

Мы модернизировали практически всю бараночную отрасль в РФ

Тема импортозамещения в сфере производства хлебопекарного оборудования по-прежнему остается весьма актуальной. В этой связи мы встретились с заместителем генерального директора КБ-НС Иваном Зеленкевичем и попросили ответить на ряд вопросов.



НОВЫЕ СИСТЕМЫ
КОНСТРУКТОРСКОЕ БЮРО

П&К. Компания КБ-НС активно работает на рынке оборудования для хлебопекарной отрасли. Начинали вы как производители ДЗМ для производства сушки. Сколько за это время реализовано подобных проектов? Работает ли ваше оборудование в Беларуси?

И.С. Зеленкевич. С момента начала работы в 2011 году мы модернизировали практически всю бараночную отрасль в РФ. Это были и крупные автоматизированные линии, и многочисленные небольшие поставки для индивидуальных предпринимателей. Наши истории сотрудничества демонстрировали впечатляющие успехи компаний – от скромных линий с полуручным производственным режимом до современных заводов-гигантов. В Беларуси наши решения внедрены на ведущих предприятиях страны, таких как «Минскхлебпром», «Витебскхлебпром», «Гомельхлебпром» и другие.

П&К. В 2023 году на 2-й Международной конференции «Хлебный бизнес. Лучшие практики петербургских предприятий» вы впервые презентовали импортозамещающий автоматизированный комплекс для приготовления опары и теста. Востребована ли данная разработка у отечественных производителей?

И.С. Зеленкевич. Действительно, отечественные производители проявляют значительный интерес к нашим разработкам. Сейчас мы работаем над созданием открытой демонстрационной площадки на одном из крупных предприятий отрасли. Новые реалии требуют новых подходов к организации труда, и мы убеждены, что наше решение оптимально и современно для хлебопекарных производств. Устраняя тяжелый физический труд на участках приготовления теста, обеспечивая стабильный технологический процесс благодаря точной дозировке ингредиентов и строгому соблюдению всех этапов технологического цикла, мы формируем комфортные рабочие места для операторов-тестоводов. Цена установки такого участка значительно ниже аналогичных западных предложений благодаря максимальному уровню локализации, что обеспечивает значительное конкурентное преимущество и экономическую целесообразность наших решений.



П&К. В последнее время наблюдается активный спрос на снековую продукцию, в том числе хрупкую сушку типа таралли. Есть ли у вас наработки в этом направлении? Может быть, век классической сушки близится к завершению?

И.С. Зеленкевич. В нынешнем году мы запустили линию по выпуску таралли и гриссини. Единственным элементом иностранного производства в этой линии стало итальянское формующее устройство, все остальное оборудование изготовлено нами совместно с партнерами из РФ. Данный набор оборудования приносит ощутимую финансовую выгоду помимо гарантий качества и удобства эксплуатации.

По нашему мнению, век сушки и баранок далек от завершения. Современные потребители ищут разнообразие вкусов, форматов и технологий подачи продукта, и наше оборудование позволяет клиентам выпускать широкий ассортимент изделий, применяя новейшие разработки и инновационные подходы.

П&К. Сейчас в хлебной отрасли большое внимание уделяется автоматизации и цифровизации производств. Какие проекты вы можете предложить хлебопекам в этой связи?

И.С. Зеленкевич. Сейчас, кроме сухарной и бараночной отраслей, мы активно занимаемся автоматизацией процессов подготовки теста. Мы предлагаем решения как для крутого теста, так и для любого вида хлебобулочных изделий. Используем тестомесильные машины по выбору клиента, внедряя их в автоматизированные комплексы.

Ранее людям приходилось носить воду домой вручную, теперь водопровод есть почти в каждом доме. Точно так же меняются требования к эффективности производства, и устаревшая модель низкой оплаты большого числа работников должна уступить место новым подходам. Мы уверены, что эффективное предприятие будущего будет опираться на персонал, который ценит свое рабочее место, а современные технологии позволят исключить необходимость создания множества низкооплачиваемых рабочих мест.

Интервью записала Людмила Овсянникова