

Господин Хуаимин Янг (Huaimin Yang) (закупщик пивоваренного ячменя, преимущественно по импорту)

- Информация о компании
 - Проспект компании
- Департамент «Сырье и материалы для пивоварения»:
- Информация о рынке пивоваренного ячменя:
 - По подсчетам г-на Янга, при производстве 320 млн. гл пива китайский рынок сырья - это, приблизительно, 3,1 млн. т солода, что определяет потребность в пивоваренном ячмене около 4 млн. т.
 - По информации, полученной от г-на Янга, на сегодня цены на пивоваренный ячмень очень высокие. Он дает следующие цифры по ценам различных регионов:
 - Австралия: 250 амер. долл./т (По словам г-на Янга, это цена компании АВВ, более мелкие фирмы дают немногим более низкую цену, в случае небольших объемов она составляет, примерно, 220 амер. долл./т)
 - Канада: 240 амер. долл./т
 - Франция: 275 амер. долл./т (все цены на условиях FOB Китайский порт)
 - Китайский рынок пивоваренного ячменя поставляет, по данным г-на Янга, 2 млн. т пивоваренного ячменя
 - После плохого урожая (1,6 млн. т пивоваренного ячменя) в 2005 г. цена китайского ячменя была выше цен на мировом рынке, но на данный момент, после хорошего урожая (2 млн. т) в 2006 г., цена находится на уровне ниже цен на мировом рынке.
 - По сведениям г-на Янга, фермеры не хотят продавать по нынешней цене, но вынуждены делать это, т.к. только так они могут покрыть свои текущие затраты (отсутствуют какие-либо финансовые резервы).
- Стратегии улучшения производства отечественного пивоваренного ячменя
 - Г-н Янг указывает на те же недостатки отечественного пивоваренного ячменя, что и его коллеги по отрасли (высокий белок, плохая сортировка или отсутствие сортировки, окрашивание зерен, не обеспечивается разграничение поставок в зависимости от качества). У пивзавода Янджинг (Yanjing) есть стремление улучшить ситуацию, а именно,

аналогично компании Кофко (Cofco), - посредством соответствующего лоббирования в правительстве.

- Сырье, используемое для производства пива
 - По информации, полученной от г-на Янга, в Китае пиво производят не на 100% из солода. В качестве несоложенных материалов используют рис и кукурузу.
 - Большинство пивзаводов используют 60% солода. По словам г-на Янга, на пивзаводе Yanjing применение солода составляет 67%. Это обусловлено стремлением на постоянной основе обеспечивать клиентам пивзавода Yanjing хороший вкус пива и поддерживать репутацию производителя высококачественного продукта.
- Солодовня
 - Г-н Янг закупает около 120.000 т пивоваренного ячменя в год. По данным г-на Янга, между отечественным и импортным сырьем закупки распределяются следующим образом:
 - отечественный ячмень: около 8.000 т
 - импорт: около 112.000 т
 - Г-н Янг предпочитает австралийский пивоваренный ячмень канадскому, канадский европейскому. Все закупаемые сорта двухрядные. По словам г-на Янга, использовали также шестирядный Esterell из Франции. Но этот сорт его не убедил.
 - Мощность солодовни пивзавода Yanjing составляет, по словам г-на Янга, 110.000 т. Этот солод предназначен исключительно для пивзавода Yanjing.
 - Также закупается ячмень, который передается пивзаводом Yanjing на переработку на другие солодовни (система давальческой переработки ячменя (Toll Barley)).
- Информация о пивном рынке:
 - Китайский рынок уже многие годы характеризуется высокими темпами роста. В 1995 г. среднедушевое потребление в Китае составило 8 литров пива. В 2005 г. этот показатель достиг, по данным г-на Янга, 23 литра пива, что означает 10%-й прирост к уровню 2004 г.
 - Потребление пива в Китае отличается в зависимости от регионов. Провинции Пекин (Beijing), Шанхай (Shanghai), Харбин (Harbin) и

Цзянсу более развиты и поэтому потребление пива в них выше.

В сельской местности среднедушевой доход низкий, что обуславливает сравнительно низкий уровень потребления пива.

- Сбыт пива:
 - Пивзавод Yanjing экспортирует пиво в Гонконг, Макао и Корею. После событий 11 сентября Yanjing больше не экспортирует пиво в США. По оценке г-на Янга, в этом отношении более лучшие шансы имеет пивзавод Циндао (Tsingtao).
- Договоренности
 - Отправка г-ну Янгу по электронной почте документации фирмы BayWa.