

# Судьба «продукта № 1»

В прошлом году «продукт № 1» снова стал заложником ситуации. Жернова, между которыми давно зажаты хлебопеки, сдвинулись еще ближе: с одной стороны – резкое увеличение цен на рынке зерна, с другой – очередное замораживание цен на хлеб. Функции регулирования отпускных цен на хлеб возлагаются на региональные власти, и в разных регионах ситуация развивается по-своему. Республика Татарстан – один из примеров, которые доказывают: компромиссы возможны.

Действительно, главная проблема хлебопечения сегодня – это ценообразование: рост составляющих себестоимости хлебной продукции опережает возможности повышения цен на хлеб. Налицо парадокс: весь процесс производства сырья и собственно хлеба осуществляется по рыночным законам, а как только он попадает на прилавок – вступает в силу его пресловутый статус социального продукта.

Это противоречие – вопрос политического значения, причем не только в России и СНГ. Европейские производители, существующие в условиях развитой рыночной экономики, сталкиваются с теми же проблемами: социальное спокойствие оказывается более важной категорией для государства, нежели экономические потери для хлебопекарной промышленности и бюджета, к которым приводит искусственное сдерживание отпускных цен на хлеб. Однако это не значит, что рационализировать правительственную политику в этом вопросе невозможно.

«В Татарстане хлебопекам удастся найти понимание в правительстве, – говорит **Ильдар Никифоров**, председатель правления Союза хлебопроизводителей Республики Татарстан. – Президент республики Минтимер Шаймиев выстраивает свою политику так, чтобы развитие отрасли могло продолжаться. На

протяжении года мы работаем по соглашению с правительством. Когда начали расти цены на сырье, мы выступили с предложением заключить договора, в соответствии с которыми правительство обеспечивает нас мукой по приемлемой стоимости, а мы обязуемся не поднимать цену на хлеб. Поэтому большинство наших хлебозаводов год закончили неплохо. А вот начало 2008 г. было очень трудным. Поднялись тарифы на электроэнергию, на горячее, острее встал вопрос повышения оплаты труда, и в результате показатели по итогам 1-го квартала не порадовали. Тем не менее на недавних совещаниях в правительстве Союза хлебопроизводителей Республики Татарстан был услышан, и достигнутые договоренности в ближайшие три месяца позволят нам, по крайней мере, сохранить рентабельность на уровне прошлого года».

К сожалению, уровень прошлого года – это не та рентабельность, которая позволяет хлебокомбинатам инвестировать средства в собственное развитие.

«Чтобы бизнес развивался, рентабельность хлебопекарного предприятия должна быть в пределах 10%, – говорит **Шамиль Заитов**, генеральный директор ОАО «Казанский хлебозавод № 2». – Во всяком случае, она не должна быть меньше годовой инфляции. Мы же по хлебам имеем отрицательную рентабельность,

особенно по социальным. Крупным хлебокомбинатам в такой ситуации, конечно, выжить легче благодаря большим объемам производства. Средним предприятиям приходится развивать ассортимент, чтобы за счет более рентабельных кондитерских изделий и мелкоступной продукции покрывать убытки в производстве социальных хлебов. Сейчас у нас, на хлебозаводе № 2, хлебобулочные изделия составляют 70% от объема производства, из них 88% – это социальные, т. е. убыточные сорта. Выручает кондитерское направление, которое мы начали развивать с нуля 15 лет назад, а сейчас в объемах производства на его долю приходится 30%».

Не удивительно, что процессы модернизации в отрасли замедлились. Правда, в предыдущий период казанские хлебозаводы сделали хороший задел в обновлении производственных фондов, задействованных в производстве хлебной продукции.

На ОАО «Казанский хлебозавод № 2» установлены две комплексные автоматизированные батонные линии фирмы J4 (Чехия). ОАО «Казанский хлебозавод № 3» одну такую линию приобрел 2 года назад, а вторая будет запущена летом. Проектирование, поставка оборудования и запуск линий в эксплуатацию осуществлены компанией «АГРО-3». Нужно сказать, что именно в сотрудничестве с «АГРО-3» реализованы все крупные проекты по модернизации на казанских хлебозаводах № 2 и № 3. Комплексность и профессионализм услуг, оказываемых этой инженеринговой компанией, значительно оптимизируют процессы внедрения новой техники и технологий, существенно сокращая издержки предприятия.

Что же касается расширения ассортимента за счет кондитерских изделий и мелкоступной хлебобулочной продукции, то работа над решением этой задачи не прекращается даже на фоне нынешней неблагоприятной экономической ситуации.

Шамиль Заитов приобретает линию производства фирмы Minipan (Италия) и планирует на ней изготавливать сухарики и хлебные палочки. Джавидин Кафаров, директор ОАО «Казанский хлебозавод № 3», пополнил парк технологического оборудования на своем предприятии, в частности, такими машинами, как Rheon (Япония) и Backtech (Австрия).



Линия Backtech (Австрия) для производства мелкоступной хлебобулочной продукции на ОАО «Казанский хлебозавод № 3»

«Когда мы предлагаем нашим клиентам то или иное оборудование, мы делаем это на основе глубокого анализа текущего состояния российского рынка хлебобулочных и кондитерских изделий, – говорит **Евгений Макаров**, советник генерального директора компании «АГРО-3» по хлебопекарной и кондитерской промышленности. – В перспективности на нашем рынке таких машин, как Rheon и Backtech, мы не сомневались. Первая позволяет изготавливать широчайший спектр изделий по типу «продукт в продукте», причем ассортиментный ряд в данном случае ограничивается лишь фантазией технолога. Вторая расширяет возможности предприятия в изготовлении мелкоштучной хлебобулочной продукции разного развеса. И та, и другая могут быть адаптированы к традиционному для вкусов отечественного потребителя ассортименту, а могут использоваться и для внедрения совершенно новых для нашего рынка изделий. Сейчас эти машины эффективно функционируют на многих предприятиях в России и СНГ, клиенты довольны высоким качеством как самой техники, так и производимой на ней продукции, так что мы можем смело утверждать, что не ошиблись в своих прогнозах».

Закономерно, что инновационная деятельность ведущих хлебопекарных предприятий Казани неизменно привлекает внимание коллег. В августе 2008 г. на их базе уже во второй раз пройдет ежегодный семинар для российских хлебопеков. Это будет совместное мероприятие Союза хлебопроизводителей Республики Татарстан и компании «АГРО-3». В Казани есть, что показать руководителям и главным специалистам хлебопекарных предприятий России, и им будет, что обсудить.

Среди казанских хлебопекарных предприятий по объемам производства лидирует хлебозавод № 3. Он выпускает 70–80 т продукции в сутки. Продукция хлебозавода хорошо востребована в Казани и в целом в регионе. Даже общероссийская тенденция сокращения потребления массовых сортов хлеба пока еще не сказалась на структуре ассортиментного ряда, и объемы производства продолжают прирастать во всех товарных группах. Помимо традиционных схем реализации продукции, развивается и сеть фирменной торговли.

Солидный возраст завода (в следующем году он отметит 70-летие) требует вложения немалых средств на содержание зданий, территории, инженерных коммуникаций. Поэтому



Батонная линия J4 (Чехия) на ОАО «Казанский хлебозавод № 3»

в 2007 г. основные силы и средства были направлены на поддержание и укрепление работоспособности основных средств предприятия, чтобы закрепиться на достигнутых позициях. Тем не менее техническое перевооружение, замена устаревшего морально и физически оборудования продолжается. И загружается новое оборудование на заводе по максимуму.

«Rheon – машина для формования изделий с начинкой – работает у нас круглосуточно, – рассказывает **Сергей Барышев**, главный инженер ОАО «Казанский хлебозавод № 3». – Основная нагрузка на ней – производство пряников с начинкой. Backtech мы получили под новый 2008-й год, и уже весной он начал работать в круглосуточном режиме. Стоит он у нас пока в экспериментальном цехе, где отработываются новые виды изделий. Уже сейчас Backtech используется для производства разных видов мелкоштучной хлебобулочной продукции (булочка датская, «Прованс», булочки для пикника, хлеб «Богатырский», «Дарвиш», сырные палочки, зерновые изделия и др.), и ассортимент продолжает увеличиваться. Кроме этого, в последние два года мы приобрели новое глазировочное оборудование, взбивальную машину».

Дальнейшие планы хлебозавода связаны прежде всего с реконструкцией складов бестарного хранения муки. Это основа основ хлебопекарного предприятия, которая тем не менее является слабым звеном хлебозаводов по всей территории России. Эта работа ведется на Казанском хлебозаводе № 3 уже несколько лет. Проектирование, поставку и пусконаладку систем гибкого транспорта ведет соответствующее подразделение компании «АГРО-3», с которой предприятие сотрудничает

и по линии основного технологического оборудования. Потом придет черед обновления тестомесильного оборудования, печного и т. д. В расширении ассортимента хлебозавод подумывает о шоковой заморозке, причем часть продукции будет выпекаться в собственной торговой сети, часть – уходить на реализацию во внешние торговые сети.

Воплощение этих планов – вопрос только времени и денег. К сожалению, внедрение замыслов тормозится социально-политическими вопросами. При всех стараниях местных властей сбалансировать динамику цен на составляющие себестоимости хлебной продукции и готовую продукцию соотношение между ними пока не в пользу хлебопекарных предприятий.

А компромисс в этом вопросе жизненно необходим. По сути, сегодня судьба целой отрасли приносится в жертву демонстрации государственных успехов на ниве социальной защиты населения. Но разве можно противопоставлять народ и хлеб?

Недавно Союз хлебопроизводителей Татарстана, немного повысив цены на хлеб, решил выяснить реакцию покупателей, провел среди них опрос и... получил слова благодарности за умеренность повышения: спасибо, мол, что подняли всего на рубль, а ведь могли поднять и на пять. Люди видят, что происходит с ценами на сырье и энергоносители, и в состоянии трезво оценить политические спекуляции на социальном продукте. Таким образом, круг взаимопонимания «товаропроизводители – местные власти – народ» замыкается и, безусловно, окрашивает будущее Татарстана и его пищевой промышленности в оптимистические тона.

ЛИЯ ВОЛОВА