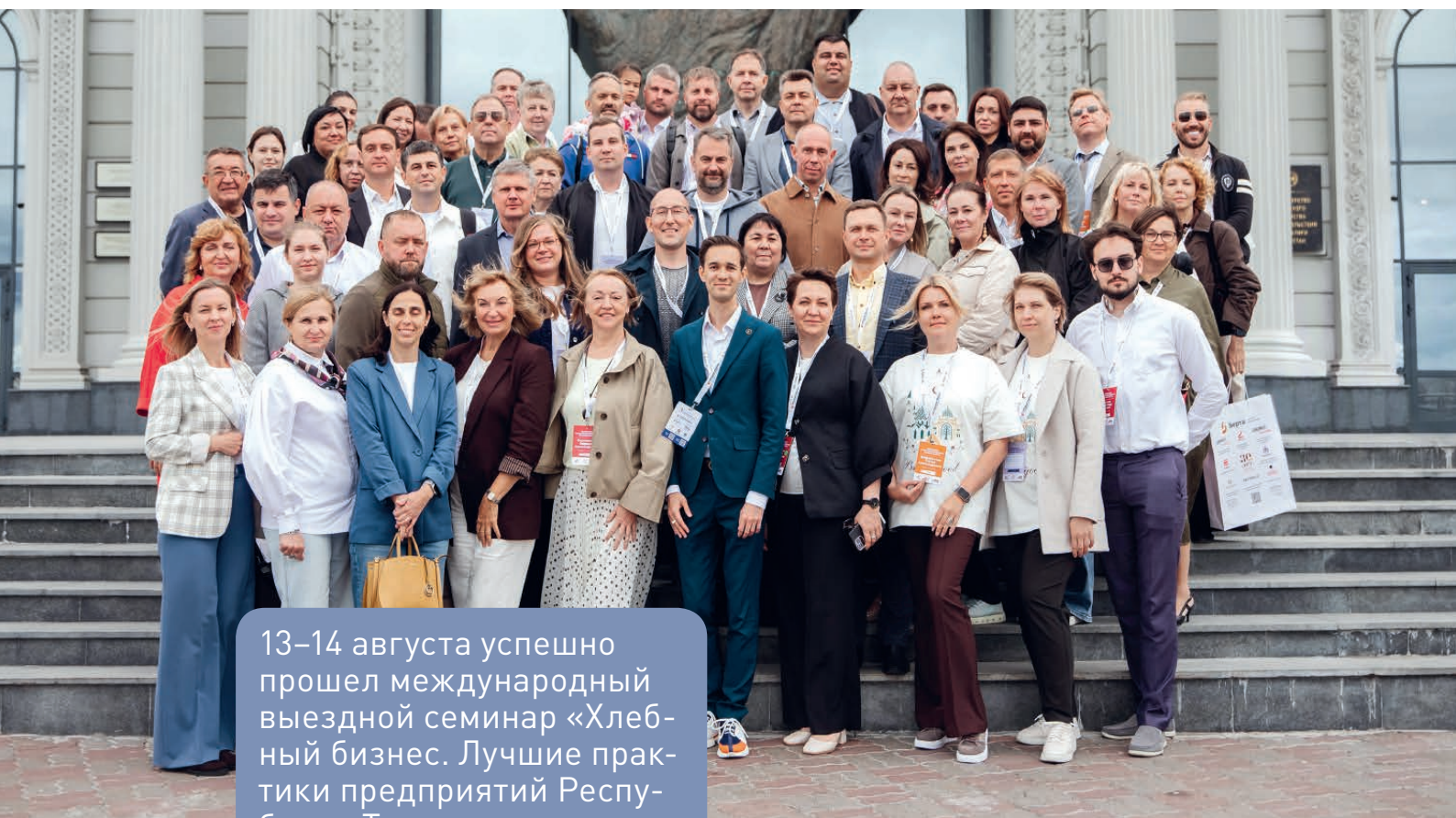


Главное отраслевое событие лета



13–14 августа успешно прошел международный выездной семинар «Хлебный бизнес. Лучшие практики предприятий Республики Татарстан».



Организаторами мероприятия выступили ФГАНУ НИИ хлебопекарной промышленности и журнал «Пекарь&Кондитер» при поддержке Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь, Исполнительного комитета стран СНГ, Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Татарстан.

Отметим, что это 19-й по счету совместный проект НИИХП и журнала «Пекарь&Кондитер». В этом году мероприятие приурочено к 95-летию Научно-исследовательского института хлебопекарной промышленности (НИИХП).

Главная отличительная особенность всех выездных семинаров – это насыщенная деловая программа с выступлением ведущих экспертов отрасли, обсуждением актуальных вопросов и проблем, а также погружение в реальное производство: посещение действующих предприятий, знакомство с рабочими процессами и прямой диалог с руководителями и специалистами. Это возможность увидеть эффективные решения в действии, сравнить их со

своей практикой и увезти с собой идеи для развития предприятия.

В этот раз Республика Татарстан была выбрана не случайно – крупнейшие производители хлебобулочных и кондитерских изделий – «Челны-Хлеб», Булочно-кондитерский комбинат г. Казань, «Акульчев» любезно согласились принять делегацию белорусско-российских хлебопеков и поделиться своим опытом. (Читайте подробнее на стр. 50.) Но обо всем по порядку, начнем с деловой части.

Деловая программа

Один из самых узнаваемых архитектурных объектов Казани – Дворец земледельцев – стал местом встречи представителей науки, бизнеса, производственных предприятий и отраслевых экспертов. Именно здесь – в конференц-зале Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Татарстан, уютно разместившегося во Дворце земледельцев, прошла деловая часть мероприятия.

В программе конференции приняли участие 15 спикеров. В центре внимания собравшихся были вопросы, напрямую влияющие на развитие хлебопекарных предприятий: состояние и перспективы развития хлебопекарной отрасли, современные подходы к реализации хлеба и сохранению его свежести, качество хлебобулочной продукции, автоматизация производственных процессов, применение ферментов в технологии хлеба, инновационные технологии хлеба на заквасках, бережливое производство и повышение эффективности предприятий, особенности потребления хлебобулочных и кондитерских изделий молодежью, научные разработки и актуальные проекты в хлебопечении, вопросы упаковки и реализации продукции.

С приветственным словом выступила **Марина Костюченко**, директор ФГАНУ НИИ хлебопекарной промышленности. Она рассказала об истории выездных семинаров и представила партнеров проекта: Генеральный партнер – **ООО «Донской купец»** – торговая марка **BREAD&GOOD**,

Стратегический партнер – «Русская Трапеза», Ключевой партнер – «Берта» и Официальный партнер – **RITI**. Особые слова благодарности прозвучали в адрес **Людмилы Овсянниковой**, главного редактора журнала «Пекарь&Кондитер». Именно благодаря ее активному участию появилась и получила развитие идея проведения таких профессиональных встреч, объединяющих представителей хлебопекарной отрасли.

Участников конференции также поприветствовал **Линар Галиев**, начальник отдела развития продовольственного



рынка Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Татарстан:

– Ваш интерес к практикам Татарстана – признание уровня нашей отрасли. Особую ценность представляет опыт ведущих предприятий Татарстана, таких как АО «Булочно-кондитерский комбинат», Казанский хлебозавод №3, АО «Челны-Хлеб» и другие. Именно такие компании задают высокие стандарты качества и внедряют эффективные решения», – обратился он к собравшимся на семинаре.

В онлайн-формате к участникам обратился **Михаил Мыскин**, директор департамента экономического сотрудничества Исполнительного комитета СНГ, передав приветствие от имени Исполнительного комитета СНГ. Участников также поприветствовал **Сергей Щедрин**, председатель правления Национального союза хлебопечения, которого уже по праву можно назвать настоящим амбассадором выездных конференций.

Открыл работу конференции доклад председателя правления Союза хлебопроизводителей Республики Татарстан, почетного работника АПК России **Ильдара Никифорова**. Он сообщил, что в целом по республике, согласно данным Единого государственного реестра юридических лиц (ЕГРЮЛ), зарегистрировано около 500 предприятий, в деятельности которых так или иначе упоминается хлебопечение. В том числе в этот список входят крупные и средние хлебозаводы, структуры Татпотребсоюза, субъекты малого бизнеса. И сегодня пекарни практически при всех торговых центрах присутствуют, они тоже являются участниками хлебопекарного процесса.

Ильдар Афанасьевич одним из лидеров отрасли назвал предприятие «Челны-Хлеб», которое в 2003 году первым в России создало замкнутый цикл «поле – завод – прилавок», когда зерно выращивается на полях собственной агрофирмы, а мука произ-

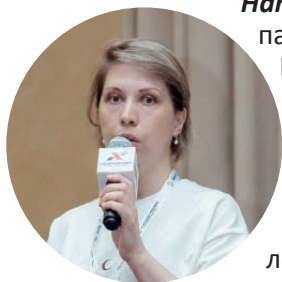




водится на мельнице того же предприятия. По информации Никифорова, «Челны-хлеб» планирует построить в Набережных Челнах производство замороженного хлеба по специальной технологии. Себестоимость будет выше обычного, но предприятие получит возможность выйти на новые для себя рынки. Также одним из лидеров отрасли, безусловно, является Казанский булочно-кондитерский комбинат, который развивает свою продукцию под брендом «Хлебная страна».

Вместе с тем глава союза озвучил существующие проблемы отрасли: опережающий рост цен на сырье и ресурсы, диктат торговых сетей и кадры. В последние два-три года нехватка квалифицированных сотрудников – это, пожалуй, самая главная проблема хлебопроизводителей республики, считает Никифоров.

«Но, как говорится, руки мы не опускаем, работаем, население обеспечено хлебом в полной мере. Будем бороться со всеми этими трудностями вместе с вами, вместе с нашими союзами, вместе с госорганами. Я думаю, у нас все получится», – закончил свое выступление Ильдар Афанасьевич.



Наталья Скрундь, инженер департамента нового продукта BREAD&GOOD, в своем выступлении отметила главные направления развития хлебопечения в 2026 году – здоровье и функциональные изделия (*белок, клетчатка и польза для ЖКТ*); ремесленный вкус и премиум-состав; частично выпеченные и замороженные

изделия; технологизация с ИИ, автоматизация, снижение пищевых потерь; длительная свежесть и экологичность. По всем этим направлениям компания BREAD&GOOD готова предложить свои инновационные разработки – ферментные комплексы и другое сырье. Эксперт представила линейку новинок, которые позволяют продлевать сохранность вкуса и текстуры на всем сроке хранения изделий, снизить либо вовсе отказаться от использования эмульгаторов, работать в широком спектре pH, включая ржано-пшеничные виды хлеба; сохранить мягкость и хруст изделий после быстрой шоковой заморозки при выпечке. В числе новинок – ферментные комплексы (*дозировка всего 0,5%*): TBC FX 1.0 для пшеничных и ржано-пшеничных хлебов (*придает выра-*

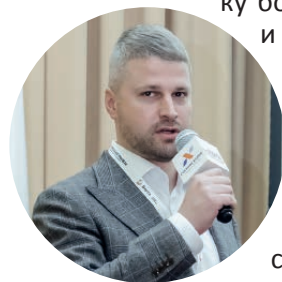


зительный объем и мягкость готовым изделиям до 15 суток); TBC FX 7007 для высоко рецептурных изделий (*куличи, панеттоне*) со сроком годности до 30 суток (*придает свежесть, сочность и улучшение вкусовых свойств изделий сразу после выпечки и на всем сроке хранения*).

Марина Костюченко, директор ФГАНУ НИИХП, подняла очень важную тему качества муки и готовых хлебобулочных изделий. Так, согласно проведенным исследованиям хлебобулочной продукции, заявленной на конкурс «Московское качество», было выявлено несоответствие физико-химических показателей качества требованиям ГОСТ и маркировки. Доля образцов с отклонениями составила от 20 до 100%. В частности, среди наиболее часто встречающихся ошибок маркировки Марина Николаевна отметила несоответствие наименования пищевой продукции на лицевой и обратной сторонах упаковки; использование названий продукции, схожих с названиями, указанными в ГОСТах на продукцию, т.е. не допускается разработка ТУ на продукцию с использованием придуманных названий, которые тождественны или сходны до степени смешения с придуманными названиями аналогичной группы продукции по ГОСТ; отсутствует групповое наименование продукции – например, «Ржаной со злаками», «Гречишный без глютена». (*Согласно ТР ТС 022/2011 статья 4, раздел 4.3, п.1 «Наименование пищевой продукции,*

указываемое в маркировке, должно позволять относить продукцию к пищевой продукции, достоверно ее характеризовать и позволять отличать ее от другой пищевой продукции»). Особая зона риска – «вольные» надписи на упаковке (например, «Здоровое сердце», «Обогащен природной пользой ржаных хлопьев».) Всех этих ошибок можно избежать! Можно обратиться в НИИХП и получить рекомендации по формированию маркировки, в том числе по грамотному вынесению информации о пользе продукции на упаковку.

В рамках конференции впервые прозвучала важная отраслевая новость – две крупные российские машиностроительные компании «Русская Трапеза» и «КБ-НС» объединили свои усилия и стали одним предприятием, выпускающим продукцию под торговой маркой «Русская Трапеза». Это объединение позволило вывести на рынок новый продукт – автоматизированный участок тестоведения под ключ: от узла разгрузки муковоза и транспортировки муки до подачи теста в воронку тестоделителя. Заказчи-



ку больше не нужно тратить время и бюджет на координацию нескольких подрядчиков и поиск компромиссов между ними. Он получает готовое решение с одной точкой ответственности, которое сразу выходит на проектную мощность и обеспечивает бесперебойный ритм производства. Об этом рассказал и показал видеорепортаж с действующего производства **Иван Зеленкевич**, руководитель направления автоматизации тестоведения машиностроительного завода «Русская трапеза».



Д.т.н., профессор **Ирина Матвеева** представила доклад «Катализ правды: расщепляем мифы о ферментах в технологии хлеба». Ирина Викторовна отметила, что глобальный рынок ферментных препаратов устойчиво растет благодаря постоянному спросу на биокатализаторы для повышения эффективности процессов, снижения использования химических агентов, улучшения экологичности и качества продукции. Ферментные препараты и биотехнологические решения для хлебопекарного производства – катализаторы с уникальными функциями: натуральные, содержатся во всем живом, но отсутствуют в готовом продукте, корректируют хлебопекарные свойства муки и обеспечивают новый уровень качества хлеба и сохранения его свежести. И это далеко не все особенности.

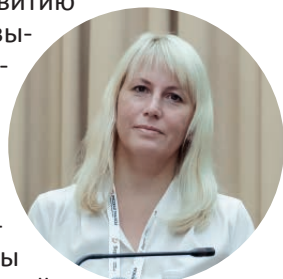
Но применение ферментов рождает небылицы и мифы, которые Ирина Викторовна обоснованно опровергла научными фактами. Фундаментальные исследования позволили расшифровать механизм черствения и создать модель продления мягкости и эластичности свежесвыпеченного хлеба за счет



Ирина Матвеева: «Ферментные препараты и биотехнологические решения для хлебопекарного производства – катализаторы с уникальными функциями: натуральные, содержатся во всем живом, но отсутствуют в готовом продукте, корректируют хлебопекарные свойства муки и обеспечивают новый уровень качества хлеба и сохранения его свежести».

биотехнологических решений последнего поколения.

Заместитель директора по развитию ФГАНУ НИИХП **Олеся Савкина** выступила с докладом «Инновационные подходы к технологиям хлеба на заквасках». Докладчик отметила, что инновационные подходы к технологиям базируются на результатах многолетних исследований микробиоты заквасок. ФГАНУ НИИХП, который отмечает в этом году 95-летний юбилей, с момента основания значительное внимание уделяет изучению заквасок. Без преувеличения можно сказать, что 95% хлеба на заквасках в РФ и Беларуси вырабатываются по технологиям, разработанным институтом. В последние несколько лет проводились масштабные исследования микробиома заквасок с помощью современных молекулярно-генетических методов исследований, позволяющих определить содержание всех групп дрожжевых грибов и бактерий, как полезных, так и нежелательных. Результаты этих исследований привели к изменению термина «закваска» в межгосударственном стандарте на термины и определения для хлебопекар-





» Участники дискуссии Денис Турок, Ильдар Никифоров, Олеся Савкина, Никита Дебелый

ного производства, который вступил в силу с 1 июня 2026 г. В нем вводится требование использования чистых культур микроорганизмов для выведения заквасок. По мнению эксперта, закваска спонтанного брожения – это лотерея с микробиологическими рисками, обусловленными возможной микробной обсемененностью муки. Сочетание чистых культур молочнокислых бактерий и дрожжей позволяет управлять не только вкусом и ароматом, но и безопасностью хлебобулочных изделий.



Никита Дебелый, директор по развитию «Донские пекарные традиции», посвятил свое выступление опыту компании «Гриднев Хлеб» в области оптимизации производственных процессов. На примере сети из 147 пекарен, производящих 20 тонн хлеба и 30 000 единиц мелкостучных изделий в сутки,

была представлена стратегия перехода от хаотичного управления к системе глубокого контроля и Бережливого производства.

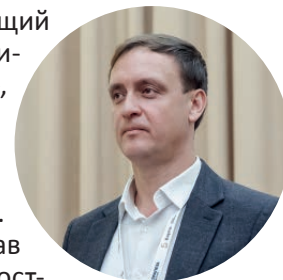
Центральной темой доклада стала концепция «Треугольник компетентности», объединяющая три столпа: Знание, Ответственность и Контроль. Спикер отметил психологический барьер, с которым сталкиваются многие руководители, – нежелание получать новые знания, чтобы избежать дополнительной ответственности. Для преодоления этого «Гриднев Хлеб» сделал ставку на научный подход, отправив сотрудников на обучение в НИИХП. Результатом стало снижение себестоимости всех видов хлеба на 0,5% за счет оптимизации технологических процессов (в частности, работы с заквасками и заварками). В компании также была произведена реформа службы технического обслуживания, заменяющая аварийные ремонты плановым обслуживанием с мотивацией за соблюдение графика ТО и использованием RFID-меток для автоматизации процессов.

Стандартизация работы включала создание обучающих материалов и привязку зарплат к внутренним аудитам. Внедрение цифровых технологий позволило структурировать работу без дополнительных затрат, что дополнительно повысило эффективность. Внедрение Lean-принципов позволило уменьшить отходы, перерабатывая обрезки теста

в сухари, что повысило рентабельность. Высокоточное оборудование и оптимизация рецептур снизили себестоимость продукции на 3%. А совместный с РЦК проект роботизации и контроль стоимости доставки повысили эффективность логистики. Итогом стало увеличение оборота на 27% и маржинального дохода на 34% за 2025 год, подтверждая успешность стратегии.

Общий вывод: эффективность достигается через вовлеченность каждого сотрудника и сочетание академических знаний, стандартов и рационализации ресурсов, что обеспечивает устойчивый рост в отрасли.

Василий Загородний, ведущий менеджер по развитию дилерской сети НПП «Берта», представил основные паттерны потребительского поведения молодежи на рынке хлебобулочных изделий.



В их числе – здоровье и состав как ключевой драйвер, ценностно-ориентированное потребление, удобство и цифровой след, эстетика и новые форматы, новые ритуалы вместо старых привычек. Ценности сегодняшней молодежи определяют конъюнктуру рынка завтрашнего дня. А для молодого поколения первостепенным становятся эмоции и поиск смысла. Так, 53% молодежи проявляют особую лояльность к любимым маркам и имеют сформированный набор брендов, которые они выбирают регулярно; 64% действительно «выбирают» продукт перед покупкой, читают отзывы и составы, слушают рекомендации, обращают пристальное внимание на упаковку и 78,5% ценят коммуникацию с производителем и брендом в целом.

Нам остается только дополнить, что группа компаний «Берта» уже 30 лет успешно работает на рынке пищевых ингредиентов, представлена во всех регионах России и странах СНГ. Ее портфель предложений насчитывает 287 SKU, включая торговые марки UNIMIX bread – хлебопекарные смеси и улучшители, UNIMIX sweet – кондитерские смеси, Berrybert (фруктово-ягодные наполнители), kafa (термостабильные начинки и десертные пасты), PAPAVERO (сливки на растительных маслах и топпинги), HALLIPSO (шоколадные пасты и ганаш) и другая продукция.



Александр Сироткин, д.т.н., профессор, директор Института пищевых производств и биотехнологии ФГБОУ ВО «Казанский национальный исследовательский технологический университет», рассказал, что в университете в образовательной сфере на уровне бакалавриата и магистратуры в области хлебопечения реализуются образовательные программы «Технология и менеджмент в хлебопекарной и кондитерской индустрии»,

«Продукты диетического, лечебно-профилактического и специального питания», «Гастротехнологии и менеджмент продукции общественного питания», «Качество и безопасность продуктов питания», выполняются диссертационные исследования по научным специальностям «Пищевые системы», «Биотехнологии пищевых продуктов, лекарственных и биологически активных веществ» и другим. Университет акцентированно развивает взаимодействие с индустриальными партнерами, а также с академической и прикладной наукой.

Финишировала работу конференции **дискуссия на актуальную тему «Неупакованный хлеб: заpretить нельзя разрешить»**, в которой приняли участие **Мария Холодная** – руководитель GR-проектов X5, **Олеся Савкина** – заместитель директора ФГАНУ НИИХП, **Ильдар Никифоров** – председатель правления Союза хлебопроизводителей РТ, **Денис Турок** – директор хлебозавода «Автомат» КУП «Минскхлебпром» (Республика Беларусь) и **Никита Дебелый** – директор по развитию «Донские пекарные традиции». Мнения экспертов разделились... Для кого-то неупакованный хлеб – это хрустящая корочка и лучший вкус, а также снижение себестоимости, а для других упакованный хлеб – это безопасность, увеличенные сроки годности, возможность заморозки и поставки на дальние расстояния.

Выставка-презентация

В перерыве между выступлениями участники международного выездного семинара продолжили знакомство с выставочной экспозицией. Так, на стенде НИИ хлебопекарной промышленности гости смогли увидеть разработки института, узнать больше о научной работе и даже попробовать необычные образцы – космический и блокадный хлеб.

Выставка объединила не только науку, но и продукцию ведущих производителей отрасли. Свои



» Людмила Овсянникова, Сергей Самуйлик, компания «RITI», Марина Костюченко (слева направо)



» Людмила Овсянникова, Иван Зеленкевич, Павел Голяков, компания «Русская Трапеза», Марина Костюченко (слева направо)

изделия представили: ООО «Казанский хлебозавод №2» – широкий ассортимент хлебобулочной продукции, АО «Казанский хлебозавод №3» – сочетание традиционных рецептур и современных производственных решений, включая вкуснейший традиционный десерт «Чак-Чак»; Татпотребсоюз объединил на площадке продукцию региональных производителей; пекарни «Хлеба Прохора» и DADA BAKERY – с ярким ассортиментом и оригинальной подачей. Также на выставке были предложены решения от ведущих российских производителей сырья и ингредиентов – ООО «Берта» и ООО «Донской купец» – продукция, в которой бережно сохраняются традиции и внимание к качеству.

Традиционно деловая часть семинара завершилась активным нетворкингом, обсуждением совместных проектов и коллабораций ученых, производителей и поставщиков! Следующий, 20-й юбилейный выездной семинар состоится в Беларуси с 16 по 18 ноября в рамках 32-й Международной оптовой выставки-ярмарки «Продэкспо». Участники мероприятия присоединятся к 11-му Международному симпозиуму хлебопеков, а также изучат опыт работы ведущих хлебопекарных предприятий Брестской области! До скорой встречи!

Людмила Овсянникова