



42 млрд

Объем российского рынка яиц в 2012 году составил 42 млрд штук, увеличившись на 2%.



27%

Производство мяса индейки в России в прошлом году выросло на 27%. А к 2015 году этот показатель может достигнуть 100–120 тыс. тонн в убойном весе.



25%

Россия может увеличить производство мяса птицы к 2020 году на 25% по сравнению с 2012-м – до 4,5 млн тонн.

издается с января 2010 г.

www.sfera.fm

№4 (18) 2013

птицепром



Кто и кому везет?

Логична ли логистика для птицеферм?

8



37



44



48



58

ПРИГЛАШАЕМ ПРИНЯТЬ УЧАСТИЕ



ДЕВЯТНАДЦАТАЯ МЕЖДУНАРОДНАЯ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННАЯ
ТОРГОВО-ПРОМЫШЛЕННАЯ ВЫСТАВКА



ЗЕРНО-КОМБИКОРМА-ВЕТЕРИНАРИЯ-2014



4-7 ФЕВРАЛЯ

МОСКВА, ВВЦ, ПАВИЛЬОНЫ: № 20 (1), № 57 (2)

СПЕЦИАЛЬНАЯ ПОДДЕРЖКА:



СОЮЗ
КОМБИКОРМЩИКОВ



ЕВРОПЕЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ КОМБИКОРМОВ



РОСПТИЦЕСОЮЗ



СОЮЗ РОССИЙСКИХ
ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ
СВИНИНЫ



СОЮЗ
ПРЕДПРИЯТИЙ
ЗООБИЗНЕСА



СОЮЗРОССАХАР



РОССИЙСКИЙ
ЗЕРНОВОЙ СОЮЗ

ГКО "РОСРИБХОЗ"



ИНФОРМАЦИОННАЯ ПОДДЕРЖКА:

КОМБИ-
КОРМА

Ценовик

ЖИВОТНОВОДСТВО
РОССИИ

птицепром



НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ЖУРНАЛ
СВИНОВОДСТВО

Информационно-аналитический журнал
ЭФФЕКТИВНОЕ
ЖИВОТНОВОДСТВО

ТЕХНОЛОГИЯ
ЖИВОТНОВОДСТВА

МОЛОЧНОЕ И МЯСНОЕ
СКОТОВОДСТВО

Perfect
Agro Technologies



FEEDMAGAZINE
KRAFTFUTTER

КРЕСТЬЯНСКИЕ
ВЕДОМОСТИ

АгроРынок

Техника
и оборудование
для
села

ВЕТЕРИНАРНЫЙ
ВРАЧ

ВЕТЕРИНАРИЯ

Vetcorn

СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЕ ЖИВОТНЫЕ
PRODUCTIVE ANIMALS

РАЦВЕТ ИНФОРМ

АПК
ЭКСПЕРТ

АГРОМАКС

издательский дом
КРЕСТЬЯНИН

VetPharma
FARM ANIMALS
НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКИЙ ЖУРНАЛ

АГРАРНОЕ
ОБОЗРЕНИЕ

ОРГАНИЗАТОР ВЫСТАВКИ:

ЦЕНТР МАРКЕТИНГА "ЭКСПОХЛЕБ"

Член Всемирной Ассоциации Выставочной Индустрии (UFI)



Член Российского Зернового Союза

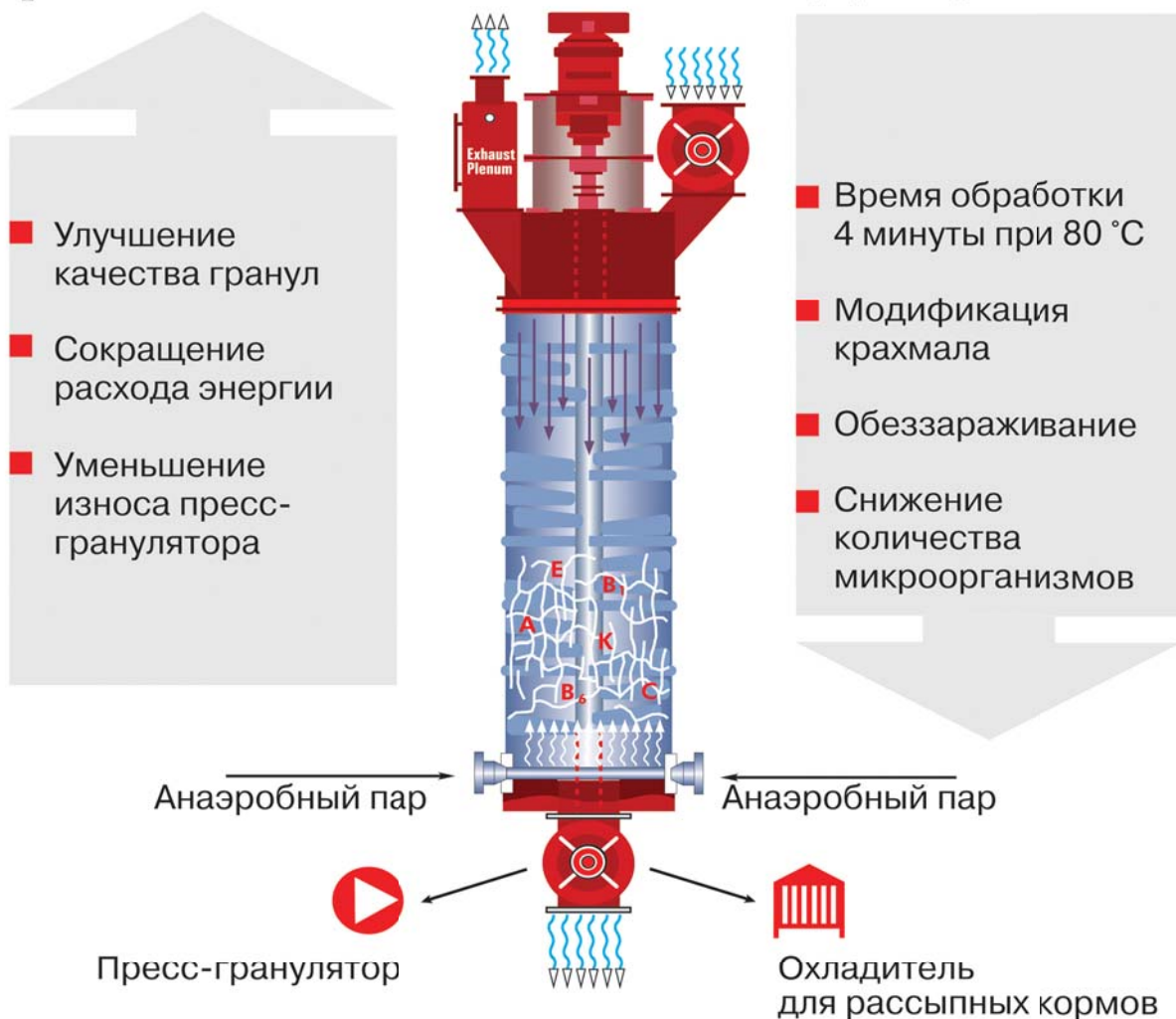


Член Союза Комбикормщиков



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

Динамический кондиционер



Оборудование и полная технология производства для комбикормовых заводов:
приемка, транспортировка, дробление, дозирование, смешивание, кондиционирование, гранулирование, премиксные линии и линии микродозирования, система ввода жидких компонентов, хранение, расфасовка и т. д.



Комплексные объекты под ключ
Реконструкция существующих объектов
Оборудование сертифицировано в РФ
Оборудование фирмы AWILA® — это признанные во всем мире немецкое качество и надежность

ingredients

RUSSIA

18–21 марта 2014

ВВЦ, Павильон 75
Москва, Россия

*Важный ингредиент для развития
бизнеса*



реклама

BREAKING LIMITS

Автоматическая упаковка тушек птицы

APL

Надежно и гигиенично

Укладывает в пакет, вакуумирует, клипсует, этикетировует

Надежность, герметичность, торговый вид упаковки

Увеличение срока хранения продукта, защита бренда от подделок

Конструкция из нержавеющей стали, простая санобработка

Производительность до 18 циклов в минуту / до 1080 упаковок в час

НОВИНКА!



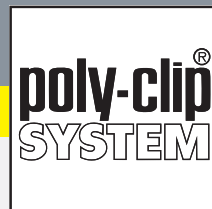
Спрашивайте на сайте

www.polyclip.com/5303

лидерство • новаторство • надежность



ООО Поли-клип Систем • Тел. +7 499 5300194 • polyclip@polyclip.ru



Выставка
«Молочная и Мясная
индустрия» –
новые перспективы
агробизнеса

www.md-expo.ru



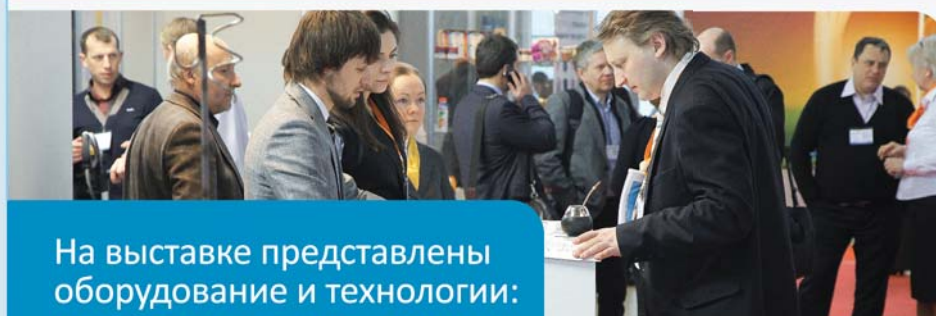
Выставка «Молочная и Мясная индустрия» – это единственное в России специализированное бизнес-мероприятие, на котором представлен полный цикл аграрного и промышленного производства – от содержания и выращивания животных до производства готовой продукции.

12-я Международная выставка

Молочная и Мясная индустрия



18–21 марта 2014 года | Москва, ВВЦ, павильон 75



На выставке представлены
оборудование и технологии:

- Выращивания и содержания животных
- Мясного производства
- Молочного производства
- Холодильные технологии
- Упаковочное и весовое оборудование
- Складского хранения и транспортировки
- Инжиниринговых систем
- Автоматизации производства
- Контроля качества, гигиены

Деловая программа

Всероссийская конференция
по ключевым вопросам
мясной и молочной индустрии

Молочный форум

Мясной форум

Салон сыра

Профессиональные конкурсы

Технические экскурсии

За 4 дня работы выставку 2013 посетили **6 173** уникальных посетителя из **72** регионов России и **28** стран мира, **92 %** посетителей – специалисты отрасли

В 11-й Международной выставке «Молочная и Мясная индустрия 2013» приняли участие **280** компаний из **19** стран мира, в том числе из России – **77 %** компаний-участников и **23 %** из Европы: Бельгии, Болгарии, Италии, Германии и других стран

Мероприятия деловой программы в 2013 году посетили более **1500** специалистов

По вопросам
участия обращайтесь:

Тел.: +7 (495) 935-81-40, 935-73-50

E-mail: md@ite-expo.ru

Организаторы:



При поддержке:



содержание

	отрасль		12
Яйца – незаменимый продукт			28
от первого лица		Необходим стопроцентный контроль!	22



Результатом функционирования грамотно организованной системы логистики является наличие нужного изделия, в нужном количестве, нужного качества, в нужное время, в нужном месте, с минимальными затратами.

8

тема номера	Кто и кому везет? Логична ли логистика для птицеводов?	8	industry /research	Eggs: an unchangeable product	28
отрасль /события и факты	Новости	12	компаний /события и факты	Новости	30
	VIV Russia – своеобразный мост между Востоком и Западом	14	/инфографика	Чистая прибыль животноводческих хозяйств Северо-Западного региона	32
	Участники конференции рекомендуют	19	компаний /организация бизнеса	Органик-продукция – интернациональная тема	34
отрасль /от первого лица	Необходим стопроцентный контроль!	22	фоторепортаж	Первым до яйца дотрагивается покупатель!	37
/крупным планом	Переработка яиц – залог высокой эффективности производства	25	женские правила	Бизнес не может быть женским или мужским	44
/исследование	Яйца – незаменимый продукт	28	в полях	Любой продавец – владелец собственного бизнеса	48

содержание

Органик-продукция – интернациональная тема	компании	30
женские правила		34
	Бизнес не может быть женским или мужским	44



Первым на рынок было выведено яйцо под торговой маркой «ЭКСТРА», ярко-оранжевый цвет желтка которого обеспечивало введение в корм кур-несушек веществ, богатых каротиноидами.

64

производство /события и факты	Новости	52	производство /оборудование	Искусство создания безотходного производства	62
/автоматизация	Отличный результат участия группы компаний CSB в выставке IFFA	54		Птицефабрики – источник мяса, яиц и альтернативной энергии	64
/оборудование	Несистематизированная информация – это просто сведения!	56	/корма	Использование препарата Sangrovit в комбикормах для цыплят-бройлеров	66
	Foodmate разработала инновационное решение для обвалки грудки	58	/упаковка	Упаковка – по-настоящему глобальный бизнес	68
	В чем секрет вкусной «Докторской» колбасы?	60	консалтинг /право	Бизнес на российской земле	70

птицепром

№4 (18) 2013

Информационно-аналитический журнал для специалистов птицеводческой индустрии
Федеральная служба по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций (Роскомнадзор)
Журнал СФЕРА/ПТИЦЕПРОМ
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:
Лариса Цораева
l.tsoraeva@sfera.fm

Директор по продажам
и маркетингу:
Ольга Паленова
o.palenova@sfera.fm

Арт-директор:
Павел Хан
pavelhan2009@gmail.com

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

Наталья Баранцева
n.barantseva@sfera.fm

Анастасия Кочеткова
a.kochetkova@sfera.fm

Выпускающий редактор:
Виктория Загоровская
editor@sfera.fm

Дизайн и верстка:
Анастасия Баранова
a.baranova@sfera.fm

Корректор:
Галина Матвеева
korrektor@sfera.fm

Перевод:
Бюро переводов itbFirst

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

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

Все рекламируемые товары имеют
необходимые лицензии и сертификаты.
Редакция не несет ответственности
за содержание рекламных материалов.
Материалы, отмеченные значком ,
публикуются на коммерческой основе.
Мнение авторов не всегда совпадает
с мнением редакции.

Отпечатано в типографии «ПреминумПресс».
Подписано в печать: 22.07.13.

Тираж: 3000 экз.





Петербургский проект

Проведенные в Великобритании исследования показали, что в стоимости продукта, попавшего к конечному потребителю, более 70% составляют расходы, связанные с хранением, транспортировкой, упаковкой и другими операциями, обеспечивающими продвижение материального потока.

Снижению логистических затрат будет способствовать проект строительства в Петербурге производственно-логистического комплекса по изготовлению и хранению продуктов питания. Соответствующее соглашение было подписано этим летом между Санкт-Петербургом, ФГУП «Национальные рыбные ресурсы», испанской Национальной компанией центральных рынков снабжения, а также Государственной транспортной лизинговой компанией и Рыбообрабатывающим комбинатом № 1, которые станут первыми резидентами агропарка.

Это пилотный проект будущей федеральной сети «Роспродсеть». Комплекс расположится в районе Пулковского шоссе, КАД и Витебского пр. Он представляет из себя агропромышленный парк общей площадью 407 га. Объем инвестиций в проект может составить до 100 млрд рублей.

За образец были взяты аналогичные парки в Испании, которые создает Национальная компания центральных рынков снабжения – государственное предприятие, созданное 50 лет назад для обеспечения продовольственной безопасности Испании. Работа такого комплекса позволяет исключить цепочку посредников, снизить логистические издержки, что в конечном итоге повлияет на цену готовой продукции. Кроме того, агропарк будет способствовать выводу промышленных предприятий пищевой отрасли из исторического центра Петербурга.

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

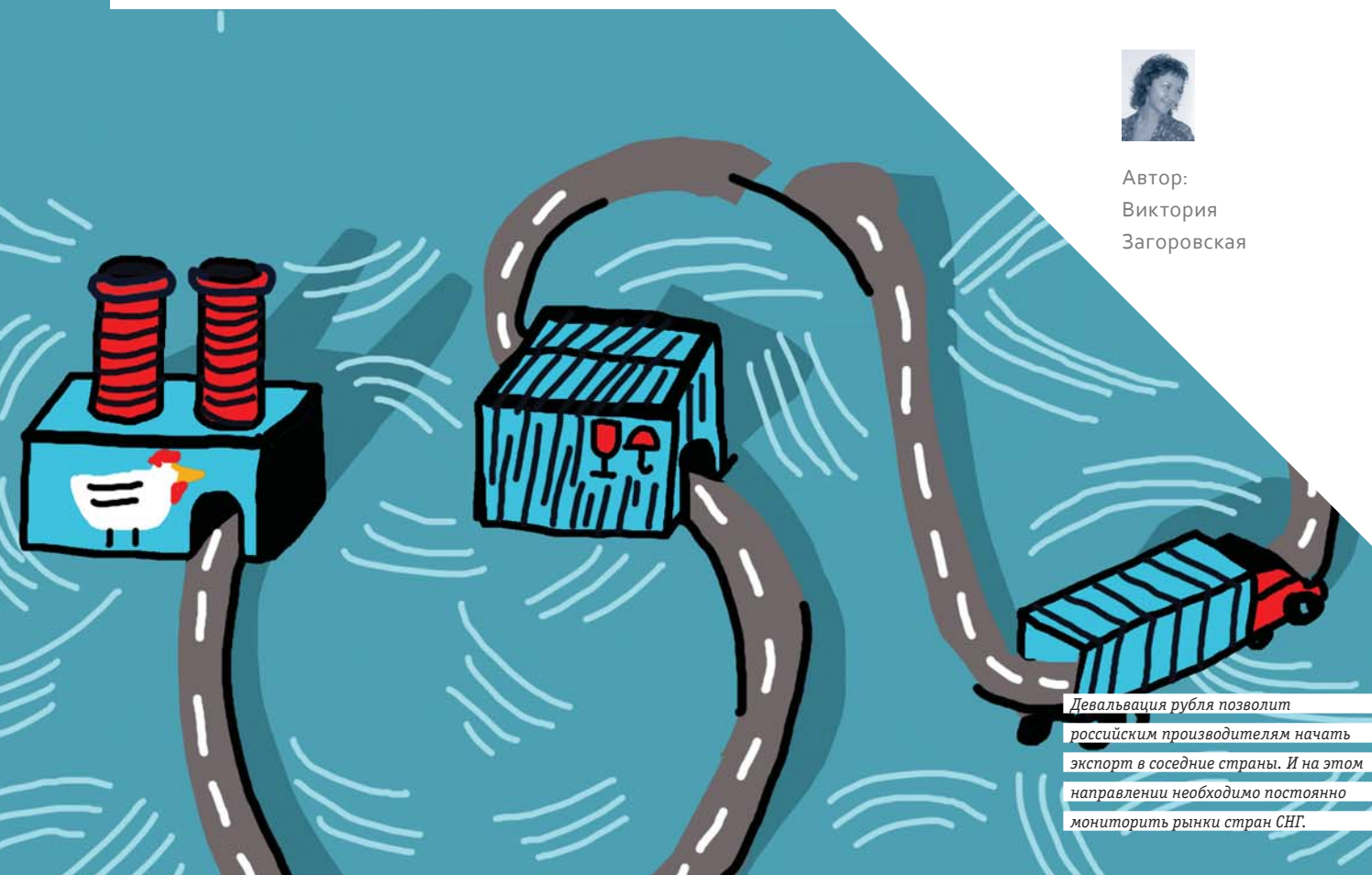
Тема номера

КТО И КОМУ ВЕЗЕТ?

Логична ли логистика для птицеферм?



Автор:
Виктория
Загоровская



Девальвация рубля позволит
российским производителям начать
экспорт в соседние страны. И на этом
направлении необходимо постоянно
мониторить рынки стран СНГ.



С ростом объема сбыта и, соответственно, перевозок, стоимость транспортировки и логистики будет возрастать.

В современных условиях развития экономики и сельского хозяйства птицеводческая отрасль столкнулась с множеством проблем, включая организацию закупки комбикормов и сбыта готовой продукции конечным потребителям, что напрямую связано с постоянным повышением себестоимости мяса птицы и яиц. Одним из действенных инструментов управления современной птицефабрикой, позволяющих решать насущные проблемы, является логистика.

Логистика помогает формировать успешную стратегию обеспечения конкурентного преимущества путем повышения эффективности процесса товародвижения и связанных с ним услуг, что позволяет более полно удовлетворять запросы потребителей.

Российская специфика

Рынок поставок продовольственных товаров включает два направления. Первое – это продукты, производимые в России, второе – импорт. Оба испытывают одинаковые проблемы с ритейлом и доставкой, а импорт – еще с таможней и фитоконтролем. О том, что ожидает поставщиков продуктов питания и ритейлеров в ближайшее время, рассказывает **Сергей Шкарупа, генеральный директор московской транспортно-логистической компании.**

«Во-первых, это старение парка, а значит, снижение качества перевозок. Низкие цены на перевозки держатся уже более трех лет, а эксплуатационные расходы растут. Это не позволяет своевременно делать ТО, вовремя обновлять и расширять парк машин или вагонов и рефрижераторов, – отмечает эксперт. – Во-вторых, в 2013–2014 годах вводятся платные дороги, перевозчиков обяжут установить тахографы, а это дополнительные расходы, которые перейдут на стоимость перевозок, снизят скорость и увеличат сроки доставки. Рост стат опубликовал данные за 2012 год, где показывает, что около 60% перевозчиков сегодня находятся в убытке, тогда как еще в 2009-м их было около

40%. Поэтому вполне возможно, что в России нас будет ожидать дефицит транспорта и снижение качества при росте стоимости услуг».

Снятие торговых ограничений и развитие глобальной транспортной сети превращают торговлю продукцией птицеводства в мировой бизнес, к внутренней конкуренции добавляется внешняя.

«В условиях дефицита денег в казне и падения собственного производства государство будет ужесточать

и о прямых закупках комбикормов за рубежом. Несмотря на то, что пошлина на них высокая и российское производство выросло, еще можно найти варианты ввоза по более низким ценам. Это поможет снизить себестоимость».

По его словам, недавно компания обеспечила московской птицефабрике прямой контракт с китайскими и балканскими производителями комбикормов, и теперь поставляет их, взяв на себя весь ВЭД, включая функ-

Снятие торговых ограничений и развитие глобальной транспортной сети превращают торговлю продукцией птицеводства в мировой бизнес, к внутренней конкуренции добавляется внешняя.

требования к импорту, в том числе и за счет повышения валютного курса, что приведет к удорожанию импортного продовольствия и позволит российским производителям также поднять цены. Правда, в условиях снижения покупательской способности это негативно повлияет на реализацию определенных видов продуктов и на их качество. В ситуации ценовой чехарды конкуренция между отечественной и импортной продукцией будет сохраняться, пока Минздрав, чтобы поддержать российских производителей, не начнет использовать свои любимые методы запретов на ввоз, – прогнозирует Сергей Шкарупа. – Девальвация рубля позволит российским производителям начать экспорт в соседние страны. И на этом направлении необходимо постоянно мониторить рынки стран СНГ. Как пример, экспортная составляющая уже сегодня растет в продажах производителей подсолнечного масла. Открылся рынок Грузии, туда можно направить свои взоры. Стоит подумать

цции импортера, перевозчика и поставщика. Без потери качества удалось снизить расходы на 2,5%, при этом птицефабрика имеет возможность менять состав комбикорма по своему усмотрению хоть на каждую партию.

«Не секрет, что в дальнейшем будут выигрывать те, кто сможет предложить более низкую цену, сохраняя качество поставляемых продуктов. Это можно сделать за счет сокращения количества посредников при выходе на прямого или конечного покупателя. Или максимально снизить расходы на производство своей продукции, – рекомендует эксперт. – Способы здесь разные. Можно приобрести малотоннажный транспорт, сделать из него мини-магазин и самим продавать продукцию, развозя ее по удаленным точкам, где нет ритейла. Можно снижать стоимость кормов, можно повышать производительность за счет приобретения новых технологических линий. Или начать выпускать собственную продукцию, сделав переработку основной».

В России ожидается дефицит транспорта и снижение качества при росте стоимости логистических услуг.

Таможня дает добро?

Отдельно стоит поговорить о необходимости транспортировки продовольствия и прохождения таможни.

«Основные товарные позиции, контролируемые ФТС РФ, это овощи, фрукты, мясо и мясные субпродукты. На них установлена компетенция по таможенному оформлению только через определенные посты. Это позволяет регулировать уровень проходной (допустимой) таможенной стоимости и, соответственно, размер уплачиваемых таможенных платежей с помощью административного ресурса. Как следствие, большинство участников рынка работают в равных условиях, — отмечает Сергей Шкарупа. — Однако в условиях кризиса и возросшей конкуренции наблюдается монополизация отдельных отраслей экономики, и такая система контроля может быть использована при лоббировании своих интересов рядом компаний, имеющих властную поддержку. По некоторым видам продуктов и товаров ТНП подобная практика уже наблюдается».

Сегодня логистические услуги широко распространены, что позволяет без труда наладить постоянный поток. Но растаможка может занимать много времени, а в случае с пищевыми продуктами, особенно скоропортящимися, это часто ведет к потере груза. Среди самых «проблемных» как раз мясо, рыба и молочные продукты, имеющие короткий срок годности.

«В целом ситуация с таможенным оформлением продуктов питания стабильна и понятна основным игрокам этого рынка, — говорит эксперт. — Безусловно, для участников ВЭД, специализирующихся на импорте продуктов питания, сохраняются определенные риски. Это курсы валют, которые сегодня работают не в их пользу, и различные меры со стороны государства. К ним можно отнести ограничения на ввоз по странам их происхождения, повышение требований к качеству и т. д. Примеров на эту тему много, начиная с Грузии и Украины (сыр), заканчивая странами ЕС (свини-



Прямая
речь



Сергей Шкарупа:

«У производителя есть возможность собрать проект, как конструктор, задействовав различные компании, или заказать весь пакет услуг у логистических или ВЭД-операторов».

на, картофель) и американской курицей. В большинстве случаев это связано с политикой или с международными бизнес-проектами, поэтому для простых участников рынка такие шаги не очень предсказуемы».

По прогнозам эксперта, дефицит денег в казне также окажет свое влияние. Можно ожидать ужесточения административных мер на таможне и по налогам, усиления борьбы с фирмами-однодневками и офшорными схемами. Все это скажется на «серых» таможенных технологиях и усложнит импорт и ведение ВЭД, что отразится на расходах импортеров и ценах на продукты.

Собственный автопарк или аутсорсинг?

Под влиянием роста объемов продаж перед мясным рынком встает проблема хранения и доставки. На фоне увеличения поставок предприятия прогнозируют дефицит собственных

транспортных мощностей и ресурсов управления логистикой. Многие из них ориентированы на расширение своего автопарка.

Так, в 2011 году арсенал автотранспортного цеха Окской птицефабрики пополнился шестью грузовыми автомобилями для перевозки яиц, соответственно, для комплектации машин было приобретено шесть полуприцепов. Всего в автопарке птицефабрики работает 31 человек. Новую технику доверяют людям, имеющим большой водительский стаж, умеющим бережно и ответственно относиться к новым современным автомобилям.

«Нас часто спрашивают, есть ли смысл содержать собственный автопарк для перевозки и создавать свой отдел логистики. Мы, собственно, не против. Но только практика показывает, что те, кто это сделал, через год начинают жалеть, — предупреждает Сергей Шкарупа. — Дело в том, что цена перевозки складывается не только из стоимости доставки из пункта А в пункт Б. Если у вас свой транспорт, то это и его содержание, и стоянка, и зарплаты водителей, обслуживающего персонала, и налоги, и порожние пробеги. Добавьте сюда расширение штата бухгалтерии и логистов, увеличение документооборота и бухгалтерских операций, а также встречные проверки и проблемы, если подрядчики-перевозчики, привлеченные вашими логистами, не совсем корректно уплачивают налоги. Есть множество факторов, которые обычно никто не хочет учитывать, когда приходят к решению создать свой парк машин, рассчитав лишь себестоимость и цену прямой перевозки. Мы всегда рекомендуем клиентам: займитесь основным бизнесом, у вас что, все уже доведено до совершенства? Отдайте несвойственные функции на аутсорсинг, со всеми их проблемами, только разумно подойдите к выбору подрядчика. Дешевое хорошим не бывает».

Критерии выбора субподрядчика по транспортировке и логистике носят



Стоит подумать о прямых закупках комбикормов за рубежом. Несмотря на то, что пошлина на них высокая и российское производство выросло, еще можно найти варианты ввоза по более низким ценам.

В дальнейшем будут выигрывать те, кто сможет предложить более низкую цену, сохраняя качество поставляемых продуктов.

в значительной степени субъективный характер, среди них лидирует такой фактор, как репутация (имидж), второе место по важности занимает наличие специального транспорта, в том числе машин-рефрижераторов, без которых оказание качественных транспортно-логистических услуг на рынке мяса невозможно. Наличие у субподрядчика собственных распределительных центров также является существенным критерием выбора, так как позволяет сократить расходы на содержание не только автопарка, но и специальных складских мощностей.

По пути развития транспортно-логистических услуг пошли некоторые производители мясных изделий, в числе которых компания «Оптифуд», где в последние годы активно шел процесс расширения собственного автопарка и рассматривались планы по строительству специализированных центров дистрибуции.

Так, «Оптифуд» гордится высоким уровнем организации транспортно-экспедиторского обслуживания. Основная специализация компании – отправки скоропортящихся грузов (мяса, рыбы, фруктов), требующих поддержания заданного температурного режима. Распределительные центры компании работают в Санкт-Петербурге, Москве, Ростове-на-Дону. Планируется строительство распределительно-складского терминала в Волгограде. Комплексы отвечают современным международным требованиям и позволяют обеспечить высокое качество мясных продуктов по всей цепочке поставок, включая хранение, переработку и доставку от производителя до конечного потребителя.

Как выбрать партнера по логистике и поставкам?

«Сегодня логистический рынок представлен преимущественно компаниями, оказывающими отдельные услуги: перевозчиками, экспедиторами, складскими операторами, тамо-

женными брокерами и т. д., – говорит Сергей Шкарупа. – У вас как у заказчика есть возможность собрать проект, как конструктор, задействовав различные компании, или заказать весь пакет услуг у логистических или ВЭД-операторов».

По его мнению, для того чтобы сделать правильный выбор подрядчика по перевозке продуктов питания, необходимо обратить внимание на следующие характеристики:

- 100%-ная ответственность за груз;
- самостоятельность в решении про-

блем в случае форс-мажорных и непредвиденных обстоятельств при перевозке;

- конкурентоспособные цены, отсрочка платежей до 30 дней;
- соблюдение заявленных сроков перевозки;
- знание требований таможни и налоговой к транспортным документам;
- возможность комбинирования услуги перевозки с дополнительными услугами, включая таможенное оформление;
- комплексное решение логистики и задач по ведению внешнеэкономической деятельности;
- полная финансовая ответственность перед клиентом по всей сделке, что несравнимо с ответственностью собственных штатных сотрудников;
- 100%-ная прозрачность сделки и соблюдение законов РФ и страны вашего партнера по бизнесу;
- высокий уровень квалификации и знаний, многолетний практический опыт в логистике и таможене.

«Стоит помнить, что личный контакт с выбранным партнером превыше всего. Нужно не только посетить его сайт, но и побывать в офисе, познакомиться с уже реализованными операциями. Также рекомендуем уточнить у заказчиков, не было ли непредвиденных ситуаций, неоправданных рисков и скрытых затрат в объявленных для тендера ставках», – заключает эксперт.

Несмотря на наличие у ряда представителей отрасли птицеводства своего автопарка, даже они при этом

На фоне увеличения поставок предприятия прогнозируют дефицит собственных транспортных мощностей и ресурсов управления логистикой.

нередко привлекают транспортные компании, роль которых в развитии бизнеса постоянно растет. В настоящее время в условиях меняющегося международного и внутрироссийского рынка компаниям необходим надежный и опытный логистический партнер, который связывает производителей, поставщиков и оптовых продавцов с конечными потребителями и дистрибьюторами готовой продукции и сырья. Им должен быть эксперт, который разбирается во всем многообразии сложных аспектов, связанных с внешнеэкономической деятельностью, разработкой тактических и стратегических логистических схем, международным и российским таможенным законодательством.

Результатом функционирования грамотно организованной системы логистики является наличие нужного изделия, в нужном количестве, нужного качества, в нужное время, в нужном месте, с минимальными затратами. ■



Россия вошла в Совет ФАО

Россия избрана в главный руководящий орган Продовольственной и сельскохозяйственной организации ООН (ФАО) на очередной трехлетний срок – с 2013 по 2016 год.

В ходе выборов на проходящей в Риме 38-й сессии конференции ФАО Россия получила 142 из 160 голосов, сообщили источники в российской делегации. Выборы проходили на альтернативной основе, и в ходе них разыгрывались места в европейской региональной группе.

Членство в Совете ФАО дает России возможность участвовать в выработке и принятии ключевых решений, касающихся деятельности организации, в период между конференциями. Всего в Совет ФАО входят 49 стран.

chickeninfo.ru

Ассоциация производителей мяса птицы ТС

Ассоциацию производителей мяса птицы планирует создать в Таможенном союзе. Это предложение было поддержано на совещании под председательством директора департамента агропромышленной политики Евразийской экономической комиссии Надежды Котковец по вопросу регулирования поставок птицеводческой продукции в ТС.



«В ходе совещания были заслушаны позиции сторон о состоянии производства мяса птицы, о снижении темпов роста вследствие вытеснения отечественного мяса птицы импортом, – отметили в пресс-службе ЕЭК. – Также были высказаны и поддержаны предложения по созданию Ассоциации производителей мяса птицы ТС и принятию Меморандума о совместной работе в данной отрасли, налаживанию тесного взаимодействия между птицеводческими союзами трех стран».

В мероприятии приняли участие представители государствен-

ных органов Беларуси, Казахстана и России, птицеводческих предприятий Беларуси, Союза птицеводов Казахстана и Росптицесоюза, а также профильных департаментов Евразийской экономической комиссии.

belta.by

Господдержка сохранится до 2018 года

Господдержка производителей мяса птицы, яиц и свиноводства сохранится до 2018, а не до 2015 года, как планировалось ранее в федеральной программе. Об этом заявил министр сельского хозяйства России Николай Федоров.



«Благодаря предыдущим мерам господдержки 2008–2012 годов в России производство мяса птицы увеличилось более чем в два раза и в целом закрывает потребности страны, хотя ситуация разнится в зависимости от региона. Зазор до 2015 года оставался для тех, где еще нужно подтягивать птицеводство, или запущены крупные проекты в отрасли, – пояснил глава Минсельхоза. – Изменить подход в пользу продления поддержки птицеводства и свиноводства заставили испытания засухой и новая ситуация после вступления России в ВТО».

Кроме того, он обратил внимание на другой аспект проблемы. «Закрывание потребностей собственного рынка не отменяет задачи повышения конкурентоспособности отрасли и выхода на внешние рынки. Россия в прошлом году впервые экспортировала 25 700 тонн мяса птицы, есть договоренности, в том числе и с Евросоюзом, о продолжении экспорта, так как ВТО открывает нам рынки», – подчеркнул глава Минсельхоза.

tass-sib.ru

Производство индейки растет

Согласно исследованию рынка, производство мяса индейки в России в 2012 году выросло на 27%. Положительная тенденция повторяется уже несколько лет подряд.

Спрос на мясо птицы в России, странах СНГ и в мире достаточно высок и имеет устойчивую тенденцию к увеличению. Мясо индейки относят к диетическим продуктам по причине сочетания высокой питательности и низкой калорийности, а жира и холестерина в ней значительно меньше, чем

даже в курятине. К тому же производство имеет достаточно высокую рентабельность. Главным регионом-производителем мяса индейки в России является Ростовская область. Здесь в сельскохозяйственных организациях сосредоточена большая часть поголовья – порядка 39%, которую обеспечивает самое крупное предприятие по выращиванию индейки в России – «Евродон». Ожидается, что в ближайшие годы объем производства будет расти, а к 2015-му может достигнуть показателя 100–120 тыс. тонн в убойном весе.

РБК. Исследования рынков

Россия увеличивает производство мяса птицы

Россия может увеличить производство мяса птицы к 2020 году на 25% по сравнению с 2012 годом – до 4,5 млн тонн, прогнозирует президент Росптицесоюза Владимир Фисинин.

«В этом году мы произведем 3,75 или 3,8 млн тонн. Наша планка – 4,5 млн тонн к 2020 году. Она абсолютно реальна, но это с учетом 500 тыс. тонн импорта», – сказал он на конференции «Агрохолдинг России». Производство яиц к этому же году может увеличиться до 45 млрд штук по сравнению с 42 млрд в 2012 году и прогнозируемыми на 2013 год 42,3 млрд штук.



По данным союза, за период действия госпрограммы развития сельского хозяйства на 2008–2012 годы производство мяса птицы в РФ выросло на 86%, или на 1,66 млн тонн, а производство яиц – на 9,9%, или на 3,8 млрд штук. Крупнейшим производителем мяса бройлеров, по итогам 2012 года, является холдинг «Приосколье», который произвел 453,4 тыс. тонн мяса, что составляет 15% от общего объема выпуска в РФ. Затем следует группа «Черкизово» GCHE (299,5 тыс. тонн, 10%), ГАП «Ресурс» (187,3 тыс. тонн, 6%), птицефабрика «Северная» (172,1 тыс. тонн, 6%) и холдинг «Белгранкорм» (171,6 тыс. тонн, 6%). Крупнейшими производителями яиц являются птицефабрики «Синявинская», «Боровская», «Роскар», «Свердловская» и Урало-Поволжская агропромышленная группа.

Вместе с увеличением производства российские предприятия наращивают и экспорт. По словам Фисинина, в 2012 году поставки за рубеж составили 25,3 тыс. тонн, экспорт осуществлялся в основном в Казахстан, Абхазию, а также в некоторые стра-

ны Юго-Восточной Азии. Экспорт яиц составил 274 млн штук, а в I квартале 2013 года – 50 млн штук. Поставки мяса в начале этого года достигли 10 тыс. тонн. Вместе с этим идет активный импорт мяса птицы в РФ, в том числе из Белоруссии и Украины – за четыре месяца текущего года импорт составил 148 тыс. тонн, что на 19 тыс. тонн больше аналогичного периода прошлого года. По данным союза, средняя отпускная цена (без НДС) на мясо птицы в 2012 году составила 58,2 рубля за килограмм при себестоимости 55,87 рубля против 41,36 рубля за килограмм отпускной цены при 35,2 рубля себестоимости в 2005 году. Отпускная цена на яйцо в прошлом году составила 26,9 рубля за десяток при себестоимости 25,5 рубля против 16,6 рубля и 14 рублей соответственно в 2005 году. При этом рентабельность в производстве мяса птицы снизилась до 3,9% с 17,6% семь лет назад, а в секторе производства яиц – с 18,8 до 2,7%. В качестве одной из мер для поддержания доходности птицеводческих предприятий мясного и яичного направлений Росптицесоюз предлагает, начиная с 2014 года, выделять средства в виде несвязанной поддержки.

furazh.ru

РФ не готова к централизованной системе ветнадзора

Россия пока не готова к возвращению полностью централизованной системы ветеринарного надзора, это учтено в законопроекте «О ветеринарии», сообщил министр сельского хозяйства РФ Николай Федоров.

«Лично я сторонник того, чтобы не увлекаться децентрализацией в сфере ветеринарной безопасности, потому что это вопрос не региональной безопасности, а национальной, федеральной. Но мы на сегодняшний день не готовы к радикальному пересмотру (системы) и возвращению (полномочий) от ветслужб субъектов РФ обратно в федеральный центр», – сказал Федоров.

Новый законопроект «О ветеринарии» разрабатывается в России последние несколько лет в атмосфере жарких споров. В том числе предлагалось как лишь усиление полномочий федерального профильного органа власти (то есть Россельхознадзора), так и возврат к единой централизованной системе ветеринарного надзора.

«В новом законопроекте „О ветеринарии“ мы предусматриваем механизмы, по которым в случае возникновения серьезной ситуации федеральные органы власти смогут вмешиваться в ситуацию в большей степени, чем сейчас, то есть расширяем полномочия федерального центра», – отметил министр.

В случае возникновения рисков распространения ветеринарных

заболеваний, центр может принять в отношении одного или нескольких регионов ограничительные меры (ввести карантин), говорилось в одной из версий законопроекта.

ИА «Прайм»

Серебряной ложкой есть вкуснее

Внешний вид столовых приборов может влиять на восприятие вкуса еды или напитков, предположили ученые из Оксфордского университета в Великобритании в исследовании, опубликованном в журнале *Flavour*.



Известно, что если употреблять пищу с ножа, вкус становится соленым, а если использовать легкие пластиковые приборы, еда кажется более дорогой и сытной. Специалисты также обнаружили, что цвет приборов влияет на восприятие вкуса. Результаты исследования продемонстрировали, что вкус еды, напитков может меняться в зависимости от посуды, которую мы используем. Например, напитки в прозрачных стаканах воспринимаются как более освежающие, а соленость, сладость и сытость еды меняется вместе с весом и цветом посуды.

В своей работе доктор Ванеса Харрэй и профессор Чарльз Спенс обнаружили, что столовые приборы могут влиять на вкус еды или напитков. Например, легкую пластмассовую ложку лучше всего использовать при употреблении йогурта, поскольку тогда вкус покажется более приятным и насыщенным. Кроме того, на вкусовые ощущения влияет цвет прибора и контраст с едой. Так, вкус белого йогурта будет более сладким и дорогим, если есть его белой ложкой, а розовый йогурт кажется более сладким, если использовать черную ложку. Ученые также подчеркивают важность формы столовых приборов – если есть сыр с ножа, вкус будет казаться более соленым, нежели если использовать зубочистку, ложку или вилку.

«Когда мы пробуем новые блюда, то в организме активно задействуются органы осязания, обоняния, зрения и, наконец, вкуса. Даже до того как мы положили еду в рот, мы уже представляем ее вкус», – объясняют авторы работы.

foodinnovation.ru

Сети занимают 13,4% рынка общепита

Согласно результатам исследования РБК.research, на сегодняшний день в стране действует 421 сеть общественного питания. Общее количество сетевых ресторанов и кафе превышает 8920 заведений.



Таким образом, 13,4% всех ресторанов, баров и кафе, работающих на российском рынке общественного питания, являются сетевыми. В последние годы происходит активное развитие сетевых игроков. Так, за I квартал 2012 года – I квартал 2013 года в стране появилось около 1200 новых сетевых ресторанов.

Об их стремительной географической экспансии говорит и следующая статистика: если в конце первого полугодия 2008 года среднее количество ресторанов, приходящееся на одну сеть, равнялось 14, то в I квартале 2013 года – уже 21,2. То есть сегодня в среднем одна сеть, действующая на территории России, имеет более 21 заведения в стране.

Развитие сетевого рынка общепита происходит не только за счет расширения уже существующих сетей, но также за счет появления новых игроков. Согласно данным РБК.research, за I квартал 2012 – I квартал 2013 года на российский рынок вошло более 20 новых сетей, под брендами которых действует 111 ресторанов и кафе.

marketing.rbc.ru

Украина начнет поставки в страны ЕС

Украина скоро может начать поставки мяса птицы в страны ЕС, сообщил глава ассоциации «Союз птицеводов» Александр Бакуменко.



«Как только мы появляемся на сайте Европейского союза, мы имеем право на поставку мяса птицы... Думаю, это будет в течение июля», – сказал он. – Все процедуры со стороны Украины пройдены. Как проверка производителей, так и проверка Государственной ветеринарной службы на предмет соответствия ее требованиям Европейского союза».

Как сообщал УНИАН, 4 декабря 2012 года в ходе заседания постоянного комитета по вопросам питания и здоровья животных (SCOFCAH) гендиректората Еврокомиссии все

страны – члены ЕС проголосовали за предоставление Украине разрешения на экспорт в ЕС продукции птицеводства, в том числе мяса домашней и дикой птицы, яиц и яичных продуктов. На согласование соответствующих изменений в Регламент Еврокомиссии и предоставление программы контроля сальмонеллы со стороны Украины потребуются около 2–3 месяцев. По словам Бакуменко, в 2013 году экспорт может вырасти до 140 тыс. тонн с 80 тыс. тонн в 2012 году.

УНИАН



США. Аналитик Уолл-стрит прогнозирует, что хорошие времена для промышленного птицеводства продолжатся и в 2014 году благодаря сокращению поголовья племенного стада и снижающимся ценам на зерно. Май стал наиболее рентабельным месяцем для американских производителей бройлеров, заявила Фарха Аслам, аналитик компании **Stephens Inc.**, которая недавно принимала производителей домашних птиц на конференции инвесторов. Цена на курятину быстро выросла из-за большого спроса и ограниченного предложения в США и Мексике. Причин несколько. Племенодукторы второго порядка не обладали материалом для увеличения стада ремонтного молодняка. Отрасли, вероятно, понадобится 12–18 недель на расширение стада. Корпорация Sanderson Farms отметила, что закладки яиц достигнут потолка в диапазоне 203 млн штук, что чуть выше текущего уровня 202,6 млн. Мексике может потребоваться вплоть до года на замену своих стад из-за птичьего гриппа; это означает, что производство в США может увеличиться в ноябре 2014 года. Однако, учитывая фактор сезонности, отрасль, скорее всего, отложит расширение вплоть до января 2015 года.

Повышенная активность розничной торговли и общественного питания, обусловленная высокими ценами на говядину, увеличивает спрос в стране. Ряд ресторанов быстрого обслуживания этой весной запустили новые продукты из курятины. Кроме того, окреп экспорт.

Цена птицы стала достаточной для компенсации высоких цен на корма. Во II квартале цены на бройлеров повысились на 10,8%, на грудку без костей и кожи – на 36,6%, на задние четвертины – на 2,8%, тогда как цены на крылышки снизились на 23,6%.

Грядущий урожай должен снизить стоимость кормов. Нынешний урожай кукурузы засеян на 91% и оценивается как 63% в пользу хорошего и даже отличного урожая.

Мексика испытывает рост покупательской способности и напряженные внутренние поставки птицы по причине птичьего гриппа. Уровни цен в этой стране подросли вплоть до 73% по сравнению с прошлым го-

дом, и сейчас птица продается по рекордной цене 1,35 доллара за фунт.

Аслам повысила инвестиционный рейтинг корпорации Tyson Foods до «выше рынка» от «наравне с рынком», а ее целевой курс поднялся с 26 до 30 долларов за акцию; то есть прогнозируется, что сильные аналитические показатели курятины смогут компенсировать смешанные тренды по свинине и говядине.

usapec.ru



ЮАР. Государство должно прийти на помощь птицеводческому сектору Южной Африки путем предоставления долгосрочной поддержки, включая субсидии, если местным производителям придется все-таки столкнуться с резким ростом дешевого импорта птицы. Об этом заявил Кевин Ловелл, генеральный директор Южноафриканской ассоциации производителей птицы, выступая на ежегодной конференции Avi Africa, прошедшей в Йоханнесбурге 29 мая.

Он отметил, что вмешательство государства должно быть основано на тех же принципах, что и система поддержки автомобильной промышленности. «Нам нужна всеобъемлющая стратегия с долгосрочной поддержкой. Государство должно быть ее непосредственным участником, в противном случае птицеводческий сектор окажется в очень сложном положении», – заявил он.

Южная Африка импортирует 265 млн кур в год. Импорт мяса птицы способствовал развитию 4%-ного торгового дефицита страны. Г-н Ловелл также сообщил, что за последние 18 месяцев пять малых и средних фермерских хозяйств были закрыты, и вместе с ними исчезли и 2 тыс. рабочих мест. Государственное вмешательство является единственным способом инвестиций в местную птицеводческую промышленность, который может быть успешным.

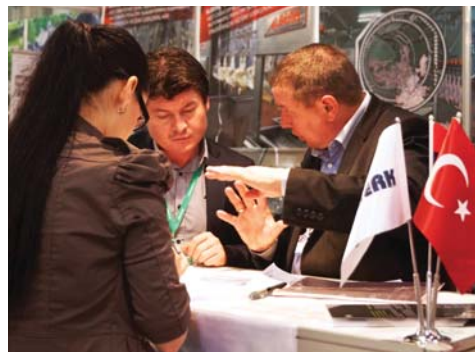
Генеральный директор Южноафриканской ассоциации импортеров и экспортеров мяса Дэвид Вольперт заявил, что его организация поддерживает правительственные субсидии, если они будут направлены на развитие экспорта. «Но мы будем возражать против протекционистской политики, потому что мы не считаем, что она целесообразна», – заключил он.

Производство мяса птицы по-прежнему является самым большим сегментом местного сельскохозяйственного сектора. На его долю приходится 17,4% всего сельскохозяйственного производства и 37% производства всех продуктов животного происхождения. Г-н Ловелл сказал, что промышленность уже работает с несколькими государственными ведомствами, чтобы разработать стратегию борьбы с ростом дешевого импорта мяса птицы, который несет угрозу местным производителям.

meatinfo.ru



Международная выставка
инновационных технологий
и перспективных разработок
«от поля до прилавка» –
«Мясная промышленность.
Куриный король /
VIV Russia 2013» и «Индустрия
холода для АПК»



VIV Russia – своеобразный мост между Востоком и Западом

Досье события

Событие:

Международная выставка
инновационных технологий
и перспективных разработок
«от поля до прилавка» –
«Мясная промышленность.
Куриный король /
VIV Russia 2013» и «Индустрия
холода для АПК»

Дата:

21–23 мая 2013 г.

Место проведения:

Москва, «Крокус Экспо»

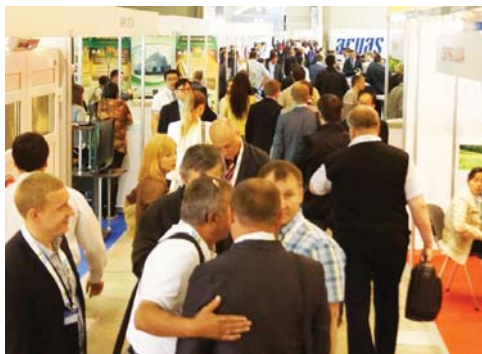
Организаторы:

выставочная компания
«Асти Групп» (Россия)
и VNU Exhibitions Europe
(Голландия).

Международная выставка инновационных технологий и перспективных разработок «от поля до прилавка» – «Мясная промышленность. Куриный король / VIV Russia 2013» и «Индустрия холода для АПК» состоялась 21–23 мая в московском комплексе «Крокус Экспо».

Вот уже почти 10 лет выставка является местом встречи представителей сельскохозяйственной и пищевой промышленности со всего мира, занятых выращиванием, содержанием сельскохозяйственных животных; производством и переработкой яйца; производством кормов, оборудования для убоя, переработки мясного, молочного сырья, зерновых культур и выпуском готовой продукции. Это уникальный международный проект, единственный в России, который охватывает практически весь мировой агропромышленный рынок.

В этом году свою экспозицию продемонстрировали более 400 компаний из 36 стран мира: Австрии, Беларуси, Бельгии, Болгарии, Великобритании, Германии, Дании, Израиля, Индии, Иордании, Ирландии, Испании, Италии, Канады, Китая, Нидерландов, Польши, Португалии, России, США, Турции, Украины, Финляндии, Франции, Чехии, Чили, Швейцарии, Южной Кореи и других стран. Они представили новейшие технологии, оборудование и инновационные проекты в области животноводства, свиноводства, птицеводства, рыбоводства, кормопроизводства и здоровья животных.



Помимо индивидуальных стендов, можно было увидеть павильоны Франции, Испании, Италии, Китая и США. Впервые среди национальных павильонов появилась экспозиция Нидерландов, поскольку 2013 год объявлен Годом Нидерландов в России и Годом России в Нидерландах.

Для посетителей и участников выставки организаторы подготовили насыщенную деловую программу. На конференциях и семинарах обсуждались актуальные вопросы практически по всем направлениям агропромышленного комплекса, включая свиноводство, животноводство, птицеводство, кормопроизводство, ветеринарию, индустрию холода для АПК.

В первый день международную конференцию открыл Rabobank International с актуальным отчетом по стратегическому развитию отрасли и перспективам российского и мирового животноводства, свиноводства и птицеводства.

Затем состоялся бизнес-форум «Комплексный подход к обеспечению ветеринарного благополучия птицеводства», организованный компанией «Авивак», на котором выступила генеральный директор Росптицесоюза Галина Бобылева с докладом «Экономические факторы развития отрасли птицеводства в рамках вступления в ВТО».

Российско-голландский День агробизнеса представил мастер-класс «Современная практика голландских птицеводческих хозяйств для российского птице-

водческого сектора», организованный Голландским птицеводческим центром (Dutch Poultry Centre), который объединяет свыше 70 международных компаний с отличной деловой репутацией. Модератор – Ирина Тутерт, Голландский птицеводческий центр. В ходе мастер-класса партнеры Центра, компании HatchTech, Plumex, Heus Mkorma, Intracore и Meun представили все ступени технологического процесса выращивания и переработки мяса птицы, поделились опытом, дали рекомендации и практические советы по усовершенствованию птицеводческой отрасли в России.

Во второй день конференцию «Ключевые аспекты современного индейководства» открыл Альберт Давлеев, вице-президент Международной программы развития птицеводства, президент компании AGRIFOOD Strategies.

Перспективы отрасли были рассмотрены на конференции, которую провели World's Poultry Science Association (WPSA) и российское отделение Всемирной научной ассоциации по птицеводству ВНАП.

Также 22 мая состоялась Международная конференция CropTech-FeedTech и дебаты по ключевым вопросам комбикормовой промышленности. Участникам были представлены самые современные разработки, перспективные технологии и оборудование, которые пользуются популярностью во всем мире. Конференцию провел г-н Роджер Гилберт, представитель английского издательства Perendale Publishers и издатель журнала

ПРЯМАЯ
РЕЧЬ



Наринэ Багманян,
президент выставочной
компании «Асти Групп»:

Выставки VIV – это уникальный международный проект, который охватывает практически весь мировой агропромышленный рынок: Европу, Ближний Восток, Азию, Латинскую Америку. Каждая из них имеет свое лицо и национальные особенности. И одним из наиболее перспективных и инвестиционно-привлекательных проектов является выставка VIV в России, которая служит отражением современных тенденций отечественного и мирового рынка мяса и мясopодуктов. Наша выставка – это своеобразный мост между Востоком и Западом, который объединяет страны в решении важных вопросов агропромышленного сектора экономики, способствует взаимной интеграции в мировое сообщество.



Международная выставка
инновационных технологий
и перспективных разработок
«от поля до прилавка» –
«Мясная промышленность».
Куриный король /
VIV Russia 2013» и «Индустрия
холода для АПК»



«Зерно и технология производства кормов». Свои разработки на тему «Цифровые технологии в индустрии производства кормов» продемонстрировали компании Amandus Kahl, Wenger Manufacturing, Muyang Group, Alfa Laval и MTech System, после чего состоялась общая дискуссия.

В рамках Дня Франции на VIV Russia 2013 прошла конференция «Французские инновационные технологии в области животноводства и птицеводства», на которой новейшие разработки представили компании OLMIX, ARTIMON, ACTINI, E-CAT и LIMA. Организатор – Торговая миссия UBIFRANCE Посольства Франции в России. Модератором выступил Александр Никифоров, начальник отдела промышленного свиноводства и птицеводства Департамента животноводства и племенного дела Минсельхоза РФ. Он рассказал о развитии отрасли в России за I квартал 2013 года и отметил значительные успехи птицеводства в России.

На семинаре «Индустрия холода для АПК, энергосбережение и продовольственная безопасность», который провел Владимир Сапожников, д. т. н., профессор, были рассмотрены две темы: пути и способы энергосбережения при производстве холода и хранении продовольствия на мясоперерабатывающих предприятиях АПК, а также рабочие вещества в производстве промышленного холода. С докладами выступили специалисты компании «ОК» и «ХОЛТЕК».

В завершение обширной деловой программы 23 мая состоялась конференция «Безопасность и качество производства мясной продукции „от поля до прилавка“», которая прошла при поддержке Россельхознадзора и Ассоциации заслуженных врачей России. С сообщениями на тему «Скрытая угроза здоровью населения России» выступили Алексей Алексеенко, пресс-секретарь Россельхознадзора; Сергей Лисовский, первый заместитель председателя Комитета СФ по аграрно-продовольственной политике и природопользованию; член Генерального совета «Единой России»; Мушгер Ма-

ПРЯМАЯ
РЕЧЬ



Жерар Левенбург,
директор международных
выставок VNU
Exhibitions Europe:

VIV Russia вновь демонстрирует постоянно растущий интерес к российской мясоперерабатывающей промышленности со стороны мирового сообщества. И сегодня можно с гордостью утверждать, что выставка стала самой важной точкой отсчета для развития и активизации торговли в данной отрасли.

VIV Russia – это уникальный международный проект, единственный в России, который охватывает практически весь мировой агропромышленный рынок.

миконян, президент Мясного совета ЕЭП, и Александр Панин, директор Федерального государственного бюджетного учреждения «Всероссийский государственный центр качества и стандартизации лекарственных средств для животных и кормов» (ФГБУ «ВГНКИ»), Юрий Ковалев, генеральный директор Национального союза свиноводов, и другие. Речь шла о проекте технического регламента «О безопасности мяса и мясной продукции», который создает дискриминационные условия для отечественных производителей мясопродуктов после присоединения РФ к ВТО.

Свой взгляд на перспективы органического и биодинамического сельского хозяйства и перспективы для российского рынка также представил г-н Морис Мейер, компания Alsace Bio (Франция).

Кроме того, в рамках мероприятия состоялось награждение победителей конкурса инновационных проектов и дегустационного конкурса в номинациях «Лучший традиционный продукт» и «Лучшая новинка года».

Следующая выставка VIV Russia состоится в мае 2015 года, однако уже сейчас большинство нынешних экспонентов заявили о своем желании принять в ней участие.



VIV RUSSIA ГЛАЗАМИ ЭКСПОНЕНТОВ



Олеся Степура,
заместитель директора
по маркетингу компании «ВАЛ-КО»:

– По традиции в мае все птицеводство России с его перспективами и насущными вопросами, как на ладони, можно увидеть в нескольких павильонах «Крокус Экспо». Именно там, по нашему мнению, находят подтверждение те или иные наметившиеся тен-

денции рынка и обнажаются наиболее острые проблемы отрасли.

Мы давно приняли для себя данную выставку как неотъемлемую часть нашей деятельности и видим в участии ощутимую отдачу. Судя по растущему с каждым годом количеству экспонентов, наше мнение разделяют многие компании. В таких условиях неудивительно, что клиент стал более требовательным, избирательным, и его поведение подталкивает нас, производителей и дистрибьюторов, искать новые более эффективные способы сотрудничества.

Мы продолжаем развивать партнерские отношения с зарубежными производителями и рады предложить нашим клиентам новые решения, которые в конечном итоге способствуют сокращению всех видов затрат и повышают рентабельность бизнеса. На выставке в этом году, помимо образцов оборудования для содержания и выращивания птицы, мы представили препарат Dutrion для дезинфекции воды и удаления биопленки в системах водопоевания на основе диоксида хлора и крематоры Burn Mizer, печи для утилизации органических отходов путем сжигания. Конечно, мы вряд ли были бы постоянными участниками выставки, не получая реальных результатов. Этот год не стал для нас исключением, мы остались довольны как уровнем организации выставки, так и качеством контактов, полученным благодаря проведенным встречам.

Наталья Яковлева,
президент и основатель ГК «АВИС»:

– От лица ГК «АВИС» и наших партнеров – компаний Alfa Laval, Anglia Autoflow, Hog Slat и Spectra Vet – мы хотим поблагодарить выставочную компанию «Асти Групп» за профессиональную и высококлассную подготовку и проведение Международной выставки VIV Russia 2013. Отдельная признательность организаторам за поддержку и сопровождение пресс-брифинга, который мы провели на объединенном стенде ГК «АВИС» и партнеров. Помимо этого, в рамках общей деловой программы VIV Russia на стенде прошли презентации технологических возможностей компаний Alfa Laval, Anglia Autoflow, Hog Slat и Spectra Vet. Выступления экспертов собрали большое число посетителей выставки и заинтересовали многих российских сельхозпроизводителей. По итогам VIV Russia 2013 ГК «АВИС» и ее партнеры планируют принять решение участвовать общим стендом и на следующей выставке, которая пройдет в 2015 году в Москве.

Paul van Boekholt,
бизнес-директор по Северной Европе
и Южной Африке, Hubbard,
ISA Balt, Нидерланды:

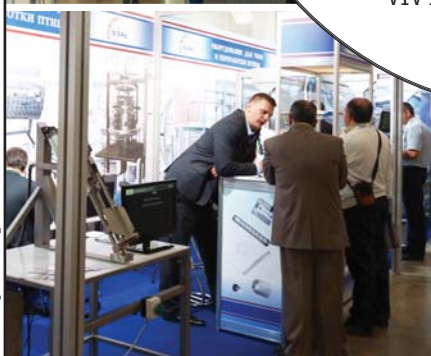
– Как лидерам рынка по снабжению России и стран СНГ племенными бройлерами для компании Hubbard и наших дистрибьюторов, представителям ISABALT было очень важно встретиться с нашими существую-



На выставке в этом году, помимо образцов оборудования для содержания и выращивания птицы, компания «ВАЛ-КО» представила препарат Dutrion для дезинфекции воды и удаления биопленки в системах водопоевания на основе диоксида хлора и крематоры Burn Mizer, печи для утилизации органических отходов путем сжигания.



Международная выставка
инновационных технологий
и перспективных разработок
«от поля до прилавка» –
«Мясная промышленность».
Куриный король /
VIV Russia 2013» и «Индустрия
холода для АПК»



щими и потенциальными клиентами. Эта выставка также дала нам возможность начать новую кампанию «Меньше корма, больше мяса», нацеленную на то, чтобы помочь клиентам производить мясо бройлеров самым эффективным способом.

John Fornazor, президент компании Fornazor:

– VIV Russia 2013 оказалась очень информационно насыщенной для Fornazor International. Мы узнали о большом желании видеть продукцию США в этом регионе и выявили существующие препятствия. Мы с нетерпением ожидаем, что российский рынок поднимется на следующий уровень и благодарны организаторам выставки за такое масштабное и успешное мероприятие.

Динар Садыков, руководитель Центра сертификации «Халяль»:

– Центр сертификации «Халяль», являясь одним из учредителей Евразийской ассоциации птицеводов, получил еще больший интерес со стороны производителей как российских, так и из стран СНГ. За три дня работы VIV Russia 2013 на стенде Евразийской ассоциации птицеводов было проведено много встреч с владельцами и руководителями птицефабрик Азербайджана и Узбекистана. Приятно видеть, что производители относятся к производству продукции «Халяль» более ответственно. Также достиг-

нута договоренность с издателями специализированных журналов Украины и Белоруссии, которые изъявили желание размещать в своих журналах статьи про «Халяль». Среди интересовавшихся лиц были и производители оборудования для убой, и те, кто специализируется на технологических разработках, но цель была у всех одна: как можно сотрудничать в области применения их разработок и технологий при производстве «Халяль»?

Также были затронуты вопросы по экспорту мяса птицы и товарного яйца в арабские и мусульманские страны. Собственники ряда птицефабрик обратились к нам с пожеланием начать процедуру подготовки продукции их предприятий на экспорт в страны Ближнего Востока, Африки и Азии. Наш стенд посетили производители кормов, кормовых добавок, ветпрепаратов и оборудования, которые хотят сотрудничать с Центром сертификации «Халяль», чтобы их будущее производство изначально было построено в соответствии с требованиями «Халяль».

Mr. Manuel Pollet, UBI France:

– Французские участники были довольны и расположением французского павильона в зале 8, и самой выставкой, поскольку все посетители, побывавшие на стендах французского павильона, – специалисты, которые были знакомы с нашими компаниями, знали, что им нужно, поэтому все переговоры были строго деловыми и конкретными.

Все больше россиян приходят на международные выставки, чтобы найти продукцию или технологии, которые помогли бы им расширить свой бизнес. Для компании участие в выставке VIV Russia очень полезно в плане поддержания связей, имиджа или маркетинга для продвижения своей продукции или технологий.

Яна Зайцева, маркетолог компании Trionis:

– В этом году компания Trionis не принимала участие в качестве экспонента, однако на VIV Russia 2013 отправилась группа специалистов компании, состоящая из логистов, ветеринаров, зоотехников и менеджеров. Наши сотрудники посетили множество стендов, провели важнейшие переговоры с существующими и потенциальными партнерами. После посещения выставки мы пришли к выводу, что VIV Russia по праву является важным для развития всего агропромышленного комплекса России мероприятием международного масштаба. Она концентрирует на одной выставочной площадке самые современные достижения и инновационные разработки в сфере АПК, что позволяет обменяться опытом, проверить конкурентоспособность своего предприятия, встретиться с коллегами и найти новых, заинтересованных в сотрудничестве партнеров. Надеемся, что через два года VIV Russia удивит всех участников и посетителей своим масштабом и разнообразной программой мероприятий. ■

Событие: **Конференция «Продовольственная безопасность России в условиях работы в ВТО»**

Участники конференции рекомендуют

С 15 по 17 апреля в Москве состоялась конференция «Продовольственная безопасность России в условиях работы в ВТО», организованная Министерством сельского хозяйства России и Международной промышленной академией.

В ней приняли участие более 300 руководителей и ведущих специалистов агропромышленных холдингов, сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий, представителей отраслевых союзов и ассоциаций, органов федеральной исполнительной власти и управления АПК субъектов РФ, ученые и представители СМИ. Были представлены 15 регионов России и 15 стран ближнего и дальнего зарубежья: Беларусь, Бельгия, Болгария, Венгрия, Вьетнам, Германия, КНР, Латвия, Литва, Нидерланды, Польша, США, Украина, Франция, Швейцария.

На конференции обсуждались следующие вопросы: совершенствование экономического механизма реализации Государственной программы развития сельского хозяйства и регулирования рынков сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия на 2013–2020 годы; продовольственная безопасность и самообеспеченность России в контексте членства в ВТО; опыт первого периода страны в ВТО; адаптация животноводства к новым условиям работы; агропродовольственный рынок России по отдельным секторам в контексте изменений ми-

ровой экономики; укрупненная оценка влияния условий присоединения к ВТО на состояние АПК.

В соответствии с регламентом и в первый день работы состоялось два пленарных заседания, а во второй день прошел круглый стол «Ключевые задачи АПК, пищевой и перерабатывающей промышленности в современных условиях», на котором в режиме открытой дискуссии обсуждались проблемы отрасли и возможные пути их преодоления.

По итогам участники высказывали предложения, которые были сведены в рекомендации с целью направления в федеральные и региональные органы законодательной и исполнительной власти. Специалисты предлагают разработать и реализовать комплекс мероприятий по обеспечению продовольственной безопасности и продовольственной независимости страны, повышению конкурентоспособности российских производителей продовольственных товаров в условиях действия правил ВТО, в том числе, по их мнению, важно:

1. Перейти от аграрной к агропродовольственной политике, обеспечивающей равноправный доступ к бюджет-

ной поддержке не только сельхозпроизводителей, но и хозяйствующих субъектов других отраслей агропродовольственного сектора – предприятий по хранению, распределению и переработке национальной агропродовольственной продукции, производителей отечественных пищевых продуктов.

2. Создать межведомственную рабочую группу как постоянную площадку для обсуждения актуальных вопросов государственной поддержки предприятий отраслей АПК, а также возникающих в условиях ВТО рисков и угроз для сельскохозяйственных производителей и переработчиков сырья.

3. Обеспечить интеграцию АПК России в мировое торговое пространство, в связи с чем предусмотреть соответствующие меры по улучшению агропродовольственной политики, в том числе:

- повышение эффективности управления себестоимостью сельхозпродукции исходя из условия снижения воздействия межотраслевых диспропорций путем индексирования бюджетной поддержки, либо других механизмов компенсации выпадающих доходов при изменении тарифов и цен на услуги естественных и рыночных монополий, производителей и поставщиков средств производства и ресурсов, оказывающих существенное влияние на формирование себестоимости сельхозпродукции;





- отказ от политики сдерживания закупочных цен на сельхозпродукцию в целях повышения рентабельности сельскохозяйственной деятельности и финансовой устойчивости отрасли при одновременном введении мер поддержки потребления в форме продовольственных дотаций (или их аналогов) малоимущим гражданам;
- изменение механизмов ценового регулирования, предусматривая переход к минимальным гарантированным ценам, уровень которых должен быть достаточно низок и соответствовать себестоимости производства в эффективных хозяйствах, а также активное использование залоговых операций с государственной поддержкой, компенсирующей часть затрат на хранение и страхование сохранности продукции, с использованием складских свидетельств;
- разделение бюджетной поддержки на два основных направления: средства поддержки и средства развития, при этом необходимо обеспечить концентрацию средств поддержки на жестко ограниченном перечне направлений деятельности, а средств развития – на формировании общедоступной рыночной инфраструктуры агропродовольственного рынка и межрегиональных аграрных кластеров;
- обеспечение приоритета поддержки и относительной стабильности доходности конкурентоспособных хозяйств, которые являются точками роста, используя выплаты, не связанные с объемами производства;

В предстоящей работе большую роль должны сыграть отраслевые союзы и ассоциации, представляющие интересы действующих предприятий и компаний, в полной мере располагающие информационной базой о состоянии и возможностях отдельных предприятий, отраслей по регионам и в целом АПК. Реализация предложенных мероприятий обеспечит широкие возможности и адаптацию агропромышленного комплекса к новым условиям функционирования в рамках ВТО.

- разработка и реализация программ расширения внутреннего спроса, реальной глубокой переработки сельхозпродукции, производимой для внутреннего и внешнего рынков;
- переход от субсидирования кредитов к прямым госинвестициям на условиях государственно-частного партнерства и создание агентства по кредитованию организаций агропродовольственного рынка;
- обеспечение доступа к кредитным средствам для закупки необходимых ресурсов с учетом имеющейся у заемщика производственной базы и эффективности ее использования, чтобы поддержать сохранение сформированного технологического уровня производства и рост производительности труда;
- реальное стимулирование сбыта сельскохозяйственной продукции и программ расширения масштабов, структуры и географии поставок агропродовольственной продукции, отказ государства от любых (тарифных и нетарифных) ограничений закупочных цен и агропродовольственного экспорта без компенсации сельскохозяйственным производителям упущенной выгоды в результате ограничения каналов реализации продукции;
- создание потенциала для будущего – развитие научных исследований, тематика которых должна быть выработана совместно с бизнесом, что подтверждает его готовность к внедрению, при этом необходимо создавать исследовательские центры в рамках региональных межотраслевых кластеров;

– синхронизация наднациональных и национальных мер и инструментов государственного регулирования исходя из целей общей аграрной политики единого экономического пространства, ответственного международного разделения труда, что предусматривает специализацию стран в тех или иных отраслях и позволяет аккумулировать средства для поддержки производителей именно этих отраслей в объеме, достаточном для обеспечения конкурентоспособности.

4. Учитывая необходимость первоочередного решения возникших в связи с присоединением России к ВТО проблем в ряде отраслей агропродовольственной сферы, целесообразно:

- рассмотреть вопрос о соответствии пошлин на экспортируемые и импортируемые сельскохозяйственные и продовольственные товары;
- предусмотреть возможность прямого субсидирования затрат сельскохозяйственных производителей;
- рассмотреть возможность распространения условий, принятых ОАО «Росагролизинг» для сельхозпроизводителей на перерабатывающие и пищевые отрасли;
- обеспечить перспективное развитие хлебопродуктового комплекса России по всей цепи от производства и хранения зерна до выработки муки и дальнейшего производства хлебобулочных изделий;
- усилить государственную поддержку мясной отрасли, которая обеспечит постепенное замещение импорта и поставку потребителю качественной незамороженной мясной продукции. Сместить приоритеты с абсолютного роста производства на соответствие требованиям качества и ассортимента мяса со стороны мясоперерабатывающей отрасли и сетевой розницы;
- учитывая наиболее сложную ситуацию в свиноводческой отрасли, найти возможность предусмотреть выделение разовых дотаций на компенсацию части затрат, связанных с ростом цен на зерно в 2013 году, а также, с учетом правил ВТО, принять весь комплекс возможных мер по регулированию импорта свинины. Обеспечить ежегодно в течение 5 лет выплату дотаций из расчета 5 рублей на 1 кг живого веса свинины с целью частичной компенсации выпадающих

доходов свиноводческой отрасли из-за присоединения России к ВТО. С целью минимизации риска внутреннего перепроизводства с 2015–2016 годов начать использование комплекса мер по сдерживанию строительства новых мощностей;

- разработать механизмы повышения доступности кредитных ресурсов и уровня развития инфраструктуры в сфере управления АПК;
- разработать целевую программу кадрового обеспечения отраслей АПК по всем основным категориям.

5. Учитывая имеющиеся бюджетные ограничения по поддержке агропродовольственного комплекса в рамках Государственной программы развития агропромышленного комплекса РФ на период 2013–2020 годов, с целью наиболее эффективного использования средств государственной поддержки провести анализ и дать рекомендации по наилучшему размещению производства агропромышленной продукции. При проведении анализа следует принимать во внимание не только природно-климатические условия, но и наличие трудовых ресурсов и инфраструктуры и т. д.

6. Разработать программу опережающего научно-производственного развития отраслей АПК.

7. Провести анализ и последующую модернизацию отдельных отраслей, инициировать инвестирование в капиталоемкие проекты, а также разработать механизмы стимулирования замены устаревшего оборудования.

8. Обсудить возможность проведения экспериментов по определению эффективности вариантов механизмов оказания государственной поддержки АПК в разных регионах России для адаптации к условиям работы в ВТО.

В предстоящей работе большую роль должны сыграть отраслевые союзы и ассоциации, представляющие интересы действующих предприятий и компаний, в полной мере располагающие информационной базой о состоянии и возможностях отдельных предприятий, отраслей по регионам и в целом АПК. Реализация предложенных мероприятий обеспечит широкие возможности и адаптацию агропромышленного комплекса к новым условиям функционирования в рамках ВТО. ■



CSB-System
INTERNATIONAL

**Бизнес-IT-решение для
всего Вашего предприятия**



**Успех – вопрос
системы**

Посетите нас на INPRODMASH 2013!
10-12 сентября 2013 года
Киев, Украина
Международный Выставочный Центр
Броварской проспект, 15

**Быстрее
Надежнее
Продуктивнее**

Успешные компании птицеперерабатывающей промышленности во всем мире сотрудничают с CSB-System. Повысьте Вашу конкурентоспособность с нашим IT-решением.

Ваши преимущества:

- оптимально настроенные процессы
- соответствие всем требованиям отрасли
- быстрая окупаемость благодаря короткому сроку внедрения

CSB-System в России:

115054, 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

Эксперт:



Сергей Лисовский,
первый заместитель председателя Комитета СФ
по аграрно-продовольственной политике и природопользованию,
член Генерального совета «Единой России»

Необходим стопроцентный контроль!

На конференции «Безопасность и качество производства мясной продукции „от поля до прилавка“», которая прошла в рамках деловой программы Международной выставки «Мясная промышленность. Куриный король / VIV Russia 2013», с докладом выступил первый заместитель председателя Комитета СФ по аграрно-продовольственной политике и природопользованию, член Генерального совета «Единой России» Сергей Лисовский.

Курс на централизацию и единство

Пищевые продукты остаются основным источником угроз здоровью людей, поскольку государство утратило контроль над их качеством и безопасностью.

В свое время мы с радостью отказались от контрольных функций – по-видимому, за этим стояло желание чиновников ни за что не отвечать. Однако очень скоро убедились в разрушительном воздействии такого подхода на российскую экономику, в том числе на развитие сельского хозяйства.

Как всем известно, в настоящее время разрабатывается новый законопроект о ветеринарии, который должен вступить в силу с 1 января 2014 года, и вокруг него разгораются жаркие споры. Вопрос о повышении эффективности системы обеспечения ветеринарного надзора и контроля, а следовательно, пищевой безопасности, в условиях роста производства мяса и мясопродуктов в России актуален как никогда.

Основной недостаток этого документа, нашедшего поддержку в Минэкономраз-

вития, заключается в том, что часть важных полномочий он передает в регионы. Кроме того, в нем заложены меры, которые ослабляют режим контроля и открывают тем самым российский рынок для недобросовестных поставщиков.

По мнению Роспотребнадзора, постоянные ветеринарные сертификаты не нужны в том объеме, который присутствует, – достаточно штампа на туше, и на этом работа ветеринара заканчивается. В то же время представители ведомства не имеют достаточных полномочий и практически могут контролировать только готовые изделия, которые доходят до потребителя. Соответственно, из поля зрения выпадает весь этап производства.

Вместе с тем, поскольку существуют системы ХАССП и «Алиментариус», которые предполагают отслеживание производства сельскохозяйственной продукции от сырья до конечной реализации, государственные чиновники не могут осознать важность усиления полномочий федерального профильного органа власти. Они стремятся забыть о контроле до то-

го момента, как у нас опять не произойдет вспышка какого-нибудь заболевания, которая всколыхнет ситуацию.

Многие российские чиновники кивают в сторону цивилизованной Европы. Тем не менее, притом что государственный контроль за продовольствием там достаточно жесткий, это не спасло Европу от максимального использования конины в продуктах питания. Подобный скандал не единственный, хотя наиболее яркий за последнее время. Это говорит о том, что либерализация в данном вопросе приводит только к ухудшению качества продовольствия, и надо возвращаться к стопроцентному контролю.

Необходим системный подход. Реформирование системы государственной ветеринарной службы должно быть направлено на усиление и единство. Если российские законодатели не захотят ужесточить систему надзора, дать контролирующим структурам (а у нас их три: таможня, Роспотребнадзор и Россельхознадзор) больше полномочий, то мы полностью потеряем контроль над ситуацией в сфере обеспечения продовольственной безопасности.

Поэтому я надеюсь, что Роспотребнадзор скоординирует свои действия с Россельхознадзором, и мы введем в единую ветеринарную базу сертификат, который будет сопровождать мясную продукцию от производства до конечного потребителя. Только так мы сможем защитить себя.

Ответственность производителей разделят сети

Второй аспект – закон о регулируемой торговой деятельности – также сильно влияет на качество. Что у нас происходит с качеством продовольствия и потреблением тех или иных видов мяса? Торговые сети вынуждают производителей фальсифицировать продукцию, а по правовым нормам это уголовно наказуемое преступление.

Каким образом? Сети не отвечают за продукцию, которую продают, ответственность несет производитель. То есть им все равно, что продавать. Они требуют производителя минимизировать цену поставки, что зачастую приводит к фальсификации товаров.

В российском законодательстве нечетко регламентированы санкции за фальсификацию, притом что использование суррогатных компонентов угрожает потерей здоровья сотням и тысяч людей, а это уже бюджетные и экономические потери, причем ответственности за это фактически никто на сегодняшний день не несет.

Для борьбы с этим явлением следует максимально ужесточить ответственность производителей за выпуск фальсификата и разделить ее с владельцами торговых сетей, вынуждающих переработчиков сельскохозяйственной продукции снижать цену поставки за счет фальсификации.

Поэтому, во-первых, мы будем добиваться введения солидарной ответственности производителей и торговых сетей за качество продуктов, которые появляются на прилавках. А во-вторых, не дадим торговым сетям того, что они хотят: расширить объем своей доли рынка до 35%. Скорее всего, наоборот, по сравнению со старыми нормами, где верхний предел был обозначен на уровне 25%, мы снизим планку. В большом городе 25% – это уже угроза монополии. Не значит ли это, что торговые сети могут разделить Москву на четыре сектора. И что тогда кто-то поедет в другой район за хлебом?

Ритейл показывает очень высокую способность к сговору. Сети согласовывают действия между собой, у всех одинаковые договоры с поставщиками, прекрасно знают общую цену поставки, как у «конкурентов» (в кавычках), так и у производителей, при этом говорят контролирующим органам о коммерческой тайне. Эту ситуацию мы тоже намерены регулировать.

Торговые сети адаптировались к новому закону. Они разделяют договор поставки и договор об оказании услуг, отнеся многое к своим услугам, вынуждают производителей сначала подписать его, а потом договор поставки. По сути это вымогательство, и сейчас мы вместе с Государственной думой и ФАС размышляем над тем, как исправить ситуацию.

Одним из путей решения проблемы представляется разработка и узаконивание типовой формы договора поставки, чтобы у поставщика не могло быть никакого иного документа, кроме утвержденного законом. Вынуждает нас к этому изощренность ритейлеров, их непомерное стремление максимально зарабатывать на производителях и населении, не учитывая их интересов. Законодательно утвержденный договор поставки требует основательной проработки, но мы будем действовать так же жестко, как владельцы торговых сетей.

Как раз недавно на расширенном рабочем заседании Генсовета «Единой России» мы презентовали проект программы «Народный контроль», и наша инициатива была поддержана. Эта программа будет расширяться, потому что,

по сути, она представляет собой возрождение общественного движения – общественного контроля качества продовольствия.

Много раз торговые сети блокировали деятельность народного контроля, используя недочеты законодательства, но теперь мы это изменим. И добьемся того, чтобы все народные контролеры, каждый гражданин, получил право производить

Каким образом ее регулировать? Ведь в документах, которые демонстрируют высокопоставленным чиновникам торговые сети, наценка, например, на мясо птицы составляет 2%. Однако, допустим, цена поставки – 100 рублей за килограмм птицы, а продают ее по 120 рублей, только из этих 100 рублей производитель получает 68 – за счет оплаты дополнительных услуг торговой сети.



«Следует максимально ужесточить ответственность производителей за выпуск фальсификата и разделить ее с владельцами торговых сетей».



видеосъемку в супермаркетах. Уже сейчас торговые сети вновь пытаются такие действия ограничить. Кроме того, полномочия народного контроля в регионах должны быть тоже расширены, и таким образом делегированы функции государственного надзора широким массам.

Предложить справедливую цену

Что еще мы хотим сделать? Есть одна старая идея, за которую меня обвиняли, утверждая, что я последователь коммунистического прошлого России, хотя я не вижу в этом ничего плохого. Я выступаю за ограничение торговой наценки, как это имеет место в случае с жизненно важными лекарствами: цены устанавливают федеральные органы, а наценки – органы государственной власти субъектов.

Деление продуктов на социально значимые и социально незначимые несправедливо, все они – социально значимые, и регулировать наценку надо по полному перечню товаров. Исключение может составлять разве что деликатесная группа.

В договоре поставки у производителя значится сумма 100 рублей, а по договору об оказании услуг владелец сети забирает у него еще 32 рубля. Плюс штрафы. Реальная наценка на мясо птицы в России варьируется между 30–50%, а местами достигает и более 60%. Наценки на свинину доходят до 300%.

Предлагаю высчитывать наценку исходя из индикативной себестоимости, и каждый месяц публиковать среднее значение по отрасли, которое должны предоставлять профессиональные союзы на основе собранной в регионах информации. Допустим, средняя себестоимость в птицеводстве составляет 70 рублей, а дальше мы можем стимулировать инновации, эффективную деятельность собственных производителей: у кого цена ниже средней себестоимости, начнет выигрывать, у кого выше – проигрывать. Вот тут и будет заложен рыночный механизм, о котором так любит говорить правительство. Тогда и производителю мы предложим справедливую цену, и в то же время фиксирован-



«Нужно выйти на митинги и во всеуслышание спросить, когда российский чиновник защитит российского производителя, вместо того чтобы плясать под дудку западноевропейских представителей».

ная рыночная оценка обеспечит адекватную стоимость продуктов конечному потребителю. Поверьте, через год торговые сети станут шелковыми. Производители будут получать, по моим оценкам, на 20–30% больше, и при этом конечная цена упадет примерно на 15%.

Это еще один аспект, который мы будем «пробивать» в законе о государственном регулировании торговли, и я уверен, что в течение года придем к введению фиксированной торговой наценки.

И последнее. Необходимо работать над созданием альтернативных источников реализации сельскохозяйственной продукции, чтобы не получалось, что у нас есть только производитель и торговая сеть.

В России даже рестораны покупают все продукты в торговых сетях, а мы потом удивляемся, почему цены там выше, чем в Европе, а качество несоизмеримо хуже.

В Европе для реализации сельскохозяйственной продукции создаются огромные оптовые городки. Именно там закупается вся HoReCa, которая потребляет 40% сельскохозяйственной продукции, а мы эти 40% отдали сетям, которые накрутили торговую наценку, увеличили время поставки, и плюс таким образом мы отсекали средних и мелких производителей. Тогда как маленький ресторан с удовольствием приобретет продукцию у местного фермера.

Нужно совместно с отраслевыми союзами искать варианты создания альтернативных источников реализации продовольствия – мест реализации сельскохозяйственных товаров. В настоящий момент мы работаем с несколькими профильными комитетами над законом об оптовых сельскохозяйственных рынках, но пока даже это понятие отсутствует в России как таковое.

Заявляйте свои позиции!

Скажу несколько слов о взаимоотношениях в Таможенном союзе, куда вступила Россия, не подготовив должным образом документы, связанные с нашим членством, – они поступали в Государственную думу и Совет Федерации спустя долгое время после подписания договора. Здесь проявилось неумение чиновников эффективно думать и эффективно работать.

Приходится с большим сожалением признавать, что наши белорусские и казахские коллеги как переговорщики оказались гораздо более грамотными и активными. Они быстро уловили суть темы, и, защищая интересы своих производителей, зачастую лоббируют позиции, особенно в технических регламентах, которые наносят ущерб внешнеторговой деятельности России. Это очень важное направление для совместной работы государственных российских структур и профессиональных союзов.

Многие отраслевые союзы сегодня бездействуют и не выполняют своих функций, их выступления на различных совещаниях никого не волнуют и зачастую даже не попадают в протоколы, так как попросту бесполезны. У нас есть и Конституция, и законы, согласно которым общественным организациям предоставлены определенные полномочия! Так заявляйте свои позиции!

Я понимаю, насколько трудно сделать так, чтобы тебя услышали, но не нужно сетовать на всевластие чиновников. Есть среди них те, кто заинтересован в нормальном развитии производства и, конечно, в здоровье – как собственном, так и членов своих семей.

Каждый представитель государственного аппарата боится потерять свое ра-

бочее место, а поэтому если настойчиво разьяснять опасность принятия тех или иных решений – как угрозу для их карьеры, то выступления союзов станут куда более эффективными.

Государственной думе и Совету Федерации необходима поддержка профессиональных союзов, потому что, выступая в различных министерствах, мы зачастую опираемся на позиции общественных организаций.

В отношении интересов России в Евросоюзе. Все было рассчитано на то, что, вступив в ВТО, мы повезем продовольствие в Европу, а они к нам – свою продукцию с пошлиной, заниженной в 8–10 раз. Понятно, что это недоработка наших переговорщиков. Об этом говорят только в кулуарах. А нужно собраться, выйти на митинг и во всеуслышание спросить, когда российский чиновник защитит российского производителя, вместо того чтобы плясать под дудку западноевропейских представителей.

Когда я рассказываю высокопоставленным лицам, что в составе ВТО европейцы в феврале этого года в 8–10 раз подняли ввозную пошлину на продукцию мясопереработки, они удивляются, так как ничего об этом не знают, и начинают искренне возмущаться.

Остатки отечественной продукции птицеводства в апреле насчитывали 840 тыс. тонн, что составляет пятую часть всего производства – это коллапс! Необходимо кардинально и в короткие сроки совместными усилиями менять ситуацию!

Сейчас каждый регион даже не учитывается, а представляется в Совете Федерации. Ко мне как первому заместителю председателя комитета по аграрно-продовольственной политике приходят вице-губернаторы, ответственные за село, и сообщают, что собираются строить новые птицефабрики. Я им отвечаю: «Вы собираетесь их построить, а потом закопать продукцию? Что вы будете делать с этой птицей?»

Получается, что региональные власти не имеют представления о том, что происходит в масштабах страны. А это, в частности, работа профессиональных союзов. Они должны сообщать, в каких регионах наблюдается переизбыток продукции птицеводства, как, например, в Центральной части страны, а какие испытывают в ней потребность, как на Дальнем Востоке и Зауралье.

Учитывая вступление России в Таможенный союз и ВТО, для стабилизации ситуации на продовольственном рынке необходимо перейти на грамотное планирование отраслевых показателей. ■

AIRMASTER® IC INTERCOOLER



Мы рады пригласить Вас на основные выставки этого года!

Дорогие друзья!

В этом году мы представляем целый ряд новинок и достижений нашей компании.

Вы сможете собственными глазами увидеть новейшую и не имеющую аналогов в мире камеру **REICH AIRMASTER IC!**

Камеру которая и коптит и интенсивно охлаждает продукт по одной программе не выкатывая из одного корпуса.

Усовершенствованное управление **UNICONTROL 2000 TS** с получением данных по **WIFI**.

Камеру **REICH AIRMASTER UK** с увеличенной мощностью сушки.

Обновленное семейство камер с абсолютным горизонтальным воздухом **AIRMASTER® UKQ AIRJET** и **AIRMASTER® BKQ AIRJET**

Но самое сенсационное будет в камере для сырокопченых колбас **ClimaStar® Klima-Kaltrauchanlage**

Презентуем наш новый интерактивный сайт

WWW.REICH-GERMANY.DE

Ждем Вас на наших стендах!



taste the quality

Представительство в России:

ООО «REICH»

192019, Санкт-Петербург,

ул. Фаянсовая, 24

Тел.: +7 (812) 380 42 14

vpronamarenko@reich-germany.com

Отдел сервиса: +7 (812) 412 36 95

Представительство в Москве:

Компания «МИТПРОФИ»

Тел.: +7 (495) 989 23 08,

+7 (916) 310 63 47

www.meat-profi.ru





Читайте.

www.sfera.fm

Пищевая отрасль в цифрах и фактах



Автор: **Валерий Агафонович,**
доктор технических наук, начальник Центра высоких технологий
ГНУ Всероссийского НИИ птицеперерабатывающей промышленности
Россельхозакадемии (ГНУ ВНИИПП Россельхозакадемии)

Переработка яиц – залог высокой эффективности производства

Куриные яйца являются весьма важным и перспективным объектом переработки с точки зрения получения продуктов, необходимых для обеспечения высокого качества жизни людей.

Уникальность куриного яйца заключается в его высокой степени сложности и системной организованности, что делает возможным (при воздействии определенных факторов) осуществление процесса его развития, результатом которого является цыпленок – совершенный живой организм.

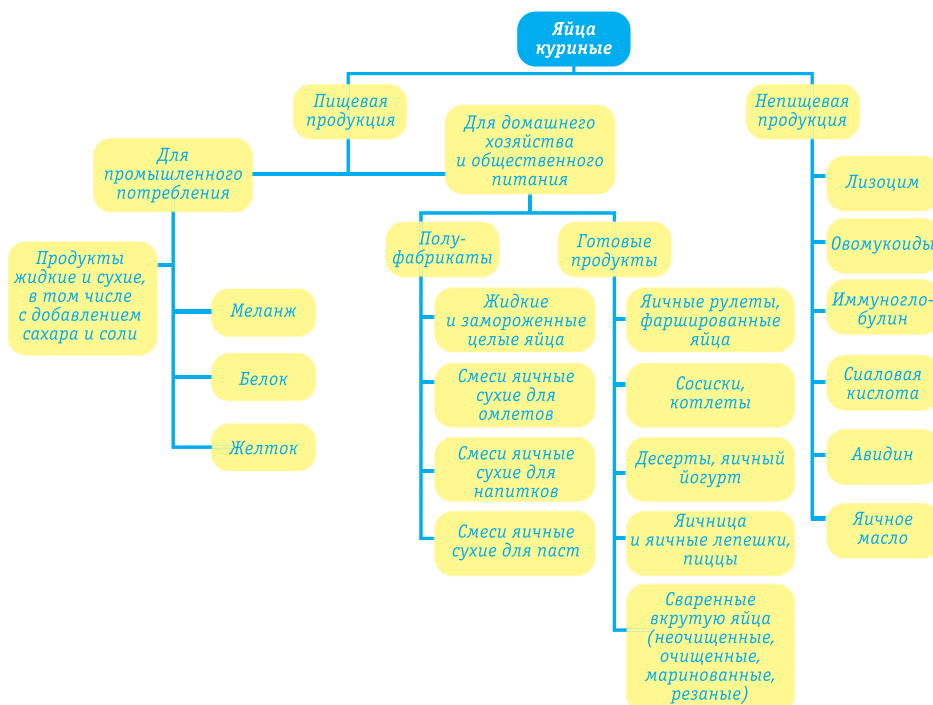
Можно сказать, что яйцо представляет собой природную кладовую разнообразных химических соединений, составляющих основу жизни. Яйца содержат особые биологически активные компоненты, дающие возможность говорить о них как о продукте здорового питания. Обычное яйцо является богатым источником таких компонентов, как полноценный белок, сбалансированный по аминокислотному составу, каротиноиды, витамины (В₁₂, А, Е), фосфолипиды (лецитин и др.), незаменимые полиненасыщенные жирные кислоты (линоленовая, арахидоновая и др. жирные кислоты).

Следует особо отметить то обстоятельство, что яичный протеин – лучший образец животного белка, доступный для питания человека. Аминокислоты в его составе оптимально сбалансированы. По этой причине белок куриного яйца в наибольшей степени отвечает физиологическим потребностям организма и практически соответствует международному эталону белка.

Несмотря на свою высокую питательную ценность, куриные яйца остаются относительно недорогим продуктом. В отличие от овощей и фруктов, яйца как пищевой продукт одинаково доступны в течение круглого года каждому человеку. Кроме того, они являются приемлемой пищей для людей всех возрастов, национальностей и вероисповеданий.



Яичные продукты мирового рынка, систематизированные по группам потребителей



В ряде стран (ЕС, США, Японии, Канаде, Австралии) работы в области изучения свойств куриного яйца получили эффективную поддержку, в том числе государственную и межгосударственную. Так, в Европе с участием 11 стран в период с 2001 по 2006 год была реализована международная программа «Многопрофильные исследования куриного яйца», объем финансирования которой составил 20 млн евро.

За последние 40 лет производство яиц в мире выросло более чем в 3 раза: в 2011 году его величина составила около 1 млрд 182 млн яиц, 70% которых производят 15 стран.

В основе роста мирового производства яиц лежат три главные тенденции: увеличение потребления яиц в скорлупе в развивающихся странах; рост потребления яиц, обогащенных полезными веществами, и расширение доли переработки яиц и ассортимента яичных продуктов – в развитых странах.

Россия в 2012 году произвела 42 млрд яиц и сегодня, наряду с Китаем, США, Индией, Японией и Мексикой, входит в шестерку ведущих мировых производителей яиц.

Яйца и яичные продукты занимают существенное место в обеспечении населения нашей страны животным белком. По

оценке ГНУ ВНИИПП, доля этих продуктов в структуре потребления жителями России животного белка составляет 9,5%, что позволяет им входить в тройку продуктов-лидеров вместе с мясными и молочными.

В то же время Россия еще отстает от экономически развитых стран по величине доли перерабатываемых яиц. Например, страны ЕС перерабатывают более 25% произведенных яиц, США – около 35, Япония – более 40, а Россия – только около 10%.

Мировой опыт показывает, что для того, чтобы ощутимо снизить негативное влияние на экономику яичных предприятий сезонных колебаний цен и объемов сбыта яиц в скорлупе, необходимо перерабатывать не менее 20–25% произведенных яиц. Отсюда следует, что актуальной задачей для яичной промышленности нашей страны является увеличение производства яичных продуктов и расширение их ассортимента.

На современном рынке экономически развитых стран присутствует значительное количество яичных продуктов. Ассортимент выпускаемой продукции можно систематизировать следующим образом.

По своему назначению яичные продукты делятся на две группы: пищевые и непищевые.

В свою очередь группа пищевых продуктов подразделяется на две подгруппы: для промышленного потребителя (кондитерская, масложировая, хлебобулочная, мясная и другие отрасли) и для домашнего хозяйства и общественного питания (полуфабрикаты, готовые продукты в охлажденном и замороженном виде).

Ко второй группе (непищевая продукция) относится производство нутриентов яиц: лизоцим, овомукоиды, авидин, иммуноглобулин, сиаловая кислота, фосфолипиды, липопротеины и др. Продукция второй группы предназначена для промышленного потребителя: фармацевтическая, косметическая, химическая, текстильная и другие отрасли.

На российском рынке присутствуют только пищевая продукция первой подгруппы – для промышленного потребителя. Остальные рыночные ниши (пищевая продукция второй подгруппы – для домашнего хозяйства и общественного питания, и непищевая продукция) пока практически свободны.

Мировой опыт показывает, что яичные продукты для домашнего хозяйства и общественного питания занимают в натуральном выражении около 25% рынка.

Поэтому отечественным производителям яичных продуктов следует обратить внимание на этот пока свободный сегмент рынка и попытаться его занять. В противном случае это сделают иностранные компании.

Лидерами по потреблению яичных продуктов в России являются кондитерская и масложировая отрасли промышленности, которые потребляют около 90% объема рынка в натуральном выражении.

В настоящее время главными факторами, определяющими положение отечественной яичной промышленности, являются процессы мировой интеграции и вступление России в ВТО и Таможенный союз (ТС), которые существенно затрагивают экономические интересы отечественных производителей яиц и яичных продуктов.

Создание либеральной системы импортного регулирования в соответствии с требованиями ВТО приведет к упрощению экспорта для российских производителей. Но в то же время усилится конкуренция на внутреннем рынке со стороны импорта, что может существенно обострить положение значительной части отечественных предприятий. Поэтому дополнительную актуальность приобретает решение задачи повышения

конкурентоспособности отечественных яичных продуктов.

Для того чтобы российские предприятия достойно выглядели в конкурентной борьбе на отечественном и зарубежных рынках, каждому из них следует определить перспективные направления стратегического поведения, которые способствовали бы обеспечению им преимуществ или равных возможностей на мировом рынке.

К работе в условиях ВТО и ТС нужно готовить не только нормативные документы, учитывающие зарубежный опыт и защищающие российского потребителя от некачественной и небезопасной продукции, но уже сейчас необходима разработка прогнозов по отраслям о работе в новых условиях, какие нас могут ожидать подводные камни, разработки ряда сценариев возможного развития событий. Работа в условиях ВТО потребует ускорения решения возникающих задач на уровне директивных органов, так как любое промедление будет немедленно использоваться опытными конкурентами.

Для повышения конкурентоспособности яичной продукции необходимо постоянно проводить работу, направленную на удовлетворение требований потребителей к показателям ее качества – улучшенные функциональные

За последние семь лет потребление яиц в России увеличилось на 13%. При медицинской норме потребления 260 штук яиц в год на человека в нашей стране на каждого приходится по 277 яиц в год. При этом цена данного продукта остается стабильной, рассказал **директор Департамента животноводства и племенного дела Минсельхоза РФ Владимир Лабинов** в ходе бизнес-форума на выставке «АгроФерма».

свойства, высокая растворимость, термостабильность и др.

Эти задачи можно решать только на основе углубления собственных знаний о механизме зависимости формирования показателей качества яичных продуктов от параметров технологического процесса.

В этой связи с целью повышения конкурентоспособности отечественных яичных предприятий ГНУ ВНИИПП проводит определенную работу.

Например, разработаны технологии производства сухих, жидких и замороженных яичных продуктов, в том числе с улучшенными функциональными свойствами – эмульгирующими и пено-

Факторы роста производства яиц в мире

Группа стран	Фактор роста
Развивающиеся страны	Увеличение потребления яиц в скорлупе
Экономически развитые страны	Увеличение потребления обогащенных яиц Расширение ассортимента яичных продуктов

образующими. Эти полезные качества желток и меланж приобретают за счет применения процессов ферментирования. А продолжительное воздействие повышенных температур на сухой белок обеспечивает увеличение его пеновзбиваемости в два раза. Разработанные новые продукты предназначены для использования в качестве ингредиентов в ряде пищевых отраслей.

Во ВНИИПП также создан ряд яичных продуктов для индивидуального, общественного и специализированного питания (смеси для напитков, пасты и омлеты). Напитки из яичных смесей обладают оригинальным вкусом, низкой кало-

ет обязательного включения пастеризации.

Перспективным направлением является разработка технологии получения новых видов продуктов из цельного яйца и его компонентов за счет их теплового нагрева в регулируемых условиях с изменением pH среды. При этом получаются оригинальные коагулированные изделия: яичная масса из цельного яйца, яичный творожок из белка, желтковая яичная паста разной структуры – пористой или плотной. Они могут стать основой для новых видов продуктов (десертных, с молочными наполнителями, зеленью, маслинами, обогащенных микроэлементами и др.). На данную технологию получен патент РФ. В целях снижения затрат на производство новых видов продуктов исследователи предусмотрели возможность их выпуска с использованием стандартного оборудования.

За последние пять лет ГНУ ВНИИПП и ГНУ ВНИТИП разработали 10 российских стандартов на яйца и яичные продукты. Эти нормативные документы являются базой для разработки в перспективе Технического регламента «О безопасности яиц и продукции их переработки», который крайне необходим отрасли. В стадии разработки находятся еще пять стандартов – четыре российских и один межгосударственный.

ГНУ ВНИИПП совместно с ГНУ ВНИТИП на систематической основе осуществляют международное сотрудничество в рамках ЕЭК ООН в области стандартизации производства и торговли яйцами и яичными продуктами. При их активном участии в 2009 году подготовлены и введены в действие международные стандарты ЕЭК ООН на яйца и яичные продукты.

Дальнейшее изучение в целях выявления новых и уточнения уже известных биологических функций белков куриного яйца и их производных поможет разработать новые способы повышения ценности куриного яйца как источника многочисленных биологически активных компонентов со специфическим полезным действием на здоровье человека и животных, а также повысить роль этих белков в лечении и профилактике хронических и инфекционных заболеваний.

При этом некоторые исследователи отмечают, что изучение свойств куриного яйца еще далеко от завершения, и данный объект содержит значительный потенциал неиспользуемых полезных веществ. ■



Главным импортером яиц является нидерландская компания Haanstra BV, на втором месте по количеству контрактов с Россией чешская Mach Drubez A.S. Ввозимые яйца используются для выращивания птенцов – инкубационные, племенные.

Яйца – незаменимый продукт

По подсчетам экспертов «Крединформ» объем российского рынка яиц в 2012 году составил порядка 42 млрд штук, в стоимостном выражении – около 165 млрд руб. Производство выросло на 2%.

В течение последних лет рынок яиц демонстрировал уверенный рост. Аналитики «Крединформ» полагают, что рост на уровне 1,5–2,5% сохранится и в дальнейшем, с учетом того, что российская экономика будет развиваться без серьезных внешних и внутренних потрясений. Продолжающееся увеличение объемов потребления может происходить за счет повышения благосостояния граждан, а также продолжающейся государственной поддержки сельхозпредприятий. В 2011 году Правительством России принято решение о долгосрочном дотировании производства яйца, мяса свинины и птицы.

Кроме того, стоит отметить, что куриные яйца являются уникальным продуктом и не имеют прямых заменителей даже среди натуральной пищи. Это оптимальный продукт питания для широкой потребительской аудитории по совокупности основных факторов: пищевой ценности, широте сферы применения, функциональности и доступной цене.

На территории нашей страны разведением сельскохозяйственной птицы, в том числе яичного направления, занимается 1969 компаний. Среди них достаточно сложно выделить птицефабрики, занимающиеся производством яйца, так как отдельного учета данного вида деятельности не ведется. Несмотря

Eggs: an unchangeable product

According to Credinform experts, the volume of Russian egg market in 2012 has reached about 42 billion eggs, about 165 billion rubles in money value. Production rose 2%.

In recent years, egg market has been growing steadily. Credinform analysts think that growth at the level about 1.5-2% will be kept then, taking into account that Russian economy will develop without any serious inner or outer problems. The continuing increase in consumption can be reached with the increase in citizens' richness and with the continuing state support of agricultural enterprises. Also, in 2011 Russian government decided to create long-time dotations for egg, pork and poultry production.

It's also worth noticing that chicken eggs are the unique product and can't be changed equally by anything even among natural food. This is the optimal food for broad audience of consumers because of the combination of several factors: nutrition value, implementation area, functionality and affordable price.

In our country, 1969 companies specialize in agricultural poultry breeding, egg poultry among them. It is difficult to name certain poultry factories producing eggs as this specialty isn't counted separately.

Автор:

Виктория Виташевская,
ведущий эксперт
ИА «Крединформ»

Author:

Andrey Besedin,
CEO of Euroresearch &
Consulting
www.er-cons.ru



№	ОПФ	Название фабрики
1	ЗАО	Приосколье
2	ОАО	Птицефабрика «Северная»
3	ООО	Птицефабрика «Ново-Ездоцкая»
4	ЗАО	Птицефабрика «Роскар»
5	ЗАО	Уралбройлер
6	ОАО	Сельскохозяйственное ОАО «Белореченское»
7	ОАО	Агрофирма «Октябрьская»
8	ЗАО	Птицефабрика «Синявинская» им. 60-летия Союза ССР
9	ОАО	Агрофирма «Птицефабрика Сеймовская»
10	ОАО	Птицефабрика «Боровская»

на это, эксперты «Крединформ» выделили 10 крупнейших яичных птицефабрик, занимающихся производством как куриного, так и перепелиного яйца, по их обороту. Лидером рынка является компания «Приосколье», на второй и третьей строчке рейтинга расположились соответственно птицефабрика «Северная» и «Ново-Ездоцкая».

Также в топ-10 вошли: компания «Роскар», «Уралбройлер», хозяйство «Белореченское», агрофирма «Октябрьская», птицефабрики «Синявинская», «Сеймовская» и «Боровская». Указанные лидеры занимают 25% рынка в стоимостном выражении.

Основной поток импортных яиц поступает из Нидерландов (34%), Германии (14%), США (12%), Украины (9%), Чехии (9%) и Венгрии (6%). Главным поставщиком данного вида продукции является нидерландская компания Haanstra BV, на втором месте по количеству контрактов с Россией чешская Mach Drubez A.S. Ввозимые яйца используются для выращивания птенцов (инкубационные, племенные). Яйца, предназначенные для употребления в пищу, согласно официальной статистике, поставляются только из Венгрии.

Российские производители полностью обеспечивают потребности населения в яйце. Также объемов производства отечественных фабрик хватает, чтобы поставлять продукцию за рубеж. Основные получатели российских яиц – это Монголия (51% в стоимостном выражении), Киргизия (21%) и Таджикистан (18%). Всего в прошлом году за границу было поставлено порядка 1,5 млн штук яиц на сумму около 18,5 млн долларов. Основным экспортером яиц из России является сельскохозяйственное предприятие «Белореченское». Также достаточно большое количество контрактов на поставку за рубеж имеют мелкие крестьянские фермерские хозяйства.

С начала прошлого года цены на яйца повысились на 5%. В январе 2012 года десяток яиц в среднем по России стоил 41,44 руб., а в декабре – 43,34 руб. Подобный рост происходит из-за постоянного увеличения стоимости зерна для производства комбикорма, который составляет 60% всех затрат на содержание птицы. Многие производители также отмечают и другие причины, из-за которых они вынуждены повышать цены. Среди них – подорожание электроэнергии, топлива и запчастей для техники. Потребительские цены на куриные яйца находятся под влиянием фактора сезонности, минимальные цены устанавливаются в период пика производства. ■

№	Property kind	Name of the factory
1	LLC	Prioskolye
2	JSC	Severnaya poultry factory
3	Ltd	Novo-Ezdotskaya poultry factory
4	LLC	Roskar poultry factory
5	LLC	Uralbroiler
6	JSC	Belorechenskoye agricultural JSC
7	JSC	Oktyabrskaya agricultural company
8	LLC	Sinyavinskaya poultry factory named after the 60th anniversary of the USSR
9	JSC	Seymovskaya poultry factory company
10	JSC	Borovskaya poultry factory

Even though, Credinform experts made the rating of 10 egg poultry factories producing chicken and quail eggs and having biggest volume. Prioskolye is the leader in this market, Severnaya and Novo-Ezdotskaya poultry factories are the second and the third.

Among the top 10, there are also Roskar company, Uralbroiler, Belorechenskoye household, Oktyabrskaya agricultural company, Sinyavinskaya, Seymovskaya and Borovskaya poultry factories. These leaders hold 25% of the market in money value.

Most of imported eggs come from the Netherlands (34%), Germany (14%), the USA (12%), Ukraine (9%), Czech Republic (9%) and Hungary (6%). Haanstra BV, a company from the Netherlands, is the main supplier of such production, Mach Drubez A.S from Czech Republic holds the second position. Imported eggs are used for chicken breeding (incubation and breeding eggs). Eggs for food are imported only from Hungary, according to official statistics.

Russian manufacturers satisfy the customers' needs in eggs. The production volumes of Russian factories are enough to export eggs. The main importers of Russian eggs are Mongolia (51% in money value). Kyrgyzstan (21%) and Tajikistan (18%). During the last year, about 1.5 million eggs were exported for 18.5 million dollars. The main Russian exporter of eggs is Belorechenskoye agricultural enterprise. The large amount of contracts for overseas sales belong to small farms.

From the beginning of 2012, egg prices have risen 5%. In January 2012, the average price of 10 eggs in Russia was 41.44 RUR, in December – 43.34 RUR. The growth is reached because of the increases in grain cost for compound feed which is 60% of poultry-breeding costs. Many manufacturers notice the other reasons for prices' growth, such as the increase of electricity, fuel and hardware costs. Customer prices for chicken eggs are influenced by the season factor, minimum prices are reached during the peak of production. ■

chicken eggs are the unique product and can't be changed equally by anything even among natural food.

Куриные яйца – это оптимальный продукт питания для широкой потребительской аудитории по совокупности основных факторов: пищевой ценности, широте сферы применения, функциональности и доступной цене.

Haanstra BV, a company from the Netherlands, is the main supplier of such production, Mach Drubez A.S from Czech Republic holds the second position. Imported eggs are used for chicken breeding (incubation and breeding eggs).

Открытие «Заречной»

В начале июля состоялось торжественное открытие реконструированной птицеводческой площадки «Заречная» Васильевской птицефабрики.



В церемонии принял участие первый заместитель министра сельского хозяйства Пензенской области Сергей Чураков.

Птицефабрика «Васильевская» входит в группу «Черкизово», которая в 2010 году, в рамках проекта по увеличению производственных мощностей в Пензенском блоке птицеводства, приобрела неработающую «Заречную». Компания инвестировала в нее более 900 млн рублей и реконструировала 41 птичник на 38 тыс. птице-мест каждый, а также восстановила цех по убою взрослого поголовья кур. В настоящий момент на «Заречной» создано более 107 рабочих мест, а производственная мощность составляет более 23,5 тыс. тонн мяса птицы в живом весе в год.

chickeninfo.ru

Российско-испанское производство индейки

Совместный проект крупнейшего производителя мяса индейки в Испании Grupo Fuertes и российской ГК «Черкизово» по выращиванию и переработке индейки в Тамбовской области увеличивает мощности и инвестиции.



О том, что компания изменяет параметры проекта, стало известно в конце июня на встрече председателя совета директоров группы «Черкизово» Игоря Бабаева и губернатора Тамбовской области Олега Бетина. Встреча прошла в Первомайском районе, где ведется строительство комплекса. Вместо заявленных в прошлом году 4,5 млрд рублей инвестиции составят 6 млрд рублей (собственные средства участников и банковские кредиты). Первоначальная мощность предприятия вместо 25–30 тыс. тонн мяса птицы в убойном весе в год составит 40 тыс. тонн. Также увеличатся с 50 до 80 тыс. тонн в год возможности наращивания производства.

На участке площадью 5 тыс. га предполагается возвести девять площадок откорма, четыре для доращивания, инкубатор, комбикормовый завод и убойный цех. Запуск ком-

плекса запланирован на 2015 год (на год позже, чем заявлялось ранее), на проектную мощность планируется выйти к 2016 году.

Сейчас в Черноземье реализуется сразу несколько проектов по выращиванию и переработке индейки. Компания «Евродон» намеревается построить в Воронежской области комплекс замкнутого цикла мощностью до 60 тыс. тонн мяса в живом весе в год. Также в регионе запланировано строительство еще двух комплексов по 10,8 тыс. тонн в убойном весе каждый (КФХ «Борть» и ООО «Агрохолдинг „Рамонская индейка“»). Однако в настоящий момент в ЦЧР действует только один крупный производитель индейки — ЗАО «Птицефабрика „Задонская“» (Липецкая область) мощностью порядка 2,6 тыс. тонн в год.

chickeninfo.ru

Австралийский фастфуд в России

В июне франчайзинговая сеть ресторанов фастфуда Country Chicken пополнилась двумя новыми заведениями — в Москве и Стерлитамаке. Теперь 5 ресторанов сети работают в Москве и 10 — в Московской области.



Австралийская сеть ресторанов быстрого питания отличается своим ответственным подходом к приготовлению блюд на основе принципов здорового питания. В приготовлении хрустящих сочных куриных ножек, пиццы, гамбургеров и салатов используются свежие продукты, а не замороженные полуфабрикаты. Также секрет приготовления здорового фастфуда заключается в применении хлопкового масла, которое в процессе жарки выделяет значительно меньше трансжиров, чем другие. Изюминкой ресторанов являются экзотические блюда, например из мяса страуса.

Country Chicken активно развивается в России и СНГ по системе франчайзинга. На возмездной основе компания предоставляет желающим франшизу — право открытия ресторана под брендом с использованием фирменных технологий и ноу-хау.

emeat.ru

Израильский бизнес в Воронеже

Проекты в сельском хозяйстве обсудили в ходе переговоров глава Воронежской области Алексей Гордеев и представители израильского бизнеса.

Израильская сторона готова предложить региону сотрудничество в самых разных аспектах — от уста-

новки современных теплиц до разведения крупного рогатого скота. Как сообщил руководитель проектов израильской сельскохозяйственной компании AgriGo Ltd. Анатолий Миндель, в настоящее время ведутся переговоры с руководством ООО УК «АгроСтандарт» по выращиванию и производству мяса индейки.

Он подчеркнул, что компания с начала 2000-х специализируется на строительстве животноводческих комплексов под ключ и проведении полного комплекса работ — от этапа проектирования до дальнейшего сопровождения проекта.

ИА «Казах-Зерно»

Тамбовская область ждет новую птицефабрику

В Тамбовской области заявлено строительство птицефабрики мощностью 100 тыс. тонн мяса птицы в год. Проект ОАО «Токаревская птицефабрика» стоимостью 9 млрд рублей включает в себя четыре площадки откорма, площадки инкубатора, по забою и переработке птицы. Эксперты верят в успех проекта, только если его реализация уложится в намеченные сроки.

Предполагается, что птицефабрика по всем параметрам будет аналогична объекту в Инжавинском районе, введенному в эксплуатацию в ноябре 2011 года, также позиционировавшийся как проект «независимых инвесторов», которых консультировала группа «Приосколье» Геннадия Бобрицкого. Основной владелец агрохолдинга «Приосколье» Геннадий Бобрицкий пояснил, что администрация Тамбовской области собирается строить птицефабрику за счет собственных средств, с максимальной долей госсобственности. «А мы охотно выступим в качестве консультантов по проекту. Может быть, и купим фабрику, когда ее построят, там видно будет», — заявил бизнесмен.



Напомним, что мощность Инжавинской птицефабрики составляет 100 тыс. тонн мяса птицы в год. Инвестиции в проект в размере около 8,5 млрд рублей осуществлялись с привлечением «областного и федерального бюджетов», кредитных ресурсов. В управлении сельского хозяйства Тамбовской области уточнили, что сейчас идут лишь переговоры по птицефабрике в Токаревском районе, возможны различные варианты развития проекта. По одному из них в мае 2014 года предприятие уже должно начать работу, а инвестиции окупятся в течение восьми лет.

Коммерсантъ

Продавать или не продавать?

Председатель правительства Свердловской области Денис Паслер сомневается в необходимости продажи «Рефтинской».

«Рефтинская» — это крупнейшее предприятие птицепрома Свердловской области. Фабрика набрала нужные темпы развития, это точно в интересах жителей Свердловской области. К 2016 году «Рефтинская» должна выйти на 80 тыс. тонн мяса птицы, и я вижу, что руководство справляется с поставленными задачами, — заявил Паслер во время визита на птицефабрику. — В прошлом году мы приняли программу продовольственной безопасности. Обеспечение уральцев продукцией производства собственного птицепрома — это стратегическая задача. И, я думаю, мы пересмотрим планы продажи «Рефтинской». Такой важный, стратегический актив должен оставаться в области.

Напомним, что в действующей программе по управлению государственной собственностью значится продажа ряда свердловских птицефабрик в 2014 году. «Рефтинская» оценивается в 1,69 млрд рублей.

webpticeprom.ru



«Евродон» — первый в Европе

Компания «Евродон», производство которой размещается в Ростовской области, к 2016 году намерена стать крупнейшей в Европе и четвертой в мире по объемам производства мяса индейки, сообщил на совете по инвестициям гендиректор предприятия Вадим Ванев.

На сегодняшний день, по его словам, в группе компаний девять предприятий, расположенных в трех районах области. За восемь лет существования освоено 18 млрд рублей инвестиций. Производственные мощности по индейке в настоящее время составляют около 40 тыс. тонн в год.

«С этого года мы запускаем проект по расширению действующего производства. За два года доведем его до 67 тыс. тонн в живом весе в год», — сказал Ванев. Объем инвестиций составит почти 6,4 млрд рублей. Кроме того, до 2015 года компания планирует реализовать еще один проект по строительству промышленного комплекса

по выращиванию и переработке мяса индейки мощностью 60 тыс. тонн с объемом инвестиций 17,9 млрд рублей. «С вводом обоих проектов в 2015 году мы будем производить около 130 тыс. тонн мяса. Это номер один в Европе и четвертая компания в мире по производству индейки», — отметил гендиректор.

РИА Новости



«Каргилл» открыл завод по производству полуфабрикатов

В начале июня губернатор Тульской области Владимир Груздев принял участие в церемонии официального открытия завода по производству полуфабрикатов из мяса птицы «Каргилл».

Объем инвестиций компании в производство составил 40 млн долларов США. Производительность завода — 18 тыс. тонн продукции в год. Ввод в эксплуатацию позволил создать 140 новых рабочих мест.

Перед началом церемонии глава региона ознакомился с инвестиционным проектом компании «Увеличение объема переработки пшеничного сырья за счет расширения его существующего отделения». Соглашение о его реализации было подписано в ноябре 2011 года. Проект предполагает вложение средств инвестора в размере 3 млрд рублей и создание дополнительно около 20 высокопроизводительных рабочих мест. Запуск намечен на начало 2014 года.

В ходе церемонии открытия глава представительства компании «Каргилл» Наталия Орлова сообщила, что продукция завода по производству полуфабрикатов из мяса птицы будет поставляться в сеть ресторанов «Макдоналдс» в России. Ранее поставки по стране осуществлял завод компании «Каргилл» во Франции, в г. Орлеане.

tulatype.ru

«Дамате» увеличит мощность проекта

Группа компаний «Дамате» увеличит мощность проекта по производству и переработке мяса индейки в четыре раза — с 15 до 60 тыс. тонн в убойном весе. Финансирование вырастит с 3,5 до 11 млрд рублей за счет кредита Россельхозбанка. Таким образом, общая стоимость проекта составит 12,2 млрд рублей.

Увеличение составило 7,5 млрд рублей, большая часть которых будет направлена на рас-



ширение производственных мощностей и пополнение оборотных средств. Это позволит выйти предприятию на второй этап реализации проекта, а Пензенской области стать лидером по производству диетического мяса индейки в России. До расширения проект, реализация которого была начата в Пензенской области в 2011 году, включал в себя полный цикл производства: инкубаторий на 1,8 млн яиц в год, 9 птичников подрашивания, 36 птичников откорма, птицеперерабатывающий завод на 15 тыс. тонн готовой продукции, комбикормовый завод и элеватор.

«В рамках укрупненного проекта группа компаний «Дамате» дополнительно построит в Пензенской области ряд объектов: инкубаторий на 6 млн яиц в год, 28 птичников подрашивания, 112 птичников откорма, а также нарастит мощности птицеперерабатывающего завода, закупив новое оборудование и установив дополнительные технологические линии», — сообщили в пресс-службе компании.

Расширение проекта до 60 тыс. тонн готовой продукции позволит не только полностью покрыть потребности Пензенской области в мясе индейки, но обеспечить его бесперебойные поставки в регионы в радиусе до тысячи километров.

penza-press.ru

«Оптифуд» возобновит производство

Группа компаний «Оптифуд» нашла инвестора и может возобновить производство в Ростовской области уже в текущем году, сообщил вице-губернатор региона Сергей Горбань.



В Ростовской области расположены шесть предприятий по производству мяса птицы ГК «Оптифуд». Осенью 2012 года работа предприятий группы была остановлена из-за острого дефицита оборотных средств. Почти 2,7 тыс. сотрудников находились в вынужденном простое, задолженность по зарплате перед ними превысила 115 млн рублей. «Губернатор ставит задачу в этом году предприятия запустить. Думаю, в сентябре — октябре мы уже должны ее решить», — сказал Горбань.

Он уточнил, что инвестор, готовый вложить средства в предприятие, уже найден, и вопрос только в том, чтобы он быстрее пришел в область. Горбань добавил, что предприятие нужно не просто реанимировать в том виде, в котором оно работало, а создать родительское стадо, комбикормовый завод, и все то, из чего будет складываться цена за килограмм мяса.

РИА Новости



Мегафабрика в Челябинской области

В Кунашакском районе состоялся запуск нового птицеводческого комплекса группы компаний «Здоровая Ферма». В открытии крупнейшей в регионе птицефабрики участвовал губернатор области Михаил Юревич.

Мощность Кунашакской птицефабрики составляет 70 тыс. тонн мяса птицы в год. Инвестиции в проект

составили 7 млрд рублей, из которых 30% — собственные средства «Здоровой Фермы» и 70% — кредитное финансирование.

Напомним, что строительство Кунашакской птицефабрики началось осенью 2011 года. Здесь применены новейшие достижения лучших американских, европейских и бразильских птицеводов. Построены очистные сооружения мощностью 1500 куб. метров стоков в сутки, площадки для хранения и переработки птичьего помета, цех утилизации боенских отходов. Пробурены пять скважин, введенны в эксплуатацию водоочистные сооружения для дополнительной фильтрации и ионизации воды. Работа будет автоматизирована на всех этапах: от кормления птицы до упаковки готового продукта. Всего в год птицефабрика будет выращивать 40 млн цыплят.

«Пуск птицефабрики — большое событие для Южного Урала», — прокомментировал Михаил Юревич. — Фабрика была построена просто в чистом поле. Подведены все коммуникации, построены дороги, ЛЭП, газопроводы. С выходом Кунашакской птицефабрики на полную мощность Челябинская область будет производить в целом 430 тыс. тонн мяса птицы в год и займет второе место в России после Белгородской».

ur74.ru

престартер

ГолдЧик®

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

Дезинфектанты для водопроводов, помещений и оборудования

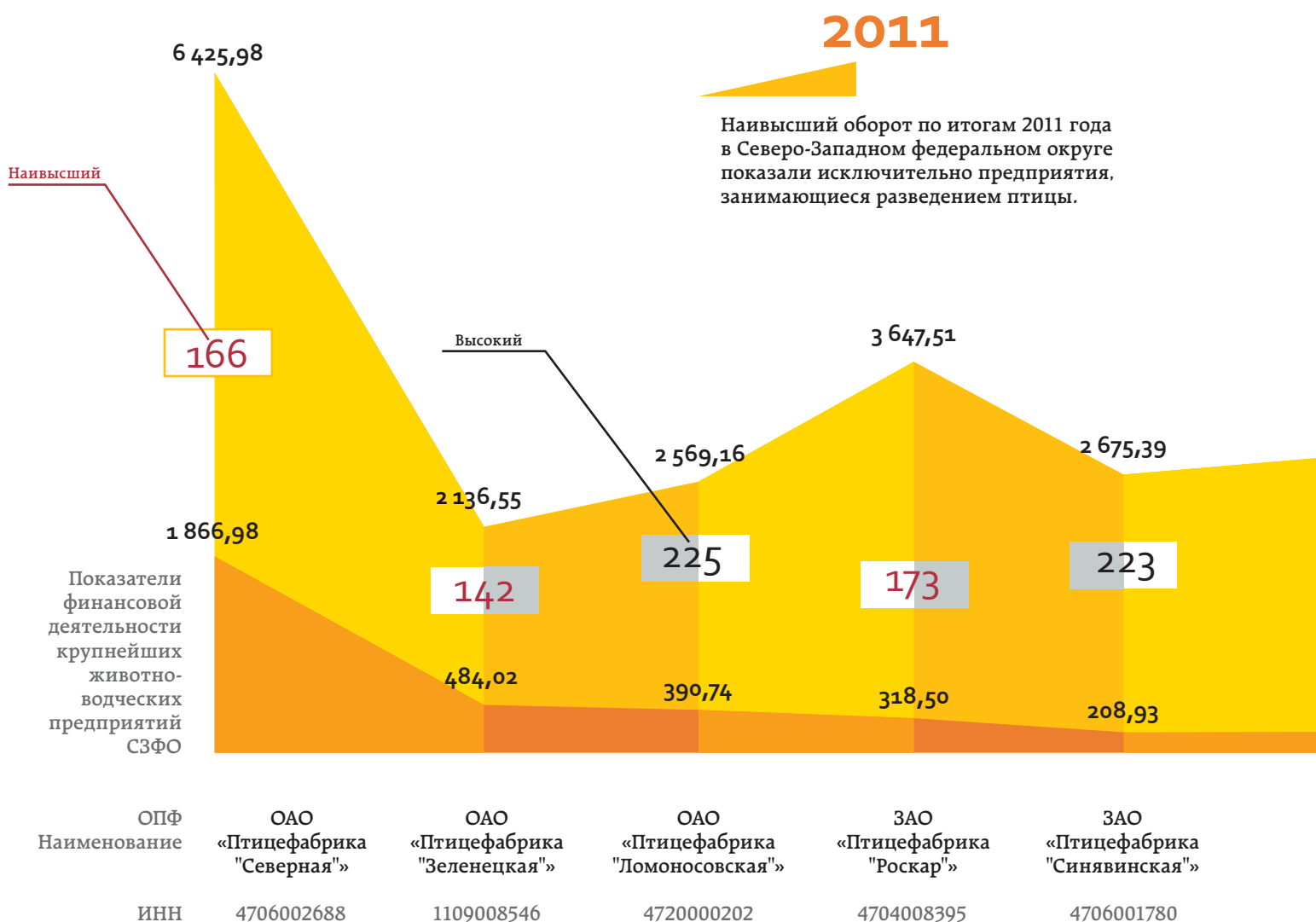
Калининград: (4012) 63-11-77
Москва: (495) 748-16-15
Ставропольский край: (865-44) 6-70-07
Новосибирск: (383) 220-99-31
Оренбург: (3532) 36-86-57
Санкт-Петербург: (812) 336-73-38
Белгородская область: (4725) 39-01-22

AGRAVIS
HAUFER & FREY AG

www.agravis.ru

Чистая прибыль животноводческих хозяйств Северо-Западного региона

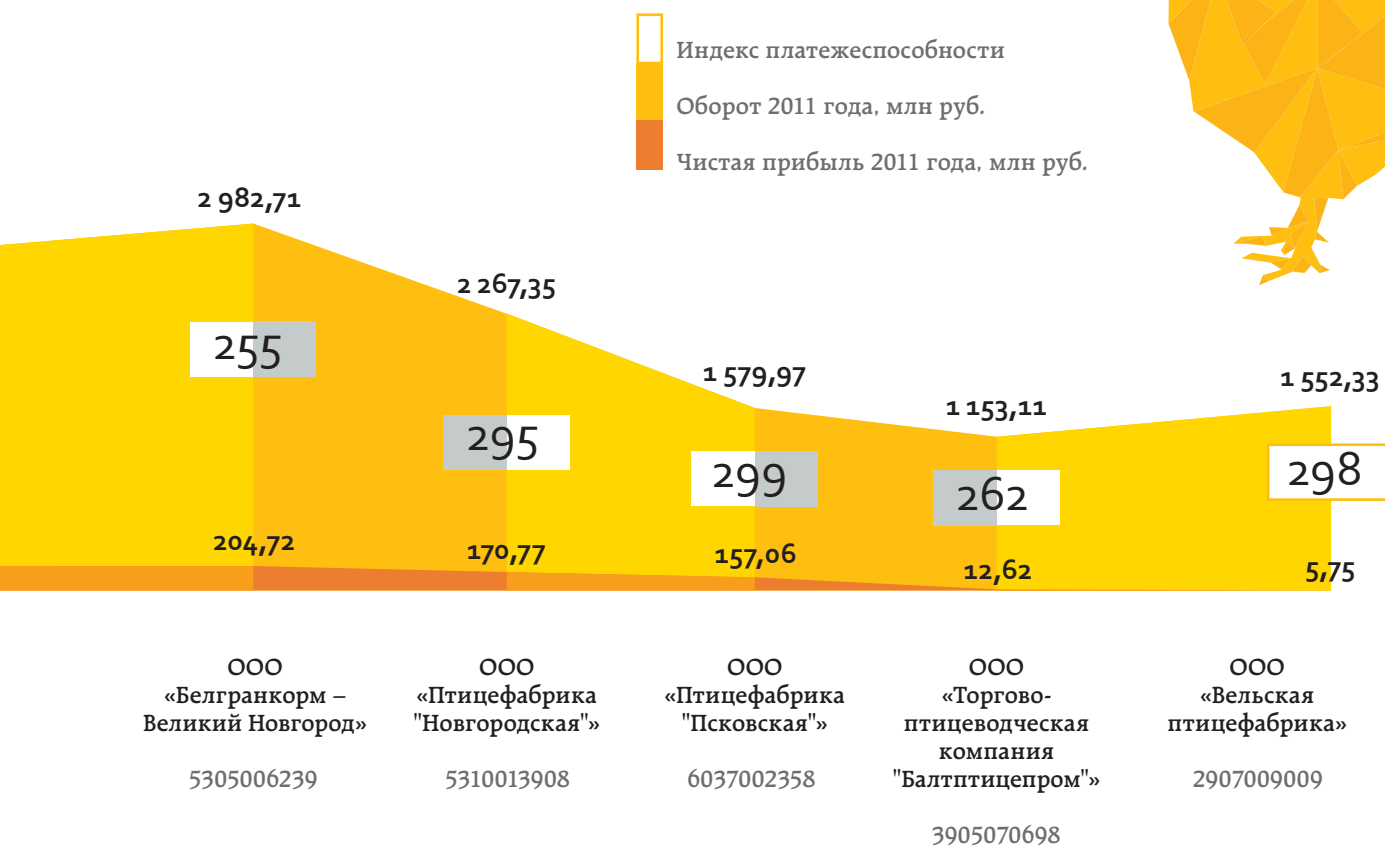
Для данного рэнкинга компании, занимающиеся выращиванием различных видов животных, были ранжированы вначале по величине выручки за 2011 год, а затем крупнейшие 10 предприятий отсортированы по уменьшению чистой прибыли за тот же период.



ОАО «Птицефабрика „Северная“», располагающаяся на первой строчке в рейтинге по обороту, также лидирует по показателю чистой прибыли. Хорошие результаты деятельности данной компании подтверждаются наивысшим индексом платежеспособности ГЛОБАС-і (ГЛОБАС-і – независимая оценка кредитоспособности и финансовой устойчивости юридического лица, разработанная «Крединформ» в соответствии с мировыми стандартами и учитывающая специфику российской экономики). Кроме того, наивысший индекс был присвоен ОАО «Птицефабрика „Зеленецкая“» и ЗАО «Птицефабрика „Роскар“», что говорит о минимальном риске невыполнения финансовых обязательств. Все остальные птицефабрики рэнкинга также показали значительную величину выручки и чистой прибыли. Финансовые коэффициенты данных компаний находятся на хорошем уровне, что и подтверждается высоким индексом платежеспособности ГЛОБАС-і.

Таким образом, чистая прибыль – это важнейший показатель для любого предприятия. Ее величина является итогом деятельности субъекта хозяйствования. Значительные колебания этого показателя в динамике могут насторожить инвесторов. В таком случае необходимо будет предоставить подробные пояснения о причинах изменений. Однако давать оценку предприятиям, основываясь только на показателях чистой прибыли, было бы неправильно. Также для более точного анализа следует обратить внимание на показатели прибыли от продаж и прибыли до налогообложения.

Чистая прибыль – это часть валового дохода компании, которая остается в ее распоряжении после уплаты налогов, сборов, отчислений и других обязательных платежей в бюджет. Организация самостоятельно определяет направления использования чистой прибыли. Часть прибыли общества распределяется между его участниками пропорционально их долям в уставном капитале. Другая часть используется для увеличения оборотных средств предприятия, формирования фондов и резервов, а также для reinvestиций в производство.



Гости:



Альдо Черви,
глава представительства Итальянского
института этической и экологической
сертификации (ICEA, Италия)
в Восточной Европе и России



Микко Рахтола,
эксперт Ассоциации
органического сельского
хозяйства /Луомулитто
(Финляндия)



Кай Кройцер,
издатель и журналист
Международного портала
organic-market.info (Германия)

Беседовала:



Юлия Грачева,
директор
Экологического союза



Органик-продукция – интернациональная тема

Накануне второго семинара программы EcoFood по развитию органического рынка на Северо-Западе России и Юго-Востоке Финляндии, который пройдет в октябре этого года в Хельсинки, при поддержке Экологического союза, прошли встречи по обмену опытом с зарубежными специалистами в области органического производства и маркетинга.

Об особенностях развития современного рынка органик-продукции в разных странах рассказали **Альдо Черви**, глава представительства Итальянского института этической и экологической сертификации (ICEA, Италия) в Восточной Европе и России, **Микко Рахтола**, эксперт Ассоциации органического сельского хозяйства Луомулитто (Финляндия), и **Кай Кройцер**, издатель и журналист Международного портала organic-market.info (Германия).

Об особенностях развития рынка органики в Европе

Каковы основные направления развития органического рынка в мире?

Альдо Черви: Уточню, что речь пойдет о сертифицированной органической продукции. Она пользуется большим спросом на рынке, особенно продукты питания. Наблюдается повышенный спрос на органические товары для детей.



Дискуссия в Экологическом союзе с Каем Кройцером

Увеличивается количество специализированных, в том числе органик-магазинов. Они также должны быть сертифицированы, если упаковывают продукцию внутри магазина или продают овощи на развес. Как минимум один-два раза в год магазин присылает образцы продаваемых изделий для тестирования, чтобы получить или продлить сертификат.

Когда вы заходите в обычный магазин, каков там процент органической и обычной продукции?

Альдо Черви: Обычно это зависит от магазина. Но чаще всего в Европе в традиционном магазине вы найдете разные категории продуктов как органического, так и неорганического происхождения. По сравнению с ассортиментом

том в специализированных органических магазинах выбор органических товаров в супермаркетах ограничен, хотя и постепенно увеличивается. Я бы сказал, здесь вы найдете только часть того, что вам нужно купить. При этом все органические продукты в традиционных супермаркетах должны быть упакованы так, чтобы они не смешивались с обычными. Кроме того, магазины, продающие смешанную продукцию, не имеют права упаковывать товары «органик», если они не сертифицированы.

В России набирают популярность фермерские продукты, среди которых есть органическая несертифицированная продукция. Существует ли подобный сегмент в Европе?

Альдо Черви: Да, в Европе есть фермерские рынки, где продукция может быть как органической, так и неорганической. Однако в последнее время все глубже становятся различия между фермерским органическим рынком и другими. Потребители понимают эти различия. Органическая продукция может продаваться на фермерском рынке – главное, чтобы информация о ней была достоверной.

У нас есть закон, касающийся предоставления информации о продукте и его маркировке. Поэтому если вы указываете на упаковке недостоверную информацию, то должны нести за это ответственность. К вам могут быть применены определенные санкции, продукт может быть изъят с рынка. Например, нельзя написать «эко-яйцо», если оно не прошло сертификацию. В противном случае вы – мошенник, даже если продукт действительно имеет органический статус, но это не подтверждено официальным органом по сертификации.

Сложности и достижения производителей

Каковы основные препятствия для активного развития органического рынка Финляндии? Какие достижения можно отметить?

Микко Рахтола: В Финляндии много другая, чем, например, в Дании, структура пищевой цепи. У нас отсутствуют компании среднего уровня, на продовольственном рынке представлено два крупных игрока и, соответствен-

Прямая речь



Альдо Черви,
глава представительства Итальянского института этической и экологической сертификации (ICEA, Италия) в Восточной Европе и России:

«ICEA сотрудничает с Экологическим союзом, помогая российским фермерам сертифицировать продукцию в соответствии с европейским законодательством».



Микко Рахтола,
эксперт Ассоциации органического сельского хозяйства Луумулитто (Финляндия):

«Мы стремимся к тому, чтобы в 2020 году доля органической продукции на рынке составляла 20%. Это наша национальная идея».



Кай Кройцер,
издатель и журналист Международного портала organic-market.info (Германия):

«Я поддерживаю инициативу Экологического союза по внедрению стандарта „Листок жизни. Органик“ и его международного признания, поскольку сертификация должна проводиться независимой третьей стороной».

но, проблемы поставок – основные трудности, стоящие на пути развития органического производства. Однако за последние 2–3 года мы отмечаем довольно быстрый рост этого сегмента. Особенно впечатляющей была динамика 2010–2011 годов – рынок «органик» взлетел на 46%. Неплохие результаты достигнуты и в прошлом году – рост составил 24%. Таким образом, мы достигли объема продаж органической продукции в 200 млн евро в год. Хотя это всего лишь 2% от общих продаж. Мы стремимся к тому, чтобы в 2020 году доля органической продукции на рынке составляла 20%. Это наша национальная идея.

Какова приблизительно разница в цене на органическую и неорганическую продукцию?

Альдо Черви: Обычно разница в цене составляет 30–40%, иногда – 60–80%. В некоторых случаях стоимость органического продукта может в два раза превышать стоимость обычного. Цены сильно отличаются на продукцию животноводства, так как сам процесс более сложен, более высокие цены на покупку корма для животных и птиц. А на продукты растениеводства разница в цене не столь значительна.

В Европе существуют корма для животных в системе органического животноводства?

Альдо Черви: На рынке Европы представлены органические кормовые смеси, состоящие из сертифицированных ингредиентов и производящиеся сертифицированными компаниями. Таким образом, фермерам очень удобно – они просто покупают готовый продукт. Также существуют сертифицированные удобрения. Нельзя сказать, что их подавляющее большинство, но у многих компаний, выпускающих обычные удобрения, теперь установлены одна или даже несколько линий по выпуску органических продуктов этой категории.

А поставщики и производители в Европе доверяют органическим продуктам из России?

Альдо Черви: Думаю, на данный момент не полностью доверяют, в первую очередь потому, что российским продуктам необходима признанная система сертификации. Необходимо увели-



Экскурсия по гастроному «Глобус Гурмэ» в Санкт-Петербурге

чить количество фермеров и площадей, занятых под органическое производство. И, в первую очередь, сертифицировать их. Однако на данный момент органик-продуктов, поступающих в Европу из России, очень мало. Но Европа в них чрезвычайно заинтересована и готова покупать. Сейчас на органический рынок активно выходит, например, Индия, думаю, только потому, что больше никто из ближайших соседей не может предложить свои продукты Европе. В Италии многое импортируется из Румынии. Мы импортируем, в частности, сырье для кормов – это основа нашего импорта. Большинство поступает из восточной Европы.

О государственной поддержке органик-фермеров

В России отсутствует государственная поддержка органических фермеров. Как с этим обстоит дело в Европе?

Микко Рахтола: С тех пор как Финляндия вступила в ЕС в 1995 году и стали следовать ее сельскохозяйственной политике, большая часть затрат на сельское хозяйство покрывается субсидиями. В растениеводстве и животноводстве их доля может составлять 30–50% всех доходов фермера. В некоторых более интенсивных производствах, например садоводстве, субсидии составляют около 13–15%. В настоящее время в рамках «экологического договора» органические фермеры смогут получать дополнительную финансовую помощь

в течение следующих пяти лет. Сумма органических субсидий для растениеводства составляет 141 евро на 1 га сельскохозяйственных угодий в год, для животноводческих ферм, где на 1 га приходится более 0,5 помещений, она увеличивается еще на 126 евро на 1 га в год.

Альдо Черви: Некоторое время назад Европейский союз начал активно поддерживать фермеров, производящих органик-продукцию. Особенно интенсивно финансировались фермеры, чье производство находилось в конверсионном периоде. Это способствовало развитию рынка.

Поддержка постепенно увеличивалась. И сейчас многие регионы поддерживаются государством. Например, в Италии она частично или полностью покрывает стоимость сертификации. В других случаях деньги выделяются на реализацию определенных проектов, ориентированных на продвижение органических продуктов. Самым затратным для фермеров являются консультационные услуги, исследования. Зато у фермеров накопился достаточный опыт, который позволяет увеличивать количество и повышать качество выпускаемой продукции, которое сегодня находится на высоте.

Перспектива органического производства в России и в мире

По вашему мнению, как будет развиваться российский рынок?

Альдо Черви: Сложно сказать. Рынок активно развивается из года в год как в Европе, так и в России. Появилось много импортных товаров, имеющих сертификаты. Но органические продукты появляются также и в России, Украине, Молдове. А еще пару лет назад их там просто не было. Настало время активно развивать данный сегмент рынка в этих регионах. Я думаю, именно сейчас очень важно работать с местной органической продукцией, чтобы удовлетворить существующий покупательский спрос. Поэтому ICEA сотрудничает с Экологическим союзом, помогая российским фермерам сертифицировать продукцию в соответствии с европейским законодательством. Они могут быть признаны не только в России, но и в Европе, во всем мире.

Кай Кройцер: В Германии развитие рынка органической продукции осуществлялось в течение нескольких десятков лет. Оно началось в 1980-х годах с кооперации фермеров, которые понимали необходимость выпускать качественную экологически безопасную продукцию и придерживались принципов органического производства. Стандартизация органического земледелия произошла значительно позднее – в Общеввропейском соглашении по органическому производству сельскохозяйственной продукции № 2092/91 от 24 июня 1991 года. На мой взгляд, Россия проходит те же этапы: и объединение фермеров для обмена опытом, и развитие локальных продаж послужит хорошим основанием для формирования рынка органической продукции в стране. Также я поддерживаю инициативу Экологического союза по внедрению стандарта «Листок жизни. Органик» и его международного признания, поскольку сертификация должна проводиться независимой третьей стороной.

Микко Рахтола: Динамика развития органического сегмента в Европе, а тем более в Америке и Канаде, внушает оптимизм. Органическая продукция, наконец, покинула скромную нишу, которую занимала до последнего времени, и смело вышла на мировые рынки, чтобы занять здесь лидирующие позиции. Уже есть примеры того, как на сотнях европейских рынков продаются только органические продукты. Так что, возможно, следующим шагом станет их полное доминирование во всем мире. ■



Валерий
Горячев:
«Роскар» означа-
ет «Российская
Карелия».

Фоторепортаж



От первого лица

Первым до яйца дотрагивается покупатель!

В конце мая птицефабрика «Роскар» приняла делегацию коллег из Немецкого отделения Всемирной научной ассоциации по птицеводству (ВНАП).



↓ Международная комиссия по яйцу еще в 2003 году признала «Роскар» лучшей компанией мира по производству и переработке яйца.



Для качественной сортировки и упаковки установлены современные яйцесортировальные комплексы МОБА производительностью 120 и 180 тыс. яиц в час.

Птицефабрика «Роскар» – предприятие с 40-летним стажем работы. Сегодня «Роскар» – один из крупнейших российских производителей яйца и продуктов его переработки, а также мяса птицы и полуфабрикатов. Продукция фабрики представлена на рынках Санкт-Петербурга, Москвы, Северо-Западного региона, а также Центрального и Южно-го федеральных округов.

«„Роскар“ означает „Российская Карелия“, – отметил во вступительной речи **генеральный директор предприятия Валерий Горячев**. – Такое название было выбрано, поскольку птицефабрика расположена на Карельском перешейке,

между Ладожским озером и Финским заливом. Этот район по праву признан одним из самых экологически чистых в Ленинградской области».

С состоянием дел в российском птицеводстве немецких специалистов познакомил **Юрий Трусов, председатель Общественной палаты Ленинградской области, член Правления Ленинградской торгово-промышленной палаты**.

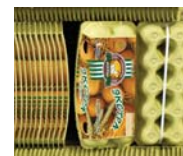
«Общее количество птиц в России на 1 января составило 393,8 млн голов. Производство яиц в 2012 году достигло 32,3 млрд штук. Наибольшее количество производит Ленинград-

ская область – 3 млрд яиц. Из них почти 1 млрд поступает с птицефабрики „Роскар“, по этой цифре можно судить о размерах предприятия, – рассказал эксперт. – В России только один регион, кроме Ленобласти, производит свыше миллиарда яиц – это Тюменская область с показателем 1,3 млрд. Все остальные существенно отстают.

Производство мяса за прошлый год составило 4,4 млн тонн. Лидером является Белгородская область – 710 тыс. тонн, за ней следует Ленинградская – 250 тыс. тонн. Птицефабрика „Роскар“ производит 20 тыс. тонн мяса бройлера.



↓ С 1998 года на фабрике развивается направление производства обогащенных яиц с повышенным содержанием полезных для организма человека элементов.



Применение системы автоматической укладки обеспечивает снижение процента битых яиц.

Средняя продуктивность кур-несушек по России составила в 2012 году 306 яиц.

Если говорить про размер предприятий, надо отметить, что 31% от общего количества яиц обеспечивается 15 птицефабриками при производстве свыше 300 млн штук. Еще 23% – птицефабриками с объемом производства ниже 100 млн яиц. Их в стране насчитывается 163.

В России 15% мяса выпускают предприятия с объемом производства свыше 100 тыс. тонн – таких у нас всего два: одно в Белгородской, другое в Ленинградской области. И 1,2% мяса производится на предприятиях с объемом менее 2 тыс.

тонн в год – таких компаний насчитывается 40».

После официальной части для гостей была организована экскурсия по цеху сортировки и упаковки, а также по цеху переработки яиц.

Цех сортировки и упаковки

«Роскар» – это современный птицеводческий комплекс с замкнутым технологическим процессом от производства яиц до переработки мяса птицы. Добиться высочайшего качества продукции птицефабрике помогает высокотехнологичное оборудование ведущих мировых производителей, грамотно организованный

производственный процесс с использованием самых современных технологий, тщательный контроль на всех этапах производства.

Процесс производства яйца на птицефабрике полностью автоматизирован: первым, кто прикасается к яйцу, становится непосредственно покупатель, открывший упаковку дома, рассказал технолог предприятия.

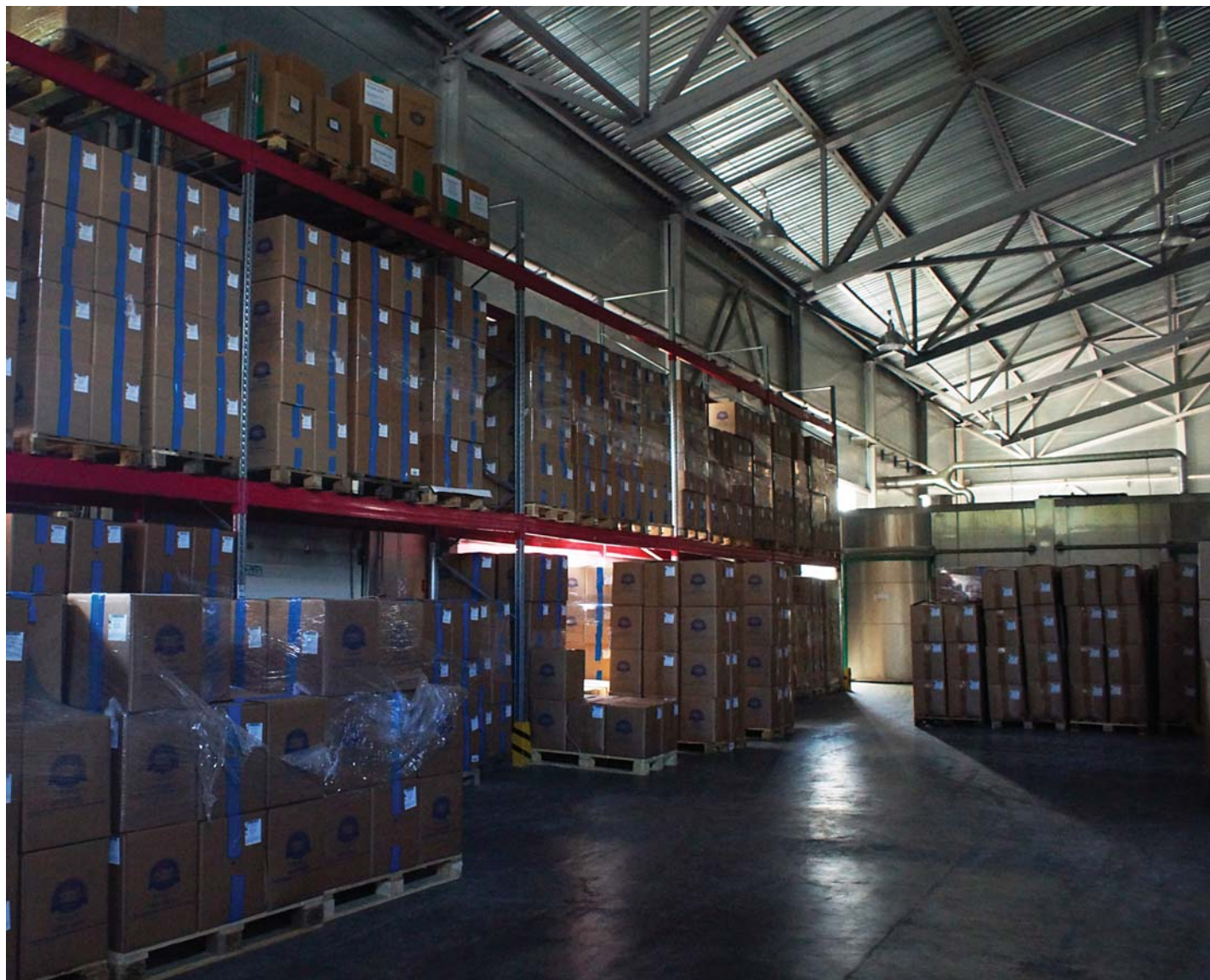
Из птичников яйца поступают в цех сортировки и упаковки по утепленным галереям системы яйцесбора. Для качественной сортировки и упаковки установлены современные яйцесортировальные комплексы МОВА производительности



↓ Ассортимент продукции, который сегодня насчитывает более 400 позиций, постоянно расширяется. Предприятие регулярно выводит на рынок новые яичные и мясные марки.



Юрий Трусов:
«Производство яиц в прошлом году достигло 32,3 млрд штук. Из них почти 1 млрд производит птицефабрика «Роскар»».



стью 120 и 180 тыс. яиц в час. Они управляются с помощью компьютера и выполняют такие операции, как мойка, отбор яиц с насечкой, как видимой, так и скрытой, сортировка по весовым категориям, упаковка в различную тару. Применение системы автоматической укладки обеспечивает снижение процента битых яиц.

Продукты от «Роскар» отмечены многочисленными наградами на престижных конкурсах и профессиональных выставках. Не случайно Международная комиссия по яйцу еще в 2003 году признала «Роскар» лучшей компанией мира по производству и переработке яйца.

Основа ассортиментного портфеля птицефабрики – упакованное брендованное яйцо. При этом птицефабрика специализируется на выпуске обогащенных яиц, обладающих лечебно-профилактическим эффектом благодаря повышенному содержанию определенных полезных для здоровья элементов.

Первым на рынок было выведено яйцо под торговой маркой «ЭКСТРА», ярко-оранжевый цвет желтка которого обеспечивало введение в корм кур-несушек веществ, богатых каротиноидами. В 2002 году ассортимент пополнился яйцом «Омега-3 Актив», содержащим ПНЖК Омега-3. Также нача-

лось производство яйца «Счастливая курица» от несушек, содержащихся по уникальной для России бесклеточной системе. В 2006-м появилось еще две новинки – яйцо «Активита» с повышенным содержанием йода и селена и особо крупное яйцо «Мега». В 2007 году фабрика начала выпуск яиц под торговой маркой «Пользики» с повышенным содержанием йода. В 2010 году было выпущено столовое яйцо «Ярково», а в следующем – яйцо от молодой курицы Mini De Lux. Кроме того, в 2011 году производство было сертифицировано Советом муфтиев России, и появилась новая яичная торговая марка «Халяль».



↓ «Роскар» – одна из немногих птицефабрик, которая выпускает жидкие продукты переработки яйца в асептической упаковке с длительным сроком хранения, а также имеет возможность варьировать количество сухих компонентов по желанию заказчика.



Жидкие яичные продукты предполагают наличие на предприятиях холодильных камер, так как их транспортировка и хранение должны осуществляться при температуре от 0 до +4 °С.



Цех глубокой переработки

На «Роскаре» был построен первый и на сегодняшний день крупнейший в России цех по глубокой переработке яиц, где незаменимые в пищевой промышленности яичные продукты – желток, белок и меланж – производятся в сухом, жидком охлажденном и замороженном виде. Жидкие продукты фильтруются, пастеризуются и расфасовываются в асептическую упаковку.

На птицефабрике установлена уникальная линия розбива яиц мощностью до 80 тыс. яиц в час. Линия полностью автоматизирована и позволяет контролировать процесс розбива, све-

дя к минимуму человеческий фактор при производстве продукции, и тем самым исключить попадание инородных предметов и обеспечить высочайшее качество. Эта технология является передовой в Европе, где ее наличие – обязательное требование к производству продуктов переработки яйца.

Жидкие яичные продукты предполагают наличие на предприятиях холодильных камер, так как их транспортировка и хранение должны осуществляться при температуре от 0 до +4 °С. Сухие продукты обладают длительным сроком годности при хранении в обычных условиях, поэтому их удобно использовать на

предприятиях, не имеющих холодильных камер.

Яичный белок широко используется в кондитерском производстве (изготовление зефиров, меренг, кремов), рыбоперерабатывающей промышленности (изготовление крабовых палочек), колбасном производстве. Желток применяется для приготовления майонезов и соусов, выпечки бисквитов. Яичный меланж используется для приготовления бисквитного теста.

Большим спросом в гостиничном и ресторанном бизнесе пользуется еще один продукт птицефабрики – вареные яйца, очищенные от скорлупы.



↓ Современное оборудование и гибкие технологические процессы позволяют разделить яйцо на белок и желток и производить яичные продукты в сухом, жидком охлажденном и замороженном виде.



С приобретением яйцеварочного комплекса в ассортименте фабрики появились вареные яйца в маринаде, расфасованные в пластиковые ведра по 75 или 150 штук.

С приобретением яйцеварочного комплекса в ассортименте фабрики появились вареные яйца в маринаде, расфасованные в пластиковые ведра по 75 или 150 штук. Также запущена автоматизированная линия по производству замороженных омлетов, готовых к употреблению. Аналогов подобному оборудованию в России пока нет.

На уровне международных стандартов

Качество продукции птицефабрики находится на уровне мировых стандартов. С 2003 года на предприятии действует система контроля качества ХАССП, которую

«Роскар» внедрила первой в России среди птицефабрик.

С 2009 года система качества предприятия сертифицирована по ISO 22000 «Система менеджмента безопасности пищевой продукции», охватывающей все производство от выращивания родительского стада, инкубации яиц до производства и доставки готовой продукции потребителю. Данный стандарт – основа сотрудничества птицефабрики «Роскар» с крупными зарубежными компаниями, имеющими производство в России.

В конце прошлого года руководство предприятия приняло решение пройти процедуру сертификации в международ-

ной системе аккредитации по схеме FSSC 22000, и в компании были внедрены требования данной схемы, базирующейся на принципах ХАССП и международном стандарте ISO 22000:2005.

«Международный сертификат системы менеджмента пищевой безопасности позволяет нам удовлетворить требования наших покупателей и дает нам уверенность в том, что система менеджмента предприятия правильно разработана и эффективно внедрена на предприятии, что она действительно работает, а не существует лишь на бумаге», – подчеркнул генеральный директор «Роскар» Валерий Горячев. ■

Наслаждайтесь превосходным результатом!

**ENRADIN®**

SUPERIOR ACTIVITY, SUPERIOR RESULTS

Гость:

Наталья Штыкало

руководитель Департамента сельского хозяйства и продовольствия Торговой миссии UBIFRANCE Посольства Франции в России

Беседовала:

Виктория Загоровская

женские правила

Имя, фамилия:
Наталья Штыкало

Место рождения:
Крым

Дата рождения:
7 декабря 1961 г.

Образование:
высшее – окончила Московский государственный лингвистический университет им. Мориса Тореза по специальности «переводчик-референт»; получила диплом Французско-русского мастера при МГУ (французский аналог MBA)

Название компании, должность:
руководитель Департамента сельского хозяйства и продовольствия Торговой миссии UBIFRANCE Посольства Франции в России

Сколько времени работает на руководящей должности:
в этой организации – с 1 января 2012 года

Основные достижения в карьере:
главную карьеру сделала в качестве журналиста, начиная с работы младшим редактором и заканчивая должностью специального корреспондента.

На сегодняшнем посту – это реализация крупных проектов по продвижению французских продуктов питания, технологий, сельхозтехники, оборудования и пр., в числе которых организация коллективных французских стендов на ряде международных выставок, проведение дегустаций продуктов питания и вин в Посольстве Франции, деловые программы для делегаций французских бизнесменов.

Семейное положение, дети:
разведена, сын – выпускник МГИМО

Хобби. Как предпочитает проводить свободное время:
посещение культурных мероприятий, китайская гимнастика тайцзи



Наталья Штыкало: Бизнес не может быть женским или мужским

Расскажите, почему вы занимаетесь именно этим бизнесом? И как пришли к сегодняшней должности?

– Мне было лет тринадцать, когда я задалась целью прочитать Оноре де Бальзака в подлиннике – на французском языке, хотя тогда я изучала другие иностранные языки. Потом в период работы журналистом на радио мне захотелось попробовать себя именно во французской компании.

Следующим логическим шагом стало поступление во франко-русскую бизнес-школу на базе Академии внешней торговли, где занятия велись на французском, а коллектив был смешанным. После его окончания в 1998–1999 годах я получила три-четыре предложения от различных компаний, одно из которых – принять участие в выставочном проекте «Франция: стиль жизни».

Я с энтузиазмом подключилась к проекту в качестве пресс-атташе, а потом во французском посольстве открылась вакансия ассистента уполномоченного по сельскому хозяйству, как тогда это называлось. Дальше я работала в отделе сельского хозяйства в Посольстве Франции, затем – в торговом представительстве страны, которое сейчас называется UBIFRANCE и занимается развитием экономической и, в особенности, внешнеторговой деятельности французских предприятий на международной арене.

За эти годы было сделано много всего интересного, беремся за крупные проекты, в которых участвуют от 30, как это было в прошлом году на выставке ПИР, до 73 компаний, как это случилось 4 июля в рамках дегустации бордоских Гран Крю. До 200 французских компаний в год заручаются нашей поддержкой и, приезжая в Россию, могут рассчитывать на содей-

Женщине нужно быть сильнее, умнее, хитрее, чтобы занимать примерно одинаковые позиции с мужчиной.

В возрасте тринадцати лет я задалась целью прочитать Оноре де Бальзака в подлиннике – на французском языке.



— Мы всегда стараемся работать над проектами в парах, для того чтобы в любой момент было кому тебя заменить и быть ма-стерами на все руки.

ствие в организации деловых встреч и поиске бизнес-партнеров.

В чем, на ваш взгляд, заключаются особенности ведения дел женщинами-предпринимательницами? Что отличает женщину в бизнесе?

– Это природные женские качества, которые у многих из нас еще остались, – дипломатичность, умение сдержанно вести себя в сложных ситуациях и правильно выходить из конфликтов, эмоциональность, или, точнее, «эмоциональный интеллект», чисто женская харизма, организованность, умение планировать и предвидеть развитие событий.

Вы согласны с мнением, что мужчине быть руководителем легче? Лучшие руководители чаще всего – мужчины или женщины?

– Бывают ситуации, в которых проще мужчине, а бывают те, с которыми

лучше справляется женщина. У каждого пола свои достоинства. Но существует определенный гендерный стереотип, и во многих странах, не только в России, ключевые должности в компаниях занимают именно мужчины. Пока женщина должна быть смелее, сильнее, умнее, хитрее, чтобы занимать примерно одинаковые позиции с мужчиной.

Хотя в последнее время мы видим изменения к лучшему: так, в Норвегии и Дании соотношение мужчин и женщин на руководящих постах примерно равное. Нам, конечно, до них далеко. Например, во Франции гораздо больше женщин-министров и руководителей, чем в России.

Какой смысл вы вкладываете в понятие «женский бизнес»?

– Я не совсем понимаю, что это такое, точно так же, как «женская логика» или «женское счастье». Есть биз-

нес, который ведется грамотно, есть бизнес, который ведется неэффективно. Он не бывает женским или мужским.

Как отбираете людей в свою команду? С кем работать легче: с женщинами или мужчинами?

– Мне повезло: сейчас в UBIFRANCE сформировалась достаточно сбалансированная команда, в которой есть и мужчины, и женщины.

С кем легче? Все зависит от личности, а не от пола. Я стараюсь фокусировать свое внимание на лучших профессиональных и человеческих качествах, независимо от того, мужчина передо мной или женщина. Но если выбирать из двух вариантов, то проще все-таки с мужчинами.

Что помогает вам мотивировать сотрудников?

– Надо искать великую цель. Сейчас многие коммерческие структуры мотивируют премиями, а мне кажется, что, кроме денежных вознаграждений, должна быть идея. Если приводить в пример нашу организацию, то такой целью является увеличение экспортного потенциала французских компаний, помощь в выходе новых игроков и продуктов на рынок России, возведение сельскохозяйственных мостов между ними и российскими предприятиями. Достижение намеченного радует меня и мою команду. А что касается денежного вознаграждения, то оно может являться логическим подкреплением усилий и полученных результатов. Но еще раз подчеркну – обязательно должна быть красивая цель, идея и многоэтапный интересный проект.

Ваши коллеги становятся друзьями?

– У меня существует четкое разделение: есть свой круг друзей вне работы, а коллеги остаются просто коллегами.

Какие вы применили нестандартные решения в своей организации?

Обязательно должна быть красивая цель, идея и многоступенчатый интересный проект.

Я стараюсь играть на лучших человеческих качествах, независимо от того, мужчина передо мной или женщина.

До 200 отраслевых компаний заручаются нашей поддержкой и, приезжая в Россию, могут рассчитывать на содействие в организации деловых встреч и поиске бизнес-партнеров.



— Мы все стремимся быть многостаночниками, притом что у каждого есть свой функционал и определенное распределение задач и обязанностей. Но мы всегда стараемся работать над проектами в бинамах — парах, для того чтобы в любой момент было кому тебя заменить, и быть мастерами на все руки: если понимаем, что на каком-то этапе реализации у нас нет необходимых ресурсов, стараемся осваивать новые мини-профессии и навыки — что называется, «и швец, и жнец, и на дуде игрец». Правда, я не знаю, насколько это нестандартно — сегодня многие вынуждены идти по такому пути.

У вас характер отца? Чего в нем больше — мужского или женского?

— Я внешне похожа на отца и унаследовала от него многие качества: чувство юмора, которое сопровождает его и меня по жизни, стремление к анализу. Кроме того, я всегда в работе имею план А и план Б. Можно считать это стремлением подстраховаться, а можно воспринимать как тактический прием.

Карьера не мешает семейной жизни? Как удается их сочетать?

— Нет, не мешает. Конечно, это сложно, но многим женщинам удается строить карьеру не в ущерб семейной жизни.

— Женщину отличают ее природные качества — дипломатичность, умение сдержанно вести себя в сложных ситуациях и правильно выходить из конфликтов, эмоциональность, или, точнее, «эмоциональный интеллект», организованность, умение планировать и предвидеть.

Чего вам очень бы хотелось?

— Научиться всегда владеть собой, пребывать в постоянной гармонии с собой и с миром.

Никогда не хотелось попробовать себя в другой области? Если бы вы работали не в этой сфере, чем бы тогда занимались?

— До работы в посольстве мне довелось работать переводчиком, как письменным, так и устным. Это две разные профессии, но обе мне одинаково близки. Мне нравится переводить не слова, а мысли с французского или английского на русский, находить четкие эквиваленты в родном языке. Такую деятельность я рассматриваю в качестве альтернативной.

Где любите отдыхать? Какая страна/город вам ближе всего по духу?

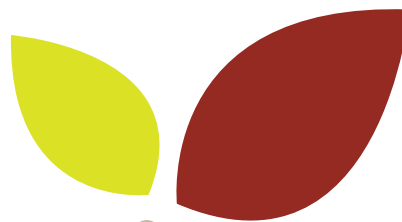
— Нельзя сказать, что мне очень нравится отдыхать в одном и том же месте, но после долгой паузы я и моя семья заново открыли для себя Крым, где я родилась, но уехала оттуда маленькой девочкой. На каникулах в школе и в институте мы часто проводили в Крыму каникулы, потом было несколько лет перерыва, и года два-три назад я и мои близкие вновь стали ездить туда с удовольствием. Не знаю, чем это вызвано: зовом сердца к родным некогда местам или просто красотой полуострова.

Я в принципе люблю море и горы. По роду деятельности в последнее время много езжу по разным городам России, и недавно открыла для себя Алтай.

Сформулируйте свой главный жизненный принцип...

— Постоянное преодоление себя и обстоятельств. ■

22-я Международная выставка
продуктов питания и напитков



worldfood

MOSCOW

16 - 19 сентября 2013

Россия • Москва • ЦВК «Экспоцентр»



реклама



По вопросам участия обращайтесь:
+7 (495) 935-7350, 788-5585
worldfood@ite-expo.ru

www.world-food.ru



В ПОЛЯХ

Гость:
Сергей Ковальчук,
директор компании «ВАЛ-КО»

Беседовала:
Елена Максимова

Сергей Ковальчук:

Любой продажник – владелец собственного бизнеса



Сергей Ковальчук

Должность, компания:
директор ООО «ВАЛ-КО»

Место рождения:
Кривой Рог, Украина

Дата рождения:
18 сентября 1967 г.

Работает в продажах:
21 год

Места, где побывал в командировках:
практически все регионы России,
Нидерланды, США, Германия,

Португалия, Италия

Семейное положение:
женат, есть две дочери

Как вы начинали свою карьеру?

– В далекие теперь 1990-е годы я начал работать в представительстве Государственной югославской компании в Москве. Там получил свой первый опыт в продажах, и когда в 2001 году американская компания VAL-CO, производящая оборудование для птицеводства, предложила мне организовать и возглавить российское представительство, я согласился.

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

– Я помню свою первую продажу – эта сделка состоялась в 2002 году с Островской птицефабрикой в Псковской области.

Какую профессию вам пророчили в детстве родные?

– Врача. По мнению близких, я должен был стать хирургом.

Каковы, на ваш взгляд, главные качества хорошего продавца? Всеми ли из них вы обладали «от природы», или чему-то пришлось учиться? Как вы этому учились?

– Одним из самых важных качеств продавца, на мой взгляд, является умение общаться с клиентом. Я имею в виду не простое общение, а такое, когда вы можете построить конструктивный диалог, выслушать клиента, понять его проблемы и потребности и помочь решить необходимые для него задачи. Важно, конечно, обладать некой харизмой и знать свой продукт лучше, чем кто бы то ни было. Лично мне пришлось многому научиться. В советские времена продажам не обучали, поэтому позже я получил второе образование в заочном Институте советской торговли.

В основном, конечно, я учился управлению своим бизнесом, менеджменту. Продажам учился на практике и про-

За границей мне понравилась энергетика Нью-Йорка. Современный, сбалансированный и при этом динамичный город.



— Мне приходилось много ездить, и вот спустя уже более 10 лет я продолжаю жить в таком же ритме. Привычка или уже стиль жизни... скорее, второе.

должаю учиться каждый день, общаюсь с клиентами и партнерами.

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

— Обычно мне требуется около пяти минут. За это время я могу сформировать первое мнение о человеке. А чтобы составить портрет, нужно минимум три года.

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

— Конечно, бывают в моей практике и такие случаи. Если клиент недружелюбен, я стараюсь найти какую-либо нейтральную и интересную для него тему и изменить его настрой на положительный. Иногда полезно обратить внимание на какие-то детали, что-то подчеркнуть, сказать комплимент. Ес-

ли это искренне, то в 99 случаях из 100 это работает.

Общаясь с клиентом, вы обращаете внимание на его возраст?

— Да, обращаю, но только потому, что проявляю уважение к людям старшего возраста, несмотря на уровень их компетенции и должность.

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

— Откровенно говоря, любое общение между мужчиной и женщиной, в том числе и бизнес-общение, имеет под собой некий эмоциональный контекст. Если этот контекст со знаком плюс, то, думаю, это в некоторой степени помогает при проведении переговоров.

Но в любом случае, вне зависимости от пола, гораздо приятнее выстраи-

вать партнерские отношения с клиентом, с которым на уровне человеческого общения контакт есть.

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

— С точки зрения системы продаж, для себя такое разделение проводить нужно. И у нас, конечно же, есть лояльные, постоянные клиенты. Благодаря им мы можем обеспечить быструю доставку, содержать склад, идти на более выгодные для клиентов условия. В отношении и переговорах это никак не отражается, все клиенты для нас важны.

У менеджера по продажам есть четкая цель: заключить контракт и заработать для себя и компании. Однако не каждые переговоры заканчиваются сделкой. Получаете ли вы удовольствие просто от общения с клиентом?

— Да, однозначно. И не только удовольствие. Я получаю знания. Каждые переговоры, каждая поездка — это возможность получить знания о проблемах клиентов, и порой о том, как их решить. Мы не только продавцы, мы в первую очередь инженеры и технологи в птицеводстве. Мы должны быть квалифицированными специалистами, и переговоры, даже не заканчивающиеся сделкой, — это возможность повысить нашу компетентность.

Есть ли у вас талисман?

— Нет, но в машине вожу с собой небольшую иконку.

Можно ли назвать вас любителем «экстремальных» переговоров?

— Нет, я не любитель длительных и тяжелых переговоров.

Какие города из тех, где вы бывали в командировках, вы можете назвать любимыми? Чем они вам запомнились?

— Пожалуй, в России больше всего люблю города Кавказских Минеральных Вод — Кисловодск, Ессентуки, Пятигорск. Часто в них бываю и всегда по-

лучаю большое удовольствие от нахождения там. За границей мне понравилась энергетика Нью-Йорка. Современный, сбалансированный и при этом динамичный город.

Вы часто говорите о работе в нерабочее время: с друзьями, семьей?

– Да, очень часто. Мне сложно отключаться от работы, тем более моя супруга и друзья связаны напрямую с нашим бизнесом.

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

– «В поле», в поездках. Так как я начинал развивать свой бизнес один, мне приходилось много ездить, и вот спустя уже более 10 лет я продолжаю жить в таком же ритме. Привычка или уже стиль жизни... скорее, второе.

К своим сотрудникам вы предъявляете высокие требования? Какие?

– И к сотрудникам, и к себе, в первую очередь. Образованность, грамот-

ная речь – это обязательные условия. Далее – желание работать и улучшать свои результаты. Всему остальному я научу.

По своей сути продажник – больше предприниматель или исполнитель?

– Конечно, предприниматель, владелец своего собственного небольшого бизнеса. Только думая и принимая решения с такой позиции, можно добиться высоких результатов, а потом получить в качестве бонуса часть прибыли в конце года. В нашей компании такая практика мотивации существует уже не один год.

Остается ли у вас время на книги?

– Да, остается. Я предпочитаю книги о российской истории, но могу и детективы почитать.

Что вы считаете самым важным в жизни?

– Семью. ■



День «в поле»

В деловую поездку я обязательно беру с собой все необходимое, чтобы хорошо выглядеть, iPhone и iPad.

Находясь в пути, размышляю, планирую, делаю записи.

Собираясь на переговоры, я говорю: «Все будет хорошо!»

Не вспомню сейчас ни одной встречи, на которую бы я опоздал. Всегда стараюсь приезжать на переговоры заранее.

Если мой потенциальный клиент опоздал на встречу, то внутренне я испытываю недовольство, внешне спокойно жду человека.

Как правило, я могу определить, готов ли человек заключить контракт на первых нескольких минутах общения. Я бы уточнил – не готовность, а намерение.

После подписания договора (или договоренности о подписании договора) думаю о том, что это не только не конец, а самое начало деловых отношений, в которых нужно решать целый ряд задач – финансовых, логистических. Считаю, очень важно, чтобы обе стороны выполняли свои договорные обязательства.

— Гораздо приятнее выстраивать партнерские отношения с клиентом, с которым на уровне человеческого общения контакт есть.

КОМПЛЕКСНЫЕ РЕШЕНИЯ

Для птицеперерабатывающих комплексов производительностью до
12000 голов/час



Система Maxiload – Система приемки живой птицы



Первичная обработка – эффективный перосъем и потрошение



Взвешивание при перенавеске на охлаждение – высокая точность при высокой скорости



Система разделки ProFlex – Ключ к конкурентному преимуществу



Интеллектуальная система филетирования с определением костного остатка – Бескостное филе грудки



Высокоскоростная система подачи – уменьшает потери и оптимизирует выход продукта



taste the quality

Мы расширяемся!

Компания «Райх» после удачной выставки IFFA во Франкфурте приняла стратегическое решение расширить занимаемые площади.



С 15 июля этого года «Райх» вдвое увеличивает офисные помещения и более чем в два раза – складские. Кроме того, появится производственный комплекс для проведения оперативного ремонта частей камеры и капитального ремонта одно- и двухрамных камер. Компания думает о своих клиентах, которые эксплуатируют камеры 20–30 лет, они очень важны для ее репутации, и поэтому «Райх» будет и впредь делать все возможное, чтобы оборудование приносило удовольствие партнерам долгие годы. Благодаря расширению компания станет не только обладателем самого большого склада запчастей среди всех конкурентов – в наличии всегда есть двух- и четырехрамные камеры для максимально быстрого реагирования на заказы. **Р**

Компания «Райх»

Созданы экспресс-тесты на сальмонеллу

Анализ пищевого продукта на наличие сальмонеллы занимает как минимум несколько дней. Но недавно американские ученые предложили две новые методики, существенно ускоряющие этот процесс. Об этом пишет Deutsche Welle.

Начнем с методики, созданной специалистами научно-исследовательского отдела Министерства сельского хозяйства США в Атленте, штат Джорджия. Один из разработчиков, инженер-электронщик Сынчул Юнь, говорит: «Сейчас персонал лаборатории вручную сортирует бактериальные культуры и отбирает те, что показались подозрительными. Иногда в одной чашке Петри может быть и три сотни колоний! Это требует времени, а ведь люди проверяют не одну чашку за смену, а многие десятки. Отсюда и ошиб-

ки. Наша цель состояла в том, чтобы повысить надежность анализа и существенно ускорить весь процесс».

Ускорить рост бактерий на питательной среде ученым, конечно, не под силу, зато им удалось автоматизировать процесс оценки колоний. Скажем, в воде, которой промывают тушки птицы, обычно содержатся разные бактерии, и главная задача санитарных экспертов состоит в том, чтобы быстро и надежно выявить среди множества колоний в чашке Петри именно сальмонеллы. Американский инженер предложил использовать для этого оптическую спектроскопию. Облучая пробы видимым светом разных цветов, то есть разных длин волн, и регистрируя спектры сигналов, отраженных колониями тех или иных бактерий, исследователь обнаружил, что сальмонеллам присущ очень характерный спектр, позволяющий отличить их от других бактерий.

Получение каждого из спектров занимает лишь несколько минут, его анализ – несколько секунд. В целом на всю процедуру требуется два-три часа. Теперь Сынчул Юнь намерен выяснить, нельзя ли столь же надежный результат получить, используя световые лучи лишь нескольких строго определенных длин волн. Это позволило бы упростить и дополнительно ускорить процесс анализа.



Вторая методика, которая – в случае успешных испытаний – позволит сократить время выявления сальмонеллы до нескольких минут, разработана специалистами Обернского университета в штате Алабама. Она предполагает использование специальной аппаратуры, в основе которой – крошечные биосенсоры. «Внутри сенсора находится ферромагнитный материал, снаружи – тончайшее золотое покрытие. Это покрытие способно удерживать так называемые бактериофаги, то есть вирусы, паразитирующие на бактериях. В данном конкретном случае на поверхности наших биосенсоров находятся вирусы, избирательно поражающие именно сальмонеллу», – поясняет Ятин Чай, один из участников исследовательского проекта.

Сенсоры помещают на поверхность исследуемого продукта и подносят к ним катушку, создающую переменное магнитное поле. Под действием этого внешнего поля сенсоры генерируют колеба-

ния, причем их параметры зависят от того, связались сальмонеллезные бактериофаги с сальмонеллами или – по причине отсутствия таковых – не связались. Регистрируя и анализируя колебания сенсоров, исследователи могут определить наличие инфекции в пищевом продукте.

Правда, для получения достоверного результата катушку приходится подносить практически вплотную к сенсору, но речь ведь идет пока лишь об испытаниях прототипа. «Теперь начинается новый этап проекта: мы хотим разработать такую катушку, которая позволяла бы просто сканировать поверхность исследуемого продукта вместе с множеством размещенных на нем биосенсоров», – говорит Ятин Чай. А следующей задачей станет миниатюризация аппарата.

foodinnovation.ru



Комплексы для утилизации павшей птицы

На Ставрополье уделяется большое внимание контролю за соблюдением требований ветеринарно-санитарных правил сбора и утилизации биологических отходов на промышленных предприятиях.

Эта миссия возложена на специалистов государственной ветеринарной службы Ставропольского края, информирует пресс-служба Россельхознадзора.

В рамках программы по утилизации биологических отходов, связанной с увеличением объемов производства птицы, «Ставропольский бройлер», филиал «Благодарненский», установил комплексы для утилизации павшей птицы и других биологических отходов, получаемых в результате деятельности предприятия.

Как проинформировали в управлении ветеринарии края, два крематора, каждый мощностью переработки до одной тонны в смену, установлены на производственной площадке «Золотой петушок». Еще два аналогичных комплекса мощностью переработки до 0,9 тонны в смену размещены на территории ЗАО «Бурлацкое».

webpticeprom.ru

Ввозить сельхозсырье с ГМО запретят?

Минсельхоз РФ предлагает рассмотреть возможность запрета на ввоз в Россию сельскохозяйственного сырья, выращенного с использованием технологий на основе генетически модифицированных организмов (ГМО), сообщил заместитель министра ведомства Илья Шестаков.



«С одной стороны, в отечественном сельском хозяйстве ГМО запрещено, а к ввозу – разрешено. Мне кажется, здесь надо обязательно рассмотреть возможность устранения этих противоречий с учетом роста собственной кормовой базы», – сказал И. Шестаков, выступая на расширенном заседании совета по вопросам АПК и природопользования. Он уточнил, что этот вопрос надо обсуждать. «Конечно, мы просто находимся в неравных условиях – завозим сою (выращенную с применением ГМО-технологий), но сами ее не выращиваем», – сказал замминистра.

В Минсельхозе РФ по этому вопросу работает специальная рабочая группа и она, по словам И. Шестакова, «настроена очень консервативно».

ИА «Прайм»



Наносенсор обнаружит токсины

Наносенсор, способный обнаруживать токсины, передающиеся через воздух, в цепи поставок продуктов питания, должен быть доработан для подачи заявки на запуск в коммерческое производство.

Профессор инженерного колледжа Riverside Bourns Калифорнийского университета Носан Мунг работает в подразделении Nano Engineered Applications (NEA) компании ieCrowd. Компания подписала с ним многолетний и многоэтапный контракт на разработку продуктов и дистрибуторские соглашения.

Это первый опыт использования датчиков обнаружения в воздухе различных веществ, включая пестициды, направленный на безопасность продуктов питания. В зависимости от конкретного применения планируется три

формата разработки: карманное устройство, переносное устройство и смартфон. Ключом к созданию прототипа стала матрица, которую Мунг развил на протяжении восьми лет.

foodinnovation.ru

Проект «Экотерритория АГРО-2013»

В этом году сельхозпроизводители Нижегородского региона начнут консультироваться с учеными. Поможет ли это продвижению местных товаров и повышению бдительности покупателей к ГМО-продуктам? Как сделать дешевле производство экологически чистой продукции? На этот вопрос нижегородские ученые намерены дать ответ в проекте «Экотерритория АГРО-2013».



«Проект предусматривает работу по трем направлениям – биологизация, экологизация, ресурсосбережение сельхозпроизводства, – говорит **Вера Титова, директор инновационного центра НГСХА**. – Иными словами, его цель – изменить способы производства овощей, зерна, молока и мяса. Во-первых, в растениеводстве планируют отказаться от использования химических удобрений, а поднимать урожайность за счет использования новых сортов и удобрения органического – обычного – навоза и растительной массы. Ресурсосберегающим технологиям ученые уделяют отдельное внимание. Частично это решит проблему утилизации отходов животноводства и птицеводства. Ресурсосбережение также позволит снизить издержки производства, благодаря чему цена на экологически безопасную продукцию не будет высокой».

Для всей продукции, которая будет производиться на экобезопасных предприятиях и территориях, разработают специальный лейбл. Маркировка поможет разобраться в качестве продукции, да и продать ее будет проще.

Экономический эффект от программы пока не просчитан до конца. Но эксперты считают, экологически безопасная продукция будет привлекательна и на внешних рынках. «Пока еще нет единой системы стандартизации экобезопасности, но если мы объединимся, то это принесет прибыль Нижегородской области на внешнем рынке», – уверен **Александр Самоделькин, ректор Ни-**

жегородской сельхозакадемии. В условиях ВТО интерес к продукции местного производства, которая зачастую дороже привозной, сохранять не просто. Сотрудничество с учеными уже начали некоторые нижегородские агроконцерны. Продукция с новым лейблом экобезопасности появится на областных прилавках уже в конце этого года.

Nntv.nnov.ru



В РТ появится цех по переработке гусей

В Муслюмовском районе РТ появится цех по забою и переработке гусей. Производственные мощности технологической линии – 1,5 тыс. гусей за смену. Об этом сообщил **председатель сельскохозяйственного кредитного потребительского кооператива «Агролидер» Ирек Хамадишин**.

И. Хамадишин имеет родительское стадо гусей численностью 9 тыс. голов. Дополнительное помещение, строительство которого уже началось и, по предварительным расчетам, обойдется в 9 млн рублей, понадобилось для забоя птицы и переработки тушек гусей.

Глава кооператива планирует производить вяленых и копченых гусей, осуществлять глубокую заморозку тушек этих птиц и субпродуктов. Птицеводческую продукцию предприниматель собирается реализовывать на территории агропромпарка «Казань». Ежедневный забой гусей планируется довести до 1,5 тыс., то есть каждые сутки отправлять в Казань для реализации около 4 тонн мяса.

И. Хамадишин считает, что финансовую помощь в строительстве и оснащении цеха ему должно оказать правительство РТ, выделив около 3,5 млн рублей. одному предпринимателю не осилить столь большие объемы финансирования.

emeat.ru

Власти спасли птицефабрику от банкротства

Губернатор Псковской области Андрей Турчак принял участие в совещании под руководством **заместителя Полномочного представителя Президента России в Северо-Западном федеральном округе Сергея Зимина**.

Основной темой совещания стал вопрос о положении дел на ряде предприятий группы ком-

паний «Рубеж», расположенных на территории Новгородской и Псковской областей. «В состав ГК „Рубеж“ входит птицефабрика „Псковская“ (Тямша, Псковский район). Предприятие находится в тяжелом финансовом положении, сотрудники начали получать уведомления о предстоящем увольнении», – информирует пресс-центр администрации Псковской области.

«На встрече в полпредстве, в которой также приняло активное участие руководство Северо-Западного отделения Сбербанка, были найдены решения, которые позволят избежать сокращения производства и увольнения сотрудников», – говорится в сообщении.

Сбербанк, который является кредитором предприятия, произведет реструктуризацию долга. К 1 августа работа птицефабрики будет восстановлена в полном объеме.

ИА «Казань-Зерно»

Производство мяса птицы в Подмоскovie увеличилось

В настоящее время наиболее динамично развивающейся отраслью в агропромышленном комплексе Московской области является мясное птицеводство.

По данным областного Минсельхоза, рентабельность производства в данной отрасли за последние годы колебалась от 15 до 25%.



И. о. министра сельского хозяйства и продовольствия Московской области Татьяна Тихонова сообщила: «Такие птицефабрики Московской области, как „Моссельпром“, „Элинар-Бройлер“, группа компаний „Загорский Бройлер“, Ново-Петровская птицефабрика, с 2005 по 2012 год получено и освоено инвестиционных кредитных средств более чем на 3,5 млрд рублей, что позволило за эти годы увеличить производство мяса птицы на 66 тыс. тонн в год (в 2005 году – 120 тыс. тонн, в 2012-м – 186 тыс. тонн)».

Так, компанией «Моссельпром» реализован инвестиционный проект по модернизации цеха глубокой переработки мяса птицы – установлена линия для производства быстрозамороженных натуральных и рубленных полуфабрикатов из мяса птицы произво-

дительностью 7200 тонн/год. Общая стоимость проекта – 393 млн рублей. Линия введена в технологический режим работы в середине 2012 года. С началом работы цеха по производству полуфабрикатов предприятие значительно расширило ассортимент готовой продукции в трех ценовых сегментах: эконом, средний и премиум.

«Элинар-Бройлер» реализует инвестиционные проекты по строительству многоквартирного жилого дома для граждан, проживающих и работающих в сельской местности общей стоимостью 178,2 млн рублей, строительству и реконструкции цеха по производству упаковки мяса птицы, включая закупку и монтаж оборудования. Мощность цеха по производству упаковочной подложки 580 тонн в год общей сметной стоимостью 270 млн рублей. Собственное производство упаковочных материалов позволит обеспечить более высокое качество конечного продукта, увеличить ассортимент выпускаемой продукции и улучшить экономические показатели.

ecolife.ru

linas agro

Латвийские птицефабрики становятся литовскими

Литовская компания AB Linas Agro Group подписала договоры с частными и юридическими лицами о покупке нескольких латвийских птицефабрик. Литовцы покупают 87% акций Putnu fabrika Ķekava (Кекавская птицефабрика), а также 100% долей капитала фирм Broileks, Cerova и Lielzeltiņi.

Сделку планируется завершить к декабрю нынешнего года, и ее успех зависит, в том числе, от разрешения Совета по конкуренции. Linas Agro планирует вложить в приобретение латвийских предприятий 12,5 млн евро. Покупатель полагает, что суммарный оборот этих компаний в ближайшем будущем составит примерно 70 млн евро.

«Кекавская птицефабрика, Broileks, Cerova и Lielzeltiņi – это латвийские предприятия, занимающиеся разведением птицы. Мы планируем приобрести сразу все. Птицеводство – это перспективная отрасль, несмотря на то что часть приобретаемых предприятий нуждается в реструктуризации», – пояснил **член правления Linas Agro Group Андрюс Пранцкевичус**. После завершения сделки новый владелец проведет вертикальную интеграцию латвийских активов.

chickeninfo.ru



Компания:

ООО «ЦСБ-Систем»

115054, Москва,
Пятницкая ул., д. 73, оф. 8
Тел.: +7 (495) 641-51-56
Факс: +7 (495) 953-31-16
E-mail: info@csb-system.ru
www.csb-system.ru



Автор:

Игорь Демин,
генеральный директор
ООО «ЦСБ-Систем» (Россия)

Отличный результат участия группы компаний CSB в выставке IFFA

Группа компаний CSB – известный специалист по IT для пищевой промышленности – представила многочисленные инновации для всей цепи процессов в мясной отрасли.



IFFA 2013, состоявшаяся в мае во Франкфурте-на-Майне, в очередной раз подтвердила свой статус выставки № 1 в мясной отрасли. К этому выводу пришли не только ее организаторы. Группа компаний CSB также отмечает отличный результат участия в этом мероприятии: IT-специалисты были рады приветствовать на стенде в павильоне 11.1 своих многочисленных клиентов, партнеров, заинтересованных в программных продуктах компании.

Ванесса Крёнер, член правления акционерного общества CSB-System, подводит итоги участия в выставке:

«На IFFA вновь была представлена вся инновационная мощь мясной отрасли.

Эта выставка является оптимально подходящей платформой для представления наших IT-решений, используемых для всей цепи процессов в мясной отрасли. Выставка указала четкое направление развития мясной отрасли на мировом уровне. Автоматизация, интеграция оборудования и машин, развитие решений по прослеживанию продукции – это лишь несколько тем, которые будут превалировать в работе предприятий мясной отрасли в ближайшие месяцы и годы. Являясь ведущим специалистом в области информационных технологий для мясной отрасли, компания CSB-System может внести большой вклад в решение поставленных задач.

Используя наши IT-решения, ваше предприятие становится еще более экономичным, успешным и конкурентоспособным. Мы будем рады в ближайшее время продолжить конструктивные беседы, начатые на выставке IFFA».

Компания CSB-Automation представила мировое ноу-хау

Особое внимание посетителей выставки привлек экспонат стенда группы компаний CSB – системное решение для внутренней логистики. С его помощью полностью автоматически выполняются временное хранение, упаковка, этикетирование, сбор в заказы



В рамках специальной экспозиции Robotik-Pack-Line на IFFA 2013 посетители смогли познакомиться с нашим профессионализмом и возможностями интеграции решений CSB-System.

и подготовка к отгрузке мясной продукции для супермаркетов. Это мировое ноу-хау было представлено компанией CSB-Automation совместно с рядом партнеров.

Исходной точкой решения является новая система внутренней логистики под названием CSB-Hang & Move. Она состоит из специально сконструированных элементов для перемещения товаров и соответствующих станций загрузки и выгрузки. На выставке IFFA данное решение было представлено как часть подвесной конвейерной системы для компактного временного хранения, сортировки и внутрипроизводственной транспортировки мясной продукции для супермаркетов.

Эта система была разработана с целью автоматизации работы с запаянными и открытыми пластиковыми лотками, а также термоформовочной упаковкой. Преимуществ внедрения системы много – от улучшенной гигиены и экономичного использования производственных площадей до существенного снижения потребности в персонале и повышения эффективности производства.

Инновационные решения для анализа фотографических изображений

Большой интерес посетителей выставки вызвали представленные решения для анализа фотографических изображений, которые обеспечивают высокую скорость и эффективность выполняемых в автоматизированном режиме процессов. Автоматическую

*Устройство для классификации мясного сырья **CSB-Image-Meater®** использует еще одну инновационную технологию анализа фотографических изображений. Область применения устройства – процесс классификации туш свиней непосредственно на линии убоя и измерение основных показателей охлажденной свинины при приемке сырья на производственных предприятиях.*

идентификацию артикулов с помощью анализа их изображений можно использовать на различных контрольных пунктах при производстве мясной продукции.

Идентификация служит для оптической регистрации артикулов на основе их внешнего вида, например на выходе из разделки или производства, или при приемке товаров. Выполняемые вручную действия по идентификации продукции с целью ее регистрации, сортировки и задания направления перемещения могут выполняться с использованием системы в автоматизированном режиме. Кроме того, инновационное решение для распознава-

ния объектов может применяться для контроля содержимого ящиков и лотков и обнаружения видимых инородных тел. При этом с помощью интерфейсов возможна интеграция сканеров, весового оборудования, принтеров этикеток, датчиков температуры и детекторов металла.

Устройство для классификации мясного сырья CSB-Image-Meater® использует еще одну инновационную технологию анализа фотографических изображений. Область применения устройства – процесс классификации туш свиней непосредственно на линии убоя и измерение основных показателей охлажденной свинины при приемке сырья на производственных предприятиях. Преимуществом использования CSB-Image-Meater® является прозрачность и высокая эффективность процесса классификации, а также исключительная точность измерений.

Robotik-Pack-Line: все под контролем благодаря CSB linecontrol®

В рамках специальной экспозиции Robotik-Pack-Line на IFFA 2013 посетители смогли познакомиться с нашим профессионализмом и возможностями интеграции решений CSB-System. Здесь было представлено программное приложение CSB linecontrol®, которое обеспечивает управление и мониторинг полностью автоматизированной линии упаковки нарезанной мясной продукции. Результат – высокая эффективность линии в целом (OEE). **■**

Автор: **В. Б. Сапожников**,
доктор технических наук, профессор Института инженерной
экологии и химического машиностроения Московского
государственного машиностроительного университета

Несистематизированная информация – это просто сведения!

Общеизвестно, что холодильная техника и технология являются важнейшими составляющими процессов и аппаратов подавляющего большинства пищевых производств. Однако далеко не всегда специалисты пищевых производств располагают возможностями для получения полной и актуальной информации о современном состоянии, последних разработках и новинках в этой области знаний.

Кроме того, в ряде случаев работники пищевых производств не обладают необходимыми сведениями об особенностях проектирования, подбора, монтажа и эксплуатации того или иного холодильного оборудования, используемого в различных отраслях пищевой промышленности. Вместе с тем совершенство холодильных технологий, используемых в пищевых производствах, напрямую влияет как на себестоимость, так и на качество продукции.

В связи с этим особую актуальность для всех, кто так или иначе занят в этой отрасли экономики, приобретает задача оперативного получения наиболее достоверных и полных сведений о последних достижениях в холодильной технике и технологии, используемой при переработке, хранении и транспортировке продуктов питания.

Именно эту задачу сегодня решает группа компаний «Остров», разработавшая и запустившая проект Ostrov Knowledge Base (см. рис.). Что же это такое – Ostrov Knowledge Base и в чем его отличие от многих десятков подобных проектов?

В общих чертах основные цели проекта Ostrov Knowledge Base можно сформулировать следующим образом:

- используя все доступные источники, собрать, систематизировать и аккумулировать на единой платформе максимально возможное количество исследовательских, методических, нормативно-технических, информационных и учебных материалов с ориентацией на:

- специалистов проектных, производственно-монтажных и сервисных организаций и предприятий холодильной и пищевой отраслей;
- студентов профильных кафедр высших и средних специальных учебных заведений;
- молодых специалистов и аспирантов в холодильной и пищевой отраслях;
- преподавателей высших и средних специальных учебных заведений, системы повышения квалификации и переподготовки кадров;

- заложить основу для создания в России единого информационного пространства, посвященного получению новых

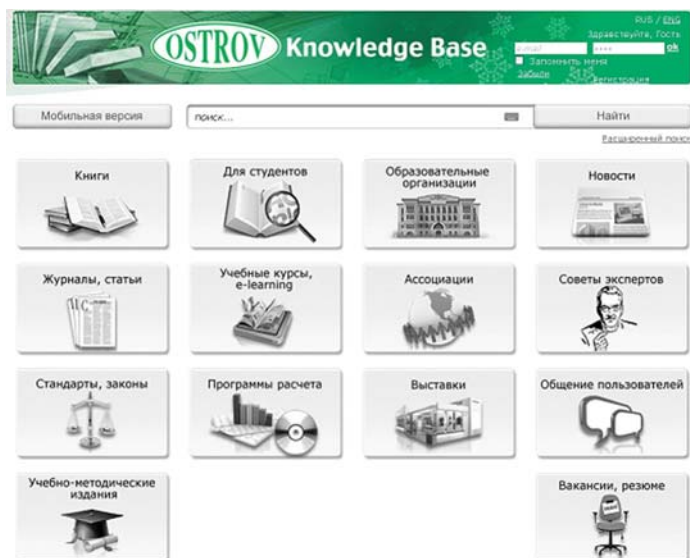


Рисунок. Интерфейс интернет-портала.

профессиональных знаний в холодильной и пищевой отраслях экономики (с возможностью его последующего распространения и привлечения к его работе стран СНГ, ЕвразЭС, Азии и Восточной Европы);

- консолидировать усилия учебных заведений, проектных, производственно-монтажных и сервисных организаций, предприятий холодильной и пищевой отраслей по созданию единого информационного пространства;

- создать первую очередь учебных курсов, лекций и материалов нового поколения для студентов и молодых преподавателей профильных кафедр, в дальнейшем поддерживать их в актуальном состоянии и расширять;

- привлечь талантливую молодежь в холодильную и пищевую отрасли и создать все необходимые условия для работы молодых специалистов.

Отличительной особенностью Ostrov Knowledge Base является поливариативность систематизации материалов по отношению к различным категориям возможных пользователей. Как пишет в книге «Менеджмент. Вызовы XXI века» Питер Друкер, американский ученый австрийского происхождения, экономист, публицист и один из самых влиятельных теоретиков менеджмента XX века: «Несистематизированная информация – это просто сведения. Только определенным образом организованные сведения имеют смысл. Однако в зависимости от формы организации одна и та же информация может иметь разный смысл. Для разных работников и для разных целей одну и ту же информацию надо организовывать по-разному». В проекте заложено несколько вариантов размещения и способов поиска информации: полнотекстовый поиск, атрибутивный поиск, поиск по тексту документа, а также самостоятельный поиск по разделам портала.

Наиболее важным свойством информации, хранящейся в базах знаний, является достоверность конкретных и обобщенных сведений, то есть качество знаний. В этом смысле Ostrov Knowledge Base включает релевантную, достоверную и свежую информацию о холодильной и криогенной технике, системах кондиционирования воздуха и технологиях производства, переработки и хранения продукции предприятий агропромышленного комплекса, термодинамических и теплофизических процессах при производстве искусственного холода, сведения по методам проектирования, технологии изготовления и сборки, особенностям эксплуатации низкотемпературной техники, включая вопросы охраны труда, промышленной и экологической безопасности.

В базе знаний Ostrov Knowledge Base размещены книги, учебно-методические пособия, специализированные периодические, справочные, научно-публицистические издания, нормативно-техническая документация, а также интерактивные учебные курсы, программы расчета, каталоги и инструкции ведущих производителей низкотемпературного оборудования.

В соответствующих разделах представлена подробная информация об ассоциациях производителей и потребителей холодильного оборудования, тематических выставках и актуальные новости о событиях холодильной индустрии.

Наконец, проект Ostrov Knowledge Base позволяет специалистам, работающим на рынке холодильного оборудования и пищевых производств, студентам и аспирантам профильных учебных заведений, ученым и преподавателям, а также всем, кто так или иначе связан с искусственным холодом, получить квалифицированную помощь и пообщаться с коллегами. ■



Самые низкие
затраты на тонну

ОСНОВАНА В 1883 Г

- Кондиционеры с длительным сроком выдерживания, тепловые кондиционеры/ Hygieniser
- Дистанционное управление вальцами, устройство Lineator/ Линеатор
- Измерение скорости вальцов
- Смеситель 'горячий старт'
- Быстрая смена матрицы

Зубчатая передача:

- Эффективнее чем ременная передача
- Низкие эксплуатационные расходы
- Работает более плавно
- Безопасная
- Экономичная



CONTACT CPM/Europe BV Distelweg 89, 1031 HD Amsterdam, The Netherlands
Phone +31 20 494 61 11, Fax +31 20 636 42 94, info@cpmeurope.nl

■ HIGH PERFORMANCES ■ LOW COST MAINTENANCE
■ MAXIMUM SAFETY ■ LONG LIFETIME ■ WWW.CPMEUROPE.NL

Компания:
FOODMATE B.V.

Röntgenstraat 18
3261 LK, Oud-Beijerland
The Netherlands
E-mail: info@foodmate.nl
www.foodmate.nl



Контактное лицо:
Rik Wijnhorst, general manager
E-mail: rik@foodmate.nl


foodmate
Poultry Processing Systems

Foodmate разработала инновационное решение для обвалки грудки

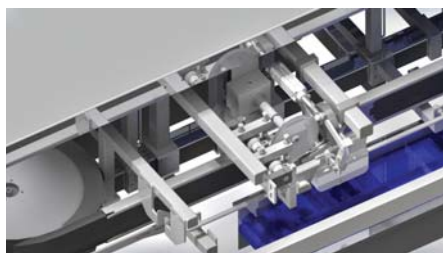
Филетировочная машина МАХИМА серии 1.0 от Foodmate – это идеальное решение для производства полуфиле птицы, очень простое и одновременно гарантирующее максимальный выход продукта и его отличный внешний вид.

Отличительными особенностями филетировочной машины МАХИМА 1.0 от Foodmate является максимальная производительность, максимальная простота и максимальная универсальность. Все это в сочетании с минимумом занимаемого пространства, минимумом времени на обслуживание и минимальными эксплуатационными затратами.

Филетировочная машина МАХИМА серии 1.0 способна произвести обвалку до 2000 грудок в час. Машина производит только полуфиле.

Поставляется она с набором опций и в различных конфигурациях. Стандартная конфигурация включает модуль обвалки для производства полуфиле, разгрузатель каркасов, а также встроенный модуль снятия кожи.

Филетировочная машина МАХИМА серии 1.0 от Foodmate оборудована специально разработанными поворотными блоками, которые позволяют переворачивать фиксаторы грудки. После закрепления грудки на фиксатор поворотный



Режущий блок

блок переворачивает его, продвигая грудку по блоку снятия кожи. Благодаря тому, что снятие кожи начинается у кила, процесс проходит более гладко и обеспечивается более высокая степень очистки.

Фиксатор возвращается в исходное положение при входе в модуль отделения филе. Готовое филе падает на ленту конвейера под машиной.

В будущем планируется опциональное дооснащение модулем выделения большого и малого (внутреннего) филе.

При разделении на полуфиле готовые половинки филе отделяются от каркаса и падают на конвейер. Когда будет внедрен модуль отделения малого филе, после разделения на полуфиле на выходе будет четыре части грудки. Модуль полуфиле разрезает грудку на две равные части, оставляя на фиксаторе только чистый каркас.

В конце фиксатор продвигается к разгрузателю, который сбрасывает каркас. По желанию заказчика каркасы можно выгружать в ящик или на отводной конвейер. Поворотный блок работает плавно и практически не производит шума, что также обеспечивает минимальный износ деталей машины.

Место загрузки грудок разработано с учетом всех требований по технике безопасности. Защитный контур предотвращает защемление рук операторов, при возникновении опасных ситуаций машина останавливается автоматически. Все дверцы на филетировочной машине серии МАХИМА 1.0 оборудованы замками и концевыми выключателями, и открытие дверей во время эксплуатации машины приводит к ее немедленной остановке. Компания Foodmate B.V. учла все существенные аспекты СЕ, которые гарантируют безопасность эксплуатации филетировочной машины МАХИМА серии 1.0.

Контрольное устройство с сенсорным управлением также является новинкой от Foodmate. Оно позволяет оперативно и эффективно осуществлять управление машиной, благодаря счетчику продукта с управляющим датчиком.

Машину также можно дооборудовать различными конвейерами. Ее конструкция позволяет устанавливать транспортные ленты в любом требуемом направлении.

Большие дверцы и открытая конструкция машины МАХИМА серии 1.0 для обвалки грудки позволяют тщательно очистить каждый элемент машины. Прозрачные дверцы облегчают обслуживающему персоналу наблюдение за работой механических частей и обнаружение возможных неисправностей. Это позволяет вовремя обнаружить или предотвратить неисправность и избежать остановки или серьезной поломки машины. **Р**

Филетировочная машина МАХИМА серии 1.0





Филетировочная машина MAXIMA серии 1.0 от Foodmate



foodmate
Poultry Processing Systems

FOODMATE



Грудка

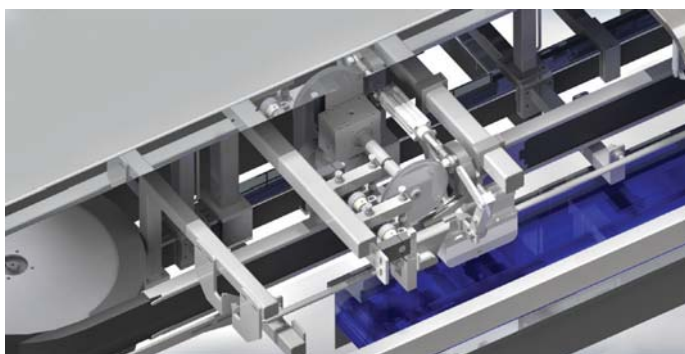


Кожа грудки



Полуфиле

Отличительными особенностями филетировочной машины MAXIMA 1.0 от Foodmate является максимальная производительность, максимальная простота и максимальная универсальность.



Режущий блок



Панель управления

FOODMATE B.V.
Röntgenstraat 18 • 3261 LK Oud-Beijerland
P.O. box 1405 • 3260 AK Oud-Beijerland
The Netherlands

Phone: +31-186630240 • Fax: +31-186630249
info@foodmate.nl • www.foodmate.nl



foodmate

В чем секрет вкусной «Докторской» колбасы?



Вареные колбасные изделия относятся к наиболее популярным продуктам в странах, входящих в так называемый «колбасный пояс» мира. Это легко объяснить: данный продукт идеально подходит для массового производства и вместе с тем массового потребления.

В холодном или горячем виде, он способен насытить и быстро придать сил в любое время дня: сочные сосиски на завтрак, ланч с горячим колбасным хлебом в хрустящей булочке, салат «Оливье» с «Докторской» колбасой на ужин...

История вареных колбасных изделий настолько же длинна, насколько стремителен взлет их популярности в последние полторы сотни лет. Свое название эти продукты получили по способу приготовления: варка в оболочке. Хотя их форма и размер могут быть совершенно разными, объединяет сосиски, сардельки, вареные колбасы, а также колбасные хлеба то, что готовятся они из тонкоизмельченного эмульгированного фарша.

Характерные и желанные признаки данной группы – это приятный нежно-розовый цвет, а также консистенция – эластичная и мясистая для вареных колбас, сочная и упругая для сосисок и сарделек. И конечно, вкус, который благодаря продуктам Schaller Premium® всегда будет на высоте.

Под маркой Schaller Premium® объединены высокочастотные инновационные продукты, а также услуги в области технологической поддержки предприятий пищевой промышленности. Надежное качество, сотрудничество с ведущими европейскими производителями и только проверенные, хорошо зарекомендовавшие себя решения являются ее основами. Результаты применения наших ингредиентов говорят сами за себя: соответствуя важнейшим органолептическим параметрам, а именно заданной консистенции, внешнему виду и вкусу, традиционно предпочитаемому в том или ином регионе, готовый продукт оправдывает ожидания потребителей на конкретном целевом рынке.

Вареные колбасные изделия по ГОСТу

Триумф вареных колбас, ставших столь популярными в Советском Союзе в 1930-х годах, связывают прежде всего с именем Анастаса Микояна, по инициативе которого в Москве был построен первый крупный мясокомбинат по чикагскому образцу. Первые рецептуры, выбранные для нового производства, имели известные европейские корни («Мортаделла» или «Болонья», «Франкфуртские» сосиски, сардельки) или же

попали под влияние традиций российской среды. Так на свет появились такие гиганты, как «Докторская», «Любительская», «Телячья», «Чайная» колбаса, сосиски «Молочные».

Выбранные в 1930-х годах продукты позднее вошли в ГОСТ 1979 года, который защищал оригинальные рецептуры от различных злоупотреблений. До сих пор считается, что колбаса, произведенная по ГОСТу, не оставляет почвы для сомнений в ее высоком качестве.

В новом ГОСТ Р 52196-2011 на вареные колбасы, заменившем ГОСТ 2003 года, по традиции регламентированы параметры всех сырьевых компонентов, в том числе пищевых добавок и других вспомогательных ингредиентов. В ассортименте Schaller Premium® существует целый ряд комплексных и вкусоароматических смесей, которые соответствуют этим строгим требованиям и уже хорошо зарекомендовали себя в производстве вареных колбасных изделий по ГОСТу.

Для такой известной колбасы, как «Докторская», и других бесструктурных вареных колбас с выраженной нотой муската идеально подойдут смеси пряностей «Докторская Комби» и «Буренка Комби» с нотой мускатного ореха. При производстве колбас типа «Молочная», «Сливочная» и сосисок высшего сорта стоит использовать ароматную смесь «Сосиски Молочные Комби». В этой смеси пряностей основными являются ноты мускатного ореха и черного перца, типичные для продуктов данного вида.

Для «Любительской» колбасы, а также сосисок и сарделек высшего сорта в ассортименте Schaller Premium® есть смесь пряностей с многообещающим названием «Любимая Комби», в которой ведущую роль также играют ноты черного перца и мускатного ореха. Классические сардельки и другие вареные колбасные изделия высшего сорта могут производиться при помощи сладко-пряной смеси «Кнакер Сенатор Комби» с подчеркнутой нотой черного перца, а также нотами мускатного ореха и душистого перца.

Технологи компании с удовольствием продемонстрируют все возможности вышеописанных и других продуктов из обширного ассортимента Schaller Premium®. В Schaller всегда готовы поделиться идеями, опытом, знанием рынка и тенденций, оказать необходимую технологическую поддержку и помочь в разработке продуктов и решений, которые придутся по вкусу вашим покупателям! **Р**

ГИГИЕНА ПЕРСОНАЛА от ИТЕС



23881-III c Inlet Complete

МИНИМАЛЬНЫЙ
РАСХОД ХИМ.СРЕДСТВ
МИНИМАЛЬНОЕ
ПОТРЕБЛЕНИЕ ЭНЕРГИИ
МАКСИМАЛЬНО ДОЛГИЙ
СРОК СЛУЖБЫ

SCHALLER®



ЗАО «ШАЛЛЕР»
Россия, 115054, Москва, Павелецкая пл., д. 2, стр. 2.
Тел.: +7-495-797 63 33, факс: +7-495-797 63 44
office.moskau@schalleraustria.com
www.schalleraustria.com

Excellence in Food
Совершенство в каждом продукте



Искусство создания безотходного производства

В рамках выставки VIV Russia и «Индустрия Холода для АПК» состоялся пресс-брифинг ГК «АВИС» с участием ключевых партнеров – Alfa Laval, Anglia Autoflow, Hog Slat, Spectra Vet, которые в формате презентации представили свои компании.

О технологиях Alfa Laval для переработки побочных продуктов птицы рассказал **Александр Негоица, менеджер по развитию бизнеса компании.**

– Высокодоходный бизнес могут приносить самые неожиданные ресурсы, которые всегда считались побочными в основном производстве. Этот ресурс кроется в области полной глубокой переработки исходного сырья в конечный качественный продукт. Сделать это легко с помощью оборудо-

вания Alfa Laval. Все технологические процессы Alfa Laval имеют несомненную практическую ценность и направлены на то, чтобы увеличить глубину переработки исходного сырья вплоть до создания безотходного производства. Оборудование позволяет создать принципиально новые высокомаржинальные продукты, многие из которых в России просто не производятся, но активно потребляются. Например, только с января по июль 2013 года в нашу страну импортировано 30 тыс.

тонн пищевых жиров животного происхождения, который могли бы производить наши российские предприятия, не говоря уже о высококачественных фарше ММО и белковых ингредиентах. Все эти производства возможно создать, используя многолетний опыт Alfa Laval в проектировании оборудования для переработки побочных продуктов животного происхождения. Эффективность переработки любых пищевых продуктов обеспечивается сбалансированной работой всех компонентов, входящих в технологическую линию. В своих решениях компания Alfa Laval максимально применяет оборудование, произведенное на собственных заводах. С помощью специализированных теплообменников компании продукт бережно нагревается, за счет декантерных центрифуг произво-



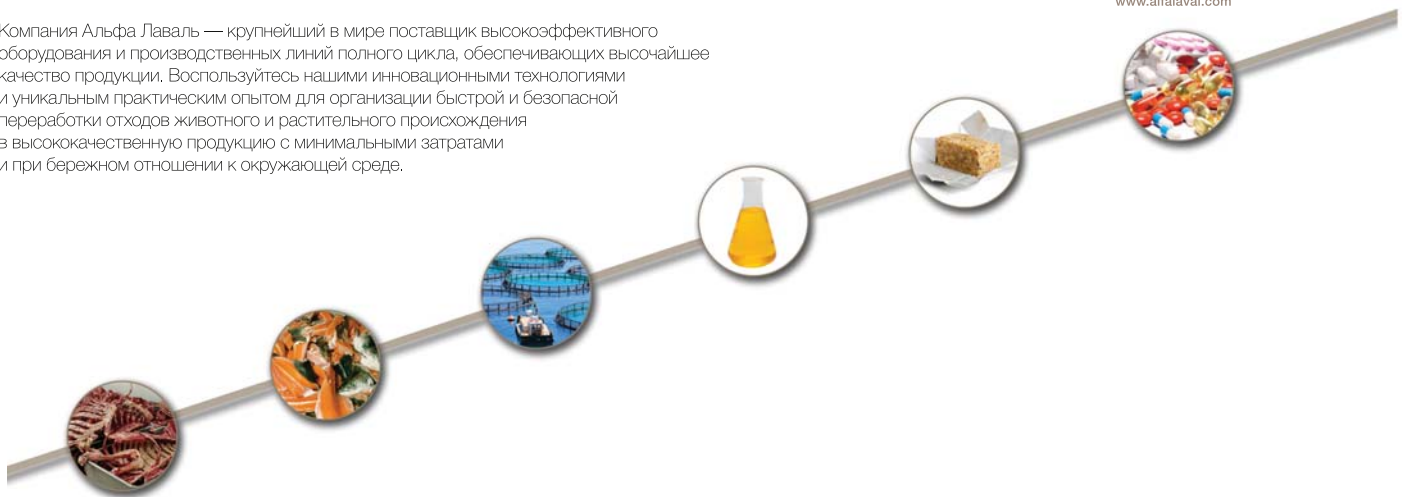
Презентация Alfa Laval на пресс-брифинге ГК «АВИС»



Инновации в производстве белка



Компания Альфа Лаваль — крупнейший в мире поставщик высокоэффективного оборудования и производственных линий полного цикла, обеспечивающих высочайшее качество продукции. Воспользуйтесь нашими инновационными технологиями и уникальным практическим опытом для организации быстрой и безопасной переработки отходов животного и растительного происхождения в высококачественную продукцию с минимальными затратами и при бережном отношении к окружающей среде.



дится эффективное разделение твердой и жидкой фракций, а использование высокоскоростных центробежных сепараторов позволяет очистить жиры.

Компания Alfa Laval не только производит широкую номенклатуру промышленного оборудования, но и создает на их основе проектировочные решения, вследствие чего технологические линии работают максимально эффективно за счет соответствия производственности всех компонентов друг другу, кроме того, поставка «из одних рук» дает существенные экономические преимущества заказчикам.

Для России важным фактором развития глубокой переработки птицы является замещение импорта продуктов с большой добавленной стоимостью — функциональных пищевых мясных белков, мясокостной муки и аналога рыбной муки с высокой кормовой ценностью.

Компания Alfa Laval предлагает готовые решения по комплексной переработке побочных продуктов разделки птицы, включая каркасы в следующие продукты: обезжиренное мясо механической обвалки (ММО), высокопротеиновую мясокостную муку, жиры пищевого и кормового качества.

Процесс непрерывного обезжиривания ММО включает следующие технологические операции:

- сепарацию каркасов птицы на пресах механической обвалки с разделением на костный шрот и жирное ММО;
- быстрый щадящий нагрев до 40–45 °С в скребковых теплообменниках Contherm;

- сепарацию нагретого продукта на декантерной центрифуге, применяемой в пищевой промышленности, типа Foodec от жира и пигментов, что обеспечивает бережную обработку без изменения структуры мяса;
- быстрое охлаждение обезжиренного мяса в скребковых теплообменниках Contherm до 2–4 °С для стабилизации перед заморозкой или хранением;
- очистка жира на сепараторе до пищевого качества.

Костный шрот, кровь, флотошлам и продуктовые отходы низкого качества (кроме пера) проходят следующие стадии процесса, базирующиеся на жиротопной установке Alfa Laval:

- измельчение в гомогенный тонкодисперсный фарш для уменьшения вре-

мени и температуры нагрева и интенсификации процесса извлечения жира;

- кратковременный нагрев до 95 °С для эффективного сепарирования белковых веществ от жира и сохранения кормовой ценности белка;
- сепарирование нагретого сырья на белковую шквару и водожировую эмульсию в декантерной центрифуге;
- разделение водожировой эмульсии на жир и воду в сепараторе;
- сушка шквары в мясокостную муку.

Мировой дефицит рыбной муки в 1,5 млн тонн, непрекращающийся рост спроса и цены на глобальном рынке на данный вид кормового ингредиента побуждает ведущие компании искать ей замену. Компания разработала и успешно апробировала технологию производства аналога рыбной муки из побочных продуктов разделки птицы, которая полностью соответствует требованиям ЕС по безопасности и допускается в качестве ингредиента при кормлении всех типов домашних животных и птицы. Технология основана на ферментативном гидролизе побочных продуктов, что позволяет расщепить и перевести белки сырья в нативное состояние и получить качественный высокопротеиновый порошок, применяемый в качестве универсального кормового ингредиента.

На протяжении всего срока работы оборудования непрерывность и качество технологического процесса на производстве поддерживается специальной сервисной службой компании Alfa Laval. ■

Основные достоинства технологического решения Alfa Laval:

- получение дополнительного дохода от отходов и материалов, ранее считавшихся безвозвратными потерями;
- продвижение компании в новые, высокорентабельные сегменты рынка пищевой индустрии;
- производство пользующихся спросом ингредиентов, играющих основную роль в обеспечении качества других продуктов питания;
- снижение потребления энергии и воды в технологическом процессе, обеспечивая тем самым снижение эксплуатационных расходов;
- уменьшение влияния производства заказчика на состояние окружающей среды.



Компания: **ГК «Экополимер»**
Тел.: +7 (495) 989-85-04, 981-98-80
E-mail: ommp@ecopolymer.com
ompr@ecopolymer.com
www.ecopolymer.com

Автор: **Захар Мазняк,**
главный специалист технической
дирекции ГК «Экополимер»

Птицефабрики – источник мяса, яиц и альтернативной энергии

Птицеводство – самая быстроокупаемая и скороспелая отрасль животноводства, а ее продукция – мясо и яйцо – является необходимым составляющим полноценного питания человека. Именно эти факторы и сыграли решающую роль в динамичном развитии российского птицеводства. Стремительному росту также способствует помощь государства в виде «Программы развития отрасли птицеводства до 2018 года», которая предусматривает поддержку и вложения в сектор.

Вместе с увеличением объемов производства продукции птицеводства, повышением ее качества, расширением ассортимента постепенно вытесняется с прилавков импортная продукция. Ниже приведен прогноз отече-



1



1/ Горы помета в Ленинградской области (занимаемая площадь – несколько тысяч гектаров)

2/ Установка по очистке биогаза от CO₂



2

ственного производства яиц (табл. 1) и мяса (табл. 2).

Следует отметить, что при этом возрастает и количество отходов птицефабрик в виде помета. По дан-

ным аналитиков, сельскохозяйственное производство России дает более 250 млн тонн отходов в год. Из них более 150 млн тонн приходится на животноводство и птицеводство и более 100 млн тонн – на растениеводство.

Многие птицефабрики размещены в непосредственной близости к населенным пунктам, что влечет за собой необходимость в жестком контроле и принятии принудительно-предупредительных мер по утилизации помета. А несвоевременное решение этой проблемы грозит негативным воздействием на санитарно-экологическое состояние окружающей природной среды, а именно – загрязнением рельефа почв, водоемов, лесов и пастбищ, прилегающих к птицефабрикам (рис. 1). В конечном итоге наносится колоссальный экологический и социальный ущерб не только сельскохозяйственным землям, но и жителям близлежащих населенных пунктов.

Существует ошибочное мнение, что свежий птичий помет можно использовать как удобрение. На самом деле куриный помет имеет высокий третий класс опасности, который на полях яв-

Таблица 1. Прогноз отечественного производства яиц в хозяйствах разных категорий, млн шт.

Годы	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020
Все категории хозяйств	44 000	45 000	46 000	47 000	47 500	48 000	49 000	50 000
Сельхозпредприятия (птицефабрики)	34 200	35 200	36 100	37 100	37 500	38 000	39 000	40 000
Доля сельхозпредприятий в общем производстве, %	78	78	78	79	79	79	80	80
Личные подсобные хозяйства населения (ЛПХ), крестьянские (фермерские) хозяйства (КФХ)	9800	9800	9900	10 000	10 000	10 000	10 000	10 000
Доля ЛПХ и КФХ в общем производстве, %	22	22	22	21	21	21	20	20

Таблица 2. Прогноз отечественного производства мяса птицы в хозяйствах разных категорий, тыс. тонн в убойной массе

Годы	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020
Все категории хозяйств	3500	3700	3900	4100	4200	4300	4400	4500
Сельхозпредприятия (птицефабрики)	3180	3380	3570	3770	3860	3960	4050	4150
Доля сельхозпредприятий в общем производстве, %	91	91	92	92	92	92	92	92
Личные подсобные хозяйства населения (ЛПХ), крестьянские (фермерские) хозяйства (КФХ)	320	320	330	330	340	340	350	350
Доля ЛПХ и КФХ в общем производстве, %	9	9	8	8	8	8	8	8

ляется причиной загрязнения окружающей среды и выводит из хозяйственного оборота плодородные земли.

Нет сомнения, что переработка куриного помета – актуальная и серьезная задача. Для ее решения необходима технология, которая соответствует четырем основным требованиям:

1. Экологичность – минимизация влияния технологии переработки на окружающую среду.
2. Высокая технологичность.
3. Минимизация площади застройки под технологические емкостные сооружения и оборудование.



4. Образование метана. Получаемые продукты: метан, двуокись углерода, сероводород.

В результате переработки свежего куриного помета образуются следующие продукты, которые можно как использовать в собственных целях, так и продавать: биогаз (содержание метана 55–65%), твердые удобрения, жидкие удобрения.

Биогаз

Несмотря на то, что Россия является газодобывающей страной, ресурсы газа не безграничны. Поэтому стоимость газа со временем будет только повы-



3/ Биогазовый комплекс по переработке куриного помета в биогаз и удобрения (электрическая мощность – 800 кВт)

4/ Когенерационная установка

4. Сравнительно быстрая окупаемость за счет реализации продуктов переработки.

Для наиболее эффективного решения проблемы утилизации свежего куриного помета группа компаний «Экополимер» предлагает применять технологию анаэробного сбраживания в мезофильном режиме (рабочая температура составляет 37–38 °C) – биогазовую технологию. Комплекс по переработке куриного помета в биогаз и удобрения представлен на рис. 2.

Технология биогаза включает в себя четыре этапа:

1. Гидролиз. Участвуют аэробные гидролизные бактерии. Получаемые продукты: аминокислоты, моносахариды и жирные кислоты.
2. Повышение кислотности. Задействованы кислотообразующие бактерии. Получаемые продукты: двуокись углерода и органические кислоты.
3. Образование уксусной кислоты. Получаемые продукты: двуокись углерода, водород и уксусная кислота.

шаться. Проведение километров газопровода стоит огромных средств, которые исчисляются в миллионах долларов. При этом вы все равно платите за газ. Получается, что целесообразнее построить собственные биогазовые установки. Следует отметить, что калорийность свежего куриного помета достаточно высока (из 1 тонны можно получить около 80–90 м³ биогаза с содержанием метана до 65%). Для получения газа с содержанием CH₄ более 95% с целью его подачи потребителю (газовый трубопровод, котельная и т. д.) можно использовать установку по очистке биогаза от CO₂, приведенную на рис. 3.

Электрическая и тепловая энергия

Если вопрос использования биогаза в качестве энергоносителя неактуален, существуют и другие способы его реализации. К одному из них относится переработка (очищенного от серы) биогаза в когенерационных установках с целью получения как электрической, так и тепловой энергии (рис. 4). При сжигании 1 м³ биогаза с содержанием метана (CH₄), равным

55%, можно ориентировочно получить 2,2 кВт·ч электрической энергии и более 3,0 кВт·ч тепловой энергии.

Тепло от охлаждения когенерационной установки (или от сжигания биогаза) можно использовать для собственных нужд – технологических целей, обогрева птичников, теплиц, получения пара, сушки семян и т. д.

Одним из перспективных использований тепловой энергии является обогрев теплиц, которые можно разместить в непосредственной близости к биогазовому комплексу. Известно, что в себестоимости тепличных продуктов 90% занимают теплота и удобрения. Таким образом, теплица при биогазовом комплексе может работать со сверхрентабельностью, достигающей 500%.

Удобрения

Свежий помет нельзя эффективно использовать в качестве удобрения. Этому должно предшествовать его длительное компостирование в лагунах. А это – необходимость в строительстве огромных лагун и постоянный зловонный запах вблизи птицефабрик.

В процессе анаэробного сбраживания свежего помета в анаэробном мезофильном реакторе практически вся органика переходит в биогаз. Поэтому переброшенная масса – это не что иное, как ценное биоудобрение, которое может быть эффективно использовано на собственных с/х полях. Дело в том, что в свежем помете минеральные вещества связаны с органикой химическим соединением, что значительно усложняет усвоение их растениями. В переброшенном субстрате такое соединение практически отсутствует, что способствует гораздо более эффективному усвоению минеральных веществ растениями. Переброшенная в мезофильном анаэробном реакторе биомасса (помет) является готовым экологически чистым биоудобрением, лишенным семян сорняков, яиц гельминтов, патогенной микрофлоры, нитритов и специфических запахов. Использование таких удобрений неизбежно приводит к увеличению урожайности до 50%.

Таким образом, компания «Экополимер» предлагает наиболее эффективную технологию для переработки помета, которая не только решит экологические проблемы, но и поможет предприятию в будущем существенно экономить. Ориентировочный срок окупаемости биогазового комплекса составляет от 3 до 5 лет. ■



Компания: **ЗАО «Спика»**
125493, Москва, Флотская ул.,
д. 5а, оф. 614
Тел.: (495) 641-32-48
Факс: (495) 641-32-49
E-mail: info@spika.pro
www.spika.pro

Авторы: **Владимир Фисинин**,
доктор сельскохозяйственных
наук, первый вице-президент
РАСХН
Иван Егоров,
доктор биологических наук,
академик РАСХН

Татьяна Егорова,
кандидат сельскохозяйственных
наук ВНИТИП

Лариса Михайлова,
генеральный директор
ЗАО «Спика»

Использование препарата Sangrovit в комбикормах для цыплят-бройлеров

Продолжение.

Начало статьи читайте в прошлом номере журнала «Птицепром»

В задачу исследования компании «Спика» входило определение зоотехнических и физиолого-биохимических показателей при включении препарата Sangrovit в рацион бройлеров.

Опыт был проведен в условиях вивария ФГУП «Загорское ЭПХ ВНИТИП» Россельхозакадемии в 2013 году на бройлерах кросса «Кобб 500», содержащихся в клеточных батареях Big Dutchman (по 35 голов в каждой группе с суточного до 36-дневного возраста). Нормы посадки, световой, температурный и влажностный режимы, фронт кормления и поения во все возрастные периоды для всех групп были одинаковыми и соответствовали рекомендациям ВНИТИП.

Основные параметры переваримости и использования питательных веществ корма представлены в таблице 1.

Таблица 1. Основные показатели переваримости и использования питательных веществ корма организмом цыплят-бройлеров, %

Показатель	Группа	
	первая (контрольная)	вторая
Переваримость:		
сухого вещества корма	76,4	77,9
протеина	89,77	91,91
жира	72,77	74,9
клетчатки	24,22	23
Использование:		
азота	60,12	62,77
кальция	45,8	45,85
фосфора	37,09	37,12
Доступность:		
лизина	90,1	91,55
метионина	89	90,4

Из таблицы 1 следует, что показатели по переваримости протеина, жира и использованию азота у подопытной птицы второй группы были несколько выше, чем у бройлеров контрольной. Так, переваримость сухого вещества корма была выше на 0,5–1,5%, протеина – на 1,11–2,14%, жира – на 1,11–2,13%, использование азота – на 1,78–2,88%, при этом доступность лизина и метионина превышала аналогичные показатели цыплят контрольной группы на 0,8–1,45 и 0,87–1,4% соответственно. Использование кальция и фосфора у подопытных бройлеров находилось на уровне данных птицы контрольной группы.

Химический состав мышц 36-дневных цыплят-бройлеров приведен в таблице 2.

Уровень протеина в грудных мышцах подопытных цыплят находился в пределах 22,9–23,1%, жира – 1,71–1,75%, золы – 1,07–1,09%. В бедренных мышцах – 20,2–20,21; 5,42–5,61; 1,06–1,09% соответственно.

При вводе препарата Sangrovit в комбикорма подопытного молодняка отмече-

на тенденция к некоторому повышению содержания протеина в грудных мышцах цыплят второй опытной группы.

Питательная ценность мяса птицы зависит не только от количества белка, но и от его аминокислотного состава. Изучение белкового и аминокислотного состава мышечной ткани представляет большой интерес как с точки зрения практической пользы (источник протеина для человека), так и биологического значения, поскольку эти ткани являются мобильными резервами пластического материала, необходимого для обменных процессов. Данные по содержанию протеина и аминокислот в мышечной ткани цыплят-бройлеров представлены в таблицах 3 и 4. Включение в сбалансированные по питательным веществам комбикорма препарата Sangrovit позволило несколько повысить сумму аминокислот в грудных (на 0,1 и 0,3%) и в ножных (на 0,03 и 0,04%) мышцах.

Образовавшиеся в кишечнике продукты переваривания кормов всасываются в кровь и используются организмом как пластический и энергетический материал. Основным органом, в котором происходит утилизация аминокислот, является печень, регулирующая также поступление белков к тканям тела. Это послужило основанием к изучению химического состава печени цыплят-бройлеров (табл. 5).

Из таблицы 5 видно, что содержание протеина, жира и золы в печени бройлеров опытной группы было на уровне или несколько ниже показателей птицы контрольной группы, и каких-либо определенных закономерностей в различиях между данными цыплят опытной и контрольной групп нами не установлено.

Накопление витаминов А и Е в печени подопытных цыплят происходило более интенсивно, чем у птицы контрольной группы. По содержанию в печени витамина А бройлеры опытной группы превосходили птицу контрольной на 5,64–

Таблица 2. Химический состав мышц 36-дневных цыплят-бройлеров (на естественную влажность), %

Показатель	Группа	
	первая (контрольная)	вторая
Грудные мышцы		
Протеин	22,8	22,9
Жир	1,7	1,71
Зола	1,08	1,07
Бедренные мышцы		
Протеин	20,17	20,21
Жир	5,62	5,6
Зола	1,06	1,07

17,67%. Наиболее существенные различия отмечены по отложению витаминов Е в пользу опытных групп. Его содержание в печени подопытных бройлеров было выше контрольного значения на 38,93–206%.

Результаты дегустационной оценки мяса цыплят представлены в таблице 6.

Из данных таблицы 6 видно, что по вкусовым качествам мяса бройлеры опытной группы имели преимущество перед птицей контрольной. Средний балл в опытной группе составил 4,88, в контрольной – 4,68 балла. Из этого следует, что препарат Sangrovit оказывает по-

ложительное влияние на вкусовые качества мяса.

Таким образом, включение препарата Sangrovit в комбикорма для цыплят-бройлеров в количестве, согласно схеме опыта, позволило повысить живую массу на 3,7–5,1%, снизить затраты корма на 0,58–1,15% и обеспечить высокую сохранность птицы (100%).

По химическому составу грудных мышц и печени подопытных и контрольных цыплят существенных различий не установлено, при этом вкусовые качества мяса бройлеров опытных групп были выше.

Препарат Sangrovit позволяет отказаться от введения в комбикорма кормовых антибиотиков и получать высокие зоотехнические показатели за счет повышения живой массы и улучшения конверсии корма.

При включении в комбикорма препарата Sangrovit в количестве 50 граммов на 1 тонну в течение всего периода выращивания бройлеров (вторая группа) повышает витаминную обеспеченность организма птицы*. **■**

* Журнал «Животноводство России». 2013. №5.

Таблица 3. Содержание протеина и аминокислот в грудных мышцах бройлеров (на естественную влажность), %

Показатель	Группа	
	первая (контрольная)	вторая
Протеин	22,8	22,9
Лизин	1,84	1,87
Гистидин	1,1	1,12
Аргинин	1,45	1,47
Аспарагиновая кислота	1,97	1,92
Треонин	0,97	0,98
Триптофан	1,45	1,5
Серин	0,88	0,87
Глутаминовая кислота	3,5	3,9
Пролин	1,17	1,22
Глицин	0,84	0,85
Аланин	1,23	1,21
Метионин	0,72	0,77
Цистин	0,22	0,27
Валин	1,2	1,24
Изолейцин	1,11	1,12
Оксипролин	0,28	0,31
Лейцин	1,72	1,75
Тирозин	0,83	0,84
Фенилаланин	0,82	0,9
Сумма аминокислот	23,3	24,11

Таблица 4. Содержание протеина и аминокислот в ножных мышцах бройлеров (на естественную влажность), %

Показатель	Группа	
	первая (контрольная)	вторая
Протеин	20,17	20,21
Лизин	1,69	1,7
Гистидин	0,74	0,75
Аргинин	1,25	1,28
Аспарагиновая кислота	1,47	1,55
Треонин	0,89	0,89
Триптофан	1,53	1,54
Серин	0,81	0,8
Глутаминовая кислота	2,64	3,02
Пролин	0,62	0,7
Глицин	0,88	0,85
Аланин	1,01	1,01
Метионин	0,56	0,58
Цистин	0,21	0,2
Валин	0,97	0,99
Изолейцин	0,85	0,9
Оксипролин	0,28	0,31
Лейцин	1,44	1,47
Тирозин	0,67	0,68
Фенилаланин	0,8	0,84
Сумма аминокислот	19,31	20,06

Таблица 5. Химический состав печени 36-дневного молодняка, % на воздушно-сухое вещество

Показатель	Группа	
	первая (контрольная)	вторая
Протеин	72,99	72,76
Сырой жир	16,74	16,77
Сырая зола	4,24	4,37
Содержание витаминов, мкг/г:		
А	172	185,9
Е	14,9	21,7

Таблица 6. Оценка вкусовых качеств мяса бройлеров, баллы

Показатель	Группа	
	первая (контрольная)	вторая
Мышцы:		
грудные	4,69	4,99
ножные	4,71	4,91
Бульон	4,65	4,74
Средний балл	4,68	4,88

Событие:

**Международная
выставка
упаковочной
индустрии RosUpack**



Упаковка – по-настоящему глобальный бизнес

С 18 по 21 июня в МВЦ «Крокус Экспо» прошла XVIII Международная выставка упаковочной индустрии RosUpack, крупнейшее отраслевое событие в России, странах СНГ и Восточной Европы. Организатор мероприятия – MVK в составе Группы компаний ITE.

В выставке этого года приняли участие более 700 компаний из 33 стран мира, включая Австрию, Болгарию, Германию, Израиль, Индию, Италию, Китай, Малайзию, Норвегию, США, Финляндию, Швейцарию, Японию. Экспозицию посетили более 21 тыс. специалистов.

Согласно отзывам, эту выставку отличает не только выросшее по сравнению с прошлым годом число посетителей, но и сохранение их качественного состава. Большую заинтересованность у специалистов разных отраслей вызвали работающие образцы оборудования, подарочная упаковка, новые предложения в области этикетировки, маркировки продукции, системы логистического управления, складская техника и др.

Мероприятие дополняли научно-практические конференции и семинары, конкурсы, презентации, круглые столы. Деловая программа традиционно разрабатывается и проводится в тесном сотрудничестве с отраслевыми союзами и ассоциациями.

В этом году в рамках RosUpack состоялась конференция «Инновации в области полимерной упаковки», организатором которой выступил журнал Packaging R&D. Компания «ММГ Холдинг» провела Международную конференцию «Инновационные решения в области внутри-складской логистики: автоматизация, управление транспортом и персоналом». В центре внимания оказалась научно-

практическая конференция «Российский упаковочный рынок в 2013–2014 годах. Достижения. Тенденции. Проблемы», организованная Национальной конфедерацией упаковщиков.

В своем вступительном слове президент Национальной конфедерации упаковщиков, председатель совета директоров ГП «Готэк» Владимир Чуйков очертил круг рассматриваемых проблем.

«Россия вступает в период рецессии. По этому поводу есть много спорных оценок, но я согласен с теми экономистами, которые считают ее естественным, органическим следствием определенного этапа развития общества, – сказал Владимир Чуйков. – Россия переступила психологический барьер (доля ВВП на душу населения — 16 тыс. долларов США), который во многих странах считается началом экономической рецессии. Ряд развитых стран прошли через этот этап. Носителя органического характер рецессия означает для нас смену формата ведения бизнеса».

Для современного этапа характерны снижающиеся цены, падающая рентабельность на конкурентных рынках, в этот период обостряются противоречия между крупными транснациональными корпорациями, средним и мелким бизнесом. По мнению Владимира Чуйкова, основная тяжесть ложится на плечи средних и малых предприятий, которые вынуждены адаптироваться к новым условиям. Важнейшими направлениями становятся ресурсосбережение и повышение производительности труда, которая в России еще отстает от развитых стран.

«Наше общество идет по пути цивилизованного регулирования отношений, в частности между крупным и мел-

ким бизнесом, – отметил Владимир Чуйков. – У нас есть антимонопольное законодательство, которое для России является новацией. Многие предприятия не знакомы с этим законодательством, не знают своих прав».

Президент Всемирной ассоциации упаковки (WPO) Томас Шнайдер, выступая на конференции, отметил, что упаковка – это по-настоящему глобальный бизнес. «Единственное, что нас разделяет – национальные границы и языки», – подчеркнул он.

В своем докладе Томас Шнайдер коснулся истории упаковки, отметив, что первый образец был шит из шкур животных. Это изобретение он считает величайшим в истории, сравнимым с изобретением колеса.

Также президент WPO рассказал об основных рынках упаковки в мире. В настоящее время рынки Северной Америки и Западной Европы вполне зрелые, в то же время Азия обещает значительный рост. Ежегодный прирост на азиатских рынках составляет 7,9%.

Объем мирового упаковочного рынка сейчас оценивается в 600 млрд долларов США. По прогнозам, к 2020 г. он достигнет 1 трлн долларов.

Впервые реализованный в 2012 году конкурс на лучшую упаковку PART Awards (Packaging, Art, Research, Technology) получил дальнейшее развитие. В этот раз профессиональным жюри было принято более 70 образцов. Победителей объявили на торжественном приеме, посвященном открытию RosUpack 2013.

Следующая выставка состоится 17–20 июня 2014 года в Москве, МВЦ «Крокус Экспо». ■



11-14 ФЕВРАЛЯ

МЕЖДУНАРОДНАЯ ВЫСТАВКА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ МИР ВКУСА 2014

МОСКВА, МВЦ КРОКУС ЭКСПО
ОТКРЫТ ПРИЁМ ЗАЯВОК НА РАЗМЕЩЕНИЕ СТЕНДОВ

TASTY WORLD - ЭТО МЕЖДУНАРОДНАЯ ВЫСТАВКА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ, КОТОРАЯ ПРЕДСТАВИТ ВСЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЙ РЫНОК ПРОДУКЦИИ КАК ОТЕЧЕСТВЕННЫХ, ТАК И ЗАРУБЕЖНЫХ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ.

TASTY WORLD ИМЕЕТ СТАТУС ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МЕРОПРИЯТИЯ, САМОГО ШИРОКОГО ФОРМАТА, КОТОРОЕ ОБЪЕДИНИТ И ПРОДЕМОНСТРИРУЕТ ВСЕ ОСОБЕННОСТИ СОВРЕМЕННОЙ ОТРАСЛИ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ. ЯВЛЯЯСЬ УНИКАЛЬНОЙ ИНФОРМАЦИОННОЙ ПЛАТФОРМОЙ, ОТЛИЧАЮЩЕЙСЯ ОБШИРНОЙ БИЗНЕС-ПРОГРАММОЙ, НАША ВЫСТАВКА - ЭТО НАИБОЛЕЕ ОПТИМАЛЬНОЕ МЕСТО ДЛЯ ЗАКЛЮЧЕНИЯ НОВЫХ СДЕЛОК, ЗАВЯЗЫВАНИЯ НОВЫХ ДЕЛОВЫХ КОНТАКТОВ, ПОЛУЧЕНИЯ СВЕЖЕЙ ИНФОРМАЦИИ О ПЕРЕМЕНАХ И НОВИНКАХ НА СРЕДИТЕЛЬНО РАЗВИВАЮЩЕМСЯ И ДИНАМИЧНОМ РЫНКЕ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ.

ПРОСТРАНСТВО ВЫСТАВКИ ОХВАТЫВАЕТ ВСЕ СТРУКТУРЫ РЫНКА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ, В ТОМ ЧИСЛЕ ON-TRADE ПРОДАЖИ И NOBESA. ТАК ЖЕ НА ВЫСТАВКЕ ШИРОКО ПРЕДСТАВЛЕН АКТУАЛЬНЫЙ СЕГМЕНТ ЭКОЛОГИЧЕСКИ ЧИСТЫХ ПРОДУКТОВ, ФЕРМЕРСКОЙ ПРОДУКЦИИ И ЭКОПРОДУКЦИИ ПРЕМИУМ-КЛАССА.

НА ВЫСТАВКЕ TASTY WORLD БУДУТ ОРГАНИЗОВАНЫ ТРЕНИНГИ, ОТКРЫТЫЕ ЛЕКЦИИ И СЕМИНАРЫ, ПОСВЯЩЕННЫЕ ЭКОПИТАНИЮ И ПРОИЗВОДСТВУ ЭКОЛОГИЧЕСКИ ЧИСТОЙ УПАКОВКИ.

ОРГАНИЗАТОРЫ ВЫСТАВКИ КОМПАНИЯ DP GROUP ПРИ ПОДДЕРЖКЕ КРОКУС ЭКСПО.

К УСПЕХУ ↑

DP GROUP

+7 (495) 363-00-53

WWW.TASTYWORLD.RU INFO@TASTYWORLD.RU

Место проведения:

Крокус Экспо
Международный выставочный центр

Организаторы:



Крокус Экспо
Международный выставочный центр

16+

Автор:



Ольга Романова,
управляющий партнер
ООО «Юридическая группа
„ПАТУМ“»

*Покупайте землю – это единственный товар,
который больше не производят.*

Марк Твен.

Бизнес на российской земле

Земли сельскохозяйственного назначения – важный ресурс, обеспечивающий продовольственную безопасность государства, поэтому законодательством вводятся ограничения, связанные с их оборотом.

Вступление России в ВТО, рост инвестиций в аграрный сектор экономики со стороны зарубежных игроков, правовое регулирование оборота земель сельскохозяйственного назначения с участием иностранных граждан и юридических лиц приобретают особое значение.

Чем богаты

Россия обладает значительными земельными ресурсами: территория страны занимает 12% суши планеты, а земельный фонд располагает 3,3% мировых сельскохозяйственных земель. Она отличается наибольшим в мире потенциалом развития сельскохозяйственного производства для обеспечения продовольственной безопасности как российского государства, так и планеты в целом.

Чем меньше земли приходится на душу населения страны, тем она дороже, и оборот. Стоимость земли в России является самой низкой по сравнению с развитыми и ведущими развивающимися странами. По данным 2010 года, ее кадастровая стоимость составляла 1,8 трлн долл.

Если учесть, что, по прогнозам, среднемировая обеспеченность пахотными землями к 2050 году сократится до 0,7 га на 1 жителя планеты, и даже низкопродуктивные земли будут востребованы еще больше, чем сейчас, российский земельный рынок с огромными территориями пашен выглядит крайне привлекательно для иностранных инвесторов.

По данным Института конъюнктуры аграрного рынка (ИКАР), сегодня под контролем иностранных компаний в России находится около 1 млн гектаров пашни.

Ограничения на владение

В соответствии с п. 3 ст. 15 Земельного кодекса РФ, иностранные граждане, лица без гражданства и иностранные юридические лица не могут обладать на праве собственности земельными участками, находящимися на приграничных территориях, перечень которых устанавливается президентом в соответствии с федеральным законодательством о государственной границе, и иных установленных особо территориях России.

Согласно п. 5 ст. 3 Федерального закона от 25.10.2001 № 137 «О введении в действие Земельного кодекса», до установления президентом указанного в п. 3 ст. 15 перечня предоставление земельных участков, расположенных на обозначенных территориях, в собственность иностранными гражданами, лицами без гражданства и иностранными юридическими лицами не допускалось.

Президентом был подписан указ от 09.01.2011 № 26 «Об утверждении перечня приграничных территорий, на которых иностранные граждане, лица без гражданства и иностранные юридические лица не могут обладать на праве собственности земельными участками».

Статьей 3 Федерального закона от 24 июля 2002 г. № 101 «Об обороте земель сельскохозяйственного назначения»

установлены ограничения на владение участками для следующих категорий:

- иностранных граждан и лиц без гражданства;
- иностранных юридических лиц;
- российских юридических лиц, в уставном (складочном) капитале которых доля иностранных граждан, иностранных юридических лиц, лиц без гражданства составляет более чем 50%.

Все вышеперечисленные могут владеть землей только на правах аренды.

Действие закона об обороте земель сельскохозяйственного назначения не распространяется на участки, предоставленные для индивидуального жилищного строительства, ведения личного подсобного и дачного хозяйства, садоводства, животноводства, огородничества, а также территории, занятые зданиями, строениями, сооружениями. Их оборот регулируется Земельным кодексом РФ (п. 1 ст. 1 закона «Об обороте земель сельскохозяйственного назначения»), то есть иностранные лица не могут являться собственниками этих участков, если они находятся на приграничных территориях.

Земельным кодексом, законом «Об обороте земель сельскохозяйственного назначения» запрет на приобретение иностранным лицом земельных участков на праве аренды не установлен. Если в собственности иностранного лица оказался участок из земель сельскохозяйственного назначения или земельная доля (например, в результате наследования), они в течение года должны быть отчуждены собственником (п. 1 ст. 5 закона «Об обороте земель сельскохозяйственного назначения»).

В соответствии с п. 1 ст. 238 Гражданского кодекса РФ, если в собственности лица оказалось имущество, которое в силу закона не может ему принадлежать, оно

должно быть отчуждено в течение года с момента возникновения права собственности на имущество.

В случае если иностранные лица приобрели земельные участки до вступления в силу закона № 137-ФЗ или по основаниям, не связанным с предоставлением, в период между принятием закона № 137-ФЗ и указа № 26, срок, предусмотренный ст. 238 ГК, должен исчисляться с момента вступления в силу указа № 26, то есть с момента признания земельных участков имуществом, которое не может принадлежать на праве собственности иностранным гражданам, лицам без гражданства и иностранным юридическим лицам.

Процедура контроля за соблюдением положений ст. 3 закона «Об обороте земель сельхозназначения» возлагается на прокуратуру и Росреестр.

В приграничных территориях (Белгородской, Воронежской, Курской областях и др.), где владельцами земельных долей часто являются граждане Украины, уже отработана процедура лишения права собственности на угодья в судебном порядке.

Также данная процедура иницируется в отношении юридических лиц, которые учреждены иностранными компаниями и в уставном капитале которых доля иностранного участия составляет более 50%.

Правда, этот запрет легко обойти путем размывания структуры уставного капитала. Например, структура уставного капитала большинства иностранных компаний, владеющих земельными активами на территории России, представлена в схеме 1.

Продажа земли: зарубежный опыт

В законе «Об обороте земель сельскохозяйственного назначения» учтен опыт США по ограничению возможностей иностранных лиц в приобретении земли из федеральной собственности.

Механизм преимущественного права общества (государства) выкупить выставленные на продажу земли предусмотрен в законодательствах Германии и Франции. Такая ситуация определяется не только рыночными процессами, но и государственной политикой.

Во многих странах Евросоюза на объявление мелкого землевладельца о продаже отзывается государство. При этом цена покупки может быть выше предложенной собственником. Цель – консолидация земельных участков с намерением перепродажи сельскохозяйственных угодий крупным аграрным компаниям.

В Европе покупать их могут только те компании, которые занимаются сельскохозяйственным бизнесом. Это существенное отличие от российского земельного рынка. У нас возможна покупка сформированных земельных участков (не общей долевой собственности) любым предприятием, в том числе в спекулятивных целях, не связанных с сельхозпроизводством.

Например, в Дании к покупателю предъявляются следующие требования:

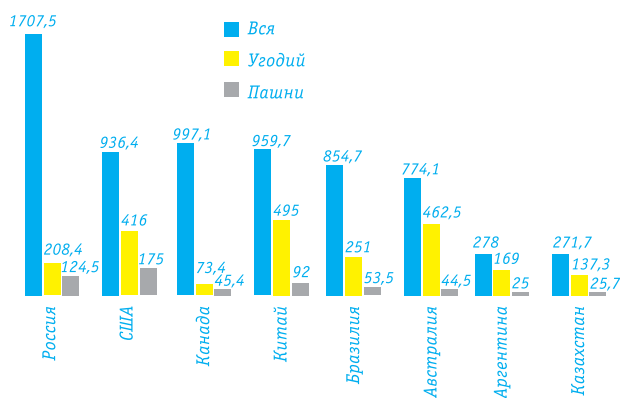
- наличие финансовой, технической и профессиональной возможности не только обрабатывать свой участок, но и сохранять плодородие почвы, следить за здоровьем скота (если это животноводческий комплекс), обеспечивать сохранение иных природных ресурсов;
- покупатель обязан проживать там, где будет содержать свое фермерское хозяйство;
- он должен письменно подтвердить аграрное образование;
- и наконец, дать письменное обязательство, что на выкупленном земельном участке проработает не менее восьми лет. Это означает, что участок не может быть продан до окончания данного срока.

В Германии «профессиональные фермеры» наделены преимущественным правом покупки сельскохозяйственных земель на территории, где они осуществляют свою деятельность. В Бель-

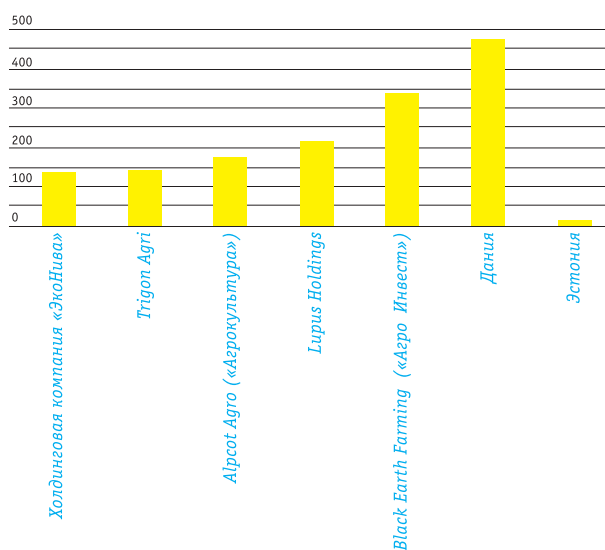
Схема 1



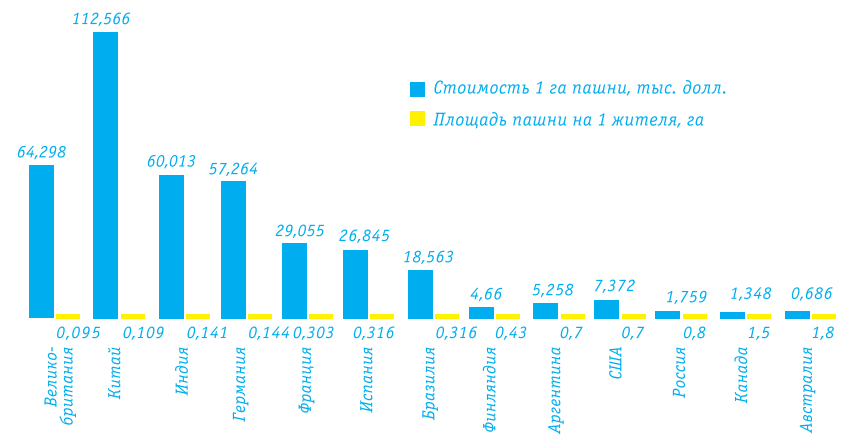
Землеобеспеченность крупных стран, млн га



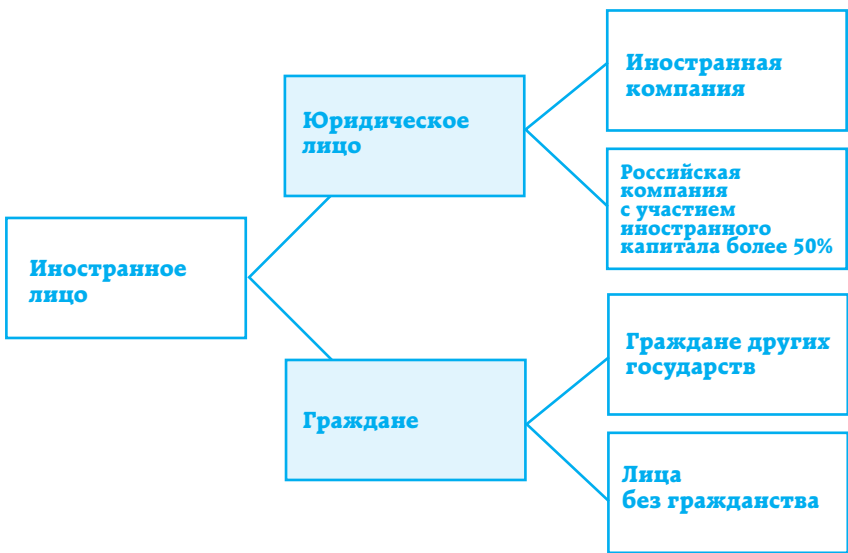
Земельные активы иностранных компаний в России, тыс. га (для сравнения указана общая площадь пахотных земель в Дании и Эстонии)



Страновая оценка стоимости 1 га и площадь пашни на одного жителя



Иностранные лица, права которых ограничены в соответствии со ст. 3 закона «Об обороте земель сельскохозяйственного назначения»



Разъяснения Минэкономразвития по вопросам применения положений ст. 3 закона «Об обороте земель сельскохозяйственного назначения»

Вопрос	Разъяснение	Нормативный акт
Владение земельными участками сельскохозяйственного использования из земель населенных пунктов	Положения ст. 3 закона «Об обороте земель сельскохозяйственного назначения» на земельные участки сельскохозяйственного использования из земель населенных пунктов не распространяются	Письмо Минэкономразвития РФ от 14 декабря 2009 г. № Д23-4217 «О разъяснении норм земельного законодательства»*
Приобретение права собственности иностранным лицом на земельные участки сельскохозяйственного назначения с видом разрешенного использования «для садоводства и огородничества»	Земельные участки сельскохозяйственного назначения с видом разрешенного использования «для садоводства и огородничества» могут отчуждаться иностранным гражданам и иностранным юридическим лицам, за исключением случаев, установленных законодательством РФ	Письмо Минэкономразвития от 22 апреля 2011 г. № Д23-1681
Приобретение права собственности на земельные участки лицами с двойным гражданством	Действующее законодательство не содержит указания на ограничение прав лиц, имеющих двойное гражданство, на приобретение в собственность земельных участков	Письмо Минэкономразвития РФ от 12 октября 2011 г. № Д02-7833

* Министерство экономического развития РФ не наделено полномочиями по официальному разъяснению и толкованию российского законодательства, в связи с чем излагаемая ведомством позиция по тому или иному вопросу не является обязательной для правоприменения.

гии и Дании арендатору предоставлено право преимущественной покупки арендуемого участка. Возможность изъятия в публичную собственность необрабатываемых сельхозземель предусмотрена законодательствами Германии, Испании, Норвегии, Франции.

Более либеральный подход сложился в Канаде, США, Австралии, где действуют крайне простые правила. В Австралии внимание преимущественно уделяется экологии, большинство угодий является государственной собственностью, и при покупке сельхозземли необходимо гарантировать сохранность ее плодородности, в противном случае участки могут изыматься в принудительном порядке, а владелец – подвергнуться серьезным штрафным санкциям.

Все вокруг советское – все вокруг мое!

Российское законодательство, регулирующее оборот таких земель, нельзя назвать жестким, если сравнивать его положения с правовыми нормами других стран.

Интересно отметить, что иностранные компании, которые владеют земельными массивами на территории России, используют их как раз по назначению, для сельхозпроизводства; они владеют финансовыми и техническими ресурсами, необходимыми для обработки угодий, и не были замечены в спекулятивных сделках. Скупка земель для последующих перепродаж проводилась, как ни странно, российскими предпринимателями, при этом в большинстве случаев земельные участки ими не обрабатываются.

Здесь уместно вспомнить слова Василия Розанова: «В России вся собственность выросла из „выпросил“, или „подарил“, или кого-нибудь „обобрал“. Труд в собственности очень мало. И от этого она не крепка и не уважается».

Лозунг «все вокруг советское – все вокруг мое» по-прежнему сидит в подкорке отечественных фермеров. Поэтому никто точно не знает, сколько земли используется по назначению и сколько зарастает сорняками.

Между тем важнейшей задачей земельной реформы и регулирования рынка является сохранение использования сельхозземель в аграрной сфере.

Существующие механизмы продажи участков, в том числе с приоритетным правом субъекта России, либо в случаях, установленных региональным законом, органом местного самоуправления (п. 1 ст. 8 закона «Об обороте земель сельскохозяйственного назначения»), либо на торгах не увязаны с личностью покупателя и не гарантируют перехода прав на землю к наиболее эффективным землепользователям. ■

XXII МЕЖДУНАРОДНАЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ ВЫСТАВКА

www.peterfood.ru



peterfood

ЗАКУПЩИКИ Санкт-Петербург, ВК ЛенЭкспо
50 СЕТЕЙ 12-14 НОЯБРЯ **2013**
НА ВАШЕМ СТЕНДЕ

Организатор:
 Конгрессно-Выставочная Компания «Империя»



Тел./факс: (812) 327 49 18 (многоканальный)
 E-mail: imperia@imperiaforum.ru

ВЫСТАВКА №1 В РОССИИ*

18-Я МЕЖДУНАРОДНАЯ ВЫСТАВКА
«ОБОРУДОВАНИЕ, МАШИНЫ
И ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ПИЩЕВОЙ
И ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»

www.agroprod mash-expo.ru



АГРО ПРОД МАШ

7—11 октября
2013

12+



* На основании итогов официального аудита выставочных мероприятий ЗАО «Экспоцентр» 2012 года по количественным показателям: «Общая площадь выставки нетто», «Общее количество участников», «Общее количество посетителей», «Общее количество посещений», «Количество стран-участниц» в тематике «Пищевая промышленность: оборудование и ингредиенты»

Организатор:



При содействии:

Министерства сельского хозяйства РФ
Министерства промышленности
и торговли РФ

Под патронатом:

Торгово-промышленной палаты РФ
Правительства Москвы

Генеральный
информационный
партнер:



Информационный
партнер:



Официальный
интернет-
партнер:

