

ГОВОРИМ ХАЛЯЛЬ, ПОДРАЗУМЕВАЕМ КАЧЕСТВО

МЕЖДУНАРОДНАЯ ВЫСТАВКА «MOSKOW HALAL EXPO», ПРОХОДИВШАЯ В ИЮНЕ 2014 г., ЗАВЕРШИЛАСЬ НЕОЖИДАННО ДЛЯ МНОГИХ УЧАСТНИКОВ: «ХАЛЯЛЬ-КОМПАНИЕЙ ГОДА» БЫЛ ПРИЗНАН НОВИЧОК В ЭТОМ НАПРАВЛЕНИИ — ЧЕЛЯБИНСКАЯ КОМПАНИЯ «РАВИС». ПОД ЗАНАВЕС 2014-го ТА ЖЕ КОМАНДА, ВПЕРВЫЕ СТАВ УЧАСТНИЦЕЙ МЕЖДУНАРОДНОЙ ВЫСТАВКИ «KAZAKHSTAN INTERNATIONAL HALAL EXPO 2014», ВЫИГРАЛА СЕМЬ ЗОЛОТЫХ МЕДАЛЕЙ И ИМЕННОЙ ЗОЛОТОЙ КУБОК ВЫСТАВКИ В НОМИНАЦИИ «ПТИЦЕВОДЧЕСКАЯ ПРОДУКЦИЯ».

О ТОМ, ЧТО СТОИТ ЗА ЭТИМИ ПОБЕДАМИ И ПЕРСПЕКТИВАХ, СВЯЗАННЫХ С РОСТОМ ПОПУЛЯРНОСТИ ХАЛЯЛЬ-ПРОДУКЦИИ В УРАЛЬСКОМ РЕГИОНЕ, РАССКАЗЫВАЕТ «КОМБИКОРМАМ» СОВЕТНИК ГЕНЕРАЛЬНОГО ДИРЕКТОРА ПО РАЗВИТИЮ БИЗНЕСА ООО «РАВИС-ПТИЦЕФАБРИКА СОСНОВСКАЯ» **ЕКАТЕРИНА ШАРИФУЛЛИНА**.



Екатерина Андреевна, как получилось, что компания «Равис» стала заниматься производством продукции халяль?

Это было в последние дни 2006 г. Мы вот так же сидели в кабинете с заместителем директора по мясопереработке Ларисой Маратовной Гатченко и вдруг в кабинет вошла незнакомая женщина. «Здравствуйте, — сказала она, — меня зовут Ма-

дина. Я представляю челябинских мусульман. В области несколько птицефабрик, но почему-то никто не производит продукцию халяль. Не хотите попробовать?»

Мы переглянулись, — никто из нас толком не знал, что это такое, но пообщавшись с представителями Комитета по стандарту Духовного управления мусульман Республики Татарстан, впоследствии ставших нашими кураторами, и взвесив все «за» и «против», решили попробовать. В Челябинской области около 500 тысяч мусульман, а продукцию халяль в те годы можно было купить только в магазине при мечети или у какого-нибудь дедушки в деревне, который забьет курицу в соответствии с традициями Ислама.

Время показало, что мы приняли правильное решение.

Начали с производства куриной тушки халяль, потом стали делать полуфабрикаты: крыло, грудку, голень,

субпродукты. Сейчас только курицы халяль производим 100 т в месяц. В сетевых магазинах уральского региона и 160 фирменных «Равис» в год продается до 100 тыс. т продукции стандарта халяль. Это котлеты, сосиски, сардельки, пельмени, колбасы, субпродукты, — всего около 30 наименований.

Чтобы покупатели из числа мусульман были информированы о новинках нашей продукции, мы издаем расписание намазов, которые есть в каждом фирменном отделе «Равис», а на соседних страницах размещаем новости о продукции халяль, которую производим.

Напомните, что входит в понятие «халяль»?

В переводе с арабского халяль — значит «разрешено». Разрешенной к употреблению с точки зрения мусульманской традиции считается продукция, соответствующая ряду требований. Убой начинается с молитвы. Осуществляют его мужчины-мусульмане, достигшие 18-летия. На каждой процедуре убоя присутствует независимый проверяющий от экспертного отдела комитета по стандарту «халяль» ДУМ Республики Татарстан. Нередко представители управления сами предлагают кандидатуры убойщиков, в основном из числа мусульман, проживающих в деревнях и селах Сосновского района, на территории которого расположены подразделения «Равис». Это люди, знающие молитвы, правила, непьющие, не использующие бранных слов и т.д.

Убой осуществляется только вручную специальными ножами, которые хранятся отдельно в сейфе. Чтобы гарантировать их чистоту, продукция халяль производится с

утра, в первую очередь, и только после этого — остальной ассортимент.

Это требование к чистоте соблюдается и в торговле. Именно поэтому в фирменных отделах «Равис» мы заранее расфасовываем весь халяль-ассортимент, чтобы не резать его общим ножом. В витрине халяль тоже выкладывается отдельно.



Перед началом убоя читается молитва



Проведение теста в производственной лаборатории

Приходилось ли подгонять под халяль существующую технологию?

Изменения были, но незначительные. Например, мы снизили температуру в ванне ошпарки, — таково было требование экспертного отдела комитета по стандарту «халяль» ДУМ. В остальном перемены были больше организационные: изменились требования к персоналу, в лаборатории предприятия появились иммунохроматографические тесты ХЕМА, с помощью которых можно отследить наличие в таких продуктах, как колбаса, пельмени или сосиски, антигенов свинины, а значит, более жестко следовать установленным стандартам.

Кроме того, специфика ручного убоя, позволяющая производить более полное обескровливание тушки, повлияла на улучшение вкусовых характеристик продуктов из мяса птицы. Все это вместе взятое позволило повысить качество продукции и сделать ее популярной не только у местных мусульман и мигрантов, которых на Южном Урале все больше, но и у всех приверженцев здорового питания, независимо от вероисповедания. Так что в определенном смысле халяль становится фактором объединения. А «Равис» добился значительного расширения ассортимента и завоевал новых покупателей практически в рамках существующей технологии.

Конечно, это было не просто. Мусульманские покупатели, которых у нас все-таки большинство, — особая аудитория. Они сохраняют верность принципам общинного проживания, тесно общаются друг с другом, и если новый сорт сосисок или пельменей пришелся по вкусу одному покупателю, завтра за ними выстроится очередь из его друзей, соседей и родственников. Но если у кого-то возникнут сомнения в качестве продукции, весть об этом по «сарафанному радио» тоже мгновенно разнесется по всей округе. Более чем десятикратный рост объемов производ-

ства халяль на «Рависе» за последние годы — лучшее доказательство качества этой продукции.

Подразумевает ли халяль особые стандарты кормления?

Прежде чем выдать нам необходимый пакет документов, разрешающих производство халяль, наши кураторы из Татарстана проверяли кормовую базу. Они посещали комбикормовое производство, сверяли все рецептуры кормления, чтобы убедиться, что птица, которую мы передаем в цех убоя, выращена на допустимых экологических кормах, без нежелательных добавок и ГМО, с соблюдением норм сбалансированного питания. Документы соответствия, обязательной частью которых является

«правильное» кормление, предприятию выдавали в экспертном отделе комитета по стандарту «халяль» ДУМ Татарстана. Руководитель экспертного отдела Фаат Хазрат в курсе производственных вопросов и в цехе убоя, и в кормоцехе, который по масштабам производства можно назвать заводом. Здесь установлено современное оборудование для производства комбикормов фирмы «Технэкс». Производительность линии — 20 т в час, объемы производства — 140 тыс. т комбикормов в год на 20 рационах. Зерно в компании «Равис» выращивают самостоятельно. В этом году его заготовлено 100 тыс. т, 65 тыс. из которых выращены на землях нашего холдинга и входящих в его состав хозяйств.

На сегодня у «Рависа» одни из самых высоких в области результатов по привесам (более 52 г), конверсии корма (1,7) и сохранности поголовья (95%).

Производство халяль включает много ручного труда. Как это влияет на цену?

Килограмм в рознице стоит в среднем на 3 рубля дороже. Но спрос растет. Надеемся, что в 2015 г. начнем осваивать рынок Казахстана. Во время выставки в Астане в ноябре 2014 г. к нам подошли организаторы и сказали, что рады будут, если мы будем представлять свою продукцию на их рынке.

В целом опыт нашего предприятия показал, что у продукции халяль серьезные перспективы. Учитывая растущий спрос на нее среди всех слоев населения, экспертный отдел комитета по стандарту «халяль» ДУМ уже предложил нам полностью перейти на производство продукции стандарта «халяль». Пока мы не готовы к столь решительному шагу. Но считаем, что возможности роста этого сегмента рынка птицеводческой продукции еще далеко не исчерпаны. ■

Беседу записала
ЛИДИЯ ПАНФИЛОВА