

Конкурентная борьба — это борьба технологий

Наталья ЯКОВЛЕВА,

полномочный представитель Anglia Autoflow в РФ и СНГ
ГК «АВИС»



Правительство России планирует к 2012 г. увеличить производство сельскохозяйственной продукции до уровня, который позволит полностью вытеснить импортные продовольственные товары с прилавков магазинов. Предполагается, что достаточно иметь необходимый объем собственной продукции и рынок сбыта для нее будет обеспечен. Однако какие меры могут гарантировать реализацию отечественных продуктов питания?

Наиболее эффективные на сегодняшний день инструменты для искусственного регулирования рынка и поддержания уровня доходности российских предприятий — это квоты, пошлины и различные ограничения. Но если учесть низкую себестоимость продукции иностранных конкурентов, тенденцию к объединению, глобализации и мировой специализации, этих мер явно недостаточно. Чтобы увеличить производство и защитить отечественного производителя, важно сфокусировать внимание на снижении себестоимости и улучшении качества продукции. Это возможно только при использовании конкурентоспособных технологий производства и переработки мяса птицы.

Яркий тому пример — система обработки живой птицы **Easyload** от компании **Anglia Autoflow**, предназначенная для автоматизации процесса подачи бройлеров от фермы до убойной линии. Во всей логистической цепочке полностью исключен контакт птицы с человеком. Система оглушения в контролируемой атмосфере позволяет получать мясо более высокого качества, чем при электрическом воздействии.

Традиционная логистическая цепь включает в себя отлов, затаривание, транспортировку и автоматическую приемку. Оглушение электричеством происходит уже после навески. На российских предприятиях разделение зон ответственности в такой цепи, как правило, не позволяет воспринимать весь производственный процесс как единую задачу, что затрудняет комплексный подход к механизации этого трудоемкого и затратного участка.

Конкурентоспособность технологии Easyload подтверждается выбором мировых лидеров в птицеводстве. Клиентская база Anglia Autoflow включает в себя крупнейшие зарубежные предприятия:

- **Австралия и Новая Зеландия:** Baiada, Bartters, Inghams, Tegel;
- **Ближний Восток:** Al-Jazeera, Hod Heffer, Milouoff, Off Kor, Off-Oz, Off Tenne;
- **Северная Америка:** Farmers Pride, Gold'n Plump, Granny's Poultry, Lilydale, Maple Leaf, Perdue, Sunrise Poultry, Tyson Foods;
- **Европа:** Agricola Bacau, Artislach, Avicola Calarasi, COREN, Danpo, Doux, Euroavi, GPS, Kronfagel, LDC, Nollens, Nortura, Migros, Optigal, Sada, Stolle, Tomassen, VSE, Weisenhof;
- **Британские острова:** Bernard Matthews, Carton Bros, Cherry Valley Farms, Cranberry Foods, Faccenda Chicken, Grove Turkeys, Moy Park Group, Noble Foods (Dean's), O'kane Group, Silver Hill Foods, 2 Sisters Food Group, Sun Valley Poultry, Vion Group;
- **Африка:** Chubby Chicks, Daybreak Farms, Earlybird, Rainbow Chicken.

Выбирая оборудование Anglia Autoflow, производители получают возможность достичь максимальной экономической эффективности, оптимизировать технологии и улучшить качество конечного продукта. Конкурентные преимущества оборудования других производителей, копирующего систему Easyload, сводятся к низкой цене, однако полностью ав-

томатизированную систему «от отлова до навески» может предложить только компания Anglia Autoflow.

Easyload включает в себя оборудование для автоматического отлова бройлеров, их транспортировки, оглушения в контролируемой атмосфере и автоматизированное приемное отделение на участке переработки, оснащенное весовым комплексом и отдельными моечными машинами для ящиков и модулей. Система позволяет полностью избежать травмирования птицы и потерь прибыли из-за снижения категории качества.

Крупнейший производитель птицы в Норвегии Nortura, обеспечивающий внутренний рынок куриным мясом на 80%, использует технологию Easyload с 1996 г. Перепад температур в Норвегии достаточно резкий — от минус 25 °С зимой до плюс 20 °С летом, поэтому здесь технология полностью «проверена погодой». Компания Nortura считает использование системы автоматического отлова бройлеров Easyload своим большим конкурентным преимуществом.

Норвегия полностью обеспечивает себя мясом птицы за счет собственного производства. Налоговые ограничения препятствуют импорту из других регионов, например из Юго-Восточной Азии и Южной Америки, и в то же время норвежцы почти не экспортируют продукцию из-за ее высокой себестоимости.

На внутреннем рынке этой страны цена и качество продукта очень важны. В производстве мяса птицы растет выпуск разделанных частей тушки премиум-класса. Возможность гарантировать своим потребителям самое высокое качество мяса у компании Nortura появилась благодаря использованию системы оглушения птицы азотом. Это решение стало идеальным и по стоимости. В результате компания получает сегодня продукцию, востребованную клиентами не только из-за привлекательного внешнего вида, но и из-за доступной цены.

Самая новая опция, предлагаемая компанией Anglia Autoflow российским предприятиям, — оглушение птицы азотом в контролируемой атмосфере (CAS). Эта система разработана как одна из дополнительных возможностей технологии Easyload, позволяющая отправлять птицу на линию навески уже после оглушения.

Норвежский опыт хорошо иллюстрирует преимущества такого подхода. Например, фабрика компании Nortura в Ракестаде на 45% обеспечивает рынок страны мясом бройлеров, на 90% — индеек, на 100% — уток. В результате применения CAS эта фабрика, а также входящее в ее состав предприятие по разделке птицы имеют значительную экономическую выгоду за счет улучшения качества мяса и сокращения персонала. Процесс навески стал намного легче, а сотрудники получили возможность работать при нормальном освещении и без пыли. Расходы на штат, по оценке компании, уменьшились как минимум на 15%.

Качество мяса заметно повысилось: улучшился его цвет и вкус, оно стало нежнее, без кровоподтеков и потому не требует дополнительной обработки. Тушка и печень приобрели более привлекательный вид, обескровливание происходит гораздо быстрее. Процесс разделки сократился, и в нем участвует меньше людей. Все это — непосредственный результат установки CAS. Учтены и требования искушенного потребителя на рынке Норвегии к стоимости продуктов: цены на продукцию при улучшении качества остаются приемлемыми.

Норвежский опыт показателен, однако самой первой фабрикой, внедрившей систему оглушения птицы с помощью азота, стала английская компания Cranberry Foods — второй по величине производитель мяса индейки в Великобритании. Рынок все настойчивее требовал продукт премиум-класса с конкурентоспособной ценой, и это заставило компанию совершенствовать технологию переработки птицы. Неудобства и высокая затратность традиционной системы оглушения, а также неоднородность продукции по качеству подтолкнули Cranberry Foods к поиску альтернативного решения. Оно было найдено благодаря компании Anglia Autoflow. В мае 2002 г. на фабрике в Скроптоне (Великобритания) установили первую систему оглушения птицы с помощью азота.

Поначалу использование CAS, несмотря на видимые технологические преимущества, представлялось достаточно затратным, но научные исследования, проведенные Бристольским университетом (Великобритания), а также независимые промышленные тестирования и опыт заказчиков Anglia Autoflow подтвердили, что при внедрении системы улучшается качество мяса и ощутимо возрастает прибыль.

Преимущества CAS по сравнению с другими системами оглушения птицы просто невозможно не заметить. Благодаря обширным знаниям и опыту, полученным в результате исследований Бристольского университета и испытаний на птицефабриках, Anglia Autoflow получила возможность усовершенствовать CAS. Поддерживая постоянный контакт с Cranberry Foods, компания разработала и проверила на практике лучшие технологические решения. Результаты этой работы говорят сами за себя.

Cranberry Foods выиграла не только от улучшения качества мяса и роста прибыли. Преимущества заметны уже в процессе производства. Система навески стала более удобной, и теперь компании нужно только два человека в смене вместо четырех. То есть расходы на зарплату рабочим сократились на 50%.

С момента установки новой системы оглушения скорость линии возросла с 1500 до 1800 голов в час. Как отмечают в Cranberry Foods, полностью исчезли кровоподтеки на тушках, мясо стало еще нежнее, что значительно сократило время заморозки. Валовая прибыль возросла на 1,5%.

Компания Anglia Autoflow предлагает два альтернативных способа оглушения: одноступенчатый (с помощью инертного экологически безопасного азота с добавлением аргона) и двухступенчатый (углекислым газом). В российских условиях последний метод может оказаться предпочтительнее.

Оглушение углекислым газом происходит в два этапа. На первом концентрация кислорода — 30%, на втором — 70%. Весь процесс занимает приблизительно 2,5 минуты, потребление углекислого газа — около 10–12 г на голову.

Сегодня каждому российскому предприятию с мощностью переработки от 6 тыс. бройлеров в час экономически целесообразно автоматизировать их подачу на линию навески с помощью системы Easyload, чтобы полностью исключить травмирование птицы. Отказавшись от электрического оглушения птицы в пользу CAS или двухступенчатого способа, наши переработчики смогут конкурировать по качеству и себестоимости продукции с ведущими мировыми производителями.

Тел./факс (495) 225-32-77
www.avisvet.ru