

Капризные банки

Рыбные пресервы в России пользуются активным спросом. Однако не всегда в магазинах их размещают грамотно. Ритейлеры забывают, что пресервы нужно выкладывать в холодильное оборудование с оптимальным для этого вида продукции температурным диапазоном. Важно, чтобы температура не была слишком низкой, как у низкотемпературных шкафов, но и не слишком высокой, как у среднетемпературных. В противном случае срок хранения пресервов сокращается.

АВТОР: Юлия Мацкивская



Рыбные пресервы – особый вид рыбных продуктов пряного маринованного или специального посола с добавлением или без добавления соусов и заливок. «Они герметично укупорены в пластиковую, жестяную или стеклянную тару, но в отличие от консервов не подвергнуты стерилизации», – рассказывает Дмитрий Киселев, коммерческий директор компании «ЙЕТИ ГРУПП». Для повышения стойкости пресервов в них в качестве антисептика добавляют бензойнокислый натрий или сорбат калия.

Пресервированная рыба по своим вкусовым качествам превосходит бочковую и ящичную продукцию. Герметичность упаковки исключает попадание вредной микрофлоры в рыбу, кроме того, ритейлеру не приходится упаковывать в пакеты рыбу из бочки или ящика.

Для производства пресервов используют мороженую, охлажденную или свежую рыбу. Мороженую предварительно размораживают. Отобранную рыбу сортировщики укладывают в инвентарные полимерные ящики и отправляют на посол. Посол – это способ консервирования рыбы при помощи поваренной соли. Скорость просаливания рыбы зависит от концентрации соли и особенностей рыбы. Так, рыба без кожи просаливается быстрее, а жирная – медленнее. Пресервы готовят в основном из сельди, кильки, скумбрии, мойвы, иваси, салаки, тюльки, хамсы, ряпушки, реже – из рыб лососевых пород, сома, щуки, судака. В зависимости от разделки пресервы выпускают в виде тушек, филе, филе-кусочков, филе-ломтиков и рулетов. После посола рыбу нарезают и укладывают в банки с заливкой.

Состав смеси специй может насчитывать более полутора десятков компонентов, соотношения которых подобраны в зависимости от вида рыбы и регламентированы технологическими инструкциями. Среди используемых пряностей кориандр, кардамон, душистый, черный и красный перцы, корица, мускатный орех, лавровый лист и т.д. При специальном посоле некоторых видов рыб добавляют сухое вино, портвейн или пиво. «В зависимости от применяемых соусов пресервы выпускают в натуральном рассоле, в пряных и в горчичных заливках, в маринаде, в растительном масле, во фруктовых, ягодных и овощных заливках, в майонезных и томатных соусах, в собственном соку и т.д.», – говорит Ирина Емишен, руководитель отдела маркетинга компании Refro.ru.

После приготовления пресервы помещают в холодильные камеры для созревания при температуре от 0 до -8 °С. Продолжительность созревания зависит от вида рыбы, способа приготовления и длится от двух недель до трех месяцев. Транспортируют рыбные пресервы в любое время года в вагонах-рефрижераторах при температуре от 0 до -8 °С (но без замораживания). «По согласованию с торгующими предприятиями допускается отгрузка не полностью созревших пресервов с условием дозревания их на специализированных оптовых складах в местах потребления», – отмечает Дмитрий Киселев. Срок хранения у пресервов также небольшой – до 5–6 месяцев. Нельзя хранить пресервы под прямыми лучами солнца, около водопроводных и канализационных труб, вблизи приборов отопления.

СПЕЦОБОРУДОВАНИЕ

Для выкладки и продажи пресервов подходят холодильные горки, витрины и холодильные шкафы. Могут использоваться вертикальные горки и витрины как закрытого,

Температурные условия и возможные сроки хранения рыбных пресервов

ВИД ПРОДУКЦИИ	ТЕМПЕРАТУРА ХРАНЕНИЯ, °С	СРОК ХРАНЕНИЯ, МЕСЯЦЫ
Сельдь иваси, сардины, скумбрии и ставрида океанические баночного специального и пряного посола	-2... -8	5–6
Мелкие сельдевые рыбы, сайра, мойва, хамса, ряпушка и другие мелкие рыбы баночного пряного и специального посола	-2... -8	3–4
Разделанная соленая сельдь и другие виды рыб (филе, филе-кусочки, рулеты, тушки) в различных соусах и заливках	-2... -8	1–3

Источник: Инструкция по хранению рыбных товаров на складах (базах) и в магазинах розничных торговых организаций (код 80 119, 35.1.004), утвержденная Министерством здравоохранения СССР 21 марта 1984 г. №2977-84 Приказом Министерства торговли СССР от 30 марта 1984 г. №76

так и открытого типа. Помимо этого удачным решением может служить выкладка пресервов в холодильном шкафу, который имеет стекло с двух или четырех сторон. «Холодильное оборудование должно быть оснащено низкотемпературным агрегатом и специальными компонентами, которые обеспечат хранение пресервов в нужном температурном диапазоне. Важно, чтобы температура не была слишком низкой, как у низкотемпературных шкафов, но и не слишком высокой, как у среднетемпературных. То есть для этой группы продуктов необходимо специализированное холодильное оборудование, разработанное с учетом всех особенностей экспозиции и хранения пресервов», – объясняет Светлана Щербакова, ведущий специалист по продукту компании «ПОЛАИР».

Пресервы должны быть представлены для продажи максимально презентабельно – с эффективной вертикальной подсветкой или подсветкой канале. По мнению Светланы Щербаковой, вопрос обеспечения безопасности пресервов и икры от несанкционированного доступа является важным аспектом, ведь финансовые потери могут быть весьма существенными. По этой причине пресервы и икра обычно отпускаются продавцом или кассиром с немедленным расчетом за покупку

с покупателем даже в магазинах самообслуживания с единым кассовым узлом. Товар передается из рук в руки, чаще – из холодильного шкафа, оснащенного замком, доступ к которому есть только у кассира или продавца соответствующего отдела супермаркета.

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ВСЕХ

Для небольших магазинов формата «у дома», сетевых и особенно несетевых супермаркетов очень важен правильный подбор холодильных витрин и горок. Одним из эффективных предложений являются универсальные витрины и горки. «Так, для супермаркета с системой самообслуживания универсальным оборудованием можно считать холодильные горки: такая витрина очень удобна для покупателей, так как позволяет близко подойти к товару, взять, повертеть в руках, рассмотреть его лучше», – считает Ирина Емишен. Они предназначены для демонстрации и продажи пресервов, охлажденного мяса, полуфабрикатов, упакованных охлажденных продуктов. «Для каждого типа продукта предназначены определенный температурный режим и модификация холодильного оборудования. Недопустимо товарное соседство пресервов, рыбы, мяса, полуфабрикатов без установки

специального делителя. Каждая товарная группа должна находиться в своем охлаждаемом пространстве», – поясняет Дмитрий Киселев.

Для магазина с традиционной системой обслуживания универсальным оборудованием станут холодильные шкафы со стеклянными распашными дверьми или дверьми-купе. Если они находятся за продавцом, то наличие прозрачных дверей позволит покупателю увидеть товар. В отличие от горок они более экономичны и по цене, и по энергопотреблению.

Большим преимуществом универсальных холодильных витрин и шкафов является их температурный режим. В универсальных витринах можно настроить температуру от -5 до +5 °С, в шкафах – от -6 до +6 °С. В обычных холодильных витринах и шкафах температурный режим 0...+7 °С. «Однако нужно быть внимательными с хранением в них пресервов, ведь зачастую температура -5 и даже -6 °С не является для них оптимальной: чем она выше, тем более короткий срок хранения выдержат эти продукты», – добавляет Светлана Щербакова.

ПРАВИЛЬНЫЙ ВЫБОР

При выборе холодильного оборудования того или иного производителя необходимо обратить внимание на его технические характеристики. «Желательно проанализировать, есть ли в холодильной линейке у производителя модификация витрин, горок, шкафов под определенный тип продукта, поскольку у каждой товарной группы свои условия хранения, и, соответственно, оборудование должно быть подобрано под определенный температурный режим и с необходимыми элементами модификации», – советует Дмитрий Киселев.

Нужно, конечно, обратить внимание на внешний вид оборудования. «Холодильное торговое оборудование

»» **РЫБИЙ ПАСПОРТ**

Согласно ГОСТ, на этикетке пресервов из рыбы и морепродуктов, произведенных в РФ, должна содержаться следующая информация: наименование продукта; наименование и местонахождение (юридический адрес) изготовителя, экспортера, импортера; наименование страны и места происхождения; товарный знак изготовителя (при наличии); сорт (при наличии сортов); масса нетто; срок годности; обозначение нормативного или технического документа, в соответствии с которым из-

готовлен и может быть идентифицирован продукт; пищевая ценность; срок хранения с даты изготовления. На крышке консервной банки по ГОСТ 11771-93 выштамповывают в три ряда следующие маркировочные знаки. Первый ряд – дата изготовления продукции (число, месяц, год). Второй ряд – ассортиментный знак – от 1 до 3 знаков (цифры или буквы); номер завода – от 1 до 3 знаков (цифры или буквы). Третий ряд – смена и индекс рыбной промышленности – буква Р.

должно не просто вписываться в дизайн помещения, оно должно эффективно демонстрировать товар покупателю. Необходимы максимальный обзор (продукция должна быть видна с максимально возможного расстояния) и акцент на товаре, что достигается неброским, но эффективным дизайном и правильной подсветкой», – поясняет Ирина Емишен.

Большую роль играет качество продукции. Перед выбором бренда желательно узнать его отказоустойчивость, а также обязательно уточнить наличие запасных частей на складе поставщика (в том числе стекол для витрин). «Если вы заказываете импортную витрину, которую будете ждать месяц, вполне возможно столько же вам придется ждать запчасти в случае ее поломки. Стоит обратить внимание, что некоторые производители дают на свое оборудование гарантию не один год, а два», – отмечает Ирина Емишен.

Не последнюю роль играет и энергопотребление. Мало кто обращает внимание на этот параметр при покупке оборудования. «Всегда велик соблазн немного сэкономить и купить витрину или холодильный шкаф подешевле. Но, сделав несложные расчеты, можно увидеть, что более энергоэффективное оборудование полностью окупится за счет экономии электроэнергии уже

в течение первых двух лет. Также полезно узнать об акциях, которые проводят поставщики. Например, благодаря акции, проводимой производителем холодильного оборудования Polair, можно купить холодильные шкафы этой марки по цене, сопоставимой с брендами из более низкого ценового сегмента», – приводит пример Ирина Емишен.

К сожалению, ритейлеры допускают ошибки при выборе и эксплуатации оборудования, а также при выкладке и хранении пресервов. Экономия на первичных затратах, выбор более дешевого оборудования приводят к увеличению доли этих затрат в процессе эксплуатации оборудования (увеличение затрат электроэнергии или поломке оборудования). «Так, в случае с пресервами, где должен соблюдаться определенный температурный режим (0...-8 °С), ритейлеры выбирают «гастрономические» горки (0...+7 °С) вместо специальной модификации горок «под пресервы» (-2...+2 °С) или обычные холодильные витрины (0...+7 °С) вместо универсальных (-5...+5 °С), – рассказывает Дмитрий Киселев. – Некоторые ритейлеры не осуществляют систематический контроль за температурно-влажностным режимом в процессе всего допустимого срока хранения, что приводит к скорой порче товаров».

Еще одна ошибка при выкладке – отсутствие хорошего обзора продукции. «Товар должен располагаться как можно ближе к покупателю и быть хорошо виден по возможности со всех сторон. Ярче всего эта ошибка проявляется при выкладке икры. Как правило, она демонстрируется или в маленьких закрытых холодильных шкафах, которые «спрятаны» в угол, или на верхних полках больших холодильных шкафов», – сетует Ирина Емишен.

ЧТО НОВОГО

На рынке холодильного оборудования регулярно появляются новинки. «Компания Brandford выпустила линейку продукции, которую можно назвать образцом в плане мерчандайзинга. Горка Tesey позволяет продемонстрировать на 25% больше продукции по сравнению с аналогами. Минималистический дизайн способствует максимальному обзору и позволяет сделать акцент на товаре», – рассказывает Ирина Емишен. Стоит упомянуть также оборудование для более эффективного использования дорогостоящей торговой площади – угловые горки и пристенные витрины.

По словам Светланы Щербаковой, холодильные шкафы POLAIR для икры и пресервов DP105-S – это специализированная модель с холодильной системой низкотемпературного шкафа, модернизированной таким образом, чтобы обеспечить надежное поддержание температурного режима от 0 до -8 °С. Шкаф оснащен замком в стандартном исполнении, имеет вертикальную подсветку выкладки и декоративную панель-канале с подсветкой.

Эффектным дизайном отличаются новинки белорусского производителя Enteco – холодильные витрины «Немига Cube», а также витрины от российской компании «Полус» «Cube Argo XL Техно».

«В плане энергоэффективности и надежности хотелось бы обратить

внимание на бренд, который только недавно появился на российском рынке, – Turbo Air. Оборудование, выпускаемому под этой маркой, присвоен знак Energy star – международный стандарт энергоэффективности потребительских товаров, – отмечает Ирина Емишен. – POLAIR представил линейку нового поколения холодильных шкафов, оснащенных кассетными агрегатами, которые позволяют значительно увеличить полезный объем шкафа, обеспечить равномерное охлаждение на всех полках и существенно сократить время, затрачиваемое на сервисное обслуживание».

В настоящее время в связи со сложившейся экономической ситуацией все производители оборудования стремятся сократить расходы на производство, соответственно, разрабатывают новинки, которые отличаются дизайном и некоторыми техническими характеристиками от классических моделей. «Так, последней новинкой оборудования марки MAGMA является холодильные горки «Кварц X5», «Кварц X5 Компакт», «Кварц X5 шкаф». Эти

горки являются универсальными для хранения многих товарных групп, в том числе и пресервов», – поясняет Дмитрий Киселев.

К сожалению, ритейлеры не всегда стремятся узнавать о новинках и внедрять новые решения в своих магазинах. И если федеральные сетевые ритейлеры следят за тенденциями рынка холодильного оборудования, то представители региональных сетей не так оперативно откликаются на новации и зачастую используют универсальное оборудование для хранения тех групп товара, для которых существуют специализированные модели. По словам Светланы Щербаковой, причинами этого могут быть: недостаточная информированность о новинках, неуверенность в успехе продаж той или иной группы продуктов в данном регионе, отсутствие квалифицированной технической поддержки, политика местных продавцов оборудования, заинтересованных в продвижении определенных брендов, имеющих ограничения модельного ряда, и многие другие. ♦



Комплексное оснащение объектов торговли и предприятий пищевой промышленности «под ключ»

ЙЕТИ
Г Р У П П



тел. +7 (495) 974-26-68
yetigroup@mail.ru
www.yetigroup.ru