

ДЕЛОВАЯ
ПРОГРАММА
И СХЕМА
ВЫСТАВКИ

стр. 4 и 24



ПЕРЕДОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ в области пищевого производства, упаковки и ингредиентов стр. 5, 7, 9, 11, 12, 15, 17, 10, 21, 22



ОБЗОРЫ РЫНКОВ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

стр. 6, 10, 14, 16, 20, 21



В. УЛЬЯНОВ Грани импортозамещения оборудования

0.5.0

ГЛАВНАЯ РОССИЙСКАЯ ВЫСТАВКА ПИЩЕВОГО ОБОРУДОВАНИЯ И ИНГРЕДИЕНТОВ



**АГРО** ПРОД **МАШ** 

№ МИНПРОМТОРГ •• R

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

10-14 2016 октября

ЦВК «Экспоцентр» Москва, Россия



официальная газета выставки

Спецвыпуск №28



Решение важных задач холодильной отрасли

стр. 5



Защита от неплатежей: реалии и возможности

стр. 10



При поддержке: Министерства сельского хозяйства РФ Министерства промышленности Под патронатом Торгово-промышленной палаты РФ

### УВАЖАЕМЫЕ УЧАСТНИКИ, ОРГАНИЗАТОРЫ И ГОСТИ!



От имени Министерства сельского хозяйства Российской Федерации и от себя лично сердечно поздравляю вас с началом работы Международной выставки «Агропродмаш-2016»!

Пищевая и перерабатывающая промышленность является системообразующей сферой экономики страны, формирующей агропродовольственный рынок, продовольственную и экономическую безопасность. Решение стратегической задачи снабжения населения страны безопасным и качественным продовольствием возможно при высоком техническом уровне производства, позволяющем использовать современные достижения научно-технического прогресса.

Благодаря растущей поддержке государства достичь таких результатов возможно за счет строительства новых, реконструкции и модернизации действующих предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности на основе инновационных технологий и ресурсосберегающего оборудования.

Важную роль в знакомстве с рынком новейшего оборудования, технологий и ингредиентов для пищевой и перерабатывающей промышленности играет выставка «Агропродмаш».

Проведение выставки позволит специалистам ознакомиться с последними достижениями в области технологий, ингредиентов, холодильного оборудования, контроля качества.

Желаю участникам и гостям успехов в развитии производства, укреплении сотрудничества с ведущими отечественными и международными производителями, расширении рынков сбыта и процветания!

Министр сельского хозяйства Российской Федерации

А. Н. Ткачев



Сервопривод CMMO-ST для автоматизации пищевого производства

стр. 12



Универсальное оборудование для успешной упаковки сухофруктов и орехов стр. 13



Технологии розлива: равнение на лидеров

стр. 18



Поговорим о подсолнечном масле

стр. 22



Техническое переоснащение: кредит или лизинг?

стр. 23

# «АГРОПРОДМАШ-2016»: ВЫСТАВКА ДЕРЖИТ МАРКУ

ВО ВСЕ ВРЕМЕНА ВЫСТАВКИ И ЯРМАРКИ БЫЛИ МОЩНЫМ СРЕДСТВОМ ПРОДВИЖЕНИЯ САМЫХ РАЗНЫХ ТО-ВАРОВ ИЛИ УСЛУГ. МЕНЯЕТСЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КОНЪЮНКТУРА, МАКРОЭКОНОМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ, БУРНО РАЗВИВАЕТСЯ ИНТЕРНЕТ-ТОРГОВЛЯ. НЕСМОТРЯ НА ЭТО, ВЫСТАВКИ ПО-ПРЕЖНЕМУ УДЕРЖИВАЮТ ПАЛЬМУ ПЕРВЕНСТВА ПО УРОВНЮ ВОСТРЕБОВАННОСТИ У ПРЕДСТАВИТЕЛЕЙ ДЕЛОВОГО СООБЩЕСТВА И ПО-ТРЕБИТЕЛЕЙ. И ОДИН ИЗ САМЫХ ЯРКИХ ТОМУ ПРИМЕРОВ — ВЫСТАВКА «АГРОПРОДМАШ» — КРУПНЕЙШИЙ В ВОСТОЧНОЙ ЕВРОПЕ СМОТР СОВРЕМЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ, ИНГРЕДИЕНТОВ И УПАКОВКИ. РЕДАКЦИЯ UNIPACK.RU ПРЕДЛАГАЕТ ВНИМАНИЮ ЧИТАТЕЛЕЙ БЕСЕДУ С РУКОВОДИТЕЛЕМ ДИРЕКЦИИ ВЫСТАВОК ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ АО «ЭКСПОЦЕНТР» ТАТЬЯНОЙ ПИСКАРЕВОЙ, КОТОРАЯ РАССКАЗАЛА О ПРЕДСТОЯЩИХ НОВИНКАХ И СЕКРЕТАХ УСПЕХА АГРОПРОДМАША.



Поздравляем Вас и всех участников отрасли и пищевой промышленности с открытием очередной, двадцать первой по счету, выставки «Агропродмаш». Можно ли с уверенностью сказать, что эта выставка станет особенной? Изменилась ли с годами динамика ее посещения?

Вопреки всем неблагоприятным экономическим и внешнеполитическим факторам выставка сохраняет поступательную динамику, растет интерес

со стороны зарубежных партнеров, российских коллег. Рост измеряется в десятках новых экспонентов, тысячах посетителей из разных отраслей пищепрома. В этом году «Агропродмаш-2016» принимает 725 участников из стран Европы, Америки и Азии, превзойдя прошлогоднюю экспозицию и по количественным, и по качественным показателям. Продолжила развитие концепция специализированных салонов, представляющих собой, по сути, отдельные выставки. Их будет 19 в общей сложности. Так, например, отмечен рост экспозиций салонов кондитерского и хлебопекарного оборудования, ингредиентов, упаковочных решений для пищепрома и др. Среди выставочных мероприятий в России и за рубежом проект «Агропродмаш» выделяется разнообразием секторов агропромышленного комплекса, что делает его уникальным в своем роде. Здесь представлено буквально все — от пищевых ингредиентов, мясного, молочного и рыбного салонов до производства напитков, упаковки, гигиены, холодильных технологий и многого другого. Более того, каждый год к нам приходят новые участники.

Продолжение на стр. 2 »



ПРОИЗВОДСТВО В ГЕРМАНИИ УПАКОВОЧНЫХ МАШИН И ЛИНИЙ С 1957 ГОДА

С info@rovema.ru → +7 (812) 309 76 07
Комплексные решения от немецкого производителя
Сервис и поставка запчастей из Санкт-Петербурга

Павильон 8.2, стенд 82С15



Шнековые и объемные системы дозирования



Вертикальные рукавные упаковочные машины



Вертикальные и горизонтальные картонаторы



Машины для упаковки в транспортные гофрокороба

### **>>**

### «АГРОПРОДМАШ-2016»: ВЫСТАВКА ДЕРЖИТ МАРКУ



Интерес к выставке из года в год повышается не только со стороны профессионального сообщества, но и со стороны специалистов смежных с пищевым производством отраслей. О чем это говорит? Прежде всего, о возрастающей роли российского аграрного сектора в структуре экономики. Если мы посмотрим статистику, она будет сильнее любых слов: в 2015 году на выставке «Агропродмаш» побывали 20650 специалистов. То есть показатель 2014 года увеличился на 7,8%. География посетителей также впечатляет — 57 стран мира, 1006 городов Российской Федерации. По окончании выставки мы планируем подвести официальные итоги и опубликовать их. Но уже сейчас, предварительные данные электронной регистрации позволяют нам говорить о том, что интерес к мероприятию будет значительным. И мы очень надеемся, что в конечном итоге он трансформируется в полезные деловые контакты и контракты наших участников.

Экономическая и политическая ситуация в России оказала влияние на качественные и количественные показатели

Безусловно, мы живем не в изоляции, а в динамичном многополярном экономическом пространстве. Пищевая отрасль — важнейшая его часть. Однако, несмотря на непростую экономическую ситуацию, российская пищевая промышленность продолжает развитие, конечная цель которого — качественное насыщение продовольственного рынка отечественными продуктами питания и напитками. Очевидно, что сегодняшний потребитель стал более требовательным к продукту. Одним патриотизмом сыт не будешь. Корзина предпочтений человека включает в себя такие критерии товара, как безопасность, натуральность. А для этого что нужно? Прежде всего, высокотехнологичное оборудование, без которого вопросы разработки новых рецептур или увеличения мощностей не решить. В условиях ограниченных финансовых ресурсов производители ищут более экономичную технику, соответствующую рациональному соотношению цены и качества. Наша выставка демонстрирует такие решения, способствуя эффективному взаимодействию между поставщиками оборудования и производителями продуктов питания и напитков.

Что касается географии участников выставки, могу сказать, что она обширна — в этом



году в экспозиции участвуют компании из 33 стран мира. Ведущие мировые бренды оборудования для пищевой промышленности представляют такие европейские страны, как Италия, Австрия, Нидерланды, Бельгия, Дания, Швейцария, Франция, Исландия, Польша и др. Традиционно самую масштабную зарубежную экспозицию подготовила Германия: 78 немецких компаний принимают участие в выставке как индивидуально, так и в составе национального павильона при поддержке Федерального министерства экономики и энергетики Германии. Говоря об азиатских странах, отмечу расширение национального участия Индии. В 2016 году представители этой страны демонстрируют экспозицию не только в салоне ингредиентов, но также в салоне упаковочных решений. Китайские компании в рамках национальной экспозиции показывают оборудование для мясопереработки, кондитерской отрасли и для упаковки продуктов.

Российские компании тоже активно принимают участие в выставке. Отечественные производители предлагают оборудование для переработки мяса, птицы, производства молочной продукции, ингредиенты, комплектующие, расходные и упаковочные материалы, услуги консалтинга и прочее.

И российские, и зарубежные участники выставки стремятся оптимизировать свои затраты и дать именно то, что нужно российским клиентам, российскому рынку. Борьба за клиента усиливается, обостряется конкуренция по всем направлениям. Чье предложение окажется более привлекательным, покажет время.



По вашему мнению, внимание к салонам будет примерно одинаковым, или какие-то вызовут у посетителей повышенный интерес у посетителей выставки?

В салонах «Агропродмаша» находят отражение основные современные тенденции пищевой отрасли. Доминантой останется салон оборудования для переработки мяса и птицы. По данным аудита, более трети посетителей интересуются этим разделом. В этой представительной экспозиции участвуют 154 компании, среди них практически все основные российские и международные игроки рынка. На наш взгляд, это подтверждает привлекательность отечественного рынка для иностранных машиностроителей. Активны и производители оболочек и сопутствующих материалов. 30 компаний из шести стран представляют натуральные и искусственные оболочки, а также оборудование для их производства. Молочная тема также относится к числу наиболее актуальных в настоящее время в отечественном АПК. С решениями для этой отрасли можно познакомиться на стендах 148 компаний. Здесь стоит отметить значительное количество российских экспонентов, представляющих оборудование и технологии для молочной отрасли. Усилили свое присутствие на выставке представители раздела кондитерского и хлебопекарного оборудования, переработки зерна и производства муки. Отрадно, что в этом году салон пополнился новыми именитыми участниками. Оборудование, технологии и ингредиенты для кондитерской и хлебопекарной промышленности, переработки зерна и производства муки продемонстрируют более 150 компаний. На 10% увеличилось количество участников салона ингредиентов. Надеемся, что живой интерес посетителей вызовет новый салон «Рыбпромресурс». Он отражает важную тему добычи, воспроизводства и переработки водных биоресурсов и демонстрирует всю технологическую цепочку в рыбной отрасли. В нем также представлены такие темы, как аквакультура и строительство рыболовецких судов. В работе салона принимают участие представители России, Норвегии, Германии, Дании, Исландии, Польши, стран Прибалтики. Решения для рыбной промышленности на выставке представляют 107 компаний — часть экспозиции расположена в павильоне «Форум», часть — в других салонах.

В салонах «Оборудование для переработки овощей и фруктов», «Оборудование для производства консервов» принимают участие ведущие компании из Италии, Китая, Голландии, России, Германии, Венгрии, Франции, Норвегии, Болгарии, Сербии и других стран. В целом, тема переработки фруктов и овощей представлена на стендах 95 компаний.

Интерес специалистов отрасли вызывает салон «Холодильное и климатическое оборудование». Российская экспозиция салона отличается стабильным составом участников и насчитывает свыше 20 компаний. Значительная часть экспонентов — это инжиниринговые компании, предоставляющие полный комплекс услуг по проектированию, техническому перевооружению, строительству, монтажу и последующему сервисному обслуживанию. Важное направление раздела — строительство холодильных камер и холодильных помещений, промышленных складов, овощехранилищ, производство теплоизоляционных плит и сэндвич-панелей для возведения объектов сельского хозяйства, пищевой и перерабатывающей промышленности.

Активно развивается в рамках выставки отрасль производства напитков и розлива. Так, в этом году уже 119 компаний демонстрируют решения по данному направлению.

Достойные экспозиции демонстрируют салоны «Упаковочные решения», «Производство растительных масел, соусов», «Складское оборудование. Логистика. Транспорт», «Весовое оборудование. Контрольно-измерительное и лабораторное оборудование», «Пищевая безопасность. Контроль качества. Санитария и гигиена производства» и др.



Мы знаем, что многие гости хотят посмотреть, как развивается сфера упаковки. Получится удивить посетителей?

Да, однозначно. Салон «Упаковочные решения для пищевой промышленности» на выставке «Агропродмаш-2016» знакомит посетителей с передовыми технологиями упаковки, маркировки и этикетирования 120 экспонентов из 13 стран. Это производители и дилеры из Италии, Германии, Франции, США, Великобритании, Австрии, Чехии, Польши, Китая, Украины, Турции, Белоруссии и, конечно, России. Они представляют как технические новинки, отвечающие основным тенденциям отрасли, так и хорошо зарекомендовавшие себя разработки, а также широкий спектр готовой упаковки и материалов. На выставке демонстрируются все виды упаковки — первичной (предназначенной для непосредственного контакта с пищевой продукцией), вторичной и третичной. В этом году к участию в выставке «Агропродмаш» вернулся ряд ключевых представителей упаковочной отрасли. Нельзя не отметить появление в рядах участников крупных зарубежных компаний, принявших решение осваивать российский рынок, используя бизнес-платформу выставки «Агропродмаш».

Деловая программа также затронет очень многие направления. Расскажите о ее повестке дня подробнее.

Деловая программа выставки, как всегда, охватывает проблематику ключевых отраслей пищепрома. Но есть и премьеры. Так, впервые на выставке организован Всероссийский форум «Хлебное дело», где участники обсудят мировые тенденции в хлебопечении 2016–2017 годов, а также вопросы закупок хлебопекарного оборудования, хлебопекарного лизинга и др.

Традиционно солидно и разнопланово в деловой программе «Агропродмаш-2016» представлены темы переработки мяса. Прежде всего, это VI Международный мясной конгресс «Стратегия прорыва. Новые рынки. Новые возможности», на котором будут обсуждаться состояние рынка переработки мяса и мясопродуктов, перспективы экспорта мясной продукции российских производителей и внедрение информационных технологий. Также состоится III Всероссийское совещание владельцев и руководителей мясоперерабатывающих предприятий, организатором которого выступает Национальный союз мясопереработчиков совместно с Минсельхозом России и Минпромторгом России.

Для представителей молочной отрасли организовано два мероприятия: XI Всероссийский Форум «Инновационные технологии и оборудование в молочной промышленности», а также конференция «Как построить завод». Ее основные темы — создание сырного производства, требования к принятию решения по открытию молочного завода, особенности технологии пастеризованных сквашенных молочных продуктов, требования к сырью и выполнение задачи по контролю качества на каждом этапе производства.

Для участников и посетителей нового салона выставки «Рыбпромресурс» организована Зона презентаций. Кроме того, в течение двух дней будут проходить семинары, посвященные современным технологиям механизированной переработки икры, а также переработки отходов жирных видов рыб.

В рамках выставки пройдут семинары по вопросам бережливого производства и инноваций в гигиене, по проблемам внедрения ИТ-технологий в пищевой промышленности, антикризисным решениям в мясоперерабатывающей промышленности, требованиям к упаковке, маркировке и этикетированию в странах ЕАЭС, технологическим решениям для соусов и кетчупов, особенностям применения мембранных технологий.

Производители и поставщики фруктов и овощей, руководители и специалисты перерабатывающих предприятий, а также поставщики оборудования, комплектных линий, компонентов для производства встретятся на Третьей ежегодной конференции «Современное оборудование и технологии по переработке овощей и фруктов».

Традиционно индикатором рынка труда в пищевой отрасли становится Центр подбора персонала, который поможет найти точки соприкосновения работодателей и кандидатов.

Очередная новинка на выставке — Консультационный центр холодильных технологий, посетив который специалисты получат экспертную консультацию представителей Российского союза предприятий холодильной промышленности.

Если подытожить сказанное, мы постарались сделать и деловую программу, и экспозицию выставки максимально интересными и полезными. Желаем всем участникам и посетителям выставки эффективных переговоров и последующего взаимовыгодного сотрудничества!





### УВАЖАЕМЫЕ ГОСТИ И УЧАСТНИКИ ВЫСТАВКИ «АГРОПРОДМАШ-2016»!



Президент Торгово-промышленной палаты Российской Федерации **С.Н. Катырин** 

От имени Торгово-промышленной палаты Российской Федерации рад приветствовать участников, организаторов и посетителей ведущего международного смотра оборудования, машин и ингредиентов для пищевой и перерабатывающей промышленности «Агропродмаш-2016».

Более двух десятилетий выставка сохраняет лидирующие позиции и активно способствует решению важнейших задач, стоящих перед агропромышленным комплексом России. Аккумулируя все самое прогрессивное и передовое, «Агропродмаш» вносит весомый вклад в развитие отечественного АПК и в конечном

итоге в обеспечение продовольственной независимости страны.

Новейшее оборудование и инновационные технологические разработки, которые демонстрируют на выставке ведущие российские и зарубежные компании, создают основу для обновления материально-технической базы отечественного пищевого и перерабатывающего производства, повышения конкурентоспособности российской сельскохозяйственной продукции на внутреннем и внешнем рынках.

Активное участие в выставке российских предприятий, в том числе малых и средних, активно способствует продвижению их продук-

ции, стимулируя рост сельскохозяйственного и пищевого производства в нашей стране, направленного на импортозамещение.

Проводимые в рамках деловой программы выставки дискуссии по широкому кругу тем с участием представителей власти, бизнеса, экспертов и специалистов отрасли позволяют найти решения ключевых вопросов развития АПК России, обменяться опытом и получить новые профессиональные знания.

Желаю всем участникам и посетителям выставки «Агропродмаш-2016» продуктивной работы, достижения высоких коммерческих результатов, успехов и процветания.

### УВАЖАЕМЫЕ КОЛЛЕГИ!



Первый заместитель Министра промышленности и торговли Российской Федерации Г. С. Никитин

От имени Министерства промышленности и торговли Российской Федерации и от себя лично рад приветствовать участников, организаторов и гостей 21-й Международной выставки «Оборудование, машины и ингредиенты для пищевой и перерабатывающей промышленности — "Агропродмаш-2016"».

Эта крупнейшая отраслевая выставка в России ежегодно объединяет производи-

телей и поставщиков машин, оборудования и услуг для всех отраслей пищевой и перерабатывающей промышленности из многих стран.

Динамичное развитие АПК, продовольственную безопасность страны невозможно представить без инновационного оборудования и технологий, обеспечивающих безупречное качество переработки сырья и производство пищевых продуктов, соответствующих мировым стандартам.

Выставка «Агропродмаш» в течение многих лет способствует развитию международных контактов и межотраслевых связей, стимулирует рост конкурентоспособности отечественной промышленности, предоставляет специалистам реальную возможность ознакомиться с передовыми разработками и обсудить современные тенденции развития пищевой и перерабатывающей индустрии.

Желаю всем участникам выставки интересной и продуктивной работы!

### ДОРОГИЕ ДРУЗЬЯ!



Заместитель Министра сельского хозяйства Российской Федерации — руководитель Федерального агентства по рыболовству И.В. Шестаков

Сердечно приветствую вас на представительном форуме, посвященном развитию технологий и оборудования для пищевой индустрии. Считаю это мероприятие важным шагом на пути совершенствования российского продовольственного рынка, внедрения современных достижений и лучших международных практик в отечественном агропромышленном комплексе.

Уже более двух десятилетий «Агропродмаш» работает на продовольственную безопасность страны, содействует модернизации материально-технической базы пищевых производств, объединяя на одной площадке производителей оборудования и переработчиков различной сельхозпродукции. Убежден, что двадцать первая по счету выставка внесет существенный вклад в развитие перерабатывающей промышленности, позволит наладить новые деловые связи, найти пути решения задач, связанных с импортозамещением и коренным обновлением имеющихся мощностей.

В этом году в рамках форума состоится тематический салон «РЫБПРОМ-РЕСУРС», посвященный новейшим достижениям в области добычи, воспроизводства и переработки водных биоресурсов. Думаю, данная инициатива будет интересна рыбацкому сообществу. Ожидаем активного участия торговых сетей федерального масштаба, которым нужны новые качественные продукты.

В 2015 г. стартовала кампания по продвижению национального товарного знака «Русская рыба», который уже в ближайшее время должен стать ориентиром для широкого круга потребителей. Предприятия и отраслевые союзы все активнее подключаются к популяризации отечественной продукции. Конечной целью предпринимаемых мер должна стать качественная и доступная по цене рыба на прилавках, рост ее потребления и независимость от внешних поставщиков.

Желаю участникам, гостям и организаторам насыщенной дискуссии, новых контактов и плодотворной работы.

### УВАЖАЕМЫЕ КОЛЛЕГИ, ДРУЗЬЯ!



Генеральный директор АО «Экспоцентр» С.С. Беднов

Приветствую вас в «Экспоцентре» на 21-й международной выставке «Оборудование, машины и ингредиенты для пищевой и перерабатывающей промышленности» — «Агропродмаш-2016».

Крупнейшая в России и Восточной Европе международная выставка «Агропродмаш», отметившая в прошлом году свое 20-летие, вновь приглашает специалистов ознакомиться с новинками оборудования и технологий для пищевой и пищеперерабатывающей промышленности.

Отражая мировые тенденции развития современного АПК, «Агропродмаш-2016» демонстрирует инновации, предлагая передовые решения для всего технологического цикла производства продуктов питания, включая переработку, транспортировку и хранение пищевой продукции, для всех отраслей пищепрома. Тематические салоны выставки посвящены современному оборудованию и технологиям для переработки мяса, птицы, овощей, фруктов, для производства молочной продукции, напитков, соусов, кондитерскому и хлебопекарному производству, упаковочному и холодильному оборудованию, логистическим решениям.

Впервые на выставке «Агропродмаш» представлен тематический салон «Рыбпромресурс», объединивший в единую экспозицию технологические решения для рыбной отрасли.

Являясь главным в России смотром современных технологий, оборудования и ингредиентов для пищевой индустрии, «Агропродмаш-2016» собрал на своей площадке ведущих производителей и поставщиков со всего мира. В контексте взятого нашей страной курса на импортозамещение «Агропродмаш» приобретает особое значение для демонстрации и продвижения продукции отечественных предприятий. При этом высоким остается интерес к проекту и со стороны ведущих мировых производителей, что обеспечивает участникам выставки высокий уровень бизнес-контактов.

Возможности для общения специалистов предлагает насыщенная деловая программа «Агропродмаш-2016». Широкий спектр профессиональных тем будет обсуждаться в рамках XI Всероссийского молочного форума, Третьей ежегодной конференции по переработке овощей и фруктов, VI Международного мясного конгресса и других мероприятий.

Надеюсь, «Агропродмаш-2016» в полной мере удовлетворит профессиональные и коммерческие интересы участников и посетителей выставки. Желаю всем специалистам полезных контактов, плодотворной и интересной работы!

# УВАЖАЕМЫЕ ГОСТИ И УЧАСТНИКИ ВЫСТАВКИ «АГРОПРОДМАШ-2016»!



Директор ВНИИМП им. В. М. Горбатова, академик РАН, член президиума РАН, доктор технических наук, профессор, лауреат Государственной премии РФ в области науки и техники, Заслуженный деятель науки РФ А. Б. Лисицын

От ВНИИ мясной промышленности имени В.М. Горбатова и от себя лично поздравляю вас с началом работы 21-й Международной выставки «Агропродмаш-2016».

Крупнейшая в России выставка машин, ингредиентов и упаковки в очередной раз открыла двери для тысяч специалистов пищевой промышленности, научных работников и предпринимателей, деловые интересы которых тесно связаны с агропродовольственной сферой. Событие такого масштаба, как выставка «Агропродмаш», всегда становится смотром передовых достижений науки и техники, лучших промышленных образцов, всего того, что необходимо для успешной работы больших и малых предприятий пищевой промышленности. Поэтому я надеюсь, что профессиональный и деловой интерес посетителей и участников выставки будет удовлетворен в полной мере и контакты, установленные на выставке, позволят руководителям и специалистам привнести в деятельность своих предприятий прогрессивные технологии, новые машины и все то, что принято называть инновациями.

Пищевая промышленность России, как и вся экономика страны, работает в новых для себя условиях — это условия глобальной конкуренции по правилам ВТО. Научно-технический прогресс является универсальным ответом на вызовы, с которыми промышленность сталкивалась прежде, а в будущем значение прогрессивных технологий, методов управления и технической модернизации производства будет только расти. Поэтому я надеюсь, что вы найдете достойное применение самым совершенным машинам, инструментам, материалам, которые в большом количестве каждый год предлагают экспоненты этой выставки.

Уверен, выставка «Агропродмаш-2016», ставшая уже необходимой и очень важной частью системы инновационного развития промышленности, придаст необходимый импульс развитию производства пищевых продуктов, повышению их качества, а значит, и качества жизни миллионнов полоб

Всероссийский НИИ мясной промышленности им. В. М. Горбатова с 2011 года принимает активное участие в деловой программе выставки «Агропродмаш». И в этом году ВНИИМП проведет VI «Международный мясной конгресс» — «Стратегия прорыва. Новые рынки. Новые возможности». На нем выступят ведущие эксперты мясного рынка, ученые, представители отраслевых союзов и государственных органов управления. При участии ВНИИМП состоится конкурс профессионального мастерства обвальщиков мяса.

Желаю всем участникам выставки «Агропродмаш-2016» пополнить собственные знания о предмете профессиональной деятельности и решить практические задачи, которые привели вас в эти дни в Экспоцентр на Красной Пресне.





### ПРОФЕССИОНАЛЫ В ОБЛАСТИ СТАБИЛИЗАЦИИ ПРОДОЛЖАЮТ СВОЙ КУРС НА РАСШИРЕНИЕ



«HYDROSOL» СОЗДАЕТ ЕЩЕ ОДНО ПРОИЗВОД-СТВО В ГЕРМАНИИ. ОТКРЫТИЕ НОВОГО ТЕХНО-ЛОГИЧЕСКОГО ЦЕНТРА В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ

Hydrosol, один из ведущих мировых производителей стабилизирующих систем, разрабатывает индивидуальные решения, применение которых экономически выгодно и высокоэффективно, входит в концерн «Stern-Wywil-Gruppe». Продукцию и услуги немецких специалистов из Гамбурга по пищевым ингредиентам представляет КТ "ООО Штерн Ингредиентс".

Основными направлениями деятельгамбургской группы компаний «Stern-Wywil-Gruppe», одного из ведущих производителей на мировом рынке ингредиентов, являются разработка индивидуальных стабилизирующих систем для мясных, молочных и деликатесных продуктов (компания Hydrosol), улучшителей муки для мукомольного производства (компания Mühlenchemie), ферментных препаратов хлебобулочных и макаронных изделий (компания SternEnzym), а также современных решений для хлебопекарного и кондитерского производства (компания DeutscheBack), обогащение пищевых продуктов и продуктов детского питания витаминами и минеральными премиксами (компания SternVitamin).



Компания Hydrosol является новатором в области стабилизации пищевых продуктов. Особым спросом пользуются интеллектуальные комплексные компаунды Stabimuls для производства майонеза.

Пены для взбивания серии Stabimuls для кондитерского крема — хит продаж. Системы Stabisol используются для производства йогуртов, сметаны, молочных напитков, десертов, творога, свежего сыра, соусов-дип и спредов.

Функциональные системы в мясной промышленности являются незаменимыми добавками для производства различных видов продукции по доступной цене. Компания Hydrosol предлагает индивидуальные решения на базе PLUSstabil и PLUSmulson.

Около 100 миллионов тонн пшеницы обрабатывается с использованием ферментных препаратов ALPHAMALT, POWERZYM и PASTAZYM, разработанных компанией Mühlenchemie.

Компании DeutscheBack и SternEnzym coвместно разрабатывают эффективные решения для хлебопекарной промышленности на базе ферментных препаратов синергетического

В прошлом году концерн «Stern-Wywil-Gruppe» увеличил свой оборот до рекордных 444 млн евро. Немалую роль здесь сыграла компания «Hydrosol» — одно из дочерних предприятий группы. Уже сейчас, задумываясь о будущем, компания приступила к расширению своих производственных мощностей. Доктор Маттиас Мозер, генеральный директор компании Hydrosol, говорит: «Наше производство — одно самых современных предприятий подобного рода в Европе, его общая производительность на данный момент составляет около 30.000 тонн ингредиентов в год».

Компания Hydrosol давно успешно работает на совершенно различных рынках с учётом специфики местного сырья и вкусовых традиций. Однако определенные закономерности все же существуют. Господин Мозер говорит: «Наши стабилизирующие системы призваны помогать как изготовителям продуктов премиум-класса, так и разработчикам экономных решений. При этом мы прилагаем много усилий, чтобы обеспечить нашим покупателям полный сервис, который подразумевает разработку стабилизирующих систем под заказ, совместную работу над совершенствованием продукта и его постановку на поточное производство на заводе заказчика».

Примером такой быстрой работы и оперативной реакции на пожелания и запросы клиентов может служить разработка компанией Hydrosol стабилизационной системы для сывороточных десертов. Эта система, с одной стороны, дает сыроделам возможность выгодно реализовать свои излишки сыворотки, с другой — на рынок выходит недорогой десерт со свойствами, похожими на свойства йогурта.

Интересны также новейшие разработки компании в рамках современного тренда, ориентированного на здоровое питание. С веганскими продуктами не так просто работать, требуется особая сбалансированность разных функций. Компания Hydrosol создала для них собственные стабилизационные добавки и продолжает решать интересные задачи по разработке новых смесей



для этих специфических продуктов как в мясной, так и в молочной промышленности. Среди новых идей в области альтернатив молоку стоит назвать, например, комплексную смесь для приготовления ферментированных кокосовых десертов. Есть не менее увлекательные решения и для молочных напитков, и для аналогового сыра.

Другой тренд заключается в потреблении продуктов с более высоким содержанием белка. Здесь компания уже разработала очень удачные решения для молочной отрасли и продолжает работу в этом направлении.

«Располагая международной сетью из 16 филиалов и многочисленных аттестованных представительств, мы способны верно угадывать желания наших клиентов на ключевых рынках мира», — говорит господин Мозер.

В сентябре этого года компания «Штерн Ингредиентс», представляющая на российском рынке продукцию и услуги немецких специалистов из Гамбурга по пищевым ингредиентам, отмечает десятилетний юбилей в г. Санкт-Петербурге, который ознаменован открытием технологического центра STERN-TECHNOLOGY CENTER.

«Отмечая юбилей с нашими многочисленными клиентами и партнёрами, мы можем гордиться достигнутыми успехами, — говорит Андреас Фельде, генеральный директор российского филиала в г. Санкт-Петербурге. — Технологический центр, оснащенный самым современным пилотным оборудованием, — это отличная исследовательская и обучающая площадка под разные производственные задачи».

Без высокоэффективных функциональных систем невозможно представить себе будущее пищевой промышленности.

Создание в г. Санкт-Петербурге STERN-TECHNOLOGY CENTER стало логичным шагом, соответствующим философии компании.



www.sterningredients.ru Тел. +7(812)3193658

### ДЕЛОВАЯ ПРОГРАММА 21-Й МЕЖДУНАРОДНОЙ ВЫСТАВКИ «АГРОПРОДМАШ-2016»

### 10 октября (понедельник)

Торжественная церемония открытия выставки «Агропродмаш-2016»

10:00–16:00

XI Всероссийский форум «Инновационные технологии и оборудование в молочной промышленности» Конгресс-центр, зал «Стеклянный купол» Организатор: КВК «Империя»

10:30–16:00

Всероссийский форум хлебопекарной и кондитерской промышленности «Хлебное дело-2016» Конгресс-центр, Пресс-зал Организатор: КВК «Империя»

10:00–17:30 Семинар «Инновации в гигиене 2016» Павильон Форум, Южный зал Организатор: Vikan

15:30-17:00

Расширенное заседание Правления СППИ и руководителей компанийучастников рынка пищевых ингредиентов «Рынок пищевых ингредиентов РФ: состояние и перспективы развития» Конгресс-центр, Мраморный зал Организатор: Союз производителей пищевых ингредиентов

Семинар «Бережливое производство: максимальная эффективность при минимальных затратах» Конгресс-центр, Пресс-зал Организатор: КВК «Империя»

### 11 октября (вторник)

10:30-14:00

Третья ежегодная конференция «Современное оборудование и технологии по переработке овощей и фруктов» Конгресс-центр, зал «Стеклянный купол» Организатор: AO «Экспоцентр»

Семинар «Реальный проект внедрения ИТ-технологий в пищевой промышленности: сложности, их решение и повышение эффективности» Конгресс-центр, «Мраморный зал» Организатор: компании Plaut и SLA

12:00-13:40

Семинар «Современные технологии механизированной переработки икры» Конгресс-центр, Мраморный зал Организатор: ООО «Технологическое оборудование»

14:20-16:00 Семинар «Современные

технологии переработки отходов жирных видов рыб» Конгресс-центр, Мраморный зал Организатор: ООО «Технологическое оборудование»

10.00-14.00 VI Международный мясной конгресс «Стратегия прорыва. Новые рынки. Новые возможности» Конгресс-центр, пресс-зал Организатор: ВНИИМП им. В.М. Горбатова

Конференция «Инновационные решения для производства хлебобулочных и кондитерских

Павильон № 7, зал «Панорама» Организатор: Группа компаний «НХЛ» — Нижегородский хлеб

10:00-17:00 Конференция «Как построить завод?» павильон № 8, зал фуршетов

10:00-18:00

Семинар: «Антикризисные решения в мясоперерабатывающей промышленности с использованием натуральной оболочки, комплексных пищевых добавок "ЛайТ" и коллагеновой оболочки "ColfiX"» Павильон № 2, 1-й этаж, зал семинаров № 4 Организатор: ООО «ВЕЛЕС»

### 12 октября (среда)

10.30-14.00 III Всероссийское совещание владельцев и руководителей мясоперерабатывающих предприятий «Работа отрасли в новых реалиях» Конгресс-центр, зал «Стеклянный купол»

Организаторы: Национальный союз мя-

хозом России и Минпромторгом России

сопереработчиков совместно с Минсель-

зал семинаров № 4 Организатор: ООО «ВЕЛЕС»

Семинар «Требования к упаковке, маркировке и этикетированию в странах ЕАЭС в соответствии с Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности упаковки» ТР ТС 005/2011» Вал семинаров № 2, Павильон № 2 Организатор: Национальная конфедерация упаковщиков, журнал «Тара и упаковка»

12:00-13:40 Семинар «Современные технологии механизированной Конгресс-центр, Мраморный зал Организатор: ООО «Технологическое оборудование»

14:20-16:00 Семинар «Современные технологии переработки отходов жирных видов рыб» Конгресс-центр, Мраморный зал Организатор: ООО «Технологическое оборудование»

10:00-18:00 Семинар: «Антикризисные решения в мясоперерабатывающей промышленности с использованием натуральной оболочки, комплексных пищевых добавок "ЛайТ" и коллагеновой оболочки "ColfiX"» <u>Павильон</u> № 2, 1-й этаж,

### 13 октября (четверг)

10:30-17:00

Семинары компании TETRA PAK Павильон «Форум», Мраморный зал Организатор: компания TETRA PAK

КОНКУРСНАЯ ПРОГРАММА Шоу-конкурс профессионального мастерства представителей рабочих профессий — обвальщиков Павильон № 1, стенд 1G70 Организатор: ВНИИМП им. В.М. Горбатова

Семинар: «Антикризисные решения в мясоперерабатывающей промышленности с использованием натуральной оболочки, комплексных пищевых добавок «ЛайТ» и коллагеновой оболочки «ColfiX» зал семинаров № 4 Организатор: ООО «ВЕЛЕС»

11:00-14:00 Круглый стол «Промышленная упаковка в лоток. Прогрессивные решения и подходы» . Павильон № 2, зал семинаров 1 Организатор: AO «Георг Полимер»

### СПЕЦПРОЕКТЫ

### 10-14 октября

Консультационный центр холодильных технологий Павильон № 2, зал 2, стенд 22D75 Организатор: Россоюзхолодпром

Центр подбора персонала Павильон № 2, зал 1, стенд 21D25 Организатор: AO «Экспоцентр» и кадровое агентство «Афина»

#### 10-12 октября

Зона презентаций салона «Рыбпромресурс» Павильон «Форум», стенд FG025



## ООО «ОЛЕКС ХОЛДИНГ-М» РЕШАЕТ ВАЖНЫЕ ЗАДАЧИ ХОЛОДИЛЬНОЙ ОТРАСЛИ





Генеральный директор ООО «ОЛЕКС ХОЛДИНГ-М», профессор, доктор экономических наук, заслуженный экономист РФ Гришин В. В.

Агропромышленный комплекс России и его

базовая отрасль — сельское хозяйство — яв-

ляются ведущими системообразующими сфе-

рами экономики страны, формирующими

агропродовольственный рынок, продоволь-

ственную и экономическую безопасность го-

«Продовольственная безопасность Российской Федерации является одним из главных направлений обеспечения национальной безопасности страны в среднесрочной перспективе, фактором сохранения ее государственности и суверенитета, важнейшей составляющей демографической политики, необходимым условием реализации страте-

> вышение качества жизни российских граждан путем гарантирования высоких стандартов жизнеобеспечения» (из Доктрины национальной безопасности России). Холодильная промышленность — одна

гического национального приоритета — по-

из ключевых отраслей, обеспечивающих продовольственную безопасность страны. Важнейшими компонентами успешного развития агропромышленного комплекса стала

техническая и технологическая модернизация, инновационное развитие всех секторов АПК.

В настоящее время существует ряд проблем и задач, системное и комплексное решение которых позволит преодолеть факторы, сдерживающие динамичное развитие отрасли. К ним относятся следующие: отсутствие современных хранилищ для овощей и фруктов; слабо развитая система их предпродажной подготовки (калибровки, фасовки и упаковки); недостаточно развитые мощности по переработке сельхозпродукции; недостаточно налаженная и неоптимизированная система логистики — доставка продуктов питания от места производства до конечного потребителя. Все это не способствуют решению вопросов создания продовольственной безопасности страны и обеспечения российских граждан качественной и экологически чистой сельхозпродукцией.

В связи с этим «ОЛЕКС ХОЛДИНГ-М» предлагает современные инновационные решения для холодильной цепи от производства до хранения продуктов питания. Решению этих вопросов будет способствовать широкое применение нашей компанией новых технологий глубокой и комплексной переработки продовольственного сырья, методов хранения и транспортировки сельскохозяйственной и рыбной продукции.

Компания «ОЛЕКС ХОЛДИНГ-М» присоединилась к некоммерческой организации

«РОССИЙСКИЙ СОЮЗ ПРЕДПРИЯТИЙ ХО-ЛОДИЛЬНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ (РОССО-Ю3ХОЛОДПРОМ)». Мы являемся активным участником отечественных и зарубежных выставок и конференций по промышленному холодильному оборудованию и внедрению современных инновационных решений в данной области, принимаем участие в работе Ассоциации социально-экономического развития Центрального федерального округа, оказывающей содействие субъектам Российской Федерации, входящим в состав округа, по вопросам развития сельхозпроизводства, построению товаропроводящих цепочек от производителя до конкретных потребителей, созданию агропромпарков (центров по переработке и хранению сельхозпродукции), логистических центров и оптово-распределительных центров. Наша компания планирует принять участие в ряде проектов, которые будут реализованы на территории ЦФО. Положительные примеры нашего участия в решении аналогичных вопросов имеются в Краснодарском крае, Московской, Воронежской, Белгородской, Волгоградской, Новосибирской и Ростовской областях, Приморье и на Сахалине.

Определяющую роль в обеспечении продовольственной безопасности страны также играет рыбная отрасль. Отсутствие в настоящее время современных рыбных кластеров, оснащенных передовым технологическим и холодильным оборудованием, сдерживает развитие данного направления.

ООО «ОЛЕКС ХОЛДИНГ-М» убеждено, что способствовать ее развитию позволит государственная программа Российской Федерации «Развитие рыбохозяйственкомплекса», предусматривающая развитие материально-технической базы, береговых рыбоперерабатывающих хозяйств, инфраструктуры в морских портах Российской Федерации, а также реконструкцию и модернизацию рыбопромысловых заводов.

Для ООО «ОЛЕКС ХОЛДИНГ-М» участие в реализации этой программы также является приоритетной задачей. Для наших партнеров мы предлагаем системные решения, учитывающие все этапы рыбного промысла — от момента заготовки сырья, его доставки на берег, хранения, переработки, упаковки до поступления потребителю. Именно эти решения мы предложили реализовать инициаторам проектов в ряде регионов страны при строительстве новых и модернизации старых мощностей для хранения и переработки рыбы и морепродуктов (Мурманская область, Приморский край, Сахалин, Крым).

Министр сельского хозяйства сии А. Н. Ткачев отметил особую роль нашей страны в создании эффективных проектов в мясном и молочных секторах — приоритетных направлениях отечественного АПК. Особое значение на всех этапах производства,

хранения и транспортировки данной продукции до конечного потребителя, ее оптовой и розничной реализации имеет обеспечение искусственным холодом.

Создание в различных субъектах Российской Федерации агропромышленных парков, фрукто- и овощехранилищ, оптово-распределительных центров является ключевым фактором для развития фермерских хозяйств, здоровой конкуренции и повышения качества продукции, производимой частными предпринимателями. Динамичное развитие данного направления позволит создать условия для сезонного хранения, переработки, длительного хранения и сбыта сельскохозяйственной продукции. Это способствует быстрой и успешной реализации в нашей стране программы импортозамещения агропродукции.

Стратегически важным направлением развития компании «ОЛЕКС ХОЛДИНГ-М» в период 2013-2020 гг. является применение энергетически эффективных технологий на рынке объектов пищевой промышленности, складских комплексов и предприятий рознич-

Комплексный инженерный подход к поставленной задаче позволяет применять в Российской Федерации как самые современные технические решения на экологически безопасных хладагентах (R717, R744), так и традиционные в РФ решения на озонобезопасных фреонах (R507A, R404a, R134a и др.), обладающих пожаробезопасными свойствами и не требующих особых условий для размещения.

«ОЛЕКС ХОЛДИНГ-М» разработал и запатентовал систему диспетчеризации E3SControl, которая существенно повышает эффективность эксплуатации инженерных и холодильных систем. Кроме того, мы предлагаем комплексные инновационные энергоэффективные технические решения, объединяющие в своём составе системы холодоснабжения, вентиляции, водоснабжения и отопления. Данные решения позволяют использовать имеющиеся ресурсы с максимальным коэффициентом полезного действия либо обходиться без некоторых из них без ущерба для деятельности предприятия.

Стратегические решения и производственная деятельность компании «ОЛЕКС ХОЛ-ДИНГ-М» на ближайшие 5 лет направлены на реализацию комплекса задач утвержденной Правительством России Государственной программы «Развития сельского хозяйства» на период до 2020 года, и в этих целях применяются энергетически эффективные технологии на рынке предприятий пищевой промышленности, складских и розничной торговли.

Наша цель — системное и комплексное решение задач заказчика, позволяющее ему строить свой бизнес с максимальной эффек-

же инженерных систем зданий. В активе компании проектирование, разработка дизайна проектов, строительство и оснащение предприятий агропромышленного назначения холодильным и технологическим обору-Среди выполненных ООО «ОЛЕКС ХОЛ-

Инжиниринговая компания «ОЛЕКС ХОЛ-

ДИНГ-М» является активным участником

и одним из признанных лидеров на рынке про-

мышленного и коммерческого холода, а так-

ДИНГ-М» объектов оснащения холодильным и инженерным оборудованием — ведущие федеральные сети розничной торговли, холодильные склады пищевых предприятий (распределительные центры, агропарки, овощехранилища), мясокомбинаты, птицефабрики, молокозаводы, рыбоперерабатывающие

Клиенты «ОЛЕКС ХОЛДИНГ-М» — это ведущие российские и международные компании: «РусАгро», «Русское Море», «Меридиан», «X5 RetailGroup», «Ашан», «О'Кей», «Лента», «Билла» и многие другие.

Стратегия развития компании «ОЛЕКС ХОЛДИНГ-М» направлена на активное участие в реализации Государственной программы развития сельского хозяйства и регулирования рынков сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия на 2013-2020 годы в части внедрения системных решений и современных энергоэффективных технологий в секторах промышленного и коммерческого холода, инженерных систем.

При этом нами учитывается оценка международных и российских экспертов по нарастающей динамике применения промышленного холода и роста мирового объема холодильного оборудования.



Уважаемые коллеги!

Ждем Вас на Международной

"АгроПродМаш-2016"

СТЕНД 21С55



Набирает обороты и фабрика мороженого Кореновского молочно-консервного комбината (Краснодарский край). На первом этапе мощности фабрики позволяли выпускать 65 тонн мороженого в сутки, сейчас производ-

ство доведено до 150 тонн.

Положительную динамику демонстрируют «Гроспирон», «Фабрика Грез», ИП «Пашин» (Новосибирская обл.), активно завоевывают рынок фабрики «Купино», «Славица», «Ангария», положительная динамика у «Русского Холода», не случайно в Московской области за первые семь месяцев рост производства составил 14%.

На российский рынок выходит крупнейший британский производитель мороженого R&R Ice Cream. Производство будет организовано в рамках совместного предприятия на фабрике компании «Нестле» в г. Жуковском. В Европе мороженое R&R относится к категории массмаркета и выпускается под брендами Cadbury, Del Monte, Kelly Oreo и др.

Не могу не остановиться на событии, которое считаю самым важным за последнее время в сфере мороженого. Это событие связано с проведением встречи глав государств G20, где президент России В.В. Путин в ходе двусторонней встречи подарил главе КНР Си Цзиньпину коробку российского мороженого. Оказалось, китайский лидер очень любит наше мороженое и оно является одним из первых лакомств в его стране.

Известно, что в Китае не производят сливки, поэтому хорошего пломбира без них сделать невозможно. В Китай ввозится достаточно много зарубежной продукции, свое мороженое выпускается со значительным использованием растительных масел, а также изготавливается фруктовый лед.

В связи с этим российские компании «Ангария», «Белгородский хладокомбинат», «Новокузнецкий хладокомбинат», «Арсеньевский молочный завод», «Фабрика мороженого» из Благовещенска, фабрика «Чистая линия», «Русский Холод», «Гулливер», «Славица» экспортируют туда свою продукцию. А компания «Петрохолод» уже открыла свой филиал в Пекине. Так, согласно информации Milknews, наше мороженое поставляется в Китай с декабря прошлого года.

оря прошлого года.

В конце года — 24–25 ноября — мороженщики традиционно соберутся на свою конференцию, которая в этом году проводится по теме «Новые ингредиенты и технологии как основа оптимизации затрат в производстве мороженого в условиях импортозамещения». Думаю, там нам удастся более подробно поговорить о новых видах сырья, технологических ингредиентах, оборудования. На конференции, в частности, будут представлены обзоры пяти крупнейших отраслевых союзов. С программой и условиями участия в конференции можно познакомиться на сайте союза: www.morogenoe.ru.





## МОРОЖЕНЩИКИ БЛАГОДАРНЫ ЖАРКОМУ ЛЕТУ И ПРЕЗИДЕНТСКОМУ ПОДАРКУ

ВОТ И ЗАКОНЧИЛОСЬ ЛЕТО, А ВМЕСТЕ С НИМ И САМАЯ ЖАРКАЯ ПОРА РОССИЙСКИХ МОРОЖЕНЩИКОВ, КОТОРАЯ В ЭТОМ ГОДУ, ДЕЙСТВИТЕЛЬНО, БЫЛА ЖАРКОЙ, ПОСКОЛЬКУ ТЕМПЕРАТУРНЫЕ РЕЖИМЫ БИЛИ РЕКОРДЫ ПРАКТИЧЕСКИ ПО ВСЕЙ СТРАНЕ. БЕЗУСЛОВНО, ЭТО СКАЗАЛОСЬ НА ПРОИЗВОДСТВЕ МОРОЖЕНОГО И ЕГО ПОТРЕБЛЕНИИ.

**ВАЛЕРИЙ ЕЛХОВ,** ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР СОЮЗА МОРОЖЕНЩИКОВ РОССИИ

Известно, что ключевым фактором, формирующим спрос на мороженое, являются погодные условия. И как результат, по имеющимся статистическим данным, производство мороженого в стране за январь-июль 2016 года выросло на 8% и составило 290 тыс. тонн (за соответствующий период прошлого года было 267 тыс.тонн). Так что наш прогноз, данный в предыдущих публикациях, полностью оправдался.

Выделим регионы, где зафиксирован больший рост производства продукции. Это, прежде всего, Южный федеральный округ, где производство выросло на 30% главным образом за счет предприятий Краснодарского края, в которых рост составил 43%, Дальневосточный округ — рост 26%, в частности, в Хабаровском крае рост 23%, Уральский федеральный округ — рост производства 18%, Приволжский округ — рост 11%, заметная прибавка в Нижегородской области — 15%, Пензенской — 13%.

## Объемы производства мороженого по федеральным округам январь-июль 2016 года (тонн, рост в% по сравнению с 2015 годом)

е до 15 годог.,		
Федеральные округа	Производство (в тоннах)	%
Центральный	67530	100,7
Северо-Западный	40356	107,4
Южный	27802	130
Северо-Кавказский	9247	106,9
Приволжский	63966	111,1
Уральский	14129	118,4
Сибирский	60532	102,3
Дальневосточный	6087	125,9
Всего по России	290331	107,9

Остановимся на некоторых характеристиках рынка мороженого. Интересными являются результаты исследования, проведенные компанией Nielsen. По их данным, продажи мороженого в форме рожков, эскимо, стаканчиков на российском рынке в текущем году выросли на 15%, в прошлом году этот показатель был 9%. В свою очередь, мороженое в крупной упаковке — рулеты, ванны, торты — снизилось в продаже.

В целом категория мороженого демонстрирует пусть небольшую, но положительную динамику, а в денежном выражении рост можно назвать существенным, прежде всего, за счет роста стоимости мороженого. По данным компании, в текущем году цена на мороженое увеличилась на 15% и составила порядка 360 рублей за килограмм. Применительно к ценовым сегментам — около 50% объемов приходится на средний ценовой сегмент, где продажи выросли на 10%. Однако самое динамичное развитие отмечается в эконом-сегменте, который, хотя и составляет около 30%, имеет более значительный рост продаж. А вот объемы реализации премиум-сегмента за последний год снизились.

Часто задают вопрос, почему мороженое дорогое и цена на него постоянно растет. Думаю, ответ здесь очевиден: в значительной мере рост цен на мороженое в последние годы



связан с девальвацией рубля и ростом цен на сырьевые составляющие продукта. Но чтобы не быть голословным, проведем небольшие расчеты. Для примера взял классическую рецептуру пломбира — наиболее популярного мороженого, в состав которого входит молоко сырое, масло сливочное 82,5% жирности, молоко сгущенное цельное, молоко сухое обезжиренное и сахар. Для простоты воду и стабилизаторы не учитывал. Далее взял данные от «Союзмолоко» и Биржевого вестника по стоимости вышеназванных продуктов. В итоге получилось, что для производства 1 килограмма мороженого пломбир необходимы ингредиенты на сумму около 100 рублей. Потом поинтересовался мнением руководителей ряда предприятий об остальных составляющих себестоимости мороженого. Получилось, что затраты на упаковку, заработную плату, хранение, транспортировку, налоги, внутрицеховые расходы составляют еще 100 рублей. Таким образом, производство пломбира обходится предприятию в 200 рублей за килограмм. Надо учесть, естественно, и торговую надбавку фабрики, получится стоимость одного килограмма примерно 250 рублей. А если затем учесть наценку сетей или розницы, она, конечно, разная, так и получится в среднем цена килограмма пломбира 350-400 рублей. Значит, стограммовый стаканчик весом меньше 40 рублей практически не стоит.

Представители компании Nielsen отмечают рост продаж продукции собственных торговых марок сетей (СТМ). Их продажи выросли на 13% в натуральном выражении. Так, в магазинах группы компаний «Дикси» в этом году впервые появилась линейка мороженого под собственной торговой маркой VIVANTE. Ассортимент из трех наименований был выработан на основе исследований предпочтений покупателей в различных регионах. Как оказалось, большинство покупателей

«Дикси» предпочитают ванильный пломбир в вафельном стаканчике, средняя стоимость которого составляет 24 рубля. Хотя в разных регионах предпочтения отличаются. Так, в северных регионах пользуется популярностью шоколадное мороженое стоимостью 40 рублей, в Санкт-Петербурге — крем-брюле средней стоимостью 33 рубля. В целом в «Дикси» за летние месяцы по сравнению с прошлым годом спрос на мороженое вырос на 10%, а в подразделении компании «Виктория» спрос вырос на 26%, в гипермаркетах «Мегамарт» на Урале продажи выросли на 30%.

Заметен рост продаж мороженого соб-

Заметен рост продаж мороженого собственной торговой марки сети «Аникс» (Алтайский край), которая на мощностях «Алтай-холода» выпускает стаканчики ванильного и шоколадного пломбира «Вкус-ВО!».

Интересные данные по экспорту молочной продукции в первой половине текущего года опубликовал Национальный союз производителей молока «Союзмолоко». Этот объем остается сравнительно небольшим, однако тенденция к росту существует. Так, по итогам шести месяцев 2016 года было экспортировано мороженого больше на 41,6% — 10,1 тыс. тонн на \$21,9 млн. Структура экспорта по видам молочных продуктов остается относительно стабильной. Наибольший удельный вес в экспорте приходится на кисломолочную продукцию — 26%, далее сыры и творог — 20%, и третья позиция за мороженым — 17%. При этом по сравнению с 2015 годом в структуре экспорта увеличилась доля цельномолочной продукции, сливочного масла, сырных продуктов и мороженого.

Несмотря на действия всевозможных санкций и ограничений, положительная динамика продаж дает возможность развитию мощностей фабрик мороженого и выводу новых продуктов на рынок. Так, на Пермском хладокомбинате «Созвездие» запущена в эксплуатацию, по сути, новая современная фабрика мороженого, оснащенная как отечественным, так и импортным оборудованием компаний «Тетра Пак» и «Грассо». Реализация инвестиционного проекта стоимостью более 600 млн рублей осуществлена агрохолдингом «Комус групп». В настоящее время реализован первый этап проекта, который позволит предприятию выпускать более 8 тыс. тонн продукции в год. В дальнейшем предполагается увеличение производственных мощностей фабрики до 12 тыс. тонн. Это позволит агрохолдингу нарастить суммарный объем производства мороженого до 15 тыс. тонн в год и занять достойное место в числе ведущих предприятий отрасли.

В Ингушетии запущено первое производство йогуртов и мороженого по немецкой технологии. Здесь же будет выпускаться сухое цельное молоко и сыр. Завод полностью оснащен оборудованием ведущих производителей Германии и рассчитан на прием и хранение 90 тыс. литров молока.

### **БЫСТРО, ЛЕГКО И ПОЛЕЗНО!**

ПРОГУЛЯТЬСЯ ДО ХОЛОДИЛЬНИКА МОЖЕТ БЫТЬ ТАК ЖЕ ПОЛЕЗНО, КАК И СХОДИТЬ В СПОРТЗАЛ, УТВЕРЖДАЮТ В НОВОЗЕЛАНДСКОЙ СТУДИИ CURIOUS DESIGN. SER!OUS — ЭТО СЕРЬЕЗНАЯ АЛЬТЕРНАТИВА ТРАДИЦИОННЫМ СМУЗИ, О ЧЁМ ГОВОРИТ И НАЗВАНИЕ ПРОДУКТА.

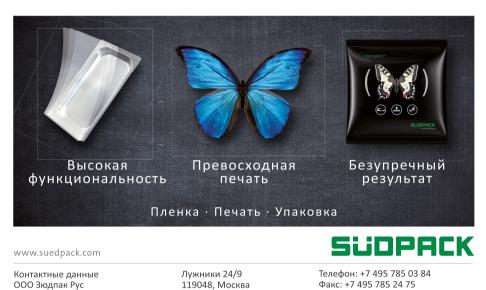
Не всегда можно найти под рукой все необходимые ингредиенты для полноценного смузи. Что-то забыл купить, что-то уже испортилось в холодильнике. Ser!ous — это набор замороженных фруктов и ягод, готовых к приготовлению в блендере.

Дизайн прямолинейно отвечает на вопросы: что это и для чего? Главный элемент дизайна — стакан с фруктами.











### ПОСЛЕДНИЕ ИННОВАЦИИ ИЗ СЕРИИ BREAK-THROUGH GENERATION («РЕВОЛЮЦИОННОЕ ПОКО-ЛЕНИЕ») ОТ КОМПАНИИ CAMA GROUP: ОБЗОР ВЫСТАВОК В США, ГЕРМАНИИ И ФРАНЦИИ (2016 Г.)

#### МИРОВАЯ ПРЕМЬЕРА НА ВЫСТАВКЕ РАСК EXPO 2016, ЧИКАГО (США)

На выставке PackExpo International 2016 (Чикаго, США, 6–19 ноября) компания Сата представит новый РОБОТИЗИРОВАННЫЙ МОНОБЛОЧНЫЙ ЗАГРУЗОЧНЫЙ АППАРАТ. В конструкции IF318 применены последние технологически инновации компании САМА. Благодаря высоким стандартам научно-исследовательской работы, этот аппарат представляет собой важное достижение, новую веху в области упаковочной автоматики.

На стенде № 8523 в Lakeside Upper Hall компания Сата Group (Сата North America) представит в качестве мировой премьеры полностью роботизированную моноблочную систему IF318, созданную в ходе внутреннего научно-исследовательского проекта и предназначенную для сборки, укладки и закрытия картонных коробок, которая была.

Система основана на самых инновационных технологиях компании САМА, которые устанавливают новый стандарт в мире вторичной упаковки — коробок и ящиков из плоского и гофрированного картона. Среди инноваций — простая конструкция, отсутствие шкафов, эргономичные и понятные пользователю органы управления. Эти особенности характерны для любых машин и систем компании САМА.

К числу наиболее инновационных функций системы, которая будет показана на выставке Раскехро, можно отнести следующие:

- Система безшаговой подачи коробок (система непрерывной подачи коробок, обеспечивающая отсутствие пауз между операциями) главная часть всей системы обеспечивает работу трёх не зависимых другот друга фазы: сборки, наполнения, закрытия.
- Инновационное устройство для работы с коробками переменного размера, которое

обеспечивает автоматическую перенастройку системы на требуемый размер коробок/ящиков, осуществляемую независимо от их формы и размеров. Благодаря этому отпадает потребность в ручной перенастройке системы!

russia@suedpack.com (Россия) info@suedpack.com (головной офис)

- Система изменения размера со стопроцентной защитой от ошибочных действий оператора позволяет последнему безопасно, безошибочно и без использования инструмента перенастраивать роботизированные головки и другие составные части машины.

Кроме того, в основу конструкции системы положен принцип снижения энергопотребления, в данном случае — за счет минимизации расхода сжатого воздуха.

Благодаря последним инновациям, компании САМА удалось вывести на рынок первую в мире вторичную упаковочную систему по-настоящему гигиеничной конструкции!

#### УНИВЕРСАЛЬНАЯ КОМПЛЕКСНАЯ СИСТЕМА ДЛЯ ПОГРУЗКИ И УПАКОВКИ В КАРТОННЫЕ КОРОБКИ ПРЕДСТАВЛЕНА НА ВЫСТАВКАХ FACHPACK В НЮРНБЕРГЕ И ALL4PACK (EMBALLAGE) В ПАРИЖЕ

Компания САМА GROUP принимает участие в выставках в Европе: Fachpack 2016 в Нюрнберге (Германия), которая прошла в сентябре, и All4Pack/Emballage в Париже, которая пройдет с 14 по 17 ноября (павильон 5А, стенд G036). Посетители выставочных стендов компании смогут увидеть новую универсальную комплексную линию для хлебопекарен, которая относится к серии систем Break-Through

Generation (BTG, «Революционное поколение»). Рассмотрим впечатляющие особенности новых моделей BTG, благодаря которым компания Cama смогла добиться значительных изменений в инновациях в области оборудования для вторичной упаковки.

Последние технологические инновации компании САМА знаменуют собой новую веху в научно-исследовательской работе, повышают стандарты в области упаковочной автоматики.

- Повышенный гигиенический стандарт
- Отсутствие закрытых полых секций
- Отсутствие горизонтальных поверхностей
- Простота чистки
- Открытый профиль
- Отсутствие жгутов кабелей (ICR)
- Безопасный «простой вход»
- Нет возможности «небезопасного» доступа
- Гибкая рама
- Отсутствие иксированных модулей
- Наличие в раме гибких модулей, которые легче адаптировать к конкретной компоновке

Система BTG, которая представлена на выставочных стендах компании Сата в Германии и Франции, является комплексной системой для укладки хрустящих хлебцев в трехшовных пакетах в несколько рядов в предварительно склеенные коробки. Выставочный образец, который будет демонстрироваться с согласия одного из заказчиков Сата — ведущей международной продуктовой компании, состоит из аппарата верхней загрузки (IT280) на основе робота Cama Triaflex Delta, а также высокоско-

ростной упаковочной машины (CL156) непрерывного действия.

Вместе эти устройства представляют собой систему, рассчитанную на два разных формата продукции и несколько конфигураций загрузки. Пакеты с продукцией со скоростью 300 шт. в минуту поступают на линию САМА, где они принимаются вертикальной дорожкой. Робот Сата Delta поднимает пакеты и помещает их в правильной ориентации на конвейер упаковочной машины. Робот обеспечивает загрузку продукции по определенной схеме, что позволяет использовать разные конфигурации, включая поворот изделий внутри коробки.

Упаковочная машина непрерывного действия загружает пакеты в предварительно склеенные коробки. В зависимости от типа продукции и конфигурации скорость системы может меняться и составляет от 80 до 150 коробок в минуту. Основным фактором, определившим выбор заказчика, стал гарантированный возврат инвестиций, который возможен благодаря модульной конструкции системы, применению стандартных и коммерчески доступных деталей, а также перспективе повышения производительности системы за счет установки второго загрузочного аппарата.

Универсальность, надежность и простота перенастройки на другой размер — стандартные характеристики установок компании Сата.

Данная линия служит отличным примером уникального торгового предложения компании Сата, опыт работы и технологии которой позволили объединить 4-осевой робот и высокоскоростную упаковочную машину в единую программно-аппаратную платформу.



www.camagroup.com – salesRUSSIA@camagroup.com

## ГРАНИ ИМПОРТОЗАМЕЩЕНИЯ



ОБ ИМПОРТОЗАМЕЩЕНИИ ОТЕЧЕСТВЕННЫЕ УПА-КОВОЧНЫЕ МАШИНОСТРОИТЕЛИ ЗАДУМАЛИСЬ ЗАДОЛГО ДО ТОГО, КАК ЭТО СЛОВО РУКОВОД-СТВОМ СТРАНЫ БЫЛО ВНОВЬ ВВЕДЕНО В НАШ ОБИХОД, НАЗЫВАЛОСЬ ОНО РАСШИРЕНИЕМ НО-МЕНКЛАТУРЫ ВЫПУСКАЕМОЙ ПРОДУКЦИИ.

**ВЛАДИМИР НИКОЛАЕВИЧ УЛЬЯНОВ,** ЭКСПЕРТ ПОРТАЛА UNIPACK.RU

#### ОТ ЗАМЕЩЕНИЯ ЕДИНИЦ ТЕХНИКИ К ЗАМЕЩЕНИЮ В КОМПЛЕКСЕ

На сайте петербургского предприятия «Таурас-Феникс» сейчас предлагается три варианта автомата разной производительности, наполняющих и запечатывающих тару «пюр-пак» и некоторые ее варианты. Такое оборудование дает возможность, не приобретая дорогостоящего импортного оборудования, современно упаковать жидкие продукты питания. Особенно это актуально для небольших и небогатых предприятий пищевой промышленности. Думается, что держатель технологии «пюр-пак» тоже не проигрывает — растет продажа заготовок ее тары в России.

То, что компания «Таурас-Феникс» давно отошла от «генеральной линии» по выпуску фасовочно-упаковочного оборудования, находя параллельные «тропы» в выпуске технологического оборудования, известно любому, кто следит за положением дел с пищевой техникой в стране. А вот производство комплексных линий по выпуску и упаковыванию различной пищевой продукции — это сравнительно новое направление деятельности предприятия, активно развиваемое последнее время. Посмотрел характеристики этих

линий — вполне достойная замена зарубежным аналогам, в том числе некоторым из тех, что предлагают лидеры мирового пищевого машиностроения. Вспомнил, как на выставке «Агропродмаш-2013» года видел упаковочную линию для «кондитерки», а в 2014-м уже в работе — один из вариантов производящеупаковочной линии, пусть маленькой, пусть неполной (площадь стенда ограничивает), но «живьем» выдающей продукцию. Тем более интересно, что предложат петербуржцы на «Агропродмаше» этого года? Во всяком случае, то, что было анонсировано на портале, привлекает внимание.

#### ИМПОРТОЗАМЕЩЕНИЕ «В СТЕПЕНИ»

Последние годы на выставке «Агропродмаш» компания из другого города, но также названного в честь «царствующей персоны» — «Сигнал-Пак» уменьшает число экспонатов из области упаковочного оборудования. На авансцену выходит другая продукция из Екатеринбурга: пельменные автоматы разных модификаций и вариантов (их, кстати, у предприятия четыре), а также дополнительные опции, позволяющие варьировать форму получаемых изделий, что вполне оправданно, т. к. «Агропродмаш» не является лишь упаковочной выставкой. Однако в работе автоматы ни разу не демонстрировались, что тоже понятно: с трудом представляются на стенде емкости с тестом и фаршем. Так сложилось, что работу и этих, и зарубежных автоматов автору этих строк приходилось видеть в цехах предприятий, выпускающих мясные полуфабрикаты. Могу утверждать, что автоматы с Урала — достойная альтернатива технике с Апеннин, не говоря уже об аппаратах китайупаковочное об упаковочное об ского, тайваньского и японского производства. Мало того, в магазинах моего города пельменей, изготовленных на технике «Сигнал-Пака» заметно больше, чем тех, что были получены на «итальянцах».

Еще одним производственным направлением деятельности компании является выпуск техники для обработки и фасования овощей и фруктов. Здесь уже «импортозамещение в квадрате»: отечественная продукция, все больше замещающая импортную, обрабатывается на отечественном оборудовании.

О своей новинке аналогичного назначения — автоматизированной линии для фасования моркови — сообщает компания «Нотис». Думаю, что на ней можно фасовать и огурцы, а при небольшой переделке — и картофель. В ней применен ряд эффективных, а то и просто эффектных технических решений. Меня просто порадовали решения в комбинационном дозаторе, с помощью которого формируется доза. Правда, есть решения, которые, на мой взгляд, стоило бы изменить. Но об этом я, надеюсь, поговорю с коллегами из «Нотиса» на выставке. Впрочем, одно можно сказать и сейчас. Стоит подумать и о технике для сортировки, мойки, сушки овощей. А заодно о том, как автоматически укладывать пакеты с фасованной продукцией, чтобы вышла полноценная обрабатывающая и упаковочная линия для сельхозпредприятий и овощебаз, т. е. «машина» и для «Агро», и для «Прод».

#### СТАРОЖИЛЫ И НОВИЧКИ ИМПОРТОЗАМЕЩЕНИЯ

Список компаний, успешно претворяющих в жизнь спущенный с самого «верха» лозунг «импортозамещения», можно продолжить. Например, включить с него предприятие «Ленпродмаш». Оно всю свою более чем полвека занималось импортозамещением, выпуском техники для упаковывания жидких и вязких продуктов. В советские времена этот термин очень широко использовался, но не всегда в том значении. «Мы выпустили то, что раньше приобреталось за границей, тем самым сохранили государству валюту!» — так часто рапортовали предприятия.

Эта деятельность, как бы ее ни назвать — импортозамещением или расширением номенклатуры, надо признать, успешно развивается благодаря усилиям многих машиностроительных предприятий страны, занятых выпуском техники для пищевой промышленности. В конце концов, это не просто лозунг, а способ сделать нашу страну сильнее, да и способ увеличения выживаемости самих предприятий. Чем больше номенклатура, тем больше возможностей маневра в сложные времена. Задумайтесь сами, были ли «простые» времена в истории нашей станы.

#### ИНАЯ ТЕНДЕНЦИЯ РАСШИРЕНИЯ НОМЕНКЛАТУРЫ

Есть и другая тенденция расширеноменклатуры, приверженцами которой стали отечественные упаковочномашиностроительные компании. Они, кроме предложения своей собственной продукции, становятся и представителями иностранных производителей техники, часто демонстрируя ее на своих выставочных стендах. Осуждать их не стоит. Да и кто лучше машиностроителей знает и понимает технику, пусть и чужую? Но все же... Техника-то «чужая», а не «родная». И где гарантия, что никто под благовидным предлогом «сдержать» или «наказать» Россию не запретит вдруг ввоз к нам того или иного вида упаковочного или технологического оборудования? Скажете, глупость? Но жизнь показывает, что нет предела глупости и подлости.

Мой бывший коллега, ныне руководящий небольшим предприятием по выпуску упаковочной техники, заказал в одной из стран Евросоюза пластинчатый конвейер для создаваемого автомата. Какой-то таможенный чиновник этого союза подумал и дал команду не выпускать его в Россию. Приятель радовался, что заказал комплектующее изделие заранее; после переписки разобрались, прислали, а то бы был срыв сроков выполнения заказа.

#### ГРАНИЦЫ БЕЗГРАНИЧНОГО

Так что свое надежнее. А пределов расширения ассортимента выпуска отечественного технологического оборудования для пищевых отраслей нет. Возможно, что для расширения импортозамещения или расширения ассортимента выпускаемой продукции (а это, как говорилось, если не термины-братья, то близкие понятия) придется привлекать смежников. Поэтому представителям компаний, производящих технологическое оборудование, на «Агропродмаше» надо не только «ловить» покупателей на свою технику, но и присматриваться к экспонатам и решить, что еще можно «импортозаменить»? А потом искать партнеров и по поставке комплектующих изделий, и по возможной совместной работе. Хорошо, что выставка дает для этого большие возможности.

Сложность в другом: за последнюю четверть века значительно сократилась суммарная мощность машиностроения страны. А в оставшихся «на плаву» заводах наблюдается износ основных фондов: станочного парка и цехов, где он размещается. Без импортозамещения в станкостроении не будет полноценного замещения в производстве другой продукции машиностроения. Но это другой вопрос, не относящийся к тематике выставки «Агропродмаш».

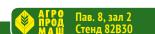


для сухого сыпучего продукта

Полностью автоматическая машина с производительностью 30 коробок в минуту. Продукт дозируется сразу в коробку, либо перед этим в один или несколько формируемых пакетов.

Компания «НОТИС» (Россия)









Еще большая гибкость, чем вы ожидаете. Каждый день.



Мы производим удобную, универсальную и привлекательную упаковку для потребительских товаров. Мы предлагаем своим клиентам весь спектр упаковочных решений: от рулонных материалов до готовых пакетов и дой-паков. Наше производство включает в себя такие процессы, как экструзия, ламинирование, печать, резка и конвертинг.



(рулонный материал)





POUCH готовые дой-паки)



### IN TOUCH EVERY DAY

www.mondigroup.com



### ГОТОВЫЕ **ПРОИЗВОДСТВА**

Разрабатываем и производим «под ключ» линии розлива и приготовления:



- жидкого мыла,
- косметики,
- бутилированной воды,
- майонеза,
- джема (ягода протертая с сахаром) и тд.

## ВСЕ ВИДЫ ДОЗАТОРОВ. ГОТОВЫЕ ПРОИЗВОДСТВА.

8 (495) 504-37-15 8 (499) 159-30-58

тел. +7 925-032-68-52

### ЕДИНИЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

#### Изготавливаем и поставляем:

- дозаторы
- укупорщики
- этикетировочные машины









## ЗАЩИТА ОТ НЕПЛАТЕЖЕЙ: РЕАЛИИ И ВОЗМОЖНОСТИ



- Более 80 процентов компаний в России страдают от «просрочек» платежей со стороны покупателей.
- При этом девять из десяти предпринимателей все равно вынуждены предоставлять клиентам отсрочку платежа: «Нет отсрочки не будет и выручки!» признают они.
- Две трети российских бизнесменов решают предоставить отсрочку контрагенту, опираясь, главным образом, только на его платежную историю. Но ухудшение ситуации в экономике снижает кредитоспособность даже проверенных и надежных ранее клиентов.
- В результате более 40 процентов предприятий уже столкнулись в последние два года с неожиданными дефолтами со стороны самых надежных дебиторов!

Приведенные выше цифры — не очередная «страшилка» от досужих кабинетных экспертов. Такие тревожные результаты принесло практическое исследование, проведенное в августе-сентябре 2016 года компанией Соface, которая является мировым лидером на рынке страхования дебиторской задолженности. Специалисты Соface опросили несколько сот компаний из Центральной России, Северо-Западного региона, Урала и Сибири.

Опрошенные российские предприниматели отмечают, что в условиях спада в экономике, когда рынки сбыта сужаются, стимулирование продаж становится для них все более актуальным. Для этой цели наиболее распространенным способом конкурентной борьбы является отсрочка платежа.

Однако предоставление отсрочек ведет не только к усилению конкурентоспособности и росту оборота, но и к значительному увеличению рисков. Многие предприятия пытаются самостоятельно оценивать кредитный риск своих контрагентов и определять уровень их надежности. Но задача эта весьма сложная, до-

рогостоящая и не всегда выполнимая своими силами. Для профессиональной оценки необходимо владение специальными методиками, информационными ресурсами, а также привлечение высококвалифицированных аналитиков.

Наиболее распространенными решениями российского бизнеса, направленными на снижение рисков неплатежей, являются продажи первых партий товаров по предоплате, получение от клиентов неформальных гарантий и поручительств, использование административного ресурса, создание собственного штата сотрудников службы безопасности и юристов, внедрение внутренней практики кредитного менеджмента.

Все эти меры можно отнести к превентивным способам профилактики проблемной дебиторской задолженности. В то же время, по данным Соface, в условиях рецессии российские компании все чаще становятся жертвами манипуляций со стороны дебиторов, которые просто не хотят платить, или же случаев мошенничества, которые продиагностировать вовремя практически невозможно. Около трети предпринимателей считают, что их клиенты используют намеренные задержки с оплатой в качестве дешевого способа финансирования. То есть «крепкое финансовое здоровье» контрагента отнюдь не является гарантией оплаты.

Современным инструментом, предоставляющим практически абсолютную защиту от неплатежей, является кредитное страхование или, иными словами, страхование торговых операций на условиях отсрочки платежа (торговых кредитов).

Основная задача, которую решает кредитное страхование, — максимальное снижение рисков неплатежей при предоставлении торгового кредита для того, чтобы поставщик мог полностью сосредоточиться на своей профильной деятельности — производстве и продажах. Кредитное страхование гарантирует возмещение денежных средств в случае длительной просрочки или банкротства контрагентов.

ски все они были импортные. Это, без

сомнения, указало отечественным произ-

водителям на «брешь», которую следовало

ликвидировать. Наладить выпуск низколак-

тозного молока и продуктов на его основе

не так сложно в сравнении, например, с орга-

низацией производства выдержанных сыров

или сыров с плесенью, что также сыграло свою

роль в расширении данного продуктового сег-

#### 5 ФАКТОВ О СТРАХОВАНИИ ТОРГОВЫХ КРЕДИТОВ, КОТОРЫЕ НЕОБХОДИМО ЗНАТЬ:

- Страхование торговых кредитов это самый эффективный инструмент для увеличения продаж и выхода на новые рынки. Компании смело отгружают без предоплаты товары покупателям, а если потом долги не гасятся дебиторами убытки покрывает кредитный страховщик.
- Это самый продвинутый инструмент для работы с дебиторской задолженностью. Независимая оценка надёжности дебиторов, непрерывный мониторинг их платежеспособности, истребование задолженности в случае просрочек, компенсация убытков при невозможности взыскать долг с должников — всё это по единому договору профессионально делает кредитный страховщик для своих клиентов.
- Это самый простой инструмент для работы с дебиторской задолженностью. Минимум дополнительной нагрузки и документооборота, отсутствие необходимости информировать дебиторов, высвобождение трудовых ресурсов за счёт передачи ряда функций кредитному страховщику.

- Это самый надёжный инструмент для защиты от предпринимательских рисков. Международные кредитные страховщики очень устойчивы и успешно пережили минувшие экономические кризисы, поскольку благодаря международному присутствию портфели их рисков сбалансированы по разным регионам и отраслям, а принятые на страхование риски перестраховывают-
- мость страховой защиты в большинстве случаев существенно ниже аналогичных услуг банковских гарантий, аккредитивов, факторинговых решений и т. п. Портфельный подход удешевляет защиту рисков всего портфеля в пересчёте на отдельных дебиторов. Концепция нескольких услуг (углубленный анализ рисков, непрерывный мониторинг, истребование долгов, в том числе в судебном порядке, компенсация потерь) в одном договоре позволяет страхователям сократить издержки.

#### Кредитное страхование: как это работает?



Участники выставки могут получить специальные условия по страхованию дебиторской задолженности или три бесплатных бизнес-справки с оценкой кредитного риска по своим текущим или потенциальным контрагентам, позвонив в компанию Coface и указав промокод: КОФАС АГРОПРОДМАШ 2016

www.coface.ru

## РОССИЙСКАЯ МОЛОЧНАЯ ПОЛКА В ПЕРИОД ЭМБАРГО. ЧТО НОВОГО?



НА ВВОЗ В РОССИЮ ПРО-ДОВОЛЬСТВИЯ ИЗ ЕВРОСОЮ-ЗА И РЯДА ДРУГИХ СТРАН ПРОШЛО ДВА ГОДА. В ЭТОТ ПЕРИОД ТЕМА ИМПОР-ТОЗАМЕЩЕНИЯ В ПИЩЕВОЙ ОТРАСЛИ СТАЛА ОДНОЙ ИЗ САМЫХ ГОРЯЧО ОБСУЖДАЕМЫХ. КАК ОТКЛИКНУЛИСЬ ОТЕЧЕСТВЕННЫЕ ПЕРЕРАБОТ-ЧИКИ МОЛОКА НА ВНЕЗАПНО ИЗМЕНИВШИЕСЯ К НИМ ЗАПРОСЫ РЫНКА? ЧТО СМОГЛИ ПРЕД-ЛОЖИТЬ ВМЕСТО ИМПОРТНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ И НЕ ТОЛЬКО?

ОЛЬГА МАТВЕЕВА

Почему же низколактозные продукты так востребованы? Количество людей, страдающих лактазной

недостаточностью (непереносимостью лактозы), в России рознится, и в некоторых регионах может достигать 30% и более. Организм этих людей не способен переваривать молочный сахар (лактозу) из-за недостаточной выработки фермента лактазы. Нерасщепленная лактоза поступает в толстый кишечник, где ее начинает перерабатывать живущие там микроорганизмы. Образующиеся в результате вещества вызывают вздутие, диарею, боли и дискомфорт в животе. При лактазной недостаточности все неферментированные молочные продукты рекомендуют из рациона





исключить или заменить их низколактозными и безлактозными. Для выработки таких продуктов используется специально синтезированная лактаза, которая расщепляет лактозу на глюкозу и галактозу. Низколактозное молоко обычно содержит не более 1,5% лактозы, и его отличительной особенностью является более сладкий вкус, который придает ему образовавшаяся в результате распада лактозы глюкоза. Кроме тех, у кого обнаружена лактазная недостаточность, низколактозное молоко выбирают и сторонники здорового питания в качестве легкоусвояемого продукта и те, кто следит за своим весом (более сладкий вкус позволяет сократить количество сахара при использовании молока в качестве ингредиента для приготовления каш, напитков и др.)

Сегодня ферменты для производства низколактозного молока в Россию поставляют компании, предлагающие закваски и другие ингредиенты для молочных предприятий.



И вот в последние несколько лет сразу несколько переработчиков молока заявило о начале производства ими низколактозного молока. Среди них есть и бренды с мировым именем, имеющие производство и в России, и крупные региональные производители, и предприятия средней мощности.

Также следует отметить, что, кроме низколактозного молока, некоторые производители освоили выпуск и других низколактозных продуктов, таких как питьевые сливки и мороженое.

Появление на рынке отечественных низколактозных продуктов, безусловно, является приметой позитивных перемен в молочной промышленности, т. к. это не просто расширение ассортимента, а целый шаг навстречу потребителю и на пути популяризации молочных продуктов.

#### СЫРЫ

Сыродельная отрасль России переживала не лучшие времена уже не первый десяток лет на момент, когда под запретом оказались





многие импортные сыры. И, конечно, наивно было надеяться, что такой непростой сегмент пищевой промышленности сможет «прийти в чувства» за короткие сроки. Поэтому и сейчас на прилавках с элитными сырами преобладает зарубежная продукция: твердые сыры из Швейцарии, которая в ЕС не входит, а также различные сыры из стран Нового Света с благополучным сыродельным настоящим, таких, например, как Аргентина и Уругвай. В то же время происхождение нарезанных сыров (твердых, полутвердых, с различными добавками) некоторых компаний, специализирующихся именно на нарезке сыра, остается загадкой и его зачастую нельзя узнать из информации на упаковке.

Но есть и положительные моменты.

Развивается сегмент свежих сыров. Отечественные производители осваивают и совершенствуют выработку сыров типа «Паста Филата» (таких как «Моцарелла», «Чечил», «Проволен», «Сулугуни» и т. д.), сыра из сыворотки «Рикотта», популярного итальянского сыра «Маскарпоне». Новинка нескольких

предприятий из разных регионов России последних лет — сыры для жарки, популярные в странах Средиземноморья. А российские потребители продолжают учиться эти сыры использовать как в качестве закуски, так и, что немаловажно, для приготовления различных блюд.

Еще одно направление, где произошли позитивные изменения, — производство сыров с плесенью, которое в России практически не было развито. Благодаря небольшим срокам созревания таких сыров, некоторые производители решили начать их выпуск, и сегодня уже без труда можно приобрести российские сыры с белой или голубой плесенью. Самые известные их производители находятся в Подмосковье, Краснодарском крае и Белгородской области.

Сложнее ситуация с выработкой выдержанных твердых сыров. Развитие производства данной группы сыров тормозят несколько факторов, в том числе и нехватка качественного молока, и долгие сроки созревания продукта, и дефицит специалистов-сыроделов.



Эти сыры выпускает ряд флагманских российских предприятий, но это, скорее, можно назвать приятным дополнением к ассортименту из традиционно популярных и менее ресурсозатратных сыров типа «Российского» и «Голландского» и бюджетных сырных продуктов. Но сам факт, что сегодня на прилавках можно встретить «Русский Пармезан», дарит надежду на дальнейшее развитие отечественной сыродельной отрасли.

### МОЛОЧНЫЕ ДЕСЕРТЫ

И в заключение о сладком. Данная тенденция с эмбарго никак не связана, но она очень ярко обозначилась в сегменте высокомаржинальных молочных продуктов именно в последние пару лет.

Все чаще производители для продуктов на творожной и йогуртовой основе начали использовать наполнители с названиями популярных десертов (различных пирожных, тортов, кексов и пирогов), самые популярные из них — «Тирамису» и «Чизкейк».

Это, пожалуй, стало одним из оригинальных последствий моды на здоровое питание. Молочные продукты всегда ассоциировались с правильным питанием и зачастую становились частью различных диет, десерты же оказывались под запретом. А подобные десерты являются неким компромиссом между пользой и удовольствием. Кроме того, выпуская их, производители не только расширяют ассортимент и привлекают внимание к бренду, но и имеют возможность за счет многокомпонентного состава продукта использовать в его производстве различные части молочной сыворотки, а значит, более полно перерабатывать молочное сырье и тем самым увеличивать свою прибыль.



### СЕРВОПРИВОД ДЛЯ ЗАДАЧ АВТОМАТИЗАЦИИ



В настоящее время сервоприводы как исполнительные устройства востребованы для широкого круга задач автоматизации в пищевой промышленности: поворотные столы и вращатели, транспортеры шаговые и непрерывного действия, толкатели и лифты с переменным ходом, устройства запрессовки и системы манипулирования. Именно для таких задач компания Festo разработала простое и экономичное решение с высокой надежностью и функциональностью — шаговый сервопривод на базе контроллера двигателя CMMO-ST и двигателя EMMST-ST с алгоритмом управления Servolight, встроенным генератором траектории и функциями позиционирования, а также широкими сетевыми возможностями.

#### АЛГОРИТМ SERVOLIGHT

Электроприводы на базе шаговых двигателей традиционно являются одними из самых недорогих. Однако для самого простого решения — работы в разомкнутом контуре с поочередным переключением обмоток — характерен ряд существенных недостатков: пропуск шагов при превышении крутящего момента, высокое потребление энергии, а также резонансные эффекты (вибрация на определенных частотах вращения). Из-за этого приходится существенно ограничивать применение подобных систем.

Для освобождения шаговых двигателей от этих недостатков был разработан специальный алгоритм управления — Servolight (облегченный «серво»). За основу взята традиционная для сервоприводов система подчиненного регулирования. Базовый контур является контуром тока. По сигналам от датчика тока в обмотке регулируем ток. Сигнал задания поступает от верхнего контура. Так можно управлять ускорением и/или усилием. Следующим является контур скорости. Сигнал обратной связи от энкодера поступает в систему управления. На основании этих сигналов можно вычислить скорость и положение ротора двигателя. Данные о текущей скорости используются для ее регулирования. Контур положения на основании данных о текущем положении ротора осуществляет регулирование текущей позиции и выдает задание на контур скорости.

Система управления с обратной связью по положению позволяет исключить пропуски шагов, поскольку в случае пропуска шага энкодер даст обратную связь об отличии текущего положения от заданного и, когда превышение крутящего момента исчезнет, двигатель «дойдет» до заданной позиции.

Для реализации системы подчиненного регулирования шаговым двигателем необходимо привести модель шагового двигателя к модели двигателя постоянного тока. Это уда-

ется сделать с помощью частотно-токового управления, традиционного для синхронных сервоприводов. Мгновенное значение тока в каждой из обмоток задается в соответствии с текущим положением ротора для максимизации крутящего момента. При этом генерируется синусоидальная форма тока при частоте заполнения 50 кГц. Для обычных шаговых двигателей частота переключения тока в обмотке меняется с изменением скорости, что приводит к ярким проявлениям резонанса. Решение же с фиксированной частотой позволяет существенно снизить вибрации и резонансные явления. А вкупе с замкнутым регулированием тока в обмотках алгоритм Servolight позволяет существенно оптимизировать энергопотребление. В традиционных шаговых двигателях полный ток подается в обмотки, даже если нагрузка не требует такой мощности и происходит просто переключение обмоток.

Таким образом, алгоритм Servolight избавляет шаговый привод от основных недостатков — пропуска шагов и высокого энергопотребления.

### ВСТРОЕННЫЙ ГЕНЕРАТОР ТРАЕКТОРИЙ

Традиционным способом управления шаговыми приводами и простейшими сервоприводами является импульсное управление типа STEP/DIR (направление/шаг). При этом частота переключения обмоток в двигателе напрямую связана с частотой следования импульсов STEP. Этот способ предъявляет определенные требования к контроллеру управления движением (верхнего уровня). Разгонно-тормозные характеристики, т. е. ускорение, скорость, ограничение рывка, должны задаваться с помощью данного контроллера: контроллер должен иметь специализированные «быстрые» выходы (до 200 кГц), а также иметь возможность в реальном времени менять частоту следования импульсов. Ситуация упрощается, если генератор траектории находится в контроллере двигателя. В этом случае характеристики движения или забиты в память контроллера двигателя, или передаются по сети в виде значений (положение, скорость, ускорение и т. д.), а управление движением происходит подачей сигнала старт и получением сигнала перемещение завершено. Это позволяет упростить контроллер управления движением, в ряде случаев улучшить качество движения и сократить мощность двигателя.

#### СПОСОБЫ УПРАВЛЕНИЯ

Контроллер двигателя CMMO-ST может быть исполнен в двух вариантах: с управлением по логическим входам/выходам CMMO-ST-DIO и с управлением по сети CMMO-ST-LKP.

При фиксированном количестве точек позиционирования (до 31-ой) без необходимости их изменения в процессе работы или при переналадке возможно использовать вариант исполнения СММО-ST-DIO.

**((** 

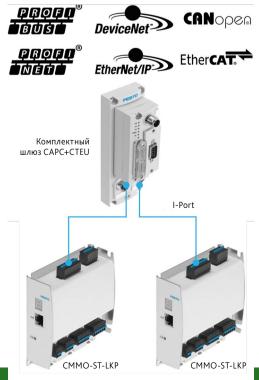
В этом варианте существует два режима работы: Valve control и Binary Control.

Режим Valve control удобно использовать для количества точек позиционирования не более 7-ми. В этом режиме используется 7 входов и 7 выходов (логических). При подаче сигнала на один из входов происходит позиционирование в соответствующую точку (одну из 7-ми). Когда привод заканчивает движение, выдается сигнал на соответствующем выходе, что позиционирование завершено. Так создается полная аналогия с работой пневмопривода: включение распределителя — перемещение, достижение заданной позиции — срабатывание концевого датчика. В этом режиме доступны функции абсолютного и относительного позиционирования в точку с заданием скорости, ускорения, а также ограничение крутящего момента. Точки записываются в память контроллера двигателя.

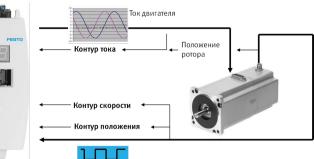


Базовые сетевые возможности

Binary Control — расширенный режим управления по заранее заданным точкам. В этом случае количество точек может быть увеличено до 31. Выбор точки производится 5-ю логическими входами бинарным кодом, т. е., подавая, например, комбинацию 00001, выбираем 1 запись в таблице, а подавая 00111-7-ую. Для начала перемещения необходимо подать сигнал на вход «Start». После завершения движения выдается сигнал «Motion Complete» (перемещение завершено). В режиме Binary Control также достпуно абсолютное и относительное позиционирование (Positioning Mode) с гибким определением траектории движения (позиция, скорость, ускорение, ограничение крутящего момента). Здесь появляется возможность ограничения рывка (сглаживание), введения



### **FESTO**



Сигналы энкодера

дополнительной задержки на старт, установки упреждения по крутящему моменту. Кроме того, возможно осуществлять управление по скорости (Velocity Mode) и крутящему моменту/усилию (Force Mode). Эти режимы актуальны для задач управления скоростью движения транспортера или управления усилием запрессовки. В этом случае в явном виде задается скорость или усилие. Дополнительно имеется возможность ручного управления (Jog Mode). Бывают задачи, когда необходимо перемещать упор или кронштейн визуально. В этом случае предусмотрена возможность по двум логическим входам вправо/влево вращать двигатель. Причем предусмотрено, что сначала перемещение происходит на пониженной скорости, а затем переходит на более высокую. Параметры этого движения тоже

И для того, и для другого режима используются одни и те же физические контакты. Назначение соответствующих входов и выходов меняется программно.

Если же необходимо осуществлять позиционирование гибко в процессе работы или для переналадки менять характеристики движения, то вариант исполнения СММО-ST-LKP подойдет как нельзя лучше. Этот вариант контроллера предназначен для сетевого управления. В рамках управления по сети доступен выбор точек позиционирования как из памяти контроллера по таблице, так и прямое задание (Direct Control) на перемещение с явным указанием требуемой позиции, скорости, ускорения, ограничения крутящего момента и т. д. Все функции Вinary Control при логическом управлении могут быть реализованы и по сети.

Встроенные интерфейсы LKP — это IO-Link, I-Port и ModbusTCP. IO-Link и ModbusTCP — это стандартные протоколы. I-Port — это редакция IO-Link для простого и быстрого подключения устройств от Festo. Именно через данный интерфейс происходит подключение по стандартным сетевым протоколам ProfibusDP, Profinet, EtherCAT, DeviceNET, EthernetIP, CANopen и т. д. Для этого используется дополнительные шлюзы FieldBus -> I-Port. Комплект CTEU+CAPC позволяет подключить до 2-х устройств I-Port, а использование электрического терминала СРХ — от 4-х и более. Для всех электроприводов Festo разработан универсальный профиль данных FHPP (Festo Handling and Positioning Protocol). Этот профиль данных используется для всех сетевых протоколов.

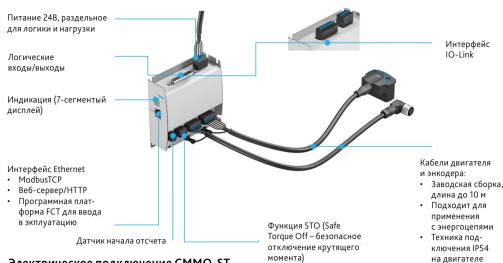
#### ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ СММО-ST: ХАРАКТЕРИСТИКИ, ПОДКЛЮЧЕНИЕ, МОНТАЖ

Основные технические характеристики контроллера CMMO-ST:

- Напряжение питания логики 24В пост.тока(отдельно от нагрузки)
- Напряжение питания нагрузки 24В пост. тока
- Макс.ток двигателя: 5.7А
- Логика переключения: PNP/NPN
- Безопасность: STO/ Sil3, Pld
- Степень защиты: IP40
- Габаритные размеры: 39х119х115 мм

Электрическое подключение контроллера двигателя СММО-ST выполняется главным образом через разъемные клеммы. Исключе-





#### Электрическое подключение CMMO-ST

ние составляют разъем логических входов/выходов (D-SUB) и Ethernet (RJ45). Подключение простое, наглядное и удобное.

Механический монтаж контроллера CMMO-ST в шкафу управления может быть произведен тремя способами: фронтальный винтами, торцевой винтами, торцевой на DIN-рейку.

#### **ШАГОВЫЕ ДВИГАТЕЛИ EMMS-ST**

Гибридные шаговые двигатели серии EMMS-ST разработаны специально для использования в задачах автоматизации и совместно с контроллером двигателя СММО-ST образуют экономичный сервопривод для решения широкого круга задач.

Линейка двигателей EMMS-ST представлена в 4-х типоразмерах фланца: 28, 42, 57, 87. Все типоразмеры двигателей могут быть подключены к контроллеру CMMO-ST. В комбинации с контроллером двигателя CMMO-ST двигатели развивают крутящий момент от 0.09 до 5 Нм.

Двигатели могут оснащаться энкодером для построения замкнутой системы управления и реализации алгоритма Servolight. Такчах, где традиционно находили применение синхронные серводвигатели. При средних требованиях по динамике и перемещаемой массе шаговый сервопривод способен справиться с задачей перемещения.

Привод поворотного стола в карусельных автоматах (диаметр стола до 700 мм). В данной задаче необходимо осуществлять позиционирование на фиксированный угол с определенной точностью. Причем часто очень важно иметь возможность регулирования разгона/торможения. Комплектный сервопривод на базе CMMO-ST и EMMS-ST со встроенными функциями позиционирования подходит для решения этой задачи как нельзя лучше.

Аналогичная первой задача перемещения ленты транспортера в шаговом режиме. Здесь также необходимо осуществлять смещение на фиксированное значение с заданными ускорением /торможением, а также ограничением рывка. В данном случае именно рывок влияет на устойчивость объектов на транспортере (например, бутылок или вертикальных коробок).







же стандартной опцией является стояночный тормоз с электрическим отпусканием на постоянных магнитах. Эта опция незаменима для применения в подъемных механизмах без самоблокирующихся передач.

Все двигатели оснащены разъемами для подключения силовой части и энкодера. Степень защиты двигателя соответствует классу IP54.

Традиционным спутником всех сервоприводов являются планетарные редукторы благодаря своим компактным размерам, широкому диапазону передаточных отношений и низкому собственному моменту инерции. Сервоприводы на базе двигателей EMMS-ST не являются исключением. В линейке Festo предусмотрены планетарные редукторы серии EMGA для стыковки с двигателями.

### НАСТРОЙКА И ПАРАМЕТРИЗАЦИЯ

Настройку и параметризацию контроллера двигателя CMMO-ST можно производить двумя способами: через встроенный WEB-сервер и через программу FCT (Festo Configuration Tool).

Первый способ доступен для комплектных решений с актуаторами Festo семейства OMS (Optimised Motion Series — оптимизированная серия для перемещений).

Второй способ настройки — через FCT позволяет реализовать более широкую функциональность контроллера CMMO-ST.

Дистрибутив программы можно бесплатно скачать с сайта www.festo.com.

#### ПРИМЕНЕНИЯ ШАГОВОГО СЕРВОПРИВОДА

Оснащение шагового двигателя алгоритмом Servolight позволяет использовать его в зада-

Возможно решение следующих транспортных задач: небольшие непрерывные конвейеры с переменной скоростью, толкатели и лифты (с доп. линейными приводами), делители потоков, небольшие перекладчики. Здесь также востребованы функции позиционирования и управления скоростью.

Задачи запрессовки с контролем усилия могут быть решены стандартными средствами управления контроллера CMMO-ST.

#### ПРЕИМУЩЕСТВА ШАГОВОГО СЕРВО-ПРИВОДА С КОНТРОЛЛЕРОМ CMMO-ST

Комплектный сервопривод на базе контроллера CMMO-ST и шагового двигателя EMMS-ST — это экономичное решение задач автоматизации, когда необходимо осуществлять позиционирование, контроль скорости или усилия.

Алгоритм Servolight обеспечивает надежность перемещения без пропуска шагов, энергоэффективную работу двигателя без перегрева, а также минимальные вибрации и практически отсутствие резонансов.

Контроллер CMMO-ST предоставляет возможность простого управления через входы / выходы или более гибкого по сети. Встроенные протоколы: IO-Link и ModbusTCP. Доступные через шлюз: ProfibusDP, Profinet, EtherCAT, DeviceNET, EthernetIP, CANopen.

Компактные размеры контроллера экономят место в шкафу управления.

Простой и удобный монтаж, встроенный WEB-сервер, а также библиотеки функциональных блоков сокращают время на ввод в эксплуатацию.



### ISHIDA И «ФУД АРТ» — УСПЕШНЫЙ ОПЫТ В УПАКОВКЕ СУХОФРУКТОВ И ОРЕХОВ



Мультиголовочный весовой дозатор Ishida обеспечивает надежную и эффективную работу по упаковке широкого ассортимента орехов и сухофруктов на предприятии одного из ведущих российских производителей, компании «Фуд Арт».

Компания «Фуд Арт», работающая на рынке уже более 8 лет, импортирует со всего мира миндаль, кешью, арахис, финики, чернослив, клюкву и другие виды орехов и сухофруктов. Продукция продается под собственными брендами компании, такими как «ФруктОрешки», «Белкендорф» и «Foodart», а также производит СТМ для федеральных российских ретейлеров.

Имея в ассортименте такую широкую продуктовую линейку, компания нуждалась в весовом дозаторе, обладающем достаточной универсальностью для упаковки самых разнообразных видов продуктов, в частности липких сухофруктов, и с различным заданным весом.



В данный момент весовой дозатор Ishida фасует 30 видов продукции в пакеты массой от 50 г до 1 кг. Рельефные контактные части помогают обеспечить плавное перемещение потока, в особенности липких кураги и фиников, по весовому дозатору, предотвращая прилипание и образование комков. Представители «Фуд Арт» подтверждают, что точность работы оборудования обеспечивает практически нулевые потери продукта при любом заданном весе.



«Мы довольны производительностью оборудования», — комментирует Павел Сорокин, главный инженер «Фуд Арт». — Многие продукты имеют высокую себестоимость, поэтому сокращение потерь является приоритетной задачей для извлечения максимальной производственной выгоды».

Каждую смену происходит до 20 переходов на новый вид продукта, а управление ве-





совым дозатором осуществляется простым нажатием кнопки на блоке Дистанционного управления. В результате в любой момент времени вся линия управляется всего тремя операторами.

Скорость работы линии составляет до 40 упаковок/минуту, в зависимости от целевого веса, и Ishida с легкостью справляется с этими объемами. Более того, «Фуд Арт» имеет в ближайшем будущем планы по дальнейшему увеличению производства, а следовательно — скорости работы линии, вплоть до 100 упаковок/минуту.



Чистка оборудования, осуществляемая между переналадкой на новый вид продукта, производится легко и быстро. «Фуд Арт» отмечают надежность оборудования, так как с момента его установки ни разу не возникло каких-либо серьезных проблем.

«Ishida — бренд, пользующийся мировой известностью, компания — лидер в создании оптимальных решений в области упаковки снековых продуктов. Это позволило нам полностью положиться на эту компанию при монтаже современной автоматизированной линии, где не требуется использование ручного труда, что помогает обеспечить высокую производительность и высокое качество продукции», — делает вывод Павел Сорокин.



## РОССИЙСКИЙ РЫНОК КОНДИТЕРСКИХ **ИЗДЕЛИЙ: ИТОГИ И ПРОГНОЗ**

В НАСТОЯЩЕЕ ВРЕМЯ РОССИЙСКИЙ РЫНОК КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ УСЛОВНО ПРЕДСТАВЛЕН ДВУМЯ КРУПНЫМИ ТОВАРНЫМИ ГРУППАМИ: 1) КАКАО, ШОКОЛАД И ИЗДЕЛИЯ КОНДИТЕРСКИЕ САХАРИСТЫЕ, 2) ИЗДЕЛИЯ КОНДИТЕРСКИЕ МУЧНЫЕ. ПЕРВАЯ ГРУППА ВКЛЮЧАЕТ КАРАМЕЛИ, ДРАЖЕ, КОНФЕТЫ ГЛАЗИРО-ВАННЫЕ, ШОКОЛАД И ШОКОЛАДНЫЕ ИЗДЕЛИЯ, ИРИС, ХАЛВУ, МАРМЕЛАД И ПАСТИЛЬНЫЕ ИЗДЕЛИЯ, СЛА-ДОСТИ ВОСТОЧНЫЕ И ПРОЧИЕ САХАРИСТЫЕ ИЗДЕЛИЯ. КО ВТОРОЙ ГРУППЕ ОТНОСИТСЯ ПЕЧЕНЬЕ, ГАЛЕТЫ И КРЕКЕРЫ, ПРЯНИКИ И КОВРИЖКИ, ТОРТЫ, ПИРОЖНЫЕ, КЕКСЫ, ВАФЛИ И ПРОЧИЕ МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ.

ВАЛЕРИЙ СКОБЕЛЕВ, ЭКСПЕРТ ИНФОРМАЦИОННОГО АГЕНТСТВА «КРЕДИНФОРМ»

По итогам первого полугодия 2016 г. на долю первой группы в натуральном выражении приходится 47,8%, на долю второй — 52,2%. Опираясь на имеющиеся данные российской статистики, деление по сегментам условно можно представить следующим образом (рисунок 1): печенье и пряники имбирные и аналогичные изделия, печенье сладкое, вафли составляют наибольшую долю рынка — 41,7% от всего объёма производства, какао, шоколад и изделия кондитерские сахаристые (за исключением карамели, конфет шоколадных прочих) — 31,1%.

то по итогам 2016 г. ожидается, что потребление превысит 23 кг.

Следует подчеркнуть, что на увеличение спроса повлияли и сами производители за счёт вывода на рынок новых и расширения ассортимента привлекательных кондитерских изделий. Также свою лепту вносят продавцы, совершенствуя систему сбыта и технологии продвижения продукции. Кроме того, освобождаются ниши вследствие снижения поставок импортной продукции. По итогам 2016 г. импорт кондитерских изделий в Россию в натуральном выражении будет ниже результа-

Рисунок 4. Трендовая диаграмма производства кондитерских изделий в натуральном выражении за период 2010-2015 гг. и 2016 (расчётное



В денежном выражении в 2015 г. объём рынка достиг следующих результатов: в долларовом эквиваленте — 19,5 млрд в рублевом — 1,2 трлн. В 2016 г. при среднегодовом курсе 65 рублей за 1 доллар США объем рынка может превысить 20 млрд долл., или более 1,319 трлн руб. При среднегодовом курсе в 70 рублей за 1 доллар США он будет составлять около 19 млрд, т. е. ниже показателя 2015 г., или 1,318 трлн руб. Таким образом, в 2016 г. объем рынка в рублевом эквиваленте будет превышать показатель 2015 г. при любом из вышеуказанных средних курсов.

ту, возможно, вырастет в 2016 г. по сравнению с 2015 г. на 11–12%. Последующие 2–3 года при сохранении тенденции роста цены прирост будет варьироваться в пределах 4–8%.

На рынок положительно будет влиять сохраняющийся потребительский спрос. Вместе с тем имеются опасения, что бесконтрольный рост цен на кондитерские изделия всё-таки может повлиять на эту тенденцию. Толчком к росту цен могут также стать новые правила для торговой отрасли, которые вступили в силу в июле 2016 г. в результате внесения поправок к закону о торговле. Согласно им, бонус, уплачиваемый

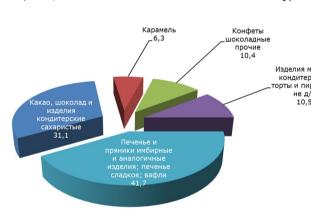


Рисунок 1. Структура рынка кондитерских изделий по объему произведенной продукции в натуральном выражении в первом полугодии 2016 г.,% от общего веса

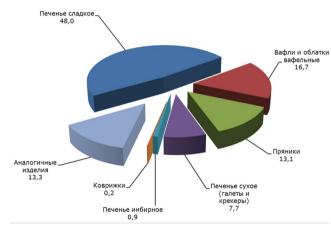


Рисунок 2. Структура крупнейшего сегмента рынка кондитерских изделий по объему произведенной продукции в натуральном выражении по итогам 2015 г., % от общего веса



в натуральном выражении по итогам 2015 г.,% от общего веса

В структуре крупнейшей товарной группы наибольшая доля принадлежит печенью сладкому (рисунок 2). Сегмент занимает 48% от всей произведенной продукции данной категории. На второй позиции располагаются вафли и облатки вафельные с долей 16,7%, на третьей — пряники (13,1%). Долевая структура построена по итогам 2015 года. В целом по сравнению с 2014 годом она не претерпела значительных изменений.

Конфеты шоколадные с долей 22,4% занимают лидирующую позицию в товарной группе «Какао, шоколад и изделия кондитерские сахаристые» (рисунок 3). На втором месте располагается шоколад и продукты пищевые, содержащие какао (кроме подслащенного какао-порошка) с долей 14,0%. На третьем — карамель (12,1%), включающая карамели леденцовые, с шоколадной глазурью и с различного рода начинками. Долевая структура также построена по итогам 2015 года. В целом по сравнению с 2014 годом она не претерпела значительных изменений.

Производство кондитерских изделий, несмотря на сложности экономического развития России, из года в год показывает прирост. По итогам 2015 года было произведено более 3,4 млн тонн кондитерских изделий, при этом прирост по сравнению с 2014 годом составил 1,2%. По сравнению с 2010 годом объём производства кондитерских изделий увеличился на 20% (рисунок 4.).

Конечно, росту производственных показателей способствовал потребительский спрос. Даже в последние три года, начиная с 2014 г., когда в целом покупательная способность снизилась вследствие значительного ослабления рубля, потребитель остался верен себе, и никакие перипетии не ослабили его любовь к вкусному и сладкому. Поэтому если в 2010 г. потребление в России составляло 20,5 кг кондитерских изделий на душу населения, тов 2015 г., когда он не превысил 150 тыс. тонн и составил всего лишь 4% от всего предложения исследуемой продукции на российском

Существенным на российском рынке кондитерских изделий является тот факт, что, начиная с 2013 г., экспортная составляющая в натуральном выражении стала превышать импортную, в денежном выражении (имеется в виду долларовом) — с 2014 года. Таким образом, сальдо торгового оборота кондитерских изделий приобрело положительное значение. Тем не менее в 2016 г. также ожидается снижение объемов экспортных поставок из России в натуральном выражении по сравнению с 2015 г., когда экспорт превысил 300 тыс. тонн и составил всего лишь 9% от всего объёма производства кондитерских изделий.

В целом в 2015 г. импорт в Россию кондитерских изделий в натуральном выражении снизился по сравнению с 2013 г. в 2,3 раза, в 2016 г. снижение увеличится до 2,5 раз. В денежном выражении импорт в 2015 г. уменьшился по сравнению с 2013 г. в 2,2 раза, в 2016 г. падение вырастет до 2,8 раз.

Снижение экспорта кондитерских изделий из России в натуральном выражении в 2015 г. по сравнению с 2013 г. составило 1.1%. Такое же значение падения поставок будет характерным в 2016 г. В денежном выражении цифры объема экспортной поставки из России уменьшатся соответственно в 2015 г. в 1,5 раза, в 2016 г. — в 1,7 раза.

Как видно, значения импортных и экспортных поставок не влияют существенно на объемы российского рынка кондитерских изделий, потому что на фоне объема производства они незначительные. По оценкам экспертов Информационного агентства «Крединформ», в 2015 г. объём рынка в натуральном выражении приблизился к 3,3 млн тонн. В 2016 г. предполагается достичь 3,4 млн тонн.

По итогам 2015 г., согласно данным Информационно-аналитической системы Глобас-і, тройку производителей по выручке от продаж возглавляют: ООО «Нестле Россия», Москва; ООО «Марс», Московская обл.; ООО «Мон'дэлис Русь», Владимирская обл. (см. таблица 1). Сопоставление выручки с объемом рынка позволяет определить доли лидеров на рынке по итогам 2015 г.: 10,2; 8,0; 5,0% соответственно. Представители первой десятки также представлены в таблице.

По результатам 2016 г. при отсутствии серьезных проблем в мировой экономике следует ожидать прирост производства кондитерских изделий в натуральном выражении по базовому прогнозному варианту на уровне 3%, в ближайшей перспективе продолжится прирост показателя в пределах 1–3%. Объем рынка кондитерских изделий в денежном выражении по базовому прогнозному варианпоставщиком ретейлеру, не должен превышать 5 процентов, а также сокращены сроки отсрочки платежей торговым сетям.

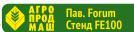
Для продавцов подобная ситуация будет являться убыточной, так как уменьшается размер выплат, получаемых от поставщиков. Кроме того, ожидается рост расходов на заключение и исполнение контрактов с производителями и поставщиками, поскольку новые договоры поставки ретейлеры должны заключать с учетом принятых поправок, а старые необходимо привести в соответствие с новыми требованиями до 1 января 2017 г. В результате неполученные доходы, а также дополнительные затраты будут переноситься на стоимость товара, что может привести к его удорожанию.



Таблица 1. Крупнейшие производители на кондитерском рынке по объему выручки от продаж за 2015 год

Наименование	Выручка, млрд руб., 2015 г.	Прирост / снижение выручки, %	Доля на рынке, %
ООО «Нестле Россия», Москва	120,46	23,6	10,2
ООО «Марс», Московская обл.	93,95	16,9	8,0
ООО «Мон'дэлис Русь», Владимирская обл.	58,58	-6,5	5,0
ЗАО «Ферреро Руссия», Владимирская обл.	33,62	14,7	2,8
НАО «Ригли», Санкт-Петербург	19,86	2,9	1,7
ПАО «Московская кондитерская фабрика "Красный Октябрь"»	12,24	22,2	1,0
НАО «Конти-Рус», Курская обл.	11,86	-1,2	1,0
ПАО «Рот Фронт», Москва	11,66	15,3	1,0
ПАО «Кондитерский концерн "Баба- евский"», Москва	9,85	10,1	0,8
ООО «Перфетти Ван Мелле», Московская обл.	8,95	282,7	0,8
	ООО «Нестле Россия», Москва ООО «Марс», Московская обл. ООО «Мон'дэлис Русь», Владимирская обл. ЗАО «Ферреро Руссия», Владимирская обл. НАО «Ригли», Санкт-Петербург ПАО «Московская кондитерская фабрика "Красный Октябрь"» НАО «Конти-Рус», Курская обл. ПАО «Рот Фронт», Москва ПАО «Кондитерский концерн "Бабаевский"», Москва	руб., 2015 г.  ООО «Нестле Россия», Москва 120,46 ООО «Марс», Московская обл. 93,95 ООО «Мон'дэлис Русь», Владимирская обл. 58,58  ЗАО «Ферреро Руссия», Владимирская обл. 13,62 НАО «Ригли», Санкт-Петербург 19,86 ПАО «Московская кондитерская фабрика "Красный Октябрь"» 12,24 НАО «Конти-Рус», Курская обл. 11,86 ПАО «Рот Фронт», Москва 11,66 ПАО «Кондитерский концерн "Бабаевский"», Москва 9,85	руб., 2015 г. снижение выручки, %  ООО «Нестле Россия», Москва 120,46 23,6 ООО «Марс», Московская обл. 93,95 16,9 ООО «Мон'дэлис Русь», Владимирская обл. 3AO «Ферреро Руссия», Владимирская обл. 3AO «Ферреро Руссия», Владимирская обл. 14,7 HAO «Ригли», Санкт-Петербург 19,86 2,9 ПАО «Московская кондитерская фабрика "Красный Октябрь"» 12,24 22,2 HAO «Конти-Рус», Курская обл. 11,86 -1,2 ПАО «Рот Фронт», Москва ПАО «Кондитерский концерн "Бабаевский"», Москва ООО «Перфетти Ван Мелле», Мо-







Успешное глобальное производство требует от компании гибкости и умения адаптироваться к новым экономическим, политическим и культурным условиям, сохраняя в то же время единство целей и путей их достижения. Для этого руководству компании необходимо придерживаться новых стратегий:

- минимум инвестиций,
- оптимальный коэффициент загрузки производственных мощностей,
- высокое качество продукции,
- обеспечение безопасности производства,
- снижение логистических операций,
- быстрое вовлечение персонала в производственный процесс.

Из-за этого перед руководителем предприятия, наряду с вопросом *что производить*, актуальным становится вопрос *как производить*. И как производить максимально эффективно?

Ответом на эти вопросы могут быть специализированные решения компании Omron Electronics, которая работает уже более 80 лет в области автоматизации. Согласно Forbes, в 2016 году компания входит в список 2000 крупнейших компаний мира, а по данным агентства Thomson Reuters — в ТОП100 самых инновационных компаний мирового уровня.

### ЭФФЕКТИВНОЕ ПРОИЗВОДСТВО ОТ КОМПАНИИ OMRON ELECTRONICS

Omron Electronics разрабатывает специальные и уникальные решения для современных производств. Поэтому более 1500 производителей оборудования работают с нашей компанией и уже разработали свои собственные ноу-хау на базе компонентов и решений с участием специалистов Omron.

Компания имеет японские корни и обладает богатым опытом в области управления себестоимостью производства, управлением качеством продукции и обеспечения безопасности любого производства. В последнее время эти вопросы стали действительностью и для российского пищевого рынка.

Представленный в этот раз на выставке «Агропродмаш-2016» стенд компании будет интересен не только специалистам по автоматизации, но и руководителям предприятий.

В частности, для руководителей и владельцев предприятий Omron Electronics представит уникальные решения:

- возможность автоматизации технологических процессов всего предприятия на компонентах различного уровня сложности и стоимости,
- возможности снижения простоя оборудования и повышению энергоэффективности работающего производства,
- возможность в последующем расширить или модернизировать оборудование с минимальными затратами для производства новинок
- возможность удаленного контроля производства по ключевым индикаторам эффективности,
- возможность управления себестоимостью производства по основным блокам эффективности:

- (Safety) Обеспечение безопасности производственного персонала,
- (Cost) Контроль себестоимости выпуска готового продукта,
- (Delivery) Соблюдения производства продукции в срок,
- (Quality) Управление качеством готовой продукции.

Для специалистов по автоматизации будут интересны современные тенденции развития средств автоматизации:

- Индустрия 4.0
- IO-Link новые технологии, обеспечивающие процесс диагностики неисправностей и гарантирующие сокращение времени технических простоев и издержек на обслуживания
- Panel solution элементная база и решения, позволяющие увеличить срок службы компонентов, сократить затраты профилактическую протяжку контактов, сократить количество или размер шкафа управления.
- Платформа автоматизации Sysmac новый стандарт гибкости, скорости и удобства автоматизации машин. Особенность заключается в объединении в одной элементной базе логического управления машиной, управление ее движением, включение элементов технического зрения и безопасности. Платформа Sysmac конфигурируется, программируется новым программным обеспечением Sysmac Studio, на котором, кроме программирования, также может быть сделано моделирование и произведен контроль состояний проекта. При этом обмен данными с полевыми устройствами организован на базе высокоскоростной сети EtherCAT, позволяющей управлять приводами, техническим зрением, станциями

удаленного ввода/вывода, устройствами безопасности и другими устройствами.

Для демонстрации решений на нашем стенде будет установлена интерактивная панель, где каждый участник выставки сможет выбрать и посмотреть примеры решения разных задач на производстве, а также специализированные панели, на которых показаны решения для отрасли:

- Современные компоненты для автоматизации процесса и производства
- Пример производства с использованием роботов
- Система контроля готового продукта с отклонениями на базе технического зрения
- Новая концепция обеспечения безопасности на производстве с использованием компо-
- Мониторинг длины и количества простоев оборудования, вывод информации о достигнутом уровне показателей эффективности работы производства
- Система контроля и мониторинга расхода энергоресурсов
- Возможности контроля отклонений и последующей отбраковки полуфабриката или готового продукта с отклонениями
- Вывод ключевых показателей, характеризующих процесс производства на телефон или планшет.

Приглашаем Вас познакомиться с нашими решениями. Ждем Bac!



Место проведения: Москва, ЦВК «Эспоцентр», Павильон «Форум», Стенд FE100.

### SMARTSNAX™ – ОДНОШНЕКОВЫЙ ЭКСТРУДЕР ДЛЯ ПРЯМО ЭКСПАНДИРОВАННЫХ СНЭКОВ

Новый одношнековый экструдер от «Бюлер» — это высокопроизводительное решение для изготовления прямо экспандированных снэков, готовых завтраков высокого качества. Благодаря возможности использования различного сырья (например, кукурузной и рисовой крупки), наши клиенты могут с легкостью контролировать плотность и текстуру продукта для получения желаемых вкусовых характеристик. Наличие разнообразных дополнительных шнеков и фильер позволяет клиентам производить снэки различной формы при помощи одного экструдера.

Загрузочный бункер оснащен вибратором и шнековым питателем для обеспечения возможности регулирования потока продукта, подаваемого в экструдер. Управление электродвигателями главного шнека и режущего устройства осуществляется при помощи инвертора, что обеспечивает бесступенчатую регулировку скорости и энергоэффективность. Экструдер оснащен системой нагрева матрицы и системой охлаждения камеры, что также позволяет более эффективно управлять

технологическим процессом. Наличие предохранительных выключателей и защитных крышек гарантирует безопасность в процессе эксплуатации. Все детали, контактирующие с продуктом, изготавливаются из пищевой легированной стали SS304, а их конструкция соответствует самым современным санитарным нормам, что обеспечивает еще более высокий уровень безопасности пищевых продуктов. Постоянная подача воздуха на поверхность контакта режущего устройства и матрицы позволяет предотвратить налипание продукта на ножи режущего инструмента, тем самым повышая эффективность технологического процесса и сокращая время простоя. Предусмотрен эргономичный щит управления, обеспечивающий легкую эксплуатацию. Превосходное качество легированной и инструментальной стали, используемой для изготовления функциональных деталей (шнека, цилиндра и фильер), гарантирует длительный ресурс оборудования. Модульная конструкция обеспечивает простоту и быстроту обслуживания.





### ВДОХНОВЛЯЯ МИР ЛАКОМСТВ

Кондитерская и хлебопекарная отрасли постоянно находятся в динамике, поскольку лишь одна вещь остается неизменной во всем мире: поиск новых идей, технологий и вкуса или просто привлекательных продуктов. Движущими факторами в этой инновационной отрасли зачастую выступает развитие технологий и высокоавтоматизированное производство, обеспечивающие новые массы, рецепты, формы и глазури. Компания «Бюлер» с готовностью внедряет инновации в Ваши производственные процессы. На мировом рынке по производству шоколада «Бюлер» занимает сегодня лидирующую позицию в поставке оборудования для переработки какао, производства шоколадных масс и формовки.

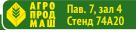
Благодаря приобретению в конце 2015 года немецкой фирмы Hosokawa Bepex GmbH, швейцарский концерн «Бюлер» добавил важное недостающее звено в производственную цепочку посредством внедрения ноу-хау в области глазированных изделий и изделий с начинкой, таких как шоколадные батончики, печенье, карамель и другие сладости.

Этот вид кондитерских изделий составляет существенную долю мирового рынка в промышленно развитых и развивающихся странах с устойчивым ростом в сфере производства шоколадных батончиков и глазированных изделий.

Вместе с Hosokawa Верех «Бюлер» теперь может предложить своим покупателям комплексные решения по изготовлению шоколадных батончиков, глазированных кондитерских изделий и батончиков мюсли.



«Бюлер АГ», Москва Тел./Факс +7 495 786 87 63 office.moscow@buhlergroup.com



# ЧТО СТОИТ ЗА УСПЕХОМ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ?



СОГЛАСНО ДАННЫМ ИССЛЕДОВАНИЯ INDEXBOX, ПО ИТОГАМ ПЕРВОГО ПОЛУГОДИЯ 2016 ГОДА ТЕМПЫ ПРИРОСТА ПРОИЗВОДСТВА СВИНИНЫ В РОССИИ БОЛЕЕ ЧЕМ В ДВА РАЗА ПРЕВЫСИЛИ ПОКАЗАТЕЛИ ПРИРОСТА ВЫПУСКА МЯСА ПТИЦЫ. НА РЫНОК БЛАГОТВОРНО ПОВЛИЯЛО ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЕ ЭМБАРГО В ОТНОШЕНИИ США, ЕС И РЯДА ДРУГИХ СТРАН, ЗАТМИВШЕЕ ВЛИЯНИЕ ТАКИХ ФАКТОРОВ, КАК РАСПРОСТРАНЕНИЕ АФРИКАНСКОЙ ЧУМЫ И УДОРОЖАНИЕ КОРМОВОЙ БАЗЫ.

**ДАРЬЯ КОСИКОВА,** INDEXBOX MARKETING INFO@INDEXBOX.RU, +7 (495) 988 96 06

Одной из стратегических задач, поставленных в Доктрине продовольственной безопасности, принятой в 2010 году, является сокращение зависимости от импорта. К сегодняшнему дню эта задача не потеряла актуальности: несмотря на высокие темпы развития птицеводства, российское животноводство в целом остается импортозависимым — до трети от всего потребляемого мяса приходится на продукцию зарубежного производства.

В последние два года отрасль получила новые импульсы развития. Одним из них стало эмбарго в отношении ряда стран, в том числе ЕС, США, Канады, Австралии и Норвегии — с августа 2014 года ввоз практически всех видов мясной (и мясосодержащей) продукции из этих государств был запрещен. Как следствие, производители из ЕС, США и Канады в 2015 году полностью ушли с российского рынка, где на их долю ранее в совокупности приходилось 45%. Впрочем, сокращались поставки и из не попавших под действие эмбарго южноамериканских стран, хотя в их силах было заместить европейский и североамериканский импорт. Нарастить поставки мясной продукции удалось лишь некоторым республикам бывшего СССР, в частности Белоруссии, Украине и Казахстану. Результатом стало снижение совокупного импорта, сократившегося с 1815 тыс. тонн в 2014 году до 997 тыс. тонн в 2015-м.

Таким образом, падение импорта мясной продукции нельзя связать исключительно с вводом продовольственного эмбарго: сокращение поставок наблюдалось со стороны всех ключевых стран.

Столь сильный спад вряд ли бы оказался возможным, если бы замещение импорта происходило исключительно за счет эффекта эмбарго. Поэтому правомерно говорить о том, что не менее значимый эффект на рынок оказала девальвация рубля, приведшая к удорожанию всей импортной продукции и повышению ценовой конкурентоспособности российских производителей. Благодаря этому, теперь не только птицеводство, но и другие подотрасли животноводства демонстрируют прирост выпуска.

Так, по итогам первых шести месяцев 2016 года производство мяса птицы выросло на 5% г/г, а свинины — на 12% г/г. Характерно, что свиноводство впервые показало более высокие темпы роста, чем птицеводство. Что касается производства говядины, то оно пребывает в стагнации вот уже третий год подряд. Связано это с тем, что разведение крупного рогатого скота является наиболее проблемной отраслью отечественного животноводства, испытавшей

Таблица 1. Объем импорта мясной продукции\* по странам-поставщикам в Россию в 2013-2015 гг., тыс. тонн \*говядина, свинина, мясо птицы, баранина

Страны- постав- щики	2013		2014		2015	
	Объем импорта, тыс. тонн	Доля, %	Объем импорта, тыс. тонн	Доля, %	Объем импорта, тыс. тонн	Доля, %
Бразилия	493,5	27%	615,8	42%	496,6	50%
Беларусь	175,5	10%	205,6	14%	238,9	24%
Парагвай	141,6	8%	131,7	9%	96,1	10%
Украина	60,8	3%	24,9	2%	71,6	7%
Казахстан	31,0	2%	28,5	2%	39,7	4%
Аргентина	23,1	1%	44,8	3%	15,9	2%
Чили	17,7	1%	25,6	2%	24,0	2%
США	272,5	15%	157,7	11%	0,0	0%
EC	469,6	26%	94,5	6%	0,0	0%
Канада	79,4	4%	88,6	6%	0,0	0%
Прочие	50,6	3%	51,9	4%	14,3	1%
Итого	1815,3	100%	1469,7	100%	997,0	100%

Источник: данные Comtrade, аналитика IndeBox

наиболее значительные потери в 1990-е годы. Вплоть до сегодняшнего дня отрасль не может восстановиться из-за низкой (например, по сравнению с птицеводством) рентабельности и падения потребительского спроса.

Впрочем, потребительский спрос влияет на состояние не только подотрасли крупного рогатого скота, но и на все животноводство в целом. Поскольку на протяжении последних двух лет реальные доходы населения снижались, потребители стремились оптимизировать свои расходы и покупать более доступные продукты питания. Из-за этого спрос на дорогую говядину падает (все чаще она закупается на праздники, а не для повседневного рациона), дешевое мясо птицы становится все более популярным, при этом некоторые потребители и вовсе отказываются от мясной

вядины снизилось на 6% г/г, причем в первую очередь за счет сужения поставок импорта. Из-за дефицита и роста цен на сырье выпуск мясоколбасных изделий в 2015 году снизился на 4%. Важно при этом отметить, что в более выгодных условиях находятся крупные агропромышленные холдинги, имеющие собственную сырьевую базу, тогда как средние и мелкие предприятия вынуждены «выживать», снижая цены и переходя на более дешевые виды сырья.

Тем не менее задача, поставленная перед отечественными аграриями, постепенно решается: доля поставок из-за рубежа на мясном рынке действительно падает, зависимость от импорта ослабевает — отчасти за счет наращивания собственного производства, отчасти за счет сужения объемов потребления.

■2013 **2014 2015** Источник: данные 18% 18% 20% 18% Comtrade, анали-16% тика IndeBox 13% 14% 12% 10% 6% 4% 2% Мясо птицы

продукции. В этой связи даже в случае стабилизации реальных доходов населения рынки говядины и свинины останутся далекими от насыщения.

Несмотря на рост производства мяса в России, объем его рыночного предложения остается недостаточным для полного насыщения сырьем пищевых предприятий, в том числе тех, что производят мясосодержащую продукцию. Так, в 2015 году потребление го-

Рисунок 1. Доля импорта на рынке мясной продукции в России в 2013-2015 гг., в натуральном выражении

Наиболее заметным является прогресс на рынке свинины: если в 2013 году на долю импорта приходилось 15% его объема, то в 2015-м — лишь 7%, при этом по итогам нынешнего года этот показатель с высокой вероятностью снизится до 5%. Что касается рынков говядины и мяса птицы, то за 2013–2015 годы доля импорта на них сократилась с 18% до 13% и с 9% до 4% соответственно. Таким образом, разведение КРС остается наиболее зависимым от импорта рынком.

В целом, несмотря на перечисленные проблемы, отечественная животноводческая отрасль переживает подъем. Частичное либо полное снятие продовольственного эмбарго приведет к ужесточению условий для российских производителей, но не станет для них критичным. В первую очередь потому, что реальную выгоду они получили за счет девальвации рубля, приведшей к удорожанию поставок импортного сырья.

Таблица 2. Объем производства мясной продукции в России в 2013 - 1 пол. 2016 г., тыс. тонн

Продукция	Ед. изм.	2013	2014	2015	1-2 кв. 2016
Мясо птицы	тыс. тонн	5141	5580	6010	3002
	в % к пред. периоду	-	109%	108%	105%
Свинина	тыс. тонн	3611	3824	3970	1980
	в % к пред. периоду	-	106%	104%	112%
Говядина	тыс. тонн	2910	2911	2880	1077
	в % к пред. периоду	-	100%	99%	100%
Баранина	тыс. тонн	428	460	456	147
	в % к пред. периоду	-	107%	99%	103%

Источник: данные Росстат, аналитика IndeBox

Таблица 3. Объем потребления на рынке мясной продукции в России в 2013 - 2015 г., тыс. тонн

Продукция	Ед. изм.	2013	2014	2015
Мясо птицы	Объем, тыс. тонн	5614,6	5973,2	6191,7
	В % к пред. году	-	106%	104%
Свинина	Объем, тыс. тонн	4230,6	4195,7	4269,9
	В % к пред. году	-	99%	102%
Говядина	Объем, тыс. тонн	3566,7	3542,7	3312,6
	В % к пред. году	-	99%	94%
Баранина	Объем, тыс. тонн	437,8	469,3	459,6
	В % к пред. году	-	107%	98%

Источник: данные Росстат, данные Comtrade, аналитика IndeBox

## ООО «ЕВРОФУДТЕХНОЛОДЖИС»: СОВРЕМЕННЫЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПОЛУФАБРИКАТОВ

По оценкам российских экспертов, в ближайшие годы в России ожидается рост производства полуфабрикатов как в сыром виде, так и полуфабрикатов высокой степени готовности. Связано это будет с тем, что на сегодняшний день на рынке переизбыток мясного сырья: Минэкономразвития в этом году отмечает перенасыщение рынка мясом птицы, овощами, а в ближайшие 2—3 года ожидается насыщение рынка мясом свинины.

В данной ситуации российским производителям и переработчикам мясной продукции остаются два пути развития: переход на экспорт своей продукции или развитие глубокой переработки. В текущих российских условиях динамичный рост экспортных продаж очень желателен, но может не произойти в силу регуляторных и технических ограничений в международной торговле, которые преодолеваются не так быстро, как нужно нашим производителям.

Перспектива за теми переработчиками, которые смогут наладить самостоятельную реализацию продукции на российском рынке. Поэтому необходимо создавать максимально интегрированные формирования, позволяющие проводить полную переработку мясного сырья с использованием передовых технологий. Уже сегодня многие животноводы выращивают и совершают первичную обработку и глубокую переработку сырья в едином производственно-технологическом цикле для того, чтобы сократить расходы в производственной цепочке.

Наша компания тщательно отслеживает все новинки на рынке оборудования для мясопереработки и готова предложить своим клиентам самые современные и интересные решения по производству полуфабрикатов.

ООО «ЕвроФудТехнолоджис» является официальным дилером бельгийской компанииразработчика и производителя оборудования для динамического взвешивания, сортировки и порционной нарезки мясной и рыбной продукции «Marelec Food Technologies». Современные и интересные решения, предлагаемые компанией «Marelec», предназначены для нарезки всех видов мяса без предварительной подморозки, включая мясо птицы, индейки, охлажденное красное мясо и готовую деликатесную продукцию для получения индивидуальной потребительской упаковки с фиксированным весом для реализации через сети гипер- и супермаркетов.

Технология компании «Marelec» для нарезки мясной продукции на порции с точным весом основана на использовании трехмерного лазерного сканера, вычисляющего объем продукта. Предварительно заданный вес и форма выбираются в меню программы. Компьютер порционирования рассчитывает место разреза.

Для придания естественного вида нарезанным порциям при сохранении точности веса в некоторых моделях PORTIO предусмотрена встроенная функция изменения угла резки от 0° до 30°/45°.

Сравнительные тесты с конкурентами, проведенные нашими специалистами и клиентами, показали высокое качество и точность порционирования мясной продукции оборудованием компании "Marelec», что совместно с ценовой политикой, обеспечивающей самые выгодные условия для клиентов, делает их лидерами на европейском рынке.

Также для изготовления полуфабрикатов наша компания рада предложить Вам австрийское высококачественное оборудование производства фирмы «REX-Technologie»: сер-

воприводные вакуумные шприцы, волчкинасадки, линии порционирования мясного фарша, формовщики гамбургеров и фрикаделек. Уникальная сервоприводная технология позволяет производить полуфабрикаты, порционировать фарш с высокой точностью (макс. отклонение по весу +/- 1%).



Помимо порционирования мясной продукции, вакуумные сервоприводные шприцы «REX» также предназначены для дозирования с точным заданным весом порций супов, соусов, салатов, плавленого сыра, теста и других продуктов.

Уникальные высокопроизводительные решения для производства полуфабрикатов разработаны нашим голландским партнером «DJM Food Processing»: экструзия, коэкструзия, 3D-формовка. При этом производитель гарантирует высокую точность по весу каждого отдельно взятого изделия.



Современные решения для рынка полуфабрикатов и готовых блюд предлагают наши партнеры «Gernal» (Бельгия) и «Foodco» (Швеция): оборудование для приготовления полуфабрикатов, супов, вторых блюд и последующей пастеризации.

На сегодняшний день оборудование для пастеризации является очень востребованным и даёт возможность значительно увеличить срок годности продукции без использования консервантов, позволяя производителям выпускать экопродукты с качественным составом. Предлагаемое нашей компанией оборудование предназначено для пастеризации и последующего охлаждения как готовых блюд, полуфабрикатов, так и колбас, сосисок, включая продукцию в вакуумной упаковке.

Также наша компания предлагает Вашему вниманию комплексы специй, промышленных маринадов, различные панировочные изделия от ведущих европейских компаний «Fuchs», «Ulmer», «Illargui» и других — все то, что поможет Вам производить привлекательные качественные полуфабрикаты для российского рынка.

Специалисты ООО «ЕФТ» могут подобрать и составить для Вас линию производства полуфабрикатов «под ключ»: от формовки полуфабрикатов, панировки до их укладки в термоформер, а также выполнить технологическое проектирование для вашего нового производственного цеха.



OOO «ЕвроФудТехнолоджис» Тел/факс: +7 (495) 781-25-36 mail@eft-rus.ru www.eft-rus.ru

### ДОВОЛЬНО ОБОРОНЯТЬСЯ! ПОРА ЗАНЯТЬСЯ ФОРМИРОВА-НИЕМ ПОЛОЖИТЕЛЬНОГО ИМИДЖА МЯСНОЙ ОТРАСЛИ!

2015–2016 годы, к сожалению, демонстрируют падение объемов отечественной мясопереработки. Проблемы отрасли обусловлены не только кризисной ситуацией, но и последствиями негативного PR: продукты ГМО, соя, «вредные добавки», «якобы» антисанитарные условия производства и так далее... Об этом мы побеседовали с директором технологического центра ООО «Группа Компаний ПТИ», к. т. н. Ольгой Кузнецовой и широко известным и уважаемым в российской мясной промышленности специалистом, д. т. н., профессором Александром Жариновым.

— Отечественной мясной отрасли в последнее время постоянно приходится оправдываться после очередной «атаки» средств массовой информации. Скажите, какие действия предпринимают или могли бы предпринимать производители мясопродуктов, чтобы вернуть доверие покупателя?

О.К. — К сожалению, почти все варианты действий, используемые переработчиками мяса, не приносят желаемого результата. Так, отказы от сои, Е-добавок, аллергенов являются «защитными тактиками». Они малоэффективны: применяя их, производитель вынужден оправдываться или «бросать тень» на остальных переработчиков (этикетка «без сои» провоцирует мысль «значит, все другие делают с соей»). При этом имидж самих мясопродуктов в принципе не улучшается.

С нашей точки зрения, правильнее применять «активные тактики» — пропагандировать ПОЛЬЗУ / ПОЛЕЗ-

НОСТЬ. Мясо является важной составляющей в рационе питания. Использование щадящей термообработки (пастеризация, сушка, посол, ферментация) позволяет сохранить многие полезные свойства мяса, в отличие от жестких режимов (варка, запекание, стерилизация), и уж точно полезнее потенциально канцерогенных (жарка, гриль). То есть мясо в виде колбасы, выработанной в производственных условиях, порой бывает полезнее мясопродуктов, приготовленных в домашних условиях. Здесь мы не говорим о составе колбасы: потребитель самостоятельно может сделать выводы по данным на этикетке о содержании ряда добавок (нитриты, фосфаты, консерванты). Также мясопродукты могут нести некую добавленную пользу, полезность. Советской и российской наукой был разработан целый ряд продуктов здорового и функционального

— Александр Иванович, журнал «Мясная индустрия», начиная с апрельского номера 2016 года, печатает целый цикл Ваших статей, посвященных современным трендам мясопродуктов, где Вы затрагиваете, в том числе, тему здорового и функционального питания. Что это значит?

**А.Ж.** — Популярность тренда пришла с осознанием взаимосвязи правильного питания с хорошим самочувствием и поддержанием здоровья. А это, в свою очередь, сформулировало спрос на продукты здоро-

вого питания. В российских условиях тренд «Здоровое питание» включает в себя такие сегменты, как «Органические продукты», «Понижен-

ной калорийности» (категория light), а также изделия, в которых ограничено либо полностью исключено содержание некоторых видов пищевых добавок или ингредиентов (ГМО, соевые белковые препараты, нитрит натрия, пищевые фосфаты, красители и т. д.).

— Есть ли у компании ПТИ готовые решения по продуктам здорового питания для отечественного рынка с российскими ингредиентами? Как тренд «Покупай российское» находит свое место в этом сегменте?

О.К. — Компания ПТИ поставила перед собой социальную задачу (для выставки «Агропродмаш 2016», да и на дальнейшую перспективу) — создание целой линейки ассортимента продуктов здорового и функционального питания. Мы работаем над вареными колбасными изделиями с низким содержанием жира (не более 3%), предлагаем посетителям продукты категории «Без...», обогащенные продукты и целый ряд продуктов линейки ЭКО.

— Расскажите о концепции продуктов функционального питания, они были также упомянуты в качестве приоритетных у компании ПТИ для выставки «Агропрод-

А.Ж. — В 2005 году опубликован национальный стандарт ГОСТ Р 52349–2005 «Продукты пищевые функциональные. Термины и определения». Согласно этому стандарту, функциональный пищевой продукт — это пищевой продукт, предназначенный для систематического употребления в составе пищевых рационов всеми возрастными группами здорового населения, снижающий риск развития заболеваний, связанных с питанием, сохраняющий и улучшающий здоровье за счет наличия в его составе физиологиче-

ски функциональных пищевых ингредиентов. С учетом специфичности контингента потребителей продукты функционального назначения укрупненно подразделяют на несколько категорий: социально ориентированное питание; обогащенные продукты; профилактическое и лечебное питание.

### — Есть ли планы у компании ПТИ по функциональным продуктам?

**О.К.** — Да, это совместные проекты с ВНИИ мясной промышленности им. Горбатова. Заключен договор на передачу лицензии на ноу-хау в целях производства, использования и продажи «Смесей пряных «ВНИИМП» и добавок комплексных «ВНИИМП» для вареных колбасных изделий для детского питания» (26 наименований). Также заключен договор по разработке комплексов витаминов и минеральных веществ для обогащения мясных продуктов детского питания (витамины В1, В2, РР кальций, йод, железо, цинк). Комплексы будут разрешены для использования в ГОСТовских продуктах детского питания. Кроме того, будет разработана техническая документация на смеси, предназначенные для обогащения специализированных продуктов на мясной основе (для беременных и кормящих женщин, для геродиетического питания и для спортсменов).

В заключение хочу сказать, что пропаганда полезных продуктов — это возможность из «обороны» перейти в «наступление» и начать формировать у потребителя позитивный образ мясопродуктов. Давайте вместе создавать и производить вкусные полезные продукты!



ООО «Группа Компаний ПТИ» www.protein.ru +7 (495) 786-85-65 Стенд № 1С25, пав.1



## **ТЕХНОЛОГИИ РОЗЛИВА:** РАВНЕНИЕ НА ЛИДЕРОВ

ВЫСТАВКА «АГРОПРОДМАШ-2016» — ОТЛИЧНЫЙ ПОВОД ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ОБРАТИТЬСЯ К ВСЕГДА АКТУАЛЬНОЙ И ВЕСЬМА ЖИВОТРЕПЕЩУЩЕЙ ТЕМЕ — РОЗЛИВУ. КАЛЕНДАРНЫЙ ГОД КЛОНИТСЯ К ЗАКАТУ, И НЕПЛОХО БЫ СВЕРИТЬ СВОИ УПАКОВОЧНЫЕ ЧАСЫ ПО ТОЧНЫМ ХРОНОМЕТРАМ КОМПАНИЙ — МИРОВЫХ ЛИДЕРОВ РЫНКА ТЕХНОЛОГИЙ ДЛЯ РОЗЛИВА.

ЕВГЕНИЙ ДАВЫДОВ, НЕЗАВИСИМЫЙ ЭКСПЕРТ ПО УПАКОВКЕ

Как нетрудно догадаться, весьма значительная часть потребляемых в мире технологий розлива приходится на индустрию напитков. А рынку напитков в высокой степени присуща такая особенность, как сезонность. Именно лето является пиковым сезоном для этой отрасли. С учетом того, что Северное полушарие нашей планеты куда более густо населено, чем Южное, для большей части фигурантов рынка розлива сейчас наступила осень. Именно осенью по традиции презентуются новые модели технологического оборудования, заключаются громкие контракты на его поставку. И в ожидании этих сенсаций, которые, надеемся, не заставят себя ждать и нынешней осенью, мы подведем итог летнего «межсезонья» и посмотрим, чем жили в этот период компании, во многом определяющие лицо рынка технологий для розлива жидких и пастообразных продуктов.

Напомним, что, как обычно, мы расположили «участников» нашего краткого обзора в алфавитном порядке: чтобы никому не было обидно.

Немецкая группа компаний КНS GmbH продолжает продвижение на рынке своих решений в области пластиковой упаковки. Это, например, модули для специальных форматов упаковки, разработанные для выдувных машин InnoPET Blomax Series IV. Также производитель старается привлечь внимание потенциальных заказчиков к программе под названием Bottles & Shapes для изготовления бутылок с индивидуальной конструкцией.



Как утверждается в распространенном производителем пресс-релизе, система выборочного нагрева, разработанная KHS, теперь позволяет добиться отличного качества бутылки, даже если она овальная по форме. Причем процесс ее изготовления описывается как энергосберегающий, безопасный и надежный. Подобного рода бутылки часто используются для розлива чистящих средств, средств для стирки или личной гигиены. При выдуве бутылки на машине InnoPET Blomax Series IV преформа нагревается выборочно в соответствии с будущей формой емкости, чтобы избежать неравномерного распределения материала. Процесс выборочного нагрева обеспечивается специальной секцией, устанавливаемой в конце сегмента нагрева.

Также KHS GmbH представляет на суд рынка решения для выдува нетрадиционных ПЭТ-емкостей, таких, как, например, бутылки с горлышком 70-мм. Для этой цели специалисты компании разработали камеру нагрева, специально предназначенную для работы с широкогорлыми преформами и за счет этого позволяющую экономить электроэнергию. Она также предназначена для работы с машинами выдува серии InnoPET Blomax Series IV.

Имеющая штаб-квартиру в Германии группа компаний Krones AG продолжает расширяться. Этим летом в ее состав вошли еще две

Первая из них, Milkron GmbH, базируется в северонемецком городе Латцене и специализируется в области конструирования и сервисного обслуживания молокозаводов. В составе группы она будет отвечать за создание линий розлива разного вида — от жидкого до густого пастообразного — продуктов молочной промышленности.

Вторая новоприобретенная компания — американская Trans-Market Sales & Equipment Inc. Эта фирма располагается в городе Тампа в штате Флорида, причем ей также принадлежат две производственные площадки в штате Техас. Ее специализация — инжиниринг технологических процессов и автоматизация для предприятий, выпускающих жидкие продукты питания. Это семейная компания, причем прежние владельцы сохранили определенную долю в бизнесе и собираются принимать деятельное участие в его работе и управлении им.

Приобретение фирмы Trans-Market позволило группе Krones не только расширить свои мощности в США, но и укрепить свое географическое присутствие в Западном полушарии.

А тем временем турецкий производитель чая, компания Dogus Cay, ныне производящая около 35 000 т «сухого» продукта ежегодно, приняла решение открыть новое направление деятельности и выпускать холодный чай в ПЭТ-таре. С этой целью компания установила на принадлежащем ей заводе в г. Измире линию розлива NitroHotfill производства Krones AG, производительность которой составляет 22 500 бут./ч. Для выдува бутылок здесь используются машины Contiform 3 производительностью 2250 емкостей в час.



Недавно специалисты Krones усовершенствовали систему подачи на линию сжатого воздуха, что позволило удешевить процесс и снизить нагрузку на технологическое оборудование.

Действительно, оптимизация уже существующего производства — один из важнейших трендов сегодняшнего дня, когда снижение затрат на выпуск продукции стало насущной необходимостью. Так, например, Algar Agro, крупная бразильская частная компания, занимающаяся переработкой соевых бобов и владеющая двумя предприятиями, решила снизить вес ПЭТ-бутылок для своего растительного масла с 18 до 14 г, то есть на 22%, что позволяет существенно экономить на ПЭТгрануляте, а также сократить все расходы, связанные с логистикой. Выиграли объявленный бразильцами тендер на проект специалисты группы Sidel, входящей в состав международной корпорации Tetra Laval, штаб-квартира которой находится в Швейцарии.



Sidel подготовила свои предложения и провела ряд испытаний новой конструкции бутылки в своем «Центре упаковки и оборудования» в мексиканской Гвадалахаре. Подготовительный период оказался довольно длительным и занял около двух лет, поскольку потребовалось доскональное исследование проблемы.

Бразильцы приобрели две машины выдува Sidel Matrix — по одной для каждого из своих заводов. Производительность их составляет по 25 000 бут./ч.

Группа компаний SIG Combibloc Group AG, центральный офис которой располагается в швейцарском г. Нойхаузен-ам-Райнфалле, поставила китайской молокоперерабатывающей фирме технологии для выпуска нового продукта в новой упаковке. Группа Inner Mongolia Yili Industrial, активно ведущая себя на международном рынке молочных продуктов, приступила к выпуску поистине инновационного продукта. Это йогуртовые напитки, содержащие небольшие шарообразные капсулы из альгината натрия (вытяжка из морской водоросли ламинарии), наполненные фруктовым соком. Продукт выпускается в двух вкусах — яблочном и клубничном. Естественно, для производства такой продукции требуются специфические решения. На помощь пришла технология drinksplus, разработанная SIG Combibloc. Сущность ее сводится к тому, что она предоставляет возможность розлива жидких продуктов, содержащих до 10% твердых включений. Для этого стандартные машины розлива оснащаются специальным дополнительным комплектом оборудования, состоящим из клапанов, штоков и головок розлива.



Новые йогуртовые напитки разливаются в многослойную картонную упаковку combiblocSmall. Она снабжается пластиковой соломинкой диаметром 6 мм, через которую шарики, наполненные соком, проходят свободно.

Ирландская Smurfit Карра, специализирующаяся в области технологий розлива bag-in-box, сообщила о расширении своей линейки пластиковых пакетов с устойчивым дном Pouch-Up. Новые трехлитровые асептические упаковки разработаны по заказу французской соковой компании Pressade и предназначены для розлива трех видов 100%-ных натуральных соков (яблочный, апельсиновый, мультифрукт).

Пластиковый «пакет в пакете» снабжен краном модели Original Vitop и адаптирован к применяемой производителем довольно редкой технологии фильтрации без охлаждения. Сущность метода разъясняют специалисты Smurfit Карра: «...сначала производится ионизация упаковки, а затем ее наполнение посредством автоматов для асептической упаковки». Отметим, что Pressade позиционирует свою продукцию как «органическую» и, соответственно, обращает особое внимание на максимальное сохранение всех возможных полезных качеств исходного сырья.



В Самаре недавно вступило в строй новое крупное предприятие по производству соков. Принадлежит оно ООО «Нектар» и рассчитано на ежегодный выпуск до 300 млн л готовой продукции. Как утверждается в выпущенном по случаю этого события пресс-релизе, завод потенциально способен удовлетворить потребности 12% российского рынка соков. Кстати сказать, на новом производстве намерены активно использовать российское сырье, в том числе выращенное в садах непосредственно Самарской области.

На предприятии будет установлено восемь линий розлива компании Tetra Pak, которая входит в состав концерна Tetra Laval. Как отмечается в сообщении компании, розлив соков будет производится «как в инновационный упаковочный формат Tetra Gemina Aseptic 1000 ml Leaf, так и в экономичные форматы, позволяющие удовлетворить потребности бюджетного и социального сегментов рынка в качественной продукции по доступной цене».

\* \* \*

Современные технические решения, натуральные ингредиенты, экономия сырья и энергии, маркетинговые инновации, поиск новых упаковочных форматов при минимальной модернизации производства — вот те тенденции, которые, как мы видим, сегодня превалируют на мировом рынке технологий розлива. Конечно, в первую очередь таковы запросы крупного и среднего бизнеса. Естественно, запросы мелкого, нишевого производства куда более индивидуальны и разнообразны (и, несомненно, требуют удовлетворения). Но скажем откровенно: сегодня не он определяет лицо глобального рынка жидких продуктов.



### РЫНОК СТЕКЛОТАРЫ жире НАЧАЛ РОСТ В 2016 ГОДУ

экспрессобзор<mark>је-о.ru</mark>

СВЕТЛАНА ФЕДОРОВА, ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР ООО «ЭКСПРЕСС-ОБЗОР»

#### В ПЕРВЫЕ 4 МЕСЯЦА 2016 ГОДА ОБЪЕМ РЫН-КА СТЕКЛОТАРЫ ВЫРОС НА 4% ВПЕРВЫЕ ЗА 3 ГОДА.

Статистика первых 4 месяцев 2016 года показывает заметное оживление на рынке стеклянных банок и бутылок. Объем рынка впервые с 2013 года по-

казал положительные темпы роста, объем импорта вырос на рекордные 32%, а объем производства — на 0,04%, хотя до этого производство стеклянных банок и бутылок сокращалось три года подряд (сокращение за период 2013–2015 гг. составило 18%). В мае 2016 рост производства продолжился и накопительно за первые 5 месяцев 2016 года объем производства стеклотары превысил аналогичные показатели предыдущего года на 1,3%.

### ЭКСПОРТ СТЕКЛОТАРЫ ПРЕВЫШАЕТ ИМПОРТ В 1,7 РАЗ

Одной из особенностей рынка стеклотары является превышение экспорта над импортом. В 2015 году экспорт превысил импорт в 1,7 раз. В последние годы экспорт вслед за производством стал сокращаться, и отношение экспорта к импорту немного снизилось. Однако за весь период 2010–2015 гг. оно не было ниже 1,4.

Основными потребителями российских банок и бутылок являются ближайшие страны — соседи: Казахстан, Беларусь, Украина, Азербайджан, Армения; на 6 и 7 месте — Франция и Турция.

Импорт стеклотары развивается циклично и с 2011 года изменяется в диапазоне ±50 млн шт. Однако, в связи с падением производства, доля импорта на рынке росла. За 6 лет, с 2010 по 2015 гг., она выросла на 1,87 процентных пунктов (несмотря на небольшое снижение доли в 2015 году).

В импорте лидирует Китай, его доля за последние 6 лет выросла на 35 процентных пунктов. Лидерство Китая напрямую связано со стоимостью банок и бутылок. Если в 2010 году китайская стеклотара имела среднюю по рынку стоимость, то к 2015 году цена стеклотары из Китая составляет лишь 46% от средней стоимости. Стеклотара из Китая дешевле в 2,25 раза, чем средняя импортная стеклотара. Самые дорогие банки и бутылки среди рассматриваемых стран — из Франции, в 3,3 раза дороже средних. Относительно дорогая стеклотара также импортируется из Германии, Италии и Украины. К относительно дешевой стеклотаре, помимо китайских банок и бутылок, можно отнести продукцию из Индии, Чехии и Венгрии.

#### ПРОИЗВОДСТВО СТЕКЛЯННЫХ БАНОК В 2015 ГОДУ ВЫРОСЛО НА 22%

Традиционно наибольший объем стеклотары производится в Центральном федеральном

2,2%<sup>5,3%</sup>
0,2%
18,5% 19,2%
2010
42,6%
48,1%
7,3%
8,2%
12,3%
10,1%

Рисунок 1. Структура производства стеклотары по федеральным округам России, 2010 и 2015 гг.

округе. Однако в последние годы доля ЦФО стала снижаться и за период 2010–2015 гг. упала на 5,6 процентных пунктов. Примерно на такую же величину выросла (5,9 п. п.) доля Южного федерального округа, и к 2015 году Южный федераль-

ный округ вышел с четвертого на третье место по производству стеклотары. Второе место по выпуску стеклотары в России стабильно принадлежит Приволжскому федеральному округу, в котором в 2015 году выпустили 18,5% всех производимых банок и бутылок.

Производство стеклотары также выросло в Уральском федеральном округе: за 6 лет более чем в 6 раз. Однако, поскольку вес УФО в структуре производства по России невелик, увеличение доли не столь заметно.

Если расположить объемы производства стеклотары в динамике за 2010-2015 гг. на графике, в котором осями будут средний темп прироста за 2010-2015 гг. и объемы производства в 2015 году, можно провести сегментацию федеральных округов по интенсивности развития выпуска стеклотары. УФО, ЮФО, СФО можно отнести к развивающимся регионам: объемы производства стеклотары в них невелики, однако достаточно быстро растут. ЦФО можно отнести к регионам с насыщенным рынком: объем производства большой, а темп прироста даже стал сокращаться. СКФО, СЗФО и ПФО — регионы, условно «отстающие», поскольку темп прироста производства отрицательный, а объем производства относительно небольшой.

Сезонности в производстве стеклотары практически нет: чуть больше производят в июле-августе и чуть меньше — в январе-феврале. Если разделять производство на сегменты, то производство стеклянных банок занимает лишь 1/6 часть выпуска, а бесцветных и цветных бутылок производится почти поровну. Но, в отличие от падающего производства бутылок, выпуск банок увеличивается в среднем на 5% в год, а в 2015 году вырос на 22%.

#### РОСТ РЫНКА СТЕКЛОТАРЫ В БЛИЖАЙ-ШИЕ ГОДЫ ПРОДОЛЖИТСЯ

Объем рынка стеклотары рос в 2010–2013 гг. на 5–7%, а с 2013 года отмечается сокращение рынка. При этом одно только 15-типроцентное сокращение 2013 года вернуло объем рынка на уровень ниже 2010 года. Снижения 2014 г. и 2015 г. повлияли на рынок незначительно. Учитывая тенденцию 2016 года, если объем рынка продолжит расти, то, по оценке «Экспресс-Обзор», к 2019 объем рынка вырастет до уровня 2010–2011 годов.

www.e-o.ru

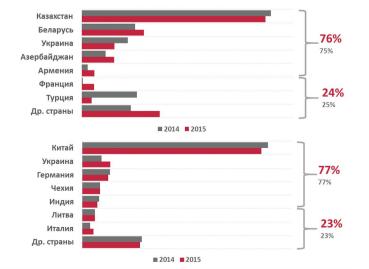


Рисунок 2. Структура экспорта стеклотары по странам (в натуральном выражении), 2014-2015

Рисунок 3. Структура импорта стеклотары по странам (в натуральном выражении), 2014-2015



### КОНВЕЙЕРНЫЕ СИСТЕМЫ И АВТОМАТИЗА-ЦИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПРОЦЕССОВ

Компания ООО «П.Т.групп» является лидером по разработке и изготовлению широкой номенклатуры современных транспортировочных систем и производит следующие типы конвейеров: ленточные конвейеры, конвейеры с пластинчатой цепью, рольганги, спиральные конвейеры для охлаждения хлебобулочных, кондитерских изделий или заморозки полуфабрикатов.

На российском рынке компания работает с 1998 года. В 2006 году ООО «П.Т. групп» стало полноправным членом Ленинградской областной Торгово-промышленной палаты.

В настоящее время ООО «П.Т.групп» — современное предприятие с высоким уровнем организации всех производственных процессов.

Благодаря высокому профессионализму наших сотрудников, а также собственной современной производственной базе, компания имеет возможность обеспечить разработку и производство в короткие сроки конвейерного оборудования, изготавливаемого по индивидуальным требованиям Заказчиков.

Основными преимуществами оборудования ООО «П.Т.групп» являются: высокий

технический уровень и качество, оригинальность конструктивных решений, надёжность, простота в обслуживании и в ремонте, невысокая цена по сравнению с мировыми и российскими аналогами, а также налаженная система сервисного обслуживания.

Вы можете воспользоваться следующими услугами компании ООО «П.Т. групп»:

- Выезд менеджера проекта к Заказчику для демонстрации презентации и консультации по выбору конвейеров, составления технического задания.
- Выезд конструктора для замеров, согласования технического задания, шефмонтажных работ, обучения персонала Заказчика.
- Выезд технических специалистов для монтажа оборудования, профилактического осмотра конвейерных систем.



Более подробную информацию Вы можете найти на нашем сайте в интернете, по адресу www.конвейер.рф, или получить техническую консультацию позвонив по номеру +7(812)329-07-34, 329-07-35 или 92-92-125.



Ведущий мировой производитель всех видов уплотнительной и запечатывающей прокладки немецкая компания **Meyer Seals GmbH** 



Представительство Meyer Seals GmbH: 198188, Россия, Санкт-Петербург, ул. Зайцева, 41. Тел.: +7 (812) 401-6717, e-mail: musinova@west-trade.ru www.west-trade.ru

Здесь Вы можете получить консультацию по выбору материала, приобретению индукционного оборудования, а также разместить заказ на производство

### МОРОЖЕНАЯ РЫБА: О РЫНКЕ, УПАКОВКЕ И РАЗВИТИИ



ЗАМОРАЖИВАНИЕ РЫБЫ ЯВЛЯЕТСЯ САМЫМ РАСПРОСТРАНЕННЫМ СПОСОБОМ ЕЕ ХРАНЕНИЯ, КОТОРОЕ ПОЗВОЛЯЕТ ЗАМЕДЛИТЬ АКТИВНОСТЬ ТКАНЕВЫХ ФЕРМЕНТОВ, СКОРОСТЬ ПРОЦЕССОВ ОКИСЛЕНИЯ. В ПРОЦЕССЕ БЫСТРОГО ЗАМОРАЖИВАНИЯ И ПОСЛЕДУЮЩЕЙ РАЗМОРОЗКИ ТКАНИ ОСТАЮТСЯ БОЛЕЕ ЦЕЛОСТНЫМИ, ЧЕМ ПРИ МЕДЛЕННОМ ЗАМОРАЖИВАНИИ: ОБРАЗУЮТСЯ КРУПНЫЕ КРИСТАЛЛЫ ЛЬДА, ВПОСЛЕДСТВИИ РАЗМОРОЖЕННАЯ РЫБА СТАНОВИТСЯ СУХОВАТОЙ ИЛИ ВОДЯНИСТОЙ. К МОРОЖЕНОЙ ОТНОСИТСЯ РЫБА, ВНУТРИМЫШЕЧНАЯ ТЕМПЕРАТУРА КОТОРОЙ НЕ ВЫШЕ –6 °C.

#### ВЕРА БОКАРЕВА

### О РЫНКЕ

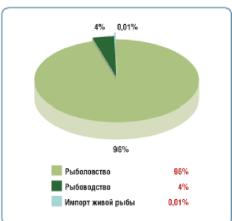
Физиологическая норма потребления рыбы, рекомендованная Академией медицинских наук, составляет 23,7 кг на человека в год. По данным GRC, в России на сегодняшний день потребляется 22 кг рыбы на человека в год (в 2014 г. эта цифра составляла 20,9 кг.), то есть пока в среднем мы не добираем 7%, однако можно прогнозировать, что в течение ближайших лет трех россияне догонят норму потребления. Для сравнения: норма потребления мяса — 81 кг/чел. в год, фактическое же — 62,8 кг (на 22% меньше нормы).

Эксперты рынка отмечают неравномерное потребление рыбы в регионах РФ. Так, в Магадане на одного жителя приходится более 30 кг рыбной продукции за год, а в Татарстане — 3 кг. Это обусловлено не спецификой вылова или поставок, а предпочтениями населения, пищевыми традициями каждого региона.

Как показывает исследование GRC, с 2006 по 2015 гг. среднегодовой рост производства рыбы, выловленной или выращенной в России, составил 6%. Таким образом, в этот период объем производства рыбы был увеличен почти в 2 раза. В натуральном выражении в объеме внутреннего производства доля мороженой рыбы выросла с 59,4% в 2014 г. до 66% в 2015 г.

Большая часть отечественной рыбы добывается посредством рыболовства. Так, по оценке GRC, в 2015 г. улов дикой рыбы в 25 раз превышает объем выращенной в рыбоводческих хозяйствах. В структуре сырья дикая рыба составляет 96%, а на рыбоводческие хо-

Рисунок 2. СТРУКТУРА СЫРЬЕВОЙ БАЗЫ РЫБНОЙ ОТРАСЛИ в 2015 году, %



Источник: Global Reach Consulting

зяйства, соответственно, приходится 4%. Доля импортной живой рыбы составляет 0,01%.

По данным GRC, в нашей стране самую большую долю в объеме произведенной в России рыбы составляет замороженная рыба (за исключением сельди), на ее долю приходится 66%; любимая россиянами сельдь во всех видах обработки занимает 13%. Совокупная доля этих видов рыбы составляет почти 80%. На рыбное филе, морепродукты, копченую рыбу и другие виды приходится остальные 20%.

Согласно данным ИА «Крединформ», основные страны, в которые идет экспорт из России: Китай (с долей 56% в натуральном выражении), Республика Корея (25,9%), Нидерланды (7,8%), Белоруссия (3,2%), Япония (2,5%). В 2014 г. в общей сложности было экспортировано 1188 тыс. т, 94% из которых приходилось на замороженную рыбу. По заключению экспертов Крединформ, наибольший объем (в натуральном выражении) экспорта мороженой рыбы (60,12%) приходится на одну из самых недорогих рыб — минтай.

Основной импорт в Россию идет из Норвегии (20,4% в натуральном выражении), Исландии (19,2%), Чили (9,9%), с Фарерских островов (9,6%), из Китая (6%). Объем импорта в 2014 г. составил 437, 1 тыс. т, на долю мороженой рыбы пришлось 68%.

Около 90% производимой в России рыбы приходится на территорию Дальневосточного и Северо-Западного федеральных округов. По оценке аналитиков Крединформ, лидерами по непосредственному вылову рыбы в России являются «Океанрыбфлот» (Камчатский край), «Юникс» (Мурманская обл.), «Находкинская база активного морского рыболовства» (Приморский край), «Мурманский траловый флот» (г. Мурманск), «Курильский рыбак» (Сахалинская обл.). Доля каждого из них в 2013 г. составляла от 1,8 до 3,6%, что свидетельствует о наличии большого количества мелких игроков на рынке. По данным Антона Щербакова, крупнейшие рыбопереработчики России: «Балтийский берег» (Санкт-Петербург), «ПКП Меридиан» (Москва)», Рыбообрабатывающий комбинат № 1» (Санкт-Петербург), «Вичюнай-Русь» (Калининградская обл.), «Флагман» (Московская обл.).

Александра Яковлева, аналитик GRC, отмечает, что по итогам 2015 г. произошло снижение производства объемов рыбы, обрабатываемой всеми способами, кроме мороже-

ной рыбы, сельди и рыбного филе. В ушедшем году выпуск этих категорий продукции вырос на 6,7 и 12% соответственно.

Суммарная же доля импортной рыбы в 2015 г. составила менее 16%. Для сравнения: в 2009–2013 гг. она не опускалась ниже планки 27%, а в 2014 г. составила 29%.

По оценкам Busines Stat, немало проблем возникает в области логистики и управления запасами, среди которых: значительное удорожание рыбы из-за доставки из восточной части страны в европейскую; нехватка производственных мощностей в прибрежной зоне; недостаточное развитие сектора искусственного разведения.

На сегодняшний день рынок мороженой рыбы имеет большой потенциал для развития. Аналитики прогнозируют рост ее потребления, в связи с чем ожидается выход на рынок новых поставщиков.

Отечественная экономика нацелена на импортозамещение, разработана Программа развития рыбохозяйственного комплекса до 2020 г., предполагающая финансовое обеспечение. Александра Яковлева прогнозирует, что отечественное производство рыбы ежегодно будет прирастать на 12% до 2020 г.

Можно надеяться, что, воспользовавшись возможностями государственной поддержки рыбоводства, российские предприятия смогут перезаместить импортную продукцию, предложив на рынок варианты с балансом «цена-качество». На сегодняшний день среди крупных производителей сохраняется устойчивая тенденция по увеличению производственных мощностей и расширению ассортимента

#### ОСОБЕННОСТИ УПАКОВКИ

Рыба и морепродукты — это скоропортящиеся продукты, быстро утрачивающие свои свойства. Из-за содержащейся в рыбе большой доли легкоокисляющихся жиров и белков (на 70–80% они состоят из неустойчивого фибриллярного белка миозина), устойчивость мороженой рыбы при хранении ниже, чем у мяса, поэтому к ее упаковке предъявляются основные требования защиты от потери влаги, окисления, УФ-излучения, действия микроорганизмов

Согласно ГОСТ 32366–2013, упаковываться мороженая рыба может в коробки, в том числе в пищевой картон или картон с полимерным покрытием, упаковочную ткань, полимерные пакеты, термоусадочную пленку, полимерные лотки. Упакованную в потребительскую тару рыбу можно складывать в картонные ящики или многооборотные полимерные ящики. Разрешается перекладывать блоки замороженной рыбы оберточной бумагой, а рыбу, замороженную монолитом, укладывать без предварительного упаковывания. Мороженая рыба представлена на прилавке в весовом и фасованном виде.

Рисунок 3. СТРУКТУРА ПРОИЗВОДСТВА ТОВАРНОЙ ПИЩЕВОЙ РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ,



Для упаковки замороженной рыбы используется разнообразная упаковка: вакуумные пакеты; полимерные пакеты с печатью и без печати (трехшовные, под запайку); жесткая полимерная тара (ведерки, банки, контейнеры); скин-упаковка; коробки; фасовочные полиэтиленовые пакеты, стретч-пленка, лотки для ручной фасовки.

По экспресс-оценке магазинных полок (агентство «Лавр», http://lavr1.ru), в структуре упакованной мороженой рыбы на полимерные пакеты (без учета вакуумных) приходится 60%. На ручную фасовку в пакеты, пленку, лотки и др. — 20%, на жесткую полимерную тару — 10%, вакуумную упаковку — 5%, другое — 5%.

Полимерную упаковку для мороженой рыбы выбирают благодаря ее свойствам: высокому уровню прозрачности, малому весу, удобству хранения и транспортировки, хорошей устойчивости к перепадам температуры, многовариантности нанесения печати.

Для длительного хранения, до двух лет, используют самую популярную упаковку — полимерные пакеты из комбинации пленки РЕТ/РЕ, с еврошвом (плоским широким швом до 10 мм). Толщины таких пленок варьируются в диапазоне от 50 до 150 мкм. Для недлительного хранения используются обычные пакеты из РЕ с тонким швом.

Для вакуумной упаковки применяют EVOH (сополимер этилена с виниловым спиртом), модифицированную атмосферу. В нашей стране в такую упаковку фасуют рыбу высоких ценовых категорий.

### ТЕНДЕНЦИИ В УПАКОВКЕ МОРОЖЕНОЙ РЫБЫ

Рынок упаковки мороженой рыбы трудно назвать инновационным. Однако прослеживается развитие определенных решений:

- использование термоформованных лот-ков из многослойных пленок;
- решения с двойной упаковкой (например, вакуумный или обычный пакет внутри; пакет с печатью, перфорацией — снаружи);
- комбинирование картонной и полимерной упаковки (картонная ручка с этикеткой крепятся сверху на пакет);
- использование для замороженного фарша упаковки формата «колбаса», как для мороженого;
- размещение на пакете удобной вырубной ручки;
- повышение роли вакуумной упаковки (на нее чаще стали наносить печать).

Относительно развития рыбной отрасли в России эксперты рынка дают самые оптимистичные прогнозы, особенно в сравнении с другими продовольственными отраслями: сокращение импорта, расширение производственных мощностей и ассортиментных линеек действующих производителей, укрупнение и консолидация положительно скажутся на развитии рынка упаковки.

Ожидается, что эти тенденции оздоровят российскую отрасль, приведут к совершенствованию технологий, использованию сырья более высокого качества, расширению ассортимента. Стоит учесть основные особенности рынка мороженой рыбы: большое количество мелких игроков, рост доли потребления мороженой рыбы, высокую долю производства для целей экспорта.

Среди многих российских потребителей силен стереотип, что мороженая упакованная рыба — это продукт невысокого качества, в связи с чем предпочтение отдается свежей рыбе. В рыбной отрасли, в частности в секторе мороженой рыбы, можно прогнозировать появление новых видов и конструкций упаковки, маркетинговых разработок, совершенствование схем логистики. От используемых упаковочных технологий будет во многом зависеть развитие этого сегмента.

Полную версию статьи читайте на портале www.unipack.ru





зуется для поми-



МИРОВОЕ ПОТРЕБЛЕНИЕ МОЛОКА И МОЛОЧ-НЫХ ПРОДУКТОВ, ИСКЛЮЧАЯ СОЕВЫЕ НА-ПИТКИ И ЗАМЕНИТЕЛИ МОЛОКА, В 2016 Г. ОЦЕНИВАЕТСЯ ПОЧТИ В 591 МЛН ЛИТРОВ. ОЖИДАЕТСЯ, ЧТО К 2025 Г. МИРОВОЕ ПОТРЕБ-ЛЕНИЕ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ, В ТОМ ЧИС-ЛЕ МОЛОКА, СЫРА И МАСЛА, ВЫРАСТЕТ НА 20%, ДОСТИГНУВ СВЫШЕ 710 МЛН ТОНН (В ПЕРЕСЧЕ-ТЕ НА ЖИДКОЕ МОЛОКО).

отраслевой портал

ИРИНА КОЖЕВНИКОВА, GLOBAL REACH CONSULTING (GRC)

По потреблению молока и молочных продуктов Россия находится на пятом месте с долей чуть больше 5%. В 2015 г. в связи с девальвацией национальной валюты, падением покупательной способности населения и повышением розничных цен уровень потребления молочных продуктов в России снизился до 235 кг на человека в год при рекомендованной норме в 320 кг.

По данным Росстата, средняя цена производителей на молоко питьевое пастеризованное за 7 месяцев 2016 г. выросла на 2,1%, на молоко питьевое стерилизованное — на 1,4%. Индекс цен на сметану за указанный период составил 104,9%, плавленый сыр — 110,7%, сыр твердый — 109,1%, творог — 102,5%. Цена производителей на сливочное масло осталась на прежнем уровне.

Розничные цены на молочную продукцию за 7 месяцев 2016 г. выросли в среднем на 2,3%. В июле 2016 г. средние потребительские цены на кисломолочную продукцию, такую как кефир, ряженка и т. п., кроме йогурта, составляли в среднем 63,5 руб. за кг; на 1 упаковку йогурта 125 г. — 20,8 руб.; на сливочное масло — 412,2 руб. за кг; на сметану — 176,2 руб. за 1 кг; на творог жирный и нежирный — 280,4 руб. и 266,5 руб. за 1 кг соответственно.

Молоко пастеризованное в среднем стоило в феврале 48,3 руб. за литр. Что касается стерилизованного питьевого цельного молока, то оно существенно дороже — 65,9 руб. за литр. Средние потребительские цены на сычужные твердые и мягкие сыры в июле 2016 г. составляли 430,3 руб. за кг; на национальные сыры и брынзу — 379,6 руб. за кг; на плавленые сыры — 286,8 руб. за кг.

Максимальные розничные цены на большинство молочных продуктов традиционно отмечаются в Дальневосточном ФО. Молоко питьевое (как пастеризованное, так и стерилизованное), сметану, жирный творог и кисломолочную продукцию дешевле всего можно купить в Приволжском ФО; нежирный творог, национальные сыры и брынзу, твердые и мягкие сычужные сыры — в Северо-Кавказском ФО; сливочное масло и плавленые сыры — в Южном ФО.

По итогам первого полугодия 2016 г. хозяйствами всех категорий было произведено 15,2 млн тонн молока, что соответствует показателю за аналогичный период 2015 г. Основная часть произведенного молока приходится на личное потребление, чуть больше 8% идет на производственное потребление, еще 1,5% — на экспорт.

итогам первого полугодия 2016 г. объпроизводства вырос по большинству видов молочной продукции. Больше всего увеличилось отечественное производство мороженого — плюс 7,8% к аналогичному периоду 2015 г. Производство молока и сливок в твердых формах, сливочного масла и жидких сливок напротив снизилось на 4,6%, 4,7% и 1,7% соответственно.

Лидерами в производстве молочной продукции являются Центральный, Приволжский и Сибирский федеральные округа с долей более 60%. В производстве сливок, молочной сыворотки и мороженого существенную долю в производстве имеют также Северо-Западный ФО и Южный ФО.

**((** 

Доля импорта на российском рынке молочной продукции составляет менее четверти всего объема. В 2014–2015 гг. наблюдалась отрицательная динамика, связанная с введением продовольственного эмбарго в ответ на санкции Евросоюза. По итогам 2015 г. объем российского импорта снизился на 19,6% к уровню 2014 г. и составил 1075 тыс. тонн. В стоимостном выражении импорт молочных продуктов в 2015 г. снизился на 55,2% и составил 1882 млн долл.

После введения продовольственного эмбарго географическая структура импорта молочной продукции претерпела существенные изменения, однако основным поставщиком по-прежнему остается Республика Беларусь. В 2013 г. доля Беларуси в общем объеме российского импорта молочной продукции составляла 59%, в 2014 г. — 69%, в 2015 г. — уже около 92%. Помимо Беларуси, в 2015 г. Россия импортировала молочную продукцию из Аргентины, Казахстана, Уругвая и Новой Зеландии. В структуре российского импорта на данные страны приходится 1-3%.

Прекратились поставки молочной продукции из Финляндии, Нидерландов, Германии, Литвы, Польши, Франции и других стран ЕС, на которые ранее приходилось около трети российского объема импорта данного вида продукции. Небольшой объем поставок диетической молочной продукции (около 2%) из этих стран все еще присутствует.

В структуре импорта молочной продукции по итогам первого полугодия 2016 г. в натуральном выражении преобладают следующие: несгущенные молоко и сливки, на них приходится 25% всего импорта — 114,7 тыс. тонн. На сыры и творог приходится 23%, на сгущенное молоко и сливки 21%, на молочную сыворотку 15% всего импорта.

В 2015 г. экспорт молочной продукции в натуральном выражении составил 170 тыс. тонн, снизившись на 4,8% к уровню 2014 г. По итогам первого полугодия 2016 г. больше 43% российского экспорта молочной продукции приходится на кисломолочные напитки, еще 39% — на сгущенные и несгущенные молоко и сливки, около 12% на сыры и творог.

Ожидается, что в среднесрочной перспективе российский рынок молочных продуктов продолжит расти. На сегодняшний день, благодаря реализации мер государственной поддержки, ситуация в молочной отрасли достаточно стабильная. С введением эмбарго отмечается увеличение загрузки российских перерабатывающих предприятий, а также замещение импортного сырья, неконкурентоспособного по цене, отечественным. Заметно сокращается доля импорта молока и молочных продуктов в ресурсах. В 2018 г., по оценке Минэкономразвития России, рост производства сырого молока составит 1,6% к 2015 г.

#### Уровень цен на молоко и молочную продукцию в среднем по России в июле 2016 г., руб. за кг (на молоко — руб. за 1 л)



ИМПОРТОЗАМЕЩЕНИЕ В СЕГМЕНТЕ УПАКОВКИ ДЛЯ ОВОЩЕЙ, ГРИБОВ, ФРУКТОВ И ЯГОД

Разработка, производство и продажа упаковки для пищевой промышленности, одноразовой посуды и столовых приборов — это то, на чем специализируется «Концерн "Протэк"» с 1996 года.

На сегодняшний день концерн включает в свой состав 20 филиалов, расположенных как на территории России, так и в странах СНГ и Европе, более 70 дилеров, а также 9 мощных производственных комплексов.

В июле 2016 года открылся девятый завод концерна в г. Челябинске.

В этом году на выставке World Food, которая проходила с 11 по 15 сентября в Москве, концерн «Протэк» анонсировал новинки для агропромышленных комплексов, фермерских хозяйств и плодоовощных баз. Это полная линейка упаковки для овощей, грибов, фруктов и ягод, изготовленная из материалов ПЭТ и ПП. Для справки: крышка изготавливается из ПЭТ, а дно как из того, так и из другого материала. ПЭТ характеризуется большей прозрачностью, чем ПП, при той же эластичности, но разной стоимости.

Представляем Вашему вниманию серию ПР-КФ. В этой серии 4 контейнера, одинаковых по форме, но различных по высоте (28 мм на 250 мл, 55 мм на 500 мл, 80 мм на 750 мл, 110 мм на 1000 мл). Крышка ПР-КФ-КР-36 подходит к любому дну, надежно крепясь к емкости. И крышка, и дно обладают сквозными отверстиями для превосходной циркуляции воздуха (перфорацией).

Также абсолютным флагманом упаковки для овощей и фруктов стали контейнеры с откидной крышкой ПР-РКФ-250 (испольдоров «черри», мелких фруктов) и ПР-РКФ-125 (для мелких ягод) Они также обладают перфорацией, надежно защелкиваются, не проминаются под весом друг друга. Изготавливаются исключительно из ПЭТ, что позволяет идеально разглядеть продукт внутри.

Для грибных хозяйств у нас также 2 новинки, которые пока выпускаются в двух цветах (синем и черном), а также в двух материалах (ПС и ПП). Это позиции ПР-Л-184х144х72 и ПР-Л-143х118х67 объемом 500 и 250 г соответственно.

Для всех продуктов, которые характеризуются излишней влагоотдачей, мы рекомендуем влаговпитывающие вкладыши, которые абсорбируют излишнюю жидкость и дольше сохраняют свежесть продукта. Для ягод отлично подойдут черные, белые, розовые и красные салфетки.



Мы будем рады оказать Вам помощь в сегменте упаковочных материалов для Вашего бизнеса на выставке «Агропродмаш 2016» (пав. 8, зал 1, стенд № A 80).



### НЕМЕЦКОЕ КАЧЕСТВО ДЛЯ РОССИЙСКОГО БИЗНЕСА

Компания ROVEMA GmbH (Германия, г. Фернвальд) была создана в 1957 г., а сегодня является одним из лидеров мирового рынка по производству упаковочных машин, линий для различных видов продукции и сфер применения.

Мы производим:

- системы дозирования,
- упаковочные машины,
- картонаторы,
- транспортную упаковку в гофроящик и другие типы коробов.

Компания успешно работает уже почти 60 лет и за это время завоевала на рынке репутацию лидирующего поставщика упаковочных решений высшего качества для любых клиентов, предлагающего инновационные технологии в области упаковочного оборудования.

На сегодняшний день по всему миру работает более 45000 машин ROVEMA, упаковывающих основные виды продукции:

- сухие смеси на молочной основе: детское питание, каши;
- порошкообразные продукты;
- чай и чайные сборы листовые или гранулированные;
- кофе зерновой, порошковый и гранулированный:
- макаронные изделия;
- снековую группу: семечки, орешки, чипсы, сухарики, сухофрукты;
- кондитерские изделия, в том числе повышенной хрупкости: конфеты, печенье, вафли;
- приправы, специи, соль;
- крупы: греча, рис, бобовые и т. д.;



- свежезамороженные продукты: пельмени, мясо, овощи и т. д.;
- сухие завтраки;
- сухие корма для животных и многое другое.

В Санкт-Петербурге в офисе компании ROVEMA можно получить развёрнутые технические консультации, коммерческие предложения на новые и на восстановленные машины. Имеется склад запасных частей и инженеры сервисной службы. Мы находимся по адресу: Санкт-Петербург, Ленинский проспект, 160, офис 221.

Вы всегда можете связаться с нами по эл. почте info@rovema.ru либо по телефонам +7(812)3097607 или +7(911)8256336.







ПОГОВОРИМ ОБ ОДНОМ ИЗ ПРОДУКТОВ, БЕЗ КОТОРОГО НАШУ ЖИЗНЬ НЕВОЗМОЖНО ПРЕД-СТАВИТЬ, — О ПОДСОЛНЕЧНОМ МАСЛЕ. КА-ЗАЛОСЬ БЫ, МЫ ВСЕ ПРО НЕГО МНОГО ЗНАЕМ. НО В ХОДЕ ИЗУЧЕНИЯ ВОПРОСА ВЫЯСНИЛОСЬ. ЧТО ЕСТЬ У ПОДСОЛНЕЧНОГО МАСЛА СВОИ ЗА-ГАДКИ И СЕКРЕТЫ, ЧАСТЬ ИЗ КОТОРЫХ МОЖ-НО РАСКРЫТЬ, ОБРАТИВШИСЬ К ЕГО ИСТОРИИ, КЛАССИФИКАЦИИ, УПАКОВКЕ, А ТАКЖЕ К ЛИТЕ-РАТУРЕ И ФОЛЬКЛОРУ.

#### ЕКАТЕРИНА БУШМАРИНОВА

Первым, увы, приходит в голову выражение «ерунда (чепуха) на постном масле». Фразеологический словарь даёт такое толкование этого выражения. Сливочное масло (другое название — чухонское) было дорогим, а масло растительного происхождения — более дешёвым, в основном использовавшимся бедными слоями населения. То есть — то, что на постном масле, — дешёвка. «Чепуха на постном масле — не просто чепуха, а чепуха сугубая».

Трудно спорить с фразеологическим словарём, но очень хочется сказать несколько слов в защиту «дешёвого» постного масла.

Подсолнечное масло — самое популярное в России, и слово «постное» считается его синонимом, хотя это не совсем верно. Постная еда — это еда, не содержащая продуктов животного происхождения. Все виды растительного масла производят из растительного сырья, а масличных культур в мире более ста! Правда, далеко не всякое масло, не содержащее животных жиров, можно употреблять в пищу: многие виды используются в косметических и медицинских целях, о чём не без улыбки упоминал классик русской литературы: Масленица получила свое название от русского слова «масло», которое в изобилии употребляется во время блинов, как чухонское, и после блинов, как oleum ricini.

А.П. Чехов. Масленичные правила дисциплины Чухонское масло — это растопленное сливочное, a *oleum ricini* — это касторовое масло, которым в XIX веке активно пользовались для устранения проблем с желудком.

Чехов и об оливковом масле писал (тогда его называли «прованским», и оно уж точно не было дешёвым, хотя и было постным): Взять икры паюсной четверку, две луковочки зеленого лучку, прованского масла, смешать все это и, знаешь, этак... поверх всего лимончиком. Смерть! От одного аромата угоришь.

А.П. Чехов. Иванов

Считается, что подсолнечное масло стало таким популярным в России, в частности, из-за того, что его разрешалось употреблять в пищу во время Великого Поста. Однако читаем у поэта:

У купца у Семипалова Живут люди не говеючи, Льют на кашу масло постное Словно воду, не жалеючи.

Николай Некрасов. Дума

Какое-то есть тут противоречие. Противоречие разрешилось, когда я прочитала в «Кулинарной книге-календаре православных постов» Л. Жалпановой: «...в первую и Страстную седмицы Великого поста, а также по понедельникам, средам и пятницам предписано сугубое воздержание, во время которого не разрешается употреблять в пищу и морепродукты. В эти дни даже растительное масло запрещено использовать при приготов-

Так что во избежание недоразумений далее в данной статье термин «постное масло» употребляться не будет и подсолнечное масло будет называться своим «первым именем».

Родиной подсолнечника считается Северная Америка. Археологические раскопки на территории сегодняшних штатов Нью-Мексико и Аризона подтверждают, что подсолнечник выращивался там около 3000 г. до н. э. Встречаются утверждения о том, что одомашнен подсолнечник был раньше, чем пшеница.

Испанские конкистадоры нашли в Перу золотые статуи подсолнечника, символизирующего божество солнца Инти. Семена этого растения (и золотые статуи, конечно) были привезены из Перу в Европу. Там подсолнечник много лет культивировался исключительно как декоративное растение.

Производить же из подсолнечника масло впервые начали в Англии, сохранился патент 1716 г. с описанием данного производства.

Но широкомасштабное производство подсолнечного масла было налажено в России.

Первые семена подсолнечника были привезены в Россию из Голландии Петром I.

Делать из подсолнечника масло начал в 1829 г. крепостной крестьянин Даниил Бокарёв. В номере 2 московского журнала «Сельское хозяйство» за 1860 г. была опубликована статья Африкана Терентьева, помещика Бирюченского уезда, где об этом рассказывалось так:

«...В тот год (1829) некто Бокарев, крестьянин графа Шереметева, ... вздумал для пробы посеять в своем огороде так. для своего удовольствия, весьма небольшое количество семян подсолнечника; когда подсолнечник вырос, он, Бокарев, испытал семена пробить на ручной маслобойке и, к радости своей, получил превосходное масло, какого он никогда не видывал и какого здесь не было

В 1833 г. в Алексеевке с разрешения графа Шереметьева купцом Папушиным при участии Даниила Бокарёва был построен первый в России завод по производству подсолнечно-

Уже после смерти Бокарёва модель данного завода была представлена его внуком на Воронежской сельскохозяйственной и кустарнопромышленной выставке 1894 года.

В 2005 г. в г. Алексеевке был открыт памятник Даниилу Бокарёву.

Сегодня подсолнечное масло есть на кухне у каждой хозяйки. Оно бывает рафинированным и нерафинированным. Иногда встречается такая терминология — масло холодного отжима или масло дезодорированное, это частности технологии производства масла.

Существуют два метода извлечения масла: механический и химический.

Механический метод получения масла предусматривает несколько технологических операций.

Предварительно подсолнечник очищают от примесей, шелушат, чтобы отделить лузгу от ядра, а затем ядро измельчают, чтобы легче было его прессовать.

Дальше измельченное ядро (мятка) может пройти тепловую обработку — жарку, для того чтобы получить на выходе как можно больше масла. Масло, полученное после жарки ядра, имеет специфический запах жареных семечек. Если ядро подсолнечника перед прессованием не жарят, то масло, полученное в итоге, называют маслом холодного отжима.

Механический метод — прессование измельченного ядра подсолнечника в специальных масло-прессах.

В процессе прессования происходит механическое отделение масла от твердой фазы частиц ядра и лузги. Масло затем проходит фильтрацию, отстаивание и по трубам поступает в специальные накопительные ёмкости (танки), а твердая фаза (оставшиеся частицы ядра и лузги) — это или подсолнечный жмых, или сырье, из которого делают подсолнечную халву. Всё зависит от того, насколько тщательно в процессе шелушения (перед прессованием) отделили лузгу от ядра.

Полученное масло — нерафинированное. Такое масло рекомендуется использовать для заправки салатов, каш и т. д., т. е. без тепловой обработки.

Если провести очистку такого масла (рафинацию) от сопутствующих органических примесей, то такое масло будет называться рафинированным.

Рафинирование масла, полученного механическим способом, — многоступенчатый и дорогой процесс.

Иногда с нерафинированным маслом проводят гидратацию — через нагретое до 60 °C масло пропускают горячую воду (70 °C) в распыленном состоянии. Белковые и слизистые вещества выпадают в осадок и удаляются. Такое масло называется гидратированным.

Химический метод — метод растворения ядра подсолнечника в экстракционном бензине, специализированном органическом растворителе. В результате получается раствор масла в растворителе и твёрдый остаток. Из этих продуктов в дальнейшем происходит отгонка (экстрагирование) масла в специальной установке — экстракторе.

Масло, полученное химическим методом, обязательно проходит несколько ступеней обработки (рафинацию), чтобы исключить из масла все неполезные вещества, которые в него попадают при растворении в бензине (экстракции).

Рафинирование, как правило, проводится в несколько этапов: гидратация; нейтрализация (часто совмещенная с гидратацией); отбеливание; вымораживание; дезодорация.

Рафинированное масло — без вкуса, запаха, прозрачное и почти бесцветное. Рекомендуется использовать для жарки и других видов тепловой обработки. Как правило, рафинированное масло получено химическим методом, нерафинированное — механическим. Рафинированное масло дольше хранится, не имеет

Нерафинированное масло содержит больше полезных веществ. В нем полностью сохранены фосфатиды, токоферолы, стерины и другие биологически ценные компоненты. Такое подсолнечное масло имеет приятный запах и вкус, но оно не может долго храниться, быстро мутнеет и прогоркает.

Подсолнечное масло выпускают фасованным и нефасованным.

В настоящее время чаще всего подсолнечное масло фасуют в бутылки из полимерных материалов, которые укупоривают колпачками из полиэтилена высокого давления низкой плотности или заваривают.

Обычно при промышленной фасовке подсолнечного масла в полимерные бутылки используют автоматические линии «Рено-Пак» (Швейцария), которые включают в себя формовочную, наполнительную, герметизирующую и этикетировочную машины.

Наиболее интересную для потребителя информацию содержат этикетки бутылок. Только их полезно уметь правильно читать.

Дело в том, что на этикетках подсолнечного масла нужно уметь отделять действительно важную информацию от маркетинговых трюков. Попробуем это сделать.

Несущественная информация на этикетке подсолнечного масла:

- «без красителей и консервантов» (эти компоненты с маслом не смешиваются, да масло и не нуждается в антимикробных консервантах, так как не содержит
- «масло первого отжима» (нерафинированное масло всегда получают из семечек первого отжима, а как получают рафинированное, мы написали выше):
- «в масле содержится витамин E» (да, он там содержится всегда, а не только в масле того производителя, который решил это подчеркнуть).

Существенная информация на этикетке подсолнечного масла:

- «холодный отжим» (такой способ производства масла сохраняет в нём все витамины и другие полезные вещества, а запах такого масла выражен слабо, что для многих важно);
- «вымороженное» (это маркировка нерафинированного подсолнечного масла, характеризующая метод его получения медленное охлаждение при очень медленном перемешивании. Все полезные вещества сохраняются, масло такое бывает более прозрачным, чем другое, срок его хранения увеличивается);
- «вымороженное марки П или Д» (такое масло пригодно для детского и диетического питания, в нём жёсткие нормы микробиологических показателей);
- «изготовлено по ГОСТу» (масло, изготовленное по ГОСТу лучше масла, изготовленного по ТУ)
- «срок годности» (чем ближе окончание срока годности масла, тем выше показатель его перекисного числа).

Пусть эта статья пригодится вам при выборе подсолнечного масла!

> Полную версию статьи читайте на портале www.unipack.ru





## ТЕХНИЧЕСКОЕ ПЕРЕОСНАЩЕНИЕ: **КРЕДИТ ИЛИ ЛИЗИНГ?**

ПРЕДПРИЯТИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ НЕИЗБЕЖНО СТАЛКИВАЮТСЯ С НЕОБХОДИМОСТЬЮ ТЕХ-НИЧЕСКОГО ПЕРЕОСНАЩЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ МОЩНОСТЕЙ, ЧТОБЫ ПОДДЕРЖАТЬ КОНКУРЕН-ТОСПОСОБНОСТЬ В НАШИХ НЕПРОСТЫХ УСЛОВИЯХ. ТРЕБУЮТСЯ НОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ, А ТАКЖЕ НОВАЯ УПАКОВКА, КОТОРАЯ В НАСТОЯЩЕЕ ВРЕМЯ СПОСОБНАЯ СТАТЬ ВАЖНЫМ ИНСТРУМЕНТОМ МАРКЕТИНГА. ГДЕ ВЗЯТЬ СРЕДСТВА НА НОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ? ЗДЕСЬ МОГУТ ПОМОЧЬ ТАКИЕ ХОРОШО ИЗВЕСТНЫЕ ИНСТРУМЕНТЫ ФИНАНСОВОГО РЫНКА, КАК КРЕДИТ И ЛИЗИНГ. В ЭТОЙ СТА-ТЬЕ МЫ РАССКАЖЕМ, КАК ИМИ ВОСПОЛЬЗОВАТЬСЯ И КАКОВЫ ИХ СИЛЬНЫЕ И СЛАБЫЕ СТОРОНЫ.

СВЕТЛАНА ЕРЕМЕЕВА, РУКОВОДИТЕЛЬ ОТРАСЛЕВОГО НАПРАВЛЕНИЯ АО «ИКБ ЛИЗИНГ»

Итак, вы хотите обратиться в банк за получением кредита на покупку оборудования. Что вам потребуется? В первую очередь — обеспечение. Как правило, это залоговая масса, которую банк заберет себе и реализует в случае неплатежей по кредиту. Какова при этом логика банка? — Взять залог на сумму, большую, чем предоставленные вам деньги. Зачем? Чтобы после получения в распоряжение вашей залоговой массы, реализовать ее в кратчайшие сроки и закрыть таким образом ваш невозвращенный кредит. Это называется дисконт. Например, у предприятия есть в собственности имущество на 100 рублей (недвижимость, оборудование, транспорт, товары в обороте), но кредит вам банк предоставит только на 50 рублей. Конечно, перед тем как получить кредит, вам придется провести независимую оценку вашего залогового имущества, заплатить оценочной компании, которая, как правило, должна быть аккредитована банком. Что дальше? Дальше вам нужно иметь достаточный размер выручки, хорошую кредитную историю, предоставить в банк необходимые документы, пройти кредитный комитет и получить или не получить желаемое финансирование.

### ТАК В ЧЕМ ЖЕ ДОСТОИНСТВА КРЕДИТА ОБОРУДОВАНИЯ?

- Уменьшение налогооблагаемой базы по налогу на прибыль за счет отнесения на себестоимость суммы амортизации основного средства и процентов по кредиту в соответствии с НК РФ;
- Субсидирование процентных ставок в рамках программ стимулирования инвестиций в промышленное оборудование и развития малых и средних предприятий;
- Относительная лояльность кредитной организации при долгосрочных отношениях с банком или наличии открытого лимита
- В чем его недостатки?
- Залоговый дисконт может достигать 50– 70% от стоимости оборудования с НДС, что требует либо увеличения собственного участия клиента, либо предоставления дополнительного обеспечения;
- Необходимость поддержания финансовых показателей и коэффициентов, соблюдения нормативов и ковенант, способных в совокупности выступить серьезным сдерживающим фактором развития заемщика;
- Контрактодержателем на покупку оборудования является сам клиент. Это важно особенно в случае приобретения импортного оборудования напрямую у завода-изготовителя. Клиент должен будет решать все вопросы согласования контракта с поставщиком и его исполнения, заниматься таможенным оформлением.

Аналогом привлечения кредита в банке может быть приобретение оборудования

в лизинг. Как это работает? Клиент выбирает оборудование у определенного поставщика и просит лизинговую компанию купить это оборудование для него. Лизинговая компания покупает оборудование для целей лизинга и передает его во временное владение и пользование клиенту на заранее оговоренный срок по заранее оговоренной цене. При этом основными требованиями к клиенту, как правило, являются хорошие финансовые показатели компании, ее место на рынке, клиентская база, обоснованность инвестиции. Лизинговая компания оценивает текущую деятельность предприятия, весь проект в целом, приносимый новым оборудованием эффект. При этом дополнительных залогов для обеспечения сделки не требуется ввиду того, что оборудование находится в собственности лизинговой компании на протяжении всего срока лизинга и подлежит возврату в случае неплатежей. Клиенту необходимо внести авансовый платеж, составляющий обычно от 20% от стоимости оборудования, которым он подтверждает свое намерение вступить в сделку.

#### достоинства лизинга:

- Гибкость в структурировании и оформлении договоров, комплексность решаемых вопросов, знание отраслей, готовность к принятию больших рисков;
- Уменьшение налогооблагаемой базы по налогу на прибыль за счет отнесения всей суммы лизинговых платежей на себестоимость;
- Субсидирование авансовых платежей и процентных ставок в рамках программ стимулирования инвестиций в промышленное оборудование и развития малых и средних предприятий.

### НЕДОСТАТКИ ЛИЗИНГА:

- Более сложный и комплексный подход к финансовому состоянию компании и проекту в целом;
- Отсутствие унифицированного понятийного аппарата лизинга и договорной базы лизинговых сделок. Сравнение условий лизинговых компаний, а также лизинга и кредита проблематично и порой невозможно.

Подводя итог, можно отметить, что с учетом долгих сроков окупаемости дорогостоящего оборудования, а также возможности просчитать экономический эффект от использования конкретной единицы оборудования, приобретение оборудования в лизинг является наиболее оптимальным способом финансирования. При этом в случае роста деятельности предприятия за счет приобретения нового оборудования кредитные ресурсы в виде банковского кредита всегда понадобятся для финансирования текущей деятельности предприятия на короткие сроки либо расширения самого предприятия, его площадей, открытия новых цехов, ремонта и оптимизации производства.



## «БАЗИС» – РАЗРАБОТЧИК У И ПРОИЗВОДИТЕЛЬ КАРТОНАТОРОВ

Компания «Базис» на протяжении 20 лет занимается автоматизацией упаковочных процессов, и результатом этой работы являются разработанные инженерами «Базис» картонажные машины, предназначенные для автоматизированной фасовки и упаковки продукции в картонные пачки. В автоматическом режиме машина формирует из склеенной заготовки картонные пачки, фасует в них продукт (несколько продуктов или пакет с продуктом) и заклеивает клапаны пачки.

«Базис» первой запустила в серийное производство разработанные конструкторами компании картонажные машины. Были разработаны 2 типа машин для фасовки в картон, которые соответствуют современным требованиям рынка упаковки. Это 2 принципиально отличающиеся друг от друга машины: горизонтальный и вертикальный картонаторы. Вторая характеристика делит картонаторы компании «Базис» по принципу работы: пошаговые и непрерывные. Этот принцип определяет производительность машин, а следовательно, и их стоимость.

Картонаторы горизонтального типа BASIS-50 пошагового действия позволяют упаковывать штучный или групповой продукт в картонную пачку, поэтому успешно применяются для укладки варочных пакетов в бакалее (крупы) и штучной продукции в кондитерской отрасли (например, вафельных тортов). Машины горизонтального типа автоматизируют ручной труд, так как сборка картонной пачки, вкладывание продукта, нанесение даты происходит на картонаторе. Такие машины наиболее востребованы у среднего бизнеса, поскольку, с одной сто-

роны, автоматизируют производство, с другой — соответствуют производственной мощности фабрики.

Картонаторы вертикального типа BASIS-40 (пошаговый) и BASIS-80 (непрерывный) позволяют упаковывать сыпучую или мелкоштучную продукцию в картонные пачки разных типоразмеров с вертикальной подачей продукта с дозатора. Они могут комплектоваться различными типами дозаторов. Именно такие машины позволяют упаковывать сыпучий продукт сразу в картонную пачку без предварительной упаковки в полиэтиленовый пакет.

Выпускаемые картонаторы могут комплектоваться различными опциями (например: нанесения информации на пачку, уплотнения продукта, аспирации пыли, распределителем потока для дальнейшей групповой упаковки).

«Картонаторы, в особенности вертикальные машины, — это весомое достижение и гордость нашей команды, ведь мы первые на территории стран СНГ запустили их в производство, — заявляет главный конструктор компании «Базис» Сергей Александрович Орлов. — Наши инженеры стремятся сделать картонаторы более технологичными и эргономичными, учитывая потребности клиента в работе с несколькими типоразмерами пачек на одной машине, а также принимая во внимание тот факт, что у всех клиентов продукт индивидуален и обладает довольно часто сложными свойствами».



8 (800) 500 22 74 +7 (863) 333 20 74 info@basis-pack.ru www.basispack.com

### УПАКОВКА ИЗ ПОЛИПРОПИЛЕНА

для пищевых продуктов: плавленые сыры, творог, масло, паштеты, салаты, десерты и др.



Более **100** типов размеров и форм!

Адрес: 115419, Россия, Москва, 2-й Рощинский проезд, 8 Тел. (495) 232-0940/41 Факс: (495) 232-6891 E-mail: dkomarov@unipack.ru www.unipakcenter.ru





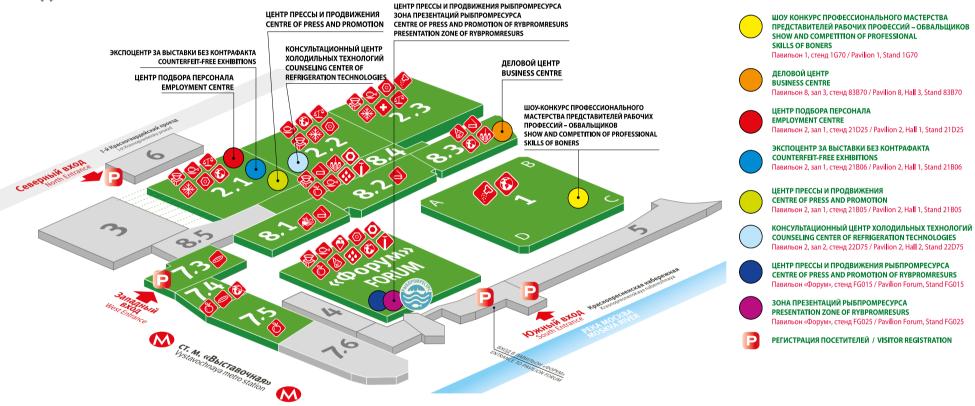








### РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ТЕМАТИЧЕСКИХ РАЗДЕЛОВ ПО ПАВИЛЬОНАМ THEMATIC SECTORS — PAVILIONS ПЛАН ВЫСТАВКИ | PLAN OF THE EXHIBITION



Общие пищевые технологии. Переработка сырья. Производство продуктов питания. Комплексные инжиниринговые решения Павильоны №2 (залы 1, 2, 3), №8 (зал 4), «Форум»

Оборудование и материалы для производства мясных,

колбасных изделий и полуфабрикатов.

Птицеводство, переработка мяса птицы Павильоны №2 (залы 1, 2, 3), №8 (зал 4), «Форум»

Ингредиенты. Добавки. Специи. Оболочки

Холодильное и морозильное оборудование.

Системы вентиляции, кондиционирования

Убой и первичная переработка мясного сырья.

Basic food technology. Processing of raw materials. Food production. End-to-end engineering solutions avilions No.2 (Halls 1, 2, 3), No.8 (Hall 4), Forum

Fish and seafood processing
Pavilions No.2 (Halls 1, 2, 3), No.8 (Hall 4), Forum

Equipment for meat processing and sausage making.

alon of Equipment for Processing Fish and Seafood

Slaughtering equipment and preliminary meat processing.

Кондитерское производство. Производство макарон. Оборудование для консервирования.

Промышленная санитария, уборочное оборудование.

Occupational sanitation, cleaning equipment. Flooring Pavilion No.2 (Hall 3) Grain processing. Bakery.

Переработка овощей и фруктов Павильоны №7 (залы 4, 5), «Форум»

Дозировка, фасовка, маркировка

Переработка зерна. Хлебопечение.

Напольные покрытия

Павильон №2 (зал 3)

Confectionery equipment. Pasta production Pavilion No.7 (Halls 3, 4) Equipment for canned food production.

Оборудование для производства мороженого Упаковочное оборудование и материалы

Equipment for ice cream production Packaging equipment and materials.

**Dosage, packing, labeling** Pavilion No.8 (Halls 1, 2, 3, 4)

Fruit and vegetable processing Pavilions No.7 (Halls 4, 5), Forum

Оборудование и технологии для производства и розлива жидких, вязких продуктов питания и напитков Павильон №8 (залы 3, 4)

Equipment and technologies for production and bottling of liquid and viscous food and beverages Pavilion No.8 (Halls 3, 4)

Производство молочных продуктов и сыров Иностранные национальные экспозиции Павильоны №1, №2 (залы 1, 2), №7 (зал 4), №8 (зал 3), «Форум»

Dairy and cheese production

**National expositions** Pavilions No.1, No.2 (Hall 1, 2), No.7 (Hall4). No.8 (Hall 3). Forum

АГРОПРОДМАШ-КОМПЛЕКТ

Комплектующие, агрегаты и материалы, для пищевой промышленности.





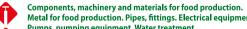




Емкостное оборудование. Розлив

Павильоны «Форум», №8 (зал 4)







Metal for food production. Pipes, fittings. Electrical equipment Pumps, pumping equipment. Water treatment. Pavilions Forum, No 8 (Hall 4)

РЫБПРОМРЕСУРС NEW! Переработка рыбы и морепродуктов. Рыболовство. Аквакультура. Судовое оборудование и снаряжение.

Автоматизация производства

Павильон №2 (залы 1, 2, 3)

Павильоны №1, №2 (зал 3)

Павильон №2 (залы 1, 2, 3)

Павильоны №2, «Форум»

Automation in food processing Pavilions No.2, Forum Weighting, laboratory, test equipment

Poultry breeding and processing.

RYBPROMRESURS NEW!

Fishery, Fishfarming

Pavilion No.2 (Halls 1, 2, 3)

Ingredients, additives, spices



Refrigerators and freezers. Ventilation and A/C systems Pavilion No.2 (Halls 1, 2, 3)



Loading equipment. Conveyor systems Pavilion No.8 (Hall 1)

Складское оборудование. Подъемно-транспортная техника. Конвейерные системы Павильон №8 (зал 1)

Корреспонденты: Кристина Котович, Матвей Ламакин Макет и верстка: Alex Koin Design

Корректор: Ольга Ломакина <mark>еры по рекламе:</mark> Алсу Немировская, Татьяна Андреева, Ирина Чекунина

info@unipack.ru, www.unipack.ru Адрес: 115419 г. Москва, 2-й Рощинский проезд, 8

По вопросам размещения информации и рекламы

обращайтесь по тел.: +7 (495) 232-0941, 232-0951

Металл для пищепрома. Трубы, арматура. Электротехническое оборудование

Насосы, насосное оборудование. Водоподготовка и водоочистка.

За содержание рекламной информации ответственность несет рекламодатель. Мнения, высказываемые в материалах спецвыпуска, могут не совпадать с мнением Unipack.Ru. При перепечатке материалов ссылка на Отраслевой портал Unipack.Ru обязательна. В Интернете ссылка должна быть активной и вести на главную страницу http://www.unipack.ru

Директор по маркетингу: Олег Савин