

полностью автоматизированное производство, соответствующее мировым стандартам качества, входной контроль качества сырья и совместный контроль качества готового продукта согласно российскому законодательству и внутренним стандартам Valio. Все партнеры компании — поставщики сырья и производители — это крупные компании, прошедшие достаточно сложную процедуру аудита и аттестацию российскими и финскими специалистами.

В «Атрия» контроль носит многоэтапный характер и охватывает всю производственную цепочку. «У нас есть собственные химическая и бактериологическая лаборатории. Мы проверяем каждую партию сырья, поступающего от поставщиков, — 100% внутренний контроль, а также выборочно отправляем в сторонние лаборатории», — рассказал Ярмо Линдхольм. Кроме того, обе производственные площадки «Атрия Россия» сертифицированы по стандарту FSSC 22000 — это один из самых строгих международных стандартов пищевой безопасности. «Наша компания была первым крупным мясоперерабатывающим производством в России, прошедшим сертификацию по FSSC 22000. Ежегодный аудит осуществляет специализированная швейцарская компания», — уточнил господин Линдхольм.

В Fazer называют основным приоритетом обеспечение качества продукции и продовольственной безопасности по стандарту FSSC 22000. «Все хлебозаводы нашей компании, все кондитерские фабрики сертифицированы в соответствии с требованиями этого стандарта. И аудит, проведенный внешней сертификационной организацией, показал отличные результаты», — заявили в Fazer. При этом, обращает внимание производитель, на каждом продукте стоит имя основателя компании и имя семьи, члены которой работают в компании и чрезвычайно щепетильны в вопросах качества. Как сообщили в Fazer, в последнее время большой вызов представляет качество сырья, поэтому во избежание попадания в продукцию посторонних примесей компания инвестировала в металлодетекторы и рентгендетекторы. «К концу года они будут стоять на 99,9% наших производственных линий», — пообещали в Fazer.

БОЛЬШЕ РАЗНОГО По оценке Вадима Исакова, Atria, Valio, Fazer, уже занявшие свою нишу на российском рынке, предпочитают сохранять свою позицию: «По итогам прошлого года компаниям удалось нарастить объемы продаж за счет расширения ассортимента и модернизации производства». Как добавляет господин

Исаков, в 2016-м Atria увеличила выручку на 4%, до 5,3 млрд рублей, Fazer — на 3%, до 13,1 млрд рублей, Valio — на 23%, до 5,4 млрд рублей. Главный источник роста трех финских компаний на российском рынке — расширение ассортимента. «В отличие от энергетиков, масштабных инвестпроектов производители еды не планируют. Fazer, которая ранее анонсировала создание нового завода замороженной продукции, отложила срок запуска завода», — добавил директор Северо-Западного филиала «БКС Премьер».

Мнение эксперта подтверждают и сами компании. «В России удалось вернуть продукцию во все ключевые для нас категории», — заявили в Valio. За постсанкционный период концерн запустил более 80 новинок, приступив к производству в нашей стране ряда продуктов: густые йогурты без E-добавок (Clean Label), творог и творожные десерты, молоко, сливки, сливочное масло, сыр в блоках, в «ванночках», в ломтиках, а также российский Oltermanni. Среди прошлогодних новинок компании следует упомянуть заменитель мяса из молока MiFu и молочную соль ValSa с пониженным содержанием натрия.

Единовременный запрет на ввоз мясной продукции из Европы расчистил место в верхнем сегменте рынка. Однако за такими премиальными продуктами, как парм-

ская ветчина или хамон, стоят вековые традиции, создать их с нуля невозможно. Но такая ситуация рождает и новые возможности. «Мы запустили на рынок бренд Atria, он знаком жителям Северо-Западного региона, посещающим Финляндию. Это основная торговая марка международной группы в Финляндии, ассоциирующаяся с традиционным качеством и натуральностью финского мяса. В прошлом году мы представили целую линейку продуктов, которые производятся по финским технологиям и предлагают дополнительные преимущества тем потребителям, которые заботятся о натуральности того, что они едят, и которые почти не имеют времени на готовку», — рассказал Ярмо Линдхольм.

Еще одним из достижений компании можно назвать запуск на одной из площадок Ленобласти производства сыровяленых колбас и хамона серрано, которое стало возможным после заключения партнерского соглашения с известным испанским производителем мясных деликатесов Casademont. «Производство ведется под контролем испанских технологов и в полном соответствии с традиционной технологией. Мы прошли аудит европейского сертификационного агентства и получили официальное право продавать хамон», — заявил господин Линдхольм. ■

ЛАХТИ ОТКАЗАЛСЯ ОТ СОЛИ В ЗИМНЕЕ ВРЕМЯ ДЛЯ БОРЬБЫ С ОБЛЕДЕНЕНИЕМ НА УЛИЦАХ ГОРОДА ЛАХТИ БОЛЬШЕ НЕ БУДЕТ ПРИМЕНЯТЬСЯ СОЛЕВОЙ РАСТВОР, НЕГАТИВНО ВЛИЯЮЩИЙ НА СОСТОЯНИЕ ГРУНТОВЫХ ВОД. ЕМУ НА СМЕНУ ПРИДЕТ БИОРАЗЛАГАЕМЫЙ ПРОДУКТ ЕСOMELTER. WWW.HELSINKI.RU

Без использования противоскользкого покрытия на крутых лахтинских улицах не обойтись. Но до сих пор конкурентоспособной альтернативы солевым растворам не было. В основе продукта EсоMelter лежит формиат калия, или калиевая соль муравьиной кислоты. Это соединение используется как добавка в противогололедные материалы для снижения воздействия на окружающую среду. EсоMelter будет использоваться в Лахти для борьбы не только с обледенением, но и с запыленностью: обработка им дорожного покрытия во время весеннего сезона уборки улиц поможет связать пыль и не дать ей разлететься.

В соответствии с экологическими стандартами ЕС содержание хлорида в грунтовых водах не должно превышать 25 мг/л. В центре Лахти, а также в ряде других районов эта норма порой превышена в четыре раза.

Опыт экологичного зимнего обслуживания будет проанализирован весной следующего года. Ориентировочная стоимость продукта EсоMelter на год составляет €300 тыс. ■

ЭКОЛОГИЧНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ДОРОГ СОХРАНЯЕТ ДЕВСТВЕННЫЙ ЗИМНИЙ ПЕЙЗАЖ



ТКАНЬ БЕЗ ХИМИИ MARIMEKKO И ФИНСКАЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КОМПАНИЯ SPINNOVA ОБЪЯВИЛИ О НАЧАЛЕ СОТРУДНИЧЕСТВА В ОБЛАСТИ РАЗРАБОТКИ И ВЫВОДА НА РЫНОК НОВОГО ТЕКСТИЛЯ, ПРОИЗВЕДЕННОГО НА ОСНОВЕ ДРЕВЕСИНЫ. WWW.HELSINKI.RU

Spinnova, основанная чуть более двух лет назад, в настоящее время является единственной компанией в мире, способной преобразовать целлюлозу непосредственно в текстильное волокно без использования химических растворителей. Производство пока еще находится на стадии тестирования. Ткань, изготов-

ленная из такого волокна, может быть повторно использована, полностью переработана или отправлена в компост, что заметно снижает экологический след продукта.

Кроме того, при производстве волокна по методу Spinnova расходуется на 80% меньше энергии, нежели при выра-

живании хлопка, не говоря уже о значительном сокращении объемов воды, требующейся для полива хлопковых полей.

Marimekko, в соответствии со своей стратегией, стремится инвестировать в развитие новых экологически чистых материалов, участвовать в их разработке и

тестировании. «Мы считаем, что сотрудничество между текстильной промышленностью и инновационными компаниями, такими как Spinnova, имеет ключевое значение для вывода новых материалов на рынок», — говорит Тийна Алахухта-Каско, президент и исполнительный директор Marimekko. ■