



DEVRO

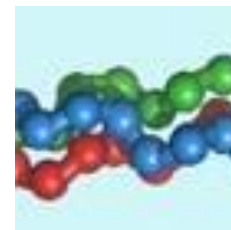
Оболочки компании DEVRO

ЛОГОС

20 Июня 2012

ИСТОРИЯ ДЕВРО

DEV = **DE**velopment (Развитие)
R = **Re**search (Исследование)
O = **Org**anisation (Организация)



- Первые производственные мощности по производству съедобных коллагеновых оболочек компанией основанные компанией Johnson & Johnson в США и Шотландии в 1964 году
- Открыт завод Devro Bellshill (Шотландия) в 1976
- Открыт завод Devro Australia в 1979
- Выкуп акций менеджментом Devro у Johnson & Johnson в 1991
- Размещение акций на London Stock Exchange в 1993 – Devro plc
- Покупка заводов в США (Coria бренд) и в Чехии (Cutisin бренд) у компании Teerak Inc в 1996
- Увеличение производственных мощностей завода в Австралии 2000 и 2010
- Увеличение производственных мощностей завода в Чехии в 2006, 2010 и 2011
- 2012 увеличение производственных мощностей в Шотландии

ДЕВРО СЕГОДНЯ



Bellshill / UK



Moodiesburn / UK

**Sandy Run /
USA**



Slavkov / CR



Jilemnice / CR



Всего сотрудников

Европа	1,484
Азия/Океания	275
Америка	386
	<u>2,145</u>

Офисы продаж

Россия, Новая Зеландия, Китай, Гонконг и Япония

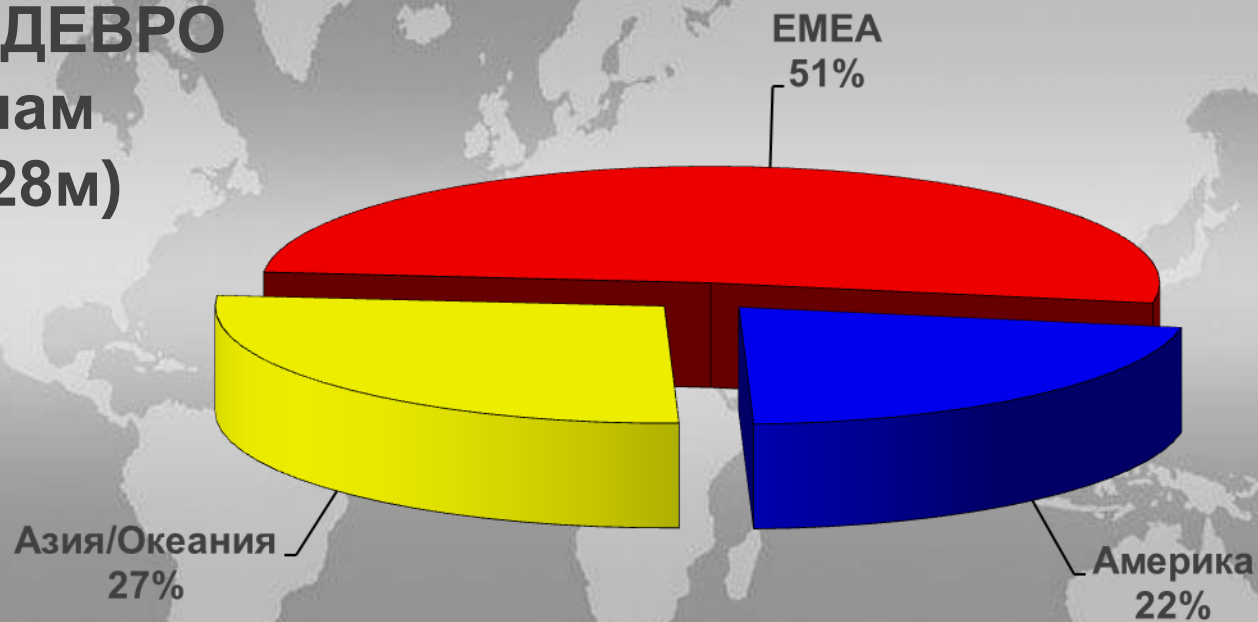
Bathurst / Australia



DEVRO

ДЕВРО СЕГОДНЯ

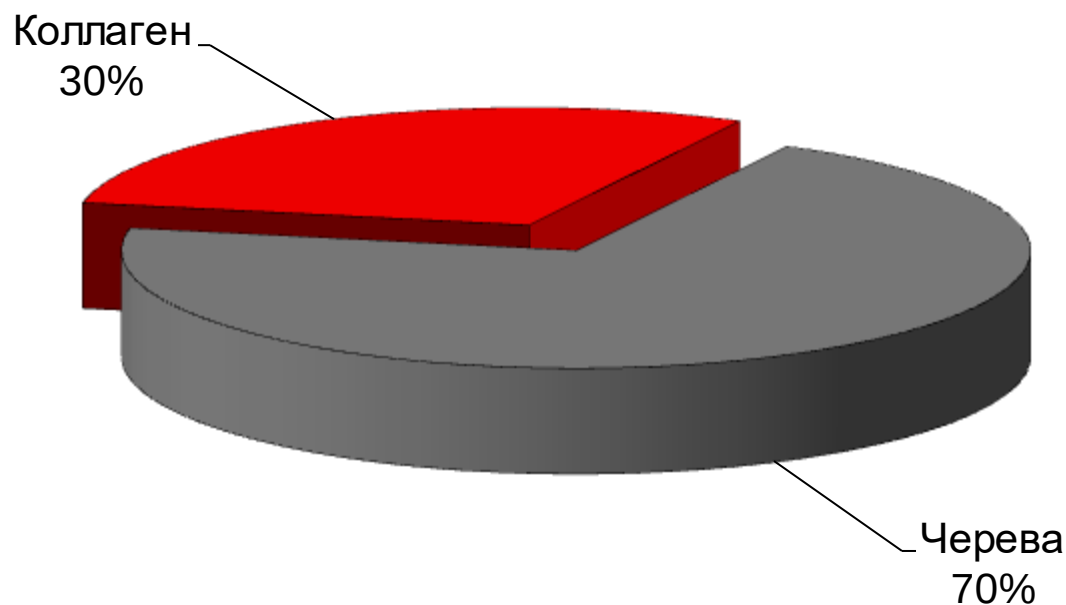
Продажи ДЕВРО
по регионам
(всего £228м)



DEVRO

ГЛОБАЛЬНЫЙ РЫНОК СЪЕДОБНЫХ ОБОЛОЧЕК

В 2011 мировое производство мясной продукции в **съедобных оболочках** составило 10,8 МИЛЛИОНОВ ТОНН

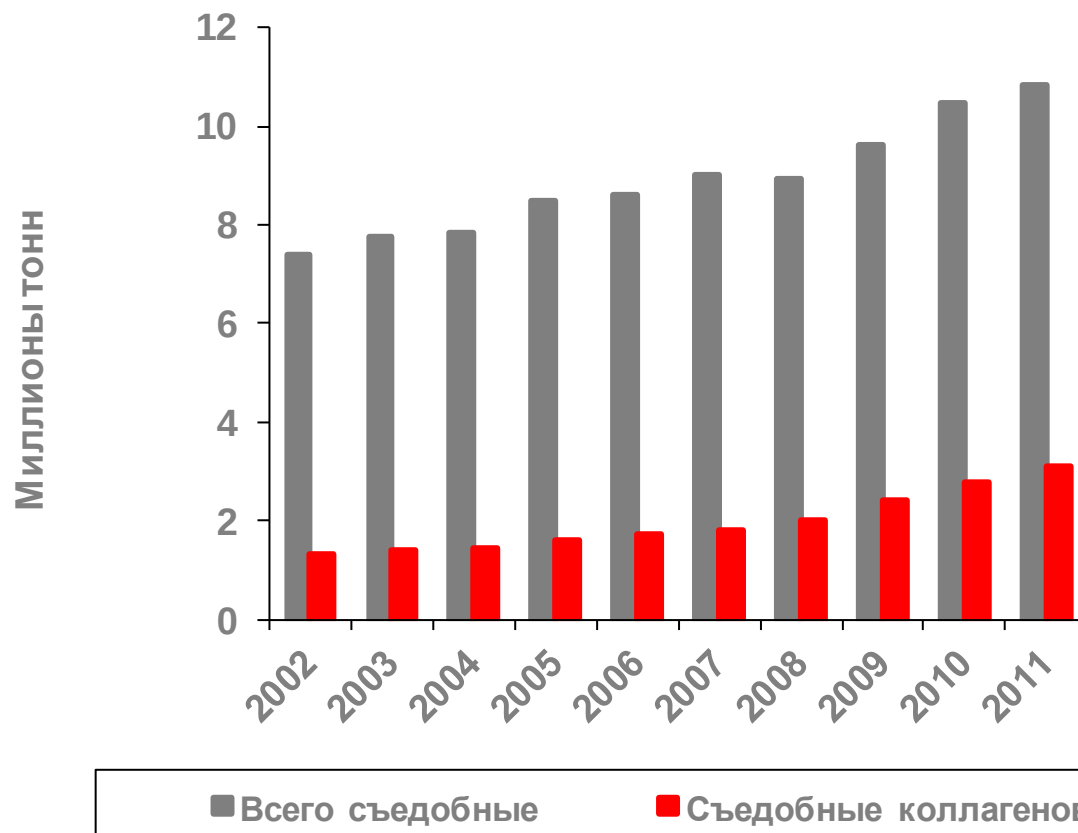


DEVRO

Source : Devro plc Market Intelligence database – 2011 data by type (calibre 13-34mm)

ГЛОБАЛЬНЫЙ РЫНОК СЪЕДОБНЫХ ОБОЛОЧЕК

Мировое производство
продукции в съедобных оболочках
2002-2011



Производство
в съедобных
оболочках
выросло на
46% с 2002
года

В
коллагеновых
съедобных
оболочках на
139% с 2002
года

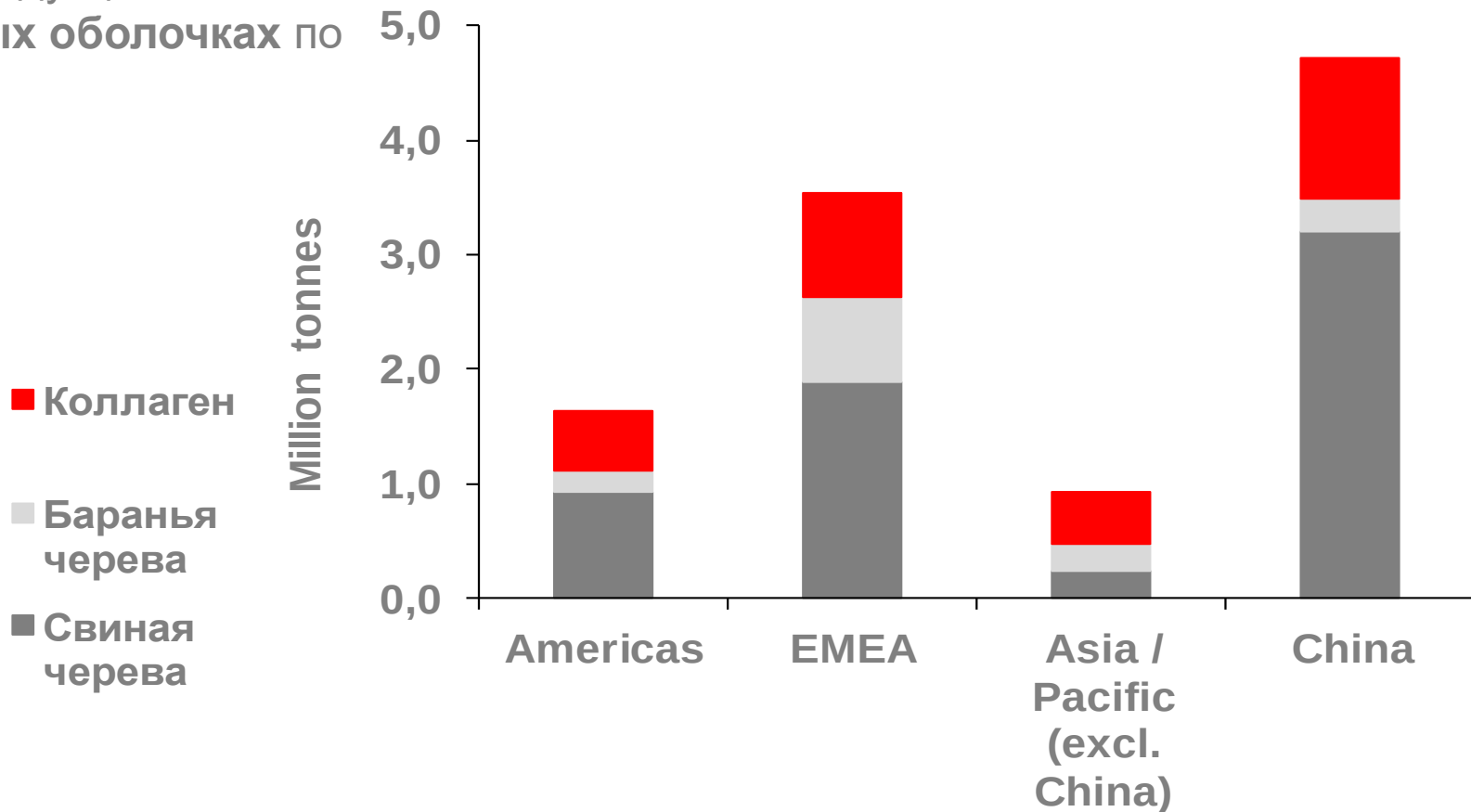


DEVRO

Source : Devro plc Market Intelligence database – 2011 data by type (calibre 13-34mm)

ГЛОБАЛЬНЫЙ РЫНОК СЪЕДОБНЫХ ОБОЛОЧЕК

В 2011 мировое производство мясной продукции в съедобных оболочках по регионам

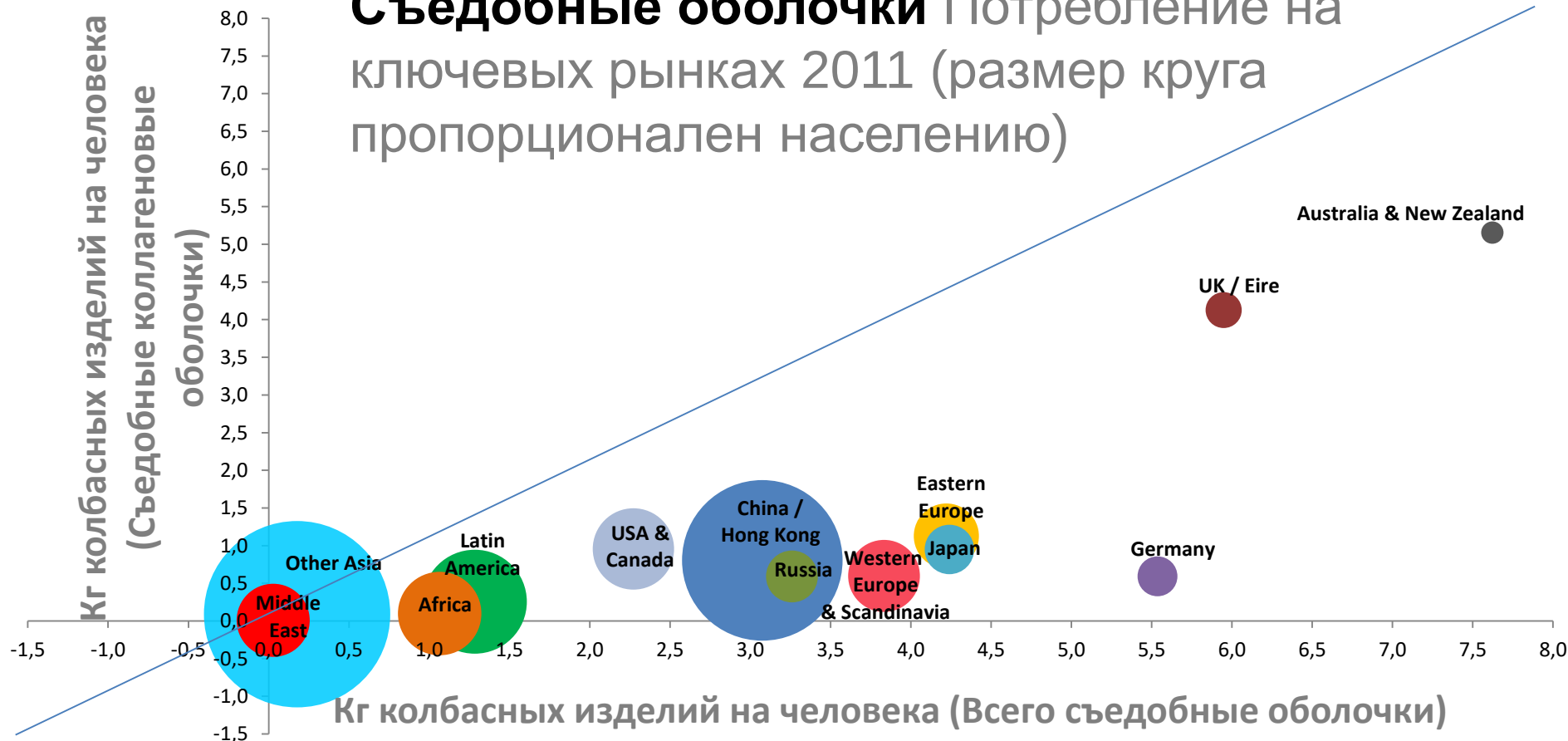


DEVRO

Source : Devro plc Market Intelligence database – 2011 data by type (calibre 13-34mm)

ГЛОБАЛЬНЫЙ РЫНОК СЪЕДОБНЫХ ОБОЛОЧЕК

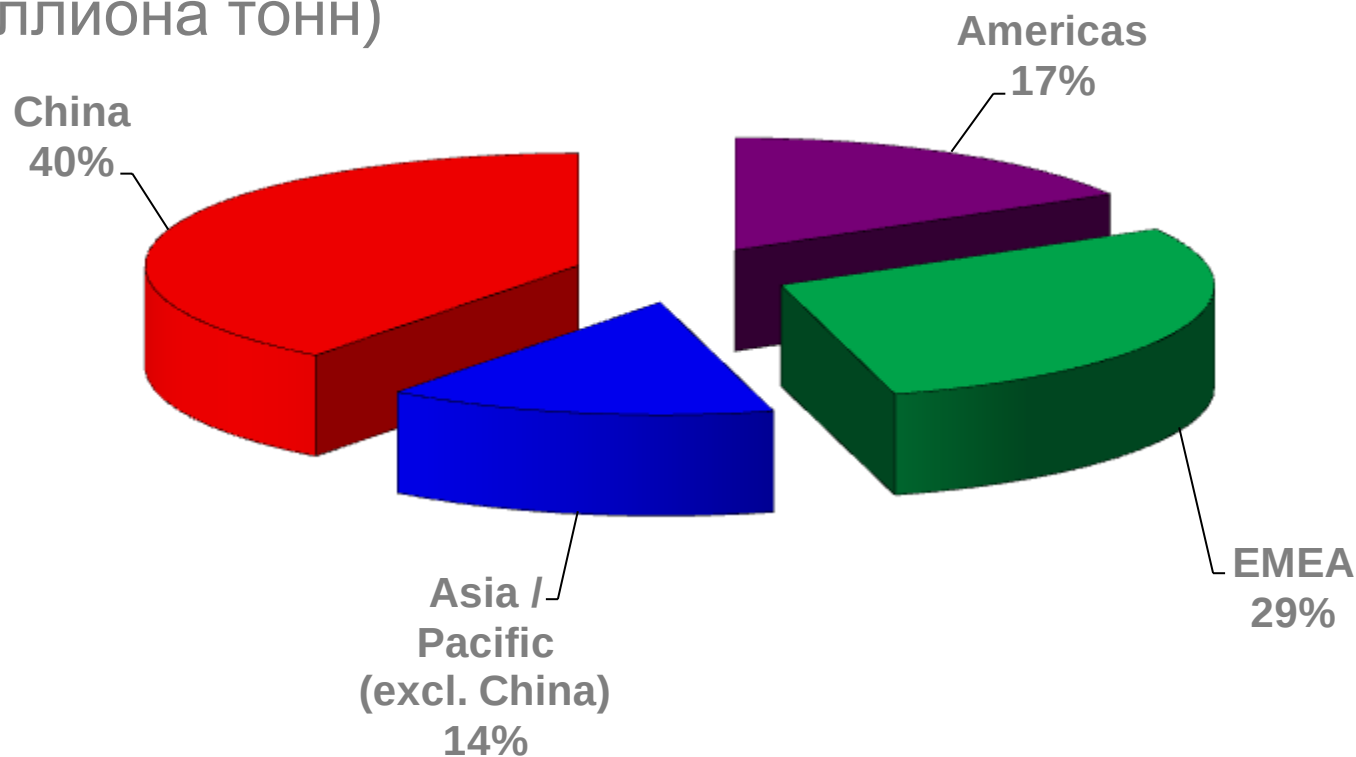
Съедобные оболочки Потребление на
ключевых рынках 2011 (размер круга
пропорционален населению)



DEVRO

ГЛОБАЛЬНЫЙ РЫНОК СЪЕДОБНЫХ ОБОЛОЧЕК

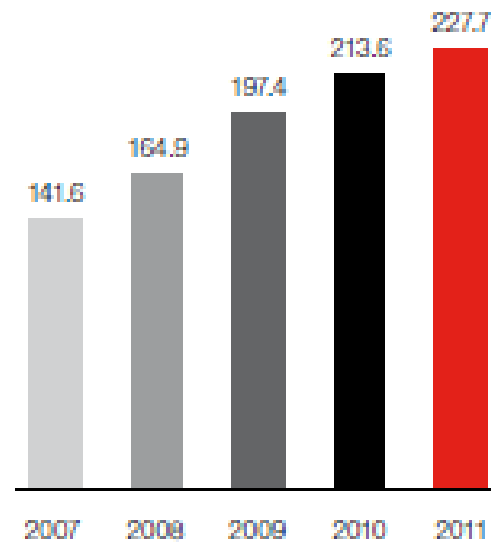
2011 мировые производство в
Коллагеновых съедобных
оболочках по регионам
(Всего 3,2 миллиона тонн)



DEVRO

Source : Devro plc Market Intelligence database – 2011 data by type (calibre 13-34mm)

Group revenue* (£m)

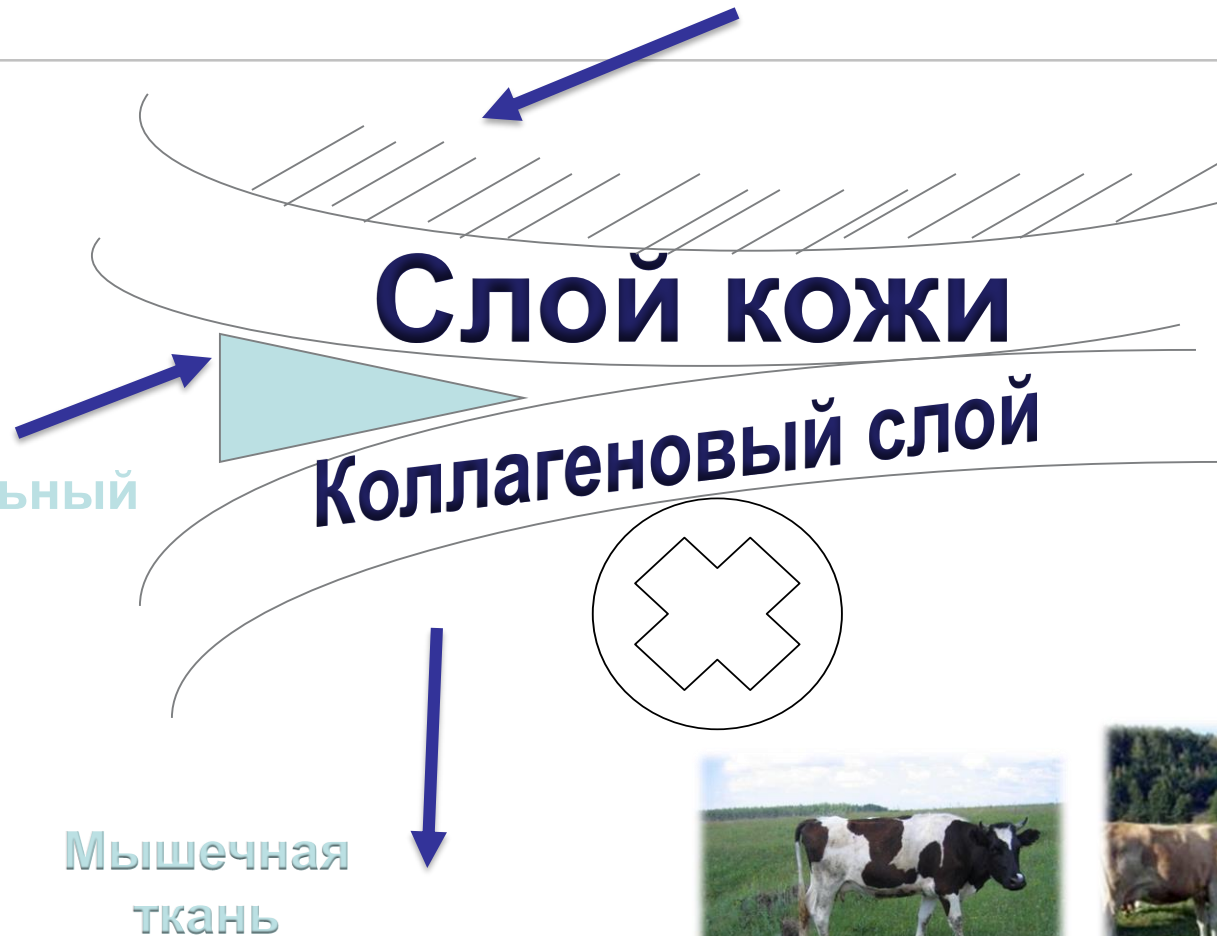


НОВЫЙ ЛОГОТИП



ДЕВРО

Волосной покров
химически удаляется



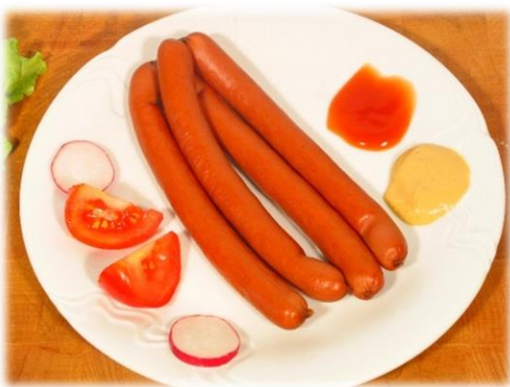
ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА



1



2



4



3



Типы оболочек производимых компанией ДЕВРО

**Съедобные
коллагеновые
оболочки**



**Колбасные
коллагеновые
оболочки**



**Коллагеновые
съедобные
пленки**



**Полиамидные
оболочки**



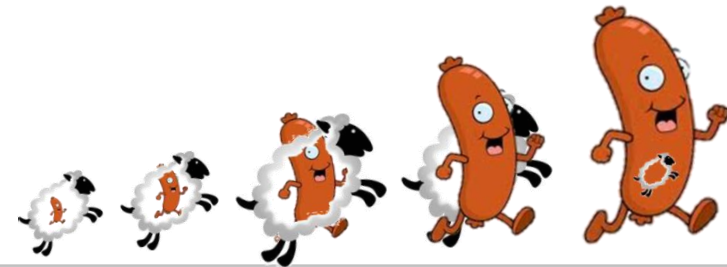
В рамках программы по унификации ассортимента и консолидации маркетинговой активности, менеджментом компании Девро было принято решение о переименовании некоторых товарных групп и введение четких правил и последовательностей при формировании названий съедобных коллагеновых оболочек.

DEVRO SRO – ПРЯМЫЕ ОБОЛОЧКИ		
ТЕКУЩЕЕ НАЗВАНИЕ	НОВОЕ НАЗВАНИЕ	РУССКАЯ ТРАНСКРИПЦИЯ
AF	PREMIUM FRESH	ПРЕМИУМ ФРЕШ
FINE	FINE-C	ФАЙН-Ц
STIX	STIX-C	СТИКС-Ц
CPE-KNACK	CPE-KNACK	ЦПЕ-КНАК
SELECT	SELECT-C	СЕЛЕКТ-Ц

DEVRO LTD – ПРЯМЫЕ ОБОЛОЧКИ		
ТЕКУЩЕЕ НАЗВАНИЕ	НОВОЕ НАЗВАНИЕ	РУССКАЯ ТРАНСКРИПЦИЯ
TENDERPLUS BEEF	TENDERPLUS	ТЕНДЕРПЛЮС
TENDERPLUS BEEF (13-16mm)	STIX-S	СТИКС-С
-----	FINE-S	ФАЙН-С
TENDERFRY (8 series)	LINK FRESH -S	ЛИНК ФРЕШ-С
TENDERFRY (7 series)	PREMIUM FRESH	ПРЕМИУМ ФРЕШ
SELECT +	SELECT-S	СЕЛЕКТ-С

DEVRO SRO – КОЛЬЦЕВЫЕ ОБОЛОЧКИ		
ТЕКУЩЕЕ НАЗВАНИЕ	НОВОЕ НАЗВАНИЕ	РУССКАЯ ТРАНСКРИПЦИЯ
CRE	RONDO-RE	РОНДО-РЕ
CRQ	RONDO-RQ	РОНДО-РК
CRA	RONDO-RA	РОНДО-РА
CRF	RONDO-RF	РОНДО-РФ
CMF	RONDO-F	РОНДО-Ф
CMQ	RONDO-Q	РОНДО-К

Оболочка	Характеристика	Использование	Продукт
FINE C FINE S	Оболочка для набивки на высокоскоростных линиях и перекрутиках (калибры от 17 до 45)	Вареные сосиски и колбасы Полу/варено-копченые колбасы	Сосиски типа «Венские», «Молочные» «Охотничьи» колбаски Сардельки С/к колбаски
FINE C цветной	Копчение (от 18 до 32), коричневая карамель (19,20), карамель (от 17 до 29), лосось (19, 20, 22, 23, 32), темно-оранжевый (от 18 до 33)	Аналогично FINE	Аналогично FINE
Select C Select S	Нежный вкус, новое поколение съедобных коллагеновых оболочек (15, 18,19, 22, 24)	Вареные, п/к сосиски и колбасы	Полноценная альтернатива бараньей череве
AF PREMIUM FRESH	Нежный вкус для грилевых сосисок/колбас (от 19 до 33)	Возможна набивка холодных фаршей Замороженные сырые сосиски/сардельки/колбасы	Колбасы/сосиски для гриля, Украинская жареная





DEVRO

Select

Коллагеновая оболочка

Натуральная альтернатива бараньей череве

Select коллагеновая оболочка

В чем разница для мясопереработчиков?

- Прочная при формовке, но нежная на готовом продукте
- Экономическая выгода при использовании
- Оболочка позволяет работать эффективно
- Вы увидите разницу между черевой и Селектом, а потребитель нет
- Оболочка которая объединяет в себе преимущества трех технологий производства коллагеновой оболочки



- Продукт в оболочке Select получил приз как «Лучший инновационный продукт года» на 19^{ом} Немецком конгрессе в марте 2011



- В Польше Select награжден золотой медалью жюри на выставке Polagra 2011, а так же на выставка Agrofood, в сентября 2011



- В Японии, Германии и Литве, компания DEVRO поддержала и помогла производителям колбасных изделий в участие в престижном конкурсе DLG. Количество медалей за сосиски в коллагеновой оболочке Select подтверждает возможность перехода с бараньей черевы без потери высоких потребительских качеств продукта.

を使って
DLG受賞を目指しましょう



Соревнования и награды

Select



Контрольный лист

Снижение
производственный затрат

Гарантия постоянного
качества

Пищевая безопасность

Эффективное
использование ресурсов

Уникальный КНАК





ISI исследование мнения потребителей

54% респондентов оценили продукцию в оболочке Select как «почти идеальная» по параметрам КНАК и УКУС. Для бараньей черевы эта оценку дали лишь 39% респондентов

	1 Слишком нежный	2 Нежный	3 Почти идеальная	4 Сильный	5 Слишком сильный
Select	9	36	54	1	-
Баранья черева	-	10	39	35	16

Select

НЕЖНЫЙ УКУС СТАБИЛЬНОЕ КАЧЕСТВО ВОЗМОЖНОСТЬ КОНТРОЛЯ ПРЕКРАСНЫЙ КНАК



СТАБИЛЬНОЕ КАЧЕСТВО

● ● ● ● **ЗНАЧИТЕЛЬНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА ПРИ ВЫБОРЕ КОЛЛАГЕНОВЫХ ОБОЛОЧЕК СЕЛЕКТ: БОЛЬШЕ НИКАКИХ ЖАЛОВ НА СЛИШКОМ ЖЕСТКИЕ ОБОЛОЧКИ**

СЕЛЕКТ - новое поколение коллагеновых оболочек для колбасных изделий, прекрасная замена бараньей черевы. Продукция в этой оболочке приобретает естественный изгиб во время производства. Покупатели высоко ценят оболочку за приятный кнак при наддувании, а производители получают прибыль от существенной экономической выгоды продукта. При этом продукт сохраняет высокое качество и остаётся привлекательным для потребителя.



ФОТОГРАФИИ
Качество, которое видно.



РАСЧЁТ СТОИМОСТИ
Онлайн подсчёт сэкономленных Вами средств.



ПОТРЕБИТЕЛЬ ТЕСТ
Более лучшие сосиски по более низкой стоимости – доказательства (по-английски).



СВЯЖИТЕСЬ С НАМИ
Мы Вам нужны – значит мы рядом.

DEVRO

2012 Expenditure Budget & Spending

24

КАЛЬКУЛЯТОР

Select®

НЕЖНЫЙ УКУС СТАБИЛЬНОЕ КАЧЕСТВО ВОЗМОЖНОСТЬ КОНТРОЛЯ ПРЕКРАСНЫЙ КНАК

РАСЧЁТ
СТОИМОСТИ

ПОДСЧИТАЙТЕ СЭКОНОМЛЕННЫЕ ВАМИ СРЕДСТВА

Экономия играет важную роль для многих производителей.

Используйте наш быстрый калькулятор, чтобы узнать, сколько Вы можете сэкономить, покупая оболочку СЕЛЕКТ и продавая клиентам продукцию, которая принесёт им истинное наслаждение. Вы также можете связаться с нами, чтобы оценить все преимущества нашей продукции.

Заполните ячейки информацией о Вашей продукции, чтобы примерно рассчитать сумму, которую Вы сможете сэкономить. Мы уже заполнили некоторые ячейки данными от среднего Европейского производителя.

Стоимость формовки

Коллагеновая оболочка

Натуральная оболочка

Затраты на оплату труда	в час		
Стоимость оболочки	за пучок		
Стоимость оболочки	за км		
Расход оболочки на 100кг	метры	485	600
Количество операторов	на линии	2	4
Производительность в час	кг	385	130
Стоимость	на 100кг наполнения		
Затраты на обработку		Коллагеновая оболочка	Натуральная оболочка
Стоимость термобработки	в час	30	30
Время для одной загрузки	мин	25	75
Количество загрузки	кг	160	155
Стоимость	100кг колбас	7.81	24.19
Стоимость формовки+термобработка	на 100кг		
Разница в стоимости	%		
Разница	на кг в выбранной валюте		

ФОТОГРАФИИ

Оналайн подсчёт сэкономленных

ПОТРЕБИТЕЛЬ ТЕСТ

СВЯЖИТЕСЬ С НАМИ

Качество, которое видно.

Более лучшие сосиски по более

Мы Вам нужны – значит мы рядом.

 DEVRO

25

Съедобные коллагеновые оболочки типа AF (новое название PREMIUM FRESH)

- Созданы для охлажденных или замороженных продуктов;
- Высокая производительность, постоянство диаметра и длины;
- Привлекательный внешний вид, прозрачная поверхность;
- Термостабильность (жарка, гриль, барбекю);
- Превосходная кусаемость;
- Возможно использование для ферментированных колбас с макс. температурой термической обработки 40°C;
- Калибры от 19 до 33мм.



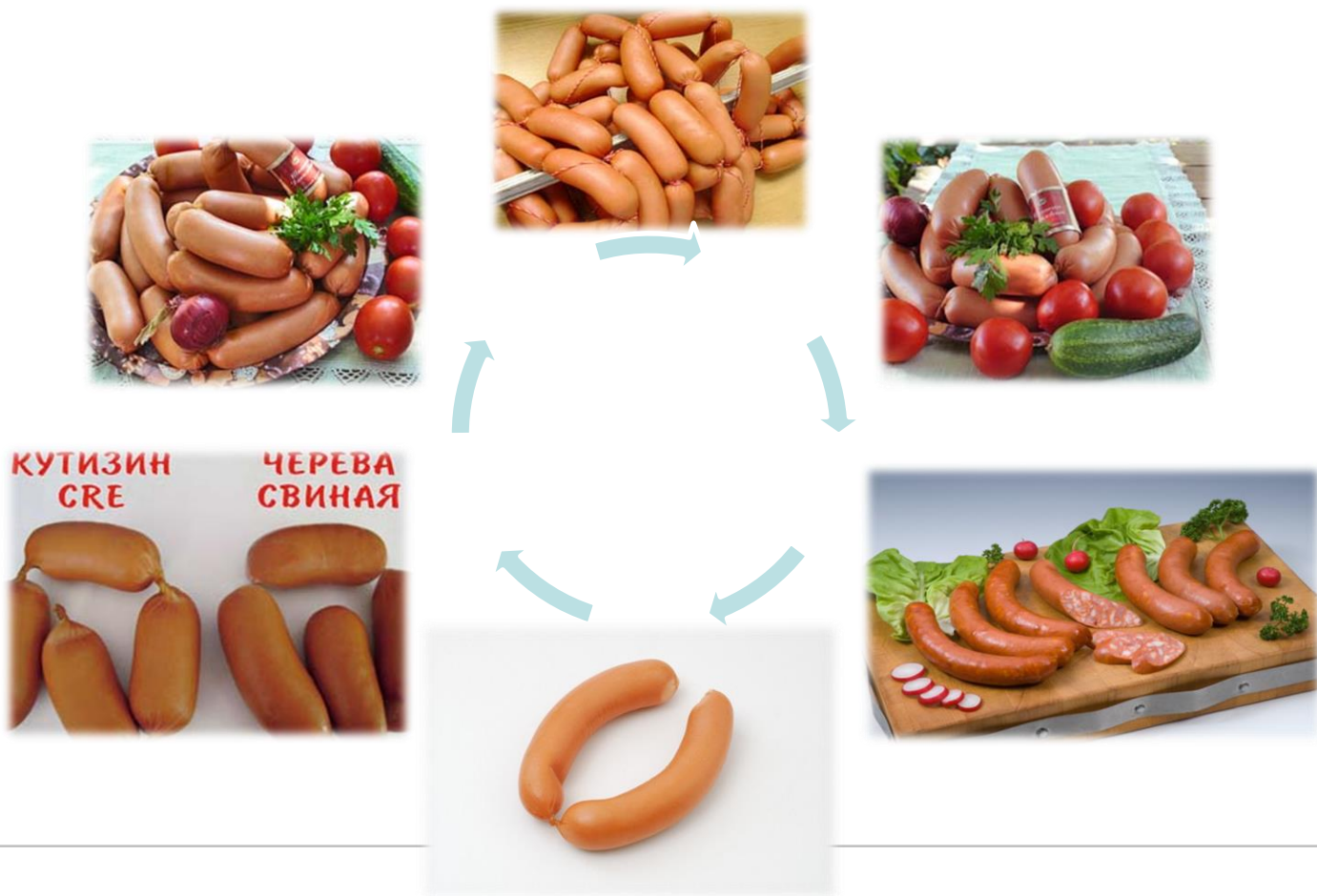


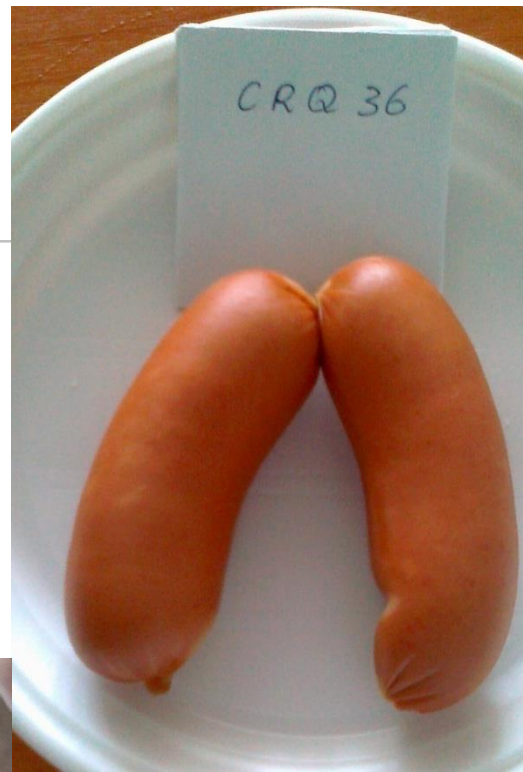
Съедобные коллагеновые оболочки STIX 13мм и 16мм



Съедобные коллагеновые кольцевые оболочки типа CRQ, CMQ, CRF, CMF

- Доступны калибры 22, 24, 28, 32, 36, 40, 43





Прямые коллагеновые колбасные оболочки SPR и SPR-L

- Доступны калибры от 35мм до 125мм. Цвета: прозрачный, махагон, коричневый. L - легкоъемная версия.



ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

КОЛЛАГЕНОВЫХ ОБОЛОЧЕК «КУТИЗИН» тип SPR, SPR-L

- Перед набивкой оболочка замачивается в концентрированном растворе соли (15%, т.е. 1,5кг соли на 8,5л воды) при температуре 20-30°C не менее 20 минут.
- Перенабивка оболочки составляет примерно 5% от номинального калибра. Если используется фарш с большим содержанием сои, то набивку следует уменьшить, т.к. соя сильно расширяется при термообработке, что может привести к разрыву оболочки при варке.
- При правильной настройке клипсатора (давления на скрепку) должны быть достигнуты следующие результаты:
 - после наложения скрепки на оболочку (без фарша) следует снять скрепку (перекусив кусачками или аккуратно разогнув) и проверить, чтобы под скрепкой на оболочке не было поперечной полоски (насечки). Наличие такой насечки свидетельствует о слишком большом давлении на скрепку и приведет к разрыву оболочки при термообработке в камере и падению батонов на пол.
 - в то же время, если потянуть за петлю, скрепка не должна сползать с оболочки. При этом, если взять набитый батон за петлю и покрутить его в вертикальной плоскости, то скрепка также не должна сползать с батона.
- После термообработки, если надо получить гладкую поверхность батона, то сразу после термокамеры колбасу следует душить холодной водой 10 мин., перерыв 5-7 мин. и затем еще 10 мин. (желательно то температуры внутри батона (40-42°C)). Если желательна морщинистая поверхность батона, то душирование проводить не надо.
- Оболочка хранится при температуре 15-20°C, влажности 60-70% в течение 12 месяцев с момента отгрузки с завода.

ТЕРМООБРАБОТКА „SPR-L“ для полукопченых колбас

Наименование	Время мин.	Температура °C в камере	Температура °C внутри батона	Влажность
ПРОГРЕВ	35	55°C	-----	70%
СУШКА	45	60°C	-----	-----
КОПЧЕНИЕ	~20	65°C	-----	-----
ВЕНТИЛЯЦИЯ открыть клапаны убрать влажность из камеры	5	-----	-----	-----
ВАРКА	-----	76°C	до 71-72°C	100%
ДУШИРОВАНИЕ (по желанию)	Холодной водой в течение 10-15 мин., затем перерыв 5-7 мин. и затем еще 10 мин. до температуры внутри батона 40-42°C.			

Прямые коллагеновые колбасные оболочки 014 для сырокопченых колбас



ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ КОЛЛАГЕНОВЫХ ОБОЛОЧЕК «КУТИЗИН» ДЛЯ СЫРОКОПЧЕНЫХ КОЛБАС тип 014

- Оболочка «Кутизин» тип 014 предназначена для выработки только сырокопченых колбас. Специальный состав оболочки обеспечивает ее хорошую растяжимость и работу с фаршами при температурах до минус 4 - 4,5°C. Т.е. данная оболочка не подлежит варке, т.к. в процессе варки оболочка лопнет.
- Перед набивкой оболочка замачивается в концентрированном растворе соли (15 %, т.е. 1,5 кг соли на 8,5л воды) при температуре 20-30°C не менее 20 минут.
- Перенабивка оболочки составляет примерно 5 % от номинального калибра.
- При правильной настройке клипсатора (давления на скрепку) должны быть достигнуты следующие результаты:
 - после наложения скрепки на оболочку (без фарша) следует снять скрепку (перекусив кусачками или аккуратно разогнув) и проверить, чтобы под скрепкой на оболочке не было поперечной полоски (насечки). Наличие такой насечки свидетельствует о слишком большом давлении на скрепку и может привести к разрыву оболочки во время созревания колбас.
 - в то же время, если потянуть за петлю, скрепка не должна сползать с оболочки. При этом, если взять набитый батон за петлю и покрутить его в вертикальной плоскости, то скрепка также не должна сползать с батона.
- Оболочка хранится при температуре 15 - 20°C, влажности 60-70% в течение 12 месяцев с момента отгрузки с завода.



DEVRO

СЪЕДОБНЫЕ КОЛЛАГЕНОВЫЕ ПЛЕНКИ EDICOL



Коллагеновые пленки

- Разработаны для всех видов продуктов выпускаемых в сетках (сырокопченые/вяленые, вареные, для гриля и т.п.)
- Готовы к использованию без предварительной подготовки
- Улучшают внешний вид продукта и абсорбцию дыма
- Без вкуса
- Уменьшают термопотери
- Фаршеемкость: 2-6кг/1 метр

Широкий ассортимент ширин, калибров, цветов и типов

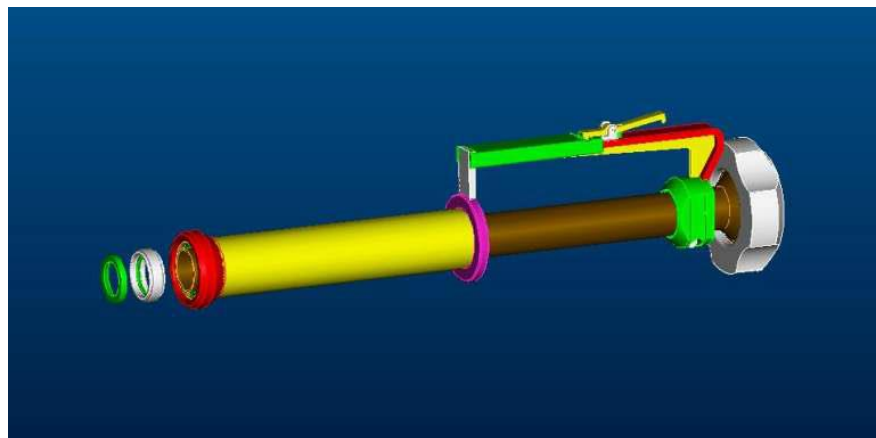
- **T** – Тубулярная пленка, 20 или 40 м в гильзе
 - для вареных, п/к, в/к и с/к продуктов
 - Калибры 50, 60, 70, 80, 90, 105, 125, 150 мм
 - копчение, темное копчение, карамель
- **R** – плоская пленка 400 mm, безцветная и цвет копчения
 - для вареных, п/к, в/к и с/к продуктов
- **A** - Тубулярная пленка 70 и 90 мм, безцветная, карамель
 - Для запекания и продуктов для гриля

Плоская пленка- различные ширины и отрезки

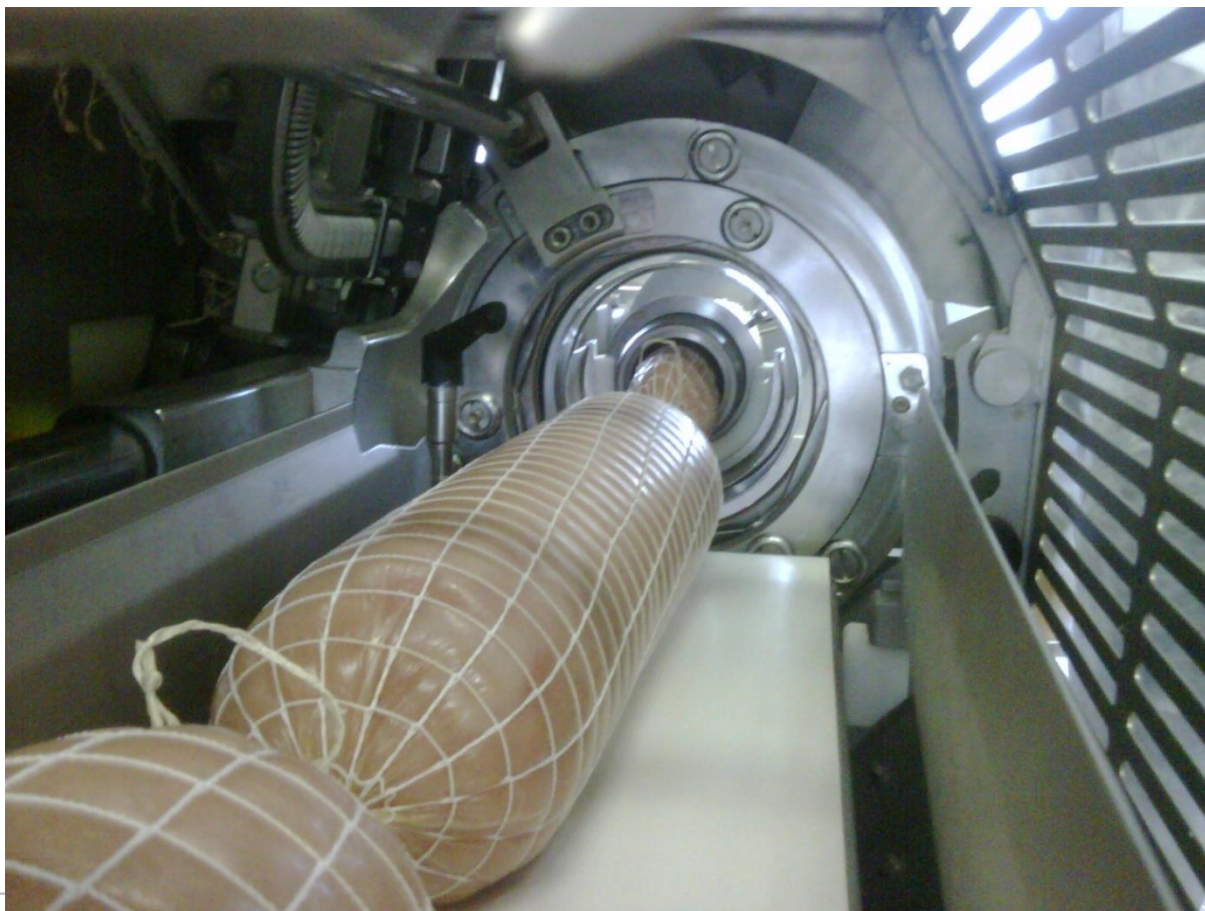
- **S** – коллагеновая пленка в рулонах 50 или 100 м
 - Ширины 300, 400, 420, 440, 480, 580, 620 мм
 - Для вареных, п/к, в/к и с/к продуктов
 - Безцветная, золотая, коричневая
 - Перфорированная
- **S** – коллагеновая пленка в отрезках
 - Возможные размеры мин. 300 макс. 840 мм
 - Для вареных, п/к, в/к и с/к продуктов
 - Безцветная, золотая, коричневая
 - Перфорированная



Тубулярная пленка – HR аппликатор



Тубулярная пленка формовка



Тубулярная пленка – готовый продукт



Тубулярная пленка— готовый продукт



Эдикол Т 50

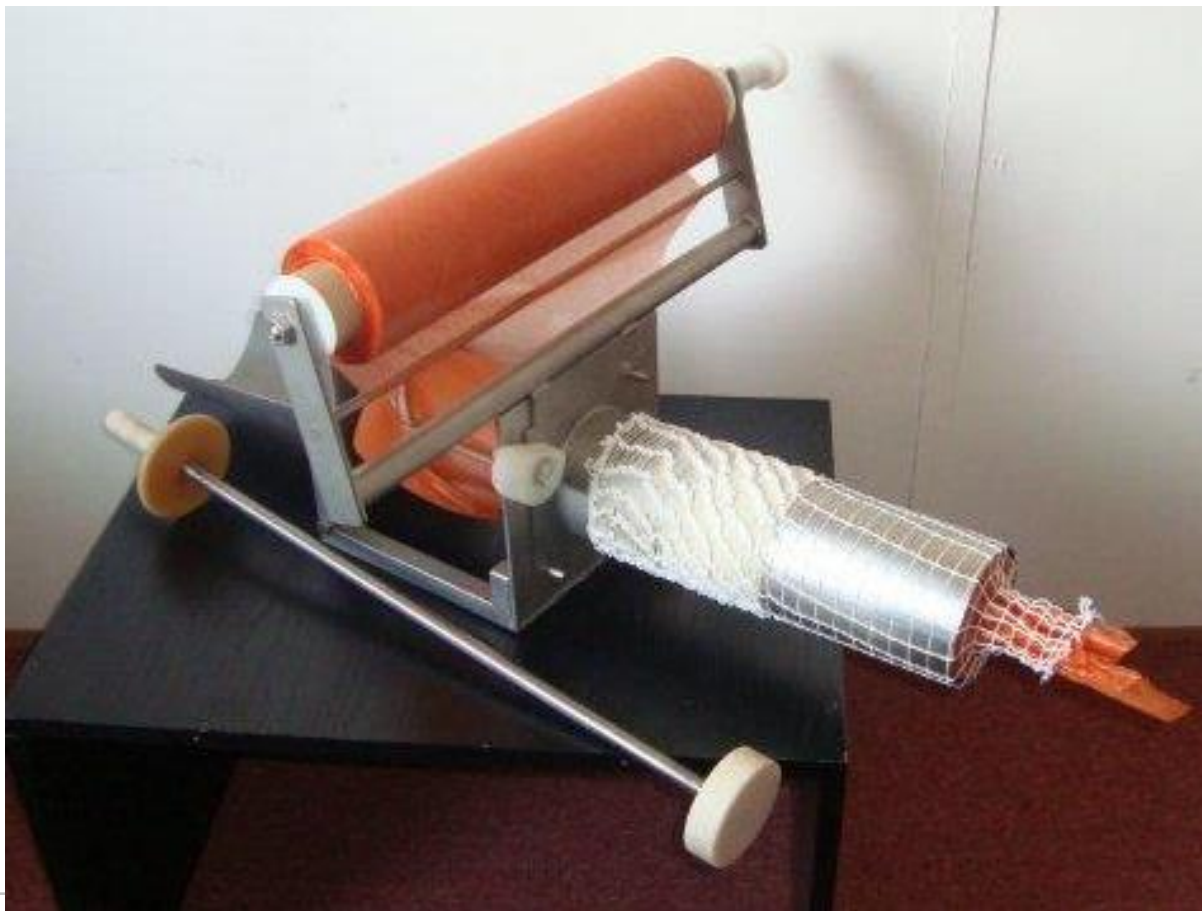


Эдикол Т в сравнение с целлюлозной плёнкой

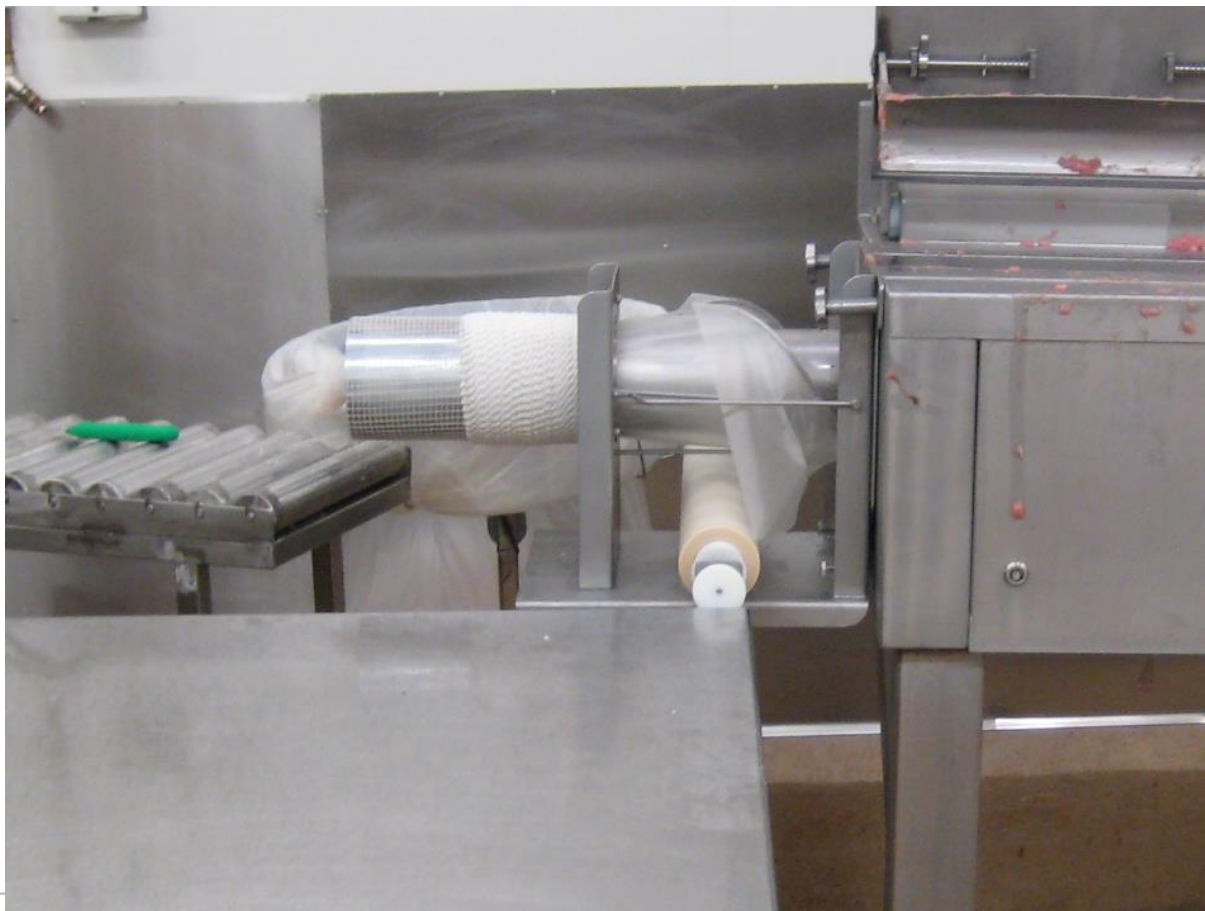




Плоская пленка— ручной аппликатор



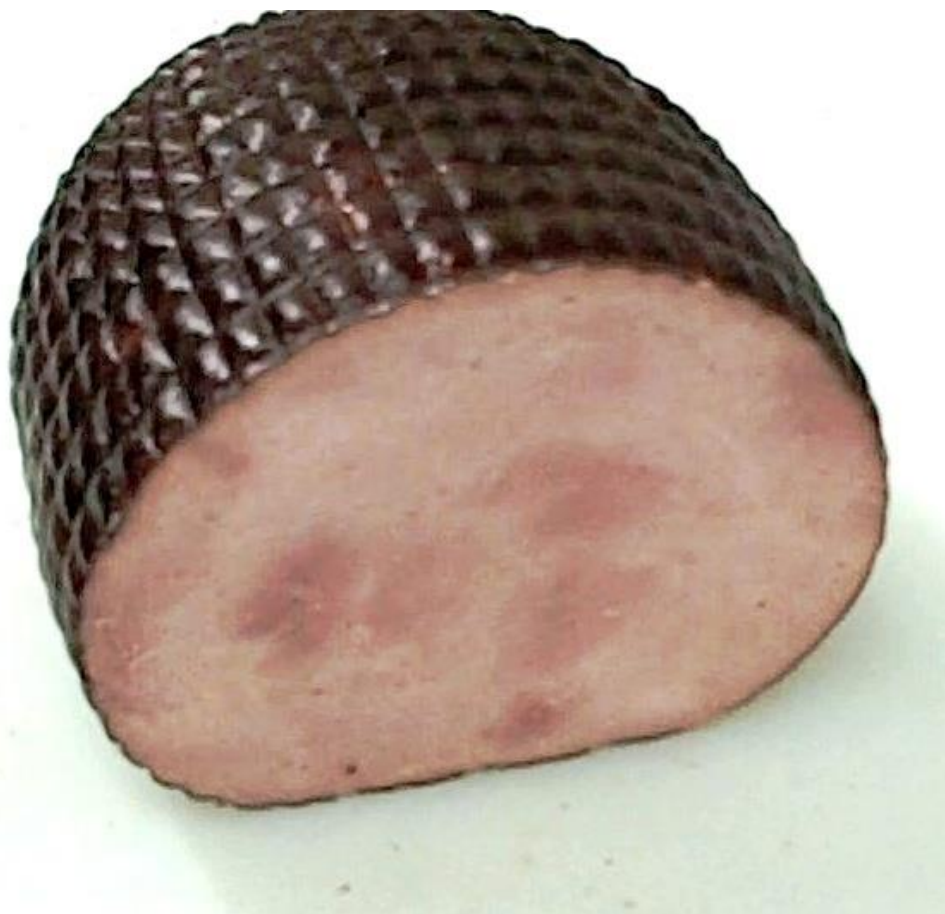
Плоская пленка— полуавтоматический аппликатор



Плоская пленка— после формовки



Плоская пленка— готовый продукт



Плоская пленка— Tirrer Tie TN 4000



Плоская пленка— Tipper Tie TN 4000



Плоская пленка – готовые продукты

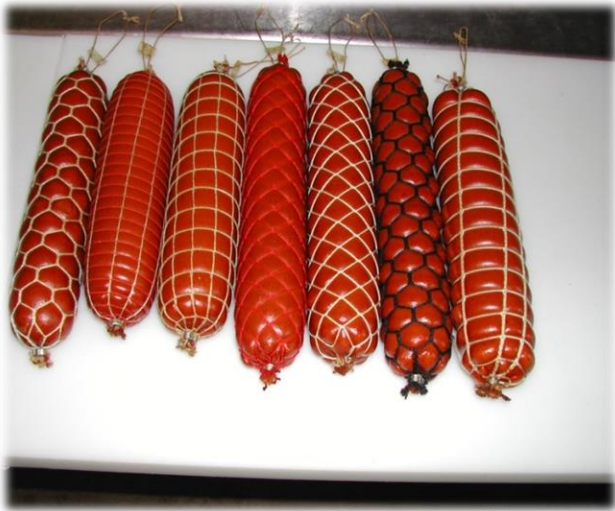


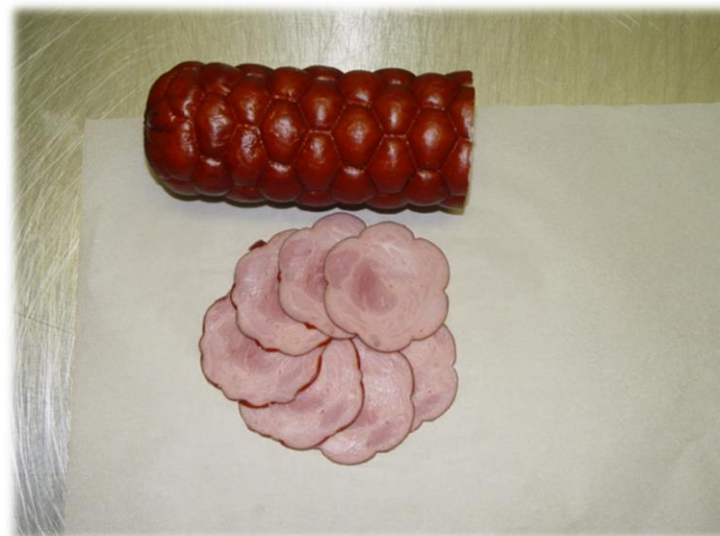
Плоская пленка – готовые продукты



Плоская пленка – готовые продукты







Полиамидные оболочки компании ДЕВРО

RALEX



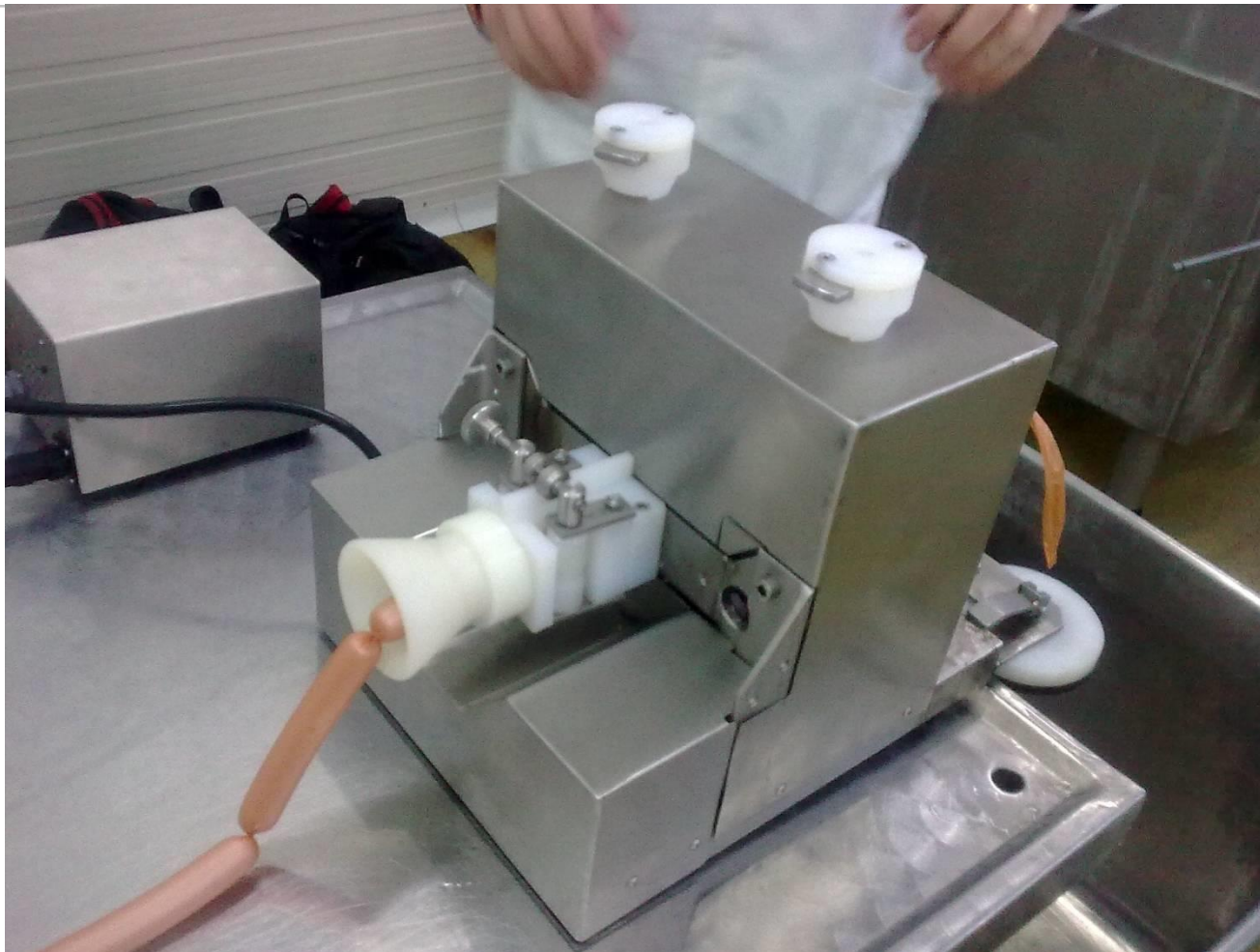
MINIRALEN



MINISMOKE



Пиллер для полиамидных оболочек





Мини Смок: цвета и калибры.

Цвет	16	18	19,5	22	24	32
Прозрачная	x	x	x	x	x	x
Светлое копчение	x	x	x	x	x	x
Тёмное копчение	x	x	x	x	x	x



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ