



**Краткое описание инвестиционного проекта
развития бизнеса морепродуктов
Snefjord Kongekrabbe AS (Норвегия)**



ПРОЕКТ SNEFJORD KONGEKRABBE.

Долгосрочная цель проекта – создание крупнейшего игрока мирового уровня на рынке живых и свежих морепродуктов .

Среднесрочная цель проекта – создание под единым управлением компании полного цикла, осуществляющей бесперебойную приемку живого краба, его доращивание, продажу и доставку конечному потребителю как живого краба, так и произведенной из него продукции.

Краткосрочная (текущая) цель проекта – организация приемных пунктов краба, развертывание и развитие логистической инфраструктуры на территории Норвегии, установка бассейнового комплекса по хранению в живом виде и доращиванию краба.

Основное предприятие проекта – фабрика по переработке краба SNEFJORD KONGEKRABBE AS расположено Scavica, коммуна Masoy, Норвегия.





Мировой рынок краба

Крабовый промысел является самым высокорентабельным видом бизнеса, связанного с добычей и переработкой морепродуктов. Существует устойчивый валютоемкий спрос на крабовую продукцию на рынках Европы, Юго-Восточной Азии и США. Только на японском рынке ежегодно потребляется около 100 тыс. тн. крабовой продукции., а ежегодный объем рынка составляет 0,7-1,5 млрд. Долл.США только на юго-восточном направлении (Япония, Китай, Ю.Корея, Тайланд).

Промысловые виды крабов обитают в морях Тихого океана – на Дальнем Востоке в Охотском море, у западного побережья Камчатки, Сахалина, в Татарском проливе, в Беринговом море, у побережья Аляски, а также в Баренцевом море у побережья России и Норвегии.

Наиболее ценные промысловые виды – королевский камчатский краб и опилио. Разные подвиды крабов различаются внешним видом, размерами, глубиной обитания, что сказывается на условиях добычи, стоимости и спросе.

В мире существует три основных игрока на крабовом рынке – США (Аляска), Россия и Норвегия.

Королевский краб как объект промысла и экспорта в Норвегии

В 60-х годах XX века российские ученые успешно интродуцировали королевского (камчатского) краба в Баренцевом море, откуда он самостоятельно распространился к берегам Норвегии и Дании, что способствовало активному участию Норвегии в развитии крабового бизнеса (занимает 3-е место по объемам добычи).

В настоящий момент правительство Норвегии рассматривает камчатского краба, с одной стороны, как инвазивный вид и под давлением Канады и Дании препятствует его распространению на запад, не ограничивая промысел к западу от 26 гр. в.д. – так называемая неквотируемая зона, с другой стороны, как ценный промысловый ресурс, для чего регулирует и контролирует промысел в квотируемой зоне с целью сохранения промысловой популяции в долгосрочной перспективе (квотируемая зона).



В квотируемой зоне

разрешен промысел самцов краба, с размером карапакса от 137 мм, прилов самок 5%. Промысел разрешен норвежцам, имеющим статус активного рыбака (и норвежским компаниям) проживающим (зарегистрированным) в квотируемой зоне. Количество ловушек не более 30 шт. на корабль. Общее количество квот 300-400 шт. Общий объем вылова 1000-1500 тн. краба в основном размером 2,2+. Промысел разрешен только под AIS (автоматическая система контроля), после предварительного уведомления.

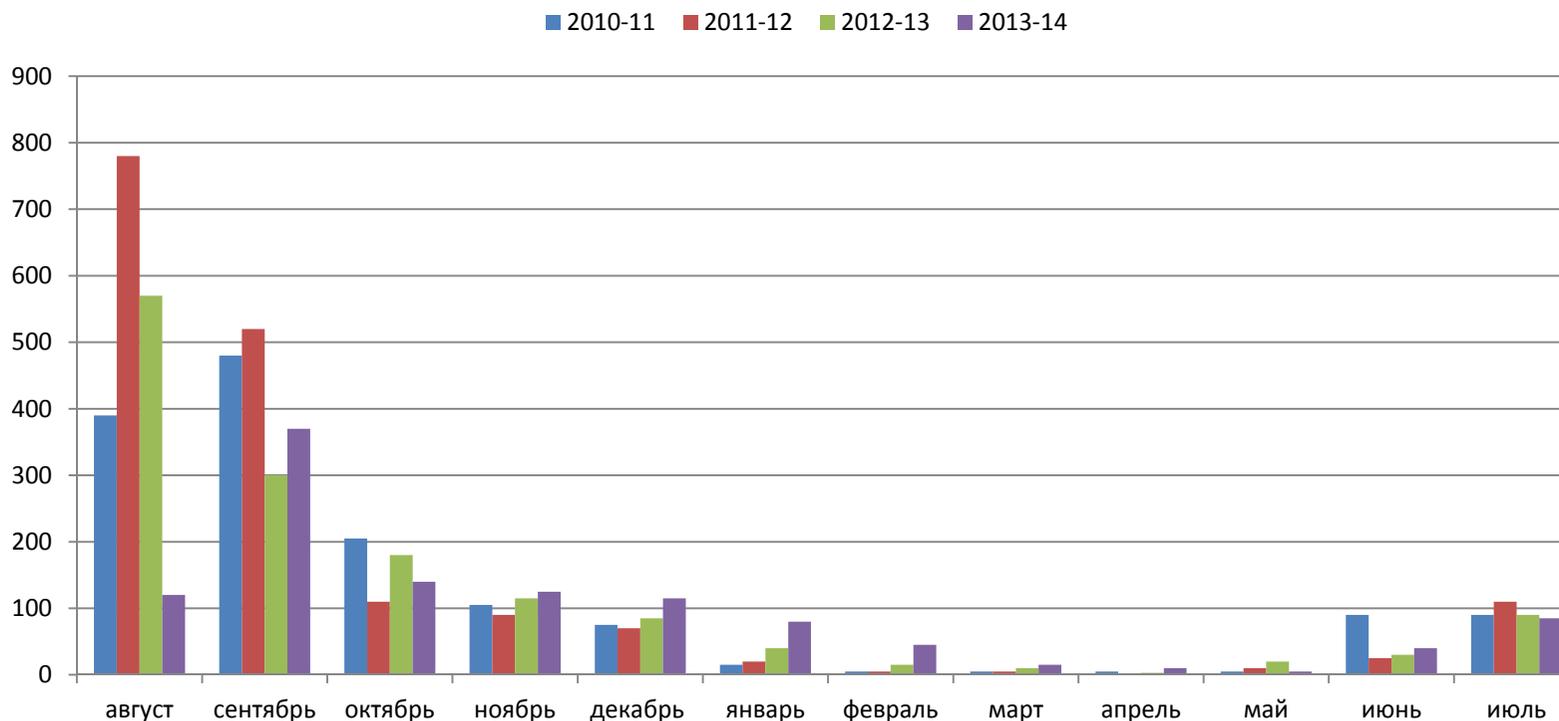
Промысел краба ведется в 26 градусах к востоку от провинции Финмарк на севере Норвегии, т.е. примерно от мыса Нордкап до российской морской границы.

В неквотируемой зоне

ограничений по промыслу нет. Промысел ведут малотоннажным прибрежным флотом – специально оборудованными судами, принадлежащими семьям рыбаков, проживающих в районах добычи (вылов краба в экономической зоне Норвегии судами под иностранным флагом законодательно запрещен), с общим количеством ловушек 50-100 шт. на корабль, в режиме 3-4 выхода для проверки ловушек в месяц. Добыча краба осуществляется с августа по март. Краболовные суда оснащаются ловушками трех различных типов (японские конические, большие американские прямоугольные ловушки, американские пирамидальные ловушки), которые позволяют вести промысел на разных глубинах и при различных размерах крабов.



Динамика уровня вылова по месяцам за последние 3 котируемые года на основании данных Norges Rafisklag



Квота на 2015/2016 гг.

подразумевает вылов 1 300 метрических тн. Крабов-самцов и 50 тн. крабов-самок. Объем вылова крабов-самцов был увеличен на 200 тн. по сравнению с предыдущим сезоном 2014/2015 гг. При этом Норвежский институт морских исследований рекомендовал ограничить квоту на вылов краба до 1 250 тн.



Основная производимая продукция из крабов

Выловленные крабы не могут долго храниться и должны быть быстро отправлены потребителю в живом виде, либо переработаны. Переработка крабов (варка, замораживание, разделывание и т.д.) осуществляется на береговых предприятиях. В зависимости от глубины переработки основными видами готовой продукции из крабов являются: сыро-мороженые конечности крабов в хитине, варено-мороженые конечности крабов в хитине, крабовое мясо, консервы из крабов. Первые два вида продукции могут употребляться в пищу как непосредственно, так и выступать в качестве полуфабрикатов для дальнейшей переработки (наряду с живыми крабами).

Продукция из крабов, наряду с икрой лососевых и осетровых рыб, относится к деликатесной. Она характеризуется особыми вкусовыми качествами, высокой ценой, пользуется устойчивым спросом на мировых рынках.

Существует 4 (четыре) стадии производства продукции из крабов и этапов ее прохождения от производителя к потребителю:

- оптовый рынок выловленного (живого) краба – оптовые покупатели, рестораны и ресторанные сети.
- оптовый рынок полуфабрикатов из краба (конечности (кластеры) сыро-мороженые и варено-мороженые в хитине).
- розничный рынок полуфабрикатов из краба (сыро/варено – мороженые конечности в хитине).
- оптовый и розничный рынки готовой продукции из крабов – крабового мяса и крабовых консервов.

Наиболее выгодной на сегодняшний момент является реализация краба живого или конечностей сыро/варено – мороженых в хитине: высокие мировые цены и минимальные затраты. Все основные заводы по производству консервов сосредоточены в Японии, Тайланде, Бельгии, Франции, Малайзии.



Живой краб

Основными потребителями живого краба являются крупные оптовые компании, владеющие аквариумными комплексами (передержками), которые занимаются распределением живого краба в рестораны класса «люкс», а также в крупные ресторанные сети.

География экспортных поставок живого краба из Норвегии: Лондон, Париж, Милан, Дубай, Пекин, Гонконг, Шанхай, Гуанчжоу, Сеул.

Покупатели Ю.Кореи и Китая на сегодняшний день составляют 75% от общего объема экспорта.

Технологически доставка живого краба производится следующим образом:

улов крабов, принятый от рыбаков, сортируют по размерным рядам и помещают в бассейны с проточной морской водой. Их взвешивают и регистрируют с присвоением индивидуального номера для возможности дальнейшего отслеживания. Далее крабов при помощи сканирования вносят в базу данных хранения, упаковки и отправки.

Подготовленного специальным образом к отправке краба упаковывают в авиационные коробки из пенопласта без воды и отправляют в аэропорт. При перевозке крабов в специализированной упаковке они могут сохранять жизнеспособность до 36 часов, что достаточно для транспортировки грузовыми самолетами.

Производство полуфабрикатов

Непригодный для продажи в живом виде краб перерабатывается в кластеры (конечности в хитине) путем нескольких технологических процедур, включающих в себя разделку краба, сортировку и подготовку конечностей, варку конечностей краба, их охлаждение в соляном растворе/воздушное, разделку, мойку, дополнительную шоковую заморозку и упаковку.

Панцирь содержащие отходы могут направляться для получения хитина, хитозана, которые используются для производства ферментных препаратов в медицинской, пищевой и косметической промышленности, белково-минеральной муки, крупки.



Основные сведения о фабрике Snefjord Kongekrabbe.

Фабрика включает в себя полный цикл производства варено-мороженых кластеров с возможностью как рассольной так и воздушной заморозки.

Общая площадь помещений 1000 м2.

Здание фабрики находится в собственности, приемочный причал и прилегающая территория со вспомогательным пирсом - в аренде на 47 лет.

Производительность фабрики:

- при односменной работе – 4-5 тн. продукции в смену (100 тн/месяц);
- при посменной работе – 10 тн. продукции в день (240 тн/месяц);
- производительность варочных котлов - 640 кг/час.

Фабрика имеет свой ЕС номер.

Получены все разрешения на указанный вид деятельности.

Потенциальные рынки сбыта варено-мороженых конечностей и живого краба: Европа, Азия, Америка.



Квотируемая зона - от 26 гр. в.д. до границ с РФ, от береговой линии до 71 гр 30` (общее удаление от 25 до 44 морских миль в глубь моря)

Фабрика расположена в неквотируемой зоне на удалении 35 миль от границ квотируемой зоны





Схема движения товарных потоков

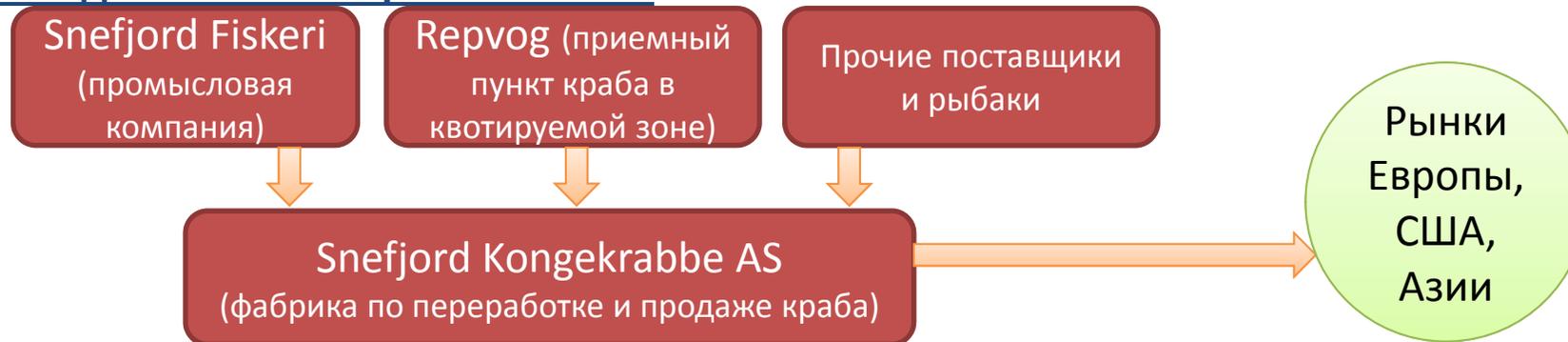


Схема движения денежных потоков





План мероприятий по обеспечению уровня приемки краба.

- Работа с отдельными рыбаками, показывающими наиболее стабильные и существенные результаты. Выход с ними на отдельные договоренности. Передача в пользование ловушек, снабжение наживкой на условиях сдачи краба на фабрику.
- Организация приемных пунктов по крабу, для того чтобы фабрика «была ближе» к рыбакам. В настоящее время SKK уже имеет договоренности с Tobofisk и Repvog. Последний находится в квотируемой зоне, что открывает дополнительные преимущества. Также есть договоренность о работе с приемными пунктами в Veidnes (также расположен в квотируемой зоне) и Forsol.
- Выход на договоренности с рыбацкими кооперативами в квотируемой зоне о приемке у них продукции через свои приемные пункты (работа с отдельными рыбаками сложнее в силу расстояния).
- Выход на договоренности с рыбацкими кооперативами в квотируемой зоне о том, чтобы при переходе их рыбаков из квотируемой зоны в неквотируемую (по окончании рыбалки в квотируемой зоне) они базировались при фабрике и сдавали улов на фабрику. При этом есть условия для размещения рыбаков в общежитии; фабрика предоставит права пользования удобствами (стиральная машина, сауна, душ и т.п.); фабрика предоставит в пользование ловушки (им не надо их перевозить из зоны в зону); также обеспечит наживкой, привезет под заказ продукты.



Фабрики – партнеры, принимающие (и готовые принимать) для SKK краба:

1 – Tobo Fisk

фабрика, занимается рыбой, готова принимать для нас краба. Расположена в Honisvag, имеет налаженные связи с рыбаками. Есть предложение перейти на аренду приемного пункта с оплатой зарплаты приемщику. SKK это дает приемщика – норвежца. Переговоры ведутся с августа.

2- Repvog

приемный пункт, расположен в котируемой зоне, развивает контакты с рыбаками. Единственный, кроме StoFi, приемный пункт в Порсангерфьорде. Владелец заинтересован в долгосрочном сотрудничестве и продаже доли в своей компании. Переговоры ведутся с сентября.

3 – Veidnes

приемный пункт, расположен в котируемой зоне. Владелец - глава местного клана рыбаков (22 квоты). Сотрудничаем в текущем режиме.

4 – Forsol

приемный пункт с передержкой. Владелец - лидер сообщества рыбаков и судовладельцев, 120 активных участников. Для SKK это больше связь с местным рыбацким сообществом. Владелец сдает краба на SKK.



Фабрики – конкуренты по приемке:

5 – Storbukt Fiskeri (StoFi)

один из крупнейших производителей, выкупает до 40% краба в Норвегии

6 – Nordwagen

несущественный производитель, в основном занимается рыбой

7 – Dyfjord

несущественный производитель, в основном занимается рыбой

8 – Olaf Petersen

приемный пункт без производства

9- Berlevag Kongekrabbe AS

крупный производитель

10 –Arctic Catch

крупный производитель

11 – Arctic Kiberg

работает как с крабом, так и с рыбой

12 – Bygounes Kongekrabbe AS

крупный производитель



Расположение фабрик и приемных пунктов





Наши конкурентные преимущества

- Высоко дефицитная продукция, рынок «продавца».
- Полный технологический цикл, связанный с приемкой, передержкой (хранением) живого краба и его частичной переработкой в кластеры, а также наличие складских помещений, что позволит осуществлять ритмичные поставки покупателям вне зависимости от внешних условий.
- Наличие отлаженной логистической инфраструктуры по доставке живого краба и кластеров до конечного потребителя.
- Собственная клиентская база с объемом предзаказов в 2-3 раза превышающих предложение.
- Получение высококачественного сырья «из первых рук» – рыбаки.
- Диверсификация бизнеса, сбалансированные поставки по видам продукции, снижение влияния сезонных факторов.
- Широкий ассортиментный ряд свежей продукции для сегмента HoReCa.

Этапы создания добавленной стоимости в структуре цены на живого королевского краба и производства кластеров



Производственная инфраструктура проекта включает в себя следующие составляющие: Пункт приемки живого краба, перерабатывающая фабрика, складской и упаковочный комплексы, размещающиеся в Scavica, коммуна Masoy, Норвегия.



Юридические аспекты ведения бизнеса в Норвегии

Рынок биоресурсов в Норвегии является регулируемым со стороны государства.

Основные регуляторы:

1. Директорат по рыболовству – общее соблюдение законодательства в сфере водных биоресурсов, освидетельствование фабрик, присвоение им экспортных номеров.
2. Norges Rafisklag - установление минимальных цен по приемке продукции у рыбаков, расчет с рыбаками посредством системы депозитов.
3. Mattilsynet – соблюдение ветеринарного законодательства.
4. Norwegian Seafood Council – некоммерческая организация, занимающаяся продвижением норвежской продукции на мировом рынке, членство в которой является обязательным для экспортеров продукции. Отсутствие членства влияет на размер таможенных пошлин при экспорте в страны Евросоюза в сторону их повышения.

Цель норвежского законодательства относительно добычи любых биоресурсов защитить норвежские морские ресурсы от использования иностранцами внутри норвежского морского пространства. Поэтому рыбалка, вылов, сбор биоресурсов запрещен для тех, у кого нет норвежского гражданства и норвежского судна.

Для вылова определенных видов, которые регулируются квотами, есть двусторонние соглашения, которые позволяют иностранным рыболовным судам работать в норвежской экономической зоне без дополнительных бизнес-разрешений. Примерами этого являются норвежские двусторонние соглашения с Европейским Союзом и Россией, касающиеся промысла трески в норвежских водах.

Поскольку по крабу у Норвегии нет межправительственных соглашений ни с одной страной, как в Евросоюзе, так и за его пределами, - **НИ ОДНО СУДНО НЕ МОЖЕТ ЛОВИТЬ КРАБА ПОД ЛЮБЫМ ДРУГИМ ФЛАГОМ, КРОМЕ КАК НОРВЕЖСКИМ** в норвежской экономической зоне в настоящее время.

Государство регулирует отрасль путем квотирования вылова, а также устанавливает минимальные цены на морепродукты, по которым можно покупать у норвежских рыбаков.

Поэтому произошло естественное разделение отрасли на тех, кто добывает (рыбаки) и тех, кто принимает, накапливает, перерабатывает и продает морепродукты (предприятия прибрежной первичной переработки).

В силу крайне высокой стоимости оплаты труда береговая глубокая переработка морепродуктов в Норвегии развита слабо.

Для нас это означает, что наиболее эффективная бизнес-модель должна быть построена на приемке краба у рыбаков и производстве полуфабрикатов, остальные операции – за пределами Норвегии.



Перспективы дальнейшего развития

- Увеличение объемов закупки живого краба за счет открытия дополнительных приемных пунктов на побережье Норвегии, расширение клиентской базы покупателей продукции. Отработка процессов бесперебойной доставки живого краба до конечного потребителя с минимальной смертностью.
- Приобретение судна-краболова для добычи королевского краба и краба опилио (не квотируется).
- Организация предприятия по культивированию (доращиванию) морского ежа в Норвегии.
- Организация предприятия по приемке и переработке рыбы (треска, сайда, пикша, палтус, красный окунь).
- Получение экологического заключения о возможности использования водного пространства для доращивания краба до товарных кондиций, согласование проекта с коммундой, оформление права пользования водным пространством и реализация технологии доращивания краба в условиях аквакультуры.
- Изучение возможностей получения софинансирования инновационного проекта по доращиванию краба в условиях аквакультуры с помощью фонда Innovation Norway.



Фабрика – общий вид



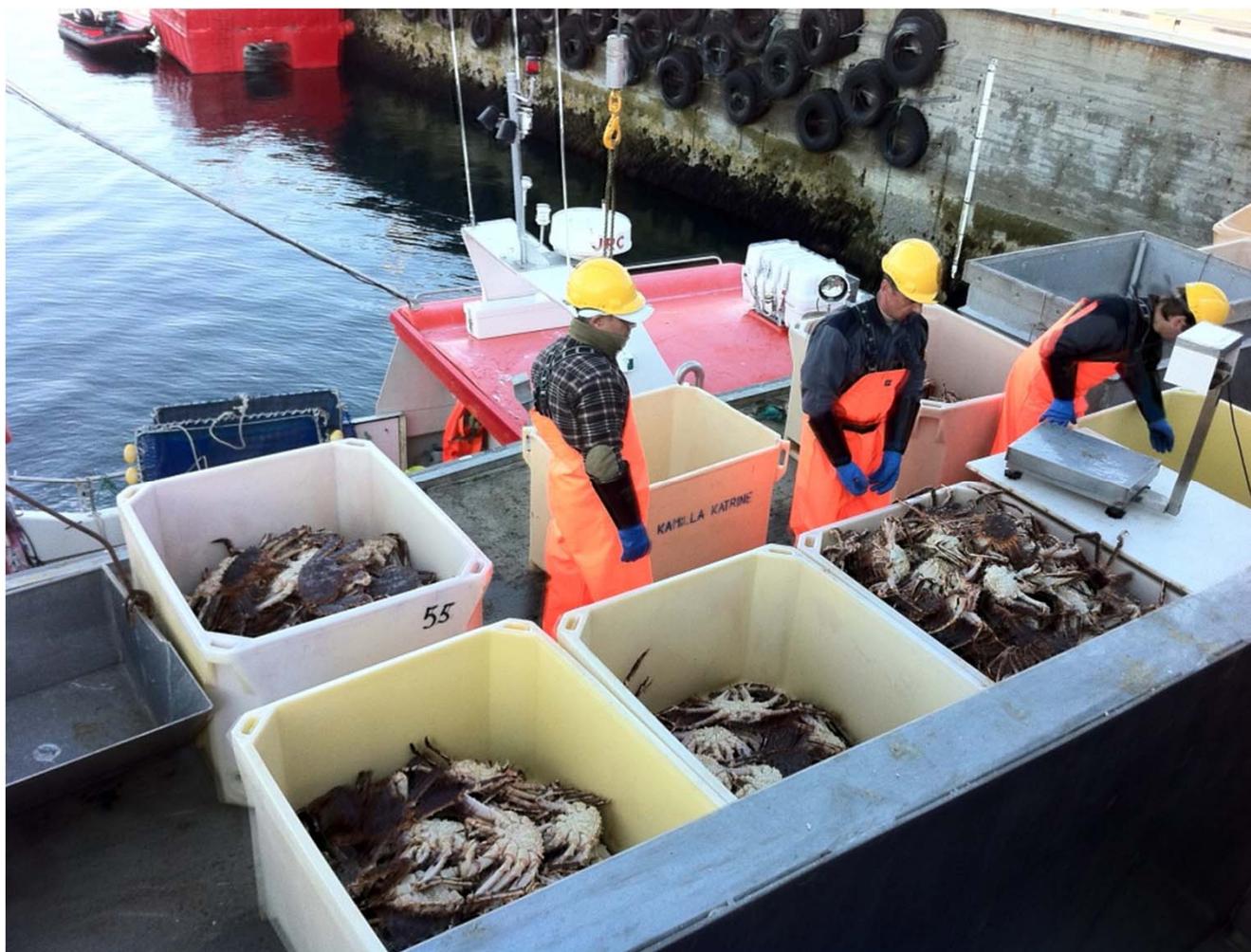


Фабрика – общий вид



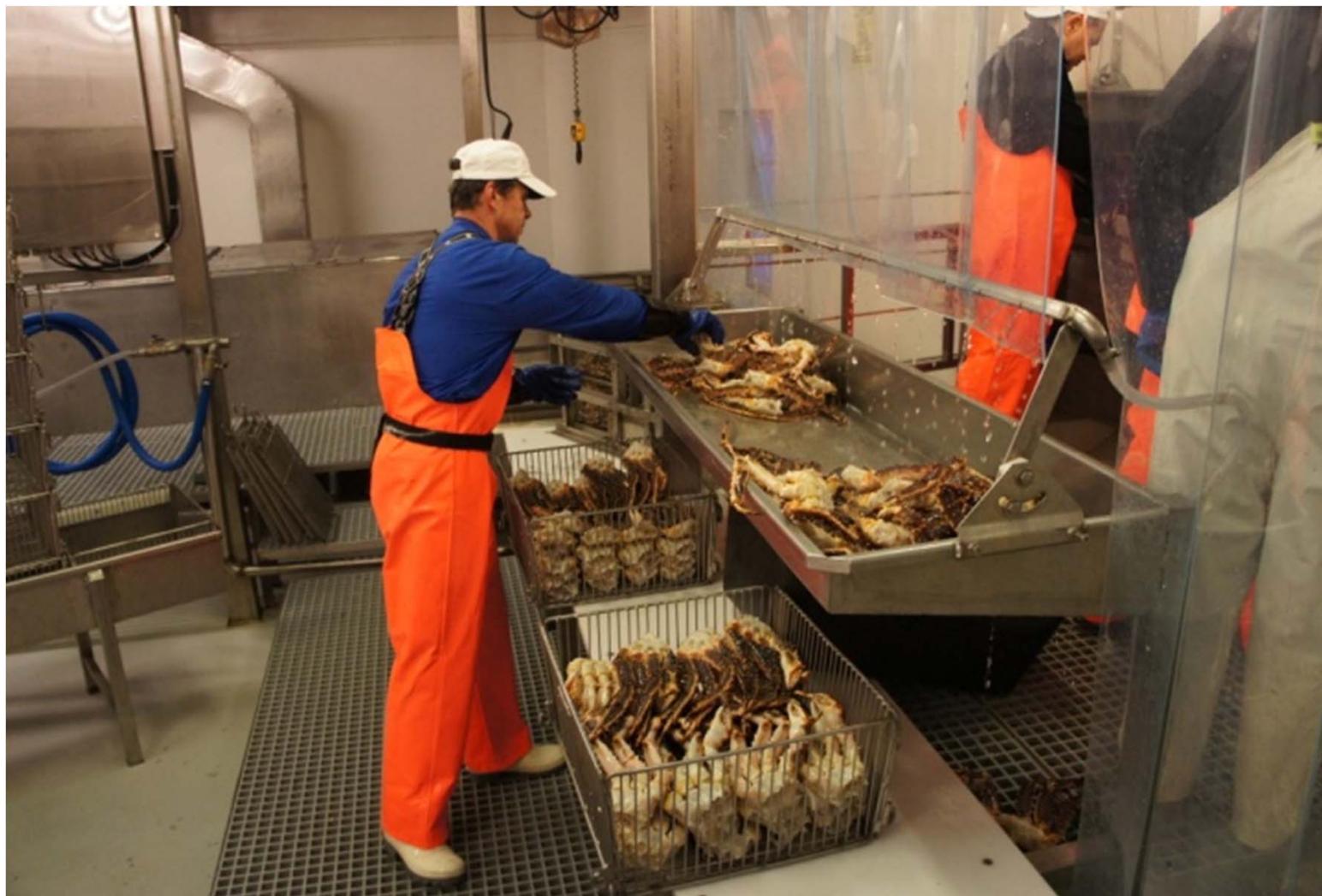


Фабрика – приемка краба





Фабрика – производственный процесс





Фабрика – производственный процесс





Фабрика – производственный процесс





Фабрика – производственный процесс





Фабрика – производственный процесс





Фабрика – цех





Фабрика – цех





Фабрика – камера воздушной заморозки.





Фабрика – морозильный склад (рефконтейнеры)





Фабрика – компрессоры.





Фабрика – чиллера.





Фабрика – вентиляция.





Фабрика – электрооборудование.





Фабрика – УФ очистка воды.



Фабрика-вход в чистую зону.





Фабрика – санузлы.



Фабрика- сауна, душевые.





Фабрика – саноборудование.



Фабрика- кубрик, кухня.

