

Продукты агентства INFOLine были по достоинству оценены ведущими европейскими компаниями. Агентство INFOLine принято в единую ассоциацию консалтинговых и маркетинговых агентств мира ESOMAR. В соответствии с правилами ассоциации все продукты агентства INFOLine сертифицируются по общеевропейским стандартам, что гарантирует получение качественного продукта и постпродажного обслуживания.



Крупнейшая информационная база данных мира включает продукты агентства INFOLine. Компания Lexis-Nexis с 1973 года интегрирует информацию от 9000 СМИ всего мира, в рамках работы по мониторингу данных о России и странах СНГ сбор информации осуществляет с помощью продуктов агентства INFOLine.



Информационное агентство INFOLine имеет свидетельство о регистрации средства массовой информации ИА № ФС 77 – 37500.

Информационная услуга «Тематические новости»

Пищевая промышленность России и Республики Беларусь

Демонстрационная версия
Периодичность: 2 раза в неделю

Информационные услуги для Вашего бизнеса

- Тематические новости
- Отраслевая лента новостей
- Готовые маркетинговые продукты
- Заказные исследования
- Доступ к базе данных 7000 СМИ

и многое другое





Содержание выпуска

Новости пищевой промышленности	5
Новости агропромышленного комплекса и пищевой промышленности	5
<i>Роскачество и РТС-Тендер договорились о сотрудничестве для продвижения самых качественных товаров России.</i>	<i>5</i>
<i>ЗОЖ: лазерные регионы долголетия. "Агроинвестор". №10/2024</i>	<i>5</i>
<i>Просим к нашему столу. "Вестник агропромышленного комплекса". 7 октября 2024</i>	<i>5</i>
<i>Глава Минпромторга России Антон Алиханов - о наценке на товары, российской полке и винной карте. "Российская газета". 7 октября 2024... ..</i>	<i>5</i>
<i>Базовые продукты питания в торговых сетях в сентябре подешевели на 1,2%. "Агроинвестор". 8 октября 2024</i>	<i>6</i>
<i>Новый национальный проект по биоэкономике запустят в апреле 2025 года. "Ведомости". 8 октября 2024</i>	<i>6</i>
<i>Продовольственная безопасность России в этом году обеспечена в полном объеме. "Российская газета". 9 октября 2024.....</i>	<i>6</i>
Государственное регулирование	7
<i>ФАС предлагает распространить возможность заключения соглашений о стабилизации цен на все товары.....</i>	<i>7</i>
<i>В РФ обсуждают введение контроля за рынком пищевых добавок и спортивного питания.</i>	<i>7</i>
Новости ветеринарного надзора.....	8
<i>В Россию запретили ввоз продуктов двух мясокомбинатов и молокозавода из Белоруссии.....</i>	<i>8</i>
Отраслевые мероприятия	9
<i>ЭФКО представила на БИОПРОМе мороженое и арахисовую пасту на сладком белке.</i>	<i>9</i>
<i>Будущее отечественной пищевой отрасли обсудили на выставке "Агропродмаш-2024".....</i>	<i>9</i>
<i>Сладкая жизнь: РОМИР на деловой программе "Агропродмаш".</i>	<i>10</i>
<i>Передовые технологические проекты представляют Краснодарский край на Международном форуме "БИОПРОМ: промышленность и технологии для человека".</i>	<i>10</i>
<i>Комплексный подход. "Российская газета". 8 октября 2024</i>	<i>11</i>
Новости многопрофильных холдингов	12
<i>Агрохолдинг "Комос Групп" стал победителем конкурса INFOLine и WorldFood Moscow "Новинка года 2024"</i>	<i>12</i>
<i>"Дамате" планирует второй выпуск ЦФА на 500 млн рублей.</i>	<i>14</i>
<i>Шедко: стандарты качества - язык, понятный производителям и покупателям продуктов питания. "БелТА". 8 октября 2024</i>	<i>14</i>
Оборудование для пищевой промышленности.....	15
<i>Новое оборудование компании КБ Технология на выставке "Агропродмаш"</i>	<i>15</i>
<i>Новое оборудование ПАО "Пензмаш" на выставке "Агропродмаш-2024".....</i>	<i>15</i>
<i>Электронная тестораскаточная машина Rondostar 5000 представлена в Москве.</i>	<i>15</i>
<i>Российский рынок пищевого машиностроения. 2024. "RUSSIAN FOOD MARKET". №3/2024</i>	<i>15</i>
Новости мясоперерабатывающей промышленности	16
<i>В бренде "Ближние Горки" эксклюзивные новинки мяса в маринаде.</i>	<i>16</i>
<i>Свинина АГРОЭКРО – продукт года!.....</i>	<i>16</i>
<i>Петербургская Мясоeт Meat Сотрапу намерена до конца 2024 г. провести pre-IPO.</i>	<i>17</i>
<i>Бурятский свинокмплекс готовится к выходу на рынок Китая.</i>	<i>17</i>
<i>"Черкизово" и "Царицыно" урегулировали спор о названии колбасы.</i>	<i>17</i>
<i>Свердловский мясокомбинат потребует 150 млн рублей с липецких "Кузминок" в Верховном суде</i>	<i>18</i>
<i>Новинка продукции от "РЕМИТ" -сосиски копченые свиные с ароматными пряностями.</i>	<i>18</i>
<i>Эксперты "Ветеринарии и жизни" рассказали о факторах ценообразования на рынке мяса. "Ветеринария и жизнь". 6 октября 2024</i>	<i>18</i>
<i>Проиграли гигантам: "Петровские деликатесы" заявили о собственном банкротстве. "Деловой Петербург". 7 октября 2024</i>	<i>19</i>
<i>Андрей Забегайло, МПК "Атяшевский": "Наши продукты отвечают трендам растущего рынка кормов для домашних животных". "Ритейл.ру". 8 октября 2024</i>	<i>19</i>
<i>Семейный бизнес на тульской земле. "Агроинвестор". №10/2024</i>	<i>19</i>
Корма для домашних животных.....	20
<i>ГК Адепт начала производить влажные корма для домашних животных.</i>	<i>20</i>
Новости птицеперерабатывающей промышленности.....	21
<i>Бренд "Индилайт" на 22% нарастил объем продаж в период гриль-сезона.....</i>	<i>21</i>
<i>"ПРОДО Тюменский бройлер" принял участие в Межрегиональной агропромышленной выставке в Ханты-Мансийске.</i>	<i>21</i>
<i>Чебаркульской птицефабрике открыли путь в страны Таможенного союза.</i>	<i>22</i>
<i>Яичное разнообразие. Интерес потребителя к нишевому яйцу увеличивается. "Агроинвестор". №10/2024.....</i>	<i>22</i>
<i>Производитель куриных яиц "Окское" предупредил о повышении отпускных цен. "Ведомости". 8 октября 2024.....</i>	<i>22</i>
<i>Вкрутую поворот: ритейлеры недосчитаются 100 млрд рублей из-за сдерживания цен на яйца. "Известия". 9 октября 2024</i>	<i>22</i>



Инвестиционные проекты в птицеперерабатывающей промышленности.....23

Мелеузовское предприятие «Союзпромптица» планирует вложить 8,3 млрд рублей в развитие производства мяса индейки (Республика Башкортостан)..... 23

Новости рыбоперерабатывающей промышленности.....24

Эксперт: дефицита горбуши на российском рынке нет и не ожидается..... 24
 Обзор российского рынка рыбных консервов, 2024 год. "RUSSIAN FOOD MARKET". №3/2024 24
 Год наплакал: в России начала быстро дорожать красная икра. Ее стоимость к октябрю уже повысилась на четверть, а к Новому году может подскочить еще на 10%. "Известия". 7 октября 2024..... 24
 В Рыбном союзе заявили о переизбытке красной икры. "РосБизнесКонсалтинг". 8 октября 2024..... 24

Инвестиционные проекты в рыбопереработке25

Госкомитет проверил ход строительства завода по переработке водорослей в Кондопожском районе Карелии..... 25

Молочная промышленность26

Союзмолоко продолжает работу в новом направлении – развитии рынка спортивного питания в России. 26
 Союзмолоко отмечает замедление роста себестоимости молока в августе до 11,4%. 26
 "Мозырские молочные продукты" выпустили новый бренд "Країна малака". 26
 "Беловежские сыры" выпустили сыр "Кноле" в форме трюфеля..... 27
 Молока "Афанасий" – все: руководитель холдинга заявил о прекращении молочного производства. 27
 Опрос "ВиЖ": покупаете ли вы растительные аналоги традиционных молочных продуктов. 28
 Елецкий гормолзавод в Липецкой области отбился от банкротства..... 28
 "Лебедяньмолоко": подтверждаем качество. 28
 Молоко посетил делегация промышленной корпорации "Сиань Айцзюй" из провинции Шэньси Китайской Народной Республики..... 28
 Астипито подводит итоги года. 29
 Российский сыр: история успешного импортозамещения. "RUSSIAN FOOD MARKET". №3/2024 29
 Евгений Громыко, "Агрокомплекс" им. Н.И. Ткачева В наших планах - догнать переработку за счет оптимизации ферм. "Milknews". 4 октября 2024 30
 Никак по маслу. "Коммерсантъ-Удмуртия". 5 октября 2024 30
 Григорий Рогов, ВНИИМС К Новому году мы должны быть готовы принять новый ГОСТ по твердым сырам. "Milknews". 4 октября 2024 30
 Сергей Волков, "Княгининское молоко" По итогам года планируем выйти на уровень доходности в 5-6%. "Milknews". 4 октября 2024 30

Инвестиционные проекты в молокопереработке.....31

В Северной Осетии сельскохозяйственный кооператив "Агро-Юг" запустил завод с полным циклом производства молочной продукции. 31
 Крупнейшие инвестпроекты Нижегородской области-2024: на что направили более 10 млрд руб.? "Деловой квартал (Нижний Новгород)". 4 октября 2024 31
 Александр Вильгоцкий, АО "Сыродел" В этом году инвестируем 200 млн руб. в новое оборудование и автоматизацию. "Milknews". 4 октября 2024 31

Мороженое.....32

Перспективы российского рынка мороженого. 32
 Производитель мороженого "Коровка из Кореновки" провел ребрендинг. 32
 24 тонны вологодского мороженого направили в государство Западной Африки Сенегал 32

Масложировая промышленность34

Ехoil Group и "Масленица" объявили о слиянии. 34
 На Кубани экспорт растительного масла за год сократился в 1,3 раза. 34
 Алексеевский комбинат будет перерабатывать до 2,5 тысяч тонн сои в сутки. 34

Инвестиционные проекты в масложировой промышленности.....36

Завод растительных масел "Чистопольский" привлек кредитную линию на 600 млн рублей (Республика Татарстан)..... 36

Хлебобулочная промышленность37

Топ-менеджер "Хлебной мануфактуры" рассказал о причинах кадрового дефицита. 37
 Донской органический хлеб попал в ростовские "Пятерочки" 38
 "Коломенский" добровольно снизит цены на ХБИ. 39
 Больше половины россиян едят хлеб каждый день. 39
 Минсельхоз и Минпромторг Дагестана провели совещание по сдерживанию цен на хлеб. 39
 Экс-министр сельского хозяйства Пермского края стал владельцем пекарен. 40
 Вызовы и возможности отечественного хлебопечения. 40
 В Коми объяснили пожаром появление плесени на хлебе ведущего госпредприятия. 40
 Кировское кондитерское предприятие планирует сократить сроки производства мелкостручных хлебобулочных изделий на 10%. 41

Инвестиционные проекты в хлебобулочной промышленности.....42

"Балтийский хлеб" по-новому. Компания построила завод в Ленобласти. "Новый Проспект". 7 октября 2024 42



Кондитерская промышленность	43
<i>Компания "Любимый край" стала экспортером года</i>	43
<i>Подмосковье стало лидером России по производству зефира</i>	43
<i>Зарайская коврижка стала региональным брендом Московской области</i>	43
<i>"Невский кондитер" и 4-й Евразийский женский форум в Санкт-Петербурге</i>	44
<i>ГК Сладкая Сказка: новинка - готовый завтрак Harry Mallow Приключения Пети и Волка с хрустящим маршмеллоу</i>	44
<i>Пористый шоколад с пористой начинкой выпускает КФ "Победа"</i>	45
<i>Продукция Baker House появится в Дубае</i>	46
<i>В Беларуси начали выпускать шоколад с пробиотиками и мятную халву</i>	46
<i>"Любятово" выпускает конфеты со вкусом печенья</i>	46
<i>Три нижегородские компании на льготных условиях принимают участие в международной выставке "Агропродмаш 2024" в Москве</i>	47
<i>Около 30 белорусских кондитерских изделий представят на дегустационном конкурсе на полях "Продэкспо". "БелГА". 9 октября 2024</i>	47
Инвестиционные проекты в кондитерской промышленности	48
<i>Пять проектов по программе "Один район - один проект" завершат до конца 2024 года в Могилевской области Беларуси</i>	48
Консервная промышленность	49
<i>Эксперт: производство плодоовощной продукции может стать одним из приоритетных направлений экспорта (Беларусь)</i>	49
<i>Минсельхоз рассматривает снижение импортных пошлин на продукцию переработки яблок</i>	49
<i>В Подмоскowie ООО "Открытая дистрибьюторская компания" производит 6,5 млн баночек детского питания в год, в том числе и халяльное питание</i>	49
<i>Растительное молоко и маринованная спаржа. Какие новинки у консервных заводов "Белгоспищепрома". "БелГА". 2 октября 2024</i>	50
Замороженные полуфабрикаты	51
<i>В Вологодской области в школьное меню включили пельмени, блины и наггетсы</i>	51
Инвестиционные проекты в производстве замороженных полуфабрикатов	52
<i>Склад для замороженных продуктов появится в Домодедове Московской области</i>	52
Бакалея	53
<i>Муку владимирского производителя признали лучшей в стране</i>	53
<i>Вывоз круп из Удмуртии в другие страны увеличился почти в 10 раз с начала года</i>	53
<i>Анализ российского рынка специй: итоги 2023 г., прогноз до 2027 г.</i>	53
Готовая еда	54
<i>Сеть "ВкусВилл" запустила новое направление по работе с добавками</i>	54
<i>"Магнит" и РБК прогнозируют объем продаж готовой еды в России свыше 10 трлн руб. к 2030 году</i>	55
<i>Как меняется рынок подписочных сервисов готовой еды. "RUSSIAN FOOD MARKET". №3/2024</i>	55
<i>Собственники "Бердского технопарка" планируют построить фабрику готовой еды в ПЛП "Южный" за 78 млн рублей (Новосибирская область)</i>	55
Снеки	57
<i>"Дюшес" разработали дизайн упаковки для пастилы App'Lite</i>	57
<i>Чипсы: как развивается категория на рынке FMCG? "RUSSIAN FOOD MARKET". №3/2024</i>	57
Растительные аналоги и инновационные продукты	58
<i>Сады Придонья приняли участие в юбилейных мероприятиях ВолГАУ</i>	58
<i>На Форумах "ПротеинТек 2024" и "ПроПротеин 2024" обсудили успехи и тренды в производстве протеинов</i>	58
<i>Как культивированное мясо меняет будущее. "ПищеПромЭксперт". 9 октября 2024</i>	60
Чай, кофе и какао	61
<i>В России предложили изменить допустимые нормы пестицидов в чае</i>	61
<i>Производители пообещали рост цен до 40% на популярный напиток в России</i>	61
<i>Эксперт: проблемы с замещением материала для выпуска в РФ пакетов для чая решены</i>	61
<i>Студенты МИРЭА начали производственную практику в инженерной команде МАИ</i>	62
<i>РОСБИОТЕХ и компания "МАИ" запустили обучающую программу</i>	62
<i>Рост цен не скажется на заработках кофеен из-за высокой маржинальности. "Деловой Петербург". 7 октября 2024</i>	63
<i>Кофейно-чайная зависимость страны. "Агроинвестор". №10/2024</i>	63
<i>Рынок кофе: рост потребления и высокие цены. "Ритейл.ру". 9 октября 2024</i>	63

Новости пищевой промышленности

Новости агропромышленного комплекса и пищевой промышленности

Роскачество и РТС-Тендер договорились о сотрудничестве для продвижения самых качественных товаров России.

Роскачество и федеральная электронная площадка РТС-тендер заключили соглашение о сотрудничестве. Подписание состоялось в рамках Ecom&Retail Week 2024.

Соглашение нацелено на совместное продвижение лучших отечественных товаров и услуг, в том числе товаров, отмеченных российским Знаком качества, и товаров с высоким рейтингом Роскачества по результатам всерных исследований.

В рамках двустороннего сотрудничества на платформе РТС-тендер планируется создать онлайн-витрину Роскачества, которая станет интеграционной платформой для получения информации о всех товарах, имеющих российский Знак качества, сертификаты "Органик", "Халяль" и другие, выданные Роскачеством, и совершения онлайн-сделок с предприятиями, чьи товары имеют соответствующие отметки в карточках.

"Соглашение между Роскачеством и РТС-тендер создает возможность совместно популяризировать высококачественные услуги и отечественные товары, отмеченные российским Знаком качества или имеющие высокие оценки по итогам независимых исследований Роскачества. Для производителей – это новый важный инструмент для продвижения своей продукции – как на российском рынке, так и за рубежом", – прокомментировал заместитель руководителя Роскачества Антон Куканов.

"Для нас важно предоставить заказчикам и поставщикам новый сервис – возможность отправить заявку, получить рейтинговую оценку для своих товаров и продукции и благодаря отметке Роскачества заказывать проверенное и поставлять лучшее", – прокомментировал генеральный директор РТС-тендер Владимир Лищенко.

РТС-тендер – универсальная федеральная электронная площадка для проведения всех современных видов закупок в электронной форме: госзакупки по 44-ФЗ, закупки компаний с государственным участием по 223-ФЗ, коммерческие закупки, закупки малого объема, имущественные торги, закупки по 615-ПП. Площадка активно сотрудничает со всеми субъектами России и крупным бизнесом, обеспечивая бесперебойное взаимодействие с ЕИС в сфере закупок и защиту информации в соответствии с самым высоким первым классом защищенности. Входит в группу компаний, которая объединяет РТС-тендер, B2B-Center и ОТС. (INFOLine, ИА (по материалам компании) 08.10.24)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

ЗОЖ: лазоревые регионы долголетия. "Агроинвестор". №10/2024

Дайджест статей в демонстрационном выпуске не представлен. Для наших клиентов информация предоставляется в полном объеме, в том числе графические и табличные данные. Более подробная информация об услуге

"[Тематические новости](#)" на нашем сайте www.ADVIS.ru, для перехода нажмите [здесь](#).

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

Просим к нашему столу. "Вестник агропромышленного комплекса". 7 октября 2024

Дайджест статей в демонстрационном выпуске не представлен. Для наших клиентов информация предоставляется в полном объеме, в том числе графические и табличные данные. Более подробная информация об услуге

"[Тематические новости](#)" на нашем сайте www.ADVIS.ru, для перехода нажмите [здесь](#).

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

Глава Минпромторга России Антон Алиханов - о наценке на товары, российской полке и винной карте. "Российская газета". 7 октября 2024

Дайджест статей в демонстрационном выпуске не представлен. Для наших клиентов информация предоставляется в полном объеме, в том числе графические и табличные данные. Более подробная информация об услуге

"[Тематические новости](#)" на нашем сайте www.ADVIS.ru, для перехода нажмите [здесь](#).

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

**Базовые продукты питания в торговых сетях в сентябре подешевели на 1,2%. "Агроинвестор". 8 октября 2024**

Дайджест статей в демонстрационном выпуске не представлен. Для наших клиентов информация предоставляется в полном объеме, в том числе графические и табличные данные. Более подробная информация об услуге "[Тематические новости](#)" на нашем сайте www.ADVIS.ru, для перехода нажмите [здесь](#).

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

Новый национальный проект по биоэкономике запустят в апреле 2025 года. "Ведомости". 8 октября 2024

Дайджест статей в демонстрационном выпуске не представлен. Для наших клиентов информация предоставляется в полном объеме, в том числе графические и табличные данные. Более подробная информация об услуге "[Тематические новости](#)" на нашем сайте www.ADVIS.ru, для перехода нажмите [здесь](#).

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

Продовольственная безопасность России в этом году обеспечена в полном объеме. "Российская газета". 9 октября 2024

Дайджест статей в демонстрационном выпуске не представлен. Для наших клиентов информация предоставляется в полном объеме, в том числе графические и табличные данные. Более подробная информация об услуге "[Тематические новости](#)" на нашем сайте www.ADVIS.ru, для перехода нажмите [здесь](#).

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)



Государственное регулирование

ФАС предлагает распространить возможность заключения соглашений о стабилизации цен на все товары.

Соответствующий документ о внесении изменений в постановление Правительства РФ №662* размещен на портале проектов нормативных правовых актов

Проект постановления Правительства РФ предоставит региональным органам государственной власти временные полномочия по заключению с хозяйствующими субъектами соглашений о стабилизации цен не только на продукты питания из перечня социально значимых**, но на любые продовольственные и непродовольственные товары, за исключением товаров, на которые введено государственное регулирование цен.

Ранее такая возможность была предоставлена только органам власти ДНР, ЛНР, Херсонской и Запорожской областей соответствующим постановлением Правительства РФ***. Действующие там в настоящее время соглашения заключены с организациями розничной торговли, реализующими различные виды товаров, производителями, поставщиками, аптечными сетями и пунктами, а также сетями и пунктами АЗС. Благодаря этому потребительские цены на указанных территориях снижаются и сравниваются с ценами в соседних регионах.

Вносимые изменения не коснутся порядка определения необходимости подписания таких соглашений и позиций товаров, в отношении которых они будут заключаться – регионы по-прежнему будут определять их самостоятельно, а участие для бизнеса в них – добровольное.

По мнению ведомства, реализация постановления Правительства РФ №662 с учетом внесенных изменений будет способствовать стабилизации цен на товары и повышению их доступности для граждан.

Справка:

*Постановление Правительства Российской Федерации от 26.04.2023 № 662

**Перечень включает в себя 24 позиции продовольственных товаров. Он предусмотрен статьей 8 Федерального закона от 28.12.2009 № 381-ФЗ и утвержден постановлением Правительства Российской Федерации от 15.07.2010 № 530.

***Постановление Правительства Российской Федерации от 04.11.2023 № 1857



Для справки: Название компании: *Федеральная антимонопольная служба (ФАС России)* Адрес: 123995, Россия, Москва, Д-242, ГСП-5, ул. Садовая-Кудринская, 11 Телефоны: +74997552323 E-Mail: press@fas.gov.ru Web: <https://fas.gov.ru/> Руководитель: *Шаскольский Максим Алексеевич, Руководитель ФАС России (INFOline, ИА (по материалам Федеральной антимонопольной службы) 07.10.24)*

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

В РФ обсуждают введение контроля за рынком пищевых добавок и спортивного питания.

Проблема в том, что существует переток: зачастую БАД продаются под видом пищевых добавок, спортивного питания, сообщила замминистра промышленности и торговли РФ Екатерина Приезжева

Необходимо подумать о введении в России мер регулирования и контроля в отношении рынка пищевых добавок и спортивного питания, сообщила ТАСС в кулуарах форума "Биопром" замминистра промышленности и торговли РФ Екатерина Приезжева.

"Ведутся дискуссии относительно необходимости усиления требований в части техрегулирования в отношении БАД (биологически активных добавок - прим. ТАСС). Проблема в том, что существует переток: зачастую БАД продаются под видом пищевых добавок, спортивного питания. И здесь надо думать о введении мер регулирования, контроля за этими категориями продукции. На самом высшем уровне, на заседании Государственной комиссии по противодействию незаконному обороту промышленной продукции эти вопросы обсуждались", - сказала она.

Некоторые меры регулирования рынка БАД в России уже ввели. В частности, с 1 сентября 2023 года началась их маркировка. В сентябре 2024 года на Госкомиссии были подведены первые итоги. "Мы уже видим существенный эффект. После введения маркировки легализовались производители. Если раньше объем рынка составлял примерно 700-750 компаний, обладающих СГР (свидетельство о государственной регистрации - прим. ТАСС), то сейчас их работает в два раза больше в белую", - рассказала Екатерина Приезжева.

Замглавы министерства отметила, что вопрос регулирования рынка БАД на контроле у правительства. "Нам надо посмотреть, какие эффекты дают меры, которые уже приняты, и двигаться дальше, если мы увидим, что остались какие-то незакрытые вопросы", - добавила она. (ТАСС 09.10.24)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)



Новости ветеринарного надзора

В Россию запретили ввоз продуктов двух мясокомбинатов и молокозавода из Белоруссии.

Россельхознадзор временно ограничил ввоз из Белоруссии продукции двух мясокомбинатов и молокозавода, сообщает сайт ведомства.

Служба попросила Департамент ветеринарного и продовольственного надзора белорусского Минсельхоза "изменить статус белорусских предприятий в Реестре предприятий Таможенного союза на "временно ограничено" в связи с повторным выявлением: 1. ООО "Велес-Мит", комплекс первичной переработки - листерии в говядине; 2. Унитарное производственное предприятие "Глубокский мясокомбинат" - азитромицина в готовых мясных изделиях; 3. Открытое акционерное общество "Лунинецкий молочный завод" - превышения КМАФАнМ (количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов - ИФ) в сухом молоке".

"Продукция предприятий, отгруженная в адрес российских получателей до 8 октября 2024 года включительно, принимается в обычном режиме", - добавил Россельхознадзор. (Интерфакс 08.10.24)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)



Отраслевые мероприятия

ЭФКО представила на БИОПРОМе мороженое и арахисовую пасту на сладком белке.

"Жить до 120: технологии для человека" – называлась главная форсайт-сессия БИОПРОМ 2024. Но какими бы футуристичными ни были дискуссии форума, многие из них по-прежнему посвящены решению такой повседневной проблемы, как ожирение и высокое потребление сахара.

Вчера гости мероприятия наблюдали как минимум две такие сессии:

"Совершенно не сахар: производство и потенциальный рынок альтернативных сахаров" и "Национальный подход к решению глобальной проблемы ожирения".

ЭФКО не только приняла участие в первой из них, но главное – предложила возможное решение проблемы и привезла на БИОПРОМ 2024 несколько вариантов сладостей с биотехнологически синтезированным сладким белком: конфеты, мороженое и новинку – арахисовую пасту.

"В этом году мы закончили регистрацию и получили допуск на рынок по сладкому белку, – представил продукты вице-премьеру РФ Денису Мантурову и министру сельского хозяйства Оксане Лут директор по стратегическому развитию ЭФКО Владислав Романцев. – Сегодня это уже не экспериментальные образцы, а индустриальная продукция, которая отвечает всем требованиям по вкусу, полезная и уже может массово производиться. Задача такова, чтобы единица сладости постепенно стоила столько же, сколько ее традиционный аналог".

"Есть целый ряд направлений, в которых Россия среди технологических лидеров мира. ЭФКО каждый год показывает на БИОПРОМ свои новые продукты и технологии", – представил разработки программный директор форума Антон Атрашкин.

"6 лет назад, когда мы писали стратегию компании, пришли к неутешительному выводу, что пищевка перестала быть тихой гаванью и мы должны инвестировать в первую очередь в биотех, – пояснил Владислав Романцев. – Сегодня почти 1 млрд человек в мире страдают от ожирения и больше 500 млн – сахарным диабетом. Сладкий белок – один из тех продуктов, который может стать решением этой проблемы. Год назад на Форуме молодых ученых мы пообещали президенту, что пройдем регистрацию этого пищевого ингредиента. И мы, действительно, ее закончили. Но и не только. Мы провели большую работу по созданию продуктов с применением сладкого белка, которые уже индустриально производятся".

"То, что делает ЭФКО, отвечает запросу общества, – отметил заместитель директора ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова РАН Юрий Зубарев. – Потому что это должны быть натуральные продукты, не синтетические. К синтетическим накопилось много претензий".

Новинки, представленные на стенде в этом году, – это мороженое и арахисовая паста, созданные без применения сахара, полностью на сладком белке. Гости стенда отмечали привычный профиль сладостей всех продуктов и ждут их на полках магазинов.

Для справки: Название компании: *Управляющая компания ЭФКО, АО (УК ЭФКО)* Адрес: 115035, Россия, Москва, Овчинниковская наб., 20, стр. 1 Телефоны: +74723445073; +7(473)2396304; +7(919)2442003; +7(916)7585688; +74723434196; +79237377567 E-Mail: info@efko.ru; priem-apik@efko.org Web: <https://www.efko.ru> Руководитель: *Ляшенко Евгений Васильевич, генеральный директор (INFOLine, ИА (по материалам компании) 07.10.24)*

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

Будущее отечественной пищевой отрасли обсудили на выставке "Агропродмаш-2024".

Будущее отечественной пищевой индустрии и ее развитие эксперты обсудили в рамках деловой программы международной выставки "Агропродмаш-2024".

Деловая программа выставки в этом году стала ключевой площадкой для обсуждения перспектив развития пищевой промышленности и оценки государственной поддержки отечественных производителей пищевого оборудования. Здесь встретились лидеры рынка, представители власти и бизнеса, топ-менеджеры крупнейших компаний и члены бизнес-сообществ и ассоциаций.

Президент Московской Торгово-промышленной палаты Владимир Платонов, выступая на церемонии открытия, отметил, что Москва является крупнейшим потребителем продукции, но благодаря тем усилиям, которые направлены на создание своей продукции, Москва также развивается как производитель. Проект "Сделано в Москве" набирает обороты, и всё больше компаний активно участвует в этом проекте.

"Санкции 2014 года помогли российским фермерам показать всем, что Россия, находясь в так называемой зоне рискованного земледелия, может не только накормить себя, но и производить продукцию на экспорт, благодаря усилиям фермеров и тем условиям, которые создают органы власти. И я уверен, что мы уходим от понятия "Россия - страна-потребитель" к понятию "Россия - страна-производитель", - подчеркнул Платонов.



По словам первого заместителя председателя комитета Совета Федерации по аграрно-продовольственной политике и природопользованию Сергея Митина, перед отраслью АПК сегодня стоят глобальные задачи: "К 2030 году мы должны в 1,5 раза увеличить экспорт, на 25% увеличить объем сельскохозяйственной продукции. И вот на это сегодня настроены более 20 тысяч предприятий, на это настроены почти 50 отраслей из перерабатывающей промышленности", - сказал он на открытии выставки

Выступая на церемонии, председатель комитета Государственной Думы РФ по аграрным вопросам Владимир Кашин обозначил главное требование к сельскохозяйственной продукции.

"Надо, чтобы эта продукция была экологически чистая, вкусная, безопасная. Мы сейчас системно движемся к этой цели", - отметил Кашин.

Также в рамках выставки были подведены итоги двух конкурсов: "Московское качество" и "Сделано в Москве".

29-я международная выставка "Оборудование, технологии, сырье и ингредиенты для пищевой и перерабатывающей промышленности" проходит с 7 по 11 октября в московском ЦВК "Экспоцентр". (Интерфакс - Россия 08.10.24)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

Сладкая жизнь: РОМИР на деловой программе "Агропродмаш".

Анастасия Джафарова, директор по развитию бизнеса РОМИР, стала участником выставки "Агропродмаш-2024", где в рамках сессии "От сладкого до ЗОЖ один шаг" поделилась актуальными данными о потребительских предпочтениях россиян.

В ходе обсуждения было отмечено, что около одной трети российских семей практически не посещают заведения HoReCa, что говорит о значительном сдвиге в потребительском поведении. В этой связи хлебобулочные изделия, находящиеся в ретейле, испытывают давление со стороны сегмента HoReCa, который, несмотря на свою популярность, не смог значимо потеснить спрос на хлебобулочные и кондитерские изделия.

Сладкие радости занимают 5-е место в потребительских расходах россиян, что составляет 6,7% от общего бюджета. Примечательно, что более половины расходов (56%) россиян приходится на продукты питания и еду, что подчеркивает важность данного сегмента в жизни потребителей.

Интересно, что россияне показывают большую готовность отказаться от сигарет, чем от сладкого, что свидетельствует о сильной эмоциональной связи с кондитерскими изделиями. Более того, 37% россиян продолжают испытывать стресс, и вкусная еда входит в число самых популярных способов борьбы с ним, что дополнительно подчеркивает значимость сладостей в повседневной жизни.

С учетом растущего числа каналов и сетей, где можно совершать покупки, важно адекватно определять, какие хлебобулочные и кондитерские изделия должны быть представлены в различных точках продаж. Сладкое, как часть вкусной еды, продолжает оставаться отличным "антидепрессантом".

"Сладкие радости любимы всеми, но предпочтения варьируются в зависимости от типов покупателей, что обуславливает необходимость тщательного анализа потребительского спроса и адаптации продукции под актуальные запросы различных целевых групп", — подытожила Анастасия Джафарова. (Unipack.ru 09.10.24)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

Передовые технологические проекты представляют Краснодарский край на Международном форуме "БИОПРОМ: промышленность и технологии для человека".

В Геленджике специалисты обсуждают инициативы, направленные на внедрение инноваций в промышленности.

Краснодарский край представляют передовые проекты, пять из которых приняли и принимают участие в программах и проектах регионального Фонда развития инноваций.

– Биопром – международная площадка, которая собрала лидеров отрасли. Это уникальная возможность для наших инноваторов представить свои разработки потенциальным заказчикам, найти новых партнеров, а также еще больше масштабировать их на российском и на международном уровне, – отметила исполнительный директор Фонда Ольга Лукашева.

Среди проектов, представленных на международной площадке проект "Фотокасса". Это устройство, включающее в себя весы, тепловизор и фотокамеру, предназначенное для контроля выдаваемой пищевой продукции в отелях, ресторанах и супермаркетах с кулинарией. Стартап начал продажи год назад, на разработку ушло порядка 2 лет. Сегодня компания "Фоторестоаналитика" является резидентом Сколково и проектирует еще несколько решений для пищевой индустрии.

В сфере медицины представлен проект "EyeTech". Это система, направленная на автоматизацию скрининга и диагностики офтальмологических заболеваний. Она позволяет не только значительно ускорить процесс анализа данных и повысить точность диагностических выводов, но и предоставляет возможность поиска медучреждений, связи с врачами и получения клинических рекомендаций.

Для повышения качества медицинского образования разработали платформу "NeuroDoc" с искусственным интеллектом. Она предназначена для измерения профессиональных медицинских компетенций, повышения квалификации врачей и тренинга студентов.



Для оценки качества и безопасности медицинской деятельности разработали программу "МКТ-Web". Она позволяет в режиме реального времени произвести внутренний контроль качества и безопасности медицинской деятельности организации в соответствии с требованиями министерства здравоохранения РФ и других органов. Также в рамках форума представили функциональные продукты под брендом "Super food". Мучные изделия, такие как крупа и мука из красного и черного риса, обогащают ежедневный рацион и становятся мощным инструментом при борьбе с тяжелыми заболеваниями благодаря высокому содержанию витаминов и микроэлементов. Экспозиция Фонда развития инноваций края заинтересовала первого Зампреда Правительства РФ Дениса Мантурова и министра сельского хозяйства страны Оксану Лут. Они отметили инновационный проект "Фотокасса", в то время как министр здравоохранения Михаил Мурашко ознакомился с программой внутреннего аудита медицинских учреждений от ООО "МедКомТех".

Форум "БИОПРОМ" направлен на развитие инновационных проектов и расширение применения передовых технологий. Одним из организаторов события стало Министерство промышленности и торговли РФ, которое реализовало 16 кластерных проектов, а объем субсидий достиг 3,3 млрд рублей.

Форум проходит с 7 по 8 октября в Геленджик-Арена. Он является площадкой для обмена знаниями, опытом и идеями для развития высокотехнологичных решений по улучшению качества жизни. (INFOLine, ИА (по материалам Администрации Краснодарского края) 08.10.24)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

Комплексный подход. "Российская газета". 8 октября 2024

Дайджест статей в демонстрационном выпуске не представлен. Для наших клиентов информация предоставляется в полном объеме, в том числе графические и табличные данные. Более подробная информация об услуге

"**Тематические новости**" на нашем сайте www.ADVIS.ru, для перехода нажмите [здесь](#).

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)



Новости многопрофильных холдингов

Агрохолдинг "Комос Групп" стал победителем конкурса INFOLine и WorldFood Moscow "Новинка года 2024".

Первый конкурс продуктов питания и напитков "Новинка года 2024" выявил победителей в девяти номинациях. Лучшим продуктом категории "Молочные продукты. Мороженое" признано комбо-мороженое "Село Зеленое" – пломбир с ароматами хвои, лайма и мандарина, с добавлением шоколадного топпинга, декорированное кедровыми орехами. Пломбир выпускает АО "Милком", входящее в агрохолдинг "Комос Групп".



Мороженое изготовлено из натуральных ингредиентов, сырье для производства поставляется с собственных ферм компании. По данным исследования [INFOLine Агропромышленный комплекс России 2024](#), "Комос Групп" входит в TOP-10 агрохолдингов России, а также в пятерку крупнейших переработчиков молока. В портфель современной молочной продукции компании входят бренды "Село Зелёное", "Молочная речка", "Топтыжка", Fitness time и множество других торговых марок.

Торжественная церемония награждения победителей конкурса "Новинка года 2024" состоялась 18 октября на площадке международной выставки **WorldFood Moscow**. Решением оргкомитета, победитель сможет нанести маркировку конкурса на упаковку завоевавшей награду продукции.



Второе место в номинации, по мнению жюри, занял творожный продукт "Малиновый пломбир" с кусочками малины ТМ "Даниссимо" производства **Health&Nutrition** (АО "Эйч энд Эн"). Сладкие и нежные сливки составляют треть от всего десерта, что делает его вкус и текстуру сливочной и тающей во рту, а использование быстрозамороженной малины позволяет сохранить ее соки и придает натуральную ягодную кислинку продукту.

Третье место – у плавленого сыра в порционных "треугольниках" со вкусом "Камамбер" ТМ "**Viola**" производства ООО "**Виола**". Над вкусоароматическими свойствами продукта компания работала с привлечением специалистов, прошедших обучение во Франции. Сливочная основа плавленого сыра дополнена пикантным профилем камамбера с трюфельной ноткой.

Добавим, что номинация "Молочные продукты. Мороженое" оказалась одной из наиболее новинкеемких: почти четверть всех заявок, поступивших на конкурс, пришлось именно на нее. В конкурсе приняли участие как крупные федеральные игроки ("**Виола**", "**Милком**", **Health&Nutrition** и др.), так и локальные производители ("**Вологодский молочный комбинат**", "**Сибирский продукт**", "**Назаровский МКК**" и др.).

Организаторами конкурса выступили группа компаний **INFOLine** и дирекция международной выставки **WorldFood Moscow**.

Презентацию с описанием продукции победителей конкурса мы разместили [здесь](#). Полный каталог, вобравший информацию обо всех номинированных на конкурс новинках, можно запросить по почте retail@infoline.spb.ru.

Подробнее о наших исследованиях.

["Производство продуктов питания и напитков России 2024 года"](#). Структура обзора:

- Основные показатели и ключевые события отрасли
- Инвестиционная активность отрасли
- Внешнеэкономическая деятельность
- Конъюнктурный опрос "Ожидания динамики потребительского рынка"
- Рейтинг крупнейших производителей продуктов питания и напитков России
- Актуальные тренды на рынке продуктов питания РФ
- Перспективы развития пищевой промышленности РФ

[Получить специальное предложение на покупку обзора](#)

Линейка отраслевых обзоров ["Банк новинок на рынке продуктов питания и напитков"](#):

[Отраслевой обзор "Банк новинок на рынке сахаристых кондитерских изделий. Актуальные тренды"](#).

["Банк новинок на рынке продуктов питания и напитков"](#)

[Обзор "Банк новинок на рынке шоколада и сахаристых кондитерских изделий"](#)

[Обзор "Банк новинок на рынке мучных кондитерских изделий"](#)

[Обзор "Банк новинок на рынке молока и молочных продуктов"](#)

[Обзор "Банк новинок на рынке молока и молочных продуктов"](#)

[Запросить информацию о бонусах и скидках на приобретение обзоров](#)

На все возникшие у вас вопросы ответят специалисты **INFOLine**.



Контакты:

+7(812)322-6848, (495)772-7640

retail@infoline.spb.ru

https://t.me/INFOLine_auto_Bot

Для справки: Название компании: *Группа компаний INFOLine* Адрес: *199155, Россия, Санкт-Петербург, пр. КИМа, дом 28, офис INFOLine* Телефоны: +78123226848; +7(495)7727640 E-Mail: support@advis.ru; mail@advis.ru; news@advis.ru Web: <https://infoline.spb.ru/>; <https://info2b.kz/> Руководитель: *Федяков Иван Вадимович, генеральный директор (INFOLine 04.10.24)*

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

"Дамате" планирует второй выпуск ЦФА на 500 млн рублей.

ГК "Дамате", ведущий производитель мяса индейки в РФ, планирует второй выпуск цифровых финансовых активов (ЦФА) на 500 млн рублей, говорится в сообщении компании.

Первый выпуск был в апреле этого года. Его объем также составлял 500 млн рублей.

Эмитентом второго выпуска является входящее в группу ООО "Новые фермы".

Партнером выпуска также является Альфа-банк. Стоимость одной единицы составляет 1 000 рублей, ставка – 21,5% годовых. Срок обращения – 9 месяцев, дата полного погашения ЦФА – 25 июля 2025 года.

Как сообщал по итогам дебютного выпуска первый заместитель гендиректора по экономике и финансам "Дамате" Станислав Варич, для компании это новый финансовый инструмент, который позволяет сократить сроки получения финансирования, диверсифицировать источники финансирования, а также выйти на публичный рынок заимствований.

"Дамате" развивает несколько направлений агробизнеса. Помимо производства индюшатины, группа занимается производством баранины и утятин, молочным животноводством. Активы расположены в Пензенской, Ростовской и Тюменской областях, в Северо-Кавказском федеральном округе. Земельный фонд составляет более 108 тыс. га в регионах присутствия.

В 2023 году группа увеличила производство индюшатины на 10% до 237 тыс. тонн (в убойном весе).



Для справки: Название компании: *Управляющая компания ДАМАТЕ, ООО (УК ДАМАТЕ, офис в Москве)* Адрес: *143421, Россия, Москва, Красногорский район, 26 км автодороги «Балтия», Бизнес Центр «RigaLand», строение Б2* Телефоны: +74956462075; +78412210400 E-Mail: info@acdamate.com Web: <http://www.acdamate.com> Руководитель: *Седов Андрей Владимирович, генеральный директор; Бабаев Наум Александрович, председатель Совета директоров (Интерфакс 07.10.24)*

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

Шедко: стандарты качества - язык, понятный производителям и покупателям продуктов питания. "БелТА". 8 октября 2024

Дайджест статей в демонстрационном выпуске не представлен. Для наших клиентов информация предоставляется в полном объеме, в том числе графические и табличные данные. Более подробная информация об услуге

"**Тематические новости**" на нашем сайте www.ADVIS.ru, для перехода нажмите [здесь](#).

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)



Оборудование для пищевой промышленности

Новое оборудование компании КБ Технология на выставке "Агропродмаш".

КБ Технология примет участие в международной выставке "Агропродмаш-2024", которая пройдет с 7 по 11 октября 2024 г. в московском ЦВК "Экспоцентр".

В этом году на стенде компании будет представлена новинка - жарочный комплекс ЖК-1000, который делает оладьи (печеночные, куриные), сырники. Команда КБ Технология предоставит индивидуальные консультации, которые помогут клиентам и партнерам подобрать оптимальные решения для своего бизнеса. По традиции будет проходить дегустация выпускаемой продукции, а именно пельмени, вареники, блины, оладьи. Это позволит оценить возможности и преимущества аппаратов компании.

Помимо ЖК-1000 будут также пельменные аппараты серии СД, начиная с самых небольших таких, как СД-150 и СД-300 (предназначенные специально для небольших цехов), заканчивая более производительными аппаратами — СД-800 моноблок. (Unipack.ru 07.10.24)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

Новое оборудование ПАО "Пензмаш" на выставке "Агропродмаш-2024".

ПАО "Пензмаш" представило на выставке "Агропродмаш-2024" новинку — двухскоростную тестомесильную машину ТММ40, которая предназначена для порционного замешивания теста из пшеничной и ржаной муки влажностью не менее 35% во вращающейся деже вместимостью 40 литров.

Благодаря двум скоростям и особенностям хода спирали замешиваемое тесто за короткое время достигает отличного качества. Масса получается однородной и плотной. Форма опоры способствует насыщению теста кислородом, что уменьшает температуру его обработки. Машина рекомендована для использования в мини-пекарнях и на собственном хлебобулочном (кондитерском) производстве супермаркетов и небольших кафетериев.

На стенде компании также представлены модернизированные образцы оборудования для хлебопекарного производства, в частности — машина тестомесильные ТММ140.2 и пресс макаронных изделий ПМИ02. (Unipack.ru 09.10.24)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

Электронная тестораскаточная машина Rondostar 5000 представлена в Москве.

Компания Rondo Россия представляет на выставке "Агропродмаш-2024" в Москве качественное хлебопекарное оборудование. Среди экспонатов – тестораскаточная машина Rondostar 5000 Expert. Это прочная и надёжная электронная тестораскаточная машина с простым управлением, сочетающая в себе все функциональные возможности, необходимые крупным хлебопекарным предприятиям.

К преимуществам машины Rondostar 5000 Expert относятся: высокая прочность и надёжность; универсальность и бережная работа; простая система управления i-Touch; стабильное качество и соответствие санитарно-гигиеническим требованиям (машина имеет продуманную конструкцию, гладкие поверхности, и очистка происходит за 15 минут).

Rondostar 5000 обеспечивает высокую производительность предприятия благодаря большому зазору между валами и высокой скорости конвейерной ленты. Она также способна обрабатывать совершенно разные блоки теста. Выработка теста составляет 150-200 кг в час. На линии для формовки или машины для производства круассанов можно подавать до 200 кг теста в час. (Unipack.ru 08.10.24)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

Российский рынок пищевого машиностроения. 2024. "RUSSIAN FOOD MARKET". №3/2024

Дайджест статей в демонстрационном выпуске не представлен. Для наших клиентов информация предоставляется в полном объеме, в том числе графические и табличные данные. Более подробная информация об услуге

"[Тематические новости](#)" на нашем сайте www.ADVIS.ru, для перехода нажмите [здесь](#).

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)



Новости мясоперерабатывающей промышленности

В бренде "Ближние Горки" эксклюзивные новинки мяса в маринаде.

ГК "Агропромкомплектация" укрепляет свое лидерство в производстве маринадной продукции



К сезону активного потребления мяса в маринаде, которым считается период с октября по март, Группа компаний "Агропромкомплектация" запустила производство новой мясной продукции по особым рецептурам из мяса с собственных ферм. Под брендом "Ближние Горки" вышли сразу четыре новинки, которые точно придутся по вкусу потребителям с гастрономическими пристрастиями к пряностям, ценителям сладких нот в горячих блюдах, а также всем, кто просто любит вкусную пищу. Это "Мясо в соусе терияки" и "Свинина по-восточному в пряном соусе": оба продукта заявлены как блюда азиатской линейки и не имеют аналогов на российском рынке. А также ? "Свинина для запекания с овощами по-домашнему" (инновационный продукт для рынка) и "Свинина для запекания с пряными травами" (блюдо отличается оригинальным вкусом и приятным ароматом).

? В производстве продукции под брендом "Ближние Горки" "Агропромкомплектация" ориентируется на разнообразие потребительских вкусов, которые мы внимательно изучаем. А также стремимся предложить нашим покупателям такие блюда, которые они еще не пробовали, чтобы добавить в их жизнь новые яркие вкусы, ? отмечает руководитель департамента маркетинга ГК "Агропромкомплектация" Катерина Виноградова. – "Ближние Горки" уже входят в число лидеров потребительского рынка в маринадной группе, занимая 1 место в Центральном федеральном округе и 3 место в Северо-Западном федеральном округе. Достичь таких высоких результатов нам удалось, в том числе, за счет инновационного подхода к производству продукции. Например, в ЦФО хитами продаж являются наши карбонад, ребрышки, окорок, лопатка и мясо для жаркого в маринаде. Мы будем продолжать формировать новые вкусовые предпочтения и развивать рынок.

Все виды новой продукции "Ближние Горки" представлены в весе около 0,6 кг и ориентированы на разовое потребление. Блюда просты в приготовлении: мясо в упаковке нужно поместить в духовку и запекать при температурном режиме и по времени, следуя рекомендациям на этикетке.



С выходом новинок "Агропромкомплектация" рассчитывает увеличить объем продаж своей продукции маринадной группы до 600 тонн в месяц, а в перспективе ? до 1 тыс. тонн в месяц. Этот рост, в том числе, обеспечивает запуск универсальной линии термоформовочной упаковки.

Для справки: Название компании: *Агропромкомплектация, ООО (Торговые сети Ближние горки, Дмитрогорский продукт, Группа компаний АгроПромкомплектация)* Адрес: 124482, Россия, Москва, Зеленоград, Яблоневая аллея, 313 Б Телефоны: +74997362546; +7(800)7700774; +7(499)7363112; +7(499)7358512; +7(495)7898466; +7(499)9513427 E-Mail: info@apkholding.ru; pr@apkholding.ru Web: <http://apkholding.ru>; www.dmitrogorsky.ru; <https://gorki-ferma.ru> Руководитель: Новиков Сергей Анатольевич, президент (INFOLine, ИА (по материалам компании) 04.10.24)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

Свинина АГРОЭКРО – продукт года!



Сразу девять позиций в потребительской упаковке от АГРОЭКО стали лауреатами профессионального дегустационного конкурса продуктов питания и напитков WorldFood Moscow 2024.

Признание конкурсной комиссией является очередным подтверждением высокого качества продукции, её отменного вкуса и привлекательности на потребительском рынке.

"Свинина под брендами АГРОЭКО и DUROC продолжает набирать заслуженную популярность среди ценителей вкусного мяса. Победы в профильных конкурсах и оценки экспертов подтверждают высокие характеристики нашего мяса", - сообщил Борис Дехаев, директор по маркетингу АГРОЭКО.

Наград конкурса удостоились "Мраморные" стейк из шейки и котлета на косточке со специями и без, фарш "Сочный", шашлык "Премиум" и "Классический", колбаски "По-домашнему" и свиной окорок.

WorldFood Moscow — международная осенняя выставка продуктов питания. Это профессиональная площадка, на которой производители продуктов и поставщики сопутствующих услуг встречаются с закупщиками из ритейла, оптовой торговли, сферы общественного питания, а также дистрибьюторами и экспортерами, чтобы познакомиться с новыми продуктами, приобрести новые контакты и договориться о взаимном сотрудничестве.



Для справки: Название компании: *Группа компаний АГРОЭКО, ООО (ГК АГРОЭКО)* Адрес: 394006, Россия, Воронежская область, Воронеж, ул. Станкевича, 36, оф.73 Телефоны: +74732620244 E-Mail: info@agroeco.ru; pr@agroeco.ru Web: <https://agroeco.ru> Руководитель: *Косыгин Антон Владимирович, генеральный директор* (INFOline, ИА (по материалам компании) 04.10.24)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

Петербургская Мясоet Meat Company намерена до конца 2024 г. провести pre-IPO.

Поставщик мясной продукции Мясоet Meat Company (юрлицо АО "Х-Скаут"), основанный в Санкт-Петербурге, до конца 2024 г. планирует провести pre-IPO (предварительное публичное размещение). Сейчас компания ведет переговоры с потенциальными инвесторами, пишет АБН со ссылкой на источники, знакомые с процессом подготовки.

На данный момент компания находится в финальной стадии подготовки. По словам собеседника издания, Мясоet Meat Company также выбирает площадку для проведения pre-IPO. При этом в июле 2024 г. стало известно о том, что компания планирует привлечь 450 млн руб. в рамках pre-IPO.

Мясоet Meat Company основана в 2017 г. в Санкт-Петербурге. Компания работает под брендом МЯСОЕТ. Она занимается производством, переработкой и поставкой мяса. (Ведомости. Санкт-Петербург 04.10.24)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

Бурятский свинокмплекс готовится к выходу на рынок Китая.

Восточно-Сибирский свинокмплекс готовится к выходу на рынок Китая. Об этом сообщил корреспонденту Восток-Телеинформ директор предприятия Александр Чухломин.

- Сейчас в наших планах – представить свою продукцию на рынках Китая, а для этого необходимо соответствовать требованиям этой страны, которые отличаются от международных. Наши сотрудники уже прошли необходимое обучение, готовимся к выходу на новый экспортный рынок. Производственные мощности предприятия позволяют нам это сделать. На данный момент мы полностью обеспечиваем собственной продукцией Бурятию, Забайкальский край, некоторые регионы Дальнего Востока и Монголию.

Компания в 2017 году первой в России начала экспорт мяса в Монголию. За 1,5 года, то есть за 2023 и часть 2024 года, предприятие реализовало в Монголию 3,5 тысячи тонн собственной продукции и сегодня занимает там 40% рынка. (Восток-Телеинформ 04.10.24)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

"Черкизово" и "Царицыно" урегулировали спор о названии колбасы.

АО "Черкизовский мясоперерабатывающий завод" и ООО "Царицыно Эталон" пришли к мировому соглашению в споре о названии колбасы "Губернская". Об этом свидетельствуют данные в картотеке Арбитражного суда Московской области.

"Утвердить мировое соглашение", - говорится в карточке дела.

Заседание по делу прошло 8 октября. Черкизовский мясоперерабатывающий завод требовал взыскать с "Царицыно" около 549 млн руб. за якобы незаконное использование названия колбасы "Губернская".

Условия соглашения пока не опубликованы, но судья на заседании сообщила, что истец отказался от своих требований, пишет "Коммерсантъ".



В марте "Ведомости" писали, что ГК "Черкизово" подала иск к ООО "Ратимир" в Арбитражный суд Приморского края из-за бренда колбас "Фламенко". Истец требовал компенсацию в 12 млн руб. В сентябре суд утвердил мировое соглашение, согласно которому "Черкизово" получило исключительное право на товарный знак "Фламенко". "Ратимир" же признает факт нарушения, но при этом истец отказывается от взыскания каких-либо компенсаций с ответчика, говорится в документе. (Ведомости 08.10.24)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

Свердловский мясокомбинат потребует 150 млн рублей с липецких "Кузминок" в Верховном суде.

ООО "Торговый дом "Первый мясокомбинат"" из Свердловской области подало жалобу в Верховный суд России на решение нижестоящих инстанций по делу об использовании товарного знака "Даниловская" и взыскании с липецкого производителя колбас "Кузминки" (бренды "Кузминки", "Дубки", "Фамильные колбасы") 148,4 млн руб. заявление пока не принято к производству, следует из судебной картотеки.

В феврале этого года арбитражный суд Липецкой области отказал свердловскому мясокомбинату в иске к "Кузминкам". Затем Девятнадцатый арбитражный апелляционный суд и Суд по интеллектуальным правам поддержали первую инстанцию.

Свердловская компания указывала, что "Кузминки" производят шпикачки "Даниловские". Этот товарный знак, по мнению истца, схож до степени смешения с товарным знаком "Даниловская", правообладателем которого он является. Ответчик не согласился с доводами и заявил, что в действиях истца усматриваются признаки злоупотребления правом на товарный знак. (Коммерсантъ 08.10.24)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

Новинка продукции от "РЕМИТ" -сосиски копченые свиные с ароматными пряностями.

Каждая новинка нас всегда очень радует, но особенно мы рады новым сосискам, потому что мы их очень любим.



Свиные копченые сосиски с ароматными пряностями отличает не только особый вкус, но и плотная консистенция с одновременной сочностью.

Коптим традиционно на натуральной буквой щепе.

На наш взгляд, такие сосиски идеально подходят для домашних завтраков, обедов или ужинов. Разогрейте их любым способом - на этикетке мы обозначили этот момент специальными символами.

Вес упаковки тоже идеальный – 260 г.

Для справки: Название компании: *Мясоперерабатывающий завод РЕМИТ, ООО (Торговая сеть Вкусные колбасы, Настоящий мясной)* Адрес: 142111, Россия, Московская область, Подольск, Художественный проезд, д. 2д
Телефоны: +74994004440 E-Mail: bnn@mosremit.ru; info@mosremit.ru Web: www.mosremit.ru Руководитель: Щипалкина Наталья, директор отдела продаж; Зайцев Олег Борисович, генеральный директор (INFOLine, ИА (по материалам компании) 04.10.24)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

Эксперты "Ветеринарии и жизни" рассказали о факторах ценообразования на рынке мяса. "Ветеринария и жизнь". 6 октября 2024



Дайджест статей в демонстрационном выпуске не представлен. Для наших клиентов информация предоставляется в полном объеме, в том числе графические и табличные данные. Более подробная информация об услуге "[Тематические новости](#)" на нашем сайте www.ADVIS.ru, для перехода нажмите [здесь](#).

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

Проиграли гигантам: "Петровские деликатесы" заявили о собственном банкротстве. "Деловой Петербург". 7 октября 2024

Дайджест статей в демонстрационном выпуске не представлен. Для наших клиентов информация предоставляется в полном объеме, в том числе графические и табличные данные. Более подробная информация об услуге "[Тематические новости](#)" на нашем сайте www.ADVIS.ru, для перехода нажмите [здесь](#).

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

Андрей Забегайло, МПК "Атяшевский": "Наши продукты отвечают трендам растущего рынка кормов для домашних животных". "Ритейл.ру". 8 октября 2024

Дайджест статей в демонстрационном выпуске не представлен. Для наших клиентов информация предоставляется в полном объеме, в том числе графические и табличные данные. Более подробная информация об услуге "[Тематические новости](#)" на нашем сайте www.ADVIS.ru, для перехода нажмите [здесь](#).

Ритейл.ру

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

Семейный бизнес на тульской земле. "Агроинвестор". №10/2024

Дайджест статей в демонстрационном выпуске не представлен. Для наших клиентов информация предоставляется в полном объеме, в том числе графические и табличные данные. Более подробная информация об услуге "[Тематические новости](#)" на нашем сайте www.ADVIS.ru, для перехода нажмите [здесь](#).

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)



Корма для домашних животных

ГК Адепт начала производить влажные корма для домашних животных.

Мы с радостью объявляем о старте производства влажных кормов под торговой маркой "NaturaPlan"!

Правильный рацион очень важен для здоровья и счастья наших питомцев. Поэтому мы создали особенный продукт, который максимально приближен к естественному питанию животных.

NaturaPlan позволяет обеспечить сбалансированное питание, полностью удовлетворяющее ежедневные нужды кошек и собак. Корм содержит все необходимые витамины и минералы, омегу, таурин и конечно же, натуральное мясо!



Основная философия NaturaPlan — это гармония с природой для здоровья наших четвероногих друзей. Мы стремимся создавать не только вкусные, но и полезные продукты. Уверены, что благодаря нашему внимательному подходу к составам, ваши питомцы будут чувствовать себя замечательно и радовать вас своей активностью.

Ассортимент NaturaPlan включает:

- полнорационные корма;
- муссы;
- суфле;
- паштеты;
- рубленое мясо.

Для справки: Название компании: *Группа Компаний Адепт* Адрес: 173640, Россия, Великий Новгород, Сырковское ш., 25 Телефоны: +7(8162)682631; +7(8162)680442; +7(8162)680412; +7(8162)680781; +7(8162)680501; +7 (863) 206-19-05 E-Mail: sekr@adept.ru Web: www.adept.ru Руководитель: *Нисанов Геннадий Борисович*, генеральный директор (INFOline, ИА (по материалам компании) 02.10.24)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)



Новости птицеперерабатывающей промышленности

Бренд "Индилайт" на 22% нарастил объем продаж в период гриль-сезона.

Бренд "Индилайт", принадлежащий крупнейшему производителю индейки в России группе компаний "Дамате", подводит итоги гриль-сезона. С середины апреля по август текущего года на 22% по сравнению с аналогичным периодом 2023 года выросли в тоннах продажи продукции из индейки и на 44% увеличилась выручка.

К сезону шашлыков компания выпустила новинки ассортимента для федеральных торговых сетей и розничных магазинов страны. В этом году в чих число вошли такие позиции: "Шашлык из филе грудки с оливковым маслом" с добавлением ароматного черного перца, майорана и орегано, "Шашлык из филе грудки "Нежный"" в белом маринаде с чесноком, петрушкой и горчицей, "Шашлык из филе голени индейки" в пикантном маринаде с паприкой, перцем чили и кориандром, а также колбаски "Барбекю" и "Барбекю с сыром".

Чтобы громко заявить о выходе новинок, "Индилайт" начал масштабную рекламную кампанию со слоганом "Горячий гриль-сезон". За весенне-летний период более 65 млн зрителей и слушателей узнали о гриль-продукции. В ходе кампании была размещена наружная реклама в Москве, Санкт-Петербурге, Ростове-на-Дону и Пензе, созданы различные спонсорские интеграции и заставки на федеральных телеканалах, аудиоролики на радио. Также запущено Online Video – это интернет-реклама в виде коротких видеороликов на сайтах, в мобильных приложениях, социальных сетях. К рекламной кампании новинок были привлечены также известные российские блогеры и инфлюенсеры.

"Дамате" записала специальный летний гриль-трек, озвучив им заставки, аудио и видеоролики.

Презентация гриль-новинок состоялась на первом "Фестивале индейки" в Пензе, который посетило 55 тысяч человек. А более 235 тысяч гостей летних фестивалей во многих уголках России попробовали новинки в специальном фирменном автофургоне - фудтраке "Индилайт. Участники мероприятий оценили специальное меню от шеф-повара с блюдами из гриль-линейки.

Продукты гриль-линейки соответствуют трендам на быстроту и удобство приготовления, имеют чистый натуральный состав. Главными преимуществами такой продукции от "Индилайт" являются удобство и быстрота приготовления. Потребителю не нужно тратить время на поиск рецептов, приготовление маринада, ожидание мариновки мяса. Достаточно просто достать мясо из упаковки и приготовить с веселой компанией как летнее блюдо на гриле или мангале или дома традиционными способами – в духовке или на сковороде.

Напомним, что сегодня "Дамате" предлагает широкий ассортимент полуфабрикатов из мяса индейки под брендами "Индилайт", и "Только!". Ассортиментная линейка насчитывает свыше 600 позиций и включает натуральные и рубленные полуфабрикаты, колбасы и мясные деликатесы. Продукция представлена в федеральных и локальных торговых сетях страны и отправляется на экспорт.

Для справки: Название компании: *Управляющая компания ДАМАТЕ, ООО (УК ДАМАТЕ, офис в Москве)* Адрес: *143421, Россия, Москва, Красногорский район, 26 км автодороги «Балтия», Бизнес Центр «RigaLand», строение Б2* Телефоны: +74956462075; +78412210400 E-Mail: info@acdamate.com Web: <http://www.acdamate.com> Руководитель: *Седов Андрей Владимирович, генеральный директор; Бабаев Наум Александрович, председатель Совета директоров (INFOLine, ИА (по материалам компании) 04.10.24)*

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

"ПРОДО Тюменский бройлер" принял участие в Межрегиональной агропромышленной выставке в Ханты-Мансийске.

Тюменская птицефабрика Группы "ПРОДО" представила свою продукцию на XII Межрегиональной агропромышленной выставке Уральского федерального округа в Ханты-Мансийске. Организаторы мероприятия – Правительство Ханты-Мансийского автономного округа – Югры и Фонд развития Югры – привлекли на экспозицию более 100 производителей сельхозпродукции ХМАО, ЯНАО, Курганской, Челябинской, Тюменской и Свердловской областей.

В деловой программе выставки принял участие директор "ПРОДО Тюменский бройлер" Денис Налепов, в том числе в пленарной дискуссии "Устойчивое развитие агропромышленного комплекса: настоящее и будущее". В рамках сессии были представлены достижения в сфере АПК и обсуждались наиболее актуальные для участников рынка вопросы. "Мы ежегодно принимаем участие в Межрегиональной выставке, – отметил Денис Налепов. – Для нас участие в таких мероприятиях важно и значимо, поскольку это хорошая возможность для обмена опытом с коллегами из других регионов, отслеживания значимых для рынка тенденций".





Продукция "ПРОДО Тюменский бройлер" - в общей сложности 23 товарные позиции - была представлена на стенде птицефабрики в рамках Ярмарки аграрной продукции. Предприятие привезло на выставку новинку, продемонстрировавшую максимальную динамику продаж - "Шницель с сыром", а также продукты категории "Халал" и популярную линейку полуфабрикатов "Для заботливых мам". Посетители ярмарки здесь же могли приобрести понравившиеся им товары.

Для справки: Название компании: *ПРОДО Тюменский бройлер, АО* Адрес: 625512, Россия, Тюменская область, Тюменский район, с. Каскара Телефоны: +7(3452)760266; +7(3452)761334 E-Mail: svu@tumen.prodo.ru; ptb@tumen.prodo.ru; prodo@prodo.ru Web: <http://npodo.pf> Руководитель: *Величко Оксана Александровна, директор* (INFOLine, ИА (по материалам компании) 04.10.24)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

Чебаркульской птицефабрике открыли путь в страны Таможенного союза.

Продукции птицефабрики "Чебаркульская птица" (Челябинская область) Россельхознадзор открыл путь в страны Таможенного союза (ТС). Наша компания подтвердила соответствие требованиям условий на убойно-перерабатывающем комплексе.

Россельхознадзор провел ветеринарно-санитарное обследование убойно-перерабатывающего комплекса предприятия. Птицефабрика успешно выдержала контрольное мероприятие ветеринарно-санитарное обследование и подтвердило соответствие требованиям Евразийского экономического союза.

В результате 3 сентября площадку включили в реестр предприятий ТС. В ходе обследования специалисты Россельхознадзора убедились, что на предприятии соблюдаются все необходимые условия для производства, расфасовки, хранения и реализации мяса и мясopодуктов. Комиссия отметила, что в компании действуют программы производственного контроля и безопасности пищевой продукции, что гарантирует высокое качество продукции. Нахождение в реестре позволит фабрике заниматься экспортом и перемещением продукции в страны Таможенного союза



Для справки: Название компании: *Чебаркульская птица, ООО (Торговая сеть Чебаркульская птица)* Адрес: 454440, Россия, Челябинская область, Чебаркульский р-н, пос. Тимирязевский, ул. Мичурина, 3 Телефоны: +73516871813; +7(351)2630780; 78005003120 E-Mail: chebird@yandex.ru; reklama@chpt.ru Web: www.chpt.ru; <https://shop.chpt.ru/> Руководитель: *Белов Дмитрий Сергеевич, Руководитель - индивидуальный предприниматель; Пырников Дмитрий Александрович, генеральный директор* (INFOLine, ИА (по материалам компании) 06.10.24)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

Яичное разнообразие. Интерес потребителя к нишевому яйцу увеличивается. "Агроинвестор".

№10/2024

Дайджест статей в демонстрационном выпуске не представлен. Для наших клиентов информация предоставляется в полном объеме, в том числе графические и табличные данные. Более подробная информация об услуге "Тематические новости" на нашем сайте www.ADVIS.ru, для перехода нажмите [здесь](#).

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

Производитель куриных яиц "Оксное" предупредил о повышении отпускных цен. "Ведомости". 8 октября 2024

Дайджест статей в демонстрационном выпуске не представлен. Для наших клиентов информация предоставляется в полном объеме, в том числе графические и табличные данные. Более подробная информация об услуге "Тематические новости" на нашем сайте www.ADVIS.ru, для перехода нажмите [здесь](#).

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

Вкрутую поворот: ритейлеры недосчитаются 100 млрд рублей из-за сдерживания цен на яйца. "Известия". 9 октября 2024

Дайджест статей в демонстрационном выпуске не представлен. Для наших клиентов информация предоставляется в полном объеме, в том числе графические и табличные данные. Более подробная информация об услуге "Тематические новости" на нашем сайте www.ADVIS.ru, для перехода нажмите [здесь](#).

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

Инвестиционные проекты в птицеперерабатывающей промышленности

Мелеузовское предприятие «Союзпромптица» планирует вложить 8,3 млрд рублей в развитие производства мяса индейки (Республика Башкортостан).

Мелеузовское ООО «Союзпромптица» входит в топ-3 производителей мяса индейки в России. Об этом рассказал директор предприятия Андрей Ковалёв на еженедельном оперативном совещании, которое провёл Глава Башкортостана Радий Хабиров.

Основанное в 2007 году, ООО «Союзпромптица» ежегодно производит более 36 тысяч тонн мяса индейки, которое реализуют более чем в 20 регионов страны, а также потребителям в государствах СНГ и дальнего зарубежья. При этом только на территории Башкортостана продукцию компании можно приобрести в 618 торговых точках.

Андрей Ковалёв отметил, что на производстве трудятся 1,2 тысячи человек. Предприятие активно инвестирует в развитие своих мощностей. Так, в 2024 году вложения в модернизацию технологического комплекса составили 1,3 млрд рублей. В планах до 2027 года – возвести 42 новых птичника. Кроме того, на предприятии подготовили проекты строительства элеватора для хранения зерна и модернизации комбикормового завода. Это позволит увеличить годовой объём выпуска продукции до 72 тысяч тонн и создать 450 новых рабочих мест.

Общий объём вложений в перспективные проекты оценивается в 8,3 млрд рублей. Инициативы планируют представить на заседании Инвестиционного комитета.

Глава Башкортостана поддержал планы развития ООО «Союзпромптица».

– Очень здорово, что предприятие динамично развивается. Готовьте документы для участия в «Инвестчасе», где мы рассмотрим возможности поддержки ваших новых инвестпроектов, – сказал Радий Хабиров.



Для справки: Название компании: *СоюзПромПтица, ООО (СПП)* Адрес: 453853, Россия, Республика Башкортостан, Мелеуз, ул. Салавата, 2а, пом. 3 Телефоны: +78002014135 E-Mail: info@indushkin.org Web: <https://indushkin.org/> Руководитель: Газизов Кирилл Радикович, директор (INFOLine, ИА (по материалам Администрации) 08.10.24)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)



Новости рыбоперерабатывающей промышленности

Эксперт: дефицита горбуши на российском рынке нет и не ожидается.

Председатель Рыбного союза Александр Панин отметил, что ежегодные колебания по объемам вылова тихоокеанских лососей связаны с особенностями циклов нагула рыбы

Дефицита горбуши на российском рынке нет и не ожидается, снижение вылова не приведет к резким колебаниям розничных цен. Об этом ТАСС сообщил председатель Рыбного союза Александр Панин.

"Дефицита горбуши на российском рынке нет и не ожидается. Участники рынка, как переработчики, так и экспортеры, готовы к нынешней ситуации, и она не приведет к резким колебаниям розничных цен", - сказал Панин. По данным союза, на 2 октября 2024 года российские рыбаки добыли 230 тыс. тонн тихоокеанских лососей (включая 136 тыс. тонн горбуши и 48,6 тыс. тонн кеты), что 2,6 раза ниже показателя 2023 года, но только на 17% ниже прошлого "нерыбного" 2022 года.

Как пояснил Панин, ежегодные колебания по объемам вылова тихоокеанских лососей (горбуши, прежде всего) связаны с особенностями циклов нагула рыбы. "К этому в отрасли привыкли и переработчики при возможности стараются делать запасы в "рыбные" годы. Это позволяет сгладить ценовые колебания в "нерыбный" год", - отметил эксперт.

По данным Рыбного союза, в сентябре 2024 года средняя оптовая цена на неразделанную мороженую горбушу в Московском регионе составила 260 рублей за кг, что примерно на 25% выше показателя за сентябрь прошлого "рыбного" года, и находится на уровне сентября предыдущего "нерыбного" 2022 года. "Резервы с прошлого года сдерживают увеличение цен", - подчеркнул Панин.

Ранее руководитель Росрыболовства Илья Шестаков сообщил, что вылов лососевых видов рыб в России по итогам 2024 года составит около 250-260 тыс. тонн - в два раза меньше, чем в 2023 году.

По итогам 2023 года Россия стала первой в мире по добыче лосося - объем вылова превысил 600 тыс. тонн. (ТАСС 04.10.24)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

Обзор российского рынка рыбных консервов, 2024 год. "RUSSIAN FOOD MARKET". №3/2024

Дайджест статей в демонстрационном выпуске не представлен. Для наших клиентов информация предоставляется в полном объеме, в том числе графические и табличные данные. Более подробная информация об услуге

"Тематические новости" на нашем сайте www.ADVIS.ru, для перехода нажмите [здесь](#).

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

Год наплакал: в России начала быстро дорожать красная икра. Ее стоимость к октябрю уже повысилась на четверть, а к Новому году может подскочить еще на 10%. "Известия". 7 октября 2024

Дайджест статей в демонстрационном выпуске не представлен. Для наших клиентов информация предоставляется в полном объеме, в том числе графические и табличные данные. Более подробная информация об услуге

"Тематические новости" на нашем сайте www.ADVIS.ru, для перехода нажмите [здесь](#).

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

В Рыбном союзе заявили о переизбытке красной икры. "РосБизнесКонсалтинг". 8 октября 2024

Дайджест статей в демонстрационном выпуске не представлен. Для наших клиентов информация предоставляется в полном объеме, в том числе графические и табличные данные. Более подробная информация об услуге

"Тематические новости" на нашем сайте www.ADVIS.ru, для перехода нажмите [здесь](#).

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)



Инвестиционные проекты в рыбопереработке

Госкомитет проверил ход строительства завода по переработке водорослей в Кондопожском районе Карелии.

В ходе проверки отклонений от строительных норм не выявлено.

Сотрудники Госкомитета Карелии по жилищному надзору проверили ход строительства завода по переработке водорослей в Кондопожском районе. Об этом сообщили в пресс-службе госоргана.

Качество выполненных работ и применяемых стройматериалов соответствует требованиям проектной документации. В ходе проверки специалисты не выявили отклонений от строительных норм.

"На момент проверки завершены работы по организации строительной площадки, подготовке котлованов и оснований под фундаменты корпусов, бетонированию фундаментов и цокольных стен корпусов, монтажу колонных опор корпусов 1 и 2. Выполнена гидроизоляция фундаментов, опор под колонны и цокольных стен", — рассказали в Госкомитете.

Проектом предусмотрено строительство производственного комплекса, состоящего из двух корпусов общей площадью свыше 3,5 тыс. кв. м. Предприятие будет производить пищевые добавки и детское питание на основе водорослей ламинарии и фукуса, добываемых в Белом море. Строительство объекта ведется по концессионному соглашению между правительством Карелии и застройщиком "Биомедицинские Инновационные Технологии". Его планируют завершить в 3-м квартале 2025 года. На заводе будет создано порядка 100 новых рабочих мест.



Для справки: Название компании: Научное производственное объединение Биомедицинские инновационные технологии, ООО (НПО БИТ, ООО) Адрес: 170521, Россия, Тверская область, Калининский р-н, с. Медное, Школьная ул, 30б Телефоны: +78005507683 E-Mail: contract@npobit.com Web: <https://npobit.com> Руководитель: Ефимова Гелися Азизжановна, генеральный директор (Интернет-журнал Республика Карелия 08.10.24)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)



Молочная промышленность

Союзмолоко продолжает работу в новом направлении – развитии рынка спортивного питания в России.

Глава Союзмолоко Артем Белов и генеральный директор ООО "Прайм-Крафт" Игорь Губенко провели установочное совещание по определению наиболее приоритетных вопросов в части регулирования этой индустрии. Обсуждалась повестка работы союза по направлению подотрасли спортивного питания, а также создание рабочей группы союза по данному направлению в текущем году. Намечены направления по разработке регулирования производства спортивного питания в РФ и ЕАЭС, борьбы с фальсификатом и развития производства ингредиентов для данной категории продукции. ([СОЮЗМОЛОКО](#) 07.10.24)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

Союзмолоко отмечает замедление роста себестоимости молока в августе до 11,4%.

Себестоимость сырого молока в России в августе в годовом выражении выросла на 11,4%, по сравнению с июлем этого года - на 3,4%, сообщает Национальный союз производителей молока (Союзмолоко).

Эти темпы несколько ниже июльских показателей, когда себестоимость по сравнению с июлем прошлого года выросла на 14%, за месяц - на 6,3%.

Одной из причин повышения отраслевого объединения называет рост стоимости кормов. В частности, по данным Росстата, цена комбикормов для крупного рогатого скота в августе выросла на 4,5% (в июле на 4%), на шрот и жмых - на 0,2%. Кроме того, электроэнергия в августе стала дороже на 10%, дизельное топливо - на 1,9%. Растут затраты на оплату труда, повышаются ставки по льготным кредитам, сохраняются инфляционные процессы, отмечает Союзмолоко.

Повышается и себестоимость производства готовой продукции. Как сообщалось в презентации союза на совещании в рамках фестиваля "Молочная страна-2024" в Уфе в конце сентября, себестоимость готовой молочной продукции в августе в годовом выражении выросла на 16,4%, в том числе сливочного масла, цены на которое наиболее активно растут на потребительском молочном рынке, - на 17,4%, с начала года - на 6,2%, питьевого молока - на 15,5% и 4,7% соответственно.

Эта ситуация отражается на потребительских ценах. По данным Росстата, за неделю с 24 по 30 августа цены на сливочное масло выросли на 1%, с начала года на 17,5%, на пастеризованное молоко - соответственно на 0,7% и 9%, на сметану - на 0,8% и 8,9%. (Интерфакс 03.10.24)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

"Мозырские молочные продукты" выпустили новый бренд "Країна малака".

Компания "Мозырские молочные продукты" выпустила новый бренд "Країна малака". Линейка включает в себя молоко, кефир, сметану, творог и сливочное масло.





А совсем недавно бренд пополнился новинкой - фруктовыми напитками на основе сыворотки. В линейке два вкуса - "Ананас-манго" и "Апельсин". Напитки выпускаются в ПЭТ-бутылке. (Unipack.ru 04.10.24)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

"Беловежские сыры" выпустили сыр "Кноле" в форме трюфеля.

Компания "Беловежские сыры" представила оригинальную новинку – сыр "Кноле". Его сложно не заметить на продуктовой полке: сыр производится в форме трюфеля, а созревает в обсыпке специй.

Кноле сочетается с вином, фруктами и медом. Обладая выраженным сырным вкусом с легкой нотой кислинки, этот сыр дополнит мясные блюда или станет оригинальным элементом сырной тарелки.

В линейке представлены сыры с тремя видами обсыпок, приготовленных по традиционной швейцарской рецептуре: "Деревенская" с добавлением паприки, тмина, горчицы и петрушки; "Пастроми-спайс" с горчицей, орегано, чесноком, луком и черным перцем; "Кебаб-пеппер" в ароматной композиции чеснока, паприки и зелени. (Unipack.ru 04.10.24)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)



Молочка "Афанасий" – все: руководитель холдинга заявил о прекращении молочного производства.

О прекращении выпуска молочной продукции заявил руководитель холдинга "Афанасий" Максим Ларин:

"Мы приняли непростое решение - закрыть молочное производство. Это дотационное направление здорового питания мы более не можем финансировать с пивоварни. Розлив козьего молока с нашей фермы и производство козьих йогуртов пока останется."

Также он сообщил, что персонал, который захочет остаться работать в компании, будет переведен на масло-сырное производство или в другие цеха. Для сотрудников будет доступно коровье молоко с фермы в ограниченных количествах и по предзаказу. Также Максим Ларин выразил желание вернуться к производству молочной продукции чуть позже.

"Мы обязательно вернемся к молочному производству в лучшее время!" (panogampro.ru).



Для справки: Название компании: Холдинг Афанасий Адрес: 170028, Россия, Тверская область, Тверь, Коминтерна, 95 Телефоны: +7(4822)790101; +7(495)7818098; +7(495)7818099 E-Mail: info@afanasy.ru Web: www.afanasy.ru Руководитель: Ларин Максим Владиславович, руководитель холдинга-стратегический управленец (04.10.24)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)



Опрос "ВиЖ": покупаете ли вы растительные аналоги традиционных молочных продуктов.

"Ветеринария и жизнь" на своих страницах в социальных сетях провела опрос относительно предпочтений потребителей: могут ли растительные аналоги заменить натуральное молоко? Большинство опрошенных, 71%, ответили, что покупают только натуральные молочные продукты.

Время от времени аналоги молочных продуктов приобретают 26% опрошенных.

И только 3% респондентов сообщили, что полностью заменили в своем рационе молочные продукты на растительные аналоги.

"Напитки на растительной основе подходят людям, не переносящим лактозу и пытающимся найти замену молочным продуктам, чтобы ощутить привычный вкус. При этом напитки на растительной основе потребляют и те, у кого с усвоением лактозы все в порядке, — просто им нравятся эти продукты, так они разнообразят свой рацион. Во время поста спрос на такие напитки тоже растет", — прокомментировала "Ветеринарии и жизни" вице-президент по качеству, техническому регулированию и стандартизации Союза производителей соков, воды и напитков (Союзнапитки) Людмила Хомич. (Ветеринария и жизнь 07.10.24)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)



Елецкий гормолзавод в Липецкой области отбился от банкротства.

Арбитражный суд Липецкой области прекратил производство по делу о признании банкротом ОАО "Елецкий гормолзавод". Об этом сообщила пресс-служба суда.

Банкротства завода потребовало липецкое управление Федеральной налоговой службы (ФНС) из-за долга в 1,9 млн руб. по обязательным платежам в бюджет. По ходу процесса предприятие погасило большую часть задолженности, и на момент рассмотрения судом обоснованности признания должника банкротом оставшаяся сумма составила 44 тыс. руб.

В итоге наличие у гормолзавода неисполненных обязательств на сумму более 2 млн руб. (минимальный размер задолженности для инициирования банкротства юридического лица, согласно последним изменениям в федеральном законе о банкротстве), суд не установил. В связи с этим производство по делу прекращено.

По данным Rusprofile, ОАО "Елецкий гормолзавод" зарегистрировано в 1992 году в Ельце Липецкой области для производства молока (кроме сырого) и молочной продукции. Данные об учредителях в ЕГРЮЛ отсутствуют. Выручка компании в 2023 году составила 37 млн руб., чистая прибыль — 107 тыс. руб. Генеральный директор — Александр Чернышов. Завод был поставщиком в 1,6 тыс. государственных контрактах на общую сумму 200,4 млн руб. (Коммерсантъ 08.10.24)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

"Лебедяньмолоко": подтверждаем качество.

Роскачество провело контрольную проверку сертификации нашей сметаны 20%.

В результате этого исследования наш сертификат успешно подтвержден!

Что это значит?

Наша сметана соответствует самым высоким стандартам качества, установленным в отрасли. Мы уделяем особое внимание каждому этапу производства: от выбора сырья до тщательной проверки готового продукта.

Каждый продукт проходит строгий контроль, что позволяет нам гарантировать его вкус и безопасность.

Изготовлено с любовью и заботой о вас!



Для справки: Название компании: *ЛебедяньМолоко, ООО* Адрес: 399610, Россия, Липецкая область, Лебедянь, ул. Южная, 6 Телефоны: +74746652126; +78007006800 E-Mail: lebmilk@yandex.ru Web: <http://lmilk.ru> Руководитель: Мельников Сергей Фёдорович, генеральный директор; Кремнев Александр Николаевич, председатель Совета директоров (INFOline, ИА (по материалам компании) 04.10.24)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

МолкоМ посетила делегация промышленной корпорации "Сиань Айцзюй" из провинции Шэньси Китайской Народной Республики.



Цель визита — развитие торгово-экономических связей между комбинатом и компанией "Сиань Айцзюй".

В ходе встречи обсуждались перспективы поставки продукции "Молком" на экспорт в Китай, что открывает новые горизонты для сотрудничества и укрепления взаимовыгодных отношений. Мы уверены, что совместные усилия приведут к успешной реализации проектов, что, в свою очередь, поспособствует развитию как нашего комбината, так и укреплению позиций на международной арене.

Благодарим наших китайских партнеров за интерес к нашей продукции и надеемся на долгосрочное и плодотворное сотрудничество!



Для справки: Название компании: *Молочный комбинат Пензенский, АО (Молком, АО)* Адрес: 440031, Россия, Пензенская область, Пенза, ул. Курская, 70 Телефоны: +78412231400; +78412231571 Факсы: +78412546430 E-Mail: info@molkom-pnz.ru Web: <https://molkom-penza.ru> Руководитель: Жуков Андрей Николаевич, генеральный директор (INFOLine, ИА (по материалам компании) 05.10.24)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

Actimuno подводит итоги года.

Осенью прошлого года бренд кисломолочных напитков для укрепления иммунитета был успешно локализован в России под новым названием — Actimuno. За год он достиг впечатляющих результатов: продажи выросли в объемах на 19%1, а потребители, стали активно возвращаться в категорию, о чем свидетельствует увеличение числа семей, которые покупают Actimuno, на 19% по сравнению с ростом рынка на 3%2.



Ключевым фактором успеха стала масштабная маркетинговая поддержка, охватившая более 90 миллионов человек. Бренд стал ближе к российскому потребителю и говорит с ним на одном языке: коммуникационная стратегия Actimuno нацелена на продвижение положительного влияния продукта на укрепление иммунитета. В рамках детской линейки для привлечения внимания юной аудитории запущена коллаборация с ТОП-13 инфлюенсером среди детей — Владом А4. Влияние на рост потребления продукции Actimuno также оказала правильная ценовая стратегия, которая сделала продукт доступным.

Кисломолочные напитки Actimuno сохранили свое уникальное преимущество: в составе используется эксклюзивный пробиотический штамм лактобактерий L.Casei Actimunis (L. casei CNCM I-1518). 33 клинических исследования доказали, что при регулярном потреблении Actimuno помогает укрепить иммунитет.

Продукция бренда Actimuno производится по высочайшим стандартам качества и безопасности на одном из флагманских заводов компании в Чеховском районе Московской области. После локализации бренда технологический процесс и рецептура кисломолочного продукта остались неизменными, что обеспечивает стабильно высокое качество продукта.

Компания Health&Nutrition гордится достигнутыми результатами и благодарит потребителей за выбор продуктов бренда Actimuno.

1 По данным внутренней статистики компании, сравнение выполнено за период с ноября 2023 по октябрь 2024 и аналогичный период прошлого года.

2 На основании данных GFK Январь-Апрель 2024 по сравнению с прошлым годом.

3 IPSOS, исследование детских интересов, Ноябрь 2023.

Для справки: Название компании: *Эйч Энд Эн, АО (Health & Nutrition, ранее Данон Россия)* Адрес: 143421, Московская область, Красногорский район, тер. 26 км автодороги «Балтия», бизнес-центр «Рига Ленд», строение В. Телефоны: +74957779040; 78001000201 Факсы: +7(495)7779041 E-Mail: correspondence@corphn.com Web: <https://hnrus.com> Руководитель: Шнепп Жиль, председатель Совета директоров (INFOLine, ИА (по материалам компании) 08.10.24)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

Российский сыр: история успешного импортозамещения. "RUSSIAN FOOD MARKET". №3/2024

Дайджест статей в демонстрационном выпуске не представлен. Для наших клиентов информация предоставляется в полном объеме, в том числе графические и табличные данные. Более подробная информация об услуге

"[Тематические новости](#)" на нашем сайте www.ADVIS.ru, для перехода нажмите [здесь](#).

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)



Евгений Громько, "Агрокомплекс" им. Н.И. Ткачева В наших планах - догнать переработку за счет оптимизации ферм. "Milknews". 4 октября 2024

Дайджест статей в демонстрационном выпуске не представлен. Для наших клиентов информация предоставляется в полном объеме, в том числе графические и табличные данные. Более подробная информация об услуге "[Тематические новости](#)" на нашем сайте www.ADVIS.ru, для перехода нажмите [здесь](#).

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

Никак по маслу. "Коммерсантъ-Удмуртия". 5 октября 2024

Дайджест статей в демонстрационном выпуске не представлен. Для наших клиентов информация предоставляется в полном объеме, в том числе графические и табличные данные. Более подробная информация об услуге "[Тематические новости](#)" на нашем сайте www.ADVIS.ru, для перехода нажмите [здесь](#).

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

Григорий Рогов, ВНИИМС К Новому году мы должны быть готовы принять новый ГОСТ по твёрдым сырам. "Milknews". 4 октября 2024

Дайджест статей в демонстрационном выпуске не представлен. Для наших клиентов информация предоставляется в полном объеме, в том числе графические и табличные данные. Более подробная информация об услуге "[Тематические новости](#)" на нашем сайте www.ADVIS.ru, для перехода нажмите [здесь](#).

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

Сергей Волков, "Княгининское молоко" По итогам года планируем выйти на уровень доходности в 5-6%. "Milknews". 4 октября 2024

Дайджест статей в демонстрационном выпуске не представлен. Для наших клиентов информация предоставляется в полном объеме, в том числе графические и табличные данные. Более подробная информация об услуге "[Тематические новости](#)" на нашем сайте www.ADVIS.ru, для перехода нажмите [здесь](#).

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)



Инвестиционные проекты в молокопереработке

В Северной Осетии сельскохозяйственный кооператив "Агро-Юг" запустил завод с полным циклом производства молочной продукции.

В станице Луковской Моздокского района сельскохозяйственный кооператив "Агро-Юг" запустил завод с полным циклом производства молочной продукции. В торжественной церемонии открытия предприятия приняли участие Председатель Парламента РСО-Алания Таймураз Тускаев и заместитель министра сельского хозяйства РСО-Алания Игорь Кадзаев.

Определенный вклад в объемы произведенной продукции сельского хозяйства вносят крестьянские (фермерские) хозяйства, в том числе получившие толчок в развитии благодаря грантам "Агростартап" в рамках регионального проекта "Акселерация субъектов малого и среднего предпринимательства" национального проекта "Малое и среднее предпринимательство и поддержка индивидуальной предпринимательской инициативы".

В рамках реализации нацпроекта в 2024 году на развитие малых форм хозяйствования в Северной Осетии выделено 214,54 млн рублей.

Старт современного молокоперерабатывающего завода – знаковое событие для Моздокского района. Для местных аграриев, в том числе и для получивших грант "Агростартап" это отличная возможность реализации своей продукции. Сегодня у отрасли появился серьезный стимул к возрождению.

Перерабатывающая мощность завода рассчитана на пять тонн в час. На начальном этапе сельскохозяйственный кооператив "Агро-Юг" начал производство с 10 тонн готовой продукции в сутки. В перспективе расширение до 50 тонн. На дегустационном столе гостей ждал широкий ассортимент молочных продуктов: молоко жирностью 2,5% и 3,2%; сметана, творог, кефир жирностью в 1% и 2,5%, осетинский сыр трех видов. Поэтапно добавятся и различные йогурты.

"На протяжении нескольких лет мы наблюдаем позитивные изменения в агропромышленном комплексе республики. Ежегодно, благодаря системной господдержке и предпринимательской энергии, растут показатели производства сельскохозяйственной продукции, внедряются новые технологии и методы. Отрадно, что открываются именно перерабатывающие мощности и мы увидели широкий ряд готовой продукции. Отдельного внимания заслуживает системное взаимодействие органов исполнительной власти республики и муниципальной власти при реализации подобных проектов, которых, уверен, будет больше", - отметил Таймураз Тускаев.

"Данный проект стоимостью более 50 млн рублей реализован при грантовой поддержке Министерства сельского хозяйства РСО-Алания. Земельный участок предоставлен через инвестиционный совет указом Главы РСО-Алания. Приятно, что продукцию уже начали поставлять в магазины республики, со временем рынок сбыта будет расширяться. Старт нового предприятия позволил уже сегодня создать 30 рабочих мест", - отметил заместитель министра сельского хозяйства Игорь Кадзаев.

В Северной Осетии, по данным Северо-Кавказстат, производство молока за восемь месяцев 2024 года составило 160,777 тыс. тонн. (INFOLine, ИА (по материалам Министерства сельского хозяйства) 03.10.24)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

Крупнейшие инвестпроекты Нижегородской области-2024: на что направили более 10 млрд руб.?

"Деловой квартал (Нижний Новгород)". 4 октября 2024

Дайджест статей в демонстрационном выпуске не представлен. Для наших клиентов информация предоставляется в полном объеме, в том числе графические и табличные данные. Более подробная информация об услуге

"Тематические новости" на нашем сайте www.ADVIS.ru, для перехода нажмите [здесь](#).

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

Александр Вильгоцкий, АО "Сырдел" В этом году инвестируем 200 млн руб. в новое оборудование и автоматизацию. "Milknews". 4 октября 2024

Дайджест статей в демонстрационном выпуске не представлен. Для наших клиентов информация предоставляется в полном объеме, в том числе графические и табличные данные. Более подробная информация об услуге

"Тематические новости" на нашем сайте www.ADVIS.ru, для перехода нажмите [здесь](#).

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)



Мороженое

Перспективы российского рынка мороженого.

Сегодня в рамках деловой программы международной выставки "Агропродмаш-2024" состоится конференция "Производство мороженого в современных условиях: пути решения актуальных проблем".

Конференция проводится Московской торгово-промышленной палатой совместно с Всероссийским научно-исследовательским институтом холодильной промышленности, при поддержке Департамента торговли и услуг города Москвы.

На конференции будут обсуждаться вопросы состояния отечественного рынка мороженого; контроля качества и безопасности молочной продукции; аспекты сохранения качества мороженого в современных условиях; технические решения для маркировки отдельных видов продукции, вопросы достижения результата в части роста производительности труда и увеличения выработки, оптимизации загрузки персонала, снижения излишних запасов, затрат на производство, простоев и брака, сокращения времени протекания процессов.

Мероприятие предназначено для производителей индустриального и лабораторного оборудования, руководителей и специалистов ведущих предприятий – производителей мороженого, представителей отраслевых и общественных объединений, торговых сетей, сотрудников лабораторий и логистических служб.

29-я международная выставка "Оборудование, технологии, сырье и ингредиенты для пищевой и перерабатывающей промышленности" проходит с 7 по 11 октября в московском ЦВК "Экспоцентр". (Unipack.ru 07.10.24)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

Производитель мороженого "Коровка из Кореновки" провел ребрендинг.

Компания сменила цвет с синего на оранжевый и изменила логотип

"Холдинг "Ренна", производитель молочных продуктов и мороженого "Коровка из Кореновки", провел ребрендинг.

Об этом сообщила компания.

Ранее буквы в логотипе "Ренны" писались синим цветом, а под названием была зеленая скобка. Теперь же фирменный цвет стал оранжевым, а перед названием пишется двоеточие. "Наши продукты дарят людям радость и наслаждение. Значит и сама компания должна быть более яркой, позитивной, открытой и радостной", — объясняет компания.



Новый логотип появится на упаковках товаров, которую выпускает "Ренна".

"Ренна" входит в тройку крупнейших молочных производителей России. Компания занимает второе место на рынке мороженого после группы "Айсберри" (бренды "Филевское", "Вологодский пломбир" и др.). В 2023 г. "Ренна" нарастила производство мороженого на 18,2%, до 55 200 т. Помимо "Коровки из Кореновки", выпускает также мороженое "Облака из молока".

В августе "Ренна" провела редизайн упаковок молока, кефира и сметаны. Раньше эти товары продавались под брендом "Кореновское", а теперь — "Кореновочка". Сменился и дизайн: если раньше на упаковке был изображен луг и деревянный забор, то сейчас — девушка в синем платье. (Shopper's 08.10.24)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

24 тонны вологодского мороженого направили в государство Западной Африки Сенегал.

Экспорт продукции осуществляется в рамках регионального проекта "Экспорт продукции АПК" национального проекта "Международная кооперация и экспорт", инициированного Президентом Владимиром Путиным.

"В сентябре 2024 года в африканскую страну Сенегал направлено 24 тонны вологодского мороженого. Преобладающим видом продукции стало эскимо в шоколадной глазури", — сказал Губернатор Вологодской области Георгий Филимонов.

Ежегодно в Вологодской области производится более 30 тысяч тонн мороженого, его ассортимент насчитывает свыше 200 наименований. Сырье для производства закупается исключительно у местных сельхозтоваропроизводителей.

Георгий Филимонов отметил, что Вологодчина – регион с высоким потенциалом развития экспорта продукции агропромышленного комплекса.



Только с начала текущего года на экспорт направлено продукции АПК на сумму более 35 миллионов долларов США в 23 страны мира. (INFOLine, ИА (по материалам Министерства сельского хозяйства) 07.10.24)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)



Масложировая промышленность

Exoil Group и "Масленица" объявили о слиянии.

Причиной стало стремление нарастить производственные мощности Exoil Group и "Масленица" (ex Bunge CIS) объявили о слиянии компаний. Об этом РБК Черноземье сообщили в пресс-службе Exoil Group.



Стратегической целью объединенной компании объявлен рост через увеличение производственных мощностей. Суммарная мощность переработки объединенной компании в сезоне 2023-2024 гг. составит 1,3 млн тонн семян подсолнечника в год.

Справка

По данным "РБК Компании", Exoil Group включает в себя: ООО "Управляющая компания "ЭксОйл групп", завод ООО "Черноземье", торговый дом ООО "ТД "Черноземье", логистическую компанию ООО "Эй Би Транс". Выручка Exoil Group за 2023 год составила 30,3 млрд руб.

ООО "УК "ЭксОйл Групп" зарегистрировано в Липецке 20 февраля 2018 года. Руководителем предприятия является Николай Жирнов. Учредитель — Карен Ванецян.

Для справки: Название компании: Управляющая компания ЭксОйл групп, ООО (УК ЭксОйл групп) Адрес: 398001, Россия, Липецкая область, Липецк, Пл. Петра Великого, 3, офис 401 Телефоны: +74742569002 E-Mail: uk@oil48.com Web: <http://exoil.org> Руководитель: *Жирнов Николай Александрович, генеральный директор*

Для справки: Название компании: Масленица, ООО (ранее БУНГЕ СНГ, ООО ; Олейна, IDEAL) Адрес: 115114, Россия, Москва, ул. Кожевническая, 14, стр. 2 Телефоны: +74957211818; +78005335533 E-Mail: info@maslenytsa.com; hotline@maslenytsa.com Web: <https://maslenytsa.com> Руководитель: *Жирнов Николай Александрович, генеральный директор (РБК-Черноземье 04.10.24)*

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

На Кубани экспорт растительного масла за год сократился в 1,3 раза.

Основные покупатели кубанского растительного масла в 2024 году стали Китай, Грузия, Турция. Предприятия Краснодарского края за период с января по сентябрь 2024 года экспортировали 414,5 тыс. тонн растительного масла, что на 29,5% меньше, чем за аналогичный период прошлого года, когда экспортировали 588,3 тыс. тонн продукции. Об этом "Деловой газете.Юг" сообщили в пресс-службе министерства сельского хозяйства региона.

Объем экспорта в денежном эквиваленте в 2024 году составил 368,1 млн долларов США, что на 42% меньше, чем годом ранее. В январе-сентябре 2023 года экспортировали растительное масло на 639,4 млн долларов США.

Как отметили в пресс-службе, основные покупатели кубанского масла – Китай, Грузия, Турция.

В целом по итогам 2023 года Краснодарский край экспортировал более 937 тыс. тонн масложировой продукции на сумму 892,4 млн долларов США. (Деловая газета.Юг 07.10.24)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

Алексеевский комбинат будет перерабатывать до 2,5 тысяч тонн сои в сутки.

Предприятие входит в тройку крупнейших производств по переработке сои в России.

В нынешнем году посевные площади под эту культуру в Центральном федеральном округе увеличились на треть. На производстве, отметили, что готовы к росту объемов урожая.

"Мы увеличили производительность до 2,5 тысяч тонн в сутки. Соя является одной из самых востребованных масличных культур. Традиционные продукты её переработки – это масло и шрот, но в последние годы востребованы продукты растительного происхождения, такие как заменители молока, которые активно используются в колбасной промышленности, спортивном и функциональном питании", – рассказал главный инженер комбината **Александр Самойлов**. На предприятии – автоматизированное производство, закрытый цикл. Саму сою и продукты из неё можно разглядеть лишь в лаборатории.

"Семена сои попадают к нам на производство, проходят очистку, затем – измельчение, лепесткование, экспонирование. В результате у нас получается соевый шрот, соевое масло и гранулированная соевая оболочка", – отметил **Александр Самойлов**. Эти продукты подходят для создания качественных, высокоэнергетических рационов для кормления всех видов сельскохозяйственных животных, птицы, а также рыбы. На складах готовой продукции предприятия – тысячи тонн ожидают отправки по всей стране.

Напомним, что недавно в Алексеевке в рамках программы импортозамещения заработал завод по глубокой переработке масличных культур. В его открытии по видеосвязи принял участие президент Владимир Путин. Одна из линий соевого комбината обеспечивает сырьём этот завод. Получаемые там растительные белки будут



использоваться в мясоперерабатывающей, хлебобулочной и кондитерской промышленности. А значит, урожай белгородских аграриев будут востребованы в полном объеме. (ТРК Мир Белогорья 07.10.24)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)



Инвестиционные проекты в масложировой промышленности

Завод растительных масел "Чистопольский" привлек кредитную линию на 600 млн рублей (Республика Татарстан).

Отделение "Банк Татарстан" Сбербанка и ООО "Завод растительных масел "Чистопольский" подписали кредитный договор на 600 млн рублей по субсидированной программе Министерства сельского хозяйства. Заем выдали на пополнение оборотных средств, закупку оборудования и отечественного сырья.



— Мы производим подсолнечное и льняное масло, обеспечиваем потребность фермеров республики и Поволжья в жмыхе. Финансирование по программе МСХ даст нам дополнительные возможности в развитии нашей продукции, — прокомментировал привлечение кредита Ильдар Губайдуллин, директор ООО "ЗРМ "Чистопольский".

Как рассказал Руслан Салимов, управляющий отделением "Банк Татарстан" Сбербанка, за последние 5 лет производство масложировой продукции выросло на 42%:

— Выпуск отечественных растительных масел вырос на 45%, а объемы экспорта — на 66%. Это связано как с расширением посевных площадей под культуры под влиянием относительно стабильной и высокой рентабельности производства, так и со спросом со стороны переработчиков-экспортеров, поставляющих высокие объемы масел за границу. Высокая социальная значимость результатов функционирования данной отрасли и высокий экспортный потенциал определяют необходимость государственной поддержки и регулирования деятельности производителей.

Для справки: Название компании: Сбербанк, ПАО Адрес: 117997, Россия, Москва, ул. Вавилова, 19 Телефоны: +74955058885; +7(800)5008743; +7(495)9575731; +7(495)7473731 E-Mail: scs@sberbank.ru Web: <https://www.sberbank.com/ru/>; <https://www.sberbank.ru> Руководитель: Греф Герман Оскарович, президент-председатель Правления

Для справки: Название компании: Завод растительных масел Чистопольский, ООО Адрес: 422951, Россия, Республика Татарстан, Чистопольский район с. Галактионово ул. Зеленая 35 б Телефоны: +7(84342)57230; +7(986)9062670 E-Mail: rosoilkt@gmail.com; Zrm16rus@gmail.com Web: zrm16rus.ru Руководитель: Губайдуллин Ильдар Гайсович, директор ([Реальное время](#) 04.10.24)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)



Хлебобулочная промышленность

Топ-менеджер "Хлебной мануфактуры" рассказал о причинах кадрового дефицита.

Весь последний год растущий дефицит кадров называют главной проблемой промышленных предприятий и серьезным риском для экономики.

Инвесторы в цехах

У сложившейся ситуации несколько главных причин – от демографии до падения престижа среди молодежи производственных профессий, явно проигрывающих инфоцыганству и блогерству.

Но вице-президент Российского Союза пекарей, президент Ассоциации пекарей и кондитеров, генеральный директор ООО "Хлебная мануфактура" Андрей Сущенко на выездном заседании Российского союза пекарей в Пскове назвал еще один мощный фактор обострения проблемы кадрового голода не только в промышленности, но даже в банковском секторе: снижение уровня управления человеческими ресурсами.

"Дело не только в том, что все хотят стать блогерами. Мир в целом стремительно меняется. И люди меняются. Руководители должны под эти тенденции подстраиваться, развивая у себя новые компетенции, - уверен Сущенко. – Мы живем во времена, когда информация всем доступна. Люди хотят жить лучше, растет их уровень самосознания. И нам как руководителям надо наращивать уровень своих компетенций, отвечая ожиданиям. Не жаловаться, что зумеры и миллениалы меняют рынок, а учиться с ними работать. А главное - относиться к сотрудникам, как к инвесторам. Ни одно предприятие не выживет без людей, которые вкладывают свое время, способности, силы в наше общее дело. А это самые ценные инвестиции".

Прирост ради прироста?

Но даже те топ-менеджеры, которые понимают, как решать проблему, и активно занимаются профориентационной работой с молодежью, модернизацией производства ради роста производительности и повышают зарплаты до привлекательных на рынке, результат этих усилий увидят в лучшем случае через пять лет. Только все это требует инвестиций, а их объем неизбежно сжимается из-за роста ключевой ставки и дороговизны кредитных ресурсов.

Андрей Сущенко считает, что переживут этот период далеко не все предприятия: "Кто-то вообще будет продавать бизнес".

Конечно, государство производителей поддерживает, например, через Корпорацию МСП, но объем средств на программы поддержки ограничен и получить их не так-то просто даже если речь идет о льготном займе на покупку оборудования у отечественных производителей. А главное, эти программы всегда с особыми условиями.

"Нужно показать прирост рабочих мест после реализации проекта", - пояснил Андрей Сущенко. То есть требуется прирост – при тотальной нехватке людей на уже готовых местах...

Людям должно быть интересно

"Проблема с кадрами нарастала предсказуемо, - говорит вице-президент РСРП. - Мы всегда ее видели и понимали. На нашем предприятии повышали уровень зарплат и производительности труда, сейчас у нас 30 человек производят больше, чем 100 – десять лет назад. Но нехватка людей остается большой темой. В этом году после отработки куличной кампании 30% сотрудников просто исчезли после майских праздников, получив зарплату. Коснулось это тех, кто работал на массовых сортах. Не ремесленных. То есть очевидно, людям нужно предлагать не только лучшие условия и адекватную зарплату, но и возможность трудиться там, где им интереснее".

По мнению Андрея Сущенко, ситуация с кадрами в ближайшее время не улучшится. Только в хлебопекарной отрасли дефицит кадров составляет 35%, и велики риски, что до конца года он вырастет до 45-50%. А дальше только закрываться, учитывая, что не хватает не только рабочих на производстве, но даже водителей. То есть даже если произвести товар, везти его будет некому!

"Если цифра будет ухудшаться, с этим нужно срочно работать, принимать меры. У нас в Смоленской области выпускники не идут в отрасль, потому что это тяжелый труд. При этом люди уже не хотят растрачивать жизнь только на работу, они хотят пару месяцев поработать, а потом отдохнуть. И резкие исчезновения после куличной кампании, например, я могу связать именно с этим".

Цена должна быть справедливой

Андрей Сущенко отмечает еще один фактор проблем индустриальной пищевой и конкретно хлебопекарной отрасли: из-за санкций отток капитала упал практически до нуля, и больше людей начали вкладывать деньги в бизнес в России. В итоге наблюдаем рост объемов общепита на 30% (и туда тоже уходят кадры). А чем больше кафе и ресторанов, тем реже люди ходят в магазины. Не зря супермаркеты реформируются, развивая у себя кофейни, пекарни, колбасные цеха, цеха салатов и доставку готовых блюд. Они пытаются занять часть этой ниши. Потому что из-за роста популярности доставки готовой еды снижается спрос на продукты для самостоятельной готовки - и в том числе на хлеб.





"Реальность такова, что нам с этим дефицитом кадров жить и развиваться. И только повышением зарплат эту проблему не решить. Всегда может появиться более маргинальная отрасль, которая будет перетягивать кадры, предлагая им больше. Победителей в этой схеме нет и быть не может", - уверен Андрей Сущенко.

Но за счет чего повышать зарплаты?

Цена на хлеб должна быть справедливой, говорят хлебопеки. Но даже когда все объективные факторы ведут к необходимости увеличения цен на конечную продукцию, повышение не всегда удастся оперативно согласовать с сетями. А это означает чистые убытки производителей.

Поэтому - либо модернизация и роботизация, либо сужение ассортимента до самых маргинальных позиций. Но если ассортимент – прерогатива менеджмента конкретного предприятия, то обновление фондов заводов – общая необходимость, и здесь, по мнению Сущенко, нужна поддержка РСП: всем союзом добиваться большей прозрачности мер поддержки от государства и корректировки критериев по выручке и увеличению рабочих мест реализуемых в результате этой поддержки проектов.

Привлечение мигрантов в качестве трудовых ресурсов Андрей Сущенко считает самым простым и быстрым способом хотя бы частично решить кадровую проблему в промышленности, но этот процесс должен быть как следует законодательно прописан и организован так, чтобы россияне и государство в целом не видели для себя угрозы от мигрантских потоков (<https://toshleb.com>).

Для справки: Название компании: *Хлебная мануфактура, ООО* Адрес: 214010, Россия, Смоленск, ул. Седова, 5
Телефоны: +7(4812)427077; +7(4812)427755 Факсы: +7(4812)427100 E-Mail: info@hlebnayamanufaktura.ru Web: <https://smolenskhleb.ru/> Руководитель: Сущенко Андрей Федорович, генеральный директор (30.09.24)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

Донской органический хлеб попал в ростовские "Пятерочки".

Сертифицированный производитель органической сельхозпродукции "Био-Хутор Петровский" из Неклиновского района Ростовской области начал поставлять свой хлеб в ростовские магазины сети "Пятерочка".

Всего речь идет о четырех позициях ржаного хлеба "Тонус", рассказала директор по коммуникациям "Био-Хутора" Дарья Соловьева.

— Для нас выход в сеть магазинов "у дома", такую большую как "Пятерочка", — это прорыв. У нас уже есть опыт работы с сетевой розницей — мы представлены в гипермаркетах "Магнит", "Лента", "О'Кей" в Ростовской области и Краснодарском крае, в столичной сети гипермаркетов "Глобус", но впервые наш хлеб появится в каждом районе Ростова, везде, где есть "Пятерочки", — сообщила Дарья Соловьева.

Она также отметила, что в производстве хлеба для "Пятерочки" будет задействована значительная часть мощностей предприятия, но пока рано называть объемы, все будет зависеть от заказов сети. Объемы производства в компании не называют.

— Мы будем поставлять необычный продукт — хлеб, который производим по запатентованной технологии из пророщенного зерна, без муки и дрожжей. Из-за сложного производственного процесса — зерно должно прорасти в течение суток — хлеб может выпекаться не каждый день. И самым сложным в переговорах с "Пятерочкой" было договориться о том, что мы будем поставлять наш хлеб не каждый день, а несколько раз в неделю. Поэтому пока что он будет представлен только в Ростове. Если продажи будут идти хорошо, начнем выходить в другие города, — сказала Дарья Соловьева.

Как пояснила Соловьева, после пандемии очень сильно сократилось число небольших оффлайн-магазинов здорового питания, поэтому "Био-Хутор Петровский" начал налаживать продажи через крупные сетевые магазины. Помимо этого компания продает свою продукцию онлайн — через крупные маркетплейсы, такие как "Озон", "Вайлдберриз", "Сбер Мегамаркет" и профильные маркетплейсы органической продукции.

По информации "Петровского", компания будет единственным поставщиком хлеба с органическим сертификатом для ростовских "Пятерочек".

Для справки: Название компании: *Био-Хутор Петровский* Адрес: 346854, Россия, Ростовская область, Неклиновский район, хутор Петровский, пер. Заречный, 5 Телефоны: +7(800)3501298; +7(863)4619171; +7(903)4000454 E-Mail: info@biohutor.ru Web: <https://biohutor.ru/> Руководитель: Щепетьева Наталья Александровна, глава крестьянского (фермерского) хозяйства

Для справки: Название компании: *X5 Group (Торговые сети Пятерочка, Перекресток, Чижик, Перекресток, Упрок.ru и др.)* Адрес: 119049, Россия, Москва, ул. Коровий Вал, 5, БЦ "Оазис" Телефоны: +74956628888; +7(495)7899595; +7(499)6771036; +7(903)0199518; 79166242819; +79166242819 Факсы: +7(495)6628888; +7(495)7899595 E-Mail: info@x5.ru Web: <https://www.x5.ru/ru> Руководитель: Лобачева Екатерина, президент X5 Group; Шехтерман Игорь Владимирович, главный исполнительный директор (CRISPY NEWS 30.09.24)




[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

"Коломенский" добровольно снизит цены на ХБИ.

Как сообщила заместитель руководителя ФАС Карина Таукенова, речь идет о пяти видах социально значимого хлеба. Снижение оптовых цен составит 6-10 %, объемы реализации и география поставок не изменятся. ФАС направит рекомендации по соразмерному снижению цен в 19 торговых сетей, где представлен хлеб "Коломенского".

Таукенова пояснила, что решение "Коломенского" о снижении цен играет важную роль для рынка — поскольку группа компаний — крупнейший производитель хлеба в Центральном и Северо-Западном федеральных округах.

Ранее стало известно о том, что ФАС проведет проверку ценообразования на социально значимые товары в 14 торговых сетях (в т.ч. Пятерочке, Перекрестке, Магните, Ленте, Метро, Окее и других).

"В ближайшее время мы планируем завершить анализ рынка хлеба недлительного хранения по аналогии с куриными яйцами — возможно, по его итогам выявим компании — производители хлеба, которые занимают доминирующее положение на региональных и межрегиональных рынках. Такие компании будут под особым вниманием антимонопольных органов", — заявила Таукенова (https://t.me/s/ohlebe_ru).



Для справки: Название компании: *Булочно-кондитерский комбинат Коломенский, ЗАО (БКК Коломенский)* Адрес: 115230, Россия, Москва, ул. Хлебозаводский проезд, д.7 Телефоны: +74996138544; +7(495)9379776; +7(499)6138740 Факсы: +7(499)6138544#2; +7(495)9379776 E-Mail: pr@mbkk.ru; hleb@mbkk.ru; kond@mbkk.ru Web: <https://kolomenskoe.ru> Руководитель: Козлов Дмитрий Владимирович, генеральный директор (30.09.24)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

Больше половины россиян едят хлеб каждый день.

Большинство — 68% — россияне едят хлеб и хлебобулочные изделия каждый день, следует из результатов исследования ПРО Бренд, с результатами которого ознакомилась "Газета.Ru".

Из них во время каждого приема пищи употребляют 30%, один раз в день — 38%.

3-4 раза в неделю едят хлеб 22%, несколько раз в месяц — 6%, вообще не едят хлеб 4%.

По словам кандидата социологических наук, владельца коммуникационного агентства "ПРО Бренд" Алексея Гвинтовкина, хлеб по-прежнему один из самых востребованных продуктов даже в развитых странах, не говоря уже о бедных.

"Россия, кстати, далеко не на первом месте по потреблению хлеба. Например, в Турции хлеба едят в два раза больше, еще в передовиках Алжир, Болгария, Германия. Даже Франция и США нас опережают по количеству потребления хлебобулочных. Что касается России, в последние 5 лет сокращается интерес к хлебу в крупных городах, но в сельской местности все по-прежнему, поэтому количество людей, в рационе которых хлеб присутствует ежедневно, сократилось незначительно. Процент по-прежнему очень высок", — отметил он.

Как отметила врач, эксперт по здоровому образу жизни Виктория Толмачева, для большинства людей 1-3 кусочка качественного хлеба в день вполне допустимы и могут даже приносить пользу.

"Употребление хлеба в избытке может обернуться серьезными проблемами: от ожирения до повышения уровня холестерина, а также риском развития диабета и сердечно-сосудистых заболеваний. Особенно следует быть осторожными с белым хлебом, изготовленным из пшеничной муки, который может усугубить ситуацию. Также стоит помнить, что многие промышленные сорта хлеба содержат добавки: консерванты, красители и эмульгаторы, которые негативно сказываются на здоровье. Поэтому старайтесь обращать внимание на состав продукта. Большинство хлебобулочных изделий содержат глютен, поэтому людям с непереносимостью нужно искать безглютеновую альтернативу. Сегодня такого хлеба на прилавках магазинов достаточно. Но если у вас нет патологий, то никакого вреда хлеб, в составе которого есть глютен, не принесет", — сказала Толмачева. (Газета.ru 01.10.24)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

Минсельхоз и Минпромторг Дагестана провели совещание по сдерживанию цен на хлеб.

Заместитель министра сельского хозяйства и продовольствия Дагестана Эмин Шайхгасанов и замминистра промышленности и торговли РД Хаджимурад Омаров провели совещание по вопросам сдерживания цен на хлеб.

В мероприятии приняли участие руководители предприятий хлебопекарной промышленности республики.

В ходе совещания были рассмотрены возможные пути снижения себестоимости продукции. Производители посетовали на повышение затрат на производство хлеба и хлебобулочных изделий, в частности выросли цены на



ГСМ, запчасти и расходные материалы для технологического оборудования, коммунальные услуги, а также на компоненты хлебного теста, тару, повысились затраты на оплату труда.

Эмин Шайхгасанов и Хаджимурад Омаров призвали производителей надлежащим образом вести учет объема производимой продукции.

Отметим, что хлебопекарная промышленность Дагестана представлена 15 крупными и 300 малыми предприятиями (<https://mirmol.ru>). (02.10.24)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

Экс-министр сельского хозяйства Пермского края стал владельцем пекарен.

Стало известно, что бывший министр сельского хозяйства Пермского края Олег Хараськин оформил на себя чернушинскую компанию "Страна Пекарня" и компанию "Страна Пекарня Чайковский". Их владелицей ранее являлась жена чиновника Елена Хараськина. Об этом свидетельствуют данные открытых источников.

"Страна Пекарня" была образована в Чернушке в 2011 году, а "Страна Пекарня Чайковский" в 2012. Первая компания занимается торговлей хлебобулочными изделиями, а вторая — производством мучных изделий. В Чайковском округе работает 8 филиалов предприятия, в Чернушке — 14.

Олег Хараськин начинал свой бизнес как директор межколхозной строительной организации ТОО "Сельстрой". В начале 2000-х годов он стал главой Чернушинского района, а позже министром сельского хозяйства в региональном правительстве, руководителем аппарата Главного федерального инспектора по краю.

В 2020 году Хараськин стал руководить сельхозпредприятием в Чернушинском городском округе — "Николаевское", которое производит мясную продукцию (<https://srb62.ru>). (30.09.24)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

Вызовы и возможности отечественного хлебопечения.

Во вторник, 8 октября, в рамках деловой программы международной выставки "Агропродмаш-2024" пройдет конференция "Хлебопекарная индустрия: глобальные вызовы и новые возможности". Мероприятие проводится Московской торгово-промышленной палатой совместно с ФГАНУ НИИ хлебопекарной промышленности.

Во время конференции состоится торжественная церемония награждения победителей конкурса "Московское качество" в номинации "Хлебобулочные изделия".

Среди тем, которые обсудят участники конференции, следующие: "Качество и безопасность российских продуктов питания: проблемы и решения"; "Мониторинг качества и безопасности продуктов питания как драйвер развития пищевой отрасли"; "Отечественные ингредиенты. Эффективность применения для формирования качества продуктов"; "Научные разработки для отрасли: увеличение сроков годности, методы контроля, снижение критически значимых пищевых веществ"; "Механизм саморегулирования на потребительском рынке: состояние и перспективы"; "Государственные программы поддержки отечественных производителей хлебопекарного оборудования" и др.

Программа конференции рассчитана на производителей индустриального и лабораторного оборудования, руководителей и специалистов хлебопекарной промышленности, представителей отраслевых и общественных объединений, торговых сетей, сотрудников лабораторий и логистических служб, специалистов по стандартизации.

29-я международная выставка "Оборудование, технологии, сырье и ингредиенты для пищевой и перерабатывающей промышленности" проходит с 7 по 11 октября в московском ЦВК "Экспоцентр". (Unipack.ru 07.10.24)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

В Коми объяснили пожаром появление плесени на хлебе ведущего госпредприятия.

Ведущее государственное предприятие в Коми по изготовлению хлеба сегодня, октября, объяснило причину плесени в своей продукции, на которую массово жаловались покупатели из Сыктывкара и Ухты. Потребители жаловались на плесень не только в социальных сортах хлеба (марки белого и черного хлеба линейки "Дарницкий" по минимальным для населения региона ценам), но и в кондитерских изделиях ООО "Сыктывкархлеб".

При покупке мучные изделия выглядели нормально, бело-серый налет появлялся на вторые сутки. При этом что ранее многодневное хранение дома этой продукции такого эффекта не давало. Вопросы жители Коми активно задавали предприятию в соцсетях. Сегодня его руководство впервые отреагировало на возмущения жителей двух городов. Причиной снижения качества продукции назван пожар, в ходе тушения которого пострадавшие помещения были залиты спасателями водой и пеной.

"Мы начали ремонт пострадавших производственных помещений, необходимо было вскрывать все переборки, стены, полы. Как выяснилось позже, за время простоя цеха на залитых стенах успел развиваться плесневелый грибок, во время ремонта при вскрытии полов и стен он распространился по территории", — заявило руководство предприятия. Оно заверило, что к данному времени "выявлены и уничтожены все очаги плесени, а обработка и дезинфекция проводятся на постоянной основе".



Вместе с тем, по мнению руководства предприятия, "ввиду проведения ремонта кровли микроклимат пострадавшего цеха до конца не восстановлен, поэтому сложилась ситуация, когда изделия подвержены быстрому плесневению".

По данным "Ъ", ряд общественных структур в Коми готовит обращения в Управление Роспотребнадзора по Коми с требованием проведения проверки и привлечения к ответственности виновных должностных лиц предприятия. (КоммерсантЪ 08.10.24)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

Кировское кондитерское предприятие планирует сократить сроки производства мелкоштучных хлебобулочных изделий на 10%.

Компания подвела итоги первых трех месяцев участия в нацпроекте "Производительность труда".

Компания АО "БКК" - крупнейшее предприятие в Волго-Вятском регионе по производству кондитерских и хлебобулочных изделий – подвело итоги первых трех месяцев участи в национальном проекте "Производительность труда".

Для оптимизации в компании был выбран процесс производства мелкоштучных хлебобулочных изделий, который затрагивает несколько отделов предприятия, а именно: службу логистики, непосредственно холодный хлебобулочный цех, техническую службу и другие. Этот процесс был выбран не случайно, ведь именно на стыке взаимодействия служб чаще всего возникают потери в процессах и снижение производительности.

За три месяца была проведена большая работа: создана рабочая группа, которая прошла обучение основным инструментам бережливого производства; разработана карта потока создания ценности текущего состояния, в процессе разработки выявлено 19 проблем, 16 из которых сразу взяли в работу.

— Мы проанализировали текущее состояние, поставили для себя целевые показатели и сейчас приступили к внедрению улучшений для повышения эффективности всего процесса, — прокомментировала заместитель генерального директора АО "БКК" Елена Кость.

Также рабочая группа совместно с экспертами Регионального центра компетенций проанализировали перемещения запасов и материалов в потоке, при этом выявили не оптимальное расположение оборудования. В процессе работы рабочей группой была разработана новая схема расположения оборудования. За счет реорганизации рабочих мест в холодном цехе, предлагается сократить расстояние перемещения продукта в потоке на 9% (уменьшить с 339,6 метров до 311 метров). Сейчас предложенные улучшения уже реализуются в цехе.

В настоящее время на предприятии активно анализируются рабочие места, выбираются эталонные участки, на которых будет реализована система организации 5С, которая позволит создать более безопасные, удобные и эффективные условия труда.

В ближайшие три месяца на предприятии будет продолжена реализация улучшений. По итогам участия в нацпроекте за полгода планируется сократить время протекания процесса производства мелкоштучных хлебобулочных изделий на 10%.

— Кировская область активно участвует в нацпроекте "Производительность труда", — прокомментировали в Региональном центре компетенций. — На сегодня 44 предприятия региона включились в реализацию национального проекта "Производительность труда" и ими уже получены хорошие результаты. За полгода работы на предприятиях удастся сократить в среднем время изготовления продукции на 35%, а выработку на человека увеличить на треть. Президентом России Владимиром Путиным принято решение о продлении нацпроекта до 2030 года и отрандно, что воспользоваться бесплатной поддержкой сможет еще большее количество предприятий. (INFOLine, ИА (по материалам Администрации Кировской области) 03.10.24)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)



Инвестиционные проекты в хлебобулочной промышленности

"Балтийский хлеб" по-новому. Компания построила завод в Ленобласти. "Новый Проспект". 7 октября 2024

Дайджест статей в демонстрационном выпуске не представлен. Для наших клиентов информация предоставляется в полном объеме, в том числе графические и табличные данные. Более подробная информация об услуге "[Тематические новости](#)" на нашем сайте www.ADVIS.ru, для перехода нажмите [здесь](#).

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)



Кондитерская промышленность

Компания "Любимый край" стала экспортером года.

В Москве назвали победителей всероссийской премии "Экспортер года 2024". Как сообщил губернатор Ленинградской области Александр Дрозденко, печенье, которое производят в "Любимом крае", продается уже в 17 странах мира.

"Уже сейчас компания управляет крупнейшей кондитерской фабрикой России по производству овсяного печенья и потенциал видит в наращивании экспорта", — отметил Дрозденко.

В этом году на конкурсе подали почти 1,7 тысяч заявок. За звание лучших экспортеров России боролись победители окружного этапа из 8 округов — 142 номинанта из 43 регионов. Ранее "Любимый край" стал лучшим экспортером Северо-Запада, а на конкурсе в 2023 году занял 2 место (https://t.me/s/ohlebe_ru).



Для справки: Название компании: *Кондитерское объединение Любимый Край, АО* Адрес: 187330, Россия, Ленинградская область, Кировский р-он, Отрадное, ул. Железнодорожная, дом 1 Телефоны: +78123854852; +7(499)9223004; +7(812)3854852; +7(812)3181428 Факсы: +7(812)3181425; +7(812)4485961 E-Mail: info@lkray.ru Web: www.lkray.ru; <https://vk.com/lkray> Руководитель: *Медведев Алексей Геннадьевич, генеральный директор* (04.10.24)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

Подмосковье стало лидером России по производству зефира.

За семь месяцев предприятия Подмосковья произвели 4,1 тысячи тонн зефира, что почти на две тысячи тонн больше объемов аналогичного периода прошлого года. Об этом сообщили в Министерстве сельского хозяйства и продовольствия Московской области.

Подмосковье является лидером по производству зефира и в ЦФО, и в целом по России. В центральном округе доля региональных компаний составляет 25,8%, а в масштабах страны — 11,9%. Основными производителями зефира в Московской области являются "Конфаэль Коллекция", "Кондитерская фабрика „Сокол“", "Первый шоколатье" и "Коломенский". Фабрики выпускают как классические варианты воздушного десерта из яблок, так и с разными натуральными вкусами. Сладости считаются низкокалорийными (<https://360.ru>). (26.09.24)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

Зарайская коврижка стала региональным брендом Московской области.

Роспатент зарегистрировал новый региональный бренд в Московской области — "Зарайская коврижка", сообщает пресс-служба Министерства культуры и туризма Московской области.

"Также статус регионального бренда получили гороховецкий пряник (Владимирская область), ленинградские пышки (Санкт-Петербург) и холмовская земляника (Республика Крым)", - говорится в сообщении.

Коврижка как традиционное русское лакомство известна с IX века. Медовая коврижка с большим количеством специй стала популярна в XIX веке в купеческом Зарайске, который в это время был крупным торговым и ремесленным городом. Здесь насчитывалось свыше 500 купцов и порядка 140 лавок. Город стоял на больших торговых путях и славился своими ярмарками, куда свозились товары практически со всего света. Из местных товаров наиболее ценными и распространенными были мед и мука. Так, локальные продукты и привезенные из разных стран специи объединились в популярном лакомстве — коврижке.

Первое упоминание о зарайской коврижке было обнаружено в очерке "Год русского земледельца", опубликованном в журнале "Русская беседа" в 1856–1857 гг. Вдохновившись этим фактом и качеством местного меда, в 2018 года было решено возобновить производство коврижки, как традиционной приходской выпечки собора Иоанна Предтечи в Зарайском кремле. Были найдены старинные рецепты, по которым стали ее выпекать. В архивах обнаружили брошюру "Калькуляция себестоимости коврижки" Зарайского хлебокомбината 1944 г., подтверждающую, что традиция этой выпечки сохранялась и в советское время.

Отличие зарайской коврижки от других подобных продуктов обусловлено особыми свойствами местного меда, получаемого из дикорастущих растений-медоносов и богатого витамином С, а также исторически сложившимися пересечениями традиций русской выпечки и использования восточных специй. Для изготовления коврижки берется мука только местного производства.

Зарайская коврижка быстро стала популярной у жителей и гостей города и получила статус гастрономического сувенира, по которому стали узнавать Зарайск. Летом 2021 г. в историческом центре города открылся цех по производству зарайской коврижки и первая "Коврижечная". Каждая коврижка печется в самостоятельной формочке и не имеет прослойки. За первые три года работы было произведено порядка 3 тонн коврижек.



"Зарайская коврижка" стала участником конкурса-фестиваля "Вкусы России", лауреатом Всероссийского конкурса "Туристический сувенир", финалистом Всероссийского конкурса "Мастера гостеприимства". Мастер-класс "Зарайский замес" по приготовлению коврижки за год посетили более 5500 взрослых и детей.

Новый гастрономический бренд Подмосковья видит свою миссию в возрождении кулинарных традиций России в сочетании с современным и креативным подходом к делу, возрождению коврижки как любимого натурального русского лакомства. Производство планируется расширять, открывать в регионе новые точки реализации зарайской коврижки. (Интернет-портал Правительства Московской области 03.10.24)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

"Невский кондитер" и 4-й Евразийский женский форум в Санкт-Петербурге.

В конце сентября в Санкт-Петербурге проходил IV Евразийский женский форум – международная площадка для диалога женщин-лидеров. В течение трёх дней форума его участницы – бизнес-леди, парламентарии, представительницы международных организаций, научного сообщества и общественных организаций из России, СНГ и других государств, – занимались выработкой совместных решений по актуальным вопросам современности.

Компания "Невский кондитер" не осталась в стороне от этого важного мероприятия – во время кофе-брейков, которые позволяют продолжить деловое общение в неформальной обстановке, участницы могли угоститься шоколадными конфетами "Софит", "Трюфельные" и "Мишкино лакомство".



Для справки: Название компании: *Невский кондитер, ООО* Адрес: 440000, Россия, Пенза, ул. Каляева, 7
Телефоны: +78412237002; +7(812)6702115; +79214349537 E-Mail: info@konditer.net; bodnaryuk.ya@konditer.net
Web: www.konditer.net Руководитель: *Решетченко Игорь Владимирович, генеральный директор; Храпейчук Олег Николаевич, генеральный директор* (INFOLine, ИА (по материалам компании) 01.10.24)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

ГК Сладкая Сказка: новинка - готовый завтрак Harry Mallow Приключения Пети и Волка с хрустящим маршмеллоу.

Встречайте готовый завтрак Harry Mallow с хрустящим маршмеллоу под лицензией "Приключения Пети и Волка"!

"Приключения Пети и Волка" — ситком с элементами фэнтези и фольклора, созданный киностудией "Союзмультфильм" совместно с компанией "Кинопоиск". Нестандартный, актуальный юмор и нотки абсурда в сюжете роднят мультфильм с международными хитами: "Рик и Морти", "Футурама" и "Гравити Фолз".

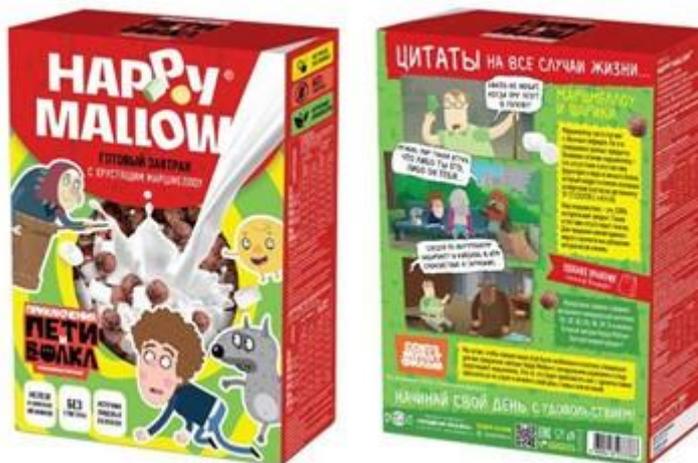
Этот веселый, оригинальный мультсериал ориентирован на подростков и молодежь. Благодаря яркому дизайну и популярным персонажам на упаковке, завтрак будет выделяться на полке и привлекать к себе внимание потребителей. А еще наш продукт — уникальный в категории, поэтому заинтересует любителей всего нового и необычного.

Готовый завтрак с хрустящим маршмеллоу отлично сочетается с настроением мультсериала — позитивным, весёлым и немного хулиганским. Это 100% натуральный продукт, который не содержит глютен. Готовые завтраки и десерты без глютена ассоциируются с ЗОЖ и пользуются высоким спросом, поэтому новинка заинтересует широкий круг покупателей.

Продукт производится на нашей фабрике "МАК-Иваново". Благодаря этому мы можем контролировать качество продукта на каждом этапе и предлагать партнерам стабильные цены и выгодные условия сотрудничества.

Новинка под лицензией "Приключения Пети и Волка" — это классический продукт для полки. Продукт также отлично дополнит ассортимент онлайн-магазинов с доставкой типа Самокат и Яндекс.Лавка и будет привлекательно выглядеть на полках маркетов типа Modii и "Леонардо".





Для справки: Название компании: *Эврика, ООО (ГК Сладкая Сказка)* Адрес: 125413, Россия, Москва, ул. Солнечногорская, 4/6 Телефоны: +7(495)7875570; +7(495)4562231; +7(495)4541111 E-Mail: info@sladskaz.ru Web: <https://sladskaz.ru> Руководитель: *Еремеев Андрей Владимирович, генеральный директор (INFOLine, ИА (по материалам компании) 01.10.24)*

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

Пористый шоколад с пористой начинкой выпустит КФ "Победа".

На егорьевской Кондитерской фабрике "Победа" открыли новую производственную линию. По словам генерального директора предприятия Ольги Муравьевой, линия инновационная, потому что за один рабочий цикл на ней можно изготавливать пористый шоколад сразу с пористой начинкой. Такая линия пока единственная в мире, она была сделана специально для егорьевской фабрики ведущим немецким производителем и лидером в подобном производстве.

Открытие новой линии совпало с 25-тилетием фабрики "Победа", которое отмечается в нынешнем году. Благодарностями и подарочными сертификатами предприятия были награждены лучшие сотрудники компании. Ольга Эдуардовна выразила признательность за такое внимание к егорьевскому предприятию и к ней лично.

Всего на Кондитерской фабрике "Победа" функционируют 30 производственных линий. Еще одна — по производству вафель в шоколаде — откроется уже в ноябре. Она будет состоять из оборудования разных производителей, которое скомпонуется в единый комплекс и позволит компании выпускать ещё один новый продукт.



Для справки: Название компании: *Кондитерская фабрика ПОБЕДА, ООО* Адрес: 121471, Россия, Москва, ул.



Рябиновая, 26, строение 2 Телефоны: +7(495)7836862 Факсы: +74957836862 E-Mail: info@pobedavkusa.ru; otdelpisem@pobedavkusa.ru; marketing@pobedavkusa.ru Web: <https://www.pobedavkusa.ru> Руководитель: Муравьева Ольга Эдуардовна, генеральный директор (CRISPY NEWS 03.10.24)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

Продукция Baker House появится в Дубае.

Компания ООО "РКК Трейд" (Раменский кондитерский комбинат) подписала контракт на сумму 10 миллионов рублей с Fajr al Buhairah Gen. Tr. LLC на выставке кондитерских изделий ISM Middle East 2024, которая проходила в Дубае (ОАЭ). Производственная линейка Раменского кондитерского комбината включает разнообразные продукты, такие как бисквитные торты ("Медовик", "Трюфель", "Тирамису"), различные виды пирожных, тортов, хлебных палочек, тарталеток, мини-рулетов и пирогов.

Компания выпускает товары под брендом Baker House, дубайский покупатель заинтересовался покупкой ее кондитерских изделий с длительным сроком хранения.

В ведомстве уточнили, что аренду площадей для обеспечения делового мероприятия, поиск и подбор потенциальных иностранных покупателей и техническое сопровождение переговоров профинансировал областной Фонд поддержки внешнеэкономической деятельности (Фонд поддержки ВЭД МО).



Для справки: Название компании: *Раменский кондитерский комбинат, ООО (РКК Трейд)* Адрес: 121170, Россия, Москва, ул. Кульнева, 3, стр.1 Телефоны: +74952217034 Факсы: +7(495)2217341 E-Mail: info@rkktrade.ru Web: <http://rkktrade.ru/> Руководитель: Савинкин Дмитрий Владимирович, генеральный директор (CRISPY NEWS 03.10.24)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

В Беларуси начали выпускать шоколад с пробиотиками и мятную халву.

Белорусские кондитерские фабрики открывают новые необычные сочетания. Об этом рассказала заместитель начальника управления по производству продуктов питания концерна "Белгоспищепром" Оксана Близнок. По ее словам, современный рынок кондитерских изделий перенасыщен и высококонкурентен, поэтому отечественные производители стремятся удовлетворять потребности покупателей, создавая новые продукты.

"Наши производители идут в ногу со временем. Мы пробуем удивлять своих потребителей необычными сочетаниями и вкусами", – сказала представитель концерна.

Например, в Беларуси освоили выпуск подсолнечной халвы с нестандартными вкусами – "Мятная" и "Тоффи-карамель". Появятся в продаже и лимитированные серии зефира "Коктейль Пина Колада" и "Коктейль Клубничный Мохито".

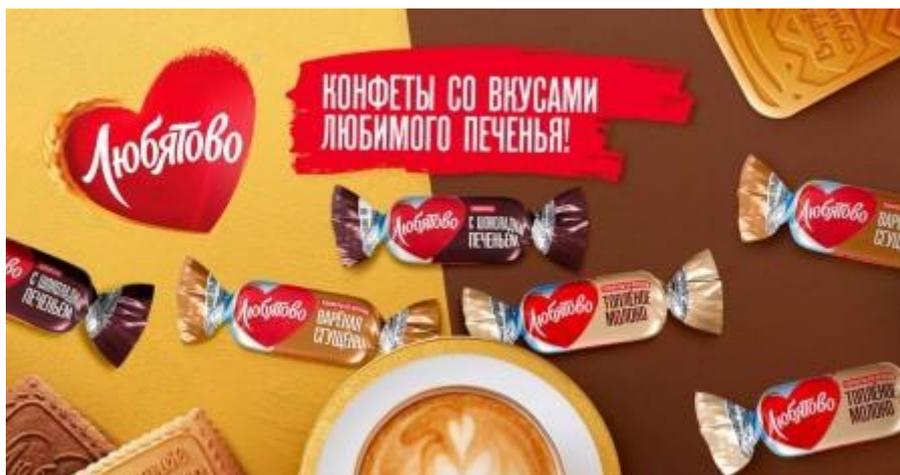
Особое внимание уделяется шоколаду. Белорусские кондитерские фабрики освоили выпуск молочного шоколада с двухслойными начинками, карамелизованным молоком, горького с имбирем и лимоном, с малиной и дробленным фундуком, пробиотиками и даже коллагеном. Также на полках магазинов можно найти конфеты в молочном шоколаде с комбинированным корпусом.

Кроме того, в Беларуси начнут выпускать свою мягкую карамель. Уже с октября заработает производство в городском поселке Ивенец Воложинского района. Там смогут ежегодно выпускать 2,2 тысячи тонн мягкой карамели. (Dairynews.today 30.09.24)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

"Любятово" выпускает конфеты со вкусом печенья.

Компания "Черноголовка" расширили линейку бренда "Любятово" необычной новинкой - конфетами со вкусом своего известного печенья.



В ассортимент вошли конфеты "Любятово": с ароматом топленого молока, со вкусом вареной сгущенки, а также со вкусом какао и кусочками шоколадного печенья. (Unipack.ru 08.10.24)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

Три нижегородские компании на льготных условиях принимают участие в международной выставке "Агропродмаш 2024" в Москве.

Три нижегородские компании на льготных условиях принимают участие в 29-й международной выставке "Агропродмаш 2024". Мероприятие проходит с 7 по 11 октября в Москве. Поездку организовал региональный Центр поддержки экспорта (ЦПЭ) в рамках нацпроекта "Малое и среднее предпринимательство".

Регион на выставке представляют ООО "Светлороб" (оборудование для производства шоколада), ООО "ТММ-Криолайн" (торговое оборудование), ООО "Рефрихол" (торговое оборудование).

"Агропродмаш" — крупнейшая в Восточной Европе выставка сырья, ингредиентов и оборудования для пищевой и перерабатывающей промышленности. Ежегодно площадки мероприятия посещают представители ведущих компаний отрасли, импортеры и дистрибьюторы. В этом году свои товары представляет более 1000 предприятий из 16 стран мира. Нижегородцам участие в выставке позволит представить свои товары на международном уровне, обменяться опытом с коллегами, а также провести деловые переговоры с потенциальными партнерами", — рассказал министр промышленности, торговли и предпринимательства Нижегородской области Максим Черкасов. Министр добавил, что ЦПЭ оплатил расходы на разработку макета, застройку и сопровождение коллективного стенда, а также на аренду выставочных площадей и мебели.

С начала года эксперты Центра поддержки экспорта организовали участие 52 нижегородских предприятий в 15 выставках. По итогам мероприятий 24 региональные компании заключили экспортные контракты на общую сумму 7,8 млн долларов.

Напомним, обо всех мерах поддержки бизнеса на федеральном и региональном уровнях можно узнать в центре "Мой бизнес" (мойбизнес52.рф), открытом в рамках нацпроекта "Малое и среднее предпринимательство и поддержка индивидуальной предпринимательской инициативы". На базе центра работает горячая линия "Мой бизнес", где также можно получить всю необходимую информацию. Телефон горячей линии: 8 (800) 301-29-94 (звонок бесплатный).

Национальный проект "Малое и среднее предпринимательство и поддержка индивидуальной предпринимательской инициативы", инициированный президентом России Владимиром Путиным, на территории Нижегородской области реализуется региональным министерством промышленности, торговли и предпринимательства. В рамках нацпроекта предпринимателям оказывается комплексная консультационная, информационная, имущественная, финансовая поддержка. (INFOline, ИА (по материалам Администрации Нижегородской области) 08.10.24)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

Около 30 белорусских кондитерских изделий представят на дегустационном конкурсе на полях "Продэкспо". "БелТА". 9 октября 2024

Дайджест статей в демонстрационном выпуске не представлен. Для наших клиентов информация предоставляется в полном объеме, в том числе графические и табличные данные. Более подробная информация об услуге

"Тематические новости" на нашем сайте www.ADVIS.ru, для перехода нажмите [здесь](#).

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)



Инвестиционные проекты в кондитерской промышленности

Пять проектов по программе "Один район - один проект" завершат до конца 2024 года в Могилевской области Беларуси.

Пять инвестиционных проектов программы "Один район - один проект" планируется завершить до конца года в Могилевской области. Об этом журналистам рассказал заместитель председателя Могилевского облисполкома Руслан Страхар после посещения УП "Красный пищевик-Славгород", передает корреспондент БЕЛТА.

По поручению главы государства в регионе будет реализован 31 инвестиционный проект общей стоимостью почти Br1,3 млрд, в результате чего будет создано почти 1,6 тыс. новых рабочих места. Ответственными за реализацию этих проектов закреплены председатели соответствующих городских и районных исполнительных комитетов.

На 1 сентября этого года в регионе реализовано девять проектов из этого списка с общим объемом освоенных инвестиций в основной капитал Br447,5 млн и созданием 907 новых рабочих мест. В том числе семь проектов запущено в прошлом году и два - в нынешнем, а до конца этого года планируется завершить еще пять.

Для справки: Название компании: *Красный пищевик, ОАО* Адрес: 213805, Республика Беларусь, Могилевская область, Бобруйск, ул. Бахарова, 145 Телефоны: +710375(225)436828; +710375(225)436829 Факсы: +710375(225)436829 E-Mail: priemnaya@zefir.by Web: <http://www.zefir.by> Руководитель: Свирид Евгений Петрович, директор (БелТА 08.10.24)



[К СОДЕРЖАНИЮ](#)



Консервная промышленность

Экспорт: производство плодоовощной продукции может стать одним из приоритетных направлений экспорта (Беларусь).

Экспорт остается приоритетным направлением развития аграрного бизнеса Беларуси, субъекты которого ежегодно подтверждают свой вклад в "валютную корзину" страны.

Основной экспортной позицией является мясо-молочная продукция, занимающая более 60 % в структуре экспортных поставок сельскохозяйственной продукции и продуктов питания. В последние годы увеличиваются объемы производства и, соответственно, реализации на внешний рынок плодоовощной консервированной продукции. Об этом рассказала Наталья Киреенко, доктор экономических наук, профессор, заведующий кафедрой инновационного развития АПК БГАТУ, член Консультативного комитета по АПК ЕЭК, региональный эксперт ФАО по вопросам сельскохозяйственной и торговой политики в странах СНГ.

Эксперт отмечает:

— *Ассортимент такой продукции развивается с учетом современных мировых тенденций и представлен плодоовощными консервами (в том числе питанием для детей раннего, дошкольного и школьного возраста), быстрозамороженной продукцией, гарнирными стерилизованными продуктами в вакуумной упаковке, салатами быстрого приготовления, соленьями, квашениями, мочениями, а также полуфабрикатами (юре-полуфабрикаты и соки асептического консервирования, фруктово-ягодные наполнители и др.). В данном контексте производство и реализация плодоовощной продукции могут стать одним из приоритетных направлений экспорта для белорусских производителей и экспортеров.*

В настоящее время предложение плодоовощной продукции на национальном рынке формируется за счет собственного производства и импортных поставок на национальный рынок. В соответствии с Государственной программой "Аграрный бизнес" на 2021–2025 годы производство овощей и плодов в Республике Беларусь осуществляется в рамках плодоовощного подкомплекса, который является одним из крупнейших сегментов национального продовольственного сектора и призван обеспечить внутренние потребности населения в плодах, ягодах и овощах по доступным ценам, а также реализовать его экспортный потенциал. (Советская Белоруссия 04.10.24)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

Минсельхоз рассматривает снижение импортных пошлин на продукцию переработки яблок.

Для этого необходимо изучить ситуацию, сложившуюся сейчас у отечественных товаропроизводителей, на которых повлияли погодные условия в 2024 году, отметила министр сельского хозяйства Оксана Лут

Минсельхоз России рассматривает возможность снижения импортных пошлин на продукцию переработки яблок для производства соков и пюре. Об этом сообщила журналистам министр сельского хозяйства РФ Оксана Лут в кулуарах Международного форума "Биопрот".

"По продуктам переработки, может быть по яблочному пюре, либо по продуктам, которые нужны именно для производства соков, пюре, разным ингредиентам, здесь мы смотрим возможности применения таможенно-тарифного регулирования. Снижение пошлин на импорт, на различные виды продукции", - сказала Лут.

Однако, отметила министр, для этого необходимо изучить ситуацию, сложившуюся сейчас у отечественных товаропроизводителей, на которых повлияли погодные условия в 2024 году. "Но здесь надо подходить аккуратно, потому что в первую очередь нужно, чтобы была хорошая ситуация у наших сельхозтоваропроизводителей, потому что более низкий урожай, соответственно, более низкий доход. Нам нужно, чтобы наши садоводы пережили этот тяжелый сезон, который был в этом году, и к следующему сезону подошли более уверенно, и мы получили хороший, уже полноценный урожай яблок, несмотря на погоду", - добавила министр.

В июне министр сельского хозяйства РФ Оксана Лут сообщила, что Минсельхоз снизил прогноз урожая яблок в России в 2024 году с 1,8 млн тонн до 1,5 млн тонн из-за заморозков и прорабатывает с дружественными странами поставки дополнительных объемов яблок.

В сентябре Минсельхоз России повысил прогноз по сбору яблок в 2024 году до 1,6 млн тонн, что выше средних значений за последние пять лет. (ТАСС 07.10.24)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

В Подмоскowie ООО "Открытая дистрибьюторская компания" производит 6,5 млн баночек детского питания в год, в том числе и халяльное питание.

В Дмитровском районе Московской области (д. Аладьино) более 8 лет работает предприятие ООО "Открытая дистрибьюторская компания". Компания изготавливает натуральное детское питание под брендами "Егор Иванович" и Nabibi. В линейке производителя представлены фруктовые пюре из яблок, груш, персиков и слив, овощные – цветная капуста, брокколи, морковь, тыква, мясные – кролик, индейка, говядина, цыпленок, а также уникальные рыбные вкусы – пюре из трески и лосося. Продукция, используемая для приготовления детского питания на 96%



состоит из российского сырья и делается по установленным ГОСТам, передает The DairyNews.ru со ссылкой на Министерство сельского хозяйства и продовольствия Московской области.

Вторая торговая марка "Nabibi" – это халяльное детское питание. Уникальный продукт, который в странах СНГ выпускает только "Открытая дистрибьюторская компания". В год компания производит более 6,5 миллиона баночек или 650 тонн продукции.

В Министерстве сельского хозяйства и продовольствия Московской области отметили, что на предприятии используется современное технологичное оборудование, а производимая продукция не содержит искусственных красителей, добавок и консервантов, что крайне важно для производства данного вида продукции, потребителями которой являются дети раннего возраста. ([Dairynews.today](https://dairynews.today) 08.10.24)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

Растительное молоко и маринованная спаржа. Какие новинки у консервных заводов "Белгоспищепрома". "БелТА". 2 октября 2024

Дайджест статей в демонстрационном выпуске не представлен. Для наших клиентов информация предоставляется в полном объеме, в том числе графические и табличные данные. Более подробная информация об услуге

"[Тематические новости](#)" на нашем сайте www.ADVIS.ru, для перехода нажмите [здесь](#).

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)



Замороженные полуфабрикаты

В Вологодской области в школьное меню включили пельмени, блины и наггетсы.

Губернатор Георгий Филимонов поручил подчиненным объехать школы и лично проверить качество питания, разнообразие ассортимента блюд

Блины, пельмени, наггетсы и некоторые другие новые блюда включены в школьное меню в Вологодской области с учетом предложений родителей. Об этом сообщил губернатор Георгий Филимонов, поручив подчиненным объехать школы и лично проверить качество питания, разнообразие ассортимента блюд. "Я поручал разнообразить меню, чтобы порции были полноценными, чтобы это было и вкусно, и полезно, чтобы дети наедались. Создать конкуренцию и пригласить игроков, которые себя зарекомендовали в других регионах, в том числе. Чтобы была создана конкуренция, чтобы это вело к повышению качества питания в общеобразовательных организациях. Предлагаю коллегам распределиться и проехать по школам без предупреждения, самим все попробовать, какие порции, холодное или горячее, вкусно ли. Чтобы обязательно были пельмени, блины, правильно приготовленные наггетсы и еще ряд новых блюд, на это есть запрос со стороны детей и родителей", - сказал глава региона на оперативном совещании областного правительства. Как проинформировала начальник департамента образования области Екатерина Целикова, пельмени, блины и наггетсы уже включены в школьное меню и подаются детям. С 1 сентября по 4 октября поступило более 150 обращений относительно школьного питания, его качества, льгот. При этом за минувшую неделю вопросов стало значительно меньше - всего 16. "Был вопрос по кашам, чтобы мы убрали их из меню, потому что дети не любят, но это согласовано Роспотребнадзором. Встретимся с родителями и еще раз разьясним, что питание должно быть полезным и сбалансированным", - сообщила начальник департамента. Отдельно обсуждался вопрос по школе №13 в Вологде, где из-за проблем с подрядчиком школьный пищеблок заработал лишь с 30 сентября, сейчас дети получают горячее питание в полном объеме, сообщил исполняющий обязанности мэра Вологды Андрей Накрошаев. (ТАСС 03.10.24)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)



Инвестиционные проекты в производстве замороженных полуфабрикатов

Склад для замороженных продуктов появится в Домодедове Московской области.

Инспекторы Главгосстройнадзора Московской области провели профилактический визит на стройплощадку будущего складского комплекса в городском округе Домодедово, сообщает пресс-служба ведомства.

"Складской комплекс возводят на 1-м километре трассы А-107. Строительство стартовало в сентябре 2024 года. В настоящее время на земельном участке идут работы подготовительного периода", — говорится в сообщении.

Застройщик — компания "Белка Девелопмент" построит здание площадью более 24 тыс. квадратных метров. В здании предусмотрено два этажа, один — подземный. Склад предусматривает хранение охлажденных и замороженных продуктов в заводской упаковке. В корпусе предусмотрено 36 546 паллетомест, которые вместят почти 22 тонны продукции.

Ожидается, что годовой грузооборот составит более 300 тысяч тонн охлажденных и замороженных продуктов. Для приема и отгрузки товаров будут использоваться специальные термодоки, а все погрузо-разгрузочные работы будут производиться с помощью современного оборудования — электропогрузчика и поводковой электротележки.

Завершат строительство нового склада в июле 2026 года. (Интернет-портал Правительства Московской области 08.10.24)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)



Бакалея

Муку владимирского производителя признали лучшей в стране.

Мука от компании "Владимирский хлеб" – лучшая в России. Организация показала продукцию на XVI съезде мукомольных и крупяных предприятий страны, XXII Международной бизнес-конференции "МЕЛЬНИЦА-2024" и XIV Всероссийском смотре качества муки и крупы. Мероприятия прошли в Москве с 26 по 28 сентября, рассказал губернатор Владимирской области в соцсетях.

Владимирская мука высшего сорта и ржано-обдирная мука получили первое место и диплом первой степени "За высокое качество продукции", а мука первого сорта удостоилась "серебра" и диплома второй степени "За высокое качество продукции". (ТВ-6 Владимир 01.10.24)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

Вывоз круп из Удмуртии в другие страны увеличился почти в 10 раз с начала года.

211,5 тонн ячменной, перловой и гороховой круп, а также овсяных хлопьев экспортировали из Удмуртии в Азербайджан, Белоруссию и Сербию с начала года. Это в 9,62 раза больше, чем годом ранее. Об этом сообщает пресс-служба управления Россельхознадзора по Удмуртии.

7 октября в Удмуртии проверили отправку 21,8 тонн овсяных хлопьев в Сербию. Продукция прошла лабораторный контроль, карантинных вредных организмов не обнаружили. Собственнику продукции выдали фитосанитарный сертификат.

Напомним, экспорт молочной продукции из Удмуртии увеличился в 3 раза с начала года. (Коммерсантъ 09.10.24)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

Анализ российского рынка специй: итоги 2023 г., прогноз до 2027 г.

В сентябре 2024 года исследовательская компания NeoAnalytics завершила проведение маркетингового исследования российского рынка специй.

В ходе исследования, проведенного NeoAnalytics на тему "Российский рынок специй: итоги 2023 г., прогноз до 2027 г.", выяснилось, что в 2023 г. объем рынка специй составил более 40 млрд. руб. и вырос на 12,5% по отношению к аналогичному показателю годом ранее. В натуральном выражении объем рынка достиг показателя более 50 тыс. тонн и увеличился за год на 16,9%.

В целом ушедший год г. был достаточно удачным для российского рынка специй и приправ на фоне основных макроэкономических показателей, таких как розничная торговля и денежные доходы населения. Положительную динамику по итогам 2023 г. показатели такие сегменты, как внутреннее производство и экспорт. Хотя динамика экспортных поставок несколько замедлилась. Импорт демонстрирует негативную динамику. Годом ранее отмечался прирост показателя.

Сегодня в общей структуре объема рынка преобладает доля внутреннего производства (75,8%). Для сравнения, в 2017 г. доля составляла 48,3%. В последние годы отмечается существенный рост доли отечественного выпуска данной продукции.

В структуре внутреннего производства преобладает доля экспорта, на который уходит 83,7% в общей структуре. На внутреннее потребление идет всего 16,3% российской продукции.

Сегодня основными специями и приправами, используемыми для приготовления смесей или прямой перепродажи, являются перец, ваниль, корица, гвоздика, мускатный орех, мацис, кардамон, семена аниса, бадьяна, фенхеля, кориандра, тмина, лавровый лист и другие. (Unipack.ru 09.10.24)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)



Готовая еда

Сеть "ВкусВилл" запустила новое направление по работе с добавками.

Компания "ВкусВилл" запустила новое направление работы с добавками и ингредиентами в системе качества, которое ставит перед собой цель более глубокого изучения составов продуктов для их постоянного улучшения и обеспечения своим покупателям безопасного питания в долгосрочной перспективе.



"Оценка пищевых ингредиентов во „ВкусВилле“ была всегда — это основа концепции. Пищевая промышленность не стоит на месте, особенно в части добавок, и с каждым годом на рынке появляется все больше сырья с заменителями, которые имитируют как органолептику натурального продукта, так и направлены на увеличение сроков годности. Поэтому мы выделили дополнительный ресурс и отдельную команду в Управлении проверки качества для анализа большого массива научных данных и развития экспертизы. Для нас крайне важно, чтобы наши продукты были безопасными не только в краткосрочной, но и в долгосрочной перспективе", — рассказала управляющая по проверке качества "ВкусВилла" Наталья Гончарова. Новое направление в системе качества "ВкусВилл" займется системной работой с пищевыми добавками и ингредиентами: сбор и анализ актуальной научно-теоретической базы, аудит составов продукции из ассортимента, проработка альтернативных ингредиентов с производителями, расширение специализированных контактов и набор экспертизы извне.

"ВкусВилл" также развивается в вопросах проработки методов идентификации веществ, которые запрещены концепцией бренда, поскольку зачастую многих методик просто не существует на рынке и над разработкой новых технологий проверки составов компания работает совместно с исследовательскими центрами. Обычно вред или пользу добавок на уровне государств или международных институтов оценивают нечасто, это может быть раз в 5, 7 и даже 10 лет. За это время могут выйти новые исследования с отличными от прежних результатами, поэтому "ВкусВилл" считает необходимым оценивать добавки на регулярной основе. Так, во "ВкусВилле" ещё с момента разработки концепции было решено отказаться от аспартама, который ВОЗ и МАИР только в прошлом году внесли в список возможных канцерогенов. Несмотря на то что официально этот подсластитель всё ещё разрешен к использованию в пределах рекомендованных норм, все поставщики "ВкусВилла" пересматривают составы продуктов, заменяют аспартам другими более безопасными подсластителями, например, стевией, там, где он содержался, и не заводят новых продуктов с этим ингредиентом.

"Есть базовая проверка продуктов по органолептическим, физико-химическим, микробиологическим и показателям безопасности, мы смотрим шире этих стандартов, чтобы исключить фальсификацию ингредиентов и оценить долгосрочное влияние на здоровье покупателей. Мы учитываем большее количество критериев при анализе добавки не только безопасность, аллергенность, наличие вредных примесей, токсичность, но и комплекс факторов вплоть до того, насколько безопасен процесс изготовления добавки для сотрудников на производстве, которые с ней работают. Помимо этого, нашей задачей является не только проанализировать добавку и присвоить ей статус, но и найти экологичную альтернативу, а это задача со звездочкой. Все это системная, сложная и регулярная работа, которая требует постоянного вовлечения и сотрудничества с научным сообществом", — отметила руководитель направления лабораторных исследований "ВкусВилла" Юлия Маковецкая. В основе концепции "ВкусВилла" собственная система оценки добавок по более чем 10 критериям с присвоением численных коэффициентов. Помимо имеющихся российских, зарубежных и международных заключений, команда изучает актуальные исследования, которые выходили позже утверждения того или иного регламента. В числе критериев для оценки добавки: аллергенность, влияние на здоровье и пищевую ценность, влияние на экологию и здоровье сотрудников при производстве, наличие верхней границы, предельно допустимой дозы, риск исключения добавки. По результатам оценки каждого критерия получается численный коэффициент, который относит добавку к определенной группе: запрещено, разрешено или разрешено с ограничениями.

Благодаря именно такой комплексной оценке во "ВкусВилле" были однозначно запрещены бензоат натрия, нитрит натрия, антибиотики, синтетические красители и другие. Лимонная и сорбиновая кислоты разрешены, если без них нельзя обойтись, то есть "с ограничениями". Например, в кулинарии или тортиках вы сорбиновую кислоту не встретите, а в некоторых продуктах рыбной гастрономии она просто необходима, хотя в любом случае для каждого из них обязателен лабораторный контроль. А, к примеру, хлорид кальция и аскорбиновая кислота разрешены. Наличие любой из этих добавок всегда честно указывается на этикетке. "ВкусВилл" изучает добавки вместе с научными институтами, среди которых: Московский физико-технический институт (МФТИ); Всероссийский научно-исследовательский институт мясной промышленности имени В. М. Горбатова (ВНИИМП им. Горбатова); Всероссийский научно-исследовательский институт молочной промышленности (ВНИМИ); Лаборатория фундаментальных и прикладных исследований качества технологий и пищевых продуктов Российской университет дружбы народов (РУДН). На данный момент "ВкусВилл" сотрудничает с более 15 партнерами: аккредитованные лаборатории, исследовательские центры и отраслевые институты страны. Тем не менее команда не намерена



останавливаться и всегда в поиске партнеров, которые специализируются на технологиях пищевого производства, научных исследованиях, имеют соответствующий опыт и знания в этой сфере.

Для справки: Название компании: *ВкусВилл, АО (Торговая сеть ВкусВилл)* Адрес: 123592, Россия, Москва, ул. Кулакова, 20 Телефоны: +74956638602; +7(495)9811345; +78007076697 E-Mail: info@izbenka.msk.ru; razvitie@vkusvill.ru; job@vkusvill.ru; press@vkusvill.ru Web: www.vkusvill.ru Руководитель: *Фролова Любовь Николаевна, Территориальный управляющий; Фарафонов Алексей Владимирович, генеральный директор, руководитель по складской логистике (Ритейл.ру 04.10.24)*

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

"Магнит" и РБК прогнозируют объем продаж готовой еды в России свыше 10 трлн руб. к 2030 году.

Продажи готовой еды в России к 2030 году вырастут более чем в 2,5 раза и превысят 10 трлн рублей, прогнозируют "Магнит" и "РБК Исследования рынков". Совместное исследование российского рынка готовой еды будет представлено в рамках международного форума "БИОПРОМ: промышленность и технологии для человека".



Согласно исследованию, в 2023 году рынок готовой еды (включая покупки в продуктовых магазинах, ресторанах и кафе, доставку из магазинов и ресторанов) увеличился на 25,4%, до более 3,8 трлн рублей. При этом емкость рынка оценивается в 14 трлн рублей, что в 3,7 раза выше текущих объемов.

Основным драйвером спроса в этом сегменте является нехватка времени: потребители все чаще отказываются от готовки в пользу покупки готовой еды и питания вне дома. Согласно прогнозу, доля затрат домохозяйств на готовую еду к 2030 году вырастет до 21,4% с 14,7% по итогам 2023 года.

Динамичному росту рынка также будет способствовать расширение ассортимента готовой еды в ритейле. В результате розничные операторы смогут существенно укрепить свои позиции и по итогам 2030 года займут около 40% рынка против 25% в 2023 году, говорится в исследовании. При этом ритейл будет самым динамичным каналом продаж готовой еды. Продажи готовой кулинарии в розничных сетях вырастут в 4,3 раза и превысят 3,4 трлн рублей (без учета доставки).

"Магнит" активно развивает предложение готовой еды, в том числе – линейку упакованных готовых блюд под собственным брендом "М Кухня". С начала 2024 года прирост продаж упакованной готовой еды в "Магните" составил более 70%, что обусловлено расширением ассортимента и географией предложения в сети. В настоящее время расширенный ассортимент готовой еды представлен примерно в 6,5 тыс. магазинов (форматы "у дома" и большие форматы), планируется, что до конца года количество точек возрастет до 8,5 тыс. При этом различные предложения в сегменте ready-to-eat охватывают практически всю сеть – 18 тыс. магазинов.

Для справки: Название компании: *Магнит, ПАО (Торговая сеть Магнит)* Адрес: 350072, Россия, Краснодарский край, Краснодар, ул. Солнечная, 15/5 Телефоны: +78612109810; +7(800)2009002 Факсы: +7(861)2109810 E-Mail: info@magnit.ru; press@magnit.ru Web: <https://magnit-info.ru/>; <https://magnit.ru/>; www.mpharma.ru Руководитель: *Случевский Евгений Сергеевич, генеральный директор; Райан Чарльз Эммитт, председатель Совета директоров; Корня Алексей Валерьевич, исполнительный директор; Дюннинг Ян Гезинюс, исполнительный директор (INFOline, ИА (по материалам компании) 08.10.24)*

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

Как меняется рынок подписочных сервисов готовой еды. "RUSSIAN FOOD MARKET". №3/2024

Дайджест статей в демонстрационном выпуске не представлен. Для наших клиентов информация предоставляется в полном объеме, в том числе графические и табличные данные. Более подробная информация об услуге "[Тематические новости](#)" на нашем сайте www.ADVIS.ru, для перехода нажмите [здесь](#).

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

Собственники "Бердского технопарка" планируют построить фабрику готовой еды в ПЛП "Южный" за 78 млн рублей (Новосибирская область).

ООО "Бердский технопарк" инвестирует 78 млн рублей в строительство производства кондитерских изделий и изготовление готовой еды на территории промышленно-логистического парка (ПЛП) "Южный" в Новосибирске, сообщила Корпорация развития Новосибирской области.

Срок реализации проекта - до конца 2026 года. Предполагается создать 112 рабочих мест.

Как уточняет Корпорация развития, необходимость реализации такого проекта на территории ПЛП связана с тем, что "Бердский технопарк" планирует "вынести некоторые проекты за пределы своей площадки".



Согласно официальному сайту, "Бердский технопарк" (г. Бердск, Новосибирская область) расположен на территории 27 га, его основной профиль - продажа новых производственно-складских площадей с офисными блоками.

Владельцем ООО "Бердский технопарк", согласно ЕГРЮЛ, является Анна Гиря.

ПЛП "Южный" - парк типа Greenfield площадью 143,4 га на границе между Искитимом и Бердском. На данный момент на территории парка уже имеются сети электроснабжения, система водоснабжения и водоотведения, ведётся строительство автодороги и газопровода. (Интерфакс - Россия 04.10.24)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)



Снеки

"Дюшес" разработали дизайн упаковки для пастилы App'Lite.

Агентство "Дюшес" разработало дизайн упаковки для App'Lite – суббренд Белевской пастильной мануфактуры, которая является лидером на рынке яблочной пастилы. Перед командой агентства стояла задача разработать яркий и акцентный дизайн шоубокса, ориентированный на молодую и энергичную аудиторию.



Было важно создать привлекательный и функциональный дизайн для продукта "to go" для современных молодых людей, находящихся в постоянном движении.



Дизайн упаковки акцентирует внимание на натуральном составе продукта и пользе печеных яблочек, сочетает в себе лаконичность и выразительность. Характерные персонажи и яркие графические элементы делают продукт современным и заметным на полке. Цветовая палитра и фудзона легко адаптируется под развитие линейки вкусов бренда. (Unipack.ru 07.10.24)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

Чипсы: как развивается категория на рынке FMCG? "RUSSIAN FOOD MARKET". №3/2024

Дайджест статей в демонстрационном выпуске не представлен. Для наших клиентов информация предоставляется в полном объеме, в том числе графические и табличные данные. Более подробная информация об услуге "Тематические новости" на нашем сайте www.ADVIS.ru, для перехода нажмите [здесь](#).

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)



Растительные аналоги и инновационные продукты

Сады Придонья приняли участие в юбилейных мероприятиях ВолГАУ.

Волгоградский государственный аграрный университет в течение недели с размахом отмечал свой юбилей. В ряде мероприятий приняла участие компания "Сады Придонья", которая давно поддерживает тесные партнерские отношения с высшим учебным заведением.

Впервые на площадке вуза состоялось значимое событие не только для университета, но для региона в целом - гастрономический фестиваль "Агросреда".

Он смог объединить многих товаропроизводителей, фермеров, гастрономических экспертов, представителей власти с целью развития наиболее перспективных направлений индустрии отдыха и гостеприимства. Компания "Сады Придонья" на своем стенде провела дегустации своих премиальных продуктов, которые поставляются для сегмента HoReCa.

- Сегодня гастрономический туризм дает отличную возможность познакомиться с культурой и историей посещаемого региона через изучение кулинарных традиций, местных продуктов, - говорит руководитель отдела информации и PR компании "Сады Придонья" Елена Нечипоренко. - Сады Придонья активно содействуют развитию туристической отрасли в регионе, продукцию, выпускаемую на нашем производстве, встретишь не только в кафе и ресторанах, ее также используют в приготовлении вкусных и полезных блюд. Кроме этого в компании разработаны специальные экскурсионные маршруты для жителей и гостей региона.

Благодаря фестивалю "Аграрная среда", у каждого участника была возможность рассказать о себе, провести мастер-классы, заключить выгодные соглашения о сотрудничестве. Организаторы мероприятия надеются, что площадка ВолГАУ станет хорошим стартом для дальнейших деловых встреч.

В Садах Придонья работает большое количество выпускников аграрного университета, и компания продолжает формировать пул будущих кадров среди лучших студентов, внедряя в обучение ребят новые технологии, программы, перспективные проекты. Не первый год компания реализовывает стипендиальную программу для студентов, желающих продолжить свою дальнейшую профессиональную деятельность в Садах Придонья. Кроме этого, предприятие уделяет особое внимание условиям, в которых учатся и работают студенты и преподаватели. Так, в прошлом году был сделан капитальный ремонт 3-х аудиторий и 2-х преподавательских.

Президент компании "Сады Придонья" Андрей Самохин, на праздновании юбилея вуза отметил, что в компании серьезно относятся к вопросам высшего образования.

Новое время и вызовы, требующие появления новых технологий, побуждают университет, имеющий богатую историю и давние традиции, осуществлять непрерывный поиск форм обучения, внедрять современные образовательные методики, отвечающие актуальным запросам отрасли. Активное взаимодействие с высокотехнологичными предприятиями позволяют проводить совместные важные научные исследования и открытия.— Президент компании "Сады Придонья" Андрей Самохин

Президент компании "Сады Придонья" и председатель Попечительского совета ВолГАУ Андрей Самохин пожелал коллективу университета уверенно держать высокую планку качества и продолжать заложенные предшественниками традиции, а также быть открытыми для новых свершений.

Для справки: Название компании: Сады Придонья, ОАО Адрес: 403027, Россия, Волгоградская область, Городищенский район, пос. Сады Придонья Телефоны: +78442260500; +7(84468)48437; +7(8442)260500; +7(812)6775607; +7(495)1856735; +7(8442)260370; 77059849474; +79652262640; +79067687330 E-Mail: referent@pridonie.ru; referent-spr@pridonie.ru; moscow@pridonie.ru Web: www.pridonie.ru Руководитель: Бредихин Владимир Владимирович, исполнительный директор; Самохин Андрей Павлович, Президент (INFOLine, ИА (по материалам компании) 27.09.24)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

На Форумах "ПротеинТек 2024" и "ПроПротеин 2024" обсудили успехи и тренды в производстве протеинов.

Вызовы, задачи и решения, прорывные промышленные технологии в производстве кормовых растительных протеинов, микробных протеинов, а также кормовых протеинов животного происхождения стали центром внимания участников Международного Форума "ПротеинТек 2024". Форум прошел 25 сентября в Москве.

Вслед за ним, 26 сентября состоялся Форум "ПроПротеин 2024". Ведущие специалисты отрасли рассмотрели научные и практические аспекты, пилотные и действующие проекты производства и переработки инновационных пищевых протеинов, таких как культивируемое мясо, растительные заменители мяса, функциональные добавки к питанию.



В Форумах приняли участие инновационные компании пищевой отрасли, производители комбикормов и добавок к кормам, переработчики сои, подсолнечного шрота, гороха, рапса, производители кормовых дрожжей. Темы белков животного происхождения были представлены производителями и переработчиками мяса и птицы, рыбы, рыбной, мясокостной и перьевой муки, производителями кормовых протеинов из насекомых.

В течение двух дней профессионалы обсудили широкий круг вопросов. Прозвучало более 30 докладов.

Алексей Аблаев, ООО "Центр новых технологий", начал сессию, раскрыв динамику глобального демографического перехода общества от традиционной модели к индустриальной. По мнению эксперта, рост населения замедляется и не превысит 11 млрд к 2100 году. Это не исключает рост потребления протеинов, одного из наиболее дорогих и для многих по-прежнему недостающих компонентов полноценного питания. Сделать его доступнее, найти альтернативные источники помогут современные биотехнологии. Так, темпы роста мирового рынка заменителей мяса можно характеризовать как взрывные - от 6,46 в 2023 г. к 11,32 млрд долл. США в 2028 г. Мировой рынок протеинов для применения в кормах для животных в 2023 году составил 309 млрд долл. США и, ожидается, при среднегодовом росте в 5%, превысит 476 млрд долл. США к 2032 году.

Любовь Савкина, Аналитическая компания FEEDLOT, привела статистические данные о состоянии и развитии рынка кормовых протеинов в России. По оценке докладчицы, по итогам 2024 года выпуск мясокостной муки вырастет на 4% и достигнет 730 тыс. тонн, а сегмент рыбной муки прибавит 11%, достигнув 193 тыс. тонн. Более 90% рынка мясокостной и рыбной муки в России обеспечивается за счет внутренних мощностей. В 2024 году производство жмыха и шрота высокобелковых культур - подсолнечника, сои, рапса - в России увеличится на 8% за год и составит 14,5 млн тонн. За 5 лет выпуск увеличился на 49%, при этом 56% всего производства приходится на подсолнечный, 32% - на соевый. В 2023 году потребность российского рынка составила 9,5 млн тонн шротов при производстве 13 млн тонн и мировой потребности в 360 млн тонн. Импорт шротов в Россию не значительный и не влияет на ёмкость. За 5 лет экспорт жмыхов и шрота из России вырос на 68%. В 2024 году ожидается прирост 13%. Российские жмых и шрот высоко ценят, наращивают закупки Беларусь, Турция, Германия.

Наталья Чернышева, Agrotech Hub Фонда "Сколково", сфокусировала внимание собравшихся на наиболее инновационных технологических разработках и перспективных решениях в производстве кормовых протеинов. Эксперт проанализировала сильные и слабые стороны проектов по производству протеинов из насекомых, грибов и микроорганизмов, микроводорослей, а также протеинов, получаемых из отходов АПК и пищевой промышленности. По каждому из этих направлений складываются благоприятные экономические предпосылки. Так, например, в денежном эквиваленте рынок протеина из насекомых для кормовой отрасли в мире составил 0,65 млрд долл. США в 2021 г. с перспективой роста до 1,2 млрд долл. к 2030 году. Эксперт обратила внимание слушателей на обязательном использовании современного программного обеспечения, кормораздатчиков, роботизированных систем, позволяющих повысить эффективность хранения, логистики кормов, обеспечить точный контроль дозировки и рецептур, повысить скорость обслуживания стада, обеспечить контроль перемещения техники для выдерживания графика кормления и т.п.

Эдвард Хэмрик, CelloFuel (США), в партнерстве с российской компанией "НаноТайга", подробно раскрыл новую технологию получения микробного кормового протеина с повышенным содержанием кислот Омега-3, Омега-6. Российские предприятия, учитывая недорогие российские сахара, карбимид и оборудование, смогут совершить прорыв на рынке кормовых протеинов, уверен докладчик.

Андрей Долженков, Cargill, сообщает о возможности переработки молочных отходов, как источника кормового протеина, с использованием сублимационной (лиофильной) сушки. В отличие от традиционной распылительной сушки, данный метод позволяет перерабатывать и жидкие, и пастообразные, жирные молочные субпродукты. Применение данного подхода и оборудования позволяет сократить утилизацию пищевых отходов, сделав производство еще более экологичным.

Елены Култышева, ООО "Диаэм", напомнила, что в настоящий момент под животноводство используется около 70% земель сельхозназначения, а всего для скотоводства занято 30% всей земной суши. К 2050 году, вместо сегодняшних 70 млрд голов сельхозживотных, необходимых человечеству для еды, потребуется 100 млрд голов, а производство 1 г протеина из говядины занимает больше 1 м?. Как следствие, предельно точное определение содержания и управление балансом питательных веществ приобретает критически важное значение. Наиболее эффективным при анализе содержания протеина в сырье, кормах и готовых продуктах питания на сегодняшний день является метод инфракрасной спектроскопии.

Александр Барканов, ООО "БАВАР+", представил собравшимся, как микробная ферментация жмыха подсолнечника консорциумами микроорганизмов, дрожжей и бактерий позволяет получить высокобелковую, устойчивую к окислению кормовую добавку с пребиотическими и пробиотическими свойствами. Компания также ведет исследования и наработки в области получения продуктов глубокой переработки молочной сыворотки

Яков Бреев, ООО "Биопрактика", с гордостью рассказал слушателям о пуске и работе опытно-промышленной установки компании по производству кормового белка из природного газа. Производительность линии составляет 300 тонн/год. Продукт компании "Инноприн" содержит 77,5% сырого протеина и внесен в Государственный реестр кормовых добавок. В ближайшее время проект будет масштабирован до 20-50 тыс. тонн/год.



Специалисты из пищевой промышленности подхватили инициативу коллег, рассмотрев 26 сентября на Форуме "ПроПротеин 2024", смежные темы выпуска и применения альтернативных белков (т.к. растительные заменители мяса, "мясо из пробирки", протеины из насекомых, грибов, водорослей, бактерий) для последующего производства продуктов питания человека.

Артем Пономарев, Ассоциация Производителей Альтернативных Пищевых Продуктов (АПАПП), предложил вместе подумать о краткосрочной и среднесрочной перспективах производства и дальнейшего использования пищевых протеинов. Рост мирового рынка пищевых протеинов на растительной основе составит 12,94%, достигнув 16,8 млрд долл. США к 2027 году. Доля российского рынка растительных белков может достичь 10-15% от общемирового показателя уже в 2030 году, сообщает эксперт. Рост продаж альтернативных продуктов уже наблюдается в российском ритейле. Так, например, федеральная сеть "Магнит" сообщила о росте продаж растительного "мяса" на 35% процентов за полгода с момента запуска в реализацию.

Мария Жарко, ООО "КИКСТАРТ", видит в альтернативных источниках белка не просто модный тренд, а важный шаг в направлении более устойчивого и здорового будущего. Они помогают справиться с вызовами, связанными с изменением климата, безопасностью пищевых продуктов и здоровьем населения. Компания является крупным поставщиком заквасок для традиционной ферментации, сквашивания молочного сырья, производства кисломолочных продуктов и сыра. Также ведутся разработки в области ферментации биомассы. Многие микроорганизмы обладают врожденным 50%-ным и более высоким содержанием белка в сочетании со стремительно быстрым ростом, требующим простого и недорогого питательного сырья. Третье направление - "клеточная фабрика" предполагает производство белков, липидов и функциональных ингредиентов для мяса, яиц и альтернативных молочных напитков - одного из новейших и наиболее перспективных применений ферментации.

Александр Косарев, Партнер-М, поделился практическими секретами технологов пищевого производства при подборе ингредиентов и создании недорогих, но отменных по качеству и вкусу пищевых продуктов. Докладчик показал, как пшеничные высокобелковые волокнистые текстуры органично встраиваются в структуру фарша. Уровень частичной замены основного сырья может достигать 10-15% в гидратированном виде, при сохранении органолептических показателей настоящего мяса. А высокобелковая нативная пшеничная мука с массовой долей протеина не менее 22%, рассказывает специалист, используется при производстве теста для пельменей и выпечки хлеба в качестве улучшителя.

Михаил Ермолаев, ЗАО "НПК "Экология", считает необходимым обратить внимание на перспективный гороховый белок - на его рынок, технологии, продукты и потребителей. Валовые сборы гороха в России за последние 10 лет увеличились в 3 с лишним раза - с 1,5 тыс тонн в 2014 г. и составят 4,8 тыс. тонн в 2024 г. Компания вместе с партнерами ведет инвестиционный проект строительства завода по глубокой переработке гороха "Пинэко". Объем инвестиций составляет 20 млрд.руб., объем переработки - 132 тыс. тонн сухого гороха/год. Выход готового 85%-ного горохового протеина составит 25 тыс. тонн в год.

Состоявшиеся на прошлой неделе Форумы "ПротеинТек 2024" и "ПроПротеин 2024" каждый год дают участникам удобную площадку для общения, где они генерируют новые идеи, налаживают контакты, привлекают инвестиции в дальнейшее развитие своих проектов, в развитие отрасли и рынков новейших и альтернативных кормовых и пищевых белков. Заинтересованные коммерческие компании, научно-исследовательские организации, представители местных и федеральных органов власти вновь соберутся обсудить текущие достижения и последующие задачи в производстве высокобелкового сырья, продуктов питания и кормов в сентябре 2025 года. (AgroXXI 05.10.24)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

Как культивированное мясо меняет будущее. "ПищеПромЭксперт". 9 октября 2024

Дайджест статей в демонстрационном выпуске не представлен. Для наших клиентов информация предоставляется в полном объеме, в том числе графические и табличные данные. Более подробная информация об услуге "[Тематические новости](#)" на нашем сайте www.ADVIS.ru, для перехода нажмите [здесь](#).

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)



Чай, кофе и какао

В России предложили изменить допустимые нормы пестицидов в чае.

В России предлагают пересмотреть нормативные стандарты использования пестицидов при производстве чая. Такое обращение в правительство подготовили в ассоциации "Росчайкофе", которая представляет интересы крупнейших в стране компаний по производству этого товара.

"Нами было направлено обращение в адрес вице-премьера Татьяны Голиковой.

Мы ожидаем, что нормативная база пестицидов в РФ, не обновлявшаяся многие годы, будет гармонизирована с той, что действуют на мировом чайном рынке", — пояснил "Известиям" глава ассоциации Рамаз Чантурия.

Он отметил, что почти 100% чайного сырья сегодня импортируется из-за рубежа. По словам эксперта, пестициды применяются во всех государствах, выращивающих чай. Как правило, используемые препараты нормированы как в странах-производителях, так и во многих государствах-потребителях. Таким образом, существуют международные стандарты, применяемые по всему глобальному рынку, пишут "Известия".

В Госдуме допускают, что бизнес, предлагая внести изменения по пестицидам, хочет уйти от ответственности и дополнительных проверок.



Для справки: Название компании: Российская ассоциация производителей чая и кофе РОСЧАЙКОФЕ Адрес: 123060, Россия, Москва, ул. Берзарина, 36 стр. 2, офис 417 Телефоны: +7(495)9358706 E-Mail: association@rusteacoffee.ru Web: <https://rusteacoffee.ru/> Руководитель: Чантурия Рамаз Отариевич, генеральный директор (Псковская Лента Новостей 02.10.24)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

Производители пообещали рост цен до 40% на популярный напиток в России.

Неурожай привел к рекордному подорожанию кофе в мире, на этом фоне цены на натуральный кофе в России по итогам года могут вырасти на 25-40%, рассказал РИА Новости менеджер по коммуникациям компании "Милфудс" (производитель кофе под брендом Roetti) Павел Майоров.

Биржевые цены на арабику в конце сентября, по данным торгов, достигли 6 тысяч долларов за тонну впервые с сентября 2011 года. Ранее Бразилия опубликовала обновленный прогноз по производству кофе по итогам текущего 2023-2024 сельскохозяйственного года, снизив его более чем на 7% по сравнению с майскими ожиданиями, до 54,8 миллиона мешков, что на 0,5% меньше, чем прошлогодний урожай. Стоимость сорта робуста на конец сентября составляла 5 494 долларов за тонну.

Майоров отметил, что по данным на 1 октября мировые цены на арабику в годовом выражении растут до 40%, а на робусту - до 80%. На этом фоне дорожает кофе и в России, но не такими темпами.

"Мы стараемся не вкладывать эти издержки в конечную цену полностью, но прогнозируем, что по итогам года натуральный кофе подорожает на 25-40% в целом по рынку, при этом дорожать быстрее будут бленды с содержанием робусты", - рассказал Майоров.

Между тем генеральный директор ассоциации производителей чая и кофе "Росчайкофе" Рамаз Чантурия пояснил, что очень высокие цены на арабику не критичны для рынка, за последние 20 лет индустрия не раз наблюдала их пиковые значения, а рекорд был достигнут в 2011 году. Нынешний рост цен обусловлен низкими ценами на кофе в 2020 году, когда многие фермеры были вынуждены отказаться от его выращивания. Производство сократилось еще и под влиянием климатического фактора, а спрос сохранился, что и привело к подорожанию, пояснил эксперт.

А вот экстремально высокие цены на робусту для рынка непривычны, и, по его словам, предпосылок, что цены упадут, нет. "Но если этот урожай (арабики - ред.) в Бразилии будет неплохим, есть шанс, что мы увидим некоторое снижение стоимости. Но больших надежд на это, честно говоря, нет. При этом потребление кофе растет... но частота потребления, скорее всего, будет ниже", - полагает эксперт. (ПРАЙМ 02.10.24)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

Эксперт: проблемы с замещением материала для выпуска в РФ пакетов для чая решены.

Никаких особых сложностей нет, рассказал глава ассоциации "Росчайкофе" Рамаз Чантурия

Проблемы с замещением материала для производства пакетиков для чая в РФ в целом решены, никаких особых сложностей нет. Об этом журналистам рассказал глава ассоциации "Росчайкофе" Рамаз Чантурия. "Все проблемы с замещением материалов для производства пакетиков для чая технически решены. Никаких непреодолимых сложностей нет. Единственное - это обходится дороже", - сказал он. Чантурия отметил, что фильтр-бумага для





производства чайных пакетиков импортируется и в настоящее время не производится в России."Это сложная технология, которая пока не запущена в России. Знаю, что ведутся проекты на эту тему. Думаю, что в ближайшие два-три года появятся какие-то локальные производства. Пока мы все завозим из-за рубежа", - добавил эксперт.

Для справки: Название компании: Российская ассоциация производителей чая и кофе РОСЧАЙКОФЕ Адрес: 123060, Россия, Москва, ул. Берзарины, 36 стр. 2, офис 417 Телефоны: +7(495)9358706 E-Mail: association@rusteacoffee.ru Web: <https://rusteacoffee.ru/> Руководитель: Чантурия Рамаз Отаревич, генеральный директор (ТАСС 01.10.24)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

Студенты МИРЭА начали производственную практику в инженерной команде МАЙ.

Старшекурсники приступили к производственной практике в суперсовременном производственном центре – Майкомплексе Москва, 01.10.2024

Компания МАЙ и Технологический университет МИРЭА, филиал в г. Фрязино, объявили о начале сотрудничества. Теперь студенты старших курсов вуза смогут проходить производственную практику в суперсовременном производственном центре – Майкомплексе. Первая группа студентов радиоэлектронного направления уже начала обучение под руководством опытных инженеров компании.



На первом занятии студенты познакомились с инженерной командой и обсудили план развития на ближайший год. Программа обучения разработана с учетом интересов студентов и включает два основных направления: пайка и монтаж радиоэлектронных компонентов, а также поиск неисправностей в их работе.

"Первая встреча была ознакомительной. Мы обсудили то, какие навыки хотят развить ребята и чему им интересно было бы научиться. Наша задача — не просто дать им знания, но и сделать обучение интересным и полезным", — отметил ведущий инженер-электронщик МАЙ, куратор обучающей программы Игорь Миронов.

В ходе первой практики студенты изучили основы пайки, включая типы припоев и рабочие температуры, а затем приступили к выполнению практического задания. Андрей Дорошенко, студент 3 курса, поделился своими впечатлениями: "Было неожиданно получить результат сразу на первом занятии. Нас научили нескольким методам пайки, и я рад, что смог сразу применить эти знания на практике".

По итогам первого дня студенты успешно справились с задачей, наставники отметили аккуратность подопечных и соблюдение ими всех норм безопасности. В дальнейшем обучение будет строиться на основе образовательной программы университета и будет включать практические задания от инженеров МАЙ. По словам Игоря Миронова, компания открыта для расширения сотрудничества с вузом, а студенты, проявившие интерес к ремонту радиоэлектронных устройств, смогут по окончании учебы трудоустроиться на Майкомплексе.

Компания МАЙ планирует увеличивать число подобных программ подготовки и интеграции молодых специалистов в профессиональное сообщество.

Для справки: Название компании: Май, ООО Адрес: 117036, Россия, Москва, ул. Д. Ульянова, 7А Телефоны: +74957757505 E-Mail: info@May-Foods.ru; info@themay.com Web: www.themay.com; <https://maisky.ru/> Руководитель: Конец Сергей Викторович, генеральный директор (INFOLine, ИА (по материалам компании) 04.10.24)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

РОСБИОТЕХ и компания "МАЙ" запустили обучающую программу.

Российский биотехнологический университет (РОСБИОТЕХ) продолжает укреплять связи с предприятиями-партнерами и наращивать возможности для практико-ориентированной подготовки специалистов пищевой отрасли. Вуз подписал соглашение о сотрудничестве с крупнейшим российским производителем чая и кофе — компанией "МАЙ". Сотрудничество предполагает развитие технологического предпринимательства, проведение научных отраслевых исследований и стажировки для студентов университета.

В рамках соглашения при поддержке ГБУ "Малый бизнес Москвы" и МодульБанка партнеры запустили обучающий проект "Бизнес Кап: кофейня с нуля". Эта образовательная программа позволит студентам изучить все тонкости кофейного бизнеса и даже открыть собственное заведение. Пройти обучающий курс смогут не только студенты, планирующие открыть успешный бизнес в будущем, но и специалисты, которые уже работают в отрасли и хотят повысить уровень своих компетенций.

На протяжении 2 месяцев участники проекта под руководством преподавателей кафедры пищевой безопасности РОСБИОТЕХа и других экспертов будут осваивать знания в области управления предприятия, маркетинга, пищевой безопасности и юриспруденции и отрабатывать их на практике. В завершении программы будет проведена защита проектов и конкурсный отбор лучших работ, которые будут отмечены партнерами программы. Победители смогут дополнительно пройти мастер-класс с известным шеф-поваром или обучающий курс по продвижению кофейни, им будет выдано удостоверение о повышении квалификации государственного образца.



Также финалисты смогут получить консультацию эксперта в сфере ресторанного бизнеса, чек-лист по разработке бизнес-плана и инструкции для расчета рентабельности кофейни и составления меню.

Участие в программе дает студентам возможность получить актуальные знания и практические навыки от лучших экспертов индустрии питания и кофейного бизнеса и в дальнейшем построить успешную карьеру. Обучение на курсе начнется 15 октября 2024 года. (Unipack.ru 04.10.24)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

Рост цен не скажется на заработках кофеев из-за высокой маржинальности. "Деловой Петербург". 7 октября 2024

Дайджест статей в демонстрационном выпуске не представлен. Для наших клиентов информация предоставляется в полном объеме, в том числе графические и табличные данные. Более подробная информация об услуге "[Тематические новости](#)" на нашем сайте www.ADVIS.ru, для перехода нажмите [здесь](#).

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

Кофейно-чайная зависимость страны. "Агроинвестор". №10/2024

Дайджест статей в демонстрационном выпуске не представлен. Для наших клиентов информация предоставляется в полном объеме, в том числе графические и табличные данные. Более подробная информация об услуге "[Тематические новости](#)" на нашем сайте www.ADVIS.ru, для перехода нажмите [здесь](#).

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

Рынок кофе: рост потребления и высокие цены. "Ритейл.ру". 9 октября 2024

Дайджест статей в демонстрационном выпуске не представлен. Для наших клиентов информация предоставляется в полном объеме, в том числе графические и табличные данные. Более подробная информация об услуге "[Тематические новости](#)" на нашем сайте www.ADVIS.ru, для перехода нажмите [здесь](#).

Ритейл.ру

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)