

Жара в Северной столице: хлебопеки обсудили «заморозку»



10–11 августа т.г. в Санкт-Петербурге прошел Международный бизнес-семинар хлебопечников и кондитеров. Организаторами мероприятия выступили ФГАНУ НИИХП и журнал «Пекарь&Кондитер» при поддержке Министерства сельского хозяйства и продовольствия РБ и Национального союза хлебопечения.

Два насыщенных событиями дня провели в Северной столице представители отрасли из разных уголков России, а также большая группа белорусских производителей хлеба и кондитерских изделий. Во встрече приняли участие поставщики оборудования и ингредиентов в отрасль и профильные СМИ.

Ключевой темой бизнес-семинара стала замороженная продукция. Что представляет собой заморозка с научной точки зрения, в разрезе продаж, логистики и производства? Насколько перспективно это направление для будущего хлебопекарей? Как выпускать качественную замороженную продукцию? Теоретическую часть вопросов раскрыли в ходе деловой программы, а в качестве практики участники семинара отправились на ведущие петербургские хлебопекарные и кондитерские предприятия.

Генеральный партнер мероприятия – компания ЭФКО.

Золотые партнеры – компании ЭЙВА-ПРО, АВАТ, DOVAINA.

Официальные партнеры – компании КБ-НС, АРОМАТИК, ИРЕКС, «Партнер-М».

Информационная поддержка мероприятия – b2b-медиа ОНЛЕВЕ, журнал «Хлебопродукты».



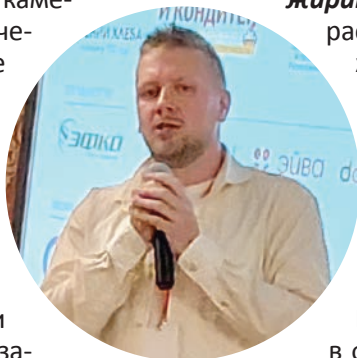
» Людмила Овсянникова и Марина Костюченко

10 августа. Первый день бизнес-семинара

Деловую программу открыла **директор ФГАНУ НИИХП Марина Костюченко** с докладом «Замороженная продукция. Преимущества, риски, рекомендации. Опыт НИИХП». Она раскрыла тему основных видов замороженной продукции, вырабатываемой на хлебопекарных предприятиях, и перспективы актуализации нормативной документации на замороженные изделия, а также рассказала о технологических рисках, возникающих при ее производстве. В частности, для полуфабрикатов это частичная инактивация дрожжей и молочнокислых бактерий, ухудшение реологических характеристик, уменьшение объема изделий, а для изделий с высокой степенью готовности – морщинистость корки, быстрое черствение и другие. Эксперт также остановилась на основных требованиях к сырью для производства «заморозки», пищевых добавках и ТВС, рассказала о преимуществах и недостатках технологии замораживания.

Тему продолжила научный **сотрудник НИИХП Ирина Пешкина**. В выступлении она привела результаты исследований влияния различных режимов замораживания на качество ХБИ, в частности полуфабрикатов разной степени готовности и специализированных хлебобулочных изделий. Спикер отметила оптимальные условия размораживания в камерах контролируемой расстойки через холодильную камеру и далее в условиях цеха.

Руководитель производства сети пекарен «Хлебник» Александр Васильев рассказал о том, что в заморозку сеть привел заказ на 40 тысяч кучи. Их изготовили за полтора месяца до Пасхи, арендовали склад недалеко от производства, заморозили и затем партиями привозили, украшали, упаковывали и отправляли в магазины. Стало понятно, что использовать морозильные мощности можно и для другой продукции сети. Сейчас это дает возможность открывать пекарни по франшизе далеко за пределами Петербурга. Совсем недавно «Хлебник» открылся, например, в Астане, планируется открытие



Бизнес-семинар в цифрах и фактах:

2 дня
110 участников
17 спикеров

География участников:

Брест и Брестская область, Витебск, Волгодонск, Воронеж, Екатеринбург, Киров, Красноярск, Курск, Минск и Минская область, Могилев, Москва, Нижний Новгород, Новосибирск, Псков, Санкт-Петербург, Слуцк, Тверь, Туринск, Ульяновская область, Челябинск, и др.

16 разноплановых докладов и презентаций
6 петербургских предприятий посетили участники семинара

пекарни в Тюмени. Сейчас сеть пекарен насчитывает более сотни заведений, и до конца года более 20 пекарен по франшизе «Хлебника» должны открыться в разных уголках страны.

Алексей Палади, основатель бренда «Акимовский хлеб» и ООО «Ватрушка», рассказал о том, как заморозка стала для него выходом в ситуации пандемийного кризиса. Его компания нашла свою нишу в производстве того, что неудобно изготавливать на предприятии, но очень востребовано в продажах. Это пироги и пирожки с гастрономическими начинками. Шоковая заморозка продлевает срок годности пирогов до 6 месяцев.

Евгений Иванов, шеф-технолог НПО «Хлеб&Инжиринг», владелец ТМ «Ляпун», «Профессор Пуф», рассказал о том, где и когда появилась замороженная продукция. Отрасль пищевой заморозки изначально создавалась для розничного покупателя, но долгое время не была интересна никому: ни обычному покупателю, ни оптовику. В хлебной отрасли пионером заморозки стала компания LENDER'S, в 1954 году заморозив полностью выпеченные бейглы, чтобы наладить ритмичные поставки. В 1957 году возник спрос на хлебную заморозку в формате b2b. Локомотивом стали пекарни при супермаркетах (in-store bakery), и к 1997 году в США работало порядка 20 тысяч таких пекарен. Супермаркеты стали формировать спрос на заморозку у розничного потребителя. До середины 80-х годов заморозка оставалась приметой американского ритейла, по видам лидировали сладкая и слоеная выпечка и пироги (Fully Baked Frozen – полностью выпеченные



Роман Калинин: «Пекарни в сетевом ритейле будут расти, за двумя ключевыми ритейлерами подтянутся и остальные, рынок этот «бездонный». Будет расти и «ремесленный» хлеб, так что тем, кто еще не думал про заморозку, давно пора об этом задуматься»

и замороженные изделия). Part Bake – это усложненный под нужды французского общепита вариант американской технологии Fully Baked Frozen, который постепенно распространился по всему миру, сообщил эксперт. Эксперт привел несколько цифр: в середине 90-х годов во Франции 39% хлеба делалось из замороженного теста, в сегменте мелкоштучки и багетов доля доходила до 45%, а в кондитерских изделиях – до 61%. Прогноз на будущее: мировой рынок заморозки будет расти, рост ожидается также и в России. Иванов привел в пример Х5: количество пекарен в торговых точках к концу 2023 года достигнет 7 тысяч, сеть «Магнит» расширит пекарни в 5 раз (до 2 тыс. точек).



Затем слово взял **Роман Калинин, основатель отраслевого маркетингового агентства «Ватель Консалтинг»**, с докладом «Хлебозаводы: гнев, торг, смирение и замороженные полуфабрикаты». Он предсказал безрадостное будущее категории «стагнирующих индустриалов» – заводам, у которых сокращается ассортимент, мало новинок, не отлажены

продажи и маркетинг, нет фирменной торговли или она убыточна. Такие предприятия уязвимы сразу по нескольким направлениям: в случае появления на рынке федерального игрока, быстрого развития ремесленных пекарен или же активном развитии конкурента. Он призвал внимательно посмотреть на свое предприятие, определить, есть ли у него симптомы стагнации, и если да, то принимать меры (например, продавать бизнес, пока это еще выгодно). Спикер также отметил, что пекарни в сетевом ритейле будут расти, за двумя ключевыми ритейлерами подтянутся и остальные, рынок этот «бездонный». Будет расти и «ремесленный» хлеб, считает Роман Калинин, так что тем, кто еще не думал про заморозку, давно пора об этом задуматься.

Светлана Бабичева, начальник отдела технологической поддержки продаж маргариновой продукции ЭФКО, подчеркнула определяющую роль жировых продуктов для качества слоеных изделий. Она объяснила, по каким критериям надо выбирать маргарин для слоеного теста, подробно рассказала об эта-

пах производства слоеных изделий, а также о линейке специализированных маргаринов ЭФКО.

Светлана Чудюк, коммерческий директор «Эйва Про», познакомила участников мероприятия с ролью заквасок и заварок. Это рабочий инструмент для управления качеством и расширения ассортимента «заморозки», уверена она. Эксперт обозначила основные проблемы замороженного хлеба (крошливость, быстрое высыхание и черствение, отслаивание корочки и низкие органолептические показатели) и предложила решение: применение улучшителей, заварок или комбинирование двух способов. Если на предприятии нет такой возможности, можно воспользоваться линейкой решений от «Эйва». Также Светлана рассказала о совместной разработке с ФГАНУ НИИХП – ржанных и пшеничных стартерах для выведения заквасок.



Важна ли для замороженной продукции мука? Конечно же, да, – и об этом рассказал **Сергей Мещеряков, руководитель коммерческой службы компании «Партнер-М»**. Он сфокусировался на высокобелковой муке для производства замороженных хлебобулочных изделий,



рассказал о способе ее производства и преимуществах. Такая мука позволяет увеличивать формоустойчивость хлеба, увеличивает газодерживающую способность и реологию теста, снижает скорость черствения и стабилизирует качество муки со слабой клейковиной.

Современные подходы к формированию вкусов хлебобулочных и кондитерских изделий разобрала **заместитель директора компании «Ароматик» Екатерина Марчик**. Она представила слушателям гастрономические основы – продукты, которые решают основные технологические задачи, связанные с формированием вкуса, цвета, аромата и овощной части готового изделия. Такие основы предназначены для вымешивания в тесте, подходят для тонких лавашей, лепешек, пиццы, заварных, слоеных, кондитерских и других изделий.

Один из трендов 2023 года – выбор покупателями функциональной еды. Пандемия научила следить за здоровьем, поэтому покупатели ищут еду, которая несет не только удовольствие, но и пользу. Об этом сообщила **руководитель технологического отдела ООО «ТРИЭР-СПБ» Ирина Щеглова**. Потребитель изучает составы и обращает внимание на множество характеристик, отметила специалист. Ценность времени приводит к развитию e-som, а заморозка удовлет-



» Лина Ивановна Кузнецова с М. Костюченко и Л. Овсянниковой

воряет потребность питаться быстро, просто и правильно. И все это в сочетании с удобством логистики и хранения. Компания предлагает целую коллекцию рецептур для производства ХБИ, устойчивых к заморозке. Кстати, некоторые из этих изделий участники семинара могли попробовать прямо на выставочном стенде компании ИРЕКС ТРИЭР!

Первая часть деловой программы завершилась сюрпризом: коллектив НИИХП и все собравшиеся в зале с большим энтузиазмом и радостью поздравили с 50-летием работы в НИИХП *главного научно-го сотрудника СПБ ФГАНУ НИИХП Лину Ивановну Кузнецову*. В хлебопекарной отрасли нет человека, который не был бы знаком с работами Лины Ивановны! Она разработала технологии ржаного хлеба на заквасках, технологии и ассортимент заварных видов хлеба, решения для ускоренных технологий хлебулочных изделий из ржаной муки, стартовые композиции для заквасок и многое другое. Лина Ивановна опубликовала более 300 статей, несколько книг (в том числе и «Сборник современных технологий» и «Сборник технологических инструкций для производства хлеба и хлебулочных изделий»), запатентовала более 30 изобретений. Плодами изобретений и разработок Лины Ивановны отрасль активно пользуется и сегодня. В 2023 году приказом Министерства науки и высшего образования Лине Ивановне Кузнецовой присвоено звание «Почетный работник науки и высоких технологий Российской Федерации».

Сессия 2. Технические аспекты

Во второй части тему заморозки продолжили поставщики и производители оборудования. Они предложили участникам кейсы с использованием промышленного холода. *Директор по продажам Немецкого технологического центра Вячеслав*



» Стенд НИИХП



Ирина Щеглова: «Один из трендов 2023 года – выбор покупателями функциональной еды. Пандемия научила следить за здоровьем, поэтому покупатели ищут еду, которая несет не только удовольствие, но и пользу. Ценность времени приводит к развитию е-сат, а заморозка удовлетворяет потребность питаться быстро, просто и правильно. И все это в сочетании с удобством логистики и хранения».

Костенко пояснил, почему в двух камерах шоковой заморозки может получаться разный результат. Он поделился информацией об основных видах камер для шоковой заморозки (*камерах высасывания тепла из продукта, камерах нагнетания холодного воздуха с потолочными или боковыми испарителями*) и провел сравнительный анализ двух разных камер, а также сфокусировал внимание слушателей на примерах расстановки оборудования в цехах шоковой заморозки.

Динара Черкасская, коммерческий директор компании «Элинокс» (бренд АВАТ), подробно представила комплексные решения для производства замороженных полуфабрикатов. Она отметила, что спрос на замороженные полуфабрикаты ХБИ со стороны торговых сетей постоянно растет, соответственно, растет и спрос на оборудование для их производства. Эксперт предложила три решения для шоковой заморозки в зависимости от массы замораживаемого продукта за 1 цикл.

Иван Зеленкевич, заместитель генерального директора КБ-НС, познакомил участников семинара с новой разработкой – автоматизированным комплексом для приготовления опары и теста. Она была впервые продемонстрирована только участникам семинара.



» Экспозиция «Ирекс»

Виталий Долгий, директор ЗАО «Довайна», рассказал об оборудовании для нарезки и упаковки хлебобулочных изделий известного мирового производителя DOVAINA (Литва). Он сделал акцент на кулере со спиральным охлаждением и шоковой заморозки, который компания уже поставляет в южные страны, а также познакомил о новинках в рамках развития компании, и конечно же «НЕ МЕНЯЯ ТРАДИЦИИ» напомнил о стандартном оборудовании «№1» в мире – автоматических и полуавтоматических комплексах для нарезки и упаковки хлебобулочных изделий с различной комплектацией.



В финале деловой программы участники обсудили тему HACCP вместе с **экспертом по сертификации пищевой продукции Еленой Григорьевой («Русский регистр»)**. Спикер рассказала о практике применения системы HACCP для обеспечения выпуска безопасной пищевой продукции.

А завершилась теоретическая часть семинара блестящим выступлением **руководителя по обучению персонала «Аютинского хлеба» Ульяны Пащенко**. Спикер рассказала о том, как теория поколений влияет на мотивацию и вовлеченность сотрудников. Почему то, что подходит поколению зумеров, не годится для поколения альфа? Как правильно поощрять бумеров и чем привлечь иксов? Каждый участник узнал себя и своих сотрудников немного лучше. Спикер также посоветовала список литературы по теории поколений, так что все желающие смогут погрузиться в тему намного глубже после окончания мероприятия.

Кроме докладов и презентаций, участники семинара могли познакомиться с экспозицией в зале. На стенде **ФГАНУ НИИХП** были представлены заварки и закваски, литература по хлебопечению и норматив-

ная документация, чистые культуры и стартовые композиции для заквасок и космический хлеб.

Компания «Свитибиофуд» разместила на своем стенде солодовые концентраты и хлеб, в составе которого эти концентраты содержались. Так что можно было не только познакомиться с продукцией компании, но и сразу оценить ее на вкус.

А **«Ирекс»** поддержал выступление своего эксперта дегустацией: участники могли тут же попробовать хлеб, о котором рассказывала эксперт компании в ходе своего доклада.

Теорию закрепили на практике!

Всю вторую половину дня 10 августа и целый день 11 августа участники выездного бизнес-семинара посвятили посещению ведущих российских отраслевых предприятий, общению с руководством и специалистами, знакомству с ассортиментом выпускаемой продукции, в первую очередь с использованием технологии заморозки. Гостеприимно встретили коллег на **ШЕСТИ (!)** производственных площадках Санкт-Петербурга и области: **Группа компаний «Дарница»**, **ОАО «Каравай»**, **производственная площадка «Нева» Группы компаний «Коломенское» (экс ООО «Хлебный дом»)**, **сеть пекарен «Хлебник»**, **производитель пирогов ООО «Ватрушка»** и **кондитерская фабрика «Любимый край»**. Со всеми этими предприятиями будем знакомить вас на страницах журнала.

Резюме

Деловую часть программы сопровождала отличная экскурсионная программа по рекам и каналам Санкт-Петербурга. В завершение участники обменялись впечатлениями, поблагодарили организаторов и уже начали обдумывать планы на встречу в следующем году.

– Уверена, что такое мероприятие, как наше, очень нужно отрасли. Ведь специалисты каждый день сталкиваются с множеством вопросов, решать которые приходится по-разному. Площадка нашего семинара – это место для обмена опытом, информацией и контактами. Это возможность ответа на вопросы, которые давно не решались и которые могут возникнуть в будущем, – считает **директор ФГАНУ НИИХП**





Марина Костюченко:
«Особенность нашего семинара – удивительная открытость как спикеров, так и специалистов, которые принимают участников семинара на предприятии, отвечая на все вопросы. Получается, что формируется такое хлебное братство, которому все по плечу.»

Марина Костюченко. – Семинар помогает специалистам раздвинуть горизонты, так как в программе предусмотрено посещение самых передовых предприятий с современным оборудованием и организацией производства. Особенность нашего семинара – удивительная открытость как спикеров, так и специалистов, которые принимают участников семинара на предприятии, отвечая на все вопросы. Получается, что формируется такое хлебное братство, которому «все по плечу». И мы очень рады, что к этому причастны.

– Белорусские предприятия с удовольствием приезжают и участвуют в семинаре, потому что это возможность изучения новых современных технологий как с теоретической, так и с практической точек зрения. Технология заморозки сейчас очень актуальна, кадровый голод накладывает отпечаток на работу всей отрасли, и все понимают: если не будут думать о том, как завтра реализовать продукцию, как ее произвести и сохранить, а также об автоматизации производства, то будут терять позиции на рынке. Все белорусские участники очень довольны, на семинаре были представлены участники практически из всех областей Беларуси, – отметила **главный редактор журнала «Пекарь&Кондитер» Людмила Овсянникова.** – Также семинар – это возможность общения с российски-



ми коллегами, обмен опытом. После этого обычно налаживаются дружеские связи, организовываются совместные мероприятия. Интерес к сотрудничеству с нашей стороны огромный. В ходе семинара мы посетили 5 предприятий разного формата, начиная от пекарен и заканчивая крупными предприятиями, и в сочетании с теоретической частью это просто megавозможности для реализации! Отдельное спасибо Национальному союзу хлебопечения и лично Сергею Щедрину, который помогал нам договариваться с предприятиями. Думаю, что мы будем повторять событие ежегодно, Петербург нам очень близок, мы всегда продумываем и большую культурную программу. Благодарю участников и жду всех в Минске 14–16 ноября, на 20-летию журнала «Пекарь&Кондитер» (журнал «Хлебопек» до 2015 года). НИИ хлебопекарной промышленности организует деловую поездку, буду очень рада всех видеть.

Пост-релиз бизнес-семинара