

# Анар Птица



Февраль 2017, № 2 (111)

В НОМЕРЕ:



*Видим цель:  
о производственных задачах в 2017 году*



*Курпросвет:  
что предпочитают казахстанцы  
и как развивается птицеводство в Казахстане - нас знают!*



*Букашка: пополняем книжный фонд  
лучшими книгами-победителями литературной премии*



## Видим цель!

Традиционно в начале года на совещании менеджмента у первого руководителя подводятся итоги деятельности предприятия за минувший год и вырабатываются стратегические цели развития на предстоящий год. Также определяют перспективы с учетом еще, примерно, двухлетнего периода – владельцы процессов заявляют и формулируют свои потребности.

Как известно, стратегическая цель последних лет индекс эффективности - производства 350 единиц, увы, осталась невыполненной, и более того снизился порог ее выполнения - до 199 единиц.

**Напомним, этот показатель является комплексным, учитывающим ключевые факторы выращивания птицы - вес, сохранность, конверсию комбикорма и дни выращивания, и принятым в качестве универсального инструмента анализа в мировой практике птицеводства.**

Однако директор предприятия убедительно рекомендовал не сбавлять обороты и оставить эту цель ориентиром дальнейшего нашего развития: «Мы знаем, почему мы не достигли этой цели, знаем, где наши уязвимые места и над чем надо поработать». Знание – первый и уверенный шаг к управлению.

**К тому же специалисты предприятия вывели формулу наших «идеальных параметров» для достижения установленной планки индекса - сохранность 98% (ну, это мы можем), средний вес одной головы - 2,31 кг (если очень постараться сытно накормить – тоже по силам), конверсия – 1,7 (т.е. расход кормов для привесов должен строго учитываться), выращивание - 38 дней (пока мы придерживаемся рекомендаций нашего КРОССА РОСС 308 – убой в 42 дня: помните нашу цель «2 в 42» - два кг за 42 дня).**

Впрочем, соотношение может быть и другим для достижения заветной цели.

Напомним, максимальный индекс мы достигали в феврале(!) 2014 года – 340 единиц на 13-м птичнике.

Другой важный для нас показатель – выпуск охлажденной продукции. «Охлажденки» в 2016 году мы произвели почти 15% от общего объема мяса птицы (из запланированных 20%) – более 900 тонн.

В нашей охлажденной продукции – очень заинтересован рынок! Потребность в ней увеличивается буквально с каждым днем. Правда, нам принципиально важны ритмичность производства (ежедневный выпуск в количестве, не превышающем – 4-х тонн) и адекватные установленным требованиям условия транспортировки и реализации куриной продукции в торговых точках.

**Отметим, срок годности охлажденной продукции – 120 часов, 5 суток, при  $t$  равной 0 -2С°.**

Параметры установлены нами как производителями с учетом требований Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам производству пищевой продукции» РК, что зафиксировано в обновленной с марта 2017 года Декларации соответствия на продукцию и отражено на измененной упаковке. 100% биозащита предприятия – цель, которая вряд ли когда-нибудь потеряет актуальность, но в этом году мы ее конкретизировали по тем показателям, которые мы мониторим постоянно: микробиологическая безопасность продукции – мяса птицы.

Регулярно образцы выпускаемой продукции мы предоставляем в две независимые специализированные лаборатории города для проведения соответствующих исследований на наличие патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонеллы, а также на целый ряд других показателей. Нормативный предел мы установили безапелляционный - 0 фактов!

Также мы периодически проверяем чистоту и дезобработку технологического оборудования.

Подчеркнем, каждый работник обеспечивает чистоту и порядок своего рабочего места в конце смены, регулярно проводятся санитарные дни. В цехе убоя и переработки птицы ежемесячно после мойки генеральной мойки и дезинфекции цеха в обязательном порядке берутся смывы с технологического оборудования, а также под лабораторным контролем – инфраструктура цеха фасовки и отпуска готовой продукции, выборочно – автотранспорт ТОО «Карагандинская хлебная компания» и столовая нашего предприятия. А в этом параметре, согласно нормативам, допустимый уровень микробиологической безопасности - не более 2% отобранных смывов с положительной реакцией.

**Кстати, мы вынуждены, и как все производители РК, отказаться от маркировки знака экологической чистоты продукции «ЭКО» - меняются условия и орган ее сертификации, стандарты приводятся в соответствие с мировой практикой. Кто и как будет давать разрешение – пока не определено.**

А еще мы установили и регулярно исследуем общемикробное число (ОМЧ) готового комбикорма (не более 500 000 мк ).

Итоги подводятся ежеквартально. А вот мероприятия, которые направлены на достижение установленных целей нам пришлось жестко «проредить» - оставили самое необходимое из запланированного ранее. Как подчеркнул руководитель, не отказываемся, но пока откладываем – режим максимально возможного снижения расходов в непростой экономической период. Да и сами сотрудники это уже почувствовали, но технологию производства мы держим.

Конечный потребитель нашей продукции - покупатель мяса птицы обеспечивает наше благополучие.

**Отдел качества  
ТОО «Акнар ПФ»**



# Курпросвет

## ЧТО ПРЕДПОЧИТАЮТ КАЗАХСТАНЦЫ?

**АО «Казагромаркетинг» изучило потребительские предпочтения казахстанцев по мясу птицы.**



**Казагромаркетинг**  
Информационно-консультационное  
обеспечение агропромышленного  
комплекса

### Кого спрашивали?

АО «Казагромаркетинг» в рамках подготовки аналитического исследования отечественного рынка мяса изучило потребительские предпочтения казахстанцев по мясу птицы. В анкетировании компании приняло участие 800 человек (по 50 человек из каждого областного центра и г. Астана и г. Алматы) разного пола, социального статуса и семейного положения. По результатам анкетирования аналитиками компании сделаны следующие выводы:

### Какое мясо едят?

Лидерами по предпочтениям респондентов оказались следующие виды мяса: говядина и мясо птицы. На данные виды мяса приходится 57% потребительских предпочтений. Что касается мяса птицы, основная часть респондентов потребляет мясо курицы (65%).

### Как часто покупают?

Средняя частота покупок курицы

составляет 1-2 раза в месяц (41%) или 1-2 раза в неделю (38%).

### Сколько берут?

Средний объем покупки составляет от 500 г до 2 кг, что указывает на преобладание малых и средних размеров покупки данного вида продукции.

Высокий процент респондентов, чей средний объем покупок за один раз составляет 2,5-3 кг, наблюдается в городах Талдыкорган, Шымкент, Атырау, Усть-Каменогорск.

По числу респондентов, чей средний объем покупок за один раз составляет более 3 кг, лидируют города Костанай, Шымкент, Атырау.

### В каком виде и что предпочитают?

По результатам ответов респондентов на вопрос: «В каком виде Вы чаще всего приобретаете мясо кур?», можно сделать вывод, что большинство респондентов употребляют замороженное мясо птицы.

В городах Астана и Алматы имеется высокий процент респондентов употребляющих охлажденное мясо кур.

Среди частей кур, согласно данным проведенного анкетирования, большинство респондентов, предпочитают окорочка. В Астане высокая доля респондентов, покупающих филе и крылышки, которая гораздо выше среднего процента по РК.

### Кого знают?

**Бренд «Акнар» вошел в четверку лидеров Казахстана по коэффициенту узнаваемости торговой марки куриной продукции!**

Карагандинская область в этом контексте не упомянута, однако нас приятно порадовали вести об узнаваемости бренда: согласно данным проведенного анкетирования, в четверку лидеров по коэффициенту узнаваемости вошли следующие торговые марки мяса кур: «Ак-Кус» (что немного удивило, но это новый бренд возрождающейся птицефабрики в Актюбинске), «Кус-Вкус», «Алель» и «Акнар» (!).

С учетом достаточно ограниченного региона реализации нашей продукции и относительно небольшого объема производства (другие упомянутые торговые марки принадлежат крупным производителям из Усть-Каменогорска и Алматы) – это явное наше достижение и преимущество в конкурентной среде.

Согласно данным проведенного анкетирования, 74% потребителей предпочитают мясо кур отечественного производства.

### Где делают покупки?

Большинство респондентов предпочитают покупать мясо кур на рынке или в продуктовых магазинах «шаговой доступности».

При этом, как указано в исследовании, большинство потребителей в городах Астана и Алматы предпочитают покупать мясо кур в все-таки в специализированных отделах супермаркетов.

Абсолютное большинство потребителей устраивает имеющийся ассортимент мясных куриных изделий в местах покупки, но при этом предпочитают «куриное мясо упакованное, с определенным весом».

## СТАВКА НА КУРИЦУ: КАК РАЗВИВАЕТСЯ ПТИЦЕВОДСТВО В КАЗАХСТАНЕ

Птицеводство в Казахстане возрождается. Рост продукции птицеводства обусловлен, как поддержкой государства, так и заинтересованностью бизнеса вкладывать средства в отрасль. Об этом сообщил президент Союза птицеводов Казахстана **Руслан Шарипов** на отчетном собрании профессионального сообщества: «Оглядываясь назад, можно с уверенностью сказать, что отечественное птицеводство возрождается. За последние шесть лет производство мяса птицы

увеличилось на 67 процентов, по производству товарного яйца рост составил 78 процентов, рост поголовья птицы 87 процентов. В текущем году ожидается, что общее производство мяса птицы составит 203 тысячи тонн, в том числе птицефабрики произведут 193 тысячи тонн мяса птицы, товарного яйца 6 млрд штук».

Однако для мяса птицы это не предельный рубеж развития и насыщения отечественного потребительского рын-

ка. При обеспеченности внутреннего рынка Казахстана на 80% основными продовольственными товарами, доля отечественного производства остаётся на низком уровне для целого ряда товаров, в число которых входит и мясо птицы – всего 51,8%.

По прогнозу Министерства сельского хозяйства РК, в связи с прогнозируемым ростом населения Казахстана до 18,5 млн. человек, потребление мяса птицы до 2020 года в стране увеличится до 400 тыс. тонн в год. При этом отечественное производство мяса птицы составит 280 тыс. тонн, в т.ч. мясо курицы – 217 тыс. тонн, мясо индейки – 22 тыс. тонн, другие виды мяса птицы – 41,0 тыс. т

Согласно расчетам мастер-плана по развитию отрасли птицеводства на 2014-2020 годы, в 2020 году доля охлажденного мяса в структуре рынка мяса птицы будет составлять 85% (см. диаграмму).

Это соответствует тенденциям мирового потребительского рынка. Наша цель определена верно!

**По данным интернет-изданий МИА «Казинформ», Informburo.kz.**

Увеличение производства охлажденного мяса птицы до 2020 года, тыс.



Источник: Мастер-План по развитию отрасли птицеводства в РК на 2014-2020 годы



# bookашка: что новенького?

**Леонид Юзефович**  
**Зимняя дорога. — М., 2015. (Историческая биография).**

Роман-победитель литературной премии «Большая книга» 2016 года Леонида Юзефовича рассказывает о малоизвестном эпизоде Гражданской войны в России — походе Сибирской добровольческой дружины из Владивостока в Якутию в 1922–1923 годах. Книга основана на архивных источниках, которые автор собирал много лет, но написана в форме документального романа. Главные герои этого захватывающего повествования — две неординарные исторические фигуры: белый генерал, правдоискатель и поэт Анатолий Пепеляев и красный командир, анархист, будущий писатель Иван Строд. В центре книги их трагическое противостояние среди якутских снегов, история их жизни, любви и смерти.

Леонид Юзефович начал собирать материал для книги двадцать лет назад. За это время он основательно исследовал все достойные внимания источники, изучал материалы следственных дел из архива УФСБ РФ по Новосибирской области и фонды Музея краеведения в Лудзе (Латвия). Популяризируя историю, писатель оживляет факты, предлагает заинтересовать одним из наиболее сложных моментов Гражданской войны в России.

Любителям исторического повествования.



## Акнар-кулинар: ГОТОВИМ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ



Излюбленное и неизбитое блюдо в меню  
**«Маленький принц»**

Столовая Акнар ПФ  
 делится своими вкусными рецептами

### Ингредиенты:

Грудина цыпленка-бройлера – 1 кг;  
 Лук репчатый – 2 шт.;  
 Яйца – 4 шт.;  
 Крахмал – 50 г;  
 Помидор – 2 шт.;  
 Майонез – 100 г;  
 Растительное масло – 50 мл;  
 Соль, перец, специи – по вкусу.

### Приготовление:

Промываем грудинку, аккуратно режем соломкой.

Репчатый лук режем тонкими полукольцами, добавляем яйца, крахмал, соль, перец и специи в мясо. Хорошо перемешиваем и оставляем мариноваться минимум на 2 часа.

Формируем из смеси небольшие «блинчики» и отправляем на сковороду с предварительно разогретым маслом.

Когда такие «блинчики» будут практически готовы, снимаем со сковороды, выкладываем на лист (противень), сверху выкладываем резанные помидоры и смазываем майонезом.

По желанию можно посыпать тертым сыром.

Запекаем 15 минут.

**Больше фото и  
 других материалов на  
[www.aknar-pf.kz](http://www.aknar-pf.kz)  
 и Facebook**

(просто наберите «Акнар ПФ»)

Напоминаем, что при посещении столовой необходимо мыть руки и снимать верхнюю одежду (правда, в нижнем белье-майке посещать столовую тоже негоже).



Газета: «Жар Птица» №2 (111)  
 Дата выхода: 14.04.2017  
 Редактор: И.В. Алясова  
 Верстальщик: Ю.Б. Лукьянова  
 Собственник: ТОО «Акнар ПФ».  
 Свидетельство о постановке на учет периодического печатного издания и (или) информационного агентства № 10659-Г, выданное Комитетом информации и архивов Министерства культуры и информации Республики Казахстан от 30.01.2010 г.  
 Отпечатано: ТОО «Арко», г. Караганда, ул. Сатпаева, 15.  
 Тел.: +7 (7212) 41-17-80.  
 Тираж издания: 300 экз.  
 Периодичность: один раз в месяц.  
 Адрес редакции: г. Караганда, Северная Промзона, 100020.  
 Тел. 8(7212)538268  
 E-mail: ialyasova.pf@aknar.kz  
 Электронная версия издания на сайте [www.aknar-pf.kz](http://www.aknar-pf.kz)