

Симпозиум хлебопеков: Каким должен быть хлеб, чтобы его хотелось больше покупать?



Международный симпозиум хлебопеков в рамках выставки-ярмарки «Продэкспо-2023» начался, конечно же, с поздравлений и теплых слов в адрес журнала «Пекарь&Кондитер» по случаю 20-летнего юбилея. Главной же темой первой сессии стали тренды и потребительские предпочтения в хлебопекарной индустрии. Проанализировали реалии и перспективы белорусского и российского рынка как по отдельности, так и общие.

С вступительными словами к участникам симпозиума обратились **Валерий Мариничев**, заместитель председателя правления Белкоопсоюза, и **Дмитрий Зайченко**, заместитель генерального директора РУП «НПЦ НАН Беларуси по продовольствию».

Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий в Беларуси – доходный бизнес

Вадим Побединский, начальник главного управления перерабатывающей промышленности Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь, рассказывал о перспективах и стратегических задачах хлебопекарной отрасли страны, делая акцент на статистических данных.



Так, по статистике, немного выросла доля частного бизнеса среди производителей хлебобулочных изделий (с 11 до 13%). Хотя по-прежнему наибольшая доля – 74% – остается за предприятиями хлебопекарной промышленности.

В структуре рынка хлеба и хлебобулочных изделий (ХБИ) на первом месте, по данным за 2022 год, хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки. Но если в натуральном выражении его доля выше с огромным отрывом – 51%, то в стоимостном уже 36% рынка. В тройку лидеров входят также хлеб из ржаной муки и хлеб из муки пшеничной. Заметно растет в стоимостном выражении доля продуктов, полученных путем экструзии. Для сравнения: средняя отпускная цена килограмма хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки – 1,7 рубля, а экструзионных – 8,8 рубля. Рынок хлебобулочных изделий в Беларуси в целом оценивается в \$360 млн.

Белорусы с каждым годом едят хлебобулочных изделий все меньше: в 2018 году было 80 кг на душу населения, в 2022-м потребление снизилось до 73 кг. В Беларуси рентабельность продаж хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий на сегодня около 6%.

Вадим Петрович уделил внимание Слуцкому хлебопекарному заводу, у которого самая высокая динамика роста.

– Единственное предприятие, которое выросло в объемах производства, – отметил Побединский. – И по доходности самое высокопроизводительное предприятие. Чистая прибыль у него выше, чем у любого другого хлебопекарного завода. Есть к чему стремиться.

«Надо больше рассказывать о том, что в хлебе есть полезного»

Структура производства ХБИ в Российской Федерации кардинально отличается от Беларуси. Это сразу отметила в своем выступлении **Марина Костюченко, к.т.н., директор российского ФГАНУ НИИ хлебопекарной промышленности:**

– У нас на 1 месте изделия хлебобулочные из пшеничной муки (45%), а ржаного хлеба настолько мало, что отдельно он даже не фиксируется. Есть только изделия с использованием ржаной муки (31%)... По данным Росстата, последние два года впервые после распада Союза наметилась тенденция роста производства хлебобулочных изделий. И мне кажется, стало появляться позитивное отношение к хлебу. Хотя в России СМИ внесли большой вклад в демонизацию хлеба. Не только рассказами о вреде дрожжей или глютена, но и вплоть до того, что хлеб – бесполезный продукт.

Потребление хлебобулочных изделий в целом продолжает в России снижаться. Но по отдельным ассортиментным группам есть рост, и очень заметный: пироги, пирожки, пончики – 133%, бараночные изделия – 142%, замороженные хлебобулочные изделия – 219%, охлажденные ХБИ – 212%.

Тренд на заморозку сохраняется, строятся новые предприятия по производству замороженной продукции, НИИХП проводит исследования о влиянии замораживания на полуфабрикаты и хлебобулочные изделия, по результатам которых будут созданы рекомендации по замораживанию различных видов



Марина Костюченко: «Хлеб перестал быть основным продуктом и больше не ассоциируется со здоровым питанием. Отсутствие каких-то компонентов (глутена, дрожжей и т.д.) обозначают как пользу. А надо рассказывать о том, что в хлебе есть полезного».

продукции. Проводятся исследования и по холодному брожению, у которого есть много положительных факторов.

Увеличение сроков годности и увеличение доли замороженных и охлажденных полуфабрикатов Марина Николаевна отметила как один из ожидаемых трендов развития хлебопекарного рынка. В тренде будет и повышение интереса к здоровому питанию, и рост домашнего хлебопечения, новые методы маркетинга, уменьшение количества производителей.

Какие глобальные вызовы поставило время перед отраслью? Непредсказуемые риски колебания цен на сырье, нарушение логистических цепочек в поставках, усложнение расчетов в мировых валютах, инфляция, зависимость от зарубежного оборудования и запчастей, дефицит кадров и др.

Но есть и долгосрочные вызовы, обусловленные в первую очередь демографической ситуацией.

– Уменьшается доля потребителей, для которых потребление хлеба – традиционная ценность. А доля потребителей, молодого поколения, которые не употребляют хлеб 3 раза в сутки с каждым приемом пищи, растет. «Вызов для хлебопекарной отрасли – сориентировать молодежь на потребление хлеба», – считает **Марина Костюченко.** – Хлеб перестал быть основным продуктом и больше не ассоциируется со здоровым питанием. Отсутствие каких-то компонентов (глутена, дрожжей и т.д.) обозначают как пользу. А надо рассказывать о том, что в хлебе есть полезного. И в России, и в Беларуси есть такие инструменты,



» Дегустация продукции СООО «Интерферм»



Алексей Медведев заверил, что совместные проекты компании «Любимый Край» с белорусской кондитерской фабрикой «Слодыч» (контрактное производство детского и сахарного печенья под ТМ «Посиделкино») – это только первые шаги в сотрудничестве с белорусскими производителями.

Сотрудничество с КФ «Слодыч», в свою очередь, вдохновило команду «Любимого Края» на разработку собственной линейки сырного печенья в новом прочтении. Поскольку данная линейка подразумевает небольшие объемы продаж и высокую долю ручного труда, компания приняла решение о его реализации силами еще одного контрактного производителя – небольшого предприятия на территории России.

Компания «Любимый Край» заинтересована в сотрудничестве с небольшими компаниями, которые смогут производить по контракту в том числе и небольшие партии подобных эксклюзивных продуктов. Это могут быть как российские, так и белорусские производители.

– Для белорусских предприятий это отличная возможность выхода на российский рынок, очень закрытый и сложный, – подчеркнул **Алексей Медведев**. – Работа с федеральными сетями в России требует определенных компетенций и ресурсов. «Любимый Край» 25 лет выстраивал партнерские отношения с сетями, чтобы занять лидерские позиции в сегменте овсяного печенья.

Доля продаж новинок в ассортименте федеральных сетей в среднем составляет 1,1–1,5% в натуральном выражении. Важно отметить, что 25% из них – это продукты, запущенные под торговыми марками самих сетей (СТМ), что в очередной раз подтверждает сложность входа в сеть с новым продуктом.

– Сегодня продать сложнее, чем произвести. Свое производство – это высокие финансовые риски, а контрактное производство позволяет эти риски минимизировать и, в случае успешной реализации проекта, рассматривать возможность приобретения уже собственных производственных линий, – подытожил **Алексей Медведев**.

Сеть пекарен «Хлебник» – бесконечный рост!

Кто не пожалуется на снижение спроса на свою продукцию, так это сеть российских пекарен «Хлебник». Они открываются и открываются. Ассортимент расширяется – кроме хлебобулочных изделий сегодня он включает и кулинарию, готовую еду. Построили цех обжарки кофе, чтобы обеспечивать свою сеть кофейным зерном.



Алексей Медведев: «Для белорусских предприятий это отличная возможность выхода на российский рынок, очень закрытый и сложный. Работа с федеральными сетями в России требует определенных компетенций и ресурсов. «Любимый Край» 25 лет выстраивал партнерские отношения с сетями, чтобы занять лидерские позиции в сегменте овсяного печенья».

с помощью которых можно это сделать (*технические регламенты, ГОСТы*). К примеру, в маркировке обычного хлеба «Дарницкий» можно отметить, что он – источник витаминов В₁, В₂, пищевых волокон.

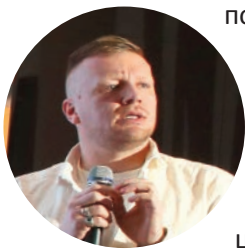
Необходимость включения в рацион хлеба подтверждается новыми научно обоснованными данными, рассказала Марина Костюченко. В частности, именно дрожжевой хлеб нужен при некоторых заболеваниях щитовидной железы. Кстати, в России проблему дефицита йода, которую в Беларуси решили при помощи йодированной соли, пытаются решить с помощью хлеба, обогащенного порошком из ламинарии.

Контрактное производство – возможность для белорусов выйти на российский рынок



– Многие годы овсяное печенье было таким же продуктом производства хлебозаводов, как, собственно, и хлеб, – напомнил **Алексей Медведев, генеральный директор компании «Любимый Край»**, лидера в сегменте фасованного овсяного печенья в России. – Поэтому овсяное печенье, как и хлеб, знакомо и любимо большинству потребителей с самого детства. А люди, которые делают этот продукт, такие же душевные и открытые, как и хлебопеки.

– У нас около 130 пекарен – Питер, область, регионы. Открывается вторая пекарня в Казахстане, еще для трех ищем там помещения. На ближайшие полгода на разной стадии открытия еще 70 пекарен в России, – ошеломил темпами развития **Александр Васильев, руководитель производства сети «Хлебник»**. – Это нас немного пугает, поскольку все пекарни надо обеспечить бесперебойной подачей продукции, что достаточно тяжело. В августе была нехватка персонала, а в сентябре мы открыли 30 пекарен, на производство была колоссальная нагрузка. Вроде справились. И в этот момент мы еще переезжаем на новое производство площадью 8 тыс. м². (Читайте подробнее на стр. 36.)



Оборудование и ингредиенты – что в тренде?

Одним из вызовов для отрасли сегодня называют уход с рынка зарубежных производителей оборудования и ингредиентов. Тем приятнее отметить, что есть компании, которые остаются надежными партнерами белорусских и российских хлебопеков. Одна из них – **ЗАО «Довайна»**, представляющая в Беларуси литовские линии для нарезки и упаковки хлебобулочных изделий от известного производителя.

Директор ЗАО «Довайна» Виталий Долгий рассказал о топовых моделях и новинках. Это хлеборезательные машины, линии по нарезке хлебобулочных изделий, автоматические клипсаторы, автоматические и полуавтоматические линии для нарезки и упаковки хлебобулочных изделий различных конфигураций, которые можно подобрать под запросы любого производителя.

Одна из новинок – нарезка для хлебных чипсов, позволяющая нарезать ломтики хлеба толщиной от 3 до 15 мм. Укладка продукции в ящики – тоже новое направление.



Лилия Комоликова: «И еще один важный тренд – в Европе хлеб всегда был и остается продуктом удовольствия, там к нему относятся с пиететом. Но сейчас его выводят на уровень практически высокой кухни с помощью специалистов – хлебных сомелье».

Немецкий концерн IREKS (производитель хлебопекарных ингредиентов) в России представляет ООО «ИРЕКС ТРИЭР». Специалисты компании по-прежнему имеют доступ ко всем технологиям, рецептурам, ноу-хау концерна, посещают отраслевые выставки. **Лилия Комоликова, руководитель департамента развития ассортимента и маркетинга ООО «ИРЕКС ТРИЭР»**, рассказала об основных трендах Международной хлебной выставки **iba-2023**, которая прошла в октябре в Мюнхене. Это продукция ЗОЖ, веганская, снековая, разнообразные виды пиццы, большой ассортимент слойки, лаконичный декор изделий, диджитализация. И еще один важный тренд – в Европе хлеб всегда был и остается продуктом удовольствия, там к нему относятся с пиететом. Но сейчас его выводят на уровень практически высокой кухни с помощью специалистов – хлебных сомелье. Они, помимо профессиональных знаний о технологиях производства хлеба, изучают историю создания различных сортов, умеют сочетать разные виды хлебобулочных изделий с разнообразными продуктами, и самое важное – повышают культурную ценность хлеба в глазах потребителей.



А судя по запросам ингредиентов от хлебопеков, покупатель хочет видеть больше хлебов ремесленных, функциональных, обогащенных и продукцию free form (без чего-то – без глютена, без дрожжей, без сахара).



» На стенде IREKS – БАРСА