

УДК 637.54 : 658.827

УПАКОВКА ДЛЯ КУРИЦЫ: КАК ОБЛЕГЧИТЬ ЖИЗНЬ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ И ПОРАДОВАТЬ РИТЕЙЛ

Summary: Producers and retailers of poultry meat products are constantly face with a problem of product external in the showcase. SCHALLER LEBENSMITTELTECHNIK® offers new decisions.

Аннотация: Производители и продавцы продуктов из мяса птицы сталкиваются с проблемой внешнего вида продукта на прилавке. Компания SCHALLER LEBENSMITTELTECHNIK® предлагает новые решения.

Ключевые слова: курица, продукт на прилавке, упаковка, пленка, оборудование, этикетка.

Предпосылки

С тех пор, как покупатели оценили все преимущества целой курицы в свежем, сыром или готовом к употреблению виде, изготовители и продавцы столкнулись с проблемой внешнего вида продукта на прилавке. Традиционный и все еще очень распространенный метод — упаковка в лоток с обертыванием пленкой и последующей этикетировкой. Однако стрейч-пленка через несколько дней ослабевает и разворачивается, натуральные соки продукта вытекают наружу, создавая неприглядный вид на магазинных полках и добавляя головной боли производителям и ритейлерам.

Проблема

После того как потери, возникающие при вытекании сока из продуктов, переросли отметку в 15%, продавцы и производители наконец-то всерьез задумались над решением данной проблемы. Сначала были попытки усовершенствовать существующий процесс и вместо натяжения пленки применить метод ее стягивания с помощью специального оборудования. Это помогло справиться с проблемой вытекания сока, но привело к тому, что через несколько дней после упаковывания лоток перекашивался, что также отрицательно сказывалось на внешнем виде упаковки. Таким образом, особого прогресса, по сравнению с традиционным методом упаковки, данная технология не достигла, если, конечно, не считать таковым увеличение цены продукта в связи с внедрением дополнительного оборудования.

Следующим шагом стал старый, хорошо проверенный метод упаков-

ки в готовые формы, очень распространенный в пищевой промышленности и особенно в мясной отрасли. Была разработана глубокая упаковка, в которую помещалась целая куриная тушка. Казалось бы, вот оно — идеальное решение: герметичная упаковка, эффектная подача продукта и наличие плоской поверхности для размещения этикетки. Но вместо того чтобы сметать продукты с прилавков, покупатели не приняли концепцию упаковки целых куриных тушек в формате, типичном для красного мяса. Продажи стремительно падали и производителям пришлось вернуться к стрейч-пленке.

Решение



Оптимальный вариант был найден, когда возникла идея вместо неглубокого лотка с обернутой вокруг него пленкой использовать упаковку, «надеваемую» на тушку курицы и свариваемую затем с плоским куском пленки. Так родилась концепция куполообразной упаковки для курицы, представляющей собой глубокий лоток, в общих чертах повторяющий изгибы тушки с плоскими секциями для размещения этикетки. Весь процесс упаковки тушки производится на машинах Sealpac RE 25 и Sealpac RE 30 и

выглядит примерно следующим образом: упаковка сначала формируется из пленки с необходимыми параметрами, затем в него вкладывается тушка, после чего лоток сверху запечатывается пленкой. На плоскую часть упаковки легко наносится этикетка. Для этикетирования лотка в линию с термоформером легко встраивается любой этикетировочный автомат Bizerba.

Преимущества



Использование куполообразной упаковки предлагает ряд явных преимуществ по сравнению с традиционным методом. Герметичное сваривание препятствует вытеканию натуральных соков, а, значит, внешний вид товара на прилавке останется безупречным. Для выпитывания натуральных соков в самой упаковке в лоток можно вложить специальную абсорбирующую подушечку.

Процесс этикетирования на установках Bizerba происходит в автоматическом режиме быстро и легко, этикетки не сминаются благодаря ровной поверхности лотка. Герметичность и надежность упаковки облегчают транспортировку продукта и сокращают расходы на нее. Существенно уменьшается количество отходов продукта, так как, во-первых, подобная упаковка



продлевает срок хранения товара, а во-вторых, она прочная и не деформируется при транспортировке.

В продолжение триумфального списка преимуществ стоит отметить высокую производительность упаковочных машин *Sealpac*. А в качестве последнего и, наверно, решающего «за» можно добавить лишь абсолютную универсальность и гибкость применения термомоформеров *Sealpac* и этикетировщиков *Bizerba*. То есть, кроме упаковки

целых куриных тушек, на машинах *Sealpac* и *Bizerba* можно упаковывать и этикетировать мясо, сыр и многие другие продукты. Идеальный вариант для оптимизации производства!

Эти и многие другие упаковочные решения предлагает на российском рынке компания *SCHALLER LEBENSMITTELTECHNIK®*.

Для контактов с автором:
e-mail: office.moskau@schalleraustria.com



Российская академия сельскохозяйственных наук

**Государственное учреждение
ВСЕРОССИЙСКИЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ
ПТИЦЕПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

**Для предприятий, перерабатывающих птицу, в 2008 году разработана
«Методика по анализу затрат в производстве мяса птицы и продуктов из него»**

В методике изложен порядок классификации затрат по различным признакам применительно к специфике предприятий по производству и переработке мяса птицы.

Разработан методический подход к анализу затрат, который включает:

1. Анализ общего уровня затрат на производство и реализацию продукции, в том числе:
 - анализ затрат по экономическим элементам;
 - анализ затрат по калькуляционным статьям;
 - анализ затрат на 1 руб. товарной продукции.
2. Анализ затрат по видам продукции, в том числе:
 - анализ прямых материальных затрат;
 - анализ прямых трудовых затрат;
 - анализ косвенных затрат.
3. Анализ затрат в разрезе технико-экономических факторов.

Разработана методика определения резервов снижения затрат на производство продукции за счет увеличения объема производства и рационального использования материальных ресурсов.

Приведен порядок расчета при анализе затрат в производстве продуктов из мяса птицы (на основе фактических данных).

Разработанная методика обеспечивает единый методический подход к анализу затрат и предназначена для оказания методической и информационной помощи специалистам предприятий птицеводческого комплекса в вопросах поиска резервов снижения себестоимости продукции.

Использование методических рекомендаций по анализу затрат в производстве мяса птицы и продуктов из него позволит предприятиям:

- методически обоснованно проводить расчеты по анализу затрат в производстве мяса птицы и продуктов из него;
- повысить эффективность производства за счет установления резервов снижения затрат и принятия обоснованных управленческих решений.

Стоимость «Методических рекомендаций» (85 стр.) составляет 3 тыс. руб. (плюс НДС)
Телефон для справок и заказов: 8(499) 728-7525, факс: 8(499) 944-6352,
e-mail: truhina@bk.ru (Трухина Татьяна Федоровна)