История развития пивоваренной индустрии Китая, состояние на настоящее время и перспективы развития в будущем

Председатель отдела пивоварения ассоциации алкогольной промышленности Китая
Сяо Дэжунь

1

Краткое содержание

1 Процесс развития производства пива в Китае

2 Начало и значительные успехи в области пивоварения в Китае

3 Особенности развития пивоварения в 21 веке

4 Тенденции в развитии пивоварения

2

Процесс развития пивоварения в Китае

Процесс развития пивоварения в Китае можно разделить на 2 основных этапа: зарождение и основное развитие

- 1）К периоду зарождения относится развитие до начала эпохи Великих реформ
- 2）Этап основного развития длится с начала эпохи Великих реформ до наших дней

1. первые шаги（1979-1989 г.）
2. постепенное развитие(1990-1998 г.)
3. стабильный рост（1999-2009 г.）

3

Пивоварение в Китае с 1900-1979 г.

Диаграмма 1. Объемы производства пива на этапе зарождения

4

Годовые объемы производства пива с 1900-1978 гг (10 000 т)
40
35
30
25
20
15
10
5
0
1900-1949
1949-1957
1958-1966
1979
Диаграмма 2 . Годовые объемы производства пива в Китае на этапе зарождения
5

Этап основного развития（1979-2009 г.）
Объемы производства пива и темпы роста с 1978 г
Объемы производства (10 000 т)
Темпы роста
4500
4000
3500
3000
2500
2000
1500
1000
500
0
35,00%
30,00%
25,00%
20,00%
15,00%
10,00%
5,00%
0,00%
-5,00%
1978 1979 1980 1981 1982 1983 1984 1985 1986 1987 1988 1989 1990 1991 1992 1993 1994 1995 1996 1997 1998 1999 2000 2001 2002 2003 2004 2005 2006 2007 2008 2009
6

Объемы производства пива в Китае с 1979 г.

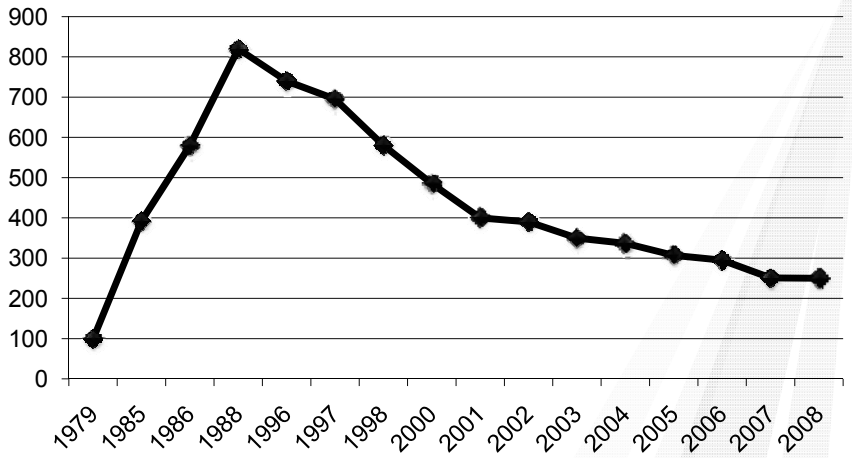


Диаграмма 4. Объемы производства пива в Китае с 1979 г.

7

1） Первые шаги

- Особенность: темпы развития свыше 20%

Таблица 1. Обзор масштабов производства пива на 1989 г

Масштабы производства	Кол-во заводов	%
Свыше 100 000 т	10	1.2
50 000-100 000 т	24	3.0
10 000-50 000 т	156	19.2
Менее 10 000 т	623	76.8
Всего	813	100

8

2）Период постепенного развития（1990-1998 г.）

- Постоянный прирост с увеличением на 10%；
- В 1995г Китай становится второй державой в мире по производству пива；
- Постепенный отказ от политики поощрения，снижение темпов развития；
- Начало прямой конкуренции и ценовые войны；
- Начало приватизации государственных предприятий；
- Начало притока большого количества иностранных инвестиций.

9

3）Период стабильного роста（1999-2009 г .）

Распределение объемов производства 5 основных пивоваренных компаний Китая (2004 г.)

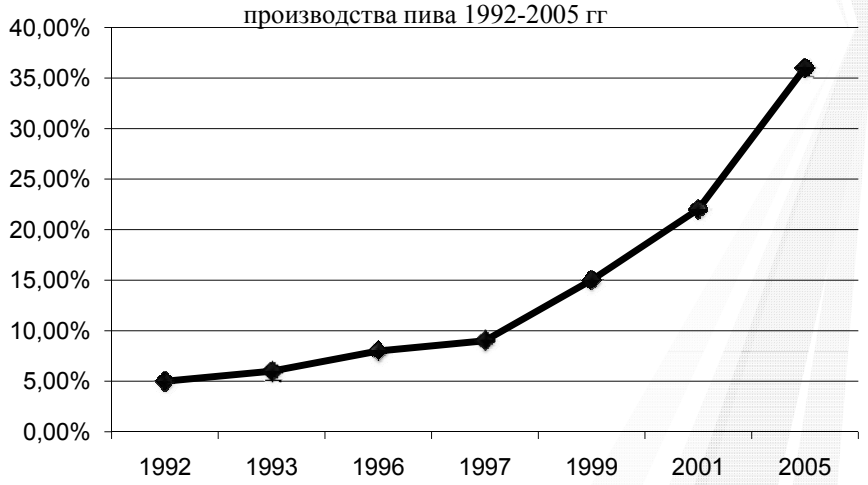
Район	Циндао	Сюэхуа	Яньцзин	Харбин	Чжунцин
Север и северо-восток	7	11	3	10	
Запад и центр	12	22	6		2
Восток	23	2	8		1
Юг	5		1		
Итого	47	35	18	10	3

10

Таблица 3. Иностранный капитал в национальных пивоваренных компаниях в Китае（2006 г.）

Иностранные	Национальные	Форма собственности
Фирма AB (США)	Компания Циндао	Раньше владело 14% акций，однако сейчас 27%
	Компания Харбин	Выкупила весь пакет акций
	Компания Ухань Байвэй	Унитарное предприятие
Бельгийская компания	Компания Чжуцзян	Владеет 24% акций
	Компания Цзиньши	Выкупила 50% акций, которыми раньше владела Малазийская фирма，получила право на управление 16 пивоваренными заводами в Китае
	ООО Чжецзянское пиво	Выкупила 70% акций у ООО Нинбо
	Компания Фуцзянь и Сюэцзинь	Выкупила весь пакет акций у Сюэцзинь
SAB-miller (ЮАР)	Компания Хуажунь	Владеет 49 % акций
Датская компания	Компания Дали	Выкупила компанию Дали
	Компания Хуацзинь	Датский пивзавод в Гонконге выкупил 50% акций ранее принадлежащей ООО Чжецзянское пиво компании Хуацзинь в Куньмине
	Тибетская компания	Создала совместное предприятие в г. Лхаса
	Компания Ланьчжоу Хуанхэ	Выкупила 50% акций ，создала 4 совместных дочерних предприятия
	Компания Синьцзян Усу	Выкупила 34.5% акций
Британская компания	Компания Чжунцин	Выкупила 19.51% акций
Голландская компания	Компания Цзиньвэй	Выкупила 21% акций компании Цзиньвэй в г. Гуандун
Японская компания	Компания Дасюэ	Выкупила 25% акций компании Дасюэ в г. Далянь

11



12

2. Начало производства пива и основные достижения

- 1. Обстановка
- 2. Условия
- 3. Подбор компонентов
- 4. Задачи
- 5. Самофинансирование
- 6. Решение вопросов о необходимом количестве стеклотары для увеличивающегося количества пива
- 7. Вопрос иностранной валюты
- 8. Решение вопроса о достаточном количестве оборудования
- 9. Внедрение новых технологий и прогресс в области пивоварения

13

9.1 Внедрение новых технологий и рецептов пивоварения

- Стандартизация процесса закваски при варении пива ;
- Технология ускоренного брожения ;
- Исследования в области ускоренного брожения при производстве пива ;
- Производство бочкового пива и его продажа;
- Новые технологии в области загустения;
- Производство нефильтрованного пива;
- Окрашивание цистерн из углеродистой стали под открытым небом;
- Внедрение микротехнологий и технологий экономии воды;
- Новые технологии запирания печей для просушки солода;
- Варение высококачественного пива из кукурузного зерна;
- Производство оборудования по наполнению 20 000 бутылок за час совместно с Японией;
- Производство оборудования по наполнению 20 000 бутылок за час совместно с ФРГ;
- Оборудование по добавлению сахара;
- Сравнительный анализ производства пива в Китае и за рубежом

14

2）Техническая политика в области оборудования по производству пива

1. Требования к строительству новых и расширению старых пивных заводов：

（1）Общие инвестиции：Годовое производство 30 тыс. тонн требует 35 млн. юаней, годовое производство 50 тыс. тонн требует 50 млн. юаней

（2）Используемые для размещения площади：В основном пив заводы строятся в пригородах, размеры площади, необходимой для размещения производства пива с годовым выходом в 50 тыс. тонн, не превышают 100 акров, с годовым выходом в 30 тыс. тонн, не превышают 80 акров.

（3）Скорость строительства завода：Для строительства и запуска завода с годовым выходом в 30-50 тыс. тонн пива нужно 3 года.

（4）Требования к развитию технологий и экономики： Для функционирования завода с годовым выходом в 30-50 тыс. тонн пива， необходимо достигнуть высокого развития в этих областях.

（5）Защита окружающей среды：Производство не должно загрязнять окружающую среду, в соответствии с условиями в данной местности необходимо принять все меры по защите окружающей среды. При брожении, добавлении сахара и других этапах производства необходимо продумать вопрос отвода сточных вод в канализацию.

При строительстве заводов нужно учитывать наличие источников воды . При использовании воды для пива желательно брать не использованную ранее воду.

（6）Качество：После запуска производства, качество изготовления должно соответствовать стандартам QB-936-84 и QB-4926-85, и общим высоким требованиям к национальному производству пива.

15

2. Предложения по использованию новых технологий в пивоварении

（1）При производстве солода

（2）При добавлении сахара

（3）При охлаждении

（4）Брожение：Необходимо внедрять технологию брожения под открытым небом, технологию ускоренного брожения；строго следить за гигиеной производства, собирать CO2.

（5）Наполнение тары

（6）Защита окружающей среды.

3. Внедрять контейнеры для брожения из углеродистой стали с покрытием

4. О внесении предложения о не взимании налога на строительство при строительстве пивовареных заводов на кредитной основе

16

Особенности развития индустрии пивоварения в 21 веке

(1) Приток и отток иностранного капитала

(2) Укрупнение форм собственности производителей пива

(3) Создание национального центра технологий пивоварения

(4) Зарождение и развитие производства бочкового пива

(5) Продолжение увеличения объемов производства пива

(6) Энергосбережение

(7) Качество пива и пищевая безопасность

17

Приток и отток иностранного капитала в индустрию пивоварения

- 1. Начиная с 1992 года в Китае наблюдается приток иностранного капитала.
- 2. С 1999 г наблюдается обратное явление：причина в положении дел и обстановке внутри Китая；на рынках сбыта, строительства, наблюдается рост себестоимости товаров и услуг，конкуренция между товарами падает；пути сбыта работают не на полную мощность；протекционистская политика на местах ограничивает расширение иностранных инвестиций.
- 3. В начале 21 века наблюдается обратная тенденция：объединение известных производителей пива, которые начинают идти по пути национализации.

18

（2）Рост процессов объединения предприятий пивоваренной индустрии

1. Предприятий, производящих свыше 200 000 000 л. пива насчитывается около 28， объемы производства выросли до показателя 76.48% 2009 года.

2. Доля объема производства 10 крупнейших компаний в общенациональных масштабах составила 63.19% 2009 года。

3. Хуажунь、Циндао、Яньцзин - 3 крупнейших объединения среди предприятий пивной индустрии Китая занимают лидирующие позиции на рынке.

4. Объем производства Хуажунь、Циндао、Яньцзин - 3 крупнейших объединения среди предприятий пивной индустрии составил 18 974 000 000 л. Доля объема производства этих компаний в общенациональных масштабах составила 44.79%。

5. Сумма собранного налога составила 23.46% от общенационального.

19

（3）Создание национального центра технологий пивоварения.

Под руководством Национального экономического комитета, министерства финансов, налоговой службы, таможенной службы были созданы

Центр технологий ООО Циндао пиво

Центр технологий АО Яньцзин пиво

Центр технологий АО Чжуцзян пиво

Центр технологий Национального стандарта пивоварения

20

（4）Появление и развитие бочкового пива в Китае

1. Производство бочкового пива стало самой большой инновацией в области пивной индустрии Китая.

2. Это нововведение сократило разницу между пивными индустриями Китая и остального мира, увеличило конкуренцию в масштабах всего мира.

3. Стимулировало отлаживание системы производства пива, а так же рост прибыли.

4. Повысило уровень применения микроорганизмов при варении пива, появились так называемые технологии «без микробного» пива и «бочкового» пива.

21

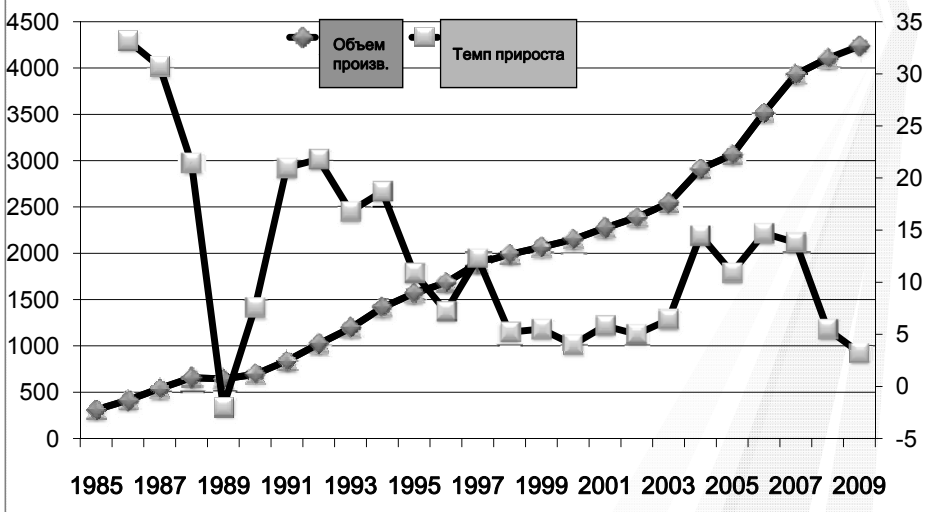
（5）Последовательный рост объемов производства пива

1. Объемы производства крупнейших пивоваренных компаний Китая до 2009 г.

Название предприятия	Объем производства в 2009 г.［гл.］
Хуажунь Сюэхуа［Национальное］ООО	8398450
ООО Циндао пиво	5903478
ООО Пекинское Яньзцин пиво	4672479
ООО Хэнань Цзиньсин пиво	1908559
ООО Чжунцин пиво	1770166
ООО Инбо Сюэцзинь	1176116
ООО Гуанчжоусское Чжуцзян пиво	1137689
Цзиньвэй пиво［Национальное］ООО	821502
ООО Цзянсу Дафухао пиво	493834
ООО Хубэй цзинь лун цюань пиво	487216

22

2. Объемы производства пива и их темпы роста с 1985-2009 г.



23

3. Объемы производства компаний, производящих свыше 20 000 000 л. пива в год за 2009 г.

Номер по порядку	Провинция (город)	Название предприятия	Объем производства за 2009 г. [кл.]
1	Пекин	ООО Хуажунь Сюэхуа пиво	8398450
2	Шаньдун	ООО Циндао пиво	5903478
3	Пекин	ООО Пекинское Яньцзин пиво	4672479
4	Хэнань	ООО Хэнань Цзиньсин пиво	1908559
5	Чжунцин	ООО Чжунцин пиво	1770166
6	Фуцзянь	ООО Инбо Сюэцзинь пиво	1176116
7	Гуандун	ООО Гуанчжоусское Чжуцзян пиво	1137689
8	Гуандун	ООО Цзиньвэй пиво	821502
9	Цзянсу	ООО Цзянсу Дафухао пиво	493834
10	Хубэй	ООО Хубэйское Цзиньлун цюань пиво	487216
11	Чжецзян	ООО Инбо Шуанлу пиво	470410
12	Хэбэй	ООО Ланьбэйцзиу	467527

24

Номер по порядку	Провинция (город)	Название предприятия	Объем производства за 2009 г. [кл.]
13	Цзилинь	АО Цзинь Тубай пиво	440790
14	Шаньдун	ООО Шаньдунское Сининьмай пиво	430839
15	Хэйлунцзян	ООО Харбинское пиво	421256
16	Шанхай	АО Саньдэли пиво	418136
17	Хубэй	Международное ООО Ухань пиво	409616
18	Синьцзян	ООО Синьцзян У су пиво	333590
19	Чжэцзян	ООО Чжэцзянское Инбо Улян пиво	261318
20	Цзянси	ООО Наньчан пиво	254408
21	Хэнань	ООО Ланьпхай пиво	236713
22	Хэнань	ООО Юэшань пиво	227620
23	Хэнань	ООО Вэйсюэ пиво	221580
24	Ганьсу	ООО Цзянян пиво	209865
25	Ляонин	ООО Дасюэ пиво	209311
26	Юэнань	ООО Ланьтсан пиво	207024
27	Хэнань	ООО Аокхэ пиво	205000
28	Гуандун	ООО Фошань пиво	204687

25

4、Современное изменение вкусов пивной продукции

1）Очевидное снижение тенденции на уменьшение густоты и горькости пива；

2）В основном используется способ производства пива из многих компонентов；

3）Цвет пива становится светлее，вкус тоньше，не резкий，запах слабее；

4）Густота экстракта зерна упала до 8-10°Р；

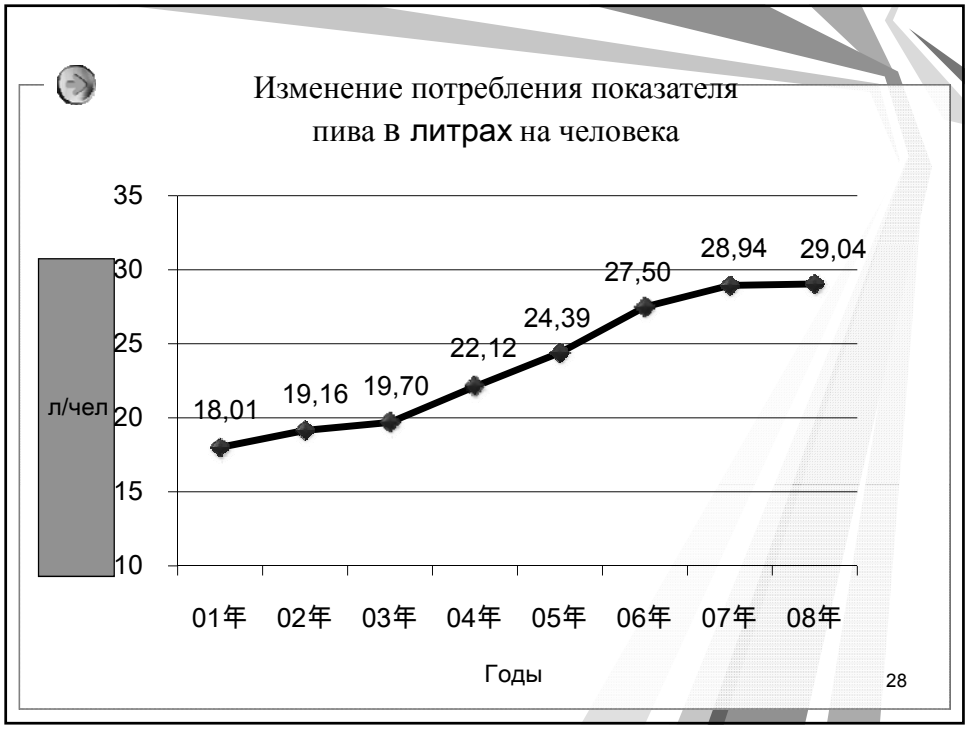
5）Большое различие между компонентами；

6）Используется техника фильтрации густого пива，вырос коэффициент эффективности работы оборудования；

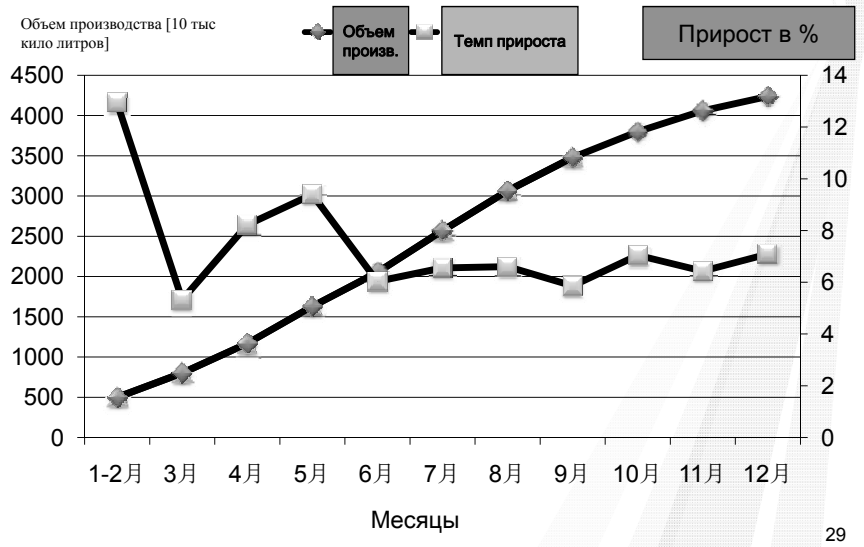
7）Уровень окисления упал до международных стандартов.

26

5. Изменение показателей импорта экспорта пива в Китае
10000 гл
30
25
20
15
10
5
0
2001
2002
2003
2004
2005
2006
2007
2008
2009
27


Изменение потребления показателя пива в литрах на человека
л/чел
35
30
25
20
15
10
18,01
19,16
19,70
22,12
24,39
27,50
28,94
29,04
01年
02年
03年
04年
05年
06年
07年
08年
Годы
28

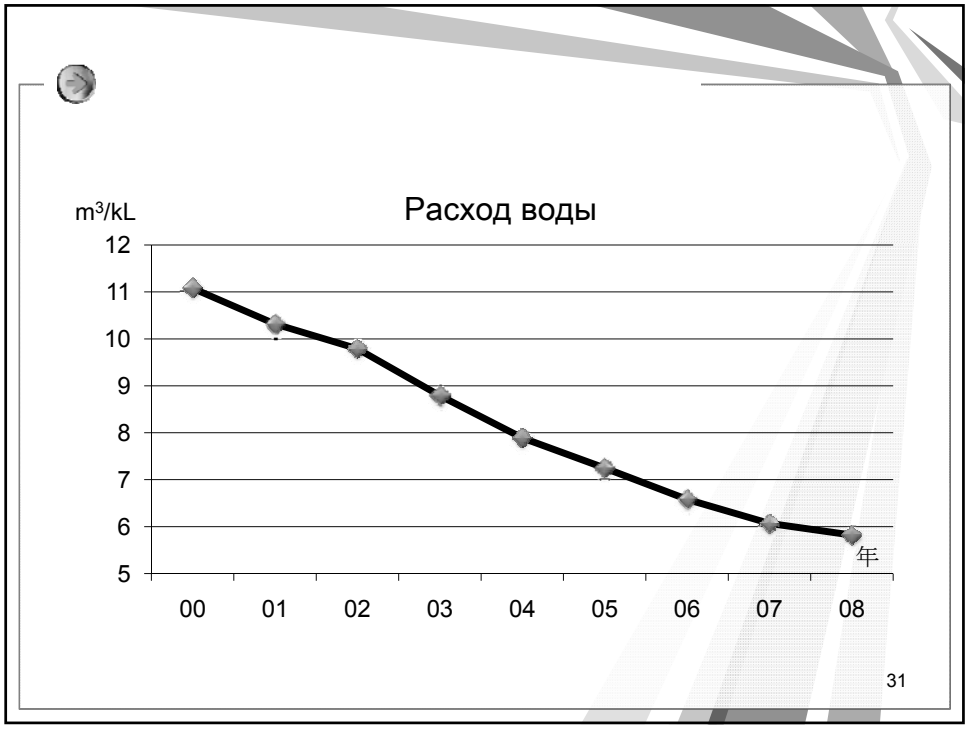
7. Объемы производства пива в период с января по декабрь 2009 г.

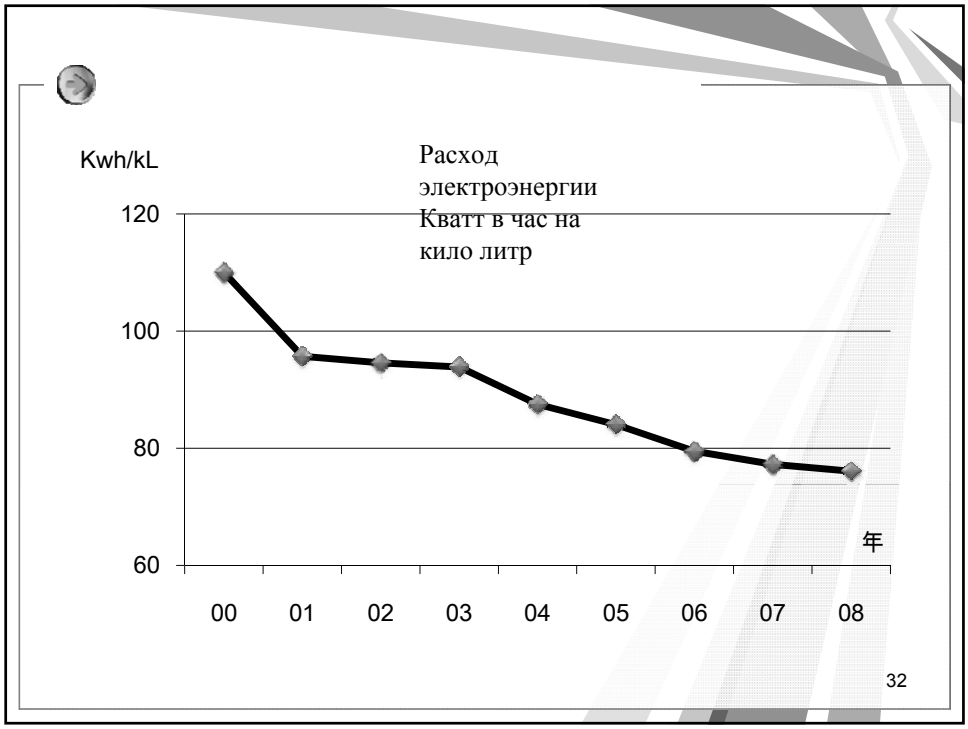


29

(6) Сбережение энергии

30


m³/kL
Расход воды
12
11
10
9
8
7
6
5
年
00
01
02
03
04
05
06
07
08
31


Kwh/kL
Расход электроэнергии Кватт в час на кило литр
120
100
80
60
年
00
01
02
03
04
05
06
07
08
32

33

В производстве пива стала использоваться новая технология циркуляции:
1）Новая технология варения экстракта и двойная обработка паром；
2）Сбор конденсата от пара и его повторное использование;
3）Использование отработанной воды и метана；

Кроме вышеперечисленного:

Система циркуляционного использования воды；
Использование паровых котлов и котлов низкого нагрева；
Новая технологи фильтрации；
Новая технология уничтожения бактерий высокой температурой；
Повторное использование жидкости для мытья бутылок；
Новые технологии отчистки энзимов.

34

（7） Качество пива и пищевая безопасность

Пищевая безопасность

1. Контроль за соответствием стандартам достиг 99.8%.

2. Повсеместное повышенное внимание к контролю за качеством продукции.

3. Выход 《Законопроекта о пищевой безопасности》.

4. Выход закона и изменений к нему «Пищевые добавки».

5. 《Проект поощрения легкой промышленности》усилил механизм контроля за пищевой безопасностью.

6. Развитие национального движения за пищевую безопасность и качество потребительской продукции，создание сети общественного контроля за качеством продукции.

35

4. Перспективы развития пивоваренной промышленности

1. Стабильный рост объемов производства пива.
Темпы роста – 5-10 %.

2. Увеличение темпов централизации производства.

3. Отлаживание производства，усиление диверсификации，увеличение качества продукции.

4. Вопросы здоровья на первом месте, повышенное внимание к качеству продукции и пищевой безопасности.

5. Более чистое производство, внедрение технологий энергосбережения и циркуляции.

6. Вслед за ростом цен, растут и прибыли.

36

37