

15 ЛЕТ создаем возможности для пищевой промышленности

В 2026 году ООО «Велдан» отмечает значимую дату – 15 лет успешной работы на рынке Республики Беларусь и за ее пределами. За годы деятельности компания зарекомендовала себя как надежный поставщик оборудования и технологических решений для предприятий пищевой промышленности – хлебопекарной, кондитерской, мясной и молочной. Реализовано более 2000 проектов различного масштаба, клиенты обеспечивают качественным гарантийным и постгарантийным сервисным сопровождением.

Мы встретились с учредителем ООО «Велдан» Василием Волковым и попросили поделиться основными достижениями в своей работе, а также мнением о развитии хлебопекарного и кондитерского рынков Республики Беларусь.



«Пекарь&Кондитер». Василий Викторович, поздравляем вас и вашу команду с очередным юбилеем! Кажется, совсем недавно мы отмечали 10-летие работы ООО «Велдан» на белорусском рынке и переезд в ваш собственный офис.

Если говорить о достижениях в цифрах – за 5 лет как все изменилось?

В. В. За 15 лет ООО «Велдан» превратилось из поставщика хлебопекарного оборудования в надежного партнера предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности. Компания реализует проекты любой сложности, сочетая передовые технологии, инженерную экспертизу и высокий уровень сервиса, руководствуясь принципом: «Честно. Надежно.

В срок».

За последние пять лет реализовано множество крупных проектов, расширены партнерская сеть и клиентская база. Важную роль в развитии компании играет цифровая трансформация: «Битрикс24» помогает эффективно управлять взаимоотношениями с клиентами, систематизировать данные и повышать качество обслуживания. Также внедряются решения на базе искусственного интеллекта для повышения эффективности и качества управленческих решений.

Компания продолжает развивать сервисное направление и поставки оборудования для мясо-молочной отрасли, расширяя штат и укрепляя конкурентоспособность за счет сочетания профессионализма сотрудников и современных технологий.

«Пекарь&Кондитер». Ваш портфель предложений существенно пополнился оборудованием китайских и турецких партнеров. Расскажите об этом подробнее.

В. В. Портфель компании пополнился оборудованием китайских и турецких производителей, что укрепило цепочки поставок и расширило выбор решений для клиентов. Проведенные аудиты и переговоры подтвердили соответствие оборудования требованиям качества и надежности.

В дальнейшем мы планируем расширять сеть поставщиков, развивать долгосрочные партнерства и гибко адаптироваться к изменениям рынка, обеспечивая клиентам выгодные условия поставок и оперативный сервис.



Мы уверены в правильности стратегии партнерства с китайскими и турецкими производителями и будем продолжать строить устойчивую партнерскую сеть, которая приносит пользу клиентам и обеспечивает рост компании.



«Пекарь&Кондитер». Последние 5 лет очень активно развивается направление «готовая еда». Какую нишу здесь могут занять хлебопекарные предприятия?

В. В. За последние пять лет направление готовой еды в Республике Беларусь активно развивается и открывает хлебопекарным предприятиям новые горизонты. Согласно исследованию, результаты которого я представлял на отраслевом форуме в апреле этого года, этот сегмент ежегодно увеличивается примерно на 25%. Люди все чаще выбирают готовые решения, а розничный сектор ищет форматы, которые можно легко представить в ассортименте сетей.

В таких условиях хлебопекарные предприятия обладают уникальным преимуществом: базовую основу из хлеба можно сочетать с самыми разными начинками и технологиями, создавая сбалансированные блюда без потери вкуса и текстуры. В современном мире, где время – самый ценный ресурс, а технологии развиваются стремительно, важно идти в ногу со временем.

Мы убеждены, что тренд на готовую еду будет только усиливаться. Именно поэтому мы уже сейчас расширяем ассортимент оборудования и технологических решений для производства готовой еды, чтобы клиенты могли оперативно реагировать на изменения рынка и развивать современные, востребованные производства.

«Пекарь&Кондитер». Василий Викторович, Вы – заслуженный холодильщик Беларуси, академик Международной академии холода, член Совета Республиканской Ассоциации предприятий индустрии микроклимата и холода – можно сказать с холодом на «ты»! Как Вы считаете, в достаточных ли объемах используется холод в хлебопечении? Какие преимущества дает использование технологий заморозки?

В. В. Тема холода в хлебопечении актуальна: без правильного хранения и обработки скоропортящихся ингредиентов невозможно обеспечить стабильное качество продукции и эффективную логистику. В мировом масштабе около 20% электроэнергии расходуется на холодоснабжение и кондиционирование, а к 2030 году этот показатель может вырасти до 25%. Холодильные технологии играют важную роль и в хлебопечении, где используются молоко, сливки, масло и другие скоропортящиеся компоненты.

Заморозка теста позволяет гибко планировать производство, снижать пиковые нагрузки и предотвращать порчу сырья. Шоковая заморозка готовых и частично выпеченных изделий сохраняет их вкус, текстуру и внешний вид, увеличивает сроки хранения и расширяет возможности поставок в регионы, сети и HoReCa.

Охлаждение сырья, полуфабрикатов, сиропов и заквасок повышает стабильность рецептур и надежность производственных процессов.

Современные холодильные системы – камеры шоковой заморозки, охлаждающие туннели, чиллеры и централизованные гидромодули – помогают повысить энергоэффективность и обеспечить стабильную работу предприятия. Практика показывает, что внедрение таких решений расширяет ассортимент, снижает затраты и риски порчи, а также позволяет сохранять качество продукции на всем пути от производства до потребителя.

«Пекарь&Кондитер». Ваши прогнозы по перспективам развития хлебопекарной и кондитерской отраслей в ближайшие 5, 10 лет!

В. В. В ближайшие 5 лет будет расти спрос на гибкие и энергоэффективные производственные линии, позволяющие быстро менять ассортимент под потребности рынка. На фоне дефицита кадров, роста онлайн-торговли и требований к скорости поставок особое значение приобретут автоматизация замеса и тестоприготовления, формовочные и кондитерские линии с минимальными потерями, а также системы контроля качества, прослеживаемости и удаленного мониторинга.

Ключевыми направлениями станут модульные линии, заморозка и охлаждение для управления запасами, расширение решений для HoReCa, розницы и корпоративного питания, цифровизация производства, предиктивное обслуживание и дистанционная диагностика. Лизинг и другие формы финансирования помогут малому и среднему бизнесу обновлять оборудование без крупных капитальных вложений.

В перспективе 10 лет отрасль будет двигаться к гибридным цифровым фабрикам, микро- и мини-заводам, роботизации, применению искусственного интеллекта, энергоэффективных технологий и регенерации тепла. Усилится развитие холодовой логистики, онлайн-дистрибуции и экологических решений – от упаковки и сокращения отходов до использования возобновляемой энергии.

Для нашей компании это означает развитие модульного оборудования, комплексных сервисов – удаленного мониторинга, предиктивного обслуживания и обучения персонала, – а также финансовых программ для клиентов. Важной задачей станет создание интегрированной экосистемы, объединяющей оборудование, контроль качества, управление запасами и логистику.

Редакция журнала «Пекарь&Кондитер» поздравляет Василия Викторовича Волкова и всю команду ООО «Велдан» с юбилеем! Благодарим за многолетнее плодотворное сотрудничество! Желаем успехов и процветания!