



К сожалению, политическая ситуация остается нестабильной. По прогнозам экспертов, санкции будут усиливаться, контроль за параллельным импортом ужесточаться. С европейскими производителями оборудования и комплектующих, даже с теми, кто остался на российском рынке, будет работать еще сложнее, мировые лидеры не смогут обеспечить полный цикл поставки. Сложившаяся ситуация вынуждает искать новых партнеров.

Артем Березуцкий, коммерческий директор компании TDNT Engineering, на выставке «Агропродмаш» поделился впечатлениями от поездки в Турцию — одного из основных участников параллельного импорта и потенциального партнера отечественных предприятий. Технический тур, организованный Образовательным центром молочной промышленности, включал посещение выставки «Eurasia Packaging — 2022», сыроварни Napoli Antica и завода Yorukoglu.

В 2022 г. компания TDNT Engineering стала официальным дилером Türköz — поставщика оборудования для производства различных видов сыров и творога. Почему Вы остановили свой выбор на этой компании?

Компания TDNT Engineering реализует комплексные проекты «под ключ» и имеет в своем арсенале широкий спектр оборудования: модули приемки, установки для нормализации и пастеризации, оборудование для асептического розлива, СР-мойки и др. Комплексный подход позволяет избежать многих проблем, которые возникают в том случае, когда на производстве пытаются обеспечить слаженную работу оборудования от разных поставщиков. Мы постоянно расширяем свои компетенции с учетом мировых тенденций.

В последние несколько лет продажи свежих сыров во всем мире увеличиваются. На это есть ряд причин. Современная нутрициология позиционирует сыры как превосходный источник белков и жиров. Тем более в процессе ферментации в готовом продукте значительно снижается содержание лактозы по сравнению с питьевым молоком, что позволяет включать такой продукт в рацион людей с лактазной недостаточностью. Свежие сыры используются не только как самостоятельный продукт, но и как ингредиент в домашней кулинарии и HoReCa.

В поисках партнеров для реализации проектов в области производства творога и сыра несколько раз посещали Турцию. В этой стране благоприятный климат для развития молочного животноводства, поэтому проблем с сырьем нет. В отличие от России цельномолочной продукции здесь предпочитают йогурт и свежие сыры, такие как «Моцарелла», «Фета», «Лабне». Это основной источник молочного белка и жира для турецкого потребителя. Местные машиностроительные компании, отвечая на запросы потребителей, предоставляют широкий спектр необходимого оборудования.

В ходе поездок изучали производственные базы компаний — производителей оборудования, а также молокоперерабатывающие предприятия, где установлены соответствующие линии, посмотрели на их работу в действии. Стало понятно, что компания Türköz обладает производственной базой (современные роботы для сварки, полный спектр токарно-фрезерного оборудования и др.), позволяющей выпускать оборудование европейского уровня.

Свежие сыры востребованы и в России. Несмотря на то что политические и экономические факторы привели к незначительному сокращению объемов потребления таких продуктов, тренд в целом сохранился. Соответственно есть запросы на оборудование для производства

свежих сыров со стороны производителей. Сейчас работаем над проектом большого завода, на который будет поставлено оборудование компании Türköz. Предприятие ориентировано на HoReCa и будет выпускать только один продукт — «Пицца Чиз». Объем капитальных вложений составит около 20 млн евро.

Есть ли особенности общения с турецкими коллегами?

Конечно, ментальность имеет определенное значение. У нас накоплен достаточно большой опыт общения с турецкими партнерами. Они поставляют качественное оборудование, отвечающее всем необходимым требованиям, но оно нуждается в грамотном инжиниринге. Все технические и технологические нюансы должны быть проработаны в комплексе: проектирование, обвязка оборудования, организация подачи сырья и готового продукта, мойка и др. Работа в тандеме, когда турецкое оборудование сопровождается российским инжинирингом, обеспечит максимальную эффективность проектов и позволит достичь результатов, соответствующих пожеланиям заказчика.



Поделитесь впечатлениями от посещения выставки «Eurasia Packaging — 2022».

В выставке упаковки в Евразийском регионе, прошедшей в октябре в Стамбуле, участвовало 1020 компаний из 38 стран. Мероприятие посетили более 70000 специалистов из 125 стран. Удобно, что выставка проводилась в гибридном формате: бизнес-встречи можно было провести онлайн.

Несмотря на заявления организаторов о мировом масштабе выставки, акцент был сделан на местных производителях оборудования, широко известные бренды фактически отсутствовали. Связано это с тем, что Турция в последнее время взяла курс на экспорт. Со стороны государства осуществляется серьезная поддержка предприятий, выпускающих высококачественную продукцию, которую можно продавать в другие страны. Немаловажную роль в обеспечении роста объемов экспорта играют упаковочные решения, которые поставляются в 180 стран мира. Объем экспорта упаковочного оборудо-

вания в 2023 г. должен составить 30 млрд долл. Планируется экспортировать более 50 % оборудования, производимого в Турции.

Большая доля выставки была посвящена упаковочному оборудованию для пищевой промышленности, в частности молочной. Турецкие производители делают ставку на упаковку из различного вида пластика. При этом вместимость упаковки очень различна: от больших ведер до маленьких стаканчиков. С точки зрения маркетинга заинтересовал широкий ассортимент упаковки для разных видов пищевой продукции: термоусадочные пленки, различного формата емкости для готовой еды и др.

Параллельно изучили оборудование, которое предлагают турецкие производители для основного технологического процесса: гомогенизаторы, сырные пресс-формы и др. К нашему удивлению оказалось, что в Турции функционирует завод по производству кислотоустойчивых напольных покрытий. Важная информация для тех, у кого возникли проблемы с поставками от европейских партнеров.

Удалось ознакомиться с турецким опытом производства молочных продуктов?

Мы посетили два предприятия. Крафтовая сыроварня Napoli Antica, созданная итальянским технологом, расположена на окраине Стамбула. Несмотря на небольшой объем перерабатываемого молока (3–4 т/сут), выпускает широкий ассортимент сыров из коровьего и буйволиного молока (более 20 позиций), которые поставляются в основном в рестораны. Это «Моцарелла», «Буррата», «Страчателла», выдержанные сыры и др. Сыры производятся по итальянской технологии, задействовано много ручного труда, но при этом обеспечен высокий уровень гигиены.

Второе предприятие — современный завод *Yorukoglu*, который запустили два года назад. Расположен в Анталии и производит продукцию для HoReCa — гостиничного комплекса турецкого побережья, а это около 40 млн туристов за сезон. Поэтому и мощность завода максимальная — 1200 т/сут перерабатываемого молока. Предприятие спроектировано по современным стандартам. Обеспечен высокий гигиенический уровень, поскольку все технологические процессы закрытые, охлаждение «Моцареллы» туннельное. Стоит отметить, что вход на территорию завода осуществляется только по отпечатку пальца. Предусмотрено четкое зонирование всего предприятия, широкие проезды позволяют разъехаться одновременно нескольким карам. Интерес вызвал второй технический этаж, расположенный под фальшпотолком. Здесь находятся компрессоры, осуществляется подвод ледяной воды и другие вспомогательные процессы.

Предприятие включает две производственные площадки — для производства цельномолочной продукции; йогуртов и различных видов сыров. Цех по производству сыров типа «Паста Филата» оснащен оборудованием компании Türköz. Поэтому вдвойне было интересно посетить этот завод и в очередной раз увидеть работу оборудования, которое мы поставляем, в реальных условиях.