

ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ОТРАСЛИ

Российские переработчики мяса вполне достойно пережили трудный период, именуемый в мире кризисом. Но все же хочется заглянуть вперед: а что дальше? Одни источники заявляют нам, что дальше – хуже, и пугают новым этапом кризиса, другие настроены более оптимистично и вселяют надежду на лучшее. Мы предложили самым уважаемым экспертам и специалистам отрасли поделиться с читателями своим компетентным мнением по этому поводу.



Мушег Лорисович Мамиконян, председатель правления Мясного союза России, кандидат технических наук, доцент, лауреат Государственной премии России. Одновременно является членом совета директоров нескольких мясных холдингов в РФ и на Украине, а также председателем совета директоров Лианозовского колбасного завода (г. Москва).

Научные исследования М. Мамиконяна относятся к проблемам прикладной биотехнологии, экономических аспектов и технологических возможностей реализации Продовольственной стратегии России. Он имеет более 50 научных публикаций, патентов. В настоящее время работает над докторской диссертацией на тему «Продовольственная стратегия России».

Каковы, по Вашему мнению, ожидаемые тенденции развития отрасли?

М. Л. Мамиконян: Анализ развития рынка колбасных изделий и полуфабрикатов дает основание предполагать, что в ближайшей перспективе будет происходить усиление позиций региональных лидеров перерабатывающей промышленности. В областях или крупных городах будут развиваться по 2–3 крупных местных предприятия. Эта тенденция обусловлена следующими факторами:

1. Крупные региональные производители имеют практически равные возможности в сравнении с лидерами отрасли по модернизации и внедрению инноваций и передовых технологий и значительно превосходят мелкие предприятия в этом.

2. Сетевая розница заинтересована в сохранении своей избыточной силы над поставщиками, поэтому ее стратегия развития направлена на создание условий, при которых консолидация в мясоперерабатывающей отрасли была бы невозможной. Поэтому сети оказывают поддержку местным производителям и ограничивают присутствие производителей с федеральными брендами.

Поэтому будет происходить дальнейшая миграция производства из центра в регионы.

В. В. Гушин: Я хочу остановиться на тенденциях развития птицепереработки. В своем формировании производство мяса птицы в разных странах мира проходит аналогичные эволюционные этапы развития с разрывом во времени:

- производство птицы «по-нью-йоркски»;
- производство полупотрошенной птицы;
- производство потрошенной птицы;
- разделка тушек птицы на части;
- производство полуфабрикатов из мяса птицы;
- производство различных изделий из мяса птицы: полуготовых и готовых блюд, колбас, консервов и т.д. разнообразного функционального назначения.

Подобные этапы характерны и для отечественного птицеводства, хотя в нашей стране они более спрессованы во времени.

В данный момент птицепереработка в первую очередь развивается в направлении концентрации процессов убоя на крупных производствах с производительностью убойных линий до 12 тыс. бройлеров в час с максимальной автоматизацией процессов и последующей разделкой тушек на части. Если раньше таких предприятий в стране насчитывались единицы, то теперь счет идет на десятки. Большинство передовых птицеводческих предприятий сформированы как вертикально-интегрированные структуры,

имеющие возможность в одних руках и под единым руководством организовать производство готовой продукции «от поля до прилавка».

При этом особое внимание в перспективе будет уделяться использованию мяса птицы для производства продуктов детского и школьного питания, полуфабрикатам; полуготовым и готовым кулинарным изделиям, функциональным продуктам для различных групп населения и производству традиционных продуктов из мяса птицы.

В. С. Бирюков: В январе – феврале 2009 г. импорт говядины снизился на 40 %, свинины – на 31 %, мяса птицы – на 18 % по сравнению с тем же периодом прошлого года. Российские производители не смогли восполнить эти потери: в январе отечественное производство мяса и мясопродуктов увеличилось лишь на 2,3 %. В этом случае в проигрышной ситуации оказываются те мясопереработчики, которые не имеют собственного сельскохозяйственного производства, поскольку вынуждены замещать мясное сырье более дешевым растительным белком, что негативно отражается на качестве их продукции. Холдинг «Талина» успешно развивает собственное производство мяса свинины, объем которого вместе с объемом закупок отечественной говядины в высокой степени покрывает потребности в сырье, используемом для производства колбасных изделий. Поэтому кризисные явления на рынке сырья в меньшей степени затронут качество и объемы производства продукции холдинга.

Кроме того, в ближайшее время рынок мясопереработки может измениться в основном за счет смещения фокуса в средний и экономсегменты. Уже сегодня снижение покупательной способности населе-

ния заставляет большинство компаний сосредоточиться на производстве дешевой продукции. При этом, для того чтобы продукты экономсегмента были конкурентоспособны, они должны выгодно отличаться разнообразными специями и новыми видами упаковки. Мелкие же игроки поступают просто: снижают себестоимость за счет низкокачественных ингредиентов.

Н. Д. Яковлева: Два наиболее вероятных тренда развития отрасли будут идти параллельно с процессами социально-экономического расслоения общества.

Один тренд будет соответствовать увеличению запросов потребителей с высоким уровнем доходов относительно качества мясных продуктов, что выразится в развитии направления organic food, увеличении доли охлажденных, а также натуральных мясопродуктов, не содержащих иностранных добавок. Главный слоган этого тренда – **«В нашем мясе – ничего, кроме мяса!»**.

Лучшей иллюстрацией другого тренда станет слоган **«Дешево и сытно»**. Мощности мясоперерабатывающей отрасли будут стремиться удовлетворить растущий спрос на относительно недорогие продукты переработки мяса, который увеличивается пропорционально падению доходов основной массы населения. На практике это будет означать рост потребления мяса птицы и продуктов его переработки, развитие бизнеса наполнителей, соевых заменителей и прочих добавок, увеличение сроков годности продуктов, развитие рынка мясных продуктов быстрого приготовления (полуфабрикатов).

Е. А. Ефстафьева: Если говорить о производстве охлажденного мяса, то в настоящее время наблюдается тен-



Виктор Владимирович Гушин, доктор сельскохозяйственных наук, член-корреспондент РАСХН, директор ГУ ВНИИ птицеперерабатывающей промышленности, эксперт и докладчик специализированной секции по стандартизации мяса Европейской экономической комиссии ООН, член президиума Мясного союза России, член Совета промышленников Солнечногорского района Московской области.

Основные направления работы: научные основы формирования систем машин для доставки бройлеров на переработку; повышение качества и снижение потерь мяса птицы на стадиях производства; участие в работе международных организаций.

Награжден орденом «Дружба народов», медалями: «За доблестный труд», «Ветеран труда», «В память 850-летия Москвы», лауреат премии Правительства РФ, заслуженный работник пищевой индустрии.



Наталья Дмитриевна Яковлева – президент ГК «АВИС». Занимается внедрением инновационных технологий в сфере АПК по направлениям «Автоматизация птицеводства», «Профилактическая ветеринария», «Биобезопасность», «Свиноводство», «Натуральные корма».

Н. Яковлева – профессиональный руководитель с многолетним опытом управления, соискатель степени кандидата экономических наук. Выпускница Президентской программы переподготовки управленческих кадров по специальности «Стратегический менеджмент» (Экономическая академия им. Г. В. Плеханова). В 2008 г. прошла стажировку в Японии по направлению «Технологии переработки сельскохозяйственной продукции».

денция к автоматизации и роботизации производства, которая будет развиваться и далее, потому что это один из основных факторов, влияющих не только на эффективность производства, но и на безопасность продукции. Оборудование с высоким уровнем автоматизации позволит выпускать свежие охлажденные мясопродукты высокого качества с длительными сроками хранения, спрос на которые будет в перспективе возрастать.

В настоящий момент такие предприятия в России и странах СНГ, где бы соблюдалась вся цепочка факторов, влияющих на качество и сроки годности охлажденного мяса, можно пересчитать по пальцам.

Как будет меняться объем производства свинины, птицы, говядины, колбасных изделий в 2010–2012 гг. и что может явиться причиной этих изменений?

М. Л. Мамиконян: Судовлетворением хочу отметить, что сбился наш прогноз относительно роста доли потребления мяса птицы: в 2009 г. более 40 % потребляемого мяса – птица и продукты из нее. Более низкая себестоимость и, как следствие, цена куриного мяса в сравнении с говядиной и свининой, а также уровень покупательной способности населения стали основными причинами смещения предпочтений потребителей мясопродуктов. Кроме того, мясо и продукты из птицы легко и быстро готовятся, полезны и вкусны, что является их дополнительным маркетинговым преимуществом. Производство мяса птицы будет развиваться и далее, но темпы роста несколько снизятся (ожидается снижение темпов с 17 до 10–12 %).

Уверен, что производство свинины будет расти, потому что начали давать отдачу ранее сделанные инвестиции в отрасль.

Производство говядины сегодня не развивается, его объем будет находиться в пределах переработки «шлейфа» (бычки и выбраковка) от молочного стада. Это связано с тем, что пока в России нет мясного направления скотоводства. В связи с усилением селекционной работы в молочном скотоводстве можно ожидать увеличения объема отбраковки скота. Я считаю, что это – положительное качественное изменение, потому что развитие молочного направления – исключительно нужная и перспективная работа. Недостаток красного мяса можно компенсировать развитием свиноводства и птицеводства. Такая структура производства является эффективной, устойчивой и конкурентоспособной в долгосрочной перспективе.

Производство колбасных изделий будет стагнировать. Это связано с ухудшением покупательной способности населения, которое будет покупать больше полуфабрикатов, в том числе из мяса птицы. Очевидно, что

производство полуфабрикатов, в том числе и мясных, а также готовых вторых блюд будет развиваться интенсивнее других направлений. Также ожидается развитие сектора первичной переработки.

В. В. Гушин: Если говорить о птицепереработке, то в последние годы резко возрос спрос на отечественное охлажденное мясо птицы в виде тушек и их частей и производство быстро отреагировало на изменение ситуации. По данным Росптицесоюза, реализация охлажденного мяса птицы в стране составила в 2008 г. более 50 %. Для увеличения сроков годности охлажденного мяса птицы предприятия стали активно использовать способы подъема санитарной культуры производства, новые безопасные средства антимикробной обработки тушек при переработке птицы, новейшие виды функциональных упаковок. В проекте технического регламента «О требованиях к сельскохозяйственной птице, мясу птицы, продуктам его переработки, их производству и обороту», который в настоящее время рассматривается заинтересованными ведомствами, запрещается использование при их производстве различных добавок и искусственное введение воды, не обусловленное технологией убоя и переработки птицы.

Объемы промпереработки мяса птицы на продукты (колбасные изделия, полуфабрикаты, консервы, готовые блюда) в перспективе будут расти как на действующих птицеводческих предприятиях, так и на мясоперерабатывающих производствах. Причина в том, что мясо птицы становится доступным сырьем с точки зрения замены других видов мяса (в первую очередь говядины). Кроме того, наблюдается процесс снижения трудоемкости производства мяса птицы (предприятия оснащаются оборудованием для выделения кускового мяса из частей тушек, активно внедряют прессы механической обвалки – последних только ГУ ВНИИПП с 1993 г. поставил мясоперерабатывающим отраслям более 800 единиц).

В. С. Бирюков: Потребление мяса на протяжении следующих 10 лет будет постепенно увеличиваться.

В ближайшие годы при оптимистичном прогнозе будет наблюдаться динамичное увеличение потребления курятины и свинины с незначительным снижением потребления говядины из-за его высокой себестоимости и цены.

Я солидарен с данными, которые приводятся в отчете «Сельскохозяйственный обзор 2009–2018 гг.», – мировое производство мяса к 2018 г. вырастет до 328 млн т, причем годовой прирост производства мяса птицы значительно – на 2,3 % – превысит показатели по производству свинины и баранины (на 1,8 %), а также говядины (на 1,3 %). Вместе с тем доля потребления мяса птицы (37 %) впервые превысит потребление свинины (36 %).

Е. А. Ефстафьева: В свете реализации Национального проекта «Развитие АПК» и Целевой программы развития свиноводства в России до 2011 г. планируется увеличение рынка свинины, в том числе до 85 % – за счет отечественного сырья. Вместе с тем реализация охлажденного мяса сопряжена с определенными трудностями, обусловленными прежде всего тем, что основные сырьевые базы в нашей стране расположены на значительном расстоянии от центров потребления мясopодуKтов. Доставка охлажденного мяса в центры потребления связана с риском ухудшения качества и усушки мяса при транспортировке. Как прочность любой цепочки зависит от целостности всех звеньев, из которых она состоит (стоит нарушить хоть одно звено – и цепочка распадется), так и качество свежего мяса зависит от целого ряда факторов, каждый из которых является важным и обязательным для выполнения, начиная от породы животных; условий выращивания; транспортировки животных к месту убоя; предубойного содержания; огушения; обескровливания; шпарки; нутровки и распиловки; зачистки; охлаждения и обвалки и заканчивая упаковкой (вакуум, МГС); условиями хранения, транспортирования и реализации в торговой сети. Вот необходимые звенья той цепи, которая ведет к получению качественного свежего мяса с длительными сроками годности.

Какое направление мясopереработки будет развиваться наиболее интенсивно?

В. С. Бирюков: Колбасные изделия занимают четвертую позицию по шкале продуктов, пользующихся постоянным спросом россиян, уступая молочной продукции, овощам и фруктам, а также хлебобулочным изделиям.

Поскольку уровень спроса на колбасные изделия также определяется уровнем благосостояния граждан, то по мере его роста будет наблюдаться и рост колбасного рынка (по различным оценкам, 2–5 % в год). В данный момент профиль спроса существенно изменился. Если год назад покупатели были больше ориентированы на премиальный товар, то сегодня отдают предпочтение сосискам, сарделькам, вареным колбасам. Но покупатели все равно хотят употреблять продукцию чистую, натуральную, без использования консервантов. Агрохолдинг «Талина» может это предложить. Ведь мы работаем по принципу «от поля до прилавка» силами интегрированных компаний. Это дает большие преимущества, поскольку от колебаний цен на сырье «Талина» не зависит.

Н. Д. Яковлева: Поскольку производство колбасных изделий у нас и так достаточно развито, в ближайшее время особой интенсификации в этом направлении ожидать не стоит. Скорее всего, по темпам развития вперед вырвутся полуфабрикаты, готовые блюда и натуральные мясные изделия.

Особенно явно эта тенденция будет прослеживаться среди мясopереработчиков, чьими основными рынками сбыта являются крупные города. Сейчас редко кто готовит дома сложные блюда; в связи с тотальной занятостью населения и все возрастающим темпом урбанистической жизни одним из принципиальных факторов выбора того или иного продукта является количество времени, необходимое для его приведения в состояние готовности. В крупных городах предпочтение потребителей будет склоняться в сторону conve-



Виктор Степанович Бирюков, президент холдинга «Талина», депутат Государственного собрания Республики Мордовия. В 2001–2003 гг. был заместителем министра сельского хозяйства и продовольствия Республики Мордовия.

Президент Ассоциации производителей свинины Республики Мордовия.

Награжден медалью Министерства сельского хозяйства Российской Федерации «За вклад в развитие пищевого прома России», лауреат Национальной премии Петра Столыпина «Аграрная элита России».

nience food, в небольших – в сторону полуфабрикатов.

Спрос на натуральные мясные изделия будет расти не так интенсивно в связи с относительно небольшим количеством потребителей, которые могут себе их позволить, однако рост будет. Он уже есть. Все большее число производителей выбирает для своего производства интенсивные формы развития, разделяя выпускаемую продукцию по ценовым категориям от эконом-продуктов до класса премиум. Мясных продуктов премиум на прилавках магазинов становится все больше, и они раскупаются ничуть не хуже более дешевых. Это хороший сигнал производителям о том, что они движутся в верном направлении.

Е. А. Ефстафьева: Если государственные и национальные проекты будут работать, то в связи с развити-



Елена Александровна Ефстафьева, закончила Московский технологический институт мясной и молочной промышленности.

Кандидат технических наук по специальности «Технология мясных, молочных, рыбных продуктов и холодильных производств». В течение 18 лет работала во Всероссийском (ранее – Всесоюзном) научно-исследовательском институте мясной промышленности им. В. М. Горбатова, из них последние 5 лет – в должности заведующего лабораторией упаковочных материалов. За время работы было опубликовано 39 научных статей и 4 патента.

В настоящее время – эксперт по качеству в компании ООО «Силд Эйр» (Cryovac).

ем отечественной базы мясного сырья можно ожидать увеличения выпуска свежих охлажденных мясопродуктов в барьерной упаковке.

Но здесь необходимо остановиться на одном важном моменте. Очень часто предприятия, которые хотят выпускать охлажденное мясо с длительными сроками годности, совершают серьезную ошибку, думая, что, стоит просто упаковать разделанное мясо в «нужную упаковку» – и оно будет храниться долго без какого-либо изменения показателей качества и безопасности. Они забывают о том, что под качеством мяса (равно как и других пищевых продуктов) понимают совокупность его свойств, характеризующих биологическую и пищевую ценность, органолептические, структурно-механические,

санитарно-гигиенические и прочие признаки. На предприятии должен поддерживаться высокий уровень гигиены: должны работать санпропускники, грязные зоны не должны пересекаться с чистыми, в отделениях разделки, упаковки и хранения – заданные температурные режимы (низкая температура окружающей среды). Максимальная автоматизация производства, использование качественных барьерных упаковочных материалов и современных упаковочных технологий тоже входят в ряд важнейших факторов обеспечения качества.

Конечно, все это требует значительных капиталовложений, необходимых для модернизации производства и развития собственных животноводческих комплексов.

Ожидается ли изменение доли импорта мясопродуктов?

М. А. Мамиконян: Доля потребления импортного мяса будет снижаться. Так, импорт птицы сократится до 20 %, свинины – до 25 %. Объем ввоза говядины, скорее всего, не изменится ввиду отсутствия конкуренции со стороны отечественного производства, но потребление говядины в дальнейшем будет снижаться.

В. В. Гушин: Птицеводство в России является наиболее интенсивно растущей отраслью сельского хозяйства: в прошлом году производство мяса птицы достигло 2,2 млн т в убойной массе. Рост производства мяса птицы оказался значительно выше, чем предполагали многие специалисты. Только в текущем году предприятия отрасли ожидают увеличения производства мяса птицы на 300 тыс. т в убойной массе. Всего в 2009 г. объем производства достигнет 2500 тыс. т. Прогнозируемый рост объемов производства мяса птицы в 2012 г. – до 3,3 млн т. Таким образом, за этот период возможно сокращение квот на импорт мяса птицы до 550 тыс. т/год.

Н. Д. Яковлева: Объем импорта мясосырья будет неуклонно снижаться, поскольку снижение доли импорта соответствует государ-

ственной политике поддержки отечественного производства. Кроме того, снижение импорта лоббируют крупнейшие российские производители мяса, которым дешевле импортное сырье не дает возможности реализовать производимую ими продукцию по выгодным ценам. Что касается полуфабрикатов и готовых мясопродуктов, доля их импорта тоже будет снижаться, но пока незначительно.

Каких действий от Правительства РФ ожидают переработчики?

М. А. Мамиконян: Участникам рынка необходимо обеспечить свободный доступ к импортному мясу. Сейчас российские покупатели вынуждены переплачивать тем, кто имеет доступ к квотам. Для этого считаем целесообразным рассмотреть вопрос о модернизации системы регулирования импорта посредством замены квот на высокую импортную пошлину.

В. С. Бирюков: Переработчики ожидают снятия инфраструктурных ограничений для роста отечественного производства, стимулируемого ростом отечественного спроса (в условиях снижения импорта). При этом развитие отрасли убой животных должно происходить на условиях частно-государственного партнерства (привлечения инвестиций в виде не только льготированных заемных средств, но и государственных вливаний в промышленно-инженерную инфраструктуру). Далее, необходимо утверждение технического регламента на мясо и мясную продукцию.

В условиях нестабильности на продовольственном рынке РФ, когда наблюдается значительное колебание цен как на сырье для мясоперерабатывающей отрасли, так и на мясную продукцию для населения, производители мяса и мясопродукции искивают возможности для стабилизации цен. Часть производителей призывает государство к прямому регулированию цен на рынке как импортного мяса (путем квотирования), так и мяса в живой массе российского производства. Прямое регулирование рынка ведет к увеличению

расходных обязательств бюджетов всех уровней, при этом снижается инициатива бизнеса по повышению своей эффективности. Другая часть производителей нацелена на создание вертикально-интегрированных холдинговых структур, когда цена на конечную продукцию распределена по стадиям производственной цепочки. В этом случае у производителей нарушается связь с рыночной средой и снижаются стимулы по реализации мясной продукции сторонними мясопереработчиками.

Структура производства отечественного скота (когда большая часть скота выращивается в ЛПХ, не способных обеспечить высокое качество, а также в крупных промышленных хозяйствах, производящих мясо для собственной переработки) не создает рыночных стимулов для инвестиций в первичную (вместе с забоем) и глубокую переработку отечественного мяса.

Для снижения неопределенности на рынке мяса и мясopодуlктов считаем целесообразным выделить отдельной подотрасли экономики – убоия и первичной переработки скота, которая на первоначальном этапе будет полностью регулироваться государством, что позволит снизить инвестиционные риски для инвесторов в животноводство, а соответственно и увеличить производство мяса в Российской Федерации.

Как повлияет принятие нового закона о торговле на развитие производства?

М. А. Мамиконян: Рассчитываем на то, что новый закон о торговле ограничит ритейлеров и при работе с сетями производители будут зарабатывать, а не терять деньги.

Очень важным моментом для производителей являются заявления правительства о мерах социальной поддержки населения – при реализации этих мер реальная покупательная способность населения останется на уровне, позволяющем потреблять прежний объем мясных изделий.

В. С. Бирюков: Мы с нетерпением ждем его и надеемся, что он создаст прозрачные и предсказуемые условия

и стимулы для развития торговли, так как недостатки регулирования в этой сфере негативно отражаются на производственной сфере.

Для того чтобы влияние закона не оказалось негативным, в нем необходимо отразить важные аспекты. Так, например, в настоящее время доля сетевой торговли в РФ составляет около 37–39% (в Санкт-Петербурге – до 3/4 рынка). Таким образом, на долю 10 крупнейших сетей России приходится около 13%, т. е. около 1/3 собственно сетевого розничного рынка. Это говорит о необходимости пресечения злоупотреблений доминирующим положением во взаимоотношениях с производителями отечественных продуктов питания.

Кроме того, доля отечественного продовольствия в магазинах может снизиться, если не внести изменения в принципы регулирования отношений государства, бизнеса и потребителей в сфере торговли.

Так, на настоящем этапе нецелесообразно устанавливать в законе право Правительства РФ регулировать размер торговой наценки. В то же время закон должен содержать возможность косвенного регулирования цен с наделением Правительства РФ правом устанавливать диапазон рекомендуемых розничных цен на отечественные продовольственные товары повседневного спроса, так же как и обязанность торговых сетей и поставщиков сделать публичными условия закупки и поставки продуктов питания (как отечественных, так и ввозимых из-за рубежа, в том числе из Беларуси и Литвы) в магазины.

Также предлагаем установить обязанность муниципальных и региональных властей выделять специальные места для торговли отечественными продовольственными товарами их непосредственными производителями. Эти места должны распределяться через аукционы (конкурсы) среди производителей.

Внесенный сейчас в Госдуму ФС РФ законопроект Правительства РФ с учетом вышеизложенных принципов должен создать новые условия для равноправного развития в России как производства потребительских товаров, так и предприятий

розничной торговли. Закон станет эффективным, если рентабельность будет определена для каждого участника цепочки в таких пределах, чтобы дать им возможность развиваться, тогда в итоге в выигрыше окажутся и потребитель (за счет повышения экономической доступности продовольствия), и производитель.

Н. Д. Яковлева: Проекту закона о торговле предстоит пройти еще несколько чтений, и пока неизвестно, какая именно версия станет законом. Пока проект можно оценить как неоднозначный: например, в нем нет ни слова об ограничении торговой наценки, о которой хлопотали многие переработчики.

Я также не разделяю всеобщей эйфории по поводу запрета сетям брать с поставщиков различные бонусы и плату «за вход». Закон может вступить в силу только в 2010 г., но уже сейчас «интеллектуальные ресурсы» практически всех крупных сетей брошены на решение задачи по обходу этого запрета. Среди найденных решений, например, заключение отдельных договоров на оказание «маркетинговых услуг», куда из договоров поставки переключают все бонусы и поборы – законом это не воспрещается. Другим вариантом может стать требование сетей о дополнительном снижении цен поставщиками. Сети при любом раскладе свое не упустят.

В проекте закона прописаны особые условия для торговли продукцией отечественного агропромышленного комплекса, однако не совсем понятно, кто и как будет контролировать соблюдение этих условий.

В общем, несмотря на то что закон нужен и давно ожидаемый, особое влияние на развитие производства он вряд ли окажет, за исключением небольших плюсов, таких, например, как уведомительный характер открытия небольших стационарных магазинов. Согласно этому пункту, любой производитель сможет без всяких проволочек открыть прямо на проходной фирменный магазинчик и напрямую торговать свежизготовленными мясopодуlктами. Хорошо это для производства или плохо? Поживем – увидим. 🔴