

Уважаемые читатели!



Увеличение объемов продаж на очень конкурентном рынке мясoproductов всегда достигалось благодаря правильной маркетинговой политике. Тем не менее не стоит забывать, что краеугольным камнем для компаний всегда были вопросы логистики и дистрибуции. Для России с ее извечным дефицитом складских площадей и несоблюдением сроков поставок это особенно актуально. Не один раз проверено на практике: если есть хорошие логистика и дистрибуция, то продажи моментально возрастают, и наоборот.

Склад – важная составляющая бизнес-процесса для любой компании. Совершенно очевидно, что без эффективного ведения складского учета торговая деятельность обречена на провал. Рано или поздно настает момент, когда традиционные методы ведения складского учета перестают удовлетворять возросшие потребности бизнеса. Из-за увеличивающегося товарооборота складские процессы теряют управляемость, и организация дел на складе все больше напоминает хаос. В данном случае масштабной реорганизации уже не избежать, и встает вопрос об автоматизации складской деятельности. О совершенствовании методов организации складской деятельности вы можете прочитать в статье А.Н. Поваляева.

На предприятиях отрасли зачастую происходит смешение понятий «сбыт» и «продажи», причем, как правило, на уровне руководства компаний. Давайте попробуем разобраться в этом важном вопросе. Поможет в этом наш постоянный автор Роман Калинин.

Растущий спрос на отечественную продукцию в условиях современных экономических реалий побуждает производителей наращивать объемы производства, вместе с тем внимательнее относиться к произведенным затратам. В свою очередь, возросшие в последние годы требования российского законодательства в области защиты окружающей среды заставляют предпринимателей аккуратнее обращаться с отходами производства. С новыми подходами к этому вопросу и оборудованием для очистки сточных вод мясopерерабатывающих производств знакомят материалы, представленные компаниями «ТЕХНОМОСТ СЕРВИС» и Voran.

Кроме того, в настоящем номере вы найдете интересную и полезную информацию о новых ингредиентах, упаковочных решениях, оборудовании и многом другом.

Редакция «Мясных технологий» напоминает, что подписка на новый год идет полным ходом, и надеется, что число постоянных читателей журнала для профессионалов мясной отрасли и дальше будет расти.

Всегда ваши «Мясные технологии»

МЯСНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Специализированный журнал
№ 10 (166), ОКТЯБРЬ 2016

Свидетельство о регистрации
ПИ № ФС77-26163 от 09.11.2006
ISSN 2308-2941

Учредитель
ООО «Отраслевые ведомости»

Издатель
ООО «Концепция связи XXI век»

Редакционный совет

В. Г. Волик,
В. В. Гушин,
М. Б. Данилов,
Ю. Г. Костенко,
В. Б. Крылова,
А. П. Нечаев,
И. Г. Серегин,
А. В. Устинова,
Р. Ю. Давыдова

Главный редактор

Ирина Глазкова, к.т.н.
E-mail: nvy@vedomost.ru

Выпускающий редактор

Елена Беккер-Сверчкова
E-mail: bekker@vedomost.ru

Дизайн и верстка

ООО «ИДЕЯ-М»

Ответственный секретарь

Елена Розанова

Реклама

Тел.: 8 (499) 267-40-10,
E-mail: reklama@vedomost.ru

Менеджер

Наталья Румянцева

Подписка в редакции

Тел.: 8 (800) 200-11-12 (бесплатный),
E-mail: podpiska@vedomost.ru

Подписка по каталогам:

«Роспечать» – 80896
«Пресса России» – 15540

Подписка за рубежом и в СНГ

в ООО «Информнаука»
Тел.: (495) 787-38-73
E-mail: alfirmov@viniti.ru
www.informnauka.com

Адрес редакции

105066, г. Москва,
Токмаков пер., д. 16, стр. 2,
www.meatbranch.com

По всем вопросам обращаться
по тел.: 8 (499) 267-40-10/15

© ООО «Отраслевые ведомости», 2016

Отпечатано в типографии
ООО «С-Принт»

Тираж 4000 экз.

Подписано в печать 26.09.2016

В журнале использованы
фото www.depositphotos.com

Редакция не несет ответственности за содержание рекламных объявлений. Статьи, помеченные «Б», публикуются на правах рекламы. Рукописи не рецензируются и не возвращаются. Любое использование материалов допускается только с письменного разрешения редакции. Мнение редакции может не совпадать с точкой зрения авторов.

Читайте в этом выпуске:

ИТ-ТЕХНОЛОГИИ

- 6** Повышение производительности благодаря автоматизации процессов на предприятии ProMessa
- 12** Совершенные методы организации складской деятельности
- 15** «ИС: Управление ветеринарными сертификатами»
- 40** Автоматизация: гибкие процессы на трех заводах
- 48** «Конструктор рецептов» мясных продуктов от ВНИИМП

ДИСТРИБУЦИЯ

- 10** У вас на предприятии продажи или сбыт?

ОБОРУДОВАНИЕ

- 16** Универсальная камера KMU mini для производства сырокопченых и сыровяленых продуктов
- 36** Intermik поможет воплотить ваши проекты в жизнь

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 18** Рецептуры от компании Hydrosol в условиях кризиса
- 26** Комплексные вкусоароматические добавки Del'Ar® – богатство вкусов, натуральность, эффективность
- 42** Комплексный поставщик ингредиентов для пищевой промышленности
- 46** Ингредиенты «Могунции» для инновационных технологий

ОЧИСТНЫЕ СООРУЖЕНИЯ

- 20** Установки для очистки сточных вод
- 44** Оборудование для очистки сточных вод
- 62** Анаэробные биореакторы для очистки трудноперерабатываемых стоков мясоперерабатывающих производств

ИСТОРИЯ УСПЕХА

- 22** Качество ручной работы от «Голден Кейсинг»

ИНВЕНТАРЬ

- 28** Ножи, применяемые на предприятиях пищевой промышленности

КОМПОНЕНТЫ РЕЦЕПТУР

- 32** Полукопченая колбаса «Дауэрвюрст». Вареная колбаса «Особая»

УПАКОВКА

- 33** Роль колагеновых оболочек в совершенствовании технологии сырокопченых колбас

БЕЗОПАСНОСТЬ И КАЧЕСТВО

- 38** Смазочные материалы CASSIDA – решение для мясоперерабатывающих заводов и птицефабрик

САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

- 52** Гигиеничность конструкции щеточных изделий в пищевой промышленности

КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА

- 56** Применение требований технических регламентов Таможенного союза в отношении маркировки пищевой продукции

ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ

- 60** Тренды в проектировании и строительстве пищевых производств

СОБЫТИЕ

- 64** Качество и безопасность в деталях



Качество ручной работы от «Голден Кейсинг»