

Продукты информационного агентства "INFOLine" были по достоинству оценены ведущими европейскими компаниями. Агентство "INFOLine" было 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 нашим клиентам получение качественного продукта и постпродажного обслуживания.



Крупнейшая информационная база данных мира включает продукты продуктов 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.

База событий

"Рынок замороженных полуфабрикатов РФ"

2011-2014

Демонстрационная версия





Содержание выпуска

Общие новости отрасли.....	3
<i>14 декабря 2012 года состоялось совещание Рабочей группы для разработки предложений по повышению конкурентоспособности агропродовольственной продукции на внешних рынках, созданной по решению общего собрания Национального союза экспортеров продовольствия.....</i>	<i>3</i>
<i>Об индексации цен производителей промышленных товаров в ноябре 2012 года.....</i>	<i>3</i>
<i>Путин считает необходимым совершенствовать правила взаимодействия между сельхозпроизводителями и крупными торговыми сетями.</i>	<i>6</i>
Отраслевые мероприятия.....	7
<i>5-6 декабря 2012 года в Центре международной торговли (г.Москва) состоялась Конференция стран АТЭС (Азиатско-Тихоокеанского экономического сотрудничества) по вопросам эквивалентности технических регламентов и стандартов.....</i>	<i>7</i>
<i>14 декабря 2012 года в рамках XVI Форума "Делайте российское. Покупайте российское", проходящего на ВВЦ (нав.№ 57) в 12 по 15 декабря, и комитета по качеству проекта "Россия – активное долголетие" состоялось выездное заседание социальной платформы Государственной Думы ФС РФ.....</i>	<i>8</i>
<i>14 декабря 2012 года в рамках XVI Форума "Делайте российское. Покупайте российское" и комитета по качеству проекта "Россия – активное долголетие" пройдет выездное заседание социальной платформы Государственной Думы ФС РФ под руководством Заместителя Председателя Государственной Думы ФС РФ С.В. Железняка.....</i>	<i>9</i>
<i>16 декабря 2012 года завершилась работа XVI Форума регионов "Делайте Российское. Покупайте Российское".....</i>	<i>11</i>
<i>В рамках XVI Форума "Делайте российское. Покупайте российское" Минпромторг РФ провел круглый стол о реализации техрегламентов по безопасности продукции.....</i>	<i>11</i>
<i>На XVI Форуме регионов "Делайте Российское. Покупайте Российское" состоялось вручение наград Самарской области и городу Таганрогу... </i>	<i>12</i>
Новости компаний	13
<i>"Дымов" ввел в эксплуатацию новый производственный цех.....</i>	<i>13</i>
<i>"Сибирский Гурман" запустил новый проект по взаимодействию со студентами.....</i>	<i>13</i>
<i>Губернатор Брянской области Николай Денин провел рабочую встречу с председателем Среднерусского банка Сбербанка России Олегом Смирновым и председателем Брянского отделения Сбербанка России Геннадием Фокиным.....</i>	<i>13</i>
<i>КОМОС ГРУПП сэкономило около 1 млрд рублей на on-line торговле.....</i>	<i>14</i>
<i>В "Пермском хладокомбинате "Созвездие" сменился управляющая команда.....</i>	<i>14</i>
<i>Компания "Котлетарь" удостоена заслуженных наград на конкурсе "100 лучших товаров России".....</i>	<i>14</i>
<i>В ГК "Союзснаб" успешно испытан Улучшитель DENFAI 70.01 (премиум) для решения проблемы появления на поверхности сформованного тестового полуфабриката сеточки микропорецин.....</i>	<i>14</i>
<i>Контрольная закупка: Замороженные котлеты из говядины.....</i>	<i>15</i>
<i>Искушение в хрустящей корочке. "Schaller Times". № 3 2012.....</i>	<i>15</i>
<i>Делать обычные вещи необычайно хорошо. "Holodumion.ru". 12 декабря 2012.....</i>	<i>17</i>
Региональные новости.....	20
<i>В Карелии производство мясных полуфабрикатов выросло почти на 17%.....</i>	<i>20</i>
<i>Алтайский край: Более 65,5 миллиардов рублей составил объем отгруженной продукции в текущем году.....</i>	<i>20</i>
<i>На массовой дегустации пельменей челябинцам предложили шестьдесят вариантов начинок.....</i>	<i>20</i>
<i>К Новому году Челябинск накроет пельменной лихорадкой. "АН Доступ". 13 декабря 2012.....</i>	<i>21</i>
Зарубежные новости.....	22
<i>Продуктовые линейки и ресторанные меню следующего года будут основаны на трендах по смещению знакомых ингредиентов с экзотическими вкусами, такими как азиатские острые соусы и мексиканские сладости.....</i>	<i>22</i>
<i>FDA признало эквивалентность новозеландской системы безопасности продовольствия.....</i>	<i>22</i>
<i>BASF приобретает норвежского производителя омега-3.....</i>	<i>22</i>
<i>BITZER приобретает подразделение компании Litikko по производству транспортного холодильного оборудования.....</i>	<i>22</i>
<i>Канадские власти смогли связать с отозванными гамбургерами пять старых случаев заражения E. Coli.....</i>	<i>23</i>



Общие новости отрасли

14 декабря 2012 года состоялось совещание Рабочей группы для разработки предложений по повышению конкурентоспособности агропродовольственной продукции на внешних рынках, созданной по решению общего собрания Национального союза экспортеров продовольствия.

В совещании Рабочей группы приняли участие представители Минэкономразвития России, Национального союза экспортеров продовольствия, Московской торгово-промышленной палаты, ООО "АгриБизнесКонсалтинг-Груп", ООО "Мега Экспо".

В ходе совещания были приняты следующие решения:

1. Сосредоточить деятельность Рабочей группы на следующих направлениях поддержки экспорта агропродовольственной продукции:
 - финансирование исследований потенциальных рынков сбыта продовольственных товаров и возможностей проникновения на них;
 - развитие информационной системы и использование интернет пространства для распространения соответствующей информации и обеспечения доступа к ней всех участников рынка,
 - поддержка специализированных изданий, ориентированных на продвижение отечественных продовольственных товаров на внешние рынки;
 - организационная и финансовая поддержка специализированных выставок экспортеров национальной продукции, а также деловых миссий таких поставщиков в зарубежные страны;
 - выявление и стимулирование лучших экспортеров продовольствия путем проведения соответствующих конкурсов;
 - подготовка специалистов по развитию внешнеэкономических связей в условиях членства России в ВТО.
2. Пригласить к участию в Рабочей группе представителей отраслевых союзов сферы АПК.
3. Подготовить предложения по основным направлениям поддержки экспорта агропродовольственной продукции в условиях членства России в ВТО для Минэкономразвития России (в рамках Плана мероприятий ("дорожной карты") "Поддержка доступа на рынки зарубежных стран и поддержка экспорта") и Минсельхоза России. (INFOLine, ИА (по материалам компании) 17.12.12)

Об индексе цен производителей промышленных товаров в ноябре 2012 года.

1. В ноябре 2012г. индекс цен производителей промышленных товаров, по предварительным данным, составил 98,8%, за период с начала года - 106,3% (в ноябре 2011г. - 101,0%, за период с начала года - 111,8%). в процентах

	Ноябрь 2012г. к			Январь-ноябрь 2012г. к январю-ноябрю 2011г.	Справочно			
	октябрю 2012г.	декабрю 2011г.	ноябрю 2011г.		ноябрь 2011г. к			январь-ноябрь 2011г. к январю-ноябрю 2010г.
					октябрю 2011г.	декабрю 2010г.	ноябрю 2010г.	
Индекс цен производителей промышленных товаров	98,8	106,3	106,7	106,9	101,0	111,8	113,1	117,8
Добыча полезных ископаемых	96,5	110,9	113,8	117,5	103,6	123,0	124,4	131,6
Обрабатывающие производства	99,6	104,4	103,9	104,6	100,1	109,2	110,7	114,9
Производство и распределение электроэнергии, газа и воды	99,5	107,4	107,4	100,7	100,0	104,9	104,8	109,1



Снижение цен в добыче топливно-энергетических полезных ископаемых в ноябре 2012г. было вызвано, в основном, удешевлением сырой нефти на 6,7%. При этом в сфере предоставления услуг по добыче нефти и газа отмечено увеличение цен на 7,5%.

Вместе с тем в добыче полезных ископаемых, кроме топливно-энергетических, цены на добычу и обогащение железных руд выросли на 4,2%.

В обрабатывающих производствах снижение цен на нефтепродукты составило: на битумы нефтяные строительные, кровельные, изоляционные и аналогичные - 16,3%, топливо моторное для судовых дизелей - 15,7%, сырье для производства нефтебитумов - 14,3%, битумы нефтяные дорожные жидкие - 9,3%, конденсат газовый стабильный - 4,4%, мазут топочный - 4,2%, бензин автомобильный - 3,8%.

2. Индексы цен производителей по отдельным видам экономической деятельности:
в процентах

	Ноябрь 2012г. к			Январь-ноябрь 2012г. к январю-ноябрю 2011г.	Справочно			
	октябрь 2012г.	декабрю 2011г.	ноябрю 2011г.		ноябрь 2011г. к			январь-ноябрь 2011г. к январю-ноябрю 2010г.
					октябрю 2011г.	декабрю 2010г.	ноябрю 2010г.	
Добыча полезных ископаемых								
добыча топливно-энергетических полезных ископаемых	96,2	112,5	115,9	119,3	104,2	124,2	125,7	132,7
добыча полезных ископаемых, кроме топливно-энергетических	100,2	97,5	96,5	103,0	98,9	114,3	115,1	123,7
Обрабатывающие производства								
производство пищевых продуктов, включая напитки, и табака	100,7	107,1	107,8	104,3	100,4	101,8	103,9	113,1
текстильное и швейное производство	100,6	100,7	99,8	101,4	100,3	113,8	116,7	122,4
обработка древесины и производство изделий из дерева	100,1	101,7	103,0	105,9	100,8	108,4	110,6	112,7
производство кокса и нефтепродуктов	97,9	108,6	106,8	109,2	101,2	119,3	121,9	121,7
химическое производство	99,9	105,1	102,9	103,6	99,3	113,5	116,0	122,5
металлургическое производство и производство готовых	99,3	97,9	96,7	98,1	99,0	106,4	106,2	114,4



ме- таллических изделий								
производство машин и оборудования	100,2	104,1	104,2	104,7	99,9	105,5	105,8	106,5
Производство и рас- пределение электро- энергии, газа и воды								
производство, передача и распределение электроэнергии	99,3	106,1	106,1	99,1	100,2	101,8	101,1	107,3
производство, передача и распределение пара и горячей воды (тепловой энергии)	100,0	109,2	109,2	103,2	99,7	111,4	112,6	112,9

**Прирост (снижение) цен производителей
и потребительских цен**
в % к предыдущему месяцу





Индексы цен производителей и потребительских цен
в % к декабрю 2010 года



Индексы цен производителей
в % к декабрю 2010 года



(INFOLine, ИА (по материалам ФСГС) 19.12.12)

Путин считает необходимым совершенствовать правила взаимодействия между сельхозпроизводителями и крупными торговыми сетями.

Президент РФ Владимир Путин заявляет о необходимости продолжить совершенствование правил взаимодействия между сельхозпроизводителями и крупными торговыми сетями.

"Я слышу от сельхозтоваропроизводителей, что здесь еще есть над чем подумать. Нужно, конечно, взаимодействовать с торговлей /торговыми сетями/ - нельзя и их интересы ущемлять - но, тем не менее, нужно подумать о производителях и о продвижении отечественной продукции на полки наших магазинов", - сказал сегодня Путин на встрече с Советом законодателей.

Президент РФ также высказался в поддержку идеи о разработке механизмов для уменьшения роли перекупщиков продукции на рынке. (Бизнес-ТАСС 13.12.12)



Отраслевые мероприятия

5-6 декабря 2012 года в Центре международной торговли (г.Москва) состоялась Конференция стран АТЭС (Азиатско-Тихоокеанского экономического сотрудничества) по вопросам эквивалентности технических регламентов и стандартов.

В рамках конференции прошло четыре пленарных заседания на которых заслушаны доклады по следующим основным темам:

- система технического регулирования и её значение для развития экономик стран АТЭС,
- совершенствование системы технического регулирования, вопросы эквивалентности и гармонизации,
- значение роли стандартизации и инновационные стандарты для обеспечения безопасности и качества,
- информационная система по техническому регулированию в России и создание единой информационной системы оценки эквивалентности требований систем технического регулирования стран АТЭС,
- аспекты оценки эквивалентности Технических регламентов Таможенного союза и международных стандартов,
- принцип надлежащей лабораторной практики GLP как элемент технической эквивалентности,
- создание и практика применения технических регламентов в строительстве, машиностроении и услугах связи,
- формы и опыт реализации принципа эквивалентности при разработке нормативных документов для международных рынков пищевых продуктов на примере взаимодействия с Комиссией Codex Alimentarius.

С точки зрения международной торговли приоритетными группами продукции являются: инновационная продукция, продукция, способствующая поддержанию экологии, энергоэффективная продукция и продовольствие. Создание условий для свободной торговли безопасной продукцией в отдельно взятой стране и в мире требует наличия достаточной законодательно-правовой базы. В настоящее время разработаны и действуют ряд соглашений ТБТ и СТС о единых требованиях и правилах технического регулирования, о подтверждении соответствия, о взаимном признании органов по сертификации. В проекте соглашения о единстве измерений, о метрологической экспертизе и т.д.

Основными принципами ТБТ ВТО являются:

- гармонизация технических регламентов, стандартов и процедур оценки соответствия,
- взаимное признание и эквивалентность технических регламентов и стандартов,
- взаимное признание результатов оценки соответствия,
- прозрачность.

Процесс гармонизации достаточно сложен, т.к. стандарты в различных странах очень между собой разнятся. А вот достижение эквивалентности в техническом регулировании – более доступная цель. Эквивалентность подразумевает получение одинакового результата от применения техрегламентов и стандартов разных стран, обеспечивающего одинаковую безопасность конечного продукта.

Эквивалентность достигается путем эквивалентности терминологии, эквивалентности оценки риска, шаблонов эквивалентных требований (как будет обеспечиваться сравнение), эквивалентности стандартов, эквивалентности оценки соответствия, эквивалентности степени ответственности.

Варианты установления эквивалентности:

- требования к продукции и их интерпретация эквивалентны,
- остаточные риски для сторон, после выполнения требований одинаковы,
- стандарты для оценки соответствия требованиям регламентов эквивалентны.

Применение эквивалентности:

- помогает определить, что продукция, удовлетворяющая национальным требованиям, соответствует требованиям страны-импортера,
- дает возможность учитывать документы по оценке соответствия в другой стране (учитывать сертификаты и принимать декларации от зарубежных поставщиков),
- позволяет избежать двойного подтверждения соответствия в стране-импортере, поскольку по протоколам испытаний можно судить о соответствии (эквивалентность процедур испытаний и показателей),
- помогает понять широту применения международных стандартов (их эквивалентности национальным стандартам).
- позволяет гармонизировать методы измерений и испытаний,
- позволяет определить избыточность или недостаточность требований ТР и стандартов,
- позволяет развивать альтернативные методы надзора на рынке.

Международный деловой центр представил программу семинаров "Россия в ВТО" на 2013 год

Название семинара

Дата проведения

Изменения в системе регулирования ВЭД после вступления России в ВТО: главное для госслужащих

12-13 февраля

ВТО и защита внутреннего рынка. Механизм урегулирования торговых споров ВТО (для всех заинтересованных)



20-21 марта

Нетарифные инструменты торговой политики технические барьеры в торговле ТБТ, санитарные и фитосанитарные меры СФС (для всех заинтересованных)

17-18 апреля

Возможности экспортеров в условиях членства России и ВТО (для всех заинтересованных)

22-23 мая

Как защитить интеллектуальную собственность. Соглашения е по торговым аспектам прав интеллектуальной собственности (ТРИПС) – (для всех заинтересованных)

18-19 июня

ВТО т регулирование международной торговли услугами (ГАТС). Общие и специфические обязательства (для всех заинтересованных)

25-26 сентября

Механизм обзора торговой политики. Практические вопросы подготовки отчетов (для госслужащих)

16-17 октября

Нотификация программ государственной поддержки отраслей национальной экономики в условиях ВТО (для госслужащих)

20-21 ноября

Регулирование торговли промышленной продукцией и промышленные субсидии в ВТО (для всех заинтересованных)

11-12 декабря

По вопросам участия обращаться (495) 258-14-81 или LVProgunova@wtcmoscow.ru сайт www.wto.wtcmoscow.ru (INFOLine, ИА (по материалам компании) 13.12.12)

14 декабря 2012 года в рамках XVI Форума "Делайте российское. Покупайте российское", проходящего на ВВЦ (нав.№ 57) в 12 по 15 декабря, и комитета по качеству проекта "Россия – активное долголетие" состоялось выездное заседание социальной платформы Государственной Думы ФС РФ.

В ходе заседания выступили: Член Общественной палаты РФ С.А.Марков, Руководитель Программы "Покупайте российское" И.Филоненко, Президент Всероссийской организации качества Г.Воронин, Депутат Мосгордумы А...Крутов, Руководитель Федерального Проекта "Россия- Активное Долголетие" (РАД Жизни в России!) О.Романова-Плаксина, Член Общественной палаты РФ; Д. Горбунов, Руководитель секции "Инновационные проекты ОРГИ З.Акимов, Председатель Совета депутатов Красногорского муниципального района П.Стариков, Заместитель Главы Администрации Ступинского района И.Паламарчук, Главный Редактор журнала "Босс" А.Полянский, Член Ассоциации заслуженных врачей России Е.Волков, коммерческий директор ООО "Милкон" С.Милованов.

В заседании также приняли участие: Руководитель программы "Российское качество" Е.Тавер, Директор программы "Московское качество" С.Безинский, Директор программы "Московское качество" Р.Шагов, Координатор комитета РАД С.Чудаков и другие.

Открывая заседание, член Общественной палаты РФ, проректор Российского государственного университета им. Г.В.Плеханова Сергей Марков отметил, что "Покупайте российское" — это многолетний системный проект, который успешно реализуется, начиная с 1997 года. "Он ориентирован на активную промышленную политику, с пониманием того, что экономика – это не спекуляции, а производство товаров, востребованных рынком. Программа направлена на стимулирование качества, на повышение конкурентоспособности. Реализация подобных программ полностью соответствует мировому тренду. Как у нас развернута кампания "Покупайте российское", так есть кампании "Buy american", о которой неоднократно говорил Барак Обама, "British buy british" и другие. В России идея поддержки российского пока пользуется большой поддержкой на общественном, но очень маленькой на государственном уровне. Такая кампания товарного патриотизма очень хорошо вписывается в правила ВТО. Мы не можем, в соответствии с этими правилами, делать ограничения зарубежным товарам, но мы вполне можем создавать общественные проекты для поддержки своего производителя, Что касается сомнений в том, что Россия способна производить качественные товары, то часто причиной таких заблуждений является отсутствие достаточной рекламы. И здесь "Покупайте российское" выступает зонтичным брендом, повышая привлекательность отечественных товаров"

Руководитель Программы "Покупайте российское" Игорь Филоненко сообщил собравшимся, что Дирекцией Программы "Покупайте российское" разработан проект национальной стратегии в области качества, которую планируется обсудить в января в рамках круглого стола в Госдуме. "Несмотря на очевидные успехи в продвижении идеологии качества, необходимо разработать и принять на федеральном уровне Национальную стратегии развития качества. Требуется осознание руководством страны необходимости контроля качества. Повышение качества должно стать задачей номер один, а высшие руководители приложить максимум усилий, чтобы изменить имидж российских товаров", — сказал И.Филоненко.



Депутат Мосгордумы Александр Крутов отметил, что поддерживая и продвигая отечественного производителя нельзя впадать в крайности. "Мы не должны с водой ребенка выплеснуть. Российское должно покупаться не потому, что оно российское, а потому, что оно качественное. Поэтому такие меры должны стимулировать российских производителей работать над повышением качества продукции. Программа "Покупайте российское" может содействовать продвижению именно качественных товаров сначала на внутренний рынок, а потом и на внешние, для завоевания международных позиций.

Президент Всероссийской организации качества Геннадий Воронин отметил, что в последние годы в России проблема качества обострилась. "Качество товаров и услуг падает, ситуация здесь очень непростая. Мало вводится стандартов по качеству, а без них – никуда. Сейчас мы вступили в ВТО и это та лакмусовая бумажка, которая нас проверяет. Вопросы качества и конкурентоспособности отечественной продукции станут ключевыми в ближайшие годы. Без развития в стране благоприятной конкурентной среды, устранения барьеров для создания и ведения бизнеса, совершенствования антимонопольного законодательства, разработки стратегии деятельности органов власти по развитию конкуренции и качества производимой продукции, Россию ожидает закрытие и так немногочисленных, сохранившихся с советских времен, и еще более редких новых предприятий.

Мы должны заниматься проблемами качества. С 15 октября по 15 ноября ВОК совместно с Программой "Покупайте российское" провели первый в истории современной России Всероссийский месячник качества. Это первый шаг. Нужно работать над повышением эффективности контрольно-надзорных органов. Сегодня надзор за качеством в стране по сути не работает. Мы говорим сегодня – не надо "кошмарить бизнес". Это правильно, бизнесу надо помогать, создавать условия для его развития. Но и потребителя "кошмарить" не надо. Бизнес должен быть ответственным перед потребителями, честным перед ними. И, конечно, необходим закон о стандартизации. Это не панацея от всех бед, но он позволит облегчить нашу работу по решению проблем в сфере повышения качества".

Руководитель Федерального Проекта "Россия- Активное Долголетие" (РАД Жизни в России!) О.Романова-Плаксина заявила, что сегодня на субъекты РФ ложится большая ответственность по поддержке отечественного производителя и производству качественной продукции. "Весь следующий год должен пройти под лозунгом "Делайте российское! Покупайте российское! Мы должны составить дорожную карту – план мероприятий по поддержке отечественного производителя. Регионы должны поддерживать бизнес – это и рабочие места, и вопросы продовольственной безопасности. Необходим обмен опытом между регионами в этих вопросах. В то же время, производители должны испытывать радость, от того, что они делают, верить в свой продукт. Сегодня нам нужен общественный договор – какую российскую продукцию мы должны производить. Делать российское, покупать российское, продвигать российские товары на внутренний и внешние рынки – одна из приоритетных задач государства сегодня!".

Председатель Совета депутатов Красногорского муниципального района Павел Стариков подчеркнул, что вопросы качества должны стать ключевыми темами национальной политики. "Работа над повышением качества продукции, товаров и услуг ведется во всех развитых странах уже долгие годы. У нас пока эта тема поднимается, увы, не часто и поддерживается, в основном, на общественном уровне, и очень мало на государственном. Надо переломить эту тенденцию. Качество – задача номер один для государства".

Главный Редактор журнала "Босс" Александр Полянский высказал мнение, что в России довольно слабо используются механизмы продвижения отечественных производителей. "К примеру, есть шоколад американской фирмы "Марс" и шоколад российского концерна "Бабаевский". Так вот, шоколадки "Марс" есть практически в каждом магазине, а "Бабаевские" только в каждом пятом. И это не потому, что наш шоколад хуже. Он, наоборот, лучше, но "Марс" лучше продвигает свой продукт. Есть разные механизмы продвижения отечественного производителя с участием господдержки. Да, напрямую в рамках ВТО государство не может эти процессы финансировать, но есть различные фонды для рекламы отечественных товаров. Нужно их использовать. Нужно влиять на потребительское поведение, вести просветительскую работу. Программа "Покупайте российское" — один из таких механизмов. Это один из ключевых инструментов информационной политики государства в области поддержки отечественного производителя".

Напомним, с 12 по 15 декабря на ВВЦ, в павильоне № 57 работает предновогодняя выставка-ярмарка "Покупайте российское", проходящая в рамках XVI Форума "Делайте российское. Покупайте российское". На ярмарке представлена продукция из 23 регионов России. 12 декабря в рамках Форума были подведены итоги Всероссийского месячника качества и презентован Всероссийский реестр качественной продукции, товаров и услуг. Форум завершит свою работу 15 декабря. (INFOline, ИА (по материалам компании) 14.12.12)

14 декабря 2012 года в рамках XVI Форума "Делайте российское. Покупайте российское" и комитета по качеству проекта "Россия – активное долголетие" пройдет выездное заседание социальной платформы Государственной Думы ФС РФ под руководством Заместителя Председателя Государственной Думы ФС РФ С.В. Железняк.

Время проведения: 14 декабря 2012 года, в 13.00

Место проведения: ВВЦ, зал администрации



Приглашенные к участию: А.И. Борисов, Председатель комитета ТПП РФ по развитию потребительского рынка; Г.И. Элькин, Руководитель федерального агентства по техническому регулированию и метрологии; А.И. Крутов, Депутат Московской городской Думы; Г.П. Воронин, Президент Всероссийской организации качества; Е.И. Тавер, Руководитель программы "Российское Качество"; И.К. Филоненко, Руководитель программы "Покупайте российское"; С.В. Безинский, Директор программы "Московское качество"; А.И. Верещагин, Руководитель Федерального центра гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора РФ; О.А. Романова-Плаксина, Руководитель Федерального Проекта "Россия- Активное Долголетие" (РАД Жизни в России!); Ю.И. Алексеев, Президиум совета Странников; Д.Е. Галочкин, Член Общественной палаты РФ; Д. Горбунов, Руководитель АНО "Объединенные рабочая группа по инновациям"; Р.М. Шагов, Генеральный директор ЗАО "МАРКА ГОДА"; Т.И. Малова, эксперт Системы добровольной сертификации "МАРКА ГОДА".

Основные темы:

Стимулирование производства качественных товаров как фактор конкурентоспособности России в условиях мирового рынка

Для России, которая в 2012 году вступила в ВТО, вопросы качества и конкурентоспособности отечественной продукции станут ключевыми в ближайшие годы. Без развития в стране благоприятной конкурентной среды, устранения барьеров для создания и ведения бизнеса, совершенствования антимонопольного законодательства, разработки стратегии деятельности органов власти по развитию конкуренции и качества производимой продукции, Россию ожидает закрытие и так немногочисленных, сохранившихся с советских времен, и еще более редких новых предприятий.

Выдвижение многих стран (Япония, Корея, Тайвань, Финляндия, Норвегия, Канада и др.) в разряд лидеров в разных отраслях в значительной степени явилось результатом революции в сфере качества в этих государствах. Сейчас этот путь начали проходить Китай и Индия. Следом за ними внимание на качество обратят и другие страны, которые пока относят к "третьему миру".

События последних десятилетий привели к принципиальному изменению ситуации в мире. Качество продукции и услуг оказалось в фокусе напряженной международной конкуренции, а повышение качества стало важнейшей задачей, которую приходится решать государству и бизнесу.

Также поставленная Президентом РФ В.В. Путиным задача создания 25 млн. современных высокотехнологичных, высокопроизводительных и высокодоходных рабочих мест с учётом разработки и повсеместного внедрения перспективных инноваций в отечественное производство и даст возможность массового выпуска перспективных конкурентоспособных товаров широкого потребления, в том числе и с применением принципиально новых материалов и веществ.

Необходимость реализации в России Национальной стратегии качества

В России уже несколько лет реализуются отдельные мероприятия по линии качества. В 1993 году учреждена "Академия проблем качества, а в 2001 году — Всероссийская организация качества (ВОК). В РФ действуют различные программы, направленные на повышение качества отечественной продукции и услуг.

В 2012 году впервые проводится Всероссийский месячник качества (15 октября – 15 ноября), организованный ВОУ и Программой "Покупайте российское". Итоговым мероприятием Месячника станет XVI Форум регионов "Делайте российское. Покупайте российское", в рамках которого состоится Фестиваль федеральных и региональных программ качества.

Несмотря на очевидные успехи в продвижении идеологии качества, необходимо разработать и принять на федеральном уровне Национальную стратегию развития качества. Требуется осознание руководством страны необходимости контроля качества. Повышение качества должно стать задачей номер один, а высшие руководители приложить максимум усилий, чтобы изменить имидж российских товаров.

Национальная стратегия качества должна привести к созданию в России такой системы деятельности органов государственной власти, структуры социальных гарантий и защиты прав граждан на качественное образование и здравоохранение, такой модели производства товаров и услуг, экологической и информационной среды, которые вместе составят единый, живой, постоянно развивающийся и одновременно устойчивый и стабильный, здоровый организм российского государства.

"Покупайте российское" как часть Национальной стратегии качества

"Покупайте российское" — это многолетний системный проект, который успешно реализуется, начиная с 1997 года. Он ориентирован на активную промышленную политику, с пониманием того, что экономика — это не спекуляции, а производство товаров, востребованных рынком. Программа направлена на стимулирование качества, на повышение конкурентоспособности.

Реализация подобных программ полностью соответствует мировому тренду. Как у нас развернута кампания "Покупайте российское", так есть кампании "Buy american", о которой неоднократно говорил Барак Обама, "British buy british" и другие. В России идея поддержки российского пока пользуется большой поддержкой на общественном, но очень маленькой на государственном уровне. Такая кампания товарного патриотизма очень хорошо вписывается в правила ВТО. Мы не можем, в соответствии с этими правилами, делать ограничения зарубежным товарам, но мы вполне можем создавать общественные проекты для поддержки своего производителя,



Что касается сомнений в том, что Россия способна производить качественные товары, то часто причиной таких заблуждений является отсутствие достаточной рекламы. И здесь "Покупайте российское" выступает зонтичным брендом, повышая привлекательность отечественных товаров. (INFOLine, ИА (по материалам компании) 13.12.12)

16 декабря 2012 года завершилась работа XVI Форума регионов "Делайте Российское. Покупайте Российское".

Впервые за 16 лет, по многочисленным просьбам участников и гостей, работа Форума была продлена на один день – до 16 декабря включительно.

На Форуме была представлена продукция из 23 регионов России.

Была представлена объединенная экспозиция Министерства промышленности и торговли РФ. Коллективными экспозициями представлены Самарская область и город Таганрог.

Оргкомитет Форума присудил Администрации Самарской области специальный приз "Хрустальный Сириус" и диплом "За активное участие в продвижении отечественных производителей". Администрация Таганрога, в свою очередь, удостоена специального приза и диплом "За продвижение бренда города".

В рамках деловой программы Форума 12 декабря были подведены итоги Всероссийского месячника качества и презентован Всероссийский реестр качественной продукции, товаров и услуг. 13 декабря состоялся круглый стол Минпромторга РФ по вопросу применения технических регламентов Таможенного союза "О безопасности продукции легкой промышленности", "О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков", "О безопасности игрушек".

14 декабря 2012 года в рамках Форума и комитета по качеству проекта "Россия – активное долголетие" состоялось выездное заседание социальной платформы Государственной Думы ФС РФ.

15 декабря прошел День открытых дверей проекта "Россия — активное долголетие" (РАД — радость жизни в России), организованный дирекцией проекта совместно с журналом "Путь к себе". В рамках мероприятия состоялись презентации комитетов РАД: "Социально-культурные проекты", "Здравоохранение будущего", "Физкультура и спорт", "Образование и просвещение", "Здоровая среда и экограды", "Здоровое питание и чистая вода", "Физкультура и спорт", "РАД-кафе". Была презентована система "Информационное развитие человека". (INFOLine, ИА (по материалам компании) 17.12.12)

В рамках XVI Форума "Делайте российское. Покупайте российское" Минпромторг РФ провел круглый стол о реализации техрегламентов по безопасности продукции.

13 декабря 2012 года в рамках XVI Форума регионов "Делайте российское. Покупайте российское", проходящего с 12 по 15 декабря на ВВЦ (пав. № 57), Минпромторг РФ провел круглый стол по вопросу применения технических регламентов Таможенного союза "О безопасности продукции легкой промышленности", "О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков", "О безопасности игрушек". Регламенты вступили в силу 1 июля в 2012 года в странах Таможенного союза (Россия, Белоруссия и Казахстан).

Данные технические регламенты устанавливают обязательные для применения и исполнения требования к продукции легкой промышленности, продукции, предназначенной для детей и подростков и игрушкам, по показателям безопасности, по которым превышение установленных норма может оказать негативное воздействие на здоровье пользователей продукции.

В мероприятии приняли участие: начальник отдела организации легкой промышленности и народных художественных промыслов Департамента лесной и легкой промышленности Минпромторга РФ Ирина Иванова, эксперт отдела техрегулирования Департамента лесной и легкой промышленности Минпромторга РФ Елена Азарова, начальник отдела по вопросам техрегулирования Минздравсоцразвития Вадим Андрусов, эксперт Управления техрегулирования и стандартизации Росстандарта РФ Ольга Лунина, руководитель органа по сертификации ОАО "ЦНИИКП" Нина Олисова, начальник лаборатории материаловедения Людмила Кириллова, старший научный сотрудник ОАО "ЦНИИПИК" Наталья Малкова и другие.

Участники круглого стола обсудили реализацию данных регламентов, их влияние на производителей, импортеров, поставщиков органов по сертификации, испытательных лабораторий. Особое внимание было уделено осуществлению государственного надзора за соблюдением требований безопасности данных технических регламентов Таможенного союза, а также проведению работ по актуализации национальных и межгосударственных нормативных документов в области их стандартизации.

По итогам круглого стола его участники приняли решение о проведении дальнейшего проведения мониторинга и актуализации технических регламентов, так как они оказывают существенное влияние на широкий круг заинтересованных лиц, в том числе производителей, импортеров, поставщиков, продавцов, органов по сертификации, испытательных лабораторий. В рамках продолжения этой работы запланировано дальнейшее проведение тематических семинаров, конференций, круглых столов.

Напомним, с 12 по 15 декабря на ВВЦ, в павильоне № 57 работает предновогодняя выставка-ярмарка "Покупайте российское", проходящая в рамках XVI Форума "Делайте российское. Покупайте российское". На ярмарке представлена продукция из 23 регионов России. 12 декабря в рамках Форума были подведены итоги



Всероссийского месячника качества и презентован Всероссийский реестр качественной продукции, товаров и услуг. (INFOLine, ИА (по материалам компании) 13.12.12)

На XVI Форуме регионов "Делайте Российское. Покупайте Российское" состоялось вручение наград Самарской области и городу Таганрогу.

13 декабря 2012 года в рамках XVI Форума регионов "Делайте российское. Покупайте российское", проходящего с 12 по 15 декабря на ВВЦ (пав.№ 57) состоялось вручение наград коллективным экспонентам Форума, отличившимся в деле продвижения отечественных товаров – Самарской области и городу Таганрогу.

Оргкомитет XVI Форума регионов "Делайте российское. Покупайте российское" присудил Администрации Самарской области специальный приз "Хрустальный Сири́н" и диплом "За активное участие в продвижении отечественных производителей".

В свою очередь, Администрация Таганрога получила специальный приз и диплом "За продвижение бренда города". На Форуме Таганрог представлен именно как город-бренд, город-продукт, как высококачественный продукт российского производства

Почетные награды представителям Самарской области и Таганрога вручили Руководитель Программы "Покупайте российское" Игорь Филоненко и член Оргкомитета XVI Форума регионов "Делайте российское. Покупайте российское", депутат Московской городской Думы Инна Святенко.

Вручая почетные награды, она заявила: "Дорогие участники выставки, уважаемые гости! Я рада приветствовать Вас в Москве в столице нашей Родины. И для москвичей, для всех россиян важно, чтобы наша продукция была известна. И мы с особым трепетом относимся к тем производителям, которые здесь представляют свою продукцию. И желаю вам успехов, крепкого здоровья. И желаю в канун Нового Года, чтобы бренд Покупайте Российское стал известен во всем мире".

Со своей стороны представитель Департамента развития предпринимательства Самарской области Галина Севастьянова сказала: "Огромное спасибо за оценку наших скромных трудов. Если посмотреть на карту Самарской области, то она напоминает сердце. И вот от этого сердца мы благодарим организаторов и участников выставки. Мы желаем всем удачи в продвижении российской продукции на бескрайних просторах нашей Родины!"

Первый Заместитель Главы Администрации Таганрога Олег Деменев отметил: "Спасибо за доверие, оказанное Оргкомитетом Форума городу Таганрогу, и за высокую оценку нашей продукции. Мы намерены и впредь продвигать бренд Таганрога, представлять его на различных экспозициях и принимать самое активное участие в деле поддержки и продвижения отечественного производителя". (INFOLine, ИА (по материалам компании) 13.12.12)



Новости компаний

"Дымов" ввел в эксплуатацию новый производственный цех.

В связи с растущим спросом на сырокопченые колбасы руководство компании "Дымов" еще весной этого года приняло решение увеличить производственные мощности на площадке в Дмитрове. Строительство нового цеха по производству сырокопченых колбас началось в июне 2012 года, а уже в октябре первая очередь производства была введена в эксплуатацию.

Для гостей торжественного открытия была организована экскурсия по цеху, которую провел основатель и владелец компании Вадим Дымов. Вместе с главой дмитровского района, Валерием Гавриловым, он открыл новый цех, а затем рассказал о новом производственном объекте.

"Введение дополнительных мощностей на площади 1500 квадратных метров позволило увеличить объемы производства сырокопченых колбас в 2 раза, - поделился Вадим Дымов с гостями – Ежемесячный объем производства сырокопченых колбас, только на этой площадке, составляет 300 тонн. Сегодня это больше, чем выпускает завод в Москве".

Также он рассказал, что в данный момент разрабатывается программа развития Дмитровского мясокомбината (ДМК) на 2013 год, в рамках которой предполагается частично перенести производство из Москвы в Дмитров. Именно поэтому 2013 год был объявлен в компании годом Дмитровского мясокомбината.

На данный момент на ДМК производится более 150 наименований колбасных изделий и замороженных полуфабрикатов под торговой маркой "Дымов". Таких объемов производства удалось добиться благодаря серьезным финансовым вливаниям - за последние 5 лет инвестиции компании в дмитровскую площадку составили более 300 миллионов рублей.



Для справки: Название компании: *Дымовское колбасное производство, ООО* Регион: *Москва* Адрес: *121614, Россия, Москва, ул. Крылатская, д. 37* Вид деятельности: *Мясоперерабатывающая промышленность* Телефоны: *(495)5000151* Факсы: *(495)4153138* E-Mail: *Kulkov.Evgeniy@v-dymov.ru; info@v-dymov.ru* Web: *http://www.v-dymov.ru* Руководитель: *Алексей Сошников, генеральный директор (INFOline, ИА (по материалам компании) 12.12.12)*

"Сибирский Гурман" запустил новый проект по взаимодействию со студентами.

В рамках активного взаимодействия с Вузами, в ноябре ООО "Комбинат полуфабрикатов Сибирский Гурман" (Новосибирск) дал старт проекту по привлечению студентов к решению актуальных производственных задач.

Студенты, чье направление обучения связано с анализом производственной деятельности получают возможность узнать, как функционирует производство пищевой промышленности, какие алгоритмы используются и как проводится анализ эффективности ряда процессов не только из учебников. В том числе дается возможность познать процессы рабочих специальностей, непосредственно участвуя и анализируя трудовую деятельность квалифицированных рабочих.

В результате старательных и кропотливых трудов студентов по наблюдению за производственными процессами, компания получает статистические данные, которые позволяют при правильном их анализе, четко определить необходимое количество сотрудников на производственной площадке "Сибирского гурмана".

В компании отметили, что студенты многих ВУЗов (НГУЭиУ, НГАУ, СиБУПК, КемТИПП и др.) ежегодно подают заявки на прохождение практики на базе компании. Начиная производственную практику с 3-го курса, студенты собирают материал для курсовых и дипломных работ. К выпускной работе, имея на руках отличный практический и теоритический материал, студенты 5-го курса защищают дипломные проекты на "отлично". А их рекомендации, в таких направлениях, как: механизация и автоматизация производственных участков, усовершенствование текущих процессов, новые подходы в работе и др. принимаются на рассмотрение руководителями и зачастую реализуются в компании. (Unipack.ru 18.12.12)

Губернатор Брянской области Николай Денин провел рабочую встречу с председателем Среднерусского банка Сбербанка России Олегом Смирновым и председателем Брянского отделения Сбербанка России Геннадием Фокиным.

Руководители "Сбербанка" рассказали главе региона о развитии банковской сферы в Брянской области, о том, что "Сбербанк" постоянно работает над повышением качества услуг.

Также во время встречи обсуждались возможности финансирования инвестиционного проекта по производству замороженного приготовленного картофеля и картофельных хлопьев, который реализуется на территории Брянской области компанией "ЭкоФрио".



СБЕРБАНК



Для справки: Название компании: ЭкоФрио, ООО Адрес: 241050, Россия, Брянск, ул. Бежицкая, д. 54 Вид деятельности: Пищевая промышленность Телефоны: (919)2925300 (919)2925300 E-Mail: [ludmila.antonova@ecofrio.ru](mailto: ludmila.antonova@ecofrio.ru) Руководитель: Дмитрий Завгородний, генеральный директор; Ровнов Сергей Игоревич, член Совета директоров, Антонова Людмила Петровна, отв. исполнитель

Для справки: Название компании: Сбербанк России, ОАО Регион: Москва Адрес: 117997, Россия, Москва, ул. Вавилова, 19 Вид деятельности: Инвестиционная деятельность Телефоны: (495)5005550 8800555550 (495)9747387 (495)9746677 (495)9746646 (495)9575721 E-Mail: [media@sberbank.ru](mailto: media@sberbank.ru); [sbrf@sbrf.ru](mailto: sbrf@sbrf.ru); [media@sbrf.ru](mailto: media@sbrf.ru) Web: <http://www.sbrf.ru> Руководитель: Греф Герман Оскарлович, Президент, Председатель Правления, Говорунов Александр Николаевич, Заместитель Председателя Правления Банка (Администрация Брянской области 13.12.12)

КОМОС ГРУПП сэкономило около 1 млрд рублей на on-line торговле.

За 3 года работы электронной торговой площадки КОМОС ГРУПП предприятия холдинга убедились в эффективности on-line закупок. "Сейчас на сайте зарегистрировано свыше 3 тысяч предприятий-поставщиков во всей России и стран Ближнего зарубежья, проведено более 16 тысяч торгов, общая стоимость которых превысила 10 млрд рублей. Открытые честные аукционы позволили сэкономить компании порядка 985 млн рублей", - сообщил заместитель генерального директора по снабжению и закупкам Кирилл Чечин.

С приходом на торговую площадку ООО "КОМОС-Авто", ОАО "Удмуртский хладокомбинат", ОАО "ПХК "Созвездие" и ОАО "Краснокамский мясокомбинат "КЭЛМИ" объемы по ряду направлений достигнут федеральных масштабов. Со вступлением России в ВТО не исключен приход иностранных поставщиков товаров и услуг.

Летом минувшего года были проведены работы по техническому усовершенствованию работы сайта. Это позволило обеспечить бесперебойный доступ к сайту на высоких скоростях. (INFOLine, ИА (по материалам компании) 18.12.12)

В "Пермском хладокомбинате "Созвездие" сменится управляющая команда.

В ближайшее время на ОАО "Пермский хладокомбинат "Созвездие" произойдет смена управляющей команды. Об этом вс сообщил генеральный директор ООО "КОМОС ГРУПП" Андрей Шутов.

Напомним, удмуртский хладокомбинат приобрел "Пермский хладокомбинат "Созвездие" в интересах агрохолдинга "Комос Групп" в 2011 г.

"С момента приобретения ОАО "Пермский хладокомбинат "Созвездие" холдинг "КОМОС ГРУПП" вложил в данное предприятие порядка 45 млн рублей: приобретен коммерческий автотранспорт, холодильное оборудование, а также проведены работы по реконструкции и ремонту производственных помещений", - рассказал вс г-н Шутов.

В "Пермском хладокомбинате "Созвездие" отвечать на вопросы вс отказались.



Для справки: Название компании: Пермский Хладокомбинат Созвездие, ОАО Адрес: 614990, Россия, Пермь, Куйбышева ул., д.128 Вид деятельности: Молочная промышленность Телефоны: (342)2421942 Факсы: (342)2812260 E-Mail: [phk@mail.perm.ru](mailto: phk@mail.perm.ru) Web: <http://www.phk.perm.ru> Руководитель: Задорожный Сергей Павлович, генеральный директор (Пермская деловая газета Business Class 19.12.12)

Компания "Котлетарь" удостоена заслуженных наград на конкурсе "100 лучших товаров России".

14 декабря состоялось торжественное вручение дипломов победителям всероссийского конкурса программы "100 лучших товаров России". Вот уже несколько лет ООО "Котлетарь" не прекращает борьбу за высшую награду для производителя. По итогам конкурса программы "100 лучших товаров России", проходившего в текущем году "Рубатки" были внесены в список "100 лучших товаров России", а котлетарь 1 разряда Чернышов Андрей Павлович был награжден дипломом "Отличник качества". (INFOLine, ИА (по материалам компании) 20.12.12)

В ГК "Союзснаб" успешно испытан Улучшитель DENFAI 70.01 (премиум) для решения проблемы появления на поверхности сформованного тестового полуфабриката сеточки микротрещин.

Данная проблема часто возникает при замораживании изделий. Причем количество и размер микротрещин при последующем хранениипельменей или вареников увеличивается.

Дозировка Улучшителя DENFAI 70.01 (премиум) зависит от качественных показателей муки и составляет от 0.1 до 0.3 % к массе муки. Улучшитель DENFAI 70.01 (премиум) позволяет получить достаточно пластичное тесто со средними упруго-эластичными параметрами. Толщину тестовой оболочки можно регулировать по необходимости. Тесто с этим улучшителем приобретает мягкие варочные свойства, нежную консистенцию, не расплывается, отсутствует эффект прилипания к зубам. При варке крахмал не проявляется на поверхности, а при формовке



изделия будут иметь ровную форму. Тесто не прилегает к фаршу или другой начинке. Снижается липкость теста к формирующим и транспортирующим органам оборудования.

Лабораторные и производственные испытания подтвердили, что состав Улучшителя DENFAI 70.01 (премиум) позволяет эффективно решать проблему появления микротрещин в готовом продукте. (INFOLine, ИА (по материалам компании) 17.12.12)

Контрольная закупка: Замороженные котлеты из говядины.

Участники:

1. "Gurmama"
2. "Богатырские"
3. "Клинский мясокомбинат"
4. "МЛМ"
5. "Рабиолло"
6. "Строгановские"

Победитель: "МЛМ"

Народный отбор

Наибольшее количество голосов было отдано за котлеты торговых марок "Gurmama", "Богатырские", "Клинский мясокомбинат" и "МЛМ". По результатам народного голосования лидировала продукция торговой марки "Gurmama".

Выбор победителя "Контрольной закупки"

И. Фокина, эксперт испытательного центра: "Котлеты торговой марки "Клинский мясокомбинат" неравномерно покрыты панировкой, а фарш имеет неоднородную консистенцию. На этикетке котлет торговой марки "Богатырские" написано, что они сделаны из телятины, а в составе помимо телятины присутствует куриный фарш. В образце котлет торговой марки "Gurmama" содержится больше жиров, чем указано на этикетке. Победителем становятся котлеты торговой марки "МЛМ".

Внеконкурсная экспертиза

О. Шестакова, эксперт испытательного центра: "Фактическая массовая доля белка в котлетах торговой марки "Рабиолло" ниже заявленной на этикетке. В котлетах торговой марки "Строгановские" фарш имеет неоднородную консистенцию с включениями маленьких косточек".

Все под контролем

В котлетах категории А содержится до 80% мяса. Если в составе встречается растительный белок или крахмал, это значит, что производитель сэкономил. Упаковка должна быть чистой и без повреждений. Светлая панировка котлет делается из пшеничного хлеба, темная - из ржаного. Если панировка растрескалась и виден фарш, котлеты будут сухими на вкус. В магазине котлеты должны храниться при температуре не выше +6 градусов для охлажденной продукции, и не ниже -10 - для замороженной. В первом случае продукт может храниться всего 12 часов, во втором - до шести месяцев.

Вкусные советы

К. Голиков, шеф-повар

Гамбургер с котлетой из говядины

Котлеты из говядины - 2 шт., растительное масло - 2 ст. ложки, репчатый лук - 1 луковица, огурец соленый - 1 шт., помидор - 1 шт., круглая булочка - 1 шт., майонез - 2 ст. ложки, кетчуп - 2 ст. ложки, горчица - 1 ч. ложка, сыр "Российский" - 50 г.

Отбейте фарш, сформируйте котлету и обжарьте на сковороде с маслом. Разрежьте булку пополам и так же обжарьте. Положите котлету на половинку булочки, сверху положите сыр, помидор, кольца лука, ломтики огурца и листья салата. Для приготовления соуса смешайте майонез, кетчуп и горчицу. Смажьте соусом верхнюю часть булочки и накройте овощи.

На вопросы отвечает А. Шилина, врач-диетолог

А. Шилина: Полезно добавлять в котлеты овощи или крупы. Людям с заболеваниями желудочно-кишечного тракта рекомендуется употреблять котлеты, приготовленные на пару. (Первый канал 13.12.12)

Искушение в хрустящей корочке. "Schaller Times". № 3 2012

Ускорение темпа жизни, постоянный цейтнот и масса дел, которые надо успеть сделать в короткий промежуток времени, вносят существенные коррективы и в наш рацион питания. На смену домашним блюдам, на готовку которых тратится масса времени, приходят блюда быстрого приготовления. Эта тенденция повсеместна и набирает обороты. За крупнейшими сетями фаст-фуда, давно осознавшими, что производство готовых блюд необыкновенно выгодное дело, в сторону полуфабрикатов обратили свои взоры ритейлеры и производители.

Что же необходимо для производства вкусных и прибыльных продуктов?

Ответ на этот вопрос хорошо известен голландскому производителю функциональных пищевых ингредиентов — компании DP&S ("Датч Протеин & Сервисез"), надежному партнеру Schaller Technology.



DP&S мастерски комбинирует самые разнообразные виды сырья для производства доведённых до полной или частичной кулинарной готовности продуктов быстрого питания, а также замороженных или охлаждённых полуфабрикатов. С помощью целого ряда специализированных связующих систем мясо, птица, рыба, овощи и многое другое приобретают аппетитную форму, а затем покрываются привлекательной хрустящей панировкой. Продукты DP&S уже известны во многих уголках мира и по достоинству оценены не только крупнейшими операторами рынка фаст-фуд и пищевыми производствами, но и торговыми сетями, для которых DP&S создаёт собственные марки с индивидуальным дизайном, а также ресторанными сетями, где требуются готовые продукты фаст- или слоу-фуда.

Для того чтобы быть уверенной в качестве своих продуктов, компания использует проверенное натуральное сырьё и современное оборудование, строгие критерии качества применяются на всех этапах производственного процесса. Отдел разработок DP&S проводит исследования и в тесном сотрудничестве с заказчиками создает новые продукты, соответствующие актуальным потребностям рынка и конечных потребителей.

Из чего же, из чего же, из чего же сделаны...

В основе первоклассного продукта должно находиться сырьё самого высокого качества. Задача производителя готового блюда — сохранить максимум свежести, текстуры, вкуса и натурального цвета продукта. Для этого используется целая палитра натуральных функциональных ингредиентов, которые специализируются под вид сырья (мясо, рыба, овощи, молочные продукты), а также под степень измельчения, например, если бургеры формируются из цельных кусочков филе, а не из фарша.

В одном случае оптимального результата можно добиться, связывая массу предварительно подготовленной рассольной системой, в другом — используя сухие связующие системы (биндеры), представленные в ассортименте Schaller Technology.

При выборе связующей системы также необходимо учитывать множество моментов: вид и жирность сырья, итоговую стоимость рецептуры и т.п. В любом случае связующие системы DP&S обеспечивают наилучшее удержание влаги в продукте во время термообработки, а также позволяют в рецептурах как премиум-, так и эконом-класса создать хорошую консистенцию и безупречную текстуру. Для сохранения равномерного цвета готового фарша в биндерах предусмотрены стабилизаторы цвета.

Есть в ассортименте DP&S связующие системы для специализированного применения, например, для сырных или овощных котлет, а также для йогуртовых и фруктовых снеков. Каждый из них идеально справляется со своей задачей. Например, связующая система для овощных котлет способна соединить вместе кусочки различных овощей. При смешивании всех компонентов с биндером образуется плотная масса, которую можно легко формировать. После этого овощные котлеты можно панировать или заморозить без панировки. Котлета получается настолько стабильной, что даже при обжаривании на гриле продукт без панировки не будет разваливаться. Можно делать также смешанные массы, заменив либо часть, либо половину овощной массы рыбным, мясным фаршем или мясом птицы.

Панировочные системы представлены у DP&S во всём многообразии: придасты, баттеры, панировки разных фракций, цветов и сочетаний. Для каждого из этих ингредиентов правильная текстура, адгезия и заданные органолептические свойства в готовом продукте с румяной хрустящей корочкой достигаются благодаря их высокой технологичности. Обычно нанесение панировки производится в три этапа, первый из которых — предварительная обсыпка придастом.

Ему стоит уделить особое внимание: являясь основой всех последующих слоёв панировочной системы, придаст должен быть безупречен. Он — залог оптимального результата всего производственного процесса, так как обеспечивает лучшую адгезию последующих слоёв панировки с поверхностью продукта, увеличивает процент налипания и стабильность панировочной системы в целом. Придаст также выполняет барьерную функцию, защищая сухую панировку от попадания влаги изнутри.

Второй шаг панировочной системы — это обработка баттером. Он представляет собой мокрую панировку, которая наносится на продукт перед сухой крошкой для лучшего прилипания. Баттер минимизирует впитывание влаги, поступающей из мясной массы, что позволяет панировке оставаться хрустящей, сокращает потери веса конечного продукта и увеличивает выход. Кроме того, он является экономически выгодным в производстве и подходит для всех видов формуемых масс (мясо, птица, рыба, овощи).

Выбор сухой панировки — это тоже ответственный шаг. Ведь производитель должен думать и о том, как продукт выглядит на тарелке покупателя. Зачастую третьим этапом нанесения панировочной системы процесс производства и заканчивается — продукт отправляется на заморозку. Но как ведёт себя панировка при доведении до готовности? Аппетитная румяная корочка, которая отлично держится на продукте, приятно хрустит на зубах и не горит при обжарке — вот результат, который порадует покупателя.

А что внутри?

Зная о желании потребителей пробовать новые вкусы и постоянно разнообразить свой рацион, DP&S разработал различные начинки — как говорится на любой вкус. Например, смесь для котлетной начинки "Котлеты по-Киевски" обладает классическим вкусом одноименной куриной котлеты. Это идеальное сочетание трав, чеснока и



настоящего сливочного масла. Причем дополнительное сливочное масло в рецептуре не используется, так как вкусовые ощущения, присущие сливочному маслу, создаёт сама начинка.

Ещё одна котлетная смесь, идеальная для продуктов из свинины и говядины — "Грибная". Это композиция разных грибных вкусов. Для ещё большей привлекательности конечного продукта можно включить в его состав небольшие кусочки грибов. Для мяса птицы, и в частности Кордон Блю из куриного филе, отлично подойдет смесь для котлетной начинки "Карри" с характерным вкусом и цветом индийского карри. А специально для любителей котлет с сыром была разработана смесь для котлетной начинки "Сырная". В формованном продукте её можно использовать как альтернативу сырному ломтику. Сыр в тёртом/измельчённом виде добавляется при приготовлении начиночной массы. Он придаст начинке необходимые свойства (способность плавиться, эластичность, вкус и аромат). Базовый вкус начинки — это комбинация четырех различных сыров.

Отдел разработок DP&S не перестаёт удивлять своими изобретениями. Такими новинками, созданными на основе натуральных компонентов, как раз и стали быстрорастворимые компаунды для котлетных начинок, а также связующие системы для овощей, сыра и молочных продуктов глубокой переработки, не содержащие глютена и аллергенов. А ведь это в том числе и новые возможности в ассортименте вегетарианских продуктов и продуктов без мяса для задающих тенденции и думающих о будущем производителей.

Специалисты компаний DP&S и Schaller Technology с удовольствием окажут Вам технологическую поддержку, разработают специально для Вашего производства продукты и решения, которые придутся по вкусу Вашим покупателям! (19.12.12)

Делать обычные вещи необычайно хорошо. "Holodunion.ru". 12 декабря 2012

Заканчивается 2012 год и, подводя итоги работы Группы компаний "ПОЛАИР", хотел бы отметить, что, несмотря на изменчивую конъюнктуру рынка и сложности в начале года, в целом компания отработала хорошо.

Порадовала успешная работа Департамента продаж компании. В этом году им пришлось нелегко: в начале года – отсутствие заказов, со второй половины – дефицит продукции, отсутствие нужного ассортимента на складах из-за повышенного спроса. Тем не менее, они сумели в течение года значительно нарастить продажи, стабилизировав сбыт, и выйти по итогам года на хорошие финансовые результаты.

Стоит отметить и успехи "Совиталпродмаша". В течение всего года завод отработал достаточно стабильно, показав не только рост объемов производства, но и повышение производительности труда.

В течение всего года проводилась серьезная работа по снижению внутренних издержек и оптимизации бизнес-процессов. Были пересмотрены в сторону сокращения нормы расхода материалов на изготовление оборудования. В первом квартале этого года завершился последний этап проекта "Радуга" по переносу производства технологического оборудования TM RADA из Саранска в Волжск. Какое-то время нам понадобилось на отладку технологических процессов, но в целом проект можно назвать успешным, так как по сравнению с убытками от реализации технологического оборудования в 2011 году мы стали зарабатывать деньги.

В феврале был открыт склад временного хранения, что позволит нам экономить ежегодно до 5 миллионов рублей.

Снижение внутренних издержек является одним из ключевых показателей эффективной работы. В целях построения эффективного производства еще в 2011 году мы приступили к реализации программы по оптимизации бизнес-процессов "Райтстеп", нацеленной на решение проблем в данной области на участке сборки холодильных шкафов E4. В ходе внедрения программы главный акцент был сделан на правильную организацию рабочего места, повышение качества продукции, снижение брака и, в конечном итоге, общее улучшение организации производства. В этом году в рамках данной программы были оптимизированы бизнес-процессы на секторе изготовления товаров промышленного производства технологического оборудования TM RADA.

Секрет формулы данной программы очень простой – делать обычные вещи необычайно хорошо. В этом я вижу успех и конкурентное преимущество нашего производства.

Большое внимание в этом году было уделено развитию конструкторского и технологического потенциала компании. В нашу команду влились новые сотрудники с современными знаниями, имеющие опыт работы в крупных компаниях производителей оборудования для индустрии общественного питания HoReCa. Этим мы заложили серьезную базу для разработки и развития в последующем наших новых продуктов.

Уже сегодня совместно с итальянскими инженерами разработан новый холодильный шкаф, представленный на выставке "ПИР-2012". Серийное производство новых холодильных шкафов мы планируем начать в первом квартале 2013 года.

Кадровый потенциал

На особом месте находятся вопросы развития персонала компании. Считаем, что только в хороших условиях работники могут проявить себя, свой творческий потенциал и приносить новые, свежие идеи. Поэтому в этом году мы всерьез занялись развитием инфраструктуры "Совиталпродмаша", в частности, отремонтировали офисные помещения, они стали отвечать последним требованиям к организации рабочих мест.

При этом нам важно, чтобы люди, работающие в компании, были заинтересованы в конечных результатах своего труда, были максимально вовлечены в производственный процесс, а не являлись пассивными наблюдателями происходящих изменений у себя на участках. С этой целью мы внедрили программу лояльности сотрудников



"POLAIR+", главная задача которой – "разбудить" творческую инициативу наших специалистов, заинтересовать их активной деятельностью на предприятии.

Стараемся привлекать наиболее компетентных, опытных и перспективных специалистов на наше производство, с учетом тех задач, которые стоят перед нами, – технологическое обновление, повышение эффективности производства, снижение неэффективных затрат, улучшение качества нашей продукции. Наш кадровый потенциал должен в полной мере соответствовать новым вызовам времени.

Наша компания имеет международный характер, поэтому мы должны использовать и развивать это преимущество. На сегодня у нас налажился профессиональный диалог между специалистами из Волжска и Алитуса – идет обмен мнениями по разным вопросам, обсуждаются новые направления сотрудничества, нарабатывается ценный опыт реализации совместных проектов. Мы намерены и в дальнейшем способствовать расширению профессионального общения между нашими специалистами.

Появляющиеся новые задачи требуют нестандартных решений, поэтому обучение проходят и руководители предприятия.

В этом году наша команда в Волжске была усилена специалистами отделов снабжения и планирования производства из московского офиса Группы. Решение о переводе части функционала на завод было связано с реорганизацией нашей управленческой структуры. Помимо этого изменился сам подход к текущей деятельности предприятия – многие вопросы, относящиеся к производственной сфере, были делегированы заводским управленцам, что незамедлительно сказалось на улучшении качества принимаемых решений.

Эффект от совместной работы

Безусловно, этот год прошел под знаком интеграции "Снайге" в Группу компаний "ПОЛАИР". Мы уже почувствовали эффект от совместной работы. В качестве примера могу назвать работу отделов снабжения "Совиталпродмаша" и "Снайге", в результате которой удалось снизить затраты на закупку комплектующих почти на 40 миллионов рублей в год.

Помимо этого можно добавить о размещении заказов в Волжске с последующей реализацией службой продаж "Снайге" и, наоборот, продажа холодильников TM SNAIGE в России. Запущена программа по ремонту и изготовлению оснастки для "Совиталпродмаша" на базе предприятия в Алитусе.

Хотел бы отметить успешную работу наших коллег из "Снайге", которые добились высоких показателей на Украине, в Молдове и рынках СНГ.

В этом году заработал наш лондонский офис "ПОЛАИР Европа", открытый с целью усилить потенциал компании по работе с ключевыми клиентами и развития продаж в странах Западной Европы. Мы возлагаем на него большие надежды в плане заключения крупных корпоративных контрактов.

О планах

Мы выпускаем конкурентную продукцию с широким модельным рядом и обширной географией поставок, мы клиентоориентированная компания – это наши сильные стороны, которые уже смогли оценить наши ключевые партнеры.

В текущем году перестраиваем работу с дистрибьюторами в плане сближения наших позиций, взглядов на развитие нашей индустрии и совместной работы. Мы находимся в постоянном диалоге и видим наши проблемные точки и знаем, каково должно быть их решение.

В 2013 году планируется дальнейшее продвижение на рынке морозильных ларей. Уже сегодня наши лари проходят испытание и сертификацию в "Юнилевер" (Unilever) – международной компании по производству продуктов питания. У них очень высокие требования, но, я думаю, наш ларь вполне отвечает всем требуемым техническим характеристикам.

На следующий год большие планы по развитию технологического оборудования TM RADA. В целом наш план продаж на 2013 год утвержден с ростом более чем на 30%. Это весьма сложная задача, и нам всем придется напряженно поработать, чтобы достичь амбициозных показателей.

Наш приоритет в инвестиционной программе на 2013 год – это развитие нашего производства в городе Волжске. Могу назвать наиболее крупные проекты, которые мы планируем реализовать на "Совиталпродмаше" в следующем году. Полным ходом идет работа по переносу новой линии порошковой окраски из Калининграда в Волжск. Стоимость инвестиций в этот проект ориентировочно составит 40 миллионов рублей.

Уже подписан контракт с турецкой фирмой "Mikrosan" на поставку оборудования – двух экструдеров, которые призваны заменить действующее оборудование. Это позволит увеличить производительность и улучшить качество пластмассовых профилей. Стоимость контракта составит 12 миллионов рублей.

Кроме того, мы планируем поставить итальянское оборудование для выпуска новой линейки холодильных шкафов и холодильных столов. Выпуск новинок запланирован на первый квартал 2013 года. Общая стоимость проекта – 20 миллионов рублей.

Ну и, наверное, самый капиталоемкий проект – это строительство на "Совиталпродмаше" газопоршневой теплоэлектростанции мощностью до 3 мегаватт. Это позволит нам закрыть до 90% наших потребностей в электроэнергии и выработке тепла, при этом существенно снизив себестоимость этого производства. Стоимость данного проекта составляет примерно 150 миллионов руб.



Будут и другие проекты, которые находятся сейчас на стадии рассмотрения, ведь совершенно нет предела потенциалу развития нашего производства. (12.12.12)



Региональные новости

В Карелии производство мясных полуфабрикатов выросло почти на 17%.

Министерство сельского, рыбного и охотничьего хозяйства Республики Карелия подвело итоги работы пищевых и перерабатывающих предприятий за 11 месяцев 2012 года.

Наблюдается положительный темп роста производства продукции предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности.

Индекс производства по полному кругу предприятий за январь-ноябрь 2012 года составил 124,5 %. С начала года увеличился объем производства мясных полуфабрикатов на 16,9 %, цельномолочной продукции на 1,1 %, колбасных изделий на 5,2 %, масла сливочного на 20,3 %.

Сохраняется незначительное снижение производство хлеба и хлебобулочных изделий - 93,2 % и кондитерских изделий - 95,7 % к соответствующему периоду 2011 года, пишет ИА "Казах-Зерно".

Общий объем отгруженных товаров, работ, услуг предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности за десять месяцев 2012 года составил 6163,1 млн. рублей или 115,2 % к соответствующему периоду 2011 го (ИА Казах Зерно 18.12.12)

Алтайский край: Более 65,5 миллиардов рублей составил объем отгруженной продукции в текущем году.

Ориентированная на выпуск практически всех важных для здоровья человека продуктов питания, пищевая и перерабатывающая промышленность Алтайского края демонстрирует высочайшие показатели производства по итогам одиннадцати месяцев текущего года. Индекс промышленного производства в данном секторе экономики составил 107,3%.

За обозначенный период объем отгруженного алтайского продовольствия составил более 65,5 миллиардов рублей, что составляет 114,4% к соответствующему периоду прошлого года. Увеличение выпускаемой продукции прослеживается практически в большинстве отраслей пищевой промышленности.

Высокие показатели демонстрирует мясоперерабатывающая отрасль, общий индекс производства – 106,4%, в подотраслях: производство мяса и субпродуктов – 104,9%; колбасные изделия – 104,7%; полуфабрикаты мясные – 111,2%; консервы мясные – 115,5%.

Индекс промышленного производства в молочной промышленности составил 102,3%, наибольший уровень отмечается в производстве цельномолочной продукции - 102,2%; сухой подсырной сыворотки – 120,9%.

Положительная динамика сохранена в производстве макаронных изделий – 102,2%; различных видов круп – 109,8%. Максимальный индекс производства наблюдается в выработке растительных масел и жиров – 204,4%.

Отметим, с 2005 года в пищевой и перерабатывающей промышленности края прослеживаются только положительные темпы производства, а в целом за период с 2006 по 2010 год выпуск продукции в отрасли вырос более чем в 1,4 раза. Это наиболее высокие темпы производства в сравнении с другими крупными производителями продовольствия в Сибирском федеральном округе. (Управление пищевой, перерабатывающей и фармацевтической промышленности Алтайского края 18.12.12)

На массовой дегустации пельменей челябинцам предложили шестьдесят вариантов начинок.

Челябинцев накормили пельменями. Бесплатно. Зимняя полевая кухня была открыта в парке Гагарина. Там впервые прошел фестиваль "Уральские пельмени на Николу Зимнего".

У латков, где варятся пельмени, не протолкнуться. Желающих отведать мясное лакомство мороз не пугает. В парк идут с друзьями и семьями. Ворошилины попробовали угощения у нескольких поваров и признались, пельмени здесь не хуже домашних. Анна Ворошилина: "Дима, тебе нравится? - Да!- Прекрасные вкусные пельмени, Уйский район, мы сами там жили когда-то. Вкусные горячие пельмени, хорошая погода, прекрасное настроение".

Тем временем в латках работа кипит. Лучшие производители региона стараются не только показать, но и продать свою продукцию. Николай Осыченко приехал из Варны. Говорит, его пельмени не только вкусные, но и безопасные. Полуфабрикаты он производит уже 10 лет.

Николай Осыченко, предприниматель: "Продукцию покупаем только у населения, никаких полуфабрикатов, никаких блочек, ничего. Лепка вся ручная".

Гастрономический праздник превратился в народные гулянья. С частушками под гармошку и выступлением скоморох. Алексей Бетехтин, министр культуры: "Это народные коллективы, со всей области".

Пока одни поют, другие продолжают варить и кормить народ. Впрочем, угощают не просто так. Стараются за оценки. Гости праздника и народное жюри выбирают лучший пельмень ярмарки. А позже конкурс продолжается в одном из челябинских ресторанов. Сначала катают сочни, наполняют мясом и варят. Жюри оценивает и сервировку стола. А организаторы вкусного фестиваля обещают: теперь он станет традиционным. Ведь гулянья на Николу Зимнего - хорошо забытое старое. (31tv.ru) (18.12.12)

**К Новому году Челябинск накроетпельменной лихорадкой. "АН Доступ". 13 декабря 2012**

На большом фестивале в парке Гагарина жители и гости Челябинска смогут купить и попробовать лучшие пельмени региона – новогодняя ярмарка с конкурсами, аукционом и выступлениями творческих коллективов откроется 15 декабря, передает корреспондент Агентства новостей "Доступ".

На участие в фестивале подано уже 150 заявок. Более 60 фермеров приедут в столицу Южного Урала, чтобы продать свою продукцию по минимальной цене. Челябинцы смогут унести с ярмарки не только замороженные пельмени лучшего качества, но и новогоднюю елку, и даже живого гуся. Купить оригинальные сувениры можно будет у 30 мастеров. Гуляния и торги будут проходить под аккомпанемент гармоней и балалаек 25 народных коллективов.

"Фестиваль приурочен ко времени проведения на Руси Никольских торгов, которые по русским традициям устраивались в предновогодние дни с широким размахом ярмарочных гуляний и продажей гастрономических изысков. В рамках фестиваля пройдут конкурсы на лучшие пельмени. Производителей будут судить профессионалы, которые разберут их продукт буквально на молекулы, и горожане – они будут оценивать вкусовые качества блюд", – рассказал министр культуры Челябинской области Алексей Бетехтин.

Он также добавил, что в фестивале примут участие не только южноуральцы. На праздник приедут жители Тюмени, Кургана, Екатеринбурга, Уфы и Казахстана. По словам начальника отдела туризма Минкульта Челябинской области Натальи Грищай, такие мероприятия развивают в регионе событийный туризм. "Будет здорово, если люди будут приезжать на Южный Урал не только чтобы насладиться чудесной природой, но и побывать на знаковых культурных событиях, которые подчеркивают нашу самобытность и возрождают традиции" – подчеркнула она.

Добавим, на фестивале также пройдут и мастер-классы по изготовлению главного блюда гуляний. В ресторане "Уральские пельмени" дан старт просветительскому делу. Журналистам наглядно показали, как делается традиционное кушанье. По словам повара, идеальный пельмень должен весить 10 граммов: 4,5 грамма теста и 5,5 – мяса. В скором времени взяться за фестивальную лепку сможет каждый. (АН Доступ 13.12.12)



Зарубежные новости

Продуктовые линейки и ресторанные меню следующего года будут основаны на трендах по смешению знакомых ингредиентов с экзотическими вкусами, такими как азиатские острые соусы и мексиканские сладости.

Об этом говорится в прогнозе рынка вкусовых решений McCormick на 2013 год.

Выпускаемый уже тринадцать лет ежегодный прогноз от расположенного в Мэриленде предприятия-гиганта, производящего приправы, акцентирует внимание на появляющихся трендах, которые, с точки зрения компании, станут драйверами изменений вкусов на протяжении нескольких следующих лет.

"По всему миру мы видим удивительное столкновение традиционного и инновационного. Настоящие аутентичные ингредиенты по-прежнему востребованы, хотя теперь ими наслаждаются новым уникальным способом, отражающим более индивидуальный подход к приготовлению блюд и питанию", - отметил Кеван Веттер, ведущий шеф-повар McCormick.

Доклад создан группой поваров McCormick, диетологами, аналитиками трендов, экспертами по маркетингу и пищевыми технологами со всего мира.

Прогноз определяет несколько трендов, которые станут основополагающими в процессах разработки новых продуктов и включения в меню инновационных блюд в ближайшие годы. В данном прогнозе описываемые тренды приводятся с 10 вкусовыми комбинациями, демонстрируя то, как они могут выглядеть в реальности.

Например, один из основных трендов, предложенных в докладе, - "Глобальность по-моему", описывающий то, как люди открывают для себя ранее считавшиеся национальными ингредиенты, не имевшие широкого применения, включая их в ежедневное меню. "Не удивляйтесь, если в ближайшие годы японское кацу, острый симбиоз соусов для барбекю и стейков, и кахе?та, мексиканская карамель, получат такое же признание, как и некогда бывшие региональными вкусы, такие как азиатский соус чили", - сказал Веттер. (foodnavigator-usa.com.) (14.12.12)

FDA признало эквивалентность новозеландской системы безопасности продовольствия.

Историческое соглашение в сфере безопасности продовольствия подписано между Соединёнными Штатами и Новой Зеландией

Документ "Food Safety Systems Recognition Arrangement" стал констатацией равнозначной эффективности систем безопасности продуктов питания двух стран.

Это — первый случай, когда Управление по контролю продуктов и лекарств США (US FDA) признало эквивалентность американской системы безопасности другой страны.

Министр безопасности продуктов питания Новой Зеландии Кейт Уилкинсон (Kate Wilkinson) отметила, что новое решение позволит существенно сократить трудоёмкость транзита продовольствия между двумя странами за счёт упразднения дублирующихся систем. (Foodcontrol.ru 17.12.12)

BASF приобретает норвежского производителя омега-3.

BASF планирует приобрести норвежскую компанию Pronova BioPharma ASA, пионера в области исследований, разработки и производства и омега-3 жирных кислот. BASF достиг соглашения с руководством Pronova о поглощении акционеров Pronova, и предлагает заплатить 12,5 норвежских крон наличными за каждую акцию Pronova. Совет директоров Pronova и руководство компании единогласно поддерживает предложение BASF и рекомендует его принять. Учитывая все находящиеся в обращении акции, включая все чистые финансовые обязательства, стоимость предприятия оценивается в 4845 млн норвежских крон (около 664 млн евро).

"Данное приобретение значительно укрепит наши позиции на быстрорастущем, имеющем огромный потенциал рынке омега-3 жирных кислот. Мы хотим объединить глобальный охват рынка и опыт BASF с ноу-хау Pronova в области омега-3 жирных кислот", - сказал Майкл Хайнц, член Совета директоров BASF SE, ответственного за сегмент Performance Products, который включает в себя подразделение здорового питания. (Бизнес пищевых ингредиентов 17.12.12)

BITZER приобретает подразделение компании Lumikko по производству транспортного холодильного оборудования.

Компания BITZER, производитель компрессоров для холодильного оборудования, приобретает подразделение частной финской компании Lumikko Oy, которое специализируется на производстве автомобильного холодильного оборудования. Решение имеет обратную силу и вступает в действие с 1 декабря 2012 года. Согласно договоренности сторон стоимость сделки не разглашается. Компания Lumikko специализируется на производстве транспортного холодильного оборудования. "Это приобретение позволит нам создать основу для того, чтобы позиционировать нашу компанию на рынке в качестве поставщика системных решений в сфере автомобильного холодильного оборудования", - подчеркивает Михаэль Бауэр, директор компании BITZER по продажам и



маркетингу. Оба предприятия еще из 80-х годов прошлого века имеют опыт сотрудничества по осуществлению совместных проектов.

В рамках данной сделки компания BITZER приобретает все доли в обществе, принадлежащие подразделению транспортного холодильного оборудования, и включает в свой штат 20 сотрудников подразделения. Кари Саикконен, сын одного из учредителей компании, назначается на должность управляющего директора новой компании Lumikko Technologies Oy. Он заявляет: "Слияние с активно действующей на мировом рынке компанией открывает перед нами колоссальный сбытовой потенциал". Цель, которую ставит перед собой компания BITZER – занять лидирующие позиции на рынке автомобильного холодильного оборудования. Использоваться будут транспортные компрессоры BITZER (открытого типа и полугерметичные), электронные контроллеры датской компании LODAM (дочерней компании BITZER), холодильные установки, сервис и техобслуживание компании Lumikko. "Объединение наших усилий позволит нашей компании четко позиционировать себя как поставщика системных решений. Предлагая продуманные решения "из одних рук", мы обеспечим снижение затрат жизненного цикла товаров, повышение энергоэффективности и надежности. Мы намерены заслужить доверие всех крупных поставщиков авторефрижераторов во всех уголках земного шара", – объясняет Хельмут Майер, коммерческий директор транспортного департамента компании BITZER.

Компания Lumikko, которую в 1970 году братья Саикконен основали в своем гараже, ныне имеет три производственных подразделения на территории Финляндии: в Сейнайоки, Тампере и Хельсинки. С начала 2000-х годов холодильные установки предприятия экспортируются на рынок ЕС, а с 2012 года продукцию Lumikko продвигает китайский лицензиат-партнер.

Группа компаний BITZER - крупнейший в мире независимый производитель холодильных компрессоров. BITZER широко представлен во всем мире компаниями по производству и продаже поршневых, винтовых и спиральных компрессоров а также сосудов, работающих под давлением. В 2011 году 2966 его работников обеспечили консолидированный товарооборот около 632 миллионов Евро. (Холодильное дело 18.12.12)

Канадские власти смогли связать с отозванными гамбургерами пять старых случаев заражения E.

Coli.

На прошлой неделе в Канаде произошел отзыв партии гамбургеров в связи с возможным заражением кишечной палочкой

В настоящее время с этим инцидентом связывают пять случаев заболевания людей — сообщили в понедельник сотрудники министерства здравоохранения страны.

Штамм кишечной палочки O157:H, изолированный у пяти пациентов из провинций Альберта и Онтарио, был найден в гамбургерах "Garlic Peppercorn" от Butcher's Choice — сообщает CBC News со ссылкой на Канадское агентство продовольственной инспекции. Первый отзыв этих гамбургеров произошел 12 декабря. Двумя днями позже отзыв был расширен на все гамбургеры этого сорта.

Также на прошлой неделе были отозваны замороженные и готовые пирожки с говядиной "Hickory Barbecue" от Butcher's Choice и "Prime Rib Beef Burgers" от Cardinal Select. Все три сорта продукции производятся Cardinal Meat Specialists Ltd. из Бремптона, Онтарио и продаются в продуктовых магазинах по всей Канаде.

Два последних продукта, по данным агентства, до сих пор не связаны ни с одним случаем заболевания.

Канадские чиновники здравоохранения признали, что уже знали об этих случаях заражения кишечной палочкой еще в октябре, но до недавнего времени не могли определить их источник — сообщает CBC News. (Foodcontrol.ru 19.12.12)