

Симпозиум хлебопеков: как развиваться при невозможности планировать

Сложности с импортными ингредиентами и оборудованием, проблемы логистики и импортозамещения, падающая покупательная способность потребителей – все это заставляет производителей искать новые решения. Спектр таких решений обсуждался на состоявшемся 16–17 ноября в Минске Международном симпозиуме хлебопеков. Симпозиум стал одним из основных мероприятий 7-го Международного хлебного салона, проводимого в рамках 28-й Международной специализированной оптовой выставки-ярмарки «Продэкспо-2022». Он собрал около 200 участников – руководители и специалисты хлебопекарных предприятий Беларуси и России, ученые, производители и поставщики оборудования, сырья, ингредиентов, упаковки.



Укрепляя продовольственную безопасность

На первой из двух сессий пленарного заседания были рассмотрены тренды и перспективы хлебопекарной и кондитерской индустрии, изменения в поведении белорусских покупателей, презентованы инновационные технологии и новое оборудование, без которого в условиях кризиса и санкций невозможно выстоять и развиваться.

Заместитель министра сельского хозяйства и продовольствия **Вадим Шагойко** отметил, что мероприятие позволяет участникам ознакомиться с инновациями, современными технологиями, сырьем и ингредиентами. Это будет способствовать укреплению продовольственной безопасности Беларуси.



– Нам есть чем гордиться, – уверен Вадим Шагойко. – Беларусь занимает высокую позицию в глобальном рейтинге продовольственной безопасности, полностью обеспечивает себя основными продовольственными товарами. Создан значительный экспортный потенциал в мясо-молочной промышленности. Внутренний рынок обеспечен хлебобулочными изделиями отечественных производителей в широком ассортименте. Хлебобулочная продукция поставляется и на экспорт.

В настоящих условиях важнейшим вопросом для производителей является выстраивание сотрудничества с торговыми сетями с целью заключения долгосрочных взаимовыгодных договоров поставок продукции, а также развитие маркетинга, которое позволит учесть разнонаправленные интересы участников рынка и в первую очередь потребителей, ожидающих от производителей хлебобулочных изделий качественной продукции с высокими вкусовыми свойствами и разнообразным ассортиментом, – отметил докладчик.

“

Вадим Шагойко: «В настоящих условиях важнейшим вопросом для производителей является выстраивание сотрудничества с торговыми сетями с целью заключения долгосрочных взаимовыгодных договоров поставок продукции».

Он выразил твердую уверенность в том, что симпозиум будет способствовать появлению принципиально новых идей и решений, направленных на эффективную работу предприятий и улучшению обеспечения населения разнообразным ассортиментом конкурентоспособной пищевой продукции.

Заместитель председателя Белкоопсоюза **Валерий Мариничев** напомнил присутствующим о том, что потребительская кооперация Беларуси уделяет хлебопечению очень много внимания, а Правление Белкоопсоюза считает хлебопекарное производство приоритетным. Хлеб занимает более 30% в объеме производства промышленной продукции в системе потребкооперации. Она производит 15% хлебобулочной продукции в Беларуси. Собственную торговую розничную сеть Белкоопсоюза наполняют 55 хлебопекарных производств, расположенных во всех областях страны.



Ставя в приоритет обеспечение сельских жителей, Белкоопсоюз делает все, чтобы они не чувствовали себя обделенными по сравнению с горожанами. Ежедневно в торговую сеть отгружается более 150 тонн продукции более 40 наименований. Здесь регулярно занимаются изменением рецептуры, осваивают новые производства, внедряют новинки в русле тренда на здоровый образ жизни потребителя.



Вадим Побединский:
«Продовольственная безопасность важна не менее чем информационная безопасность и вопросы обороны».

Суть и содержание понятия продовольственной безопасности Беларуси на современном этапе раскрыл в своем выступлении начальник Главного управления перерабатывающей промышленности Министерства сельского хозяйства и продовольствия

Вадим Побединский. Продовольственная безопасность важна не менее чем информационная безопасность и вопросы обороны, отметил докладчик. В уходящем году был собран значительный урожай зерновых, который намного превышает критический для продовольственной безопасности уровень в 6 млн тонн, установленный в Доктрине национальной продовольственной безопасности Республики Беларусь, отметил докладчик. Также государство хорошо обеспечено мясной и молочной продукцией, а также более 60% выпускаемой «молочки» экспортирует.

Доктрина национальной продовольственной безопасности Республики Беларусь оценивает уровень питания по пяти группам – по количеству калорий на одного человека в сутки. Качество питания населения отражает достаточность и сбалансированность рациона по содержанию основных питательных веществ, микро- и макроэлементов.

Интегральный индекс продовольственной безопасности, учитывающий уровень собственного производства, потребления основных продуктов и качества рациона питания населения, в 2021 году был на уровне 1,02, что свидетельствует о том, что продовольственная безопасность в Республике Беларусь комплексно обеспечена по основным критериям, определенным в Доктрине.

Вместе с тем, при рациональной годовой норме потребления хлеба и хлебобулочных изделий 105 кг житель республики в среднем потребляет 77 кг. Это свидетельствует о существующих значительных резервах для роста потребления данной продукции в Республике Беларусь и, соответственно, развития данного бизнеса.

Одним из показателей продовольственной безопасности служат и цифры экспорта, с которыми познакомил присутствовавших В.П. Побединский. За 9 месяцев 2022 года экспорт составил 126% к предыдущему году. Основным направлением экспорта остается Россия, хотя доля ее снижается, что является результатом работы по диверсификации рынков. С 2016 года растет экспорт в Китай - за 9 месяцев 2022 года он вырос на 63% (в основном, за счет мясо-молочной продукции). В 2021 году белорусский экспорт продовольствия охватывал порядка 110 стран.



В 2025 году в Беларуси согласно Государственной программы «Аграрный бизнес» планируется вырастить 10 млн тонн зерна, произвести 9,2 млн тонн молока и большую часть продовольствия экспортировать.

«Есть санкции – не поставляем»

Председатель правления Национального союза хлебопечения (РФ), председатель совета директоров ОАО «КБК Черемушки» **Сергей Щедрин** поделился с собравшимися своими впечатлениями от посещения региональной, но авторитетной отраслевой выставки Sudback-2022, прошедшей в германском городе Штутгарте. Встречи на выставке с европейскими производителями оборудования, поставщиками сырья и ингредиентов для отрасли заставили Сергея Щедрина сомневаться в готовности европейских поставщиков сотрудничать с отечественными производителями, поскольку все они за небольшим исключением следуют в фарватере законодательного регулирования: «есть санкции – не поставляем». Попытки обхода санкций не приветствуются.



Не так давно Сергей Щедрин разговаривал с участниками «Агропродмаш» и других выставок в завершающемся году и отметил полную неуверенность российских производителей «железа» в элементной базе.

Но даже после такого выступления представители компаний – производителей оборудования сохраняли оптимизм. Официальный партнер симпозиума хлебопеков – ООО «Велдан» заключает первый контракт на поставку с одним из турецких поставщиков оборудования. О преимуществах турецкого оборудования и его производителей рассказал **Василий Волков** директор ООО «Велдан». Турецкая техника достаточно надежна, а цена ее наполовину ниже, чем у традиционных европейских производителей, подчеркнул он.

Еще один официальный партнер симпозиума – белорусское ЗАО «Довайна», директор которого **Виталий Долгий** считает, что даже в такое время можно работать, не меняя традиций. Как рассказал он в своем выступлении, компания работает на отраслевом рынке более 30 лет и расширяет ассортимент выпускаемого оборудования, не снижая его надежности и качества.

Региональный менеджер по продажам компании Bühler AG **Денис Зуев** сделал сообщение «Экструзионные технологии в снековой индустрии». Он рассказал о возможностях предлагаемого компанией экструдера и экструзионной линии для производства сухих завтраков с сахарной глазурью по технологии прямого экспандирования.

Учредитель российской компании «FIS модульные системы» **Александр Соловьев** рассказал о том, как при помощи оборудования, производимого его компанией, можно выстроить производство «абсолютно любых» комбинированных инновационных кондитерских изделий.

По мнению коммерческого директора белорусской «Суперпак компани» **Юрия Труханова**, у нас в стране расширяется группа покупателей, готовых платить за хлеб

до 10 рублей. Этот хлеб производят пекарни, которые используют для него в основном бумажную упаковку.

Расширение ассортимента и повышение качества выпечки – ключ к успеху любого хлебозавода при условии, что предприятие использует современный инвентарь для хлебопечения, считает руководитель отдела продаж и маркетинга петербургского ООО «Техлен» **Владимир Жуковец**, также выступивший на этой сессии.

Поведение покупателя системно мониторят

Как меняется поведение покупателя в кризис? На этот вопрос отвечает исследование компании NielsenIQ Беларусь, основные результаты которого презентовала руководитель отдела по работе с розничными сетями **Анна Боровая**.



В III квартале 2022 года белорусские потребители стали более оптимистичными, чем в начале 2022 года, отметила А. Боровая. Несмотря на возросший оптимизм по поводу материального благосостояния, процент экономящих белорусов остается высоким. Покупатели по-прежнему экономят на новой одежде, питании и развлечениях вне дома больше, чем на развлечениях дома и продуктах питания.

Ожидания по росту цен становятся более умеренными. Среди стратегий экономии преобладает отказ от излишеств и поиск промо, а также переход на более дешевые бренды. Чувствительность к ценам и промо продолжает усиливаться, а лояльность к определенным магазинам – размываться.

Потребление хлебобулочных изделий не чувствительно к промо и менее других категорий подвержено изменению стратегий экономии, но покупатели хорошо знают цены на ХБИ и замечают их рост. Данная товарная группа может влиять на выбор потребителем магазина.

Более 1/3 жителей Беларуси заинтересованы в покупке продуктов местных производителей, более 1/4 – в расширении их ассортимента. «*Покупатель ждет ваши товары*, – обратилась Анна Боровая к участникам симпозиума хлебопеков, подытоживая сказанное. – *44% потребителей ждут новинок в продовольственных товарах. Важно только быть осторожными при повышении цен*».

Вклад НИИХП в импортозамещение и развитие производства

С докладом «Трансформация ассортимента в условиях импортозамещения сырья» выступила кандидат технических наук, доцент, директор ФГАНУ НИИ хлебопекарной промышленности России **Марина Костюченко**.

Она напомнила аудитории, что НИИ хлебопекарной промышленности, который в завершающемся году отпраздновал свое 90-летие, представляет собой научно-производственный комплекс, объединяющий шесть научных центров, в числе которых – Санкт-Петербургский филиал, коллекция промышленноценных микроорганизмов и спеццех по выпуску хлебобулоч-



Марина Костюченко: «Быстрее и больше всего по отрасли ударило прекращение поставок отдельных ингредиентов. В НИИ хлебопекарной промышленности были проведены исследования по изучению технологических свойств различных видов сырья отечественного производства. В результате установлено, что они не уступают по качеству импортным аналогам».

ных изделий для питания космонавтов.

Кроме этого на производственной площадке института функционируют два малых инновационных предприятия, которые производят около 20 тонн хлебобулочных изделий в сутки. К основными направлениям исследования института относятся развитие ассортимента хлебобулочных и макаронных изделий, в том числе специализированного и функционального назначения, сохранение и пополнение коллекции чистых культур промышленноценных микроорганизмов, изучение реологических характеристик различных пищевых объектов для создания новых методов оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, разработка методической и нормативно-технической документации и другие.

Быстрее и больше всего по отрасли ударило прекращение поставок отдельных ингредиентов, считает докладчик. В рамках программы по импортозамещению ингредиентов в НИИ хлебопекарной промышленности были проведены исследования по изучению технологических свойств различных видов сырья (ферментные препараты, солодовые сиропы, различные виды патоки, растительный белковый концентрат и другие) отечественного производства. В результате установлено, что они не уступают по качеству импортным аналогам. Кроме этого, улучшить ситуацию призвана коллекция чистых культур промышленноценных микроорганизмов НИИХП, которая в уходящем году пополнилась новыми штаммами молочнокислых бактерий и дрожжей.





Каравай-батл «Беларусь – Россия»

Украшила симпозиум живая дискуссия о том, как развиваться хлебопекарным бизнесам в Беларуси и России в условиях экономических санкций. Фактически, присутствовавшие стали свидетелями ток-шоу, в котором от белорусской стороны спикерами стали директор ОАО «Берестейский пекарь» **Олег Нестерук** и учредитель ОДО «Рокинтехинвест» **Василий Масло**, от российской – председатель правления Национального союза хлебопечения, председатель совета директоров ОАО «КБК Черемушки» **Сергей Щедрин** и генеральный директор АО КО «Любимый край» **Алексей Медведев**. Модератором выступил генеральный директор отраслевого агентства «Ватель маркетинг» **Роман Калинин**.

По словам Алексея Медведева, отрасль и экономика в целом переживают «больше чем кризис» из-за невозможности прогнозировать и планировать. Согласно мониторингам Nielsen, с августа-сентября 2022 года рынок кондитерских изделий в целом падает и только по счастливой случайности рынок овсяного печенья, крупнейшим производителем которого в России является компания «Любимый край», растет. В нестандартной ситуации российскому отраслевому бизнесу действовать надо тоже нестандартно, считает Алексей Медведев (подробно об этом см. интервью в № 5 нашего журнала): торговать с Беларусью, когда все не видят в этом перспективы, и думать о росте продаж, когда все расстроены их падением. Поэтому компания «Любимый край» предлагает белорусским коллегам заказы на производство овсяного и прочего печенья под российскими брендами на контрактной основе. Почему это будет выгодно белорусам? Потому что рынок России, на котором спрос на овсяное печенье традиционно велик, им «вот так сходу не захватить».

Олег Нестерук положительно оценил возможности экспорта белорусской отрасли в Россию. По его словам, в 2022 году у «Берестейского пекаря» цифры экспорта в РФ доросли до 30 %. Ранее не конкурентные для российского рынка цены сейчас стали конкурентными для пряников, овсяного печенья и других категорий продукции. В целом экспорт брестчан за истекший год вырос на 17% даже несмотря на потерю рынка Украины. На плаву помогают держаться продажи дешевого сегмента кондитерских изделий, а также уникальная продукция, аналогов которой нет у конкурентов: витаминный хлеб и т.д.

Как считает Василий Масло, сегодня открылся огромный потенциал для белорусских производителей булочки для хот-дога, сдобы и «заморожки». Этот массивный сектор белорусского рынка высвободился с уходом литовских и украинских поставщиков; российские же

экспортеры все еще не сдают свои позиции в Беларуси за счет хорошего курса евро. Василий Масло отметил, что в Беларусь традиционно приезжают отраслевые специалисты из России, Казахстана, других стран за опытом. В частности, их интересуют секреты производства белорусских заварных хлебов.

Компания Василия Масло с 1996 года поставляла оборудование для хлебопекарной и кондитерской отрасли, а затем стала и его производителем. За последние пять лет она поставила в Россию, Украину и Беларусь уже более 30 полуавтоматических комплексов для нарезки и упаковки хлеба. И он не ощущает, чтобы интерес российских хлебопеков к его продукции как-то изменился в связи с началом СВО либо действия санкций. Масло по-прежнему видит огромные перспективы для своего бизнеса, разве что «сроки поставки комплектующих увеличились недели на две».

Роман Калинин попробовал дать экспортные рекомендации белорусским производителям: завозить в Россию замороженный хлеб, а также замороженные и обычные нишевые кондитерские изделия.

Чтобы «заморозка» представляла интерес для российских сетей, белорусам надо вложить миллионы, парировал Сергей Щедрин. «Малым российским сетям они не нужны», а большие белорусам не заинтересовать без огромных вложений. Он признался, что его смущает нерыночность белорусской отрасли, ведь в России хлебопекарное и кондитерское производство на 90 % частное. В этом он видит неконкурентность белорусских коллег и поэтому сомневается в их успехе в России. В конце 2021 года «КБК Черемушки» «потерпел фиаско» договориться с крупным белорусским производителем о продаже хлеба в России, признался Щедрин, из-за того что в Беларуси экономисты выводят слишком высокую цену на товар.

– Нам всем кажется, что белорусские товары более честные, но при этом дешевые, – обрисовал особенности восприятия российских покупателей Алексей Медведев. – Вопреки законам капитализма вы можете сделать дешево и качественно. К белорусским товарам есть доверие. Но ты попробуй зайди на эту полку. Нам понадобилось 20 лет, чтобы наладить дистрибуцию. Через кого заходить белорусским производителям в Россию? Я так понимаю, они традиционно заходят через дистрибьюторов, но последние – умирающий класс.

Алексей Медведев порекомендовал белорусам скорее использовать для такого захода контракты на производство. Ставка на «заморозку», о которой говорил Василий Масло, по мнению Алексея Медведева, выигрышна скорее для крупных московских компаний для захода на рынок Беларуси, но не наоборот.

Олег Нестерук подтвердил, что его предприятие использует все перечисленные способы продаж на рынке России, в т.ч. контрактный. Продолжают работать и с сетями напрямую, но это долго, сложно, да к тому же и страшно: «от условий штрафных санкций российской стороны, прописанных в договорах, волосы дыбом». По работе с дистрибуторами все упирается в коммерческую выгоду. Что касается упомянутых экономистов и их принципа заложить в отпускную цену все возможные издержки, то их учат «уже и по-другому считать».

Наука, помогающая захватить рынок

Третья сессия симпозиума была посвящена инновационным научным исследованиям и опыту их внедрения в производство, качеству сырья и его влиянию на качество готовой продукции.

«Честная маркировка – залог успешной работы на рынке» – так было озаглавлено выступление руководительницы Академии хлебопечения ФГАНУ НИИ Хлебопекарной промышленности **Елены Ткачевой**. Она, в частности, рассказала, что из 70 образцов, участвовавших в одном из последних престижных отраслевых конкурсов, 32 образца были сняты из-за некорректной или неполной информации на упаковке изделий.

Об инновационных технологиях производства ХБИ на основе продуктов переработки зерна рассказала заведующая отделом технологии и стандартизации – главный технолог ГП «Белтехнолеб» **Людмила Севастей**. В частности, с использованием смесей композитных серии «Росток» успешно происходит обогащение изделий антиоксидантами, отметила докладчик. Разработана и успешно внедрена одним из филиалов ОАО «Берестейский пекарь» технология производства пророщенного зерна пшеницы и ржи, обеспечивающая сохранность изделия в течение 60 суток.

На технологиях замены рецептуры ХБИ с сохранением цены и вкуса остановилась главный технолог российской компании «Неос Ингредиентс» **Елена Раенко**.

Как всегда профессионально охватила в своем выступлении актуальный ассортимент хлебной полки представительница агентства «Ватель Маркетинг» **Анна Маливина**.

Доцент кафедры «Технологии хлебопродуктов» Белорусского государственного университета пищевых и химических технологий **Татьяна Гуринова** рассказала о современных методах оценки хлебопекарных свойств пшеничной муки, что позволяет более объективно и точно оценить качество выпекаемых из нее хлебулочных изделий.

В рамках симпозиума и в русле образовательной деятельности НТЦ «Академия хлебопечения НИИХП» ФГАНУ НИИ хлебопекарной промышленности совместно с научным производственно-практическим журналом «Пекарь&Кондитер» при поддержке Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь организовали бизнес-семинар «Работа хлебопекарных предприятий в современных условиях. Эффективные решения производителей Беларуси». Многолетний участник и организатор подобных мероприятий, директор НИИХП Марина Костюченко прокомментировала его так:



Елена Ткачева: «Честная маркировка – залог успешной работы на рынке».

– В ходе данного семинара мы посетили одно из ведущих предприятий отрасли в Беларуси, ОАО «Берестейский пекарь», и осмотрели производство: заквасочный цех, процесс подготовки сырья к производству, само производство различных видов хлеба, мучных и кондитерских изделий. Нам был оказан максимально открытый прием, от нас ничего не скрывали. Предприятие модернизировало отделение хранения и подготовки муки, использует классические технологии, у него широчайший ассортимент. Интерес вызывает новая линия по производству многослойного печения.

Насыщенной и интересной была и экскурсионная программа.

Что касается симпозиума, на нем рассматриваются очень разные темы даже внутри одного блока. Очень приятно, что белорусские доклады чередуются с российскими – настоящая международная конференция. Несомненно, проведение этого симпозиума способствует более тесному взаимодействию, установлению и укреплению дружеских личных контактов. А когда есть личный контакт – проще решать любые производственные задачи. Вообще любую проблему лучше решать вместе. И симпозиум хлебопеков этому способствует.

На протяжении всего симпозиума в холле конференц-зала минской гостиницы «Виктория» проходила выставка фирм – производителей и поставщиков оборудования, упаковки, сырья и ингредиентов. Благодаря экспозиции присутствовавшие смогли ознакомиться с продукцией и профилем деятельности ОДО «Рокинтехинвест», ЗАО «Довайна», ООО «Велдан» (Беларусь), J4 (Чехия), УП «Владимир» (Беларусь), ООО «Техлен» (Россия), ООО «Пякарская справа» (Беларусь, Россия), ГП «Белтехнолеб» РУП «НПЦ НАН Беларуси по продовольствию» и Академии хлебопечения ФГАНУ НИИ хлебопекарной промышленности (Россия).

Симпозиум был организован **научным производственно-практическим журналом «Пекарь&Кондитер» и Министерством сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь** при поддержке **Белкоопсоюза, КУП «Минскхлебпром», РУП «НПЦ НАН Беларуси по продовольствию», Национального союза хлебопечения (РФ), ГОСНИИ хлебопекарной промышленности** в официальном партнерстве с **ЗАО «Довайна» и ООО «Велдан»**. **Генеральным партнером** симпозиума явилась **компания «Рокинтехинвест»** – белорусский производитель оборудования для хлебопекарной и кондитерской отрасли. **Информационными партнерами симпозиума** выступили сетевое медиа Ohlebe.ru, отраслевой портал Bakery News, портал о пищевой промышленности Sfera.fm, журналы «Хлебопродукты» и «Хлебопечение России».

Дмитрий Станюта, редактор