

Международный симпозиум хлебопеков – 2024: поколения и предпочтения – тренды хлебопекарной индустрии



13 ноября в Минске прошел Международный симпозиум хлебопеков. Он стал самым масштабным отраслевым мероприятием в рамках 30-й Международной специализированной выставки-ярмарки «ПРОДЭКСПО-2024» и 9-го Международного хлебного салона – 2024.

» Людмила Овсянникова

В симпозиуме приняли участие более 200 экспертов из Беларуси, России, Казахстана – это представители ведущих предприятий по производству хлебобулочных изделий, а также компании – производители и поставщики оборудования, сырья, ингредиентов и всего необходимого для успешного функционирования хлебопекарной отрасли.

– Сегодня на этой площадке собрались специалисты разных смежных отраслей, заинтересованные и участвующие в процессе создания столь важного для людей продукта, как хлеб, – подчеркнул, приветствуя участников симпозиума, **Вадим Шагойко, заместитель министра сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь**. – Собрались, чтобы обменяться своим опытом, своими до-

стижениями на благо дальнейшего перспективного развития.

Заместитель министра подчеркнул, что Международный симпозиум хлебопеков играет важную роль не только в развитии отрасли, но и в обеспечении продовольственной безопасности страны.

– Хорошо, что существует такая диалоговая площадка, где можно обменяться опытом, поделиться своими новшествами и нововведениями, которые способствуют улучшению и поддержанию качества хлебобулочной продукции и повышению имиджа отрасли, – подчеркнула **Оксана Скиндер, заместитель председателя правления Белкоопсоюза**. – Конечно, хлеб всему голова. Но не менее важно сегодня добиться чего-то нового, чтобы наш хлеб был востребован и полезен. Все темы докладов на симпозиуме сегодня очень важны.

Больше ресурсов для развития

В настоящее время внутренний рынок республики обеспечен в широком ассортименте хлебом и хлебобулочными изделиями под полную потребность населения. Вместе с тем одним из трендов последних лет стало снижение объема потребления хлебобулочных изделий на душу населения. **Вадим Побединский, начальник Главного управления перерабатывающей промышленности Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь**, отметил, что с 1990 года по 2020 год в Беларуси потребление хлеба и хлебобулочных изделий на душу населения значительно снизилось. Обнадежить может то, что с 2020-го по 2023 год снижение объемов потребления хлеба и хлебобулочных изделий уже не наблюдается.



» Вадим Побединский

Вопрос популяризации хлеба в Беларуси становится очень актуальным. Вадим Петрович считает, что белорусским хлебопекам необходимо систематизированно проводить эту работу, с учетом опыта российских коллег.

– Необходимо разъяснять, что хлеб – это полезный, функциональный продукт, что массовый хлеб дает витамины, микроэлементы и энергию, необходимые для здоровой жизни. Надо объяснять более доходчиво, работает это нелинейно, как говорят в математике. Это очень сложная задача, но с ней надо работать.



» Вадим Шагойко, Оксана Скиндер



Вадим Побединский: «Необходимо разъяснить, что хлеб – это полезный, функциональный продукт, что массовый хлеб дает витамины, микроэлементы и энергию, необходимые для здоровой жизни. Надо объяснять более доходчиво, работает это нелинейно, как говорят в математике. Это очень сложная задача, но с ней надо работать».

Проводить исследования, рекламную кампанию, задействовать и социальные сети, из которых в значительной степени мы черпаем информацию.

Рассказал Вадим Побединский о том, какие вопросы, касающиеся хлебопекарной отрасли, сейчас обсуждаются.

Во-первых, вырабатываются согласованные подходы в сфере оценки (подтверждения) соответствия хлеба и хлебобулочных изделий для создания равных условий для всех производителей хлебобулочных изделий с целью обеспечения безопасности продукции в рамках Технического регламента Таможенного союза. Определенная дискуссия по данному вопросу идет с торговыми сетями, которые на сегодняшний день в общем объеме производства хлеба и хлебобулочных изделий в республике занимают порядка 7–8%.

Во-вторых, ценообразование. Необходимо, как заметил Вадим Петрович, совершенствовать его регулирование, чтобы не сдерживать развитие предприятий, а, наоборот, стимулировать появление на рынке новинок, высококорентабельных продуктов, чтобы было больше ресурсов для развития, приобретения нового оборудования, внедрения современных технологий. На сегодняшний день ресурсы эти ограничены.

Дальнейшее эффективное развитие хлебопекарной отрасли Республики Беларусь в целях обеспечения населения в широком ассортименте качественной и безопасной хлебобулочной продукцией будет продолжено.



» Рустам Айдиев

Как российские хлебопеки участвуют в регулировании рынка

С какими тонкостями взаимоотношений между поставщиками хлебобулочных изделий и ритейлом могут столкнуться белорусские производители хлебобулочных изделий, поставляя свой товар в Россию? **Исполнительный директор Национального Союза Хлебопечения Рустам Айдиев** рассказал о некоторых аспектах регулирования и саморегулирования российского потребительского рынка.

– За период своей работы комиссия приняла порядка 50 решений. И, что примечательно, их изучение показало, что все споры были инициированы поставщиками. Ни одного спора, ни одной про-

СПРАВОЧНО

Национальный Союз Хлебопечения объединяет 27 лидеров индустриального хлебопечения и 30 регионов производства. Суммарный объем производства продукции – 4,1 тыс. тонн в сутки и 1,5 млн тонн в год, выручки – 172 млрд рублей. И он единственный из хлебопекарных, наряду с другими ведущими российскими отраслевыми продовольственными союзами, входит в Межотраслевой экспертный совет (МЭС), созданный более 10 лет назад для того, чтобы совместными усилиями находить решения по самым острым вопросам взаимоотношений между производителями, поставщиками, торговыми сетями и потребителями. В этих целях был принят Кодекс добросовестных практик взаимоотношений между торговыми сетями и поставщиками потребительских товаров – свод рекомендуемых (но не обязательных) правил взаимодействия. То есть некое «джентльменское» соглашение, по которому производитель и продавец должны придерживаться этических правил по ряду вопросов: изменение цен, ввод и вывод товара, включая собственные торговые марки, установление неустоек, размещение заказа, приемка, обмен документами, взаимозачеты и др. Для помощи в разрешении споров между присоединившимися к этому Кодексу участниками потребительского рынка была создана Комиссия по применению Кодекса добросовестных практик.

блемной ситуации не было вынесено на рассмотрение комиссии со стороны ритейла, – рассказал Рустам Айдиев. – То есть у ритейла никаких проблем при взаимодействии с поставщиками, получается, не возникает. И это своего рода наглядный и достаточно объективный индикатор, показывающий, у кого больше рыночной силы. Мы в Палате поставщиков МЭС также проводили анализ по штрафам и тоже пришли к выводу, что ни разу, хотя договор поставки это позволяет, ни один поставщик никогда не штрафовал ни одну торговую сеть, в то время как штрафы в отношении поставщиков прилетают периодически.

К сожалению, мы все сходимся на том, что механизм саморегулирования сейчас не работает. Поэтому в последние годы после ряда встреч, в том числе с участием властей, мы, поставщики, пришли к тому, что один из альтернативных способов решения этих проблем – погружение некоторых норм Кодекса в положения закона о торговле, либо включение в закон других норм, которые Кодексом не регулируются.

Одна из наших инициатив, которая уже обрела силу Федерального закона (он был принят в августе этого года и вступит в силу с 1 марта 2025 года) – сокращение в два раза срока отсрочки платежа за поставленные продовольственные товары с самым коротким сроком годности. Главным бенефициаром этой инициативы стали хлебопеки. Сейчас для продуктов со сроком годности до 10 суток отсрочка платежа составляет 8 рабочих дней. По договору поставки хлеб должен поставляться день в день, и, если в среднем его срок годности трое суток, получается сети безвозмездно «крутят» у себя деньги за наш товар от 3–4 до 10–12 циклов, чего нет ни по каким другим продуктам. С марта следующего года у нас срок отсрочки платежа для товаров со сроком годности 5 и менее суток будет составлять 4 рабочих дня.

Вторая наша законодательная инициатива – обязательность согласования (подтверждения) заказа поставщиком и запрет на применение штрафных санкций по несогласованному (неподтвержденному) заказу – внесена в Госдуму и проходит соответствующие процедуры.

Помимо этого поставщики уже несколько раз пресекали попытки торговых сетей по увеличению порога доминирования. То есть сейчас по закону на определенной территории конкретная торговая сеть не может занимать долю рынка больше 25% и сети периодически пытаются поднять этот порог до 35%. Однако все сказанное вовсе не означает, что мы в принципе перестали о чем-то договариваться с торговыми сетями в целом по потребительскому рынку.

По словам Рустама Айдиева, многие вопросы обсуждаются сейчас совместно с торговыми сетями: оптимизация электронного документооборота; снижение остаточного срока годности в договорах поставки на товары длительного хранения, гармонизация «производственных» аудитов и т.д.

– Вот такая работа ведется. Общаемся. Где-то мы можем достигать согласия, где-то не получается. Где-то мы действительно пытаемся действовать сепаратно – ассоциация с ассоциацией, хлебопеки и ритейл. Но в целом, вот какие виды регулирования существуют на нашем потребительском рынке, – резюмировал Рустам Айдиев.

«На производстве сейчас работает в основном поколение, которое училось не блогерами быть, а космонавтами, полярниками»

Алексей Медведев, генеральный директор АО КО «Любимый край», свое выступление начал с добрых слов в адрес белорусских коллег:

– Не первый год мы колесим по просторам Беларуси, смотрим на предприятия различные, устраиваем совместные проекты. Наверное, все уже знают насчет нашего проекта со «Слодычем». И, честно сказать, я не очень понимаю, дорогие соратники, зачем вообще эта презентация и чему я могу вас научить? Учиться надо у вас. Потому что вы как раз смогли сохранить все то, что было накоплено предками, а мы с этим наследием поступили по-разному. Да, у вас есть проблемы, но, честно сказать, эти проблемы все решаемы по сравнению с нами. Поэтому, наверное, в этот раз я просто буду рассказывать о том, что у нас есть на сегодняшний момент, с чем мы сталкиваемся.



» Алексей Медведев

Свое присутствие на симпозиуме хлебопеков глава предприятия, которое специализируется в основном на выпуске овсяного печенья и является крупнейшим его производителем в России, объяснил тем, что овсяное печенье – это тоже в каком-то смысле хлеб. И «Любимый край» выпускает его в количестве 1 млрд 200 млн штук в год! Предприятие – одно из самых современных в России, с численностью сотрудников порядка 300 человек. Но специалистов, как заметил Алексей Медведев, катастрофически не хватает. Особенно на производстве, в логистике. Доходит до того, что руководящие работники, вплоть до генерального директора, периодически работают на производстве. Впрочем, это ни для кого не бывает шоком.

– У нас принято: если мы берем человека на работу (неважно, на какую должность), он стажировается



на производстве просто для того, чтобы знать, почему она, копейка, – рассказал Алексей Медведев и пояснил, почему сейчас особенно сложно восполнить дефицит кадров: – Мы находимся в Ленинградской области, где численность населения порядка 3 млн человек, а неофициально, наверное, в три раза больше. В области две тысячи предприятий, из которых тысяча сейчас работает на Министерство обороны. Там зарплаты в любом случае в два раза выше, чем у нас, как бы мы ни поднимали их. В результате впервые за долгое время в этом году на 60 тысяч вакансий на бирже – 300 потенциальных сотрудников. Такого не было никогда.

Усугубляет проблему нехватки кадров, по словам Медведева, и демографический кризис девяностых, и отток трудовых мигрантов, и эмиграция трудоспособной части населения, хотя там большинство не горело желанием работать на производстве.

– На производстве сейчас работает в основном поколение, которое мечтало не блогерами быть, а космонавтами, полярниками, поэтому можно продлевать пенсионный возраст до бесконечности, в расчете на тех, кто учился стоять до последнего, – рассуждает Алексей Медведев. – Отрадно другое. Летом мы вынуждены были детей сотрудников привлечь 14–16 лет. С удовольствием ребята работают, прекрасно. Есть надежда, что этот пробел как-то будет заполнен. Но жить-то надо здесь и сейчас, и не ждать, пока у нас подрастет новое поколение. И если у нас не будет тех, кто непосредственно печенье выпекает, кто его грузит, то предприятие просто остановится. Но на самом деле и квалифицированных управленцев днем с огнем не найти. Моим лидирующим сотрудникам постоянно приходят всякие предложения. Но они преданы компании, и их не сманить.

Для решения насущных задач в условиях кадрового голода Алексей Медведев предлагает максимально автоматизировать каждый участок – настолько, чтобы там могли работать и женщины. Далее: ликвидировать текучесть рабочей силы, работать над зарплатой, уничтожать уравниловку, улучшить организацию труда, бытовые условия рабочих.

– То, что мы называем социалкой, у вас максимально развито – вот чему можно поучиться, – снова похвалил белорусов Медведев. – Работа ветеранских организаций, поощрение ведущих сотруд-

ников, Доска почета. Все это важно. Мы в своей отрасли, наверное, передовики по социалке. У нас для рабочих есть даже стоматология, которую мы оплачиваем. Для директоров такого нет, а у рабочих есть. Есть своя столовая, прекрасная для всех, где и директора питаются. Стараемся сформировать максимально комфортную среду, чтобы от нас люди не уходили.

Сейчас основная задача – максимально убрать ручные операции. Мы эту работу начали еще год назад, она разделена у нас на три этапа.

Алексей Медведев рассказал, что автоматизация мелких неквалифицированных операций (*склеивание коробок, что раньше делалось вручную*) дает 2,99 млн рублей экономии ФОТ в месяц. Завершение автоматизации основных технологических операций – еще 5,4 млн сэкономленных рублей ежемесячно. Самое главное, что при этом высвобождаются те самые 50 рабочих рук, которых не хватает. План-максимум – комплексная поточная автоматизация (*производство, склады*).

– Большую часть введенного в этом году оборудования, как ни странно, мы сделали сами, с помощью Кировского завода в частности. У нас инженерная группа, мы посмотрели, кое-какие решения позаимствовали, разместили техническое задание, и одну из линий модернизировали, потратив в 5 раз меньше денег, чем это бы нам стоило при заказе какого-то оборудования на стороне.

«Мы рядим хлеб в какие-то одежды, упаковки, делаем исследования... А он умирает, не родившись»



» Александр Атланов

Самым эмоциональным выступлением на симпозиуме было рассуждение о переосмыслении хлеба **Александра Атланова, директора российского ООО «Хлебозавод».**

Он признал, что с хлебом на самом деле все не очень хорошо, поскольку у населения есть очень устойчивое мнение, что это продукт, не очень здоровый для питания. Вплоть до того, что в принятии здорового образа жизни у людей отказ от хлеба и хлебобулочных изделий идет через запятую с отказом от алкоголя, табакокурения.

– Получается, я хлебом занимаюсь и причастен к этому массовому уничтожению популяции на планете? Занимаюсь тем, что причиняю прямой вред здоровью? Можно, конечно, сказать, что все это происки, некий конспирологический заговор против нас, хлебопек, занимающихся безусловно очень интересным, хорошим, правильным делом, – рассуждает Атланов. – Но я думаю, мы оторвались от почвы и от продуктов сельскохозяйственного производства. Покупка хлеба – это сделка по закрытию наших базовых потребностей в питании. Это жиры, белки, углеводы, это витамины, минералы, металлы, ну и так далее. Мы вместо сделки по закрытию этой потребности начинаем заниматься чем угодно. Это коммерческая сделка, не имеющая отношения к основе, к базе.

В Беларуси очень много прекрасных предприятий. Вы умудрились сохранить всю эту систему хлебозаводов. В России произошла полнейшая катастрофа.

По мнению Александра Атланова, в прямом смысле надо зреть в корень. То есть исследовать качество почвы, на которой растет зерно, набирает свою силу и необходимые качества:

– Мы уже начали вырабатывать низкорослые сорта пшеницы, уменьшая ее корневую систему. Начинаем применять инсектициды активно, гербициды и, самое главное, фунгициды, которые уничтожают в первую очередь плодородие почвы. Иммунитет растения падает. Накопление питательных веществ растения падает. Рожь это в меньшей степени кокнулось, она выносливая. У нас происходит истощение пшеницы. Она становится менее густой по микроэлементам.

Я посмотрел труды отцов-основателей промышленного хлебопечения Советского Союза. Если мы сейчас посмотрим, что сделала советская наука в момент закладки этой системы, мы увидим все те проблемы, в которых сейчас оказались, в том числе отношение к хлебу, который сейчас имеем. С тех пор как появились в свободном доступе промышленные дрожжи, великолепные, чистые, с высокой активностью, подъемной силой, мы начали путь примитивизации технологического процесса. Мы прекратили вести какие-либо закваски, отошли от темы жидких дрожжей. Куча хлебозаводов позакрывалась, образовались огромные производства, которые просто штампуют эти пластиковые булки. Какие там технологии? Процессы стали короткими. Если мы делаем хлеб быстрее, на самом деле мы делаем дешевый продукт, чтобы заполнить им полки, чтобы уничтожить конкурентов.

В России мы заигрались... Ну и многие ваши производства также этим грешат. Короткий замес, дрожжей туда, часть рецептур заменили какой-то смесью, пищевая добавка, там уже стабилизаторы, эмульгаторы, камеди... Но вы, белорусы, на земле, вы еще не так сильно оторвались. Мы же в России улетели, мы не покупаем булку – мы покупаем образ жизни. Технология хлеба – это преобразование невероятного злака в биологическую доступность. Мы забыли про это. Мы рядим хлеб в какие-то



» Партнеры Международного симпозиума хлебопеков



Александр Атланов: « Я с таким удовольствием и радостью всегда путешествую по Беларуси. Вижу ваши невероятно чистые, светлые души. Вы точно можете. У вас сохранилась система хлебозаводов. Мы более свободны, но оторвались донельзя. Маркетинг у нас главное. А вам надо только чуть вспомнить, подучить науку и вернуться к этой простоте изначальной природы. К логике зерна, логике почвы».

одежды, упаковки, делаем исследования. А хлеб мертв. Он не обладает иммунной системой. Он умирает, не родившись.

Все, что касается разделки, расстойки и выпечки, остывания, упаковки – лучшие достижения инженерии, просто гений человеческий. И там все есть, кроме сути хлеба. Товарищи белорусы, вы просто молодцы. Каждый завод ведет технологию жидких дрожжей. Но вы тоже очень много упустили. К примеру, вы используете в живых хлебах, в первую очередь в подовых, огромный процент дрожжей. Вы ведете невероятно сложные закваски, термофильные. Так зачем нам дрожжи промышленные?

Александр Атланов призвал вернуться к простоте, к смыслу хлеба и зерна. Он уверен, что именно в Беларуси это может получиться.

RITI – надежный партнер хлебопекарных предприятий

Импортозамещение – одна из актуальных тем для хлебопекарных предприятий как Беларуси, так и России. Активно участвует в импортозамещении белорусская компания RITI. С 1996 года она начала поставлять оборудование для хлебопекарной и кондитерской отрасли, и благодаря своему опыту и интересу к развитию в этой сфере выросла до собственного производства, стала резидентом белорусско-китайского индустриального парка «Великий камень», где строится новое производство компании.

– Установлено более 100 машин нашего производства в странах СНГ. Мы стремимся к созданию



» Олег Галицин

самых современных и самых качественных машин, обеспечиваем гарантийное и постгарантийное обслуживание, – рассказал менеджер компании **Олег Галицин**.

Наиболее известные на рынке модели оборудования компании:

– хлеборезательная машина, оборудованная ленточными ножами длиной 167 дюймов, с возможностью плавного регулирования скорости нарезки через сенсорный экран. Одна из особенностей машины – уникальная система самоочистки ножей от налипшего хлеба;

– упаковочная машина, оборудованная модульной лентой (это снижает риск травмирования персонала), датчиками подтверждения продукта и клипсования.

Эти две машины могут работать как по отдельности, так и в составе полуавтоматического комплекса производительностью до 50 штук в минуту (до 3000 шт. в час).

Автоматический комплекс состоит из тех же хлеборезательной и упаковочной машин, но все процессы в нем автоматизированы и участие персонала сведено к минимуму. Его производительность – до 70 штук в минуту (до 4200 штук в час).

В арсенале RITI также шкафы окончательной расстойки и камеры охлаждения, которые успешно эксплуатируются на ряде предприятий Беларуси и России.

– Мы прилагаем упорство и профессионализм, чтобы оставаться надежным и ценным партнером для наших клиентов, а также привлекать к сотрудничеству новые хлебопекарные предприятия, – резюмировал менеджер компании.