

Рамиль МУХАМЕТШИН: «“Челны-Бройлер” запустит новый мясоперерабатывающий комплекс в июле»



ЧЕЛНЫ-БРОЙЛЕР

На вопросы главного редактора журнала «Партнер» Семена БОРЗЕНКО отвечает Рамиль МУХАМЕТШИН, заместитель генерального директора по переработке — главный технолог ООО «Челны-Бройлер». Компания, известная как один из крупнейших в России производителей мяса птицы, приступила к строительству мясоперерабатывающего комплекса.

— Рамиль Равилевич, строить новые производственные мощности в период кризиса — шаг довольно смелый. С какими планами компании связано это решение? Чем оно мотивировалось? Для какой продукции предназначен?

— Новый мясоперерабатывающий комплекс будет выпускать более 300 наименований продукции: колбасные изделия, деликатесы, рубленые полуфабрикаты, продукция в маринаде. Планы по его строительству появились в компании достаточно давно и связаны в первую очередь с максимальной загрузкой существующих производственных мощностей. Уже сейчас имеющийся спрос на продукцию со стороны покупателей значительно превышает предложение. Особенно это касается такого растущего сегмента продукции, как Халяль. Также данное строительство увязано с решением увеличить объем производства мяса птицы до 220 тыс. тонн к 2018 году. В связи с волатильностью рынка мяса птицы и более стабильным рынком мясопереработки мы планируем увеличить объем продукции глубокой переработки с 40 до 144 тонн.

— Сейчас все говорят о санкциях, контрсанкциях и импортозамещении. Как эти процессы отражаются на птицеводческой отрасли и птицепереработке?

— Достаточно позитивно. В первую очередь это, конечно

связано с запретом на ввоз мяса свинины и КРС, который в определенной мере привел к увеличению потребления мяса птицы. Кроме того, как и во всех остальных отраслях сельского хозяйства, в птицеводческой отрасли ощутимо увеличилась государственная поддержка: например, появившееся в прошлом году в рамках программы гос.поддержки субсидирование процентной ставки по кредитам.

— Сейчас в магазинах все больше продуктов глубокой переработки птицы — сосисок, колбас и пр. Птицефабрики, которые открывают такие цеха, увидели в этом сегменте новые возможности для себя? Чего в этом больше — стремления диверсифицировать бизнес или желание пристроить некондиционное мясо, которое не пошло на полуфабрикаты?

— Ориентация многих производителей на сегмент переработки связана в первую очередь с веяниями современного общества. Увеличивается темп жизни; современный человек, особенно житель мегаполиса, проводит все больше времени на работе и все меньше дома. А, значит, времени на приготовление пищи становится все меньше, и все чаще в супермаркете покупатель отдает предпочтение максимально готовым к употреблению продуктам. В нашем случае это, например, категория полуфабрикатов высокой степени готовности, которые мы выпустили на рынок

около назад и которые планируем развивать и дальше на новом производстве.

Поскольку сегодня, повторюсь, спрос на продукцию переработки растет, производители стремятся максимально удовлетворить его, увеличивая свои мощности. Если бы речь в данном случае шла исключительно о желании пристроить некондиционное мясо, то о нынешних инвестициях на строительство мясоперерабатывающих комплексов не могло бы быть и речи: можно было бы ограничиться небольшими цехами при птицефабриках.

— *И в продолжение предыдущего вопроса — по вашим оценкам, растет ли в последнее время спрос на мясо птицы со стороны традиционных мясокомбинатов, испытывающих проблемы с сырьем? Каков прогноз на будущее?*

— Однозначно спрос растет: на данный момент Россия не обеспечивает себя в полном объеме ни свининой, ни тем более говядиной. Импортное же сырье в цене нестабильно, поэтому многие мясокомбинаты разрабатывают новые продукты, в рецептурах которых наравне со свининой и говядиной содержится мясо птицы. И такая тенденция судя по политической и экономической обстановке сохранится еще какое-то время. Более конкретных прогнозов здесь дать не смогу: их не даст сегодня ни один экономист.

— *Технический регламент Таможенного Союза «О безопасности мяса и мясной продукции» выносит за скобки в том числе мясопродукты, в которых мясо птицы преобладает над продуктами убоя. Грубо говоря, на сосиски*

с высоким содержанием курятины этот техрегламент не распространяется и никак их не регулирует. Это мешает или помогает производителям таких продуктов?

— На данный момент производству продуктов из мяса птицы Технический регламент Таможенного Союза «О безопасности мяса и мясной продукции» не мешает. Из-за отсутствия Регламента на продукцию из мяса птицы, мы ссылаемся на Технический Регламент Таможенного Союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

— *Теперь о рынке Халяль. Как в итоге получится — халяльные продукты от зарубежных производителей, которые их выпускают десятилетиями и имеют высокую репутацию, завоюют прилавки России? Или российские производители удержат за собой этот сегмент и даже попробуют выйти на экспортные поставки?*

— Если говорить о категории продуктов из мяса птицы, то здесь отечественным производителям точно не стоит бояться конкуренции со стороны зарубежных компаний. В этой категории потребитель отдает предпочтение местной продукции, а к импортным товарам, напротив, относится с настороженностью. Немало тому способствуют сегодня внешнеполитические отношения нашей страны. Что же касается конкуренции в сегменте в целом, то она на сегодняшний день несомненно значительно выше, чем была даже пару лет назад. Многие отечественные производители, ранее не выпускавшие продукцию Халяль, увидели несомненные перспективы в этом

рынке и начали инвестировать средства в свое развитие в этом направлении. С уверенностью могу сказать, что на нашем предприятии самый настоящий халяльный продукт, забой птицы производится вручную, с соблюдением всех канонов ислама, что нельзя сказать о зарубежных, по крайней мере, европейских производителях, которые используют промышленный забой.

— *Вернемся к вашему новому комплексу. Когда он даст выдать первую продукцию? Закончено ли формирование парка оборудования для этого комплекса? Мы уже писали в прошлом номере, что первый тендер на поставки перерабатывающего оборудования выиграла фирма «Свента». Вы довольны сотрудничеством с ней?*

— Запуск новых производственных мощностей мы планируем осуществить в три этапа. Последний этап придется на 2019 год. Именно тогда планируется вывести предприятие на максимум. А заработает завод в июле 2016 года. И к первому этапу с точки зрения закупки оборудования мы готовы на данный момент уже на 80%. Осталось приобрести только вспомогательное оборудование (столы, стеллажи, рамы и т. п.). И это в том числе как раз у компании «Свента». Относительно качества работы этой фирмы-поставщика могу сказать, что ее сотрудники максимально профессионально отнеслись к процессу выбора оборудования и его комплектации. И если запуск первого этапа летом этого года пройдет успешно, то, возможно, мы продолжим с ними сотрудничество и на двух последующих этапах. 🌿



www.sventa-meat.ru

handtmann
Ideen mit Zukunft.

TIPPER TIE
a BORN company

MAGURIT

WEBOMATIC
Advanced Vacuum Packaging Systems

POSS

MAJA

günther
FOODPROCESSING

GÜDEL
BANSS
AUSTRIA
Travaglini

KOHLHOFF

KNECHT

BAADER
Food Processing Machinery

KS KARL SCHNELL

KERRES
anlagensysteme

TREIF

Pilsniak
EKO-MEX

SVENTA AG

Switzerland

с 1992 года

Оборудование

от Убоя до готового Продукта



Мы предлагаем:

- оборудование из Европы и США
- склад запчастей и расходных материалов
- сервисная поддержка от сертифицированных инженеров

более **1000** клиентов в РФ и странах СНГ

80 сотрудников: продавцов и инженеров

8 представительств в РФ, Украине, главный офис — в Швейцарии

Убедитесь в качестве нашего оборудования и сервиса на каждом заводе России - от Калининграда до Камчатки!

Москва

121099, Большой Девятинский пер., д. 5

T: +7 (495) 232 56 32

(отдел з/ч, расходных материалов, сервиса)

T: +7 (495) 587 42 57

(отдел продаж оборудования)

Email: info@sventa.ru

Швейцария

Riffispilstrasse 9, 6052 Hergiswil

T/ ф: +41 (41) 631 03 60

Email: sventa@sventa.ch