую цепочку, в будущем население губернии сможет приобретать продукцию животноводства по более низкой цене, т. к. себестоимость продукции станет ниже, чем при приготовлении комбикормов собственными силами.

«Крестьянские Ведомости»

Упаковка еды пленочным ламинированием

Немецкая фирма Weilburger Graphics заявила о разработке радикально инновационного средства для пленочного ламинирования, после запуска производства новой упаковки для пищевых и чувствительных к запаху продуктов.

«По нашим сведениям, мы первые предлагаем клей для ламинирования, пригодный для упаковки пищевых продуктов», — сказал глава фирмы Арно Дюрр (Arno Dürr). Клей для пленочного ламинирования Senobond WB FP NDC 29-3536 375222 — это двухкомпонентный состав на водной основе, обладающий хорошей адгезией и подходящий для ламинирования с использованием большинства типов пленок, представленных на рынке.

По его словам, клей «подходит для упаковки всех типов пищи», получил одобрение независимого ин-



GREBE GROUP
Innovative Coatings

ститута и полностью соответствует принятым в ЕС нормам пищевой упаковки. «Упаковка пищи сегодня — одна из самых актуальных тем. Я не химик, но точно знаю, что нормы по упаковке продуктов питания становятся все более строгими. По этой причине мы разработали клей для ламинирования специально для упаковки пищевых продуктов», — отметил Арно Дюрр



Последние 10 лет упаковка еды путем ламинирования практически не применялась. Современные жесткие нормы упаковки пищевых продуктов сделали для производителей невозможным использовать технологию упаковки еды ламинированием пленкой с низким показателем миграции. Теперь, с разработкой нового клея, Weilburger, возможно, удастся восполнить этот пробел. По словам главы фирмы, ряд клиентов фирмы уже выразил заинтересованность в новом продукте и планирует использовать его в своем производстве.

foodcontrol.ru



EggRussia.com
портал профессионалов яичного рынка

Весь спектр предложения по кормам, ветеринарии, упаковке, оборудованию. Быстрый поиск лучшей цены на яйцо. Вся информация по рынку. Встречные предложения приходят Вам на почту.



- ✓ Система ведения on-line торгов по яйцу куриному
- ✓ Система информеров на получение встречных предложений
- ✓ Актуальные и систематизированные БД
- ✓ Система идентификации и проверки контрагентов
- ✓ Система оптимизации закупочной деятельности

www.eggrussia.com

8-(800)-1000-579
/ звонок по РФ бесплатный/

e-mail: info@eggrussia.com

ГРУППА КОМПАНИЙ
ЛАВУРАЖ

AnalizFirm.ru

Компания: **CSB-System**

Авторы:



Герман Шальк,
член правления
акционерного общества
CSB-System AG



Игорь Демин,
генеральный директор
ООО «ЦСБ-Систем»
в России



Комплексное IT-решение: CSB-System управляет процессами предприятия InterChicken

Голландское предприятие InterChicken является современным высокопроизводительным переработчиком мяса птицы. Свои высококачественные продукты он успешно поставляет в сети розничной и оптовой торговли.

Новаторские продукты и решения по упаковке, а также постоянство и надежность являются ярко выраженными элементами философии предприятия.

В управлении бизнеса уже на протяжении многих лет InterChicken делает ставку на комплексное отраслевое IT-решение от CSB-System, специализированное на потребностях птицепереработки.

За последние годы, совместно с IT-партнером, предприятие автоматизировало множество производственных процессов и оптимизировало внутреннюю логистику.

600 различных артикулов

Своим широчайшим ассортиментом основанное в 2000 г. предприятие готово удовлетворить потребности своих клиентов и конечного потребителя, которые находятся не только в Голландии, но и за ее пределами.

К обширному ассортименту предприятия относятся целые тушки из Гронингена и Северного Брабанта, куры, выращенные в естественных условиях, и продукты, отмеченные красным знаком (Label-Rouge-Produkt – данная сертификация распространена в странах Бенилюкса и Франции, она гарантирует высокое качество мяса животных, выращенных в естественных условиях). Продукты, готовые к употреблению, а так-



же фирменные блюда из дичи дополняют выбор InterChicken.

«Ежедневно наш завод в Бодегравене отпускает более 600 наименований готовой продукции, как под нашим брендом, так и под специализированными марками, – объясняет **Йохан Нап, заместитель директора по производству InterChicken**. – На нашей производственной площадке в Утрехте мы производим для больших дискаунтеров. Большая часть нидерландских сетей выделяет нашу продукцию в своем ассортименте».

Автоматизация внутренней логистики

Для того чтобы идти в ногу с растущими требованиями торговли и быть стратегически «вооруженным», особенно в жестких условиях ценовой конкуренции поставщиков супермаркетов, InterChicken постоянно совершенствует и разрабатывает современные полуфабрикаты для быстрого приготовления. Поскольку рынок птицепрома в Нидерландах отличается очень жест-

кой конкуренцией, существует высокий спрос на решения, которые помогают выделиться среди других предприятий. «Нам удастся это делать благодаря оптимизированному материальному потоку и «заточенной под клиента» эффективной доставке 6 раз в неделю. Поэтому автоматизация внутренней логистики была для нас главной стратегической задачей последних лет», – говорит Йохан Нап.

Партнером для реализации этой задачи InterChicken выбрал отраслевого специалиста CSB-System. Совместной работе было положено начало уже в 2003 г., когда InterChicken запустило свой перерабатывающий завод в Бодегравене. Уже при запуске нового производства руководство предприятия осознанно приняло решение сразу использовать комплексный отраслевой программный пакет от CSB-System. «Мы искали гибкого и особенно опытного IT-партнера в нашей отрасли, который говорит на языке наших производителей и который мог бы быстро

запустить систему», – объясняет **Зигер Вельдхуцен, управляющий проектами в InterChicken.**

Помимо этого важными факторами для переработчика мяса птицы являются надежность, своевременный и легкий доступ к производственным данным и абсолютная пунктуальность в доставках. «Поэтому CSB-System, как интегрированное программное обеспечение (ПО) для управления предприятием нам исключительно подходит. Благодаря применению ПО мы можем не только эффективно работать с маркировкой цен и прочим этикетированием, но и управлять другими процессами, например планированием производства и складским хозяйством. С каждым годом мы все больше расширяли и детализировали функции системы вместе с CSB-System», – рассказывает Зигер Вельдхуцен. На сегодняшний день компания InterChicken использует такие модули системы, как «снабжение», «система планирования процессов», «система управления производственными партиями», «управление качеством», «склад» (управление складским хозяйством, включая управление складскими местами), EDI – автоматический электронный обмен данными, «торговля» (продажи/сбыт) и «управление маршрутами».

По последнему слову техники

Гвоздем программы является продуманная система по сортировке и комплектации упакованной продукции, которая управляется из CSB-System. Данное новаторское и эффективное решение претворили в жизнь совместно CSB-System, Itec и Espera. Система позволяет предприятию InterChicken быть высокопроизводительным и комплектовать в год несколько тысяч видов продукции. Данный комплекс управляется централизованно через программное и аппаратное обеспечение CSB-System и состоит из автоматической системы конвейеров для ящиков, используемых при подборе, системы подъемников, системы разъема для ящиков и разгрузочной станции для упакованной продукции.

Данная упакованная продукция кладется сотрудником на систему оборудования, где упаковки уже автоматически взвешиваются и маркируются. На этикетке указываются наименование артикула, цена, срок хранения, вес и обозначение бойни. Дополнительная этикетка содержит такую потребительскую информацию, как, например, способ приготовления данного продукта.



«Умная» информация

С октября 2009 г. компания InterChicken также использует эффективный модуль «бизнес-анализ» от CSB-System. Основной задачей данного решения является анализ актуального рыночного статуса на основании сохраненных в ERP-системе данных и установленных ключевых показателей эффективности KPI. KPI – это система оценки, которая помогает организации определить достижение стратегических и тактических целей. Использование ключевых показателей эффективности дает организации возможность оценить свое состояние и помочь в оценке реализации стратегии. КПЭ позволяют производить контроль

После маркировки продукция автоматически подается к сортировочному узлу, где она попадает в ящики, соответствующие определенному заказу. Укомплектованные ящики подаются к штабелеру, где автоматически укладываются в штабель.

Скомплектованные штабеля перемещаются посредством специального шаттла к подъемнику, который транспортирует ящики непосредственно к отгрузочной рампе.

Там на терминале система CSB указывает, к какому маршруту присвоен данный товар, таким образом он подается к соответствующим машинам.

40 филиалов одновременно

Йохан Нап очень удовлетворен организацией комплектации/подбора заказов: «Сегодня мы можем четко спланировать в системе на базе прогнозируемых продаж складской остаток, производство и процесс подбора. Ранее мы работали, можно сказать, с каждым филиалом отдельно, сейчас мы в состоянии обработать поставки всех артикулов одновременно для всех филиалов». То есть, раньше товар в заказе каждого филиала маркировался и подбирался отдельно, один за другим, а сегодня заказы нескольких филиалов генерируются системой в сводный заказ и обрабатываются параллельно.

После того как товар промаркирован, система CSB распознает продукцию и автоматически подает ее к шлюзу, где подбираются заказы в предназначенный филиал.

«С системой комплектации заказов, разработанной CSB-System, Espera и Itec, мы обрабатываем одновременно зака-

зачной активности сотрудников и компании в целом в реальном времени. Таким образом можно сделать определенные выводы и относительно экономической ситуации предприятия в сравнении с конкурентом. На базе специфичных отчетов и анализов компания InterChicken может своевременно принять решение и соответствующие меры. Принятие действий вовремя необходимо, например, тогда, когда определенные показатели эффективности находятся ниже заданного уровня. Так, ведущие менеджеры InterChicken могут точно проанализировать, какую производительность имело предприятие в заданный период времени или в форме графика проверить, сколько единиц конкретного артикула было продано. При этом программа «бизнес-анализ» работает в едином банке данных/информационном поле с ERP-системой CSB-System. Высокая степень интеграции системы во все бизнес- и производственные процессы предприятия гарантирует быстрый доступ к данным в CSB-System и обеспечивает, таким образом, оптимальные условия для принятия решений на любом уровне.

зы 40 филиалов. Наши клиенты могут 6 раз в неделю производить заказы до отдельной упаковки. В конечном итоге 99% наших доставок осуществляются по системе кросс-докинга. Напомним, что кросс-докинг является совокупностью логистических операций внутри цепочки поставок, благодаря которым отгрузка со склада и доставка товаров максимально точно согласуются по времени. В результате продукция доставляется за минимальный срок». Благодаря такому эффективно-му типу товарооборота, клиенты компании InterChicken уменьшают свои затраты как на содержание склада, так и на процесс последующей комплектации. От этого выигрывает и сам InterChicken, экономия времени и рабочую силу на обработку заказа внутри предприятия.

Управление 6 линиями

В декабре 2010 г. компания InterChicken приобрела шесть комплексных линий, состоящих из сортировщика, весового и маркировочного оборудования. Они предназначены для обслуживания 120 филиалов супермаркетов. Все линии управляются централизованно через программное приложение CSB-System. Зигер Вельдхуцен говорит: «В сентябре 2010 г. мы сделали заказ на управление шести линиями именно CSB-System – как подрядчику, так как компания могла предложить современное комплексное решение из аппаратного и программного обеспечения. Мы также высказали пожелание, запустить все шесть линий в производство до Рождества 2010 г. В кратчайший срок подрядчик с блеском реализовал проект под ключ». **Р**

Источник: Агентство мониторинга безопасности
продуктов питания FoodControl

О государственном ветеринарном мониторинге по сальмонеллезу



В связи с поступающими запросами относительно появившихся в печати публикаций о высокой зараженности продукции птицеводства сальмонеллами, Россельхознадзор счел необходимым дать некоторые разъяснения.

Сальмонеллез относится к числу наиболее распространенных в мире пищевых инфекций человека. Возбудители заболевания, сальмонеллы, чаще всего попадают в пищевую цепь с продуктами животного происхождения. При этом основным источником сальмонелл являются животные-бактерионосители. Наибольшую опасность при этом представляют птицы и свиньи. У домашней птицы инфекция сальмонеллы в большинстве случаев протекает клинически незаметно, несмотря на высокую долю в стаде птиц-бактерионосителей.

Как сами зараженные животные, так и полученная от них животноводческая продукция, являются основным источником опасности заражения сальмонеллезом человека. Чаще всего это происходит, когда загрязненные бактериями тушки птицы, мясо, молочные продукты или яйца, или полученные из них пищевые продукты попадают в пищевую цепочку.

Наиболее часто сальмонеллы обнаруживаются в мясе птицы.

В соответствии с требованием Кодекса здравоохранения наземных животных Всемирной Организации Здравоохранения животных (МЭБ), который признан ВТО международным стандартом, ветеринарная служба каждой страны должна разработать и осуществлять программу эпизоотологического надзора над заболеваемостью сальмонеллезом в птицеводческих хозяйствах для принятия мер по снижению распространения инфекции среди самой птицы, а также уменьшения риска передачи сальмонелл человеку. Методы и частота отбора проб, а также исследуемые образцы должны определяться национальной ветеринарной службой на основании оценки степени риска. Руководствуясь Кодексом МЭБ, Россельхознадзор разработал и выполняет с 2007 г. программу мониторинга безопасности животноводческой продукции, одной из составляющих которой являются исследования продукции на наличие возбудителей инфекционных болезней, в том числе опасных для человека (сальмонеллы, энтеропатогенные эшерихии, листерии и др.). Кроме того, в настоящее время заканчивается разработка Федеральной программы эпизоотологического надзора над заболеваемостью сальмонеллезом у домашней птицы.

Важно отметить, что в соответствии с международным законодательством ответственность за проведение в животноводческих хозяйствах программ обеспечения благополучия по инфекционным болезням и безопасности животноводческой продукции возлагается на их владельцев, которые обязаны разрабатывать и выполнять программы производственного самоконтроля.

Основным принципом МЭБ при проведении оценки эпизоотической ситуации в стране (регионе, хозяйстве) является презумпция неблагополучия по инфекционным болезням, указанным в Кодексе МЭБ. Поэтому любая страна (регион, хозяйство), планирующая реализацию произведенной продукции, обязана доказать покупателю (импортеру) свое благополучие по болезням. Для этого необходимо регулярно проводить лабораторные или другие диагностические исследования продукции в объеме, позволяющем получать достоверные результаты.

Учитывая масштабный рост отечественного производства мяса птицы и постоянно увеличивающийся рост поголовья домашней птицы, превысивший 1 млрд голов, для получения достоверных данных о благополучии по сальмонеллезу птицеводческих хозяйств ветеринарные лаборатории должны исследовать многие десятки тысяч проб различных образцов патологического материала, продукции, объектов окружающей среды, смывов с инвентаря и оборудования, подстилки птичников и др. При этом большая часть исследований должна выполняться птицеводческими хозяйствами в рамках программ самоконтроля.

К сожалению, объем исследований по сальмонеллезу, проводимых в настоящее время лабораториями хозяйств и ветеринарными лабораториями субъектов Федерации, недостаточен. По данным лабораторий Россельхознадзора, сальмонеллы обнаруживают в 2-3% исследуемых проб в птицеводческой продукции. При этом утвержденным Минздравом России СанПиНом предусмотрено использование метода выделения сальмонелл из глыбины мышечных тканей тушек птицы.

Следует, однако, учитывать, что загрязнение продукции сальмонеллами может произойти на всех этапах пищевой цепочки, включающей убой птицы, переработку, упаковку, транспортировку, хранение и др. Нарушение температурных режимов может значительно усугубить ситуацию.

По пути к прилавку магазина продукция птицеводства, не подвергавшаяся тепловой обработке, может контактировать с многочисленными потенциальными источниками и факторами передачи сальмонелл (загрязненные пищевые продукты животного и растительного происхождения, предметы и инструменты, используемые для подготовки продукта к продаже, персонал, являющийся сальмонеллоносителем и т. п.). Встречаются и случаи фальсификации, например подмена свежего отечественного продукта залежалым импортным. Таким образом, продаваемая в розничной сети продукция птицеводства по своему статусу безопасности может кардинально отличаться от вырабатываемой в птицеводческих хозяйствах птицы.

В этой связи, в наиболее развитых странах мира создана единая сквозная система обеспечения безопасности пищевой продукции от фермы до прилавка. В Соединенных Штатах, например, такой контроль обеспечивает Ветеринарная служба Минсельхоза США. В России подобную систему еще предстоит создать.

При этом международные нормы и правила требуют, чтобы каждый участник пищевой цепочки нес ответственность перед своим визави за безопасность и качество реализуемой им продукции: экспортер перед импортером, производитель кормов

перед животноводом, поставщик оптовой продукции перед менеджером розничной торговли, магазин перед покупателем. Контроль же за выполнением этих норм и правил является незыблемой прерогативой государства.

В последнее время в печати появились весьма сомнительные статьи о загрязнении пищевой продукции сальмонеллами, как правило, сообщающие о наличии сальмонелл в смывах с поверхности тушек птицы. Несмотря на то, что приводимые в таких публикациях цифры представляются завышенными, они указывают на реально существующие проблемы. Не стоит забывать: речь идет о вопросе, в отношении к которому не может быть компромиссов – о здоровье людей.

«Сальмонеллез может стать препятствием для выхода отечественной птицеводческой продукции на международный рынок».

Недостаточное внимание к проблеме сальмонеллеза может стать и серьезным препятствием для выхода отечественной птицеводческой продукции на международный рынок.

С начала 2010 г. федеральными государственными бюджетными учреждениями, подведомственными Россельхознадзору, выявлено 250 случаев наличия сальмонелл в отечественном мясе птицы и птичьих субпродуктах, и 12 – в импортных. Если в отношении зарубежных предприятий, допустивших наличие сальмонелл в поставляемой в Россию продукции Россельхознадзор может принять решительные меры, включая ограничение на дальнейшие поставки этим предприятием продукции на российский рынок, то в отношении отечественных предприятий, допустивших подобное нарушение, Россельхознадзор вынужден ограничиваться информированием ветеринарной службы соответствующего субъекта Федерации, который и должен принять необходимые меры в отношении предприятия-нарушителя. Такое различие в правоприменении связано с результатами административной реформы 2004 г., разделившей ранее единую государственную ветеринарную службу России на в значительной степени автономные федеральный и региональный уровни и нарушившей ее функциональную целостность. ■

ПРИГЛАШАЕМ ПРИНЯТЬ УЧАСТИЕ



СЕМНАДЦАТАЯ МЕЖДУНАРОДНАЯ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННАЯ
ТОРГОВО-ПРОМЫШЛЕННАЯ ВЫСТАВКА



ЗЕРНО-КОМБИКОРМА-ВЕТЕРИНАРИЯ-2012



7- 10 ФЕВРАЛЯ

МОСКВА, ВВЦ, ПАВИЛЬОН № 57

СПЕЦИАЛЬНАЯ ПОДДЕРЖКА:



РОССИЙСКИЙ
ЗЕРНОВОЙ СОЮЗ



СОЮЗ
КОМБИКОРМЩИКОВ



РОСПТИЦЕСОЮЗ



СОЮЗ РОССИЙСКИХ
ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ
СВИНИНЫ



СОЮЗ
ПРЕДПРИЯТИЙ
ЗООБИЗНЕСА



НАЦИОНАЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ
ДЕЗИНФЕКЦИОНISTОВ



СОЮЗРОССАХАР

ГКО "РОСРЫБХОЗ"

ИНФОРМАЦИОННАЯ ПОДДЕРЖКА:



ЖИВОТНОВОДСТВО
РОССИИ

НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ЖУРНАЛ
СВИНОВОДСТВО

Информационно-аналитический журнал
ЭФФЕКТИВНОЕ
ЖИВОТНОВОДСТВО

ТЕХНОЛОГИЯ
ЖИВОТНОВОДСТВА
ОБОРУДОВАНИЕ - КОРМА - ВЕТЕРИНАРИЯ

МОЛОЧНОЕ И МЯСНОЕ
СКОТОВОДСТВО

Perfect
Agro Technologies



АГРОСНАБ

АгроРынок

птицепром

ВЕТЕРИНАРНЫЙ
ВРАЧ

ВЕТЕРИНАРИЯ

РицВет Информ



БИО

хранение и переработка
ЗЕРНА
научно-практический журнал

ОРГАНИЗАТОР ВЫСТАВКИ:

ЦЕНТР МАРКЕТИНГА "ЭКСПОХЛЕБ"

Член Всемирной Ассоциации Выставочной Индустрии (UFI)



Член Российского Зернового Союза



Член Союза Комбикормщиков



Россия, 129223, Москва, ВВЦ
Павильон "Хлебопродукты" (№40)
Телефон: (495) 755-50-35, 755-50-38
Факс: (495) 755-67-69, 974-00-61
E-mail: info@expokhle.com
Интернет: www.breadbusiness.ru

Автор: **Мадина Аспандиярова**,
руководитель отдела продаж,
кандидат технических наук.



Компания: **ООО «ЗИП-И»**
119 270, Москва, Лужнецкая наб., 2/4, корп. 37,
тел.: 8 (495) 626-27-44 (45), 639-91-75,
факс: 8 (495) 785-87-40
e-mail: info@zip-i.ru, www.zip-i.ru

Обеспечение безопасности продукции птицеводства – задача мирового масштаба

Рыночная стоимость продукции птицеводства помимо производственных затрат, определяется ее качеством и безопасностью.

На каждой производственной площадке борьба за качество продукции ведется с обязательным применением мер защиты против воздействия токсигенных факторов внешней среды.

Микотоксины являются одним из главных природных токсикантов, существенно снижающих выход и качество готовой продукции.

Ежегодные мировые потери в сфере птицеводства, по причине загрязненности кормов микотоксинами, исчисляются сотнями миллионов долларов. Причем негативное влияние микотоксинов на продуктивность птицы может быть оценено в разной степени – от «незаметного» до «катастрофического». Микотоксины влияют практически на все показатели, оценивающие экономическую деятельность предприятий: от выхода яиц и мяса до чистой прибыли и рентабельности производства.

Согласно статистическим данным ФАО и ЕС по обследованию состояния запасов зерна, во всем мире около 25% урожая заражено микотоксинами, в 10% партий зараженного зерна обнаружены микотоксины в концентрациях, превышающих максимальные допустимые уровни.

Инициатива борьбы с микотоксикозами в глобальном масштабе принадлежит ФАО/ВОЗ, она реализована в Программе Защиты Окружающей Среды ООН (UNEP).

В настоящее время содержание микотоксинов в сельскохозяйственном сырье и пищевых продуктах законодательно регулируют 152 страны. В нашей стране основные требования к качеству и безопасности продукции изложены в официальном документе «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПиН 2.3.2.2401-08, в котором регламентируется содержание наиболее опасных токсикантов, к которым относятся микотоксины.

Для проведения скрининга кормовых продуктов и зернового сырья на содержание микотоксинов в лабораторных услови-



ях используют специальные тест-системы, в комплект которых входят все необходимые реагенты. К наиболее распространенным тест-системам относятся наборы AgraQuant производства компании Romer Labs, Австрия (рис.1). Принцип действия метода, реализованного в наборах, основан на специфической реакции взаимодействия «антитела» с «антигеном», известной под названием ELISA. Метод позволяет с высокой точностью определить содержание микотоксина в анализируемой пробе.

К неоспоримым достоинствам данного метода относятся: быстрота исполнения анализа (сам анализ продолжается 20-25 мин.), универсальность (возможность тестирования сырья различного происхождения), простота и удобство (не требуют сложного оборудования и дополнительных затрат).

«Микотоксины являются одним из главных природных токсикантов, существенно снижающих выход и качество готовой продукции».

В настоящее время накоплен достаточный опыт использования этих наборов в производственных лабораториях птицефабрик, свиноводческих комплексов, комбикормовых заводов, крупных компаний и агрохолдингов, а также в ветеринарных и др. аккредитованных лабораториях.

Методики выполнения измерений массовой доли микотоксинов аттестованы в соответствии с ГОСТ Р 8.563-2009 г. в ФГУП «ВНИИМ им. Д. И. Менделеева», на них выданы свидетельства о метрологической аттестации. **□**

Гость:



Дамир Имамович,
вице-президент компании
«Продукты Питания»

Беседовала:



Виктория Загоровская

Производство мясных полуфабрикатов с начинками

До недавнего времени на российском рынке продуктов питания блюда из кускового или измельченного мяса с начинками встречались довольно редко. К классике можно отнести только котлеты по-киевски. Но растущая популярность таких изделий, как кордон-блю, различных котлет с наполнителями из сыра, ветчины, грибов, зелени и овощей заставила большинство производителей мясных продуктов обратить внимание на данный сегмент рынка, что, в свою очередь, повысило спрос на оборудование для производства полуфабрикатов с начинками. О тонкостях технологии производства рассказал вице-президент компании «Продукты Питания» Дамир Имамович.



Для изготовления сложнорецептурных продуктов компании-производителю необходим значительный опыт работы, современное оборудование, продуманный технологический процесс и грамотная организация логистики.

– Насколько сегодня популярны мясные полуфабрикаты с начинками и с чем это связано?

– Тенденция роста потребления в сегменте мясных полуфабрикатов с начинкой напрямую связана с ростом уровня жизни людей и ростом темпа жизни потребителей. Как правило, это продукты относятся к ценовому сегменту средний+ или премиум.

Отмечу, что такие продукты требуют значимых вложений в их разработку, в выбор качественного сырья и высоких технологий в производство, они имеют оригинальный вкус и высокую трудоемкость приготовления их аналогов в домашних условиях, именно поэтому они и называются сложнорецептурными.

Для изготовления сложнорецептурных продуктов компании-производителю необходим значительный опыт работы, современное оборудование, продуманный технологический процесс и грамотная организация логистики.

ТМ «Золотой Петушок» одной из первых стала выпускать такие продукты в этом сегменте – «Кордон-блю с сыром и ветчиной», «Кордон-блю с грибной начинкой» и «Котлеты “По-киевски”». Мы предлагаем продукты не только с высокой добавленной стоимостью, но и высоким качеством. Благодаря новейшей технологии быстрой заморозки IQF, все ингредиенты надолго сохраняют свои исключительные вкусовые и полезные качества.

«Кордон-блю» от «Золотого Петушка» является драйвером в группе сложнорецептурных продуктов. Но в нашем ассортименте замороженных полуфабрикатов с начинками есть и другие продукты, даже с разными формами и начинками, например «Шарики с сыром и ветчиной» от «Золотого Петушка».

Все эти продукты несут дополнительную ценность для потребителя, так как продукт представляет собой не просто обычную котлету, а продукт с различными начинками, которые дают разнообразие и полноту вкуса. Начинки подбираются исходя из вкусовых предпочтений потребителей. К традиционным вкусам относятся продукты с сыром, ветчиной, грибами.

Их дополнительной ценностью является также значительная экономия времени потребителя, так как все подобные продукты достаточно трудоемкие в приготовлении в домашних условиях. А мясные полуфабрикаты с начинками – быстрое и вкусное решение приготовления оригинальных блюд!

– Расскажите, каковы основные технологические этапы производства мясных полуфабрикатов с начинками.

– Наглядно технологическую цепочку предлагаю рассмотреть на примере производства одного из наших драйверских продуктов – «Кордон-блю из мяса цыпленка с начинкой из сыра и ветчины» ТМ «Золотой Петушок».

Все сырье (филе грудки цыпленка, ветчина, сыр) и вспомогательные материалы при поступлении на завод подвергаются тщательному контролю качества. На предприятии внедрена многоступенчатая система контроля и поддержания качества продукции на всех этапах производства: от поступающего сырья до готовой продукции. Осуществляет ее отдел контроля качества. Эта система предусматривает:

- операционно-технологический контроль продукции на определенных этапах производственной цепочки. В данном случае это лабораторный контроль, в процессе которого исследуется каждая партия на соответствие органолептическим, микробиологическим и физико-химическим нормам, на содержание соли, влаги, белка и жира;
- контроль готовой продукции (органолептический и на соответствие требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» и техническим условиям).

«Всю историю сырья, вспомогательных материалов и результаты исследований заносят в специальную программу».

Соответствие российским гигиеническим стандартам и полную безопасность обеспечивает работа бактериологической и микробиологической лабораторий. При этом компания исследует не только сырье, но и вспомогательные материалы, используемую в производстве питьевую воду.

Критическая контрольная точка – это ступень в производственном процессе, где может быть применен контроль. Их используют для предотвращения рисков пищевой безопасности либо для снижения этих рисков до уровня, задаваемого внутренними стандартами предприятия и отрасли.

Кроме того, специалисты компании контролируют качество готовой продукции вплоть до момента ее поступления на прилавки торговых сетей. Для этого создана и развивается логистическая система и работа на местах продаж.

При поступлении на производство сырье, вспомогательные и упаковочные материалы подвергаются входному контролю в соответствии со схемой производственного контроля и инструкцией по входному контролю сырья и вспомогательных материалов. Сырье принимается в соответствии со спецификацией и требованиям к качеству и количеству продукции, что отражается в накладных и в электронной системе учета.

Хранится оно в соответствии с условиями хранения замороженного сырья, сразу поступающего на переработку. Как отмечалось выше, ведется входной контроль вспомогательных материалов и ингредиентов, которые хранятся в сухих складских помещениях завода в соответствии с указанным режимом хранения.

После проверки сырье и вспомогательные материалы перемещают на производство, где начинается процесс их подготовки: отепление сырья, обвалка, нарезка и измельчение, приготовление начинки.

Замороженное сырье поступает с центрального холодильника на дефростационный участок цеха для размораживания. Дефростация требует соблюдения особых температурных режимов и условий, которые позволяют не нарушить структуру сырья,

Липсия — производитель оборудования для птицефабрик

- Производство оборудования для переработки мяса птицы
- Автоматизированная система подсчета цыплят
- Подъемные и поворотные конвейеры
- Конвейеры для подачи живой птицы на участок навески
- Конвейеры для перемещения частей и тушки птицы
- Конвейеры для перемещения гофрокоробов и пластиковых ящиков
- Конвейеры для фасовки мяса птицы
- Полный цикл хладоснабжения птицекомбинатов
- Системы заморозки частей птицы на базе спирального конвейера
- Системы шоковой заморозки — картонфризер



ПРЯМАЯ РЕЧЬ



**Дамир
Имамович,**
вице-президент компании
«Продукты Питания»

«Подготовка сырья к производству – один из основных этапов изготовления продукта, поскольку от него зависит дальнейшее производство: формовка на высокотехнологичном оборудовании».

микробиологию и предотвратить его переотепление, а иногда даже порчу.

Здесь очень важен учет минимизации потерь, который влияет на фактическую стоимость продукта. Поэтому процесс дефростации осуществляется специальной программой, в которой устанавливается требуемая температура и влажность камеры. Система мониторинга запоминает ход процесса, заносит в память компьютера показания температур сырья в ходе дефростации. Таким образом, весь процесс можно контролировать, не выходя из лаборатории.

Подготовка мяса для формования состоит из операции «обвалка», измельчения и перемешивания фарша. Дефростированное сырье отправляют на операцию «обвалка», которая производится на новой автоматизированной обвалочной линии. Эта линия интересна тем, что увеличивает производительность, максимально страхует работников от повреждений, и при совершении операции позволяет вести учет и контроль выработки сырья в смену, а значит, объективно оценить производительность.

Измельчение и перемешивание мяса происходит в соответствии с технической инструкцией производства продукта и согласно утвержденной рецептуре. В процессе добавляются все необходимые ингредиенты. Перемешивание идет до

равномерного распределения ингредиентов с мясом.

Эффективный безотходный процесс формовки требует предварительного охлаждения фарша. Параллельно с отправкой подготовленного охлажденного фарша на «формование» ведется подготовка начинки «Кордон-блю из мяса цыпленка» – сыра и ветчины. Соблюдение температурного режима является необходимым условием для сохранения структуры продуктов и микробиологической среды. Подготовленные ингредиенты подаются на производственные линии, где происходит формование продукта, панирование льезоном, панирование сухарями, обжарка, замораживание, упаковка и проверка на металлодетекторе.

Формование осуществляется на машине NJAL, которая состоит из формовочного узла, дозаторов для сырной начинки, а также слайсера для ветчины. Самое интересное происходит на производстве в тот момент, когда путем дозатора формируются две ленты мясного фарша. Потом дозатор подает сыр по середине нижней ленты фарша. Слайсер отрезает кусочки ветчины, и он падает через определенное расстояние на полосу с сырной начинкой. Далее двойная лента фарша с начинкой поступает в формовочный узел, где происходит формование кордон-блю и он приобретает форму полукруга.

Оператор на линии контролирует вид продукта и отсортировку перед процессом панировки. Формованный продукт попадает по конвейерной ленте на панировку, которая состоит из равномерного нанесения муки, льезона и непосредственно самого процесса панировки.

На конечном участке находится прижимной валик, обеспечивающий лучшее закрепление панировки на продукте. Система обдува сдувает излишки панировочных сухарей с поверхности полуфабриката.

Полученный продукт обжаривают в обжарочной печи в масле в течение регламентированного времени и при определенной температуре.

Для сохранения полезных свойств кордон-блю и его структуры готовый продукт подвергается «шоковой» заморозке в скороморозильной камере. При таком способе заморозки кристаллы, образовавшиеся в процессе кристаллизации влаги, имеют очень маленькие размеры, по сравнению, например, с медленной заморозкой. Разрыва межклеточного пространства не происходит, что положительно сказывается на вкусовых качествах и сроках хранения полуфабрикатов. Процесс замораживания завершен, когда температура продукта достигает -18°C .

Готовый замороженный продукт выпускается в фасованном виде в потребительской упаковке. Продуманный дизайн обеспечивает привлекательный внешний вид, а двухслойная упаковочная пленка защищает от внешних воздействий. Продукты фасуются как в коробке, так и в пакетах. Кстати, процесс упаковки полностью автоматизирован – от взвешивания до заклеивания картонных коробочек. Для фасовки на заводе установлены весовые дозаторы, которые контролируют вес продукта и пакета, наличие возможных посторонних металлических включений. В случае каких-либо отклонений пневматический выталкиватель автоматически сбрасывает пакет с ленты транспортера. Все остальное фасуется дальше в картонные транспортные коробки для передачи на склад и отправки до покупателя.

Все этапы производства контролируются сменными технологами отдела контроля качества, данные ежедневно регистрируются и анализируются. Таким образом, существующая по каждому этапу производства статистика позволяет полностью исключить или максимально снизить вероятность нарушения технологического процесса на каком-либо участке и выпуске бракованной продукции. ■

Полностью автоматизированная, легкая в обслуживании система транспортировки живой птицы.

Система транспортировки живой птицы, которая обеспечивает высокое качество конечного продукта и оптимизирует состояние живой птицы: новая система выдвижных ящиков фирмы Мейн включает в себя оба этих ключевых аспекта.

Система работает с производительностью до 12.000 тушек в час, имеет обширную систему мойки выдвижных ящиков и модулей. Рамы модулей и ящики проходят через всю систему плавно и бережно, что сводит к минимуму уровень стресса у живой птицы и улучшает качество конечного продукта. В качестве дополнительной опции, линия может быть оборудована встроенной системой взвешивания загруженных и пустых ящиков, а также системой сбора пыли.

Модули, так же как и транспортирующее оборудование на перерабатывающем предприятии, имеют простую и прочную конструкцию. Они созданы для многолетнего безаварийного эксплуатации с минимальными простоями и ремонтным обслуживанием.



ООО «Мейн»

125212, Российская Федерация
г. Москва, ул. Адмирала Макарова,
дом 8, строение 1
телефон: +7 495 783 76 35
факс: +7 495 783 76 34
Интернет: www.meyn.com

ООО «Мейн», Екатеринбург

620010, г. Екатеринбург,
ул. Профсоюзная, дом 43,
офис 316
телефон: +7 343 345 7298
мобильный: +7 916 816 8724

МЕЦП

Poultry Processing Solutions



NORBERT SCHALLER GESMBH

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

ЗАО «ШАЛЛЕР»

РФ, 115054, Москва,
Павелецкая пл., 2, стр. 2,
тел.: +7 (495) 797-63-33,
факс: +7 (495) 797-63-44
e-mail: office.moskau@schalleraustria.com

Мясо птицы – модно и полезно для здоровья




Преимущества мяса птицы уже давно известны: оно полезно для здоровья, не калорийно, содержит питательные белки и, кроме всего прочего, поражает разнообразием в применении. На сегодняшний день можно выделить широкий спектр продуктов из мяса птицы, пользующихся растущим спросом.

Переработка мяса птицы ориентирована на решение таких задач, как достижение отличной связности и стабильности эмульсии, получение хорошего выхода, а также оправдание ожиданий покупателя запоминающимся вкусом и привлекательным внешним видом готового продукта. Значительный объем мяса птицы представлен на рынке в виде полуфабрикатов, например охлажденные куриные окорочка или целые тушки. Для данной группы продуктов SCHALLER TECHNOLOGY® предлагает средство СТАБИ-КОН 30, благодаря которому мясо птицы становится сочным, а приготовить его в домашних условиях не займет много времени и труда. Сделать продукт еще более аппетитным и привлекательным помогут раз-

нообразные маринады и декоративные обсыпки, например комплексные маринады серии «Грильфикс 20», а также основы для красного и йогуртового маринада. Индивидуальный вкус маринадам в этом случае придадут такие смеси пряностей, как «Удоверзум», смесь «Для жареных кур», «Соль с пряностями и травами для стейков» и др. Ими также можно натирать натуральные полуфабрикаты из мяса птицы без использования маринада.

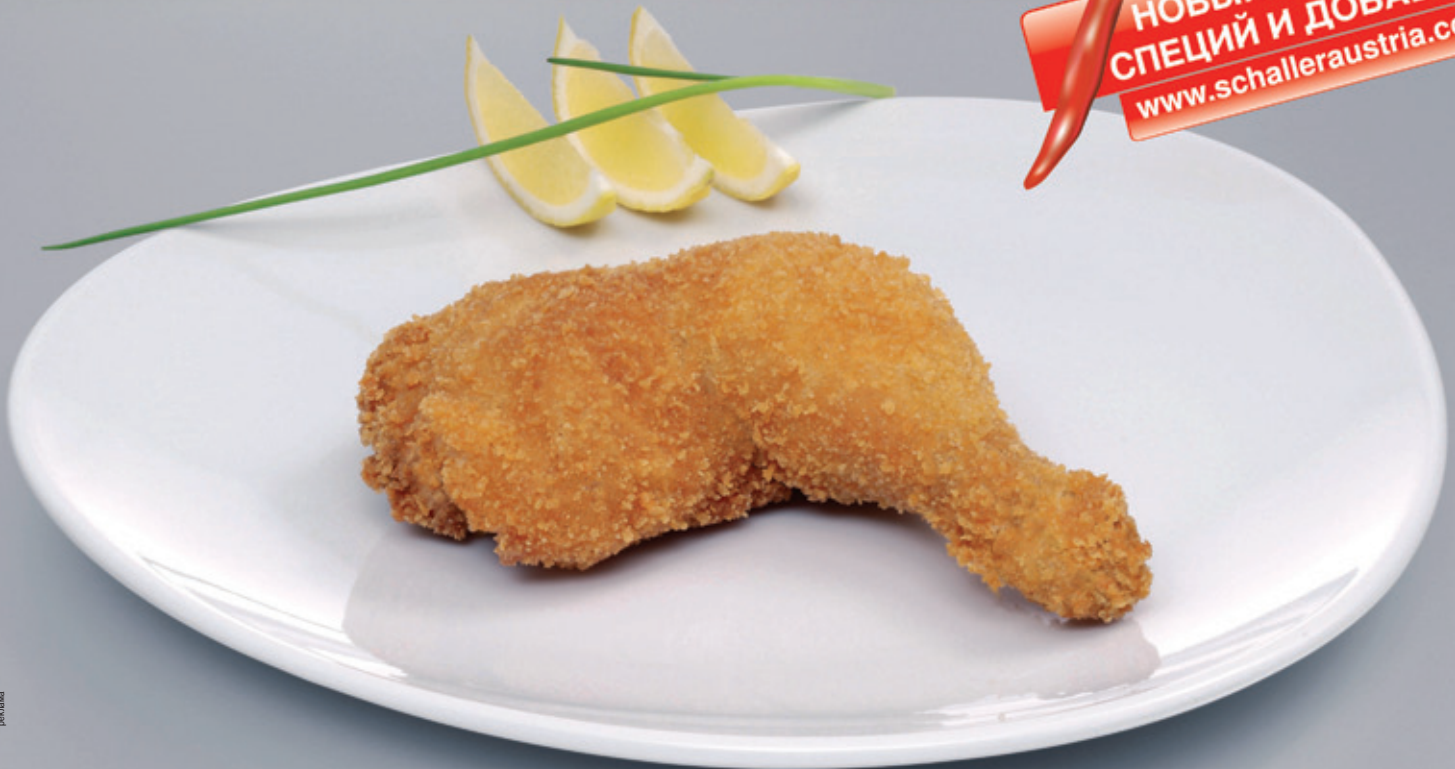
Полуфабрикаты и готовые блюда из куриного мяса уже давно в моде: фаршированные, нарезанные тонкими ломтиками или формованные продукты (например, пельмени из мяса птицы). В качестве решений для продуктов этой группы под маркой SCHALLER TECHNOLOGY® существует большой ассортимент различных добавок, например, «Пельмени комби с травами», «Чевапчичи», смесь «Для гамбургеров из мяса птицы» и «Котлеты чесночные 267».

Большой выбор комплексных смесей используется также для производства колбас, сосисок, паштетов, рулетов и других продуктов из мяса птицы. Среди них – классическая линейка для вареных колбас и сосисок: смеси «Экстра Комби форте», «Вареная Комби Универсал II», «Франкфуртер Супер Комби» и т. д.; для варено-копченых колбас: «Венская Комби», «Шварцвальдская Комби» и т. д. Для рулетов и ветчинных продуктов прекрасно подходит смесь функциональных веществ «Комби КС4060», которую можно сочетать с различными вкусовыми смесями, а также декоративными пряностями. Беспроигрышный вариант для паштетов – это смесь «Паштетия». Оптимизировать вкус в стандартных рецептурах с куриным филе и ММО помогут «Корректор вкуса ММО», серия «Вареная Комби эконом», а также новый продукт «Арома Оптима».

Отдельно следует отметить серию продуктов «СаямиСтар» для ферментации сырокопченых салами от эксклюзивного поставщика SCHALLER TECHNOLOGY® – компании STAR-MIX. Новинкой является функциональная пряная смесь «СаямиСтар 38», разработанная специалистами для изготовления вкуснейшей куриной салами. В состав нового продукта входит свиной шпик и филе куриных грудок. Процесс ферментации фарша происходит благодаря точному соблюдению технологии цветообразования, температурных параметров и параметров влажности, что позволяет получить безупречные результаты (14 дней, 30% потерь) и характерный вкус куриной салами. Традиционный цвет продукта достигается за счет применения красителя «Карменито АС 20», содержащего натуральный кармин. Если необходимо получить продукт халаль, то используется заменитель шпика на основе куриного или говяжьего жира. Уникальный симбиоз новейших технических и технологических решений, предлагаемых SCHALLER TECHNOLOGY® совместно с партнерами, поможет произвести уникальные продукты из мяса птицы, которые не только окажутся рентабельными для вашего бизнеса, но и придутся по вкусу вашим покупателям! 



Рецепт Вашего успеха



Компания SCHALLER LEBENSMITTELTECHNIK® предлагает уникальный симбиоз технических и технологических решений для производства полуфабрикатов и продуктов быстрого приготовления из мяса птицы, которые придутся по вкусу Вашим покупателям.

Специалисты компании SCHALLER LEBENSMITTELTECHNIK® охотно проконсультируют Вас по всем вопросам, связанным с проектированием и комплексным оснащением предприятий по птицепереработке, а также предложат эффективные технологические решения для создания аппетитных и рентабельных продуктов из мяса птицы на основе комплексных смесей специй и добавок WIBERG.



SCHALLER
TECHNOLOGY

Превратим идею в Ваш успех!

SCHALLER LEBENSMITTELTECHNIK®

ЗАО "ШАЛЛЕР"

РФ 115054, Москва

Павелецкая площадь, дом 2, стр. 2

Тел.: +7-495-797 63 33, Факс: +7-495-797 63 44

e-mail: office.moskau@schalleraustria.com

SCHALLER TECHNOLOGY® | WIBERG® | STAR MIX® | VORAN®
ITEC® | FREUND | HOLAC® | LASKA | SEPAMATIC® | KNECHT
INJECT STAR® | NOCK® | REX® | TIPPER TIE TECHNOPACK®
TIPPER TIE ALPINA® | SCHALLER THERMOSTAR® | DOLESCHAL
TOWNSEND | HEINEN FREEZING | WEBER® | SEALPAC®
KOMET | BIZERBA | HAAS

Компания: **Нортех**

«Нортех», Санкт-Петербург,
ул. Профессора Попова, 4Б, 5 этаж,
телефон/факс: +7 (812) 327-50-19, 324-25-61,
e-mail: info@nortech.ru
www.nortech.ru

«Нортех Инжиниринг», Москва,
пр. Мира 102, корпус 12,
телефон/факс: +7 (495) 987-42-11,
e-mail: info-m@nortech.ru

Автор: **Вячеслав Пшеничников**,
эксперт по энергосбережению,
тех. директор ГК «Нортех»

Может ли **вентиляция** быть оптимальной и энергосберегающей одновременно?

Что такое хорошая вентиляция? Для любого живого организма чем больше свежего воздуха, тем лучше, поскольку нормальная концентрация кислорода – это вопрос жизнеобеспечения. И любое снижение концентрации кислорода против требуемой живым организмом нормы вынуждает этот организм замедлять все процессы, связанные с его развитием.

Если говорить о бройлерном производстве, становится понятным, что если снижать концентрацию кислорода ниже требуемой нормы в течение длительного времени, то в конечном итоге вы не получите в конце откормочного тура нужный привес. Или, хуже того, потеряете большую часть поголовья. Понятно, что хорошее обеспечение свежим, насыщенным кислородом воздухом – весьма затратное с точки зрения энергопотребления мероприятие, особенно зимой. Чем больше воздухообмен, тем больше теплого воздуха удаляется, а на его нагрев потрачен энергоноситель. Хорошая вентиляция и энергосбережение – одно, казалось бы, взаимно исключает другое. Так принято считать, и если опираться на тепловой расчет, то самые большие потери тепла как раз и связаны с вентиляцией в зимнее время. Легко проверить и расчетом, и опытным путем. Таким образом, получается, что чем больше вентиляция (т. е. лучшие условия содержания), тем больше энергозатрат в зимний период. Как найти баланс между этими взаимоисключающими, на первый взгляд, понятиями? Попробуем это сделать, проанализировав некоторый опыт энергоаудита, который мы проводили на нескольких площадках.

Есть вполне устоявшиеся нормы вентиляции, которые сложились в результате длительных наблюдений за состоянием птицы, и мы не собираемся пересматривать отраслевые нормы. Мы не будем рассматривать и вопрос о том, насколько они соответствуют реальной потребности – это вопрос узкоспециальный, и ставить под сомнение все ветеринарные исследования в этой области было бы глупо. Давайте рассмотрим только чи-



сто инженерные аспекты, связанные с потреблением энергии на вентиляцию по тем нормам, которые уже устоялись и являются для всех ориентиром.

Если применяются газовые тепловентиляторы, которые выбрасывают тепло вместе с продуктами сгорания в помещение, то вы вынуждены увеличивать воздухообмен, с тем чтобы удалить продукты сгорания из помещения. А это избыточные расходы энергоносителя. Такая практика распространилась у нас повсеместно, поскольку даже такие архаичные тепловые пушки были, конечно же, лучше старой изношенной системы центрального отопления. И до сих пор, по привычке, такие «примусы» используют при новом строительстве. Для понимания проблемы – простая зарисовка, которая будет понятна любому, у кого дома есть газовая плита. Вы не сможете долго находиться на кухне при работающей плите и закрытых дверях, если у вас нет дополнительной вентиляции – или вытяжка, или открытая форточка, или пассивный вентканал. Водяной пар и углекислота – основные продукты сгорания природного газа. А если процесс сгорания разрегулирован (избыток газа при недостатке свежего воздуха), то в продуктах сгорания газа будет угарный газ, концентрация которого выше нормы может быть смертельной.

Итак, первый способ, уменьшить затраты на вентиляцию, – это прекратить использовать тепловентиляторы, которые подают продукты сгорания вместе с нагретым для отопления воздухом. Как показал опыт энергоаудита, при использовании таких устаревших систем избыток вентиляции составляет никак не меньше 20% против систем с принудительным дымоудалением. Отопление в бройлерном производстве в России требуется от 8-10 месяцев в году, а эти агрегаты прибыли из мест, где отопление нужно только 3-4 месяца, а в остальное время наоборот используется охлаждение с максимальной вентиляцией для удаления избыточных теплоступле-

ний. Из мониторинга – ежегодное избыточное отопление, связанное с отоплением от систем без дымоудаления, увеличивает расходы газа на вентиляцию до 1 млн м³ природного газа на одну площадку из 20 стандартных корпусов 98 × 18 м. При этом не только происходит перерасход газа, но и значительно ухудшаются условия содержания птицы. Как показал длительный мониторинг, вес среднего убоя в таких корпусах на 10% ниже, чем в корпусах с современной системой отопления с принудительным дымоудалением.

Вторая проблема – отсутствие мероприятий по подготовке систем вентиляции к зиме. Вот пример мониторинга вентиляции на одном из ведущих предприятий АПК в бройлерном производ-

стве. Если завести параметры предельно допустимых концентраций вредных веществ на исполнительные механизмы вентиляции, то вопрос контроля требуемой вентиляции решается совсем просто. Легко решается и вопрос с экономией топлива – вентиляция будет работать ровно столько, сколько нужно. Если при этом еще использовать хотя бы три температурных сенсора, то и отопление будет работать слаженно. В любом корпусе места теплопотерь неоднородны – по торцам теплопотерь больше, чем в середине, поэтому работа отопления, стандартно построенная на одном термосенсоре в центре, как правило, перегревает центр корпуса. А 1° С перетопа – это 3-5% перерасхода топлива.

Выполнив эти несложные и вполне

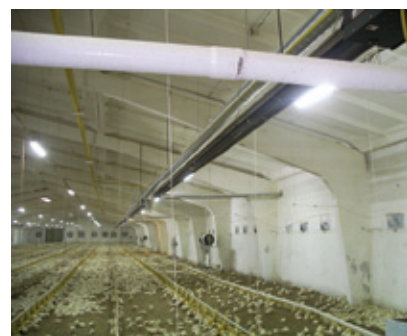
«Первый способ уменьшить затраты на вентиляцию – это прекратить использовать тепловентиляторы, которые подают продукты сгорания вместе с нагретым для отопления воздухом».

стве. Оказалось, что клапаны не закрываются до конца в момент останова вытяжной вентиляции. Таким образом, холодный воздух продолжает поступать и после остановки вытяжки, но в это время датчик температуры еще не дал команду на нагрев. В результате происходит быстрое остывание пристенной площади пола, поскольку датчик температуры находится в центре зала. Холодный воздух, поступающий из клапанов, выпадает конденсатом на подстилку. Поэтому теплогенераторы работают чаще (перерасходуется газ), и ухудшаются условия содержания (сыреет подстилка и слишком низкая температура на полу рядом со стенами). В результате потери топлива при разрегулированной вентиляции могут достигать 15-20%, а условия содержания птицы ухудшаются.

Третья проблема – отсутствие контроля параметров вредностей инструментальным способом. Существует технологическая схема, по которой на климатическом компьютере задаются параметры вентиляции. Эти параметры, как правило, зависят от количества голов и возраста бройлера. Но практически все современные климатические компьютеры оснащены выходами, которые могут управляться от газоанализа-

бюджетные рекомендации, на оптимизации и согласовании отопления с вентиляцией возможно сэкономить десятки процентов на газовом топливе.

Итак, если вы заинтересованы в энергосбережении, первое, что нужно сделать – отказаться от неадекватных нашему климату систем отопления, которые ведут к избыточной вентиляции и перерасходу топлива. Второе – перед отопительным сезоном провести мероприятия по согласованной работе приточно-вытяжной вентиляции. Третье – наиболее полно использовать возможности климатического компьютера по автоматическому поддержанию климатических параметров. Тем самым уйти от неоправданного простого пропорционального управления вентиляцией по количеству голов, а регулировать по нормативным показателям вредностей. Выполнив эти рекомендации, вы сможете снизить энергоемкость вентиляции на 15%. Если при этом у вас будет отопление, базирующееся на инфракрасных газовых системах с принудительным дымоудалением продуктов сгорания, то общая экономия газового топлива составит 45-50%. Результат проверен на одной из площадок Агрохолдинга «Белая Птица» и может считаться гарантируемым. **Р**



1.



2.



3.



4.

1. ИК-обогрев корпуса при стандартной форточной вентиляции.

2. Воздух для горелки забирается с улицы по воздуховодам.

3. Вид смонтированного линейного ИК-обогревателя сбоку.

4. Продукты сгорания удаляются дымоходами через боковые стены.

Гость: **Александр Морозов**,
руководитель группы
«Упаковка, нарезка, весовая техника
и внутризаводская логистика»
компании «ШАЛЛЕР»

Беседовала:



Виктория Загоровская

Упаковка продуктов из мяса птицы: задачи и решения

Высокая конкуренция среди российских производителей птицы и птицепродуктов заставляет их уделять большое внимание продвижению своей продукции. Верными решениями можно считать расширение ассортимента, выпуск новых видов изделий, повышение качественных показателей и, конечно, упаковку. Выбор оборудования и материалов для упаковки готовой продукции российских птицепереработчиков в первую очередь определяется видами изделий, сроками их хранения, требуемой производительностью и степенью автоматизации рабочего процесса. О решениях, представленных на рынке, рассказал **руководитель группы «Упаковка, нарезка, весовая техника и внутризаводская логистика» компании «ШАЛЛЕР» Александр Морозов.**

– **Какие упаковочные решения чаще всего предлагаются для упаковки продуктов из мяса птицы? В чем заключаются достоинства и недостатки каждого из них?**

– Птица всегда позиционировалась в России как недорогой продукт массового производства. Поэтому каждый производитель стремился снизить все накладные расходы на конеч-

ный продукт – исключить разделку, предлагать замороженный продукт вместо охлажденного, избегать какой-либо сложной упаковки. С ростом уровня жизни и соответственно потребительского спроса упаковка мяса птицы за короткое время прошла все этапы эволюционного развития – от гофрокоробов и упаковок в стрейч-пленку до современных технологий упаковки в MAP.

«Современной альтернативой упаковки в стрейч-пленку является упаковка на вакуумных машинах».

Наиболее популярная и доступная упаковка мяса птицы и продуктов из птицы (охлажденные: крылья, голень, филе и т. п.) – это упаковка подложки с продуктом в стрейч-пленку. Основные плюсы такого способа: невысокая себестоимость, «классический» внешний вид. Однако минусов гораздо больше: негерметичность, низкий срок хранения, низкие потребительские свойства (недостаток прочности и отсутствие места на упаковке для нанесения этикетки).

Современной альтернативой упаковки в стрейч-пленку является упаковка на вакуумных машинах. Здесь применяются термоформующие упаковщики и трейсилеры. При этом в основном применяется упаковка в среде MAP. Первые работают на рулонных пленках, вторые – на готовых лотках (треях).

Обе технологии позволяют получить практически любые производительности, готовые упаковки пре-



В ближайшем будущем на российском рынке появятся продукты из мяса птицы, обладающие большей привлекательностью и соответственно более дорогие, требующие разнообразных упаковочных решений



- ✓ Организация и управление оборотом складной пластмассовой тары для хранения и транспортировки продовольственной продукции от производителя до магазина.



ПУЛИНГ - впервые в России!

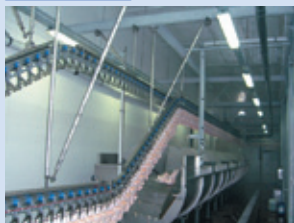
- ✓ Снижение логистических издержек между товаропроизводителями и торговлей
- ✓ Гарантированное сохранение качества продовольствия
- ✓ Объединение усилий для оптимизации оборота тары
- ✓ Решение экологических проблем

☎ +7 (812) 309 46 49 ■ www.megapoolsystems.com ■ E-mail: info@megapoolsystems.com

В сложном состоянии
тара MPS экономит
до 80% объема



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



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



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

красно выглядят, могут иметь самые разнообразные характеристики, в зависимости от стоимости расходных материалов, удобны для различных логистических процедур.

Трейсилеры используют для упаковки в готовые лотки (трей), в остальном технология упаковки аналогична термоформирующей. В этом случае применяются более дорогие расходные материалы: большей толщины (верхняя пленка 50-60 мкм, нижняя – 500-600 мкм) и с более высокими барьерными свойствами. Поэтому стоимость такой упаковки существенно выше стоимости упаковки в стрейч-пленку.

Также применяется технология флоу-пак. При этой технологии из рукавного материала формируется 3-х шовная упаковка, внутри которой находится лоток с продукцией. При этом могут использоваться различные типы пленок, соответственно определяющие стоимость упаковки.

Как и все технологии, флоу-пак имеет свои преимущества и недостатки. Та или иная технология упаковки должна рассматриваться применительно



Справка

Сейчас все большее распространение получает применение в упаковках изделий из мяса птицы модифицированной газовой среды, обладающей дополнительными защитными свойствами. Данный процесс подразумевает удаление из упаковки воздушной среды (21% O₂; 78% N₂; CO₂ и других газов) и замещение ее модифицированной средой. Газы и газовые смеси, используемые при этом, являются обычны-

зано в первую очередь с гибкостью решений, быстрой адаптацией к изменяющимся требованиям современного рынка и высокой надежностью.

На таком оборудовании реализуются MAP-технология, вакуумная упаковка, упаковка по системе «Миранбелла», скин и шринк. Машины изначаль-

ми составляющими воздуха (кислород O₂, азот N₂ и углекислый газ CO₂), меняется только их соотношение.

Для упаковки охлажденных рубленых полуфабрикатов или охлажденных частей птицы часто используются газовые смеси, в которых преобладает содержание углекислого газа и азота, при небольшой концентрации кислорода.

Применение модифицированной газовой среды подавляет рост микроорганизмов на поверхности продуктов, поддерживая их микрофлору на необходимом уровне, сохраняет первоначальные пищевкусные, ароматические и другие свойства в течение определенного времени, регулирует выделение кислорода из продукта и проникновение кислорода в упаковку, а также значительно увеличивает сроки хранения без изменения качества продукта.

ем, а какие пока не нашли отражение на нашем рынке?

– Европейский рынок продуктов питания отличается большим разнообразием упаковок, в первую очередь полуфабрикатов. Крайне редко предлагается целая птица, в основном на рынке представлена разделанная, очень много предложений птицы, готовой для дальнейшей обработки, – в обсыпках, маринадах и т. п. Для большей привлекательности используется скин-упаковка.

На российском рынке в больших объемах предлагается тушка, с постепенным увеличением объемов разделанной птицы.

– Можно ли отметить какие-то инновации в упаковке продуктов из мяса птицы в России?

– Основные инновации заключаются именно в расширении новых технологий упаковок и предложении большего ассортимента разнообразия. Растут требования: сети требуют высоких сроков хранения, удобной логистики, прочности упаковки; покупатель – качества, полезности, свежести продукта.

– Дайте свой прогноз: как будет меняться этот рынок в обозримом будущем?

– Я считаю, что мясо птицы будет подвергаться все большей степени переработки – увеличится объем представленных на рынке полуфабрикатов, готовых блюд. Появятся продукты из мяса птицы, обладающие большей привлекательностью и соответственно более дорогие, требующие разнообразных упаковочных решений. ■

«Европейский рынок продуктов питания отличается большим разнообразием упаковок, в первую очередь полуфабрикатов. В основном на рынке представлена разделанная птица, очень много предложений птицы, готовой для дальнейшей обработки, – в обсыпках, маринадах и т. п. Для большей привлекательности используется скин-упаковка».

к конкретному проекту, свойствам продукта и требованиям к конечной упаковке.

– Расскажите, на какой упаковке остановила свой выбор ваша компания, и с чем это связано? Какие задачи она позволяет решать?

– «ШАЛЛЕР» предлагает для упаковки птицы хорошо зарекомендовавшие себя классические решения – термоформирующее оборудование и трейсилеры производства SEALPAC. Это свя-

но проектируются для универсального применения, поэтому их приобретение выгодно еще и с точки зрения перспектив развития.

Отличительной особенностью SEALPAC является высокое качество получаемых упаковок, надежность и низкая стоимость обслуживания.

– В чем заключаются отличия европейского рынка упаковки для продуктов из мяса птицы от российского? Какие тенденции мы перенима-



УПАКОВКА/ УПАК ИТАЛИЯ 2012

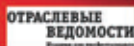
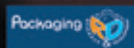
20-я международная специализированная выставка
Машины и оборудование для производства упаковки.
Упаковочные машины. Машины для производства и упаковки
кондитерских изделий. Упаковочные материалы, тара,
вспомогательные упаковочные средства. Логистика

24 – 27 января 2012

Москва, ЦВК «Экспоцентр» на Красной Пресне

www.upakowka.ru

Информационная поддержка:



В сотрудничестве:



При поддержке:



Подкомитета по развитию
индустрии упаковки ТПП РФ



Ассоциации производителей
упаковочного
и перерабатывающего
оборудования «ПАКМА-Ш»



Национальной
конфедерации упаковщиков



Правительства Москвы

При содействии:



Messe Düsseldorf GmbH
P.O. Box 10 10 06
D-40001 Düsseldorf
Germany
Phone: +49/211/45 60-01
Fax: +49/211/45 60-40
www.messe-duesseldorf.de

ООО «Мессе Дюссельдорф Москва»
123100 Москва
Краснопресненская наб., 14
Тел.: +7 (499) 795 29 64
(495) 605 11 00
Факс: +7 (499) 795 29 40
(495) 605 72 07
E-mail: KleymanS@messe.ru
www.messe-duesseldorf.ru



Источник: Л.А. Сарафанова. Современные пищевые ингредиенты. Особенности применения. - СПб.: Профессия, 2009.

ИЗДАТЕЛЬСТВО
ПРОФЕССИЯ

Проблема низкого качества мясного сырья

Проблема низкого качества мясного сырья является одной из наиболее часто встречающихся на мясоперерабатывающих предприятиях. Использование мяса с пороками PSE и DFD, с повышенным содержанием жира и соединительной ткани, после длительного хранения, мяса птицы после механической обвалки приводит к снижению качества и выхода готовой продукции, увеличению потерь при термообработке.

Самым популярным и эффективным способом улучшения качества и снижения себестоимости мясных продуктов, прежде всего изготовленных из низкосортного мясного сырья, является внесение дополнительных белков в фарш или рассол для шприцевания. Они связывают влагу, укрепляют белковую матрицу и позволяют получить устойчивую водно-жировую эмульсию. В переработке мяса и птицы используются белки как животного, так и растительного происхождения.

Применение белков соединительных тканей позволяет компенсировать недостаток мышечных белков, увеличить выход готовой продукции и ее прочность при одновременном снижении расхода мясного сырья, стабилизировать качество продукции, снизить потери при термообработке, себестоимость сырья и готовой продукции, повысить пищевую и биологическую ценность мясных продуктов.

Изоляты белков соединительных тканей выпускают в форме порошков различной степени измельчения. Мелкодисперсные порошки, как правило, отличаются способностью равномерно распределяться в холодной воде, не образуя геля. Это их преимущество используется при приготовлении рассолов для шприцевания. Порошки с более крупными частицами применяют в производстве фаршевых изделий. Их можно вносить в фарш в виде геля, приготовленного как горячим, так и холодным способом, в виде белковой эмульсии, белково-жировой эмульсии или гранул. Рекомендуемая дозировка в рубленые изделия обычно составляет 0,3-2% к массе сырья, дозировка 0,5% достаточна для заметного улучшения текстуры. В рассол для шприцевания рекомендуется вводить 1,0-2,5% белка.

Молочные белки в форме казеинов, казеинатов или молочных белковых концентратов (МБК) применяют в переработке мяса и птицы для снижения себестоимости продукции и улучшения

качества готовых изделий. Препараты молочных, сыровоточных белков и белковых гидролизатов в настоящее время активно используют в составе различных комплексных белковых добавок для переработки мяса, птицы. Молочные белки стабилизируют фарши и уплотняют структуру изделий. Они активизируют мясные белки, повышают их влагосвязывающую способность, позволяя снижать потери при термообработке, повышая упругость и стабилизируя консистенцию мясных изделий в процессе производства и хранения. Молочные белковые концентраты также улучшают органолептические характеристики мясных изделий, облагораживают их вкус, аромат и цвет, придают свежий вид, продлевают сроки хранения. Для максимального увеличения влагосвязывающей способности мяса добавление молочных белков рекомендуется осуществлять в сухое мясное сырье в начале куттерования. Рекомендуемая дозировка составляет 0,1-1,0%.

В вареных фаршевых мясных изделиях до 20% мясных белков можно заменить на СБК. Благодаря гелеобразующей способности сыровоточных белков в процессе варки они поддерживают образование пространственной полимерной сетки, укрепляя текстуру готового продукта. Высокие влаго- и жиросвязывающие свойства сыровоточных белков, а также их эмульгирующая способность позволяют создавать эмульсии с соотношением белок/жир/вода с горячей водой 1:15:15 и 1:12:12 – с холодной. Благодаря тому, что СБК образуют в воде низковязкие растворы, их можно вводить в состав рассолов для шприцевания цельномышечных мясных изделий, особенно из мяса птицы.

Незаменимыми ингредиентами являются препараты соевых белков. Использование соевых белковых продуктов является наиболее популярным способом улучшения качества фаршевых мясных продуктов из низкобелкового мясного сырья. Применяют два способа внесения белка: 1) непосредственно при куттеровании фарша; 2) путем предварительного приготовления белково-жировой эмульсии. Перед изготовлением колбасной эмульсии рекомендуется замачивать соевые белковые препараты в воде для гидратации. Препарат смешивают с водой в определенной пропорции и используют полученный гель. Можно исключить гидратацию для препаратов, используемых в дозировке не более 2%. Их вносят непосредственно в фарш вместе с нежирным сырьем. Гидратации не всегда подвергаются текстурированные соевые белки (текстураты). При производстве сырокопченых колбас соевые белки вносят в фарш в сухом виде без добавления воды на их гидратацию. Белок поглощает влагу мяса, что снижает влажность фарша и ускоряет процесс сушки колбас.

Соевые белковые изоляты обладают высокими гидратирующими, эмульгирующими и связывающими свойствами, поэтому хорошо удерживают воду и жир, значительно улучшают структуру колбасных изделий, обогащают продукты ценными белками. Однако эмульсии с соевыми белковыми изолятами нестабильны при вторичной термической обработке и в циклах замораживание-оттаивание, а также в процессе хранения из-за высокой ионной чувствительности при контакте с солью.

Концентраты соевых белков в основном используются как заменители мяса и для уплотнения структуры колбасных изделий. Образованные функциональными соевыми белковыми концентратами эмульсии остаются стойкими при высоких температурах и многократной тепловой обработке и не чувствительны к соли. Концентраты легко поглощают жир и удерживают его при повторной тепловой обработке, поддерживая или улучшая монолитность изделий.

Текстурированные соевые концентраты сохраняют функциональные свойства даже после многочисленных тепловых обработок. Они используются для улучшения структуры колбасных изделий, обеспечивая плотную, волокнистую консистенцию, для снижения содержания жира в мясных продуктах, а также для обеспечения необходимой текстуры и структуры вегетарианских блюд.

Соевые белковые продукты повышенной растворимости, образующие низковязкие растворы, используются в составе рассолов для шприцевания. Впрыснутый непосредственно в мясо, соевый белок становится неотъемлемой частью мясного продукта, так как образует гель и связывает воду и мясной сок даже лучше, чем мясной белок. Соевые изоляты (иногда концентраты) для шприцевания обычно используют в цельномышечных продуктах с высокими выходами, как правило, в дозировке 5-40 г/кг готового продукта. Одну часть соевого изолята для шприцевания разводят примерно в пяти частях воды (на 1 часть соевого концентрата берут 4 части воды). Для усиления влагосвязывания и текстурирования к соевым концентратам и изолятам добавляют соевые белковые гидролизаты.

Соевые белковые препараты в производстве фаршевых мясных изделий можно заменять изолятами пшеничных и гороховых белков. При этом надо учитывать некоторые особенности их использования. Пшеничные белки в полной мере проявляют свое влияние на структуру только после термообработки. До нее консистенция продукта более жидкая, чем при использовании соевых препаратов. Изоляты гороховых белков рекомендуется вносить в молотое нежирное мясо без предварительной гидратации (рекомендуемая дозировка – 1-3%). Следует иметь в виду, что проверить наличие эмульгирующих свойств у изолята горохового белка можно только в системе белок/вода/жир при соотношении компонентов 1:5:5. Получается стабильная эмульсия, которую можно резать ножом через 8 часов хранения в холодильнике. Общим недостатком большинства пшеничных и гороховых белковых изолятов является присутствие характерного вкуса растительного сырья, искажающего вкус мясных изделий.

Нейтральные по вкусу и цвету изоляты пшеничных белков используют в составе рассолов для шприцевания. Пшеничные белки хорошо диспергируются в рассоле, не увеличивая его вязкость. Пшеничные белковые изоляты практически нечувствительны к поваренной соли и фосфатам. Их дозировка обычно составляет 1-2% от массы готового продукта для цельномышечных рассольных продуктов и более 4% – для реструктурированных рассольных ветчинных продуктов с высокими выходами.

Все более широкое применение в качестве влагосвязывающих добавок, не взаимодействующих с белками, в переработке мяса, птицы находят нерастворимые пищевые волокна (клетчатка) различного происхождения (пшеничные, соевые, овсяные, гороховые, яблочные, тыквенные, цитрусовые и т. д.). Одна часть волокна может связывать 4-9 частей воды и 3-7 частей жира. Используют два типа пищевых волокон. В эмульгированных продуктах (сосиски, колбасы, фрикадельки и другие полуфабрикаты, паштеты) это волокна длиной 200-250 мкм, а в производстве рассольных продуктов – длиной около 40 мкм. Толщина волокон обоих типов одинакова (20-25 мкм), они нерастворимы в воде. Помимо функции обогащения продуктов пищевые волокна позволяют сокращать количество используе-

«Все более широкое применение в качестве влагосвязывающих добавок, не взаимодействующих с белками, в переработке мяса, птицы находят нерастворимые пищевые волокна (клетчатка) различного происхождения».

мого жира, улучшать консистенцию и формоустойчивость изделий, получать более сочные и вкусные продукты, увеличивать их выход, сокращать потери при термообработке и сохранять структуру при замораживании и оттаивании. В производстве эмульгированных продуктов рекомендуемая их дозировка составляет 1-3% от массы готового продукта, в производстве рассольных цельномышечных продуктов – 0,7-1,5% от массы рассола. Пищевые волокна пригодны для использования в рассольных продуктах с невысокими выходами (120-135%). Если требуется существенно увеличить выход, то более эффективно использование каррагинанов, соевых изолятов или крахмалов.

Клетчатку (нерастворимые пищевые волокна) добавляют в мясной фарш в сухом или гидратированном виде. Ее гидратируют при соотношении клетчатка/вода 1:5 или 1:4 (в зависимости от назначения) в куттере или фаршемешалке при интенсивном перемешивании с холодной водой. В сухом виде ее добавляют непосредственно в куттер или фаршемешалку в начале приготовления фарша с добавлением необходимого количества воды для ее гидратации. В грубоизмельченные фарши клетчатку добавляют в количестве до 8-10% в гидратированном виде. При производстве такой продукции рекомендуется использовать волокна совместно с соевыми белковыми текстурами или концентратами. В тонкоизмельченные фарши клетчатку добавляют в количестве 5-10% в гидратированном виде. При этом она может использоваться совместно с соевым изолятом или концентратом. ■

Автор:



Ольга Романова,
управляющий партнер
ООО «Юридическая группа
«РАТУМ»

Новые правила оборота земель сельхозназначения: проще или сложнее?



Принимая новую редакцию Закона «Об обороте земель сельскохозяйственного назначения», законодатели декларировали упрощение процедуры оформления земельных отношений и быстрое включение в оборот неиспользуемых земель.

Попробуем разобраться, усложнилась или упростилась процедура, чего больше в новой редакции закона, плюсов или минусов? Как обезопасить себя от минусов?

Итак, усложнилась процедура созыва и проведения собрания участников общей долевой собственности, в обязательном порядке в организации и проведении собрания принимают участие органы местного самоуправления. С одной стороны, порядок, во многом переписанный из корпоративного законодательства, направлен на защиту прав собственников и землепользователей. С другой стороны, чем сложнее процедура, тем проще ее нарушить, следовательно, у рейдеров есть шансы к признанию сделок с землей недействительными, в том числе это касается сделок с землей из невладеваемых земельных долей, которые должны перейти в ведение сельсоветов.

Распоряжение земельным участком, находящимся в общей долевой собственности, производится, как и прежде, на основании решения общего собрания участников общей долевой собственности.

На собрании могут быть приняты решения (ст. 14 Закона):

- о предложениях относительно проекта межевания земельных участков;
- об утверждении проекта межевания земельных участков, в том числе, если такой проект содержит сведения о земельных участках, выделяемых в счет земельной доли или земельных долей, находящихся в муниципальной собственности;
- об утверждении перечня собственников земельных участков, образуемых в соответствии с проектом межевания земельных участков;
- об утверждении списка лиц, земельные доли которых могут быть признаны невладеваемыми, и земельных долей, которые могут быть признаны невладеваемыми;
- о лице, уполномоченном от имени участников долевой собственности действовать без доверенности;
- об условиях договора аренды земельного участка, находящегося в долевой собственности;
- об установлении частного сервитута в отношении земельного участка, находящегося в долевой собственности;
- об утверждении расчета размера долей в праве общей собственности на земельный участок в целях их выражения единым способом, если ранее данные доли были выражены разными способами.

Статьей 14.1. «Общее собрание участников долевой собственности» введены новые сроки и порядок уведомления собственников земельных долей о дате проведения собрания.

Инициатором проведения собрания могут быть: собственники земельных долей, органы местного самоуправления, сельскохозяйственные организации, КФХ, использующие земельный участок.

Таблица 1.

Подзаконные акты, которые должны быть приняты Правительством РФ

Статья Закона	Что должно быть отрегулировано подзаконными актами	Принятые подзаконные акты
п. 3 ст. 6 «Принудительное изъятие и прекращение прав на земельные участки из земель сельскохозяйственного назначения».	Критерии существенного снижения плодородия земель сельскохозяйственного назначения и критерии значительного ухудшения экологической обстановки устанавливаются Правительством РФ.	Постановление Правительства РФ от 22.07.2011 № 612 «Об утверждении критериев существенного снижения плодородия земель сельскохозяйственного назначения».
п. 4 ст. 6 «Принудительное изъятие и прекращение прав на земельные участки из земель сельскохозяйственного назначения».	Признаки неиспользования земельных участков с учетом особенностей ведения сельскохозяйственного производства или осуществления иной, связанной с сельскохозяйственным производством, деятельности в субъектах РФ устанавливаются Правительством РФ.	Нормативный акт не принят (данные по состоянию на 25.10.2011).
п. 4 ст. 10 «Предоставление гражданам и юридическим лицам в собственность или аренду земельных участков из земель сельскохозяйственного назначения, находящихся в государственной или муниципальной собственности».	Перечень документов, которые могут подтверждать надлежащее использование земельного участка, устанавливается федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке и реализации государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере земельных отношений (в части, касающейся земель сельскохозяйственного назначения), по государственному мониторингу таких земель.	Нормативный акт не принят (данные по состоянию на 25.10.2011). На сайте Минсельхоза отсутствует информация о проектах нормативных актов Правительства РФ по данному вопросу.

Инициатор собрания подает письменное уведомление главе органа местного самоуправления (как правило, главе сельсовета) по месту, где находится земельный участок. Глава сельсовета обязан известить о дате и месте проведения собрания путем размещения сообщения в средствах массовой информации и на официальном сайте (при его наличии); объявление о проведении собрания должно быть размещено также на информационных щитах, расположенных на территории сельсовета.

Уведомление о проведении общего собрания должно содержать следующую информацию.

- О дате и месте проведения общего собрания. Дата собрания должна назначаться не ранее, чем через 40 дней после размещения информации в СМИ. Нарушение срока созыва собрания может повлечь за собой то, что принятые на собрание решения будут считаться недействительными.
- Адрес места проведения собрания на территории муниципального образования по месту расположения земельного участка. Это означает, что собрание, проведенное в другом месте, например в районном или областном центре, может быть признано недействительным.
- Повестку дня общего собрания.
- Адрес места ознакомления с документами по вопросам, вынесенным на обсуждение общего собрания, и сроки такого ознакомления.

Какие ошибки уже допускаются землепользователями?

Проанализировав объявления, которые были размещены в областных СМИ разных регионов после 1 июля 2011 г. (Федеральным законом предусмотрено, что региональным законодательством устанавливаются СМИ, в которых должна публиковаться информация о проведении общих собраний и других действиях, связанных с оборотом земель сельхозназначения), можно сделать вывод, что не все участники оборота земель сельскохозяйственного назначения знают о существенных изменениях законодательства, связанных с порядком созыва и проведения общего собрания собственников земельных долей.

Большинство объявлений содержит дату выхода в пределах 30 календарных дней от даты размещения в газете. Например, газета вышла 5 июля 2011 г., в объявлении о проведении собрания стоит дата: 6 августа 2011 г., то есть через 30 дней от даты

размещения информации. Следовательно, нарушен порядок, установленный ст. 14.1. Закона, что является основанием для признания решения данного собрания недействительным. Если на данном собрании было принято решение о заключении договора аренды, то договор аренды, заключенный на основании решения собрания, проведенного с нарушением Закона, может быть признан недействительным.

Если объявления с указанием места проведения общего собрания подаются за пределами территории, на которой расположен земельный участок, это так-

«Новая редакция закона принята 29 декабря 2010 г., вступила в силу 1 июля 2011 г., но при этом подзаконные акты не приняты в полном объеме, а те, что приняты, вызывают у практиков как от юриспруденции, так и от агрономии массу вопросов».

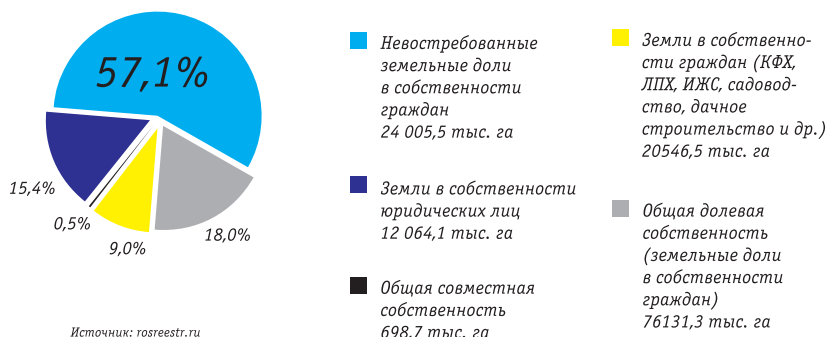
же может быть основанием для признания решения общего собрания недействительным.

Рекомендуем участникам оборота земель сельскохозяйственного назначения проверить размещенные публикации на соответствие требованиям закона и внести необходимые поправки. Иначе последствия нарушения закона могут быть самыми печальными: сделки, совершенные на основании решений таких собраний, будут признаны недействительными.

К отрицательным аспектам можно отнести то, что многие статьи закона содержат ссылки на подзаконные акты, которые призваны урегулировать часть проблемных вопросов, связанных с изъятием земельных участков у недобросовестных землепользовате-

Российская Федерация

Распределение приватизированных земель по формам собственности и собственникам



лей и с подтверждением права сельскохозяйственных организаций на приобретение прав на земли сельхозназначения в льготном режиме.

Новая редакция закона принята 29 декабря 2010 г., вступила в силу 1 июля 2011 г., но при этом подзаконные акты не приняты в полном объеме, а те, что приняты, вызывают у практиков как от юриспруденции, так и от агрономии массу вопросов.

Например, Постановление Правительства РФ от 22.07.2011 № 612 «Об утверждении критериев существенного снижения плодородия земель сельскохозяйственного назначения». Данным документом устанавливается, что существенным снижением плодородия земель сельскохозяйственного назначения является изменение числовых значений не менее 3 следующих критериев, причиной которого стало использование земель с нарушением установленных земельным законодательством РФ требований рационального использования земли:

- снижение содержания органического вещества в пахотном горизонте на 15% или более;
- снижение кислотности в кислых почвах на 10% или более;
- повышение щелочности в щелочных почвах на 10% или более;
- снижение содержания подвижного фосфора на 25% или более;
- снижение содержания обменного калия на 25% или более.

Почему этот документ вызвал скорее недовольство, чем одобрение?

С точки зрения юридической, для того чтобы определить снижение показателей, необходимо определить, от какого показателя будет считаться снижение, то есть, прежде чем применять данное Постановление и требования, в нем установленные, необходимо провести анализ почв: или на момент передачи их в пользование (чего в 99,9% случаев никогда и никем не делалось), или же на

«Отсутствие нормативного акта, устанавливающего признаки неиспользования земельных участков с учетом особенностей ведения сельскохозяйственного производства в субъектах РФ, делает невозможным исполнение норм закона о принудительном изъятии земельного участка».

текущий момент, после чего возможно законным образом предъявить претензии к сельскохозяйственным организациям.

Со слов специалистов-агрономов, к экспертному мнению которых мы всегда обращаемся в различного рода ситуациях, связанных с деятельностью сельскохозяйственных организаций, состояние почв по данным показателям может разниться в течение одного сезона в зависимости от всевозможных факторов – типа почв, грозных осадков, засухи и т. п.

Таким образом, принятое упрощенное Постановление дает почву для зло-

употребления чиновникам на местах, точно так же, как и возможность судебной защиты для недобросовестных сельскохозяйственных организаций, которые смогут отстаивать свои интересы в суде, используя только одно основание: отсутствие акта приема-передачи земельного участка по качеству и, следовательно, невозможность доказательства того, что качество почв ухудшилось, т. к. отсутствует показатель, от которого должен производиться расчет.

Отсутствие перечня документов, которые могут подтверждать надлежащее использование земельного участка, делает невозможным исполнение норм п. 4 и п. 5.1. ст. 10 Закона «Предоставление гражданам и юридическим лицам в собственность или аренду земельных участков из земель сельскохозяйственного назначения, находящихся в государственной или муниципальной собственности», то есть воспользоваться льготной ценой (15% от кадастровой стоимости, если региональным законодательством не установлены более низкие расценки) невозможно до принятия данного документа Минсельхозом РФ.

Соответственно, отсутствие нормативного акта, устанавливающего признаки неиспользования земельных участков с учетом особенностей ведения сельскохозяйственного производства или осуществления иной, связанной с сельскохозяйственным производством, деятельности в субъектах РФ, делает невозмож-

ным исполнение норм закона о принудительном изъятии земельного участка.

С точки зрения практикующего юриста, у нового закона больше минусов, чем плюсов. К однозначным минусам можно отнести только положения о том, что общее собрание может назначить уполномоченное лицо, которое будет представлять интересы собственников при регистрации договора аренды (отсутствуют затраты на оформление доверенностей), и то, что в связи со смертью одного из собственников регистрация сделки теперь не приостанавливается. ■

ДВАДЦАТЬ ШЕСТАЯ МЕЖДУНАРОДНАЯ ВЫСТАВКА (КОНКУРС)

**«ВСЕРОССИЙСКАЯ МАРКА
(III ТЫСЯЧЕЛЕТИЕ).
ЗНАК КАЧЕСТВА XXI ВЕКА»**



**НАЦИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПРОДВИЖЕНИЯ
ЛУЧШИХ РОССИЙСКИХ ТОВАРОВ, УСЛУГ И ТЕХНОЛОГИЙ**

14 – 17 декабря 2011 г.
Москва, ВВЦ, павильон № 69

ПРИГЛАШАЕМ К УЧАСТИЮ ОТЕЧЕСТВЕННЫХ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ
И ПОСТАВЩИКОВ НА РОССИЙСКИЙ РЫНОК
ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННЫХ ТОВАРОВ, УСЛУГ И ТЕХНОЛОГИЙ

Организаторы:

- ФГУ «РОСТЕСТ-Москва»
- ООО «АМСКОРТ ИНТЕРНЭШНЛ»
- Фонд социально-экономических и интеллектуальных программ
- Фонд «Национальная Слава»

Исполнительная дирекция:

ООО «АМСКОРТ ИНТЕРНЭШНЛ»

129223, Москва, Проспект Мира, ВВЦ, павильон № 69

Тел.: (499) 760-33-86, (495) 234-50-42

Тел./факс: (499) 760-33-56, 760-36-57, 760-33-82

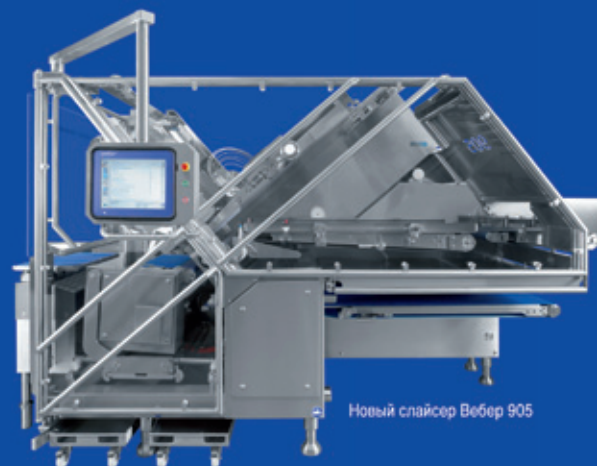
E-mail: kataeva@amscort.ru, ustinova@amscort.ru, bmrv@amscort.ru www.rosmarka.ru



На уровень выше



Слайсеры фирмы «Вебер» быстро и аккуратно нарезают колбасу, ветчину и сыр; обеспечивают привлекательный вид нарезки, точный вес каждой порции, увеличивают прибыль и уменьшают затраты. Новый слайсер 905, оборудованный в ширину камерой резки, которая составляет 620 мм, определяет новые стандарты в обработке продукции. Это единственная машина на рынке, которая одновременно нарезает 6-кратный калибр 100 или 4-кратный 100x150 сыра. Мы всегда рады ответить на запросы и обеспечить вас актуальной информацией.



Новый слайсер Вебер 905

weber[®]
The High Tech Company

Вебер Рус о.о.о.
4-ый Вятский переулок, д. 18, к. 2 · 127287, Москва
Тел.: +7 499 940 11 25 · Факс: +7 499 940 11 26
ru@weberweb.com · www.weberweb.com