ISSN 2073 3569

ХЛЕБОПЕЧЕНИЕ РОССИИ

BAKING IN RUSSIA СПЕЦВЫПУСК / 2023

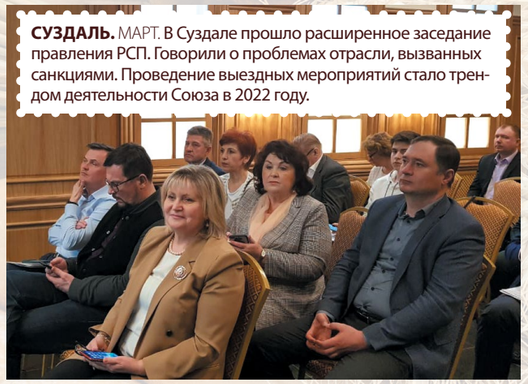
РОССИЙСКОМУ СОЮЗУ ПЕКАРЕЙ 30 ЛЕТ!

РСП
РОССИЙСКИЙ СОЮЗ ПЕКАРЕЙ

ДОРОГУ ОСИЛИТ ИДУЩИЙ...

…Как будто будут свет и слава,
удачный день и вдоволь хлеба,
как будто жизнь качнется вправо,
качнувшись влево.
Иосиф Бродский. Рождественский романс

12 ЯРКИХ СОБЫТИЙ В ДЕЯТЕЛЬНОСТИ РОССИЙСКОГО СОЮЗА ПЕКАРЕЙ (РСП) В 2022 ГОДУ



СУЗДАЛЬ. МАРТ. В Суздале прошло расширенное заседание правления РСП. Говорили о проблемах отрасли, вызванных санкциями. Проведение выездных мероприятий стало трендом деятельности Союза в 2022 году.

МОСКВА. МАРТ. Президент РСП Алексей Лялин, выступая на совещании, организованном партией «Единая Россия», по вопросам обеспечения продовольственной безопасности в условиях санкций, остановился на проблемах регионального хлебопечения, на том, что хлеб должен реализовываться по рыночным ценам.

СОЧИ. МАЙ. Представители РСП используют в своей работе самые разные площадки, в том числе и сочинскую «Пищевку».

МОСКВА. ИЮНЬ. Подписано соглашение с легендарной выставкой MODERN BAKERU MOSCOW. Теперь мы — партнеры!

НИЖНИЙ НОВГОРОД. ИЮНЬ. Выездные мероприятия Союза: заседание правления в формате «круглый стол», с участием представителей администрации области, посетили ведущие предприятия региона: ГК НХЛ, АО «Хлеб» (г. Дзержинск) и ЗАО «Арзамасский хлеб» (г. Арзамас).

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ. АВГУСТ. ОАО «Каравай» запустило новое производство замороженных хлебобулочных изделий.

МОСКВА. ОКТЯБРЬ. На выставке «АГРОПРОДМАШ» Российский союз пекарей подписал соглашение о сотрудничестве с «ЭКСПОЦЕНТРОМ» и выступил стратегическим партнером форума «ХЛЕБНОЕ ДЕЛО».

АРХАНГЕЛЬСК, НАРЬЯН-МАР. НОЯБРЬ. Подписаны соглашения с северными регионами. Озвучен план о проведении форума «ХЛЕБ АРКТИКИ».

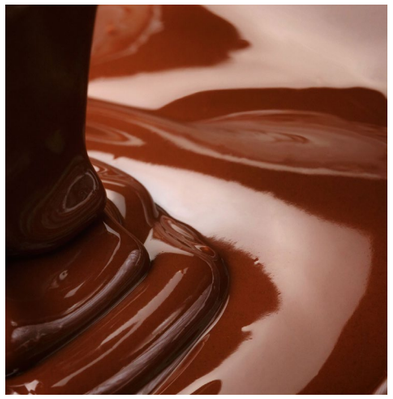
СТАВРОПОЛЬ. ДЕКАБРЬ. Выездные мероприятия РСП. На круглом столе представители различных регионов России обсудили самые актуальные проблемы отрасли, поделились опытом.

МОСКВА. НОЯБРЬ. XVII Бизнес-конференция «Хлебопекарное производство в России — 2022. Новые вызовы. Проблемы. Решения» — главная отраслевая конференция года! «Все флаги в гости к нам».

МОСКВА. ДЕКАБРЬ. Гендиректор ЗАО «Щелковохлеб» — первый хлебопек, кавалер ордена Александра Невского.

ЩЕЛКОВО. ДЕКАБРЬ. Обсуждение вопросов обеспечения оборудованием, мер поддержки хлебопеков в приобретении оборудования, планов работы машиностроителей в 2023 году.

ХЛЕБОПЕЧЕНИЕ РОССИИ



СПЕЦИАЛЬНЫЙ ВЫПУСК 2023

ХЛЕБОПЕЧЕНИЕ РОССИИ

4 Алексей Лялин: «Дорогу осилит идущий»

6 НОВОСТИ

MODERN BAKERY MOSCOW | CONFEX

10 Трансформация и мосты на Восток

12 Перестройка отрасли. Новые игроки и правила рынка

14 Новый рынок хлебопечения — новые требования к оборудованию

ЛУЧШИЕ РЕГИОНАЛЬНЫЕ ПРАКТИКИ

16 И это все о них

22 Хлеб наш — от «ХлебНаш»

28 Нина Болгова: «Чтобы руководить, нужно иметь на это моральное право»

34 Человек и его дело

ПАСХА-2023

40 Пасха и кулич

НАУКА И ПРАКТИКА

42 Влияние лецитинов на реологические свойства шоколадных масс

45 Влияние порошков калины и барбариса на реологические свойства теста из пшеничной муки

ОБРАТНАЯ СВЯЗЬ

49 Каким я хочу видеть журнал «Хлебопечение России»

ИСТОРИЯ ХЛЕБОПЕЧЕНИЯ

50 Из истории хлебопекарных журналов

BAKING IN RUSSIA

ПРОДЭКСПО-2023

52 Алексей Вялкин: «В инвестиционных деньгах нуждаются 70 % предприятий — и это долгосрочный тренд»

53 Итоги выставки «Продэкспо-2023»

56 Ольга Хохлова: «Поддерживать индустриальное хлебопечение жизненно важно!»

58 Круглый стол «Подготовка кадров для пищевой (хлебопекарной) отрасли: действующая система и новые реалии»

60 Сессия I. Высшее и среднее профессиональное образование

66 Сессия II. Дополнительное профессиональное образование

71 Сессия III. Профориентация молодежи и популяризация хлеба

СОБЫТИЯ

76 Ежегодный Арктический хлебопекарный форум

Научно-технический и производственный журнал
Учрежден Российским союзом пекарей в марте 1996 года
Журнал зарегистрирован Комитетом Российской Федерации по печати
Регистрационный № 014330. Лицензия №064938
Член Ассоциации отраслевых союзов АПК России (АССАГРОС)
Журнал включен в Международную реферативную базу данных AGRIS, в систему РИНЦ, в перечень ВАК

РЕДАКЦИОННАЯ КОЛЛЕГИЯ:

Болгова Нина Петровна
Богушевич Иван Павлович
Волков Андрей Валентинович
Головачев Виктор Романович
Елфимов Владимир Геннадьевич — главный редактор
Ильина Ольга Александровна
Кислов Дмитрий Сергеевич
Комаров Александр Юрьевич
Краус Сергей Викторович
Ларин Игорь Викторович
Лопатин Николай Семенович
Лялин Алексей Владимирович — председатель
Минькин Виталий Александрович
Писаревский Марк Ефимович
Пономарева Ольга Ивановна
Попов Владимир Дмитриевич
Семенов Дмитрий Владимирович
Старкин Юрий Серафимович
Сущенко Андрей Федорович
Тютюнников Николай Иванович

Материалы в номер готовили:
Марина Киселёва, Александр Комаров, Владимир Елфимов

АДРЕС РЕДАКЦИИ:
Россия, 109004, г. Москва, ул. Земляной вал, д. 50а, стр. 3
Тел.: 8 (495) 737-80-47
E-mail: *roshleb1@roshleb.com*
Отпечатано в типографии «Вива-Стар», г. Москва, ул. Электрозаводская, 20
Тираж: 1000 экз.
Подписано в печать: 06.03.2023 г.

Ответственность за содержание рекламы и объявлений несет рекламодатель.
Мнение редакции не всегда совпадает с мнением авторов статей.

Scientific, technical and production magazine
Established by the Russian union of bakers in march 1996
Registered by the Press Committee of the Russian Federation
Registration number 014330. License №064938
Magazine is included in AGRIS base, in Russian Science Citation Index System, in the list of Higher Attestation Commission

EDITOR-IN-CHIEF
Vladimir Elfimov, *roshleb1@roshleb.com*

EDITORIAL OFFICE ADDRESS:
Russia, 109004, Moscow, Zemlyanoy val str., 50a, p. 3
Tel.: 8 (495) 737-80-47
E-mail: *roshleb1@roshleb.com*

Алексей ЛЯЛИН,

президент Российского союза пекарей, председатель редакционной коллегии журнала «Хлебопечение России»:

«ДОРОГУ ОСИЛИТ ИДУЩИЙ»

Уважаемые коллеги, друзья, читатели журнала «Хлебопечение России»!

Вы держите в руках первый номер обновленного журнала. В течение последних лет «Хлебопечение России», учредителем которого является Российский союз пекарей, выпускал НИИ хлебопекарной промышленности. Мы благодарны институту и лично Анатолию Павловичу Косовану за проделанную работу. Наш журнал всегда открыт для публикации предоставленных институтом материалов.

Сегодня наша общественная организация в силу тех задач, которые мы перед собой ставим, крайне нуждается в своем информационном органе, своем издании, каковым и должен стать журнал «Хлебопечение России». С большими надеждами мы начинаем издание журнала и верим — ДОРОГУ ОСИЛИТ ИДУЩИЙ.

Основные темы, которые обязательно будут присутствовать в журнале:

- ✔ хлеб — рыночный продукт;
- ✔ взаимодействие, диалог с органами и представителями государственной власти — Минсельхозом, Минпромторгом, Минэкономразвития, Советом Федерации, Государственной Думой, Роскачеством, а также с бизнес-партнерами, общественными и иными некоммерческими организациями;
- ✔ жизнь и деятельность хлебопекарных предприятий. Мы обязательно будем рассказывать о передовых предприятиях: об их опыте и лучших практиках, о людях, являющихся лидерами этих коллективов. В той же мере будем говорить и об актуальных проблемах, с которыми сталкиваемся.

«Я уверен в том, что роль журнала в вопросах поддержки регионального хлебопечения будет колоссальной. Мы обеспечим его доставку до каждого региона, до каждого самого маленького предприятия, входящего в Союз, организуем обратную связь. Каждый хлебопек получит возможность поделиться с нами важным и наболевшим».

В числе проблем отечественного хлебопечения, помимо искусственного сдерживания цен и низкой рентабельности, есть и целый ряд других. Кадры: особенно остро стоит вопрос подготовки специалистов среднего профессионального образования, тех, кто непосредственно решает задачи на производстве. Журнал, безусловно, организует диалог хлебопеков с представителями высшего и среднего профессионального образования. Обо всем, что касается дополнительного образования, читатель сможет узнать благодаря информации, которая будет представляться Международной промышленной академией и Санкт-Петербургским институтом управления и пищевых технологий.

Для предприятий хлебопекарной промышленности введенные против России экономические санкции сказались в первую очередь на оснащении современным высокотехнологичным оборудованием. Но это шанс для отечественных машиностроительных предприятий: Шебекинского машиностроительного завода, Свердловского экспериментального механического завода и др. Журнал, конечно же, предоставит трибуну нашим машиностроителям. Также мы дадим слово тем, кто занимается вопросами импортозамещения, как, например, группа компаний «НХЛ».

Далеко не все гладко у нас и в отношениях с торговыми сетями. С тех пор как ретейл занял господствующее положение в торговле, нам постоянно приходится отстаивать свои права — бороться с возвратами, штрафами, очень много вопросов по собственным торговым маркам. Эта тема также займет одно из центральных мест в нашем журнале.

Отдельный разговор о региональном хлебопечении. Дойти до каждого региона, до каждого регионального предприятия, заинтересованного во взаимодействии с Российским союзом пекарей, — эта одна из наших самых главных задач. За последние два года представители Союза побывали более чем в сорока субъектах Российской Федерации, посетили более 100 предприятий. В настоящее время в состав Союза входит 69 региональных предприятий. В каждом субъекте Федерации мы стараемся заключить соглашение с местной властью о взаимодействии, о поддержке хлебопеков, о реализации совместными усилиями мер, направленных на обеспечение региона необходимым объемом хлебобулочной продукции соответствующего качества и ассортимента.

Я уверен в том, что роль журнала в вопросах поддержки регионального хлебопечения будет колоссальной. Мы обеспечим доставку журнала до каждого региона, до каждого самого маленького предприятия, входящего в Союз, организуем обратную связь. Каждый хлебопек получит возможность поделиться с нами важным и наболевшим. Эта информация будет транслироваться для общественности, для хлебопекарного сообщества, для органов государственной власти, принимающих решения о развитии и поддержке отрасли. В то же время надеемся на то, что материалы, опубликованные в журнале, будут полезны и востребованы в регионах.

Еще один важнейший вопрос — популяризация хлеба. К сожалению, в последнее время известный и вроде бы актуальный лозунг «Хлеб — всему голова» чаще всего лозунгом и остается. Зато все больше появляется абсурдных статей о вреде хлеба. Мы с этим мириться не станем. Будем бороться за доброе имя хлеба, в том числе рассказывать о лучших региональных практиках по его популяризации.

РОССИЙСКИЙ СОЮЗ ПЕКАРЕЙ

Российский союз пекарей (РСП) создан в 1993 г., с ноября 2020 г. его президентом является Алексей Владимирович Лялин. Это общественная некоммерческая организация, которая объединяет руководителей предприятий и организаций, предпринимателей (работодателей), ученых и специалистов, занимающихся проблемами хлебопекарной промышленности, а также общественные объединения пекарей в регионах.

Сегодня в состав РСП входит 69 региональных отделений. В каждом регионе Союз организует взаимодействие с профильными структурами региональной власти, заключает соответствующие соглашения, оказывает всю необходимую помощь региональным предприятиям. Благодаря Союзу деловые связи объединяют предпринимателей практически всей территории Российской Федерации.

Союз выступает за укрепление и расширение взаимодействия пекарей, всех работников хлебопекарной промышленности, защищает интересы членов Союза во всех вопросах профессиональной деятельности, содействует развитию и модернизации отрасли с применением передовых отечественных научно-технических разработок, контролирует вопросы устойчивого обеспечения населения продукцией, повышения ее качества и безопасности.

Союз последовательно отстаивает позицию, что хлеб — рыночный продукт и процесс его реализации, как и процесс изготовления, должен осуществляться по рыночным законам.

В санкционный период Союз с еще большей активностью сотрудничает с органами государственной, законодательной власти и местного самоуправления, общественными организациями и бизнес-структурами в интересах хлебопекарных предприятий.

О самом главном в мире сладкого

В Москве, в Международной промышленной академии (МПА) прошла международная бизнес-конференции «Кондитерские изделия XXI века. Состояние. Вызовы. Перспективы». Конференции предшествовал Смотр качества кондитерских изделий «Инновации и традиции — 2023», который продемонстрировал высочайшее качество российской кондитерской продукции. Было на что посмотреть и на выставке фирм — производителей оборудования, ингредиентов, лабораторных приборов, упаковки и отраслевой научно-технической литературы.

Конференцию открыл президент МПА Вячеслав Бутковский. Участников поприветствовали представители государственных и общественных структур — Владимир Кашин, председатель Комитета Государственной Думы по аграрным вопросам; Алексей Майоров, первый заместитель председателя Комитета Совета Федерации по аграрно-продовольственной политике и природопользованию; Владимир Скворцов, директор Департамента пищевой и перерабатывающей промышленности Министерства сельского хозяйства РФ; Петр Чекмарев, заместитель президента РАН, председатель Комитета ТПП РФ по развитию АПК.

Доклад о рынке кондитерских изделий, его состоянии, тенденциях и перспективах сделал президент Ассоциации предприятий кондитерской промышленности «АСКОНД» Сергей Носенко. О кондитерских изделиях в структуре питания населения России, их пользе и рисках, связанных с их употреблением, доложил научный руководитель ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии», академик РАН Виктор Тутельян.

Российский союз пекарей на мероприятии представляли вице-президенты Ольга Ильина (одна из организаторов конференции, ректор МПА), Андрей Волков, Александр Комаров, а также Виталий Минькин, председатель совета директоров АО «Шебекинский машиностроительный завод», который рассказал о практическом опыте работы предприятия по импортозамещению.

Российский союз пекарей прирастает Сибирью

Вице-президент Российского союза пекарей (РСП) Дмитрий Семенов совершил поездку в Сибирь — Республики Тыва и Хакасия, Красноярский край. Главным событием поездки стало создание в Республике Тыва 69-го регионального отделения РСП и подписание соглашения о сотрудничестве Союза с Минсельхозпродом Республики Тыва. Дмитрий Семенов посетил Кызылский хлебокомбинат, ряд других хлебопекарных предприятий среднего и малого бизнеса.

Хлебопекарная промышленность занимает одно из ведущих мест в системе пищевой промышленности республики. Производство хлеба и хлебобулочных изделий в регионе осуществляют около 126 средних и малых предприятий. Потребление хлебобулочных продуктов за последние 4 года

было на уровне 116 кг на человека в год, что выше рекомендуемой нормы на 20 кг, или на 21 %.

Основная тема, которую обсуждали хлебопеки, касалась состояния и развития хлебопекарной отрасли. На совещании были затронуты вопросы государственной поддержки хлебопекарных предприятий, обеспечения производства оборудованием и кадрами, особенностей ценообразования и снабжения хлебом труднодоступных населенных пунктов.

Дмитрий Семенов рассказал о планах Союза максимально объединить региональные предприятия, выработать новые подходы в работе. Одно из обсуждаемых предложений — использование для выпечки в труднодоступных населенных пунктах замороженных полуфабрикатов, что позволит расширить ассортимент и унифицировать производственные процессы.

— В тывинском хлебе, — поделился своими впечатлениями о продукции региона Дмитрий Семенов, — я ощутил вкус настоящего хлеба из своего детства.

На основе подписанного соглашения предусмотрено сотрудничество Минсельхозпрода Республики Тыва и РСП по трем основным направлениям:
1) совершенствование нормативно-правовой базы, регулирующей сферу производства и оборота хлебопекарной продукции;
2) сохранение национальных традиций хлебопечения;
3) мониторинг цен на социально значимые виды хлебобулочной продукции.

В Абакане Семенов ознакомился с работой компании «Хлебный дом», которая входит в состав РСП. Здесь выпускается 4 десятка наименований продукта номер один: два вида хлеба, которые производятся чисто на ржаной муке, ржано-пшеничные, пшеничные, из муки 2-го сорта, с различными добавками. Особой популярностью пользуется так называемая большая булка, продукт высочайшего качества. «Хлебный дом» открылся в Хакасии 30 лет назад. За это время компания нарастила производство, в ее ассортименте — полторы сотни наименований хлебобулочных и кондитерских изделий. Во главе угла — постоянная модернизация производства: пекари стараются не отставать от технических новинок. В производстве используется заквасочная технология, что особо отметил вице-президент РСП.

В Красноярске представитель РСП побывал впервые. По итогам поездки представительство в РСП получили два ведущих предприятия — «Ярхлеб» и «Березовский». Качество их продукции заслуживает всяческого уважения.

АКАДЕМХЛЕБ действует

Международная промышленная академия (МПА) продолжает успешную реализацию комплексной программы повышения квалификации для работников хлебопекарных предприятий «АКАДЕМХЛЕБ». Четвертый модуль программы на тему «Разделка теста и выпечка хлебобулочных изделий. Технологические аспекты стимулирования продаж» был проведен совместно со «Школой пекарей» РОСПиК, компаниями «НХЛ» и «ИРЕКС ТРИЭР». Слушателями программы стали руководители и технологи хлебозаводов и пекарен из Архангельской, Белгородской, Владимирской, Воронежской, Ивановской, Московской, Нижегородской, Сахалинской, Тульской и Челябинской областей, Мордовии и Москвы. Заведующий кафедрой пищевых производств МПА Александр Романов не только доходчиво рассказал об основных закономерностях

процессов, протекающих на стадиях разделки и выпечки, но и объяснил их влияние на качество хлебобулочных изделий и экономические результаты работы предприятия. Представители ГК «НХЛ» Елена Тюрина и Валерий Колесников рассказали о характеристиках и особенностях современных тестоделительных, раскаточных и закаточных машин, хлебопекарных печей. Особый интерес вызвало оборудование, позволяющее проводить длительную контролируемую расстойку тестовых заготовок, в том числе ультразвуковые испарители. Слушатели получили исчерпывающие ответы на вопросы о возможностях ГК «НХЛ» по поставкам оборудования и обеспечению отечественных предприятий запасными частями. Главный технолог «ИРЕКС ТРИЭР» Людмила Акжигитова обратила внимание слушателей на то, как правильная разделка может придать изделиям особый внешний вид и привлечь покупателей. В ходе диалога с экспертами слушатели поделились своим опытом эксплуатации оборудования, применения начинок и отделочных полуфабрикатов. В «Школке пекарей» технологи Валерий Пономарев (РОСПиК) и Дарья Полукарова («ИРЕКС ТРИЭР») продемонстрировали слушателям особенности формования тестовых заготовок и отделки с применением современных видов начинок и посыпок, в ходе выпечек выяснили влияние температурного режима и пароувлажнения на качество изделий. Группа компаний «НХЛ» предложила провести подобное совместное мероприятие на базе своего учебного центра в Нижнем Новгороде.

Суд на стороне хлебопеков

Суд признал незаконным решение Межрайонной инспекции Федеральной налоговой службы № 19 о начислении компании «Япечка» налогов, пени и штрафов на сумму свыше 30 млн руб. Ведомство сделало это, поскольку обнаружило признаки дробления бизнеса с целью ухода от применения общей системы налогообложения для уменьшения платежей.

В ходе проверки налоговый орган установил, что ООО «Япечка» осуществляет производство хлеба и кондитерских изделий с вовлечением в деятельность взаимозависимых лиц (ООО «Торговый дом «Япечка», ООО «Добрянка-Хлеб», ООО «Япечка-Маркет»). По данным ИФНС, участники схемы используют общие трудовые и материальные ресурсы, производят оплату расходов друг за друга, находятся по одному адресу, используют одни и те же помещения. Это свидетельствует о дробления бизнеса для минимизации налоговых обязательств, сочли в ведомстве. Численность сотрудников группы компаний превышает допустимую для применения упрощенной системы налогообложения и использования единого налога на вмененный доход.

Компания «Япечка» не согласилась с решением ИФНС и обратилась в суд. Краевой арбитраж встал на сторону заявителя. Суд счел, что разделение бизнеса не было формальным с намерением снизить налоговую нагрузку — компания приобретала действующий бизнес с деловыми целями. Также, по мнению суда, упомянутые компании осуществляют разные виды деятельности, имеют собственные штаты сотрудников, самостоятельно исполняют свои обязательства. Решение налогового органа о привлечении ООО «Япечка» к ответственности за совершение налогового правонарушения признано незаконным, суд обязал ИФНС устранить допущенное нарушение прав.

Исследование муки

Ректор СПИУПТ, вице-президент РСП Ольга Ивановна Пономарева 22 февраля 2023 г. приняла участие в совещании рабочей группы АНО «Роскачество», на котором обсуждались результаты исследования продукции категории «Мука хлебопекарная». В целях стимулирования и содействия повышению конкурентоспособности российской продукции на внутреннем и внешнем рынках АНО «Роскачество» проведены исследования пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта от 20 предприятий — изготовителей муки на соответствие опережающим требованиям Стандарта организации — СТО 46429990–029–2023 «Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта. Потребительские испытания».

По результатам проведенных испытаний 10 образцов соответствовали опережающим требованиям СТО 46429990–029–2023, один образец не соответствовал опережающим требованиям и требованиям ГОСТ 26574–2017 «Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия» по содержанию клейковины и других показателей, остальные образцы муки соответствовали требованиям ГОСТ 26574. Результаты исследований пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта будут размещены на сайте АНО «Роскачество».

Миллиард рублей на «заморозку»

Производственное здание площадью более 8 тыс. кв. м ввели в эксплуатацию в особой экономической зоне «Ступино Квадрат», соответствующие документы уже получены. Компания «Фрозен Бек» является резидентом ОЭЗ «Ступино Квадрат» с 2018 г. Сейчас инвестор завершил строительство производственного здания площадью 8,3 тыс. кв. м, где займется производством замороженных хлебобулочных изделий. Инвестиции в проект — свыше 1 млрд руб. На предприятии создадут более 90 рабочих мест для жителей Подмосковья.

Производственная мощность предприятия составит 15 тыс. т замороженных полуфабрикатов хлебобулочных изделий из теста фило (без содержания дрожжей) в год. Основными потребителями продукции станут предприятия общественного питания, кафе и рестораны, а также индивидуальные потребители, добавили в ведомстве.

«Магнит» запустил новую сеть дискаунтеров

Дискаунтеры «Первый выбор», или «В1», начали работать в Ступино, Электростали и Тучково. На первом этапе откроются 15 точек в Подмосковье. У «Магнита» также есть сеть мягких дискаунтеров «Моя цена», которая насчитывает более 700 магазинов. «Еще одной ключевой категорией нового формата является свежая выпечка: в магазинах В1 будут работать пекарни для производства свежего хлеба, булочек и пирожков. Другой отличительной особенностью В1 станет широкое предложение весовых товаров — круп, кондитерских изделий, замороженных продуктов, морепродуктов и др. В то же время значительная доля товаров в жестких дискаунтерах будет представлена в больших упаковках, что также поможет покупателям оптимизировать их траты», — говорится в сообщении компании.

В «Первом выборе» обещают цены еще ниже, для жесткого дискаунтера создадут собственные торговые марки (доля СТМ-товаров будет до 50 %), а ассортимент будет меньше (до 1 тыс. товарных позиций против в среднем 2 тыс.). При этом развитие «Моей цены» и открытие новых точек продолжится в 2023 г.

ТРАНСФОРМАЦИЯ И МОСТЫ НА ВОСТОК

В период с 21 по 24 марта 2023 г. в ЦВК «Экспоцентр» пройдет 28-я Международная специализированная выставка для хлебопекарного и кондитерского рынков Modern Bakery Moscow | Confex 2023 — главная для хлебопеков страны. Вот что говорит о ней генеральный директор компании-организатора выставки **Ойген Аллес**.

Выставка Modern Bakery Moscow | Confex, несмотря на все имеющиеся проблемы и сложности, традиционно стартует в начале весны и по-прежнему является важнейшим событием для хлебопекарной промышленности России. Ситуация сегодня, да и на протяжении всех последних лет, заставляет организаторов выставки работать на пределе возможностей. В прошлом году нам пришлось перенести выставку с марта на июнь, провести реорганизацию компании, а затем фактически начать работу заново. Но вопрос, состоится ли выставка, для нас никогда не стоял. И мы помним о том, что когда заканчивается что-то одно, обязательно начинается что-то другое, новое. Новой, независимой российской компании мы дали имя «Гефера» неслучайно. В переводе с греческого Гефера означает мост. Именно в такие сложные периоды мы видим своей миссией возведение коммуникационных мостов между сообществом российских хлебопеков и кондитеров и профильными специалистами из других стран. За прошедший год мы не одну неделю провели в Китае, Турции, Индии для создания прочных связей с Востоком и максимального содействия нашим партнерам в их бизнесе.

Хлебопекарная, кондитерская, другие пищевые отрасли столкнулись с большими проблемами. Ряд иностранных поставщиков ушли с рынка. Кто-то перестраивает свой бизнес, налаживает логистические маршруты. Появляются новые игроки, активизируются российские компании. В этих условиях нам, организаторам выставки, крайне важно подобрать такой пул участников, организовать такую систему взаимодействия, чтобы потенциальные партнеры нашли друг друга. Радует, что участие в выставке примут знаковые игроки, хорошо известные на рынке. Это как иностранные, так и российские производители: Abat, «Бегарат», Buhler, Debag, Handtmann, Polair, Rondo, Wiesheu, «Берта», «Восход», «Иртыш», «КБ-НС», «Практика», СЭМЗ и многие другие. В этом году к выставке подключились новые компании из стран Азии, в первую очередь Ближнего Востока: Forma Makina, Qingdao Kesong, Wuxi Bakeware, Ygmak. Новыми участниками пополнился и специальный павильон технологий для производства шоколадных и сахаристых изделий Confex: Alke Makine, Betaform, Kadzama, Keskin, «Дито» и многие другие.

Посетители смогут познакомиться с последними разработками и достижениями компаний-экспонентов в самых востребованных направлениях: пищевые технологии и оборудование; сырье, ингредиенты и добавки; упаковка, хранение и транспортировка пищевых продуктов; оборудование для оснащения ресторанов, кафе, магазинов, предприятий сегмента HoReCa; холодильное оборудование и технологии для гигиены производства. Стартапы представят свою продукцию в рамках тематической экспозиции Modern Bakery Lab по направлениям: ингредиенты и сырье, упаковка, инвентарь, IT-решения. В объединенной удобной локации посетители смогут найти все необходимое для своих производств.

В прошлом году, самом сложном для организации выставки, свою продукцию продемонстрировали 179 экспонентов из 13 стран. Мероприятие посетили 11617 отраслевых специалистов из 32 стран и 80 регионов России. Новых клиентов успешно нашли 89% участников, 88% укрепили существующие деловые связи, 86% продемонстрировали свой бренд и новые продукты. Нынешняя выставка, по предварительным прогнозам, покажет более высокие итоговые результаты — больше участников, мероприятий деловой программы, экспертов. В рамках выставки 2023 г. состоится ряд масштабных мероприятий, таких как Третий международный бизнес-форум «Конфекс. Кондитерская экспертиза» — мероприятие для топ-менеджеров кондитерских предприятий. Впервые пройдет антикризисная кейс-сессия. Вновь на выставке будут организованы курсы повышения квалификации «Школа современного хлебопека и кондитера ПроИнгредиенты». Пройдут мастер-классы с мэтрами хлебопечения и кондитерского искусства. Состоится Пятая конференция «Собственное производство как конкурентное преимущество торговой сети».

Российский союз пекарей (РСП) традиционно предлагает на выставке целый блок мероприятий, в которых личное участие примет президент Союза Алексей Лялин. Напомню, что на прошлогодней выставке между организаторами и РСП в ходе открытого заседания «Делового клуба» «Лучшие региональные практики национального хлебопечения» было подписано долгосрочное соглашение о партнерстве. В этом году, уверен, «Деловой клуб», организуемый вице-президентом РСП, ректором Санкт-Петербургского института управления и пищевых технологий Ольгой Пономаревой, пройдет на привычном высоком уровне.

На выставке состоится XV Всероссийский конкурс «Лучший хлеб России», который продемонстрирует качество и многообразие ассортимента российского хлеба. И здесь хочется особо отметить продукцию несомненного лидера отечественного хлебопечения — компании «Каравай-СВ», которую возглавляет член правления РСП Николай Панкин. Запланирован традиционный симпозиум «Хлеб — основа здорового питания», брифинг по популяризации хлеба. Организацию этих мероприятий курируют вице-президенты РСП Ольга Ильина (ректор Международной промышленной академии) и Сергей Краус, профессора Международной промышленной академии Вера Иунихина и Александр Романов.

Не секрет, что организация наших выставок последних лет требует колоссальных усилий. Сложностей так много, что даже для того, чтобы просто перечислить их, потребуется время. Но мы не опускаем рук. У нас профессиональная, сплоченная команда, которая за последние кризисные годы фактически перезапустила проект, сохранив его формат и содержание. Уверен, что, пройдя через все эти сложности, мы стали еще более профессиональны и хорошо понимаем, куда и как нам двигаться дальше. Конечно, никакое движение вперед невозможно без наших партнеров, без их заинтересованности и помощи. Мы благодарны нашим постоянным партнерам, участникам, за то, что в это непростое время они остались с нами, за то, что поддерживают проект. Вместе мы будем активизировать те направления, которые действительно интересны нашим посетителям и участникам, развивать зону технологических инноваций, показывать новинки в области ингредиентов, возможности автоматизации для производств, добавлять интерактивные активности и новые презентационные форматы.

В условиях санкций общение российских компаний с иностранными партнерами и коллегами ограничено. Обмен опытом, новыми технологиями и идеями в условиях кризиса становится еще актуальней. Будем создавать биржу труда, развивать образовательные проекты, запускать и обновлять наш сайт, чтобы клиенты 24/7 могли быть на связи друг с другом.

В условиях кризиса выигрывает тот, кто первым понимает, что мир не будет прежним, и начинает играть по новым правилам, устанавливая новые высокие стандарты. Ждем вас на выставке, уважаемые коллеги!

В условиях кризиса выигрывает тот, кто первым понимает, что мир не будет прежним, и начинает играть по новым правилам.

ЗОЛОТОЙ ФОТОАРХИВ MODERN BAKERY MOSCOW

MODERN BAKERY MOSCOW | CONFEX ОТКРОЕТ СВОИ ДВЕРИ В МАРТЕ!

ПЕРЕСТРОЙКА ОТРАСЛИ.
НОВЫЕ ИГРОКИ И НОВЫЕ ПРАВИЛА РЫНКА

Бесплатная регистрация по промокоду MB23-B3XUP

Крупнейшая выставка для хлебопекарного и кондитерского рынков Modern Bakery Moscow | Confex 2023 готовится снова покорить сердца тысяч хлебопеков и кондитеров! Международная специализированная выставка 21–24 марта 2023 г. соберет в ЦВК «Экспоцентр» экспертов в своем деле вот уже в 28-й раз: лидеры рынка продемонстрируют новинки, профессионалы отрасли поделятся теоретическими и практическими знаниями, а представители бизнеса обсудят тенденции рынка.

Каждый год Modern Bakery Moscow | Confex посещают специалисты-технологи предприятий промышленного хлебопечения, мучных, шоколадных и сахаристых кондитерских производств, а также владельцы кондитерских, минипекарен, представители оптовой и розничной торговли, предприятий гостинично-ресторанного бизнеса (HoReCa), ремесленного хлебопечения, профессиональные кондитеры

Несмотря на меняющуюся ситуацию в мире и отрасли, участники выставки каждый год ждут встречи, чтобы представить технологические и сырьевые решения, заявить о своих брендах, найти новые деловые контакты и обсудить актуальные вопросы ассортимента, логистики, маркировки, упаковки и перестройки бизнес-процессов.

В настоящее время отрасль находится в состоянии высокой турбулентности. Некоторые иностранные поставщики уходят с хлебопекарного и кондитерского рынков, что не может не влиять на производственные процессы на предприятиях: по словам Константина Писаревского, управляющего ООО Завод «СЭМЗ», на 2021 г. соотношение иностранного и российского оборудования составляло 65 к 35. Другие зарубежные производители вынуждены перестраивать бизнес-процессы и налаживать новые логистические маршруты. По информации немецких источников порядка 47 % предприятий, работающих в пищевой промышленности и связанных с ней отраслях, находятся в стадии выживания или даже банкротства. Все это заставляет российских производителей искать новых поставщиков для обеспечения бесперебойной работы предприятий.

Для посетителей выставка Modern Bakery Moscow | Confex — это, прежде всего, нетворкинг-площадка, где они могут найти для себя необходимых партнеров и поставщиков.

ДЕЛОВЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ MODERN BAKERY MOSCOW | CONFEX

В рамках выставки 21–22 марта 2023 г. состоится Третий международный бизнес-форум «Конфекс. Кондитерская экспертиза» для топ-менеджеров кондитерских предприятий. С каждым годом все больше профессионалов кондитерской отрасли принимают участие в бизнес-диалоге. В прошлом году Confex. Confectionery Expertise собрал 34 спикеров, было проведено пять сессий и освещено 75 профессиональных тем.

В 2023 г. в рамках форума впервые состоится антикризисная кейс-сессия, на которой производители кондитерских изделий поделятся своим опытом преодоления кризисных ситуаций. Также запланированы сессии, посвященные перспективам развития кондитерской отрасли, экспорту кондитерских изделий, офлайн- и онлайн-ретейлу, маркетингу, брендингу и упаковке.

> Паблик-ток «Бизнес говорит» состоится 23 марта 2023 г. — это мероприятие для владельцев ресторанного бизнеса, а также пекарен и кондитерских.

Статистика прошлого года:

- Свою продукцию на выставке продемонстрировали **179** экспонентов из 13 стран.
- Выставку посетили **11 617** отраслевых специалистов из 32 стран и 80 регионов России.
- **89 %** участников успешно нашли новых клиентов,
- **88 %** укрепили существующие деловые связи,
- **86 %** продемонстрировали свой бренд и новые продукты.

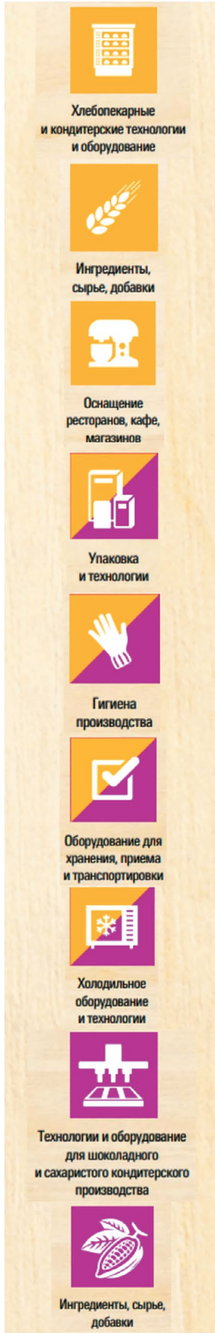
Как и в прошлом году, представители кондитерских предприятий смогут ознакомиться с новинками оборудования и ингредиентов в павильоне технологий для шоколадного и сахаристого кондитерского производства, дополняющем бизнес-форум «Конфекс. Кондитерская экспертиза».

Паблик-ток **«Бизнес говорит»** состоится 23 марта 2023 г. — это мероприятие для владельцев ресторанного бизнеса, а также пекарен и кондитерских. Представители малого и среднего предпринимательства поделятся антикризисными идеями по развитию бизнеса, расскажут о новых каналах маркетинга и продвижения, обсудят, как эффективно конкурировать с федеральными торговыми сетями.

Пятая конференция **«Собственное производство как конкурентное преимущество торговой сети»** — мероприятие для руководителей собственных производств торговых сетей и фабрик-кухонь — состоится 22–23 марта 2023 г. (организатор — RETAIL.ru).

Кроме того, на церемонии награждения будут отмечены лучшие хлебопеки страны по итогам XIV Всероссийского конкурса

ЗОЛОТОЙ ФОТОАРХИВ MODERN BAKERY MOSCOW



Технологии для хлебопекарного и кондитерского производства, представленные на выставке Modern Bakery Moscow | Confex

На выставке этого года стартапы представят свою продукцию в рамках тематической экспозиции Modern Bakery Lab по направлениям: ингредиенты и сырье, упаковка, инвентарь, IT-решения. В объединенной удобной локации посетители смогут найти все необходимое для своих производств

«Лучший хлеб России 2023». Каждый год данное состязание привлекает большое количество предприятий хлебопекарной отрасли.

Для участников и посетителей выставки снова будет доступен новый формат коммуникации — видеостудия **«Modern Bakery ON-AIR | В эфире»**. Студия позволит вживую пообщаться с ключевыми игроками рынка и с теми, кто только начинает свой путь в мир хлебопечения.

Встретимся на главной выставке специалистов Modern Bakery Moscow | Confex 21–24 марта 2023 г.!

Регистрация на сайте *modern-bakery.ru* уже открыта!

НОВЫЙ РЫНОК ХЛЕБОПЕЧЕНИЯ — НОВЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРУДОВАНИЮ

В рамках информационной поддержки выставки Modern Bakery Moscow | Confex мы освещаем различные актуальные темы будущей деловой программы, которые будут интересны руководителям хлебопекарных и кондитерских производств, предприятий сегмента HoReCa и ретейла. В первые три дня деловой программы выставки на ряде мероприятий, в том числе на паблик-токе «Бизнес пекарен и кондитерских», хлебопеки — как индустриальные, так и ремесленные — расскажут о том, как они могут конкурировать с ретейлерами, которые сегодня становятся активными участниками рынка хлебопечения, а также поделятся последним опытом импортозамещения на своих предприятиях, продвижения своей продукции в торговых сетях, масштабирования бизнеса и проведения антикризисных мероприятий, необходимых в новых условиях рынка. В преддверии выставки мы поговорили с **Дмитрием Дуденко**, директором по продажам немецкой компании Wiesheu GmbH, специализирующейся на поставках хлебопекарных печей, о том, как меняется рынок хлебопечения и хлебопекарного оборудования в России.

— Как, по вашему мнению, изменился рынок хлебопечения в 2022 году и что ждет отрасль в 2023 году?

— Мы видели в течение 2022 г. уход с российского рынка ряда европейских производителей оборудования для хлебопекарной отрасли и замещение их поставщиками из Турции, Китая и других стран. Это достаточно интересная ситуация, особенно принимая во внимание, что у каждого производителя оборудования есть свои национальные особенности и традиционные решения, которые далеко не всегда приняты на международном уровне. Поэтому приход новых производителей оборудования на рынок, по нашему мнению, потребует некоторой взаимной адаптации их продукции и требований покупателей к ней.

Что касается рынка хлебопечения, то в 2022 г. мы увидели продолжение таких тенденций последних лет, как активное открытие в ретейле отделов собственной выпечки, развитие точек продаж снековой выпечки и еды быстрого приготовления, пекарен на базе дарксторов и др. После замершего в первой половине 2022 г. рынка возобновилось открытие новых и расширение существующих сетей булочных, кондитерских, отделов выпечки в супермаркетах. Уверены и знаем, что данная тенденция сохранится и в 2023 г.

— Ожидаете ли вы повышения спроса на хлебопекарное оборудование в связи с этими изменениями?

— Решения с собственной выпечкой в магазинах показывают свою эффективность, поэтому мы уверены, что спрос на замороженную продукцию и оборудование для выпечки останется на высоком уровне. При этом федеральный ретейл фактически задает новые стандарты рынка розничной торговли. Здесь можно вспомнить старое доброе правило: мелочей не бывает. Иначе говоря, важны и качественный замороженный полуфабрикат, и современная витрина самообслуживания, и постановка света, и функциональная удобная надежная печь, и даже брендированный пакет для выпеченной продукции.

— У вашей компании есть международный опыт решений для отделов свежей выпечки. Могли бы вы рассказать об этом более подробно?

— Международный опыт показывает, что процесс выпечки в современной торговой сети должен быть воспроизводимым, удобным, быстрым для персонала, с одной стороны, и производительным, эффективным, обеспечивающим быстрое наполнение витрины — с другой. Речь идет прежде всего об уходе от сложных технологических процессов дефростации и расстойки замороженных полуфабрикатов в торговой точке. Кроме того, нужна эргономичная и наглядная витрина, показывающая «товар лицом», технологичная для загрузки персоналом и удобная для покупателей. Такая витрина самообслуживания имеет подсветку с правильной температурой света и яркостью, широкое остекление, правильные углы наклона полок, снабжается газлифтами и лопатками для покупателей. Здесь важно внимание к деталям.

— Какие новинки ваша компания представит на выставке Modern Bakery Moscow | Confex 2023?

— Хочу отметить, что 2023 г. для Wiesheu GmbH — это год 50-летия компании. Вместе с партнерами и клиентами мы планируем отметить этот юбилей. В этой связи мы особенно рады, что линейка оборудования, предлагаемого в России, пополнилась новой серией печей — E3, являющейся развитием популярной серии EUROMAT. В новом оборудовании стоит отметить новые конструкции камер выпечки, двери, системы активного пароувлажнения и системы управления. Внесенные изменения помогут пользователям комфортно работать с оборудованием, обеспечат более высокую производительность за то же время выпечки, но с меньшими трудозатратами и уменьшенным расходом электроэнергии. Как мы говорим, «меньше расхода времени работы сотрудников и прямых затрат — выше доход пользователей наших печей».

«Требования сегодняшнего дня — это максимальная автоматизация процесса выпечки, снижение трудозатрат персонала на работу с оборудованием при той же производительности».

Кроме того, мы представим линейку оборудования бренда Kolb. Эта компания, головной завод которой находится в КНР, хорошо известна на рынке оборудования для хлебопечения и гостинично-ресторанного бизнеса (HoReCa) в Азии и Европе и входит в одну промышленную группу с Wiesheu GmbH. Учитывая международный опыт, высокий интерес к продукции из Азии на российском рынке, мы приняли решение о расширении присутствия Kolb в России через представительство Wiesheu GmbH. Нельзя не учитывать и обеспокоенность представителей хлебопекарной отрасли в России тем, что европейские производители полностью прекратят сотрудничество с российскими хлебопеками. В этом смысле ценность оборудования Kolb состоит в удачном сочетании европейских технологий, опыта работы на растущих рынках, развитой электронно-компонентной базы при отсутствии ограничений на товарооборот. Некоторые ретейлеры, сети булочных и кондитерских уже успели оценить оборудование от Kolb.

— Какие требования предъявляются к современному хлебопекарному оборудованию?

— Требования сегодняшнего дня — это максимальная автоматизация процесса выпечки, снижение трудозатрат персонала на работу с оборудованием при той же производительности, автоматические системы мойки с продленным циклом подачи моющих средств, переход от механизации к автоматизации процессов загрузки-выгрузки продукции, возможность удаленного контроля и управления оборудованием, сбора и анализа данных о выпеченной продукции, о параметрах работы печи, использования разных типов печей в одном производстве и т. д.

По материалам, предоставленным организаторами выставки Modern Bakery Moscow | Confex

Говорят, «что написано пером – не вырубишь топором». Журналист Марина Киселева обратилась к архивным публикациям владимирских СМИ о Владимирском хлебокомбинате, и перед ней открылась некая история успеха, написанная журналистскими перьями. Некоторыми фрагментами этой истории она делится с читателями нашего журнала.

И ЭТО ВСЕ О НИХ

ЭФФЕКТ ИНВЕСТИЦИЙ — ВЫСОКАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

При переходе от социалистической экономики к рыночной хлебопекарная промышленность переживала не лучшие времена: многие заводы банкротились, кто-то просто преодолевал трудности каждый день, пытаясь хоть сколько-то протянуть на советском технологическом наследии. Но передовые предприятия уже тогда занялись модернизацией, невзирая на кредитные и сопутствующие риски, потому что «в производственном бизнесе останавливаться нельзя: ты либо развиваешься, либо стагнируешь» (Алексей Лялин, президент РСП, управляющий АО «Владимирский хлебокомбинат»).

Свою первую автоматизированную линию «Владимирский хлебокомбинат» запустил в начале нулевых и дальше ни на один год не прекращал модернизацию.

Эффект инвестиций в оборудование просчитывался сразу. Например, когда в 2010 г. на предприятии запустили очередную современную линию по производству снековой продукции суточным объемом 20 т сушек (палочек, крендельков и т.п.), пять квалифицированных операторов стали выполнять ту же — по результативности — работу, какой до этого занимались 150 сотрудников. Важно! Постоянно инвестируя в модернизацию, предприятие не сокращает людей, а обучает и переводит их на более квалифицированную работу.

Событием стало открытие в феврале 2018 г. на «Владимирском хлебокомбинате» цеха шоковой заморозки хлебобулочных изделий. В ЦФО и в целом по России заводы с такой опцией, как шоковая заморозка, до сих пор можно пересчитать по пальцам. Инвестиции в новое оборудование составили 250 тыс. евро. При этом, кроме рядовых покупателей и магазинов, такая продукция может быть интересна любому общепиту, пекарням, гостиницам, которые не в состоянии содержать штат профессиональных пекарей и системы хранения, но хотят всегда предлагать своим гостям свежевыпеченный, профессионально приготовленный продукт — будь то булки, круассаны или хлеб… Для выпечки замороженного полуфабриката нужны только хлебопекарная печь и 20 минут. А метод сверхбыстрой шоковой заморозки позволяет сохранять все органолептические свойства продукта и всю его пользу в течение длительного времени: продукт не высыхает, не портится, не теряет полезные вещества.

Целью предприятия всегда были не только сохранение качества и рост производительности труда, но и расширение ассортимента. В мае 2019 г. «Владимирский хлебокомбинат» инвестировал 900 млн руб. в покупку роботизированной линии по производству сушек и баранок и оборудования цеха производства хлебобулочных изделий по технологии рустикальных и бесстрессовых способов производства (багетов, чиабатты и т.д.), а также в обучение специалистов работе на новом оборудовании.

Серьезные инвестиции также вкладывались в разработку и производство качественных снеков. Еще в 2016 г. производитель поставил себе задачу изменить соотношение выпускаемой продукции (80 % — хлеб и мелкоштучка, 20 % — снеки), но не за счет сокращения объемов хлеба, а благодаря росту производства снековой продукции длительного хранения и увеличения ее поставок на расширяемый на всю Россию и зарубежье рынок. Стратегия оказалась верной — снеки стали настолько популярны, что проект очень быстро полностью себя окупил.

В активе АО «Владимирский хлебокомбинат» — Благодарность Президента РФ Владимира Путина за высокие показатели в профессиональной деятельности и Премия Правительства РФ в области качества.

Система менеджмента качества АО «Владимирский хлебокомбинат» успешно прошла сертификационный аудит на соответствие требованиям стандарта в области качества ГОСТ Р ИСО 22000-2007. Аудит затронул все процессы, связанные с основной деятельностью компании.

ПОКУПАЙ ВЛАДИМИРСКОЕ!

Именно на «Владимирском хлебокомбинате» в апреле 2013 г. прошло совещание губернатора региона Светланы Орловой с топ-менеджерами крупнейших заводов и стартовала знаменитая акция «Покупай владимирское!», суть которой — здоровый лоббизм местной продукции в сетевом ретейле.

Это сработало. За два года представленность владимирских продуктов питания на полках магазинов выросла до 60–80 %. Даже крупнейшие ретейлеры стали отправлять на предприятия делегации, рассматривая поставки во все свои супер- и гипермаркеты в стране. Почувствовав поддержку и глядя на самых передовых, производители стали чаще заявляться на тендеры — и заслуженно их выигрывать (рост за два года с 15 до 86 %!), что тоже сказалось на росте объемов пищепрома.

ИМПОРТОЗАМЕЩЕНИЕ ПО-ВЛАДИМИРСКИ

На сырье и услуги российских поставщиков «Владимирский хлебокомбинат» начал переходить задолго до пандемии и СВО, заключив множество соглашений с владимирскими и российскими поставщиками из числа малого и среднего бизнеса. Понадобилось время, чтобы найти идеальных партнеров и сохранить качество, которого потребители традиционно ожидают от этого производителя, но уже в 2016 г. по импорту на предприятие поставлялось лишь 10 % сырья.

Более того: компания инвестирует в сельское хозяйство в Юрьев-Польском районе, чтобы в том числе нивелировать риски скачков цен на сырье и иметь запас зерна на случай кризисных ситуаций или непредвиденных обстоятельств. Сначала после реновации был открыт зерносушильный и перерабатывающий комплекс. А затем на 2,5 тыс. га сельхозземель стартовали проекты по выращиванию зерна и — ягод. Вопреки мнению скептиков, сработали оба.

Сейчас запаса местного зерна предприятию хватает на несколько месяцев. А благодаря проекту «Малина в шоке» — по выращиванию малины и смородины — уже удалось импортозаместить поставки этих ягод для натуральных начинок рулетов и слоек. Выращивают ягоды под контролем самого «Владимирского хлебокомбината» — без всевозможных пестицидов, нитратов, ГМО, ежегодно увеличивая ягодные плантации.

ИНВЕСТИЦИИ В КАДРЫ

С 2015 г. «Владимирский хлебокомбинат» наращивает расходы на повышение квалификации молодых сотрудников, создавая все условия для их карьерного роста: проводит встречи со студентами, знакомит их с производством и его технологическими возможностями, инициирует внедрение профильных образовательных программ в учебных заведениях, занимающихся подготовкой кадров.

Начало было положено соглашением с Владимирским экономико-технологическом колледжем, где в 2015 г. под кураторством «Владимирского хлебокомбината» начала обучение первая группа пекарей. А в 2018 г. на базе «Владимирского хлебокомбината» (и по его инициативе!) открылась практико-ориентированная кафедра ВлГУ «Продукты питания из растительного сырья». При этом биотехнологов пищевой промышленности здесь готовят не только для хлебопекарной отрасли — для всего пищепрома. И это был первый опыт подобного образовательного альянса предприятия и вуза в стране!

— Мы рассчитываем, что часть выпускников этой кафедры будет оставаться у нас, — сказал на подписании соглашения с ВлГУ Алексей Лялин. — Но мы смотрим на ситуацию шире. Говорить о настоящем успехе импортозамещения можно лишь после полноценной экспансии на еще не занятые рынки. А там серьезная конкуренция. Самый реальный путь выиграть в этой борьбе — воспитать отличные кадры. Потому что квалифицированные кадры сегодня не менее важны, чем высокие технологии.

Примеру «Владимирского хлебокомбината» по открытию кафедр на своих площадках последовали владимирские предприятия других отраслей — ВНИИЗЖ, «СТЭС-Владимир», «РМ Нанотех».

В мае 2018 г. произошло еще одно событие, не имевшее аналогов в пищепроме: ВлГУ, Московский госуниверситет пищевых производств (МГУПП) и «Владимирский хлебокомбинат» подписали соглашение о взаимодействии и совместной подготовке кадров в рамках Международной конференции «Актуальные проблемы подготовки кадров для АПК», проходившей в Москве и во Владимире. Кстати! Сотрудники «Владимирского хлебокомбината» — авторы нескольких десятков патентов и рационализаторских предложений.

ПОДПИСКА НА ДОБРОСОВЕСТНЫЕ ПРАКТИКИ

В конце 2015 г. на «Владимирском хлебокомбинате» состоялся круглый стол «О принимаемых мерах по улучшению ситуации на потребительском рынке», в ходе которого и производители, и представители сетевого ретейла высказались за готовность выстраивать свои отношения в соответствии с положениями Кодекса добросовестных практик.

Церемония подписания резолюции о присоединении Владимирской области к принятому Кодексу добросовестных практик взаимоотношений между торговыми сетями и поставщиками потребительских товаров состоялась в администрации области. Алексей Лялин также поставил свою подпись под этим важным документом, так прокомментировав это событие:

— Свободный рынок в нашей стране возник относительно недавно. Поэтому взаимоотношения торговли и производителей еще остаются несколько «сырыми». А присоединение к Кодексу добросовестных практик позволит разрешать все ситуации в нормальном рабочем диалоге — свод правил предусматривает практически все нюансы.

АЛЕКСЕЙ ЛЯЛИН, президент РСП:

«В любой кризис в бизнесе есть два варианта стратегии. Можно затаиться и ничего не делать. А можно именно в кризис начинать новые проекты. Тогда к концу кризиса ты будешь первым на рынке, потому что вкалывал, пока другие таились. Конечно, так действовать намного сложнее и рискованнее. Но зато, если все удастся, может получиться большой рывок».

СОЦИАЛЬНАЯ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

Когда предприятие аккуратно выполняет свои обязательства, производит социально значимый продукт, является работодателем для полутора тысяч человек и одним из серьезных налогоплательщиков региона, кажется — что еще надо? Но социально ответственные предприятия, такие как «Владимирский хлебокомбинат», этим, конечно же, не ограничиваются. Еще в 2005 г. в одном из владимирских СМИ вышел материал о знакомстве местной журналистки с руководством «Владимирского хлебокомбината»: корреспондент рассказала, как обратилась к топ-менеджерам с просьбой помочь живому уголку в одном из учреждений культуры, временно оставшемуся без финансирования из-за технической ошибки чиновников. На эту просьбу последовал ответ «да» — абсолютно без запроса о каком-либо последующем пиаре этого доброго дела.

Все эти годы «Владимирский хлебокомбинат» оказывает поддержку спортсменам из владимирских СДЮШОР по самбо и футбольного клуба «Альфа», помогает детскому приюту, детдомам, общественным организациям, награждает старшеклассников, отличившихся при сдаче нормативов НВП, в пандемию дарит на Пасху куличи врачам, чтобы порадовать их, каждый день проявляющих мужество, самоотверженность и высочайший профессионализм.

Но есть особенные — постоянные акции, без которых владимирцы уже не представляют себе две важные даты: 9 мая («Хлеб Победы») и 1 сентября («Акция первоклассника»). Цель мероприятий «Хлеба Победы» — отдать дань уважения ветеранам и наглядно показать, через какие испытания прошел наш народ в Великую Отечественную войну: предлагается попробовать на вкус хлеб, какой пекли на фронте, в тылу, в блокадном Ленинграде, в осажденном Сталинграде, и подержать на ладони крохотную суточную норму того же Ленинграда… «Акция первоклассника» (с подарками от хлебокомбината абсолютно всем первоклассникам Владимирской области) проводится уже четверть века.

В штате Группы компаний Delavant более 1,5 тыс. сотрудников, в нее входят «Вязниковский хлебокомбинат», ООО «Владимирский хлеб», транспортная компания АО «Сельхозавтотранс», другие структурные подразделения, но ее флагманом был, есть и будет АО «Владимирский хлебокомбинат», который в 2019 г. отметил свой 90-летний юбилей.

ДЕЛИТЬСЯ ОПЫТОМ

В октябре 2018 г. на «Владимирском хлебокомбинате» прошел практический семинар Международной промышленной академии (МПА). Около 40 руководителей, инженеров, технологов крупных заводов со всей России — от Сахалина до Дагестана — приехали во Владимир обсудить актуальные вопросы производства хлеба и хлебобулочных изделий и посмотреть, как наш производитель — безусловный лидер отрасли — справляется с рыночными реалиями и сохраняет высокие стандарты производства.

Руководитель отдела МПА Ольга Масальцева тогда сказала, что площадка для семинара выбрана не случайно: «Владимирский хлебокомбинат» аккумулирует лучшие практики отрасли, поэтому участники семинара получат «неоценимый опыт, который привезут в свои регионы».

КУРС НА ЭКОЛОГИЧНОСТЬ

Еще в нулевые оргкомитет в составе представителей комитетов Госдумы РФ, министерств и ведомств, международного экологического фонда учредил конкурс «Экологически безопасная продукция» и «Экологически безопасные технологии» и выставку — Всероссийский смотр экологически безопасных товаров и технологий. Целью был объявлен отбор высококачественной натуральной и безопасной продукции, содействие в ускорении ее продвижения на рынок, повышение ее конкурентоспособности и имиджа и получение поддержки органов власти.

У «Владимирского хлебокомбината» среди многочисленных наград самых престижных российских и международных выставок есть также медаль Международного экологического фонда, органа экологической сертификации. Вручили ее производителю как раз за достижения в области экологически безопасной продукции и технологий.

По условиям конкурса «Экологически безопасная продукция» и «Экологически безопасные технологии», к натуральной относится только та продукция, которая не получала вредного воздействия на свой состав и свойства на всех этапах (начиная

До открытия «Владимирского хлебокомбината» в 1929 г. город знал только кустарную выпечку, которой стало не хватать быстро растущему городу. Первые 500 тыс. шт. кирпича для стройки завезли в июле 1928 г. Изначально новый завод выпекал по 800 т хлеба в месяц (черного, ситного и саек). Для сравнения: нынешние объемы комбината спустя 90 с лишним лет со дня его основания — 180 т в сутки.

от выращивания сырья, его обработки до транспортировки и хранения), изготовлена исключительно из натурального сырья без использования химических и синтетических веществ (красителей, ароматизаторов, стабилизаторов, улучшителей), не содержит генетически модифицированных компонентов и, естественно, во всех смыслах высококачественная. Именно такой продукцией официально были признаны пряники «Владимирские» и колечки «Золотые» от «Владимирского хлебокомбината».

ГРАН-ПРИ КАК ТРАДИЦИЯ

В 2016 г. «Владимирский хлебокомбинат» выиграл Гран-при «За высокое качество продукции» на Всероссийском смотре качества хлеба и хлебобулочных изделий «Инновации и традиции» и на конкурсе «Лучший инновационный продукт года». И смотр, и конкурс состоялись в рамках XII Международной конференции «Хлебопекарное производство в России: вызовы и стратегии рынка». Гран-при производитель получил «за сохранение традиций российского хлебопечения и высокое качество хлеба и хлебобулочных изделий».

В традициях на предприятии знают толк. Даже внедряя широко известные в мире хлебобулочные изделия, технологи обязательно используют родные рецепты. Например, фирменный штоллен от «Владимирского хлебокомбината» готовят с ассорти из пряностей, соединяющих в себе и зарубежные, и суздальские (!) традиции выпечки. Оказывается, в городе — жемчужине Золотого кольца — до сих пор хранят секреты приготовления кексов с пряностями, изюмом и цукатами.

Про этом все высокие гости экспозиции «Владимирского хлебокомбината» говорили об экспортных перспективах его продукции. А управляющий предприятия Алексей Лялин провел на упомянутой конференции целую презентацию, посвященную проблемам вывода продукции хлебопекарной отрасли на внешние рынки. По мнению руководителя, для успеха в этом направлении требуется адекватное обучение поставщиков, которые должны разбираться в вопросах сертификации и оформления свидетельств в стране экспорта, в том, кто правомочен оформлять эти документы, в требованиях зарубежного рынка к дизайну и маркировке товаров. Алексей Лялин отметил, что отрасли требуется помощь и поддержка со стороны государственных структур — особенно в деле подготовки специалистов, способных продвигать товар на рынке с учетом всех особенностей складывающейся ситуации.

ХЛЕБ НАШ — ОТ «ХЛЕБНАШ»

Из отзывов покупателей:

«Очень нравится хлебобулочная продукция этого предприятия. Свежесть и качество на высоте. Особенно бородинский хлеб — всегда покупаю его, но он не всегда есть в продаже, наверное, быстро разбирают. Спасибо за ваш труд».

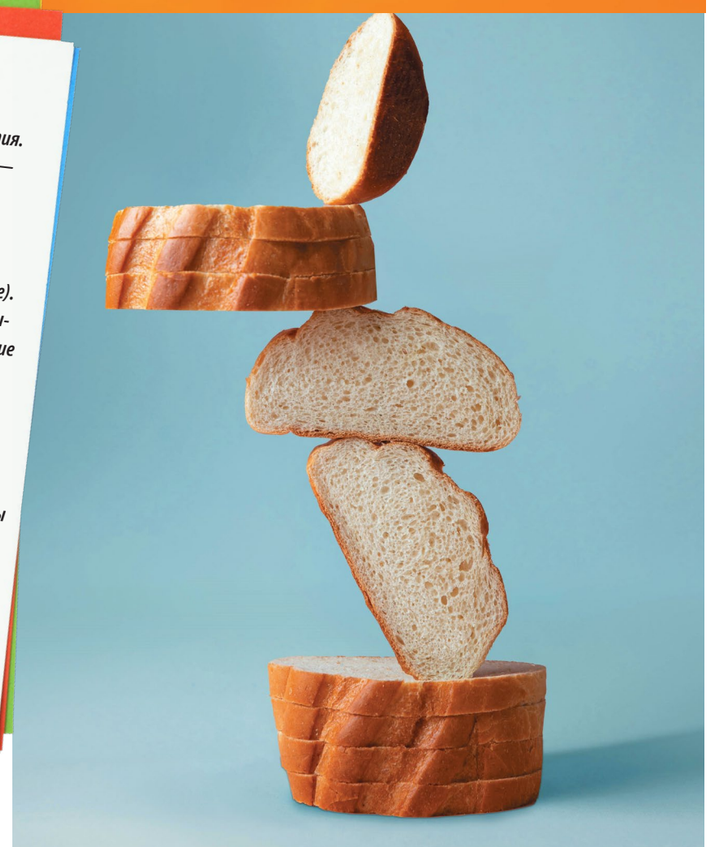
«Хочу поблагодарить вас за вкусную продукцию, особенно мне нравится слойка (пробовал с разными вкусами, понравились все). Также приятно, что цены доступны. В Священном Писании написано, "что человек должен есть и пить, и получать удовольствие от своего труда. Это дар Бога". Еще раз спасибо».

«Заезжаю за хлебом, всегда все свежее, хороший ассортимент и не нужно стоять в очереди. Особенно мне нравятся кондитерские изделия. Часто покупаем на работу вкусняшки».

«Вся продукция вкусная, особенно рекомендую наивкуснейшие кексы "Столичные". Таких нет нигде! Огромное спасибо за вашу продукцию».

«А запах! На много километров. Очень нравится этот хлеб и этот магазинчик. Хлеб прямо теплый можно купить и хлебобулочные изделия. Все очень вкусно!»

«Всегда свежая выпечка, слоек столько съел, что смотреть на них не могу больше».



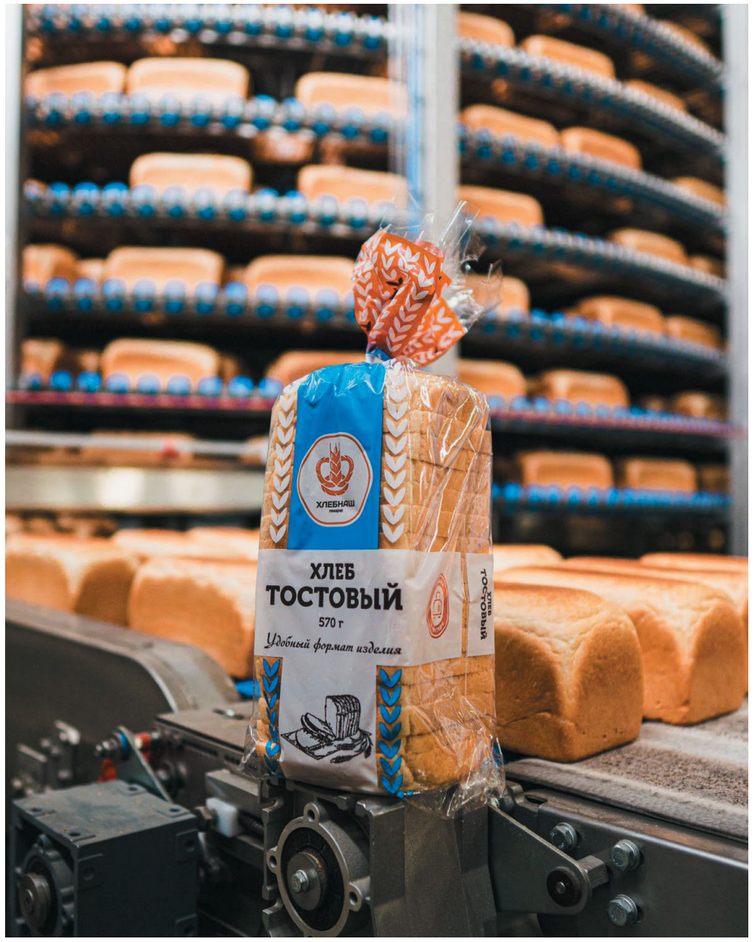
ЕСТЬ ЧЕМУ ПОЗАВИДОВАТЬ

Вся эта информация о продукции волжской компании «Хлебнаш» находится в открытом доступе в Интернете, и отнюдь не на корпоративном сайте. Согласитесь, таким отзывам могут позавидовать самые успешные компании, и не только в хлебопекарной промышленности. При этом в «Хлебнаш» не вложены какие-то колоссальные капиталы и инвестиции. Предприятие не имеет богатой истории, десятилетий поступательного развития, как, например, у питерского «Каравая». Оно не стало в одночасье крупнейшим объединяющим началом целого ряда известных предприятий, уже имеющих свою богатую историю, и не обозначило свои очевидные и понятные амбиции, как, например, «Коломенское».

Так что же происходит в Волжском?

СОВСЕМ ДРУГАЯ ИСТОРИЯ

В следующем году производственная компания «Хлебнаш» (ранее она называлась «Хлебопродукт») отметит свое 25-летие. То есть предприятие — практически ровесник нынешнему веку, который особо хлебопеков не баловал. Многочисленные проблемы снежным комом сваливались на хлебопекарные предприятия, особенно региональные: искусственное сдерживание цен и низкая рентабельность, дискриминация со стороны торговых сетей, кадровый голод на профильных специалистов… да разве все перечислишь! Логичным стало массовое банкротство предприятий. Волгоградская область к началу 20-х годов нынешнего столетия пришла к печальному результату. В список региональных банкротов — производителей хлеба — попало сразу несколько предприятий: АО «Камышинский хлебокомбинат», ЗАО «Котовский хлебозавод», АО «Хлебозавод № 2», ЗАО «Краснослободский хлебо-



Главная задача проекта — выпуск высококачественной продукции, которая бы отвечала всем потребностям покупателей и соответствовала нормам пищевой безопасности.

комбинат», Михайловский хлебокомбинат, хлебозавод № 1 в Красноармейском районе Волгограда.

Но у компании «Хлебнаш» случилась совсем другая история: она стала одной из крупнейших в хлебопекарной промышленности региона. У волжан популярны уютные кафе-булочные именно этой компании, хлебобулочная продукция неоднократно становилась победителем конкурса «100 лучших товаров России». В октябре 2018 г. введена в эксплуатацию новая автоматизированная линия по производству батонов. Запущен проект BakeOff — открытие отделов по выпечке хлебобулочной продукции непосредственно в торговых точках. Многие волжане уже успели оценить качество линейки ремесленного хлеба.

ЛУЧШЕ ОДИН РАЗ УВИДЕТЬ

На открытии в 2021 г. еще одного цеха в г. Краснослободск производительностью до 40 тыс. единиц продукции в сутки — по выпечке формового (тостового) хлеба — побывала делегация Российского союза пекарей во главе с президентом Алексеем Лялиным. Компания приобрела находящийся в стадии банкротства небольшой хлебозавод. За сравнительно короткое время была полностью благоустроена территория, демонтировано старое оборудование, модернизирована котельная и станция водоподготовки, построен цех бестарного хранения муки, оснащена производственная лаборатория, смонтировано современное оборудование и автоматизированная линия словенской фирмы «Гостол». По заверениям специалистов, аналогов такой линии по степени автоматизации и механизации производственных процессов в регионе нет. Преобразования велись в рамках инвестиционного проекта при поддержке Минсельхоза, что позволило воспользоваться возможностью льготного кредитования. Общая стоимость проекта составила более 250 млн руб.

Главная задача проекта — выпуск высококачественной продукции, отвечающей всем потребностям покупателей и соответствующей нормам пищевой безопасности. Поэтому здесь используется лучшее сырье и самое современное оборудование.

Каждая партия муки проходит полный контроль, который включает в себя проверку на клейковину, влажность и другие показатели. Процесс производства полностью автоматизирован, используется рецептурный компьютер, без контроля которого линия не запускается. Хлеб выпекается при определенной температуре, в заданное время и затем поступает в специальную остывочную башню на два часа. Затем он нарезается и упаковывается. В цеху осуществляется выпуск тостового хлеба, который пользуется широким спросом у покупателей.

— Это очень высокотехнологичное инновационное предприятие, где используется ряд передовых мировых технологий, установлено оборудование, которое считается лидером в области хлебопечения, хранения, транспортировки, выпечки, охлаждения продукта,— дал оценку новому производству президент Российского союза пекарей.

ХЛЕБ НАШ — ОТ «ХЛЕБНАШ»

Таким образом, сегодня компания «Хлебнаш» осуществляет свою деятельность на трех производственных площадках. Две из них расположены в г. Волжский — это пекарня по производству хлебобулочных изделий производительностью до 100 тыс. единиц продукции в сутки и цех по выпуску мучных кондитерских изделий, производительностью до 2,5 т в сутки. И третья — уже упомянутый цех в г. Краснослободск по выпечке формового (тостового) хлеба производительностью до 40 тыс. единиц продукции в сутки. В январе текущего года также запущена линия по выпуску тонкого лаваша производительностью 25 тыс. единиц продукции в сутки. Весь ассортимент продукции составляет 60 наименований хлебобулочных и 15 наименований кондитерских изделий (пряники, печенье, кексы).

В настоящее время «Хлебнаш» занимает 2-е место по объему производимой продукции в Волгоградской области. Компания динамично развивается, ежегодно увеличивая объемы производства на 15–17%. В 2021 г. ООО ПК «Хлебнаш» занесено на Аллею трудовой славы перерабатывающих предприятий области за большие успехи в обеспечении продовольственной безопасности региона.

— Основной залог успеха нашей компании,— считает заместитель генерального директора Сергей Дюжев,— это наши люди, благодаря которым создан ответственный, трудолюбивый, творческий коллектив. У нас работают лучшие специалисты региона в области хлебопечения. Руководство компании многое делает для того, чтобы постоянно улучшать условия работы, развития и совершенствования своих работников. Внедрена комплексная программа социально-экономической поддержки, включающая индексацию заработной платы, предоставление ссуд, проведение мероприятий оздоровительной, спортивной и культурно-массовой работы.

Очевидно, что трудовой коллектив, каким бы ответственным, трудолюбивым и творческим он ни был, ничего не добьется без необходимых орудий труда, оборудования. Поэтому необходима постоянная работа по модернизации производственных линий и участков, внедрение в производство нового, современного оборудования, соответствующего самым высоким стандартам. И в этом помогает участие в федеральных программах, позволяющих получать необходимые финансовые ресурсы на льготных условиях.

Что получится, если сложить эти факторы? Получится высококачественная, давно полюбившаяся волгоградцами продукция, разработанная технологами предприятия. Весь производственный процесс на предприятии, от поступления сырья до доставки изделия в торговую сеть, находится под постоянным жестким контролем службы качества. Это позволяет быть уверенным в том, что покупатель приобретает продукт только высочайшего качества. Подтверждений этому много. Одно из последних — награждение предприятия дипломом 1-й степени и золотой медалью «За высокое качество хлебобулочных изделий» на Всероссийском смотре качества хлеба и хлебобулочных изделий «Инновации и традиции-2022» в номинации «Хлеб тостовый».

ДИРИЖЕР

Изложив историю создания компании, достигнутых успехов, причины этих успехов, я подошел еще к одному важнейшему аспекту. После рассказа об оркестре и музыке, которую он исполняет, настало время представить дирижера: генеральный директор компании Владимир Дмитриевич Попов. И здесь никаких случайностей: родился в семье хлеборобов в Волгоградской области, в районе с символичным названием — Калачевском. Все подсказывало, какую дорогу выбрать. И он выбрал — прошел трудовой путь от помощника комбайнера в совхозе «Крепь» до генерального директора компании, производящей хлеб. Вот она, красиво озвученная логистика — «от поля до прилавка». С раннего детства помогал родителям работать в поле, привитую любовь

Владимир Дмитриевич Попов прошел трудовой путь от помощника комбайнера в совхозе «Крепь» до генерального директора компании, производящей хлеб.

к сельскохозяйственному труду несет по жизни. Окончил Волгоградский аграрный университет по специальности «ученый-агроном», в 1998 г. организовал небольшой цех по выпуску хлеба, который и стал основой для создания в будущем производственной компании «Хлебнаш». И волгоградцы согласились с тем, что именно этот хлеб с полным основанием, можно назвать «нашим».

Сегодня в компании плечом к плечу с отцом два сына. Традиции, понимаешь…

В РОССИЙСКОМ СОЮЗЕ ПЕКАРЕЙ

В 2021 г. Владимир Попов принял решение о вступлении в Российский союз пекарей. Стал членом правления этой общественной организации.

— Это очень важно для нашего предприятия, — сказал он тогда, — поскольку позволяет регулярно обмениваться информацией с другими предприятиями, знакомиться с передовыми практиками и технологиями, обсуждать проблемные вопросы и принимать по ним решения.

В прошедшем году генеральный директор ПК «Хлебнаш» принял самое активное участие во всех важнейших, в том числе выездных, мероприятиях. На расширенном заседании правления Российского союза пекарей в Ставрополе он высказался о главных направлениях деятельности Союза в 2023 году:

— Нам, безусловно, необходимо активизировать работу по всем направлениям. Прежде всего, должен быть эффективный диалог с властью: профильными министерствами, законодателями, региональной властью. Вопросы налогов, субсидий, льгот — их надо постоянно поднимать, отстаивать нашу позицию.

Именно сейчас, не откладывая на завтра, нужно четко определиться с конкретными решениями, направленными на улучшение технического оснащения предприятий, отстаивание рыночного механизма ценообразования, подготовку кадров.

Считаю, что для решения столь важных задач стоит подумать над вопросами приведения структуры и бюджета Союза в соответствие с этими задачами. Мы представляем серьезную общественную организацию и должны задать себе вопрос: какой бюджет должен у нас быть. Союз наш должен быть больше, крепче и богаче, чтобы к решению всех вопросов мы подходили профессионально.

ИЗ ПОСЛЕДНИХ НОВОСТЕЙ

Предприятие принимает участие в национальном проекте «Повышение производительности труда».

— Мы уверены в том, — говорит директор компании Юрий Каргалев, — что участие нашей компании в проекте станет вектором будущего развития, поможет оптимизировать производственные процессы, обучить всех сотрудников, реализовать на практике основы бережливого производства, выявить и использовать скрытые резервы, повысить производительность труда. Самое главное — более грамотно распределить рабочее время и организовать рабочее пространство, чтобы каждый сотрудник — от рабочего до руководителя, — приносил максимальную пользу на своем участке.

Для пилотного потока, то есть процесса изготовления продукта, в котором есть все стадии — от получения заказа до поставки — и потенциал быстрых улучшений, в компании «Хлебнаш» выбрали участок производства мелкоштучной продукции.

— Здесь самый низкий показатель по выработке на человека, а трудозатраты самые высокие. По сравнению с комплексно-механизированной линией по выработке хлебобулочной продукции показатели по трудозатратам выше в 2,5 раза, — пояснил Каргалев.

Он подчеркнул, что все технологические операции по производству хлебобулочной продукции выполняются строго в соответствии с расчетным циклом и ритмом, но есть желание избавить сотрудников от ненужных движений, от лишнего инвентаря, оборудовать рабочие места максимально удобно и эффективно.

При положительной динамике предприятие сможет получить не только отлаженные производственные процессы, но и льготные кредитные линии для развития производства. Активная фаза проекта уже идет. И нет никакого сомнения в том, что у «Хлебнаш» и здесь все получится.

ДИАЛОГ С РЕГИОНАЛЬНОЙ ВЛАСТЬЮ

Практика региональной работы РСП совершенствуется и развивается. Одним из важных и результативных мероприятий стало рабочее совещание по вопросам развития хлебопекарной отрасли, состоявшееся в Комитете сельского хозяйства Волгоградской области под председательством заместителя губернатора региона Василия Иванова.

В работе совещания приняли участие вице-президент РСП Дмитрий Семенов, член правления РСП и председатель его Волгоградского регионального отделения, учредитель ПК ООО «Хлебнаш» Владимир Попов, заместитель генерального директора ПК ООО «Хлебнаш» Владимир Попов.

Позицию РСП по самым актуальным вопросам деятельности, выразил в докладе «О состоянии и перспективах развития предприятий хлебопекарной отрасли в РФ» Дмитрий Семенов. Он рассказал о практике работы РСП с профильными структурами федеральной и региональной власти; обозначил основные проблемы отрасли и конкретные меры по их решению, привел примеры лучших региональных практик.

— Одной из своих главных задач Союз считает, — подчеркнул Семенов, — оказание помощи региональному хлебопечению. Наша цель — получать из первых рук информацию о состоянии дел с хлебопечением в регионе, качестве хлеба и ценах на «продукт № 1», устанавливать форматы взаимодействия и оперативно реагировать на имеющиеся проблемы, доносить актуальную информацию до профильных структур всех ветвей власти. Особенно важно это сейчас, в период санкций.

Сейчас нужно четко определиться с конкретными решениями, направленными на улучшение технического оснащения предприятий, отстаивание рыночного механизма ценообразования, подготовку кадров.

О проблемах волгоградских производителей хлеба говорили Владимир Попов и исполнительный директор ОАО «Хлебозавод № 5» Имамеддин Алигейдар. Выступающие подчеркнули важность оперативности в принятии мер по поддержке отрасли как на федеральном, так и на региональном уровне.

Особое внимание участники совещания уделили определению емкости рынка хлебобулочных изделий и нормам потребления хлеба в регионе, противодействию работе «серых» хлебопеков, привлечению в отрасль квалифицированных кадров.

По итогам совещания принято решение о создании межведомственной комиссии, во главе с вице-губернатором Василием Ивановым, которая будет координировать взаимодействие производителей хлебобулочных изделий с органами региональной власти, торговыми сетями, поставщиками сырья и оборудования, решать иные вопросы в целях дальнейшего развития хлебопекарной отрасли в Волгоградской области.

— Главное, — подчеркнул Дмитрий Семенов, — что у руководства области есть четкое понимание необходимости системной работы по вопросам хлебопечения, ее важности для обеспечения продовольственной безопасности региона через развитие промышленного потенциала хлебопекарных производств. Уверен, что взаимодействие РСП, институтов власти субъекта, органов государственного и общественного контроля позволит сделать рынок хлебопечения Волгоградской области прозрачным и конкурентным, а также поможет хлебопекам выполнять свою главную функцию — обеспечивать всех жителей области свежим и качественным хлебом в широком ассортименте!

— Одной из своих главных задач наш Союз считает оказание помощи региональному хлебопечению, — отмечает президент РСП Алексей Лялин. — В поездках по регионам России мы продолжим проведение мероприятий с представителями хлебопекарной отрасли, профильными структурами региональной власти и общественностью.

НИНА **БОЛГОВА:**

«Чтобы руководить, нужно иметь на это моральное право»

НАША СПРАВКА

***Нина Петровна Болгова** уже несколько десятилетий возглавляет тысячный коллектив ЗАО «Хлеб». Под ее руководством узкоспециализированное хлебопекарное предприятие по производству черного хлеба превратилось в многопрофильное — было налажено производство хлебобулочной и кондитерской продукции в широком ассортименте, освоены новые виды деятельности — розничная и оптовая торговля, транспортные услуги, строительство и общественное питание.*

Производственные мощности были модернизированы, и предприятие прошло аудит на соответствие новейшему международному стандарту системы менеджмента пищевой безопасности FSSC 22000.

Сегодня на ЗАО «Хлеб» каждый третий сотрудник — это молодой работник, а каждый четвертый — дипломированный специалист.

Основной принцип работы ЗАО «Хлеб»: «Никогда не останавливаться на достигнутом!»

ОБУЧЕНИЕ, РАБОТА, КАРЬЕРА НА ПРЕДПРИЯТИИ

— Нина Петровна, вы говорили о том, что сегодня молодые рабочие и специалисты не всегда выдерживают работу в течение смены. Как можно решить эту проблему?

— Кадровая проблема в отрасли обусловлена демографическим спадом, проведением частичной мобилизации в условиях СВО и сменой поколений. К тому же работать по 12 часов или в ночную смену — это физически тяжело. К нам приходит новое поколение работников, которые не могут работать так интенсивно, как работали их предшественники. Решение проблемы я вижу в максимальной механизации и автоматизации работы хлебопекарного предприятия. Необходимо не только облегчить их труд, но и обеспечить возможность отдыха, восстановления сил в процессе работы — это очень важно.

— Насколько механизирован труд на вашем предприятии?

— Я бы сказала, что у нас люди работают «при механизмах» на 80%. Но на предприятии есть и участки, где требуется индивидуальный подход, ремесленный труд, например, при отделке наших знаменитых пряников — это творческая работа. Мы производим их на отдельном участке, всего 150 кг в день. И стоимость таких изделий гораздо выше по сравнению с теми, что производятся на линии, которая выдает тонны продукции. Но зато это натуральная продукция, из высококачественного сырья, изготовленная по классическим технологиям производства заварных пряников. Для нас всегда главное — это качество. Напомню, что сейчас стоит задача оздоровления нации. В Европе производители уже отказались от многих ненатуральных добавок, которые, к сожалению, до сих пор нередко продают в Россию.

— Если к вам приходит новый работник, как начинается его работа у вас?

— Мы осознаем, что идеальных кандидатов не бывает, поэтому при приеме нового работника обеспечиваем ему максимально плавный вход в работу: знакомим с организацией, целями и задачами компании, корпоративной культурой, с рабочим местом, коллективом, обучаем, прикрепляем наставника. Именно наставнику новый сотрудник может задать любые вопросы об организации работы, коммуникациях с другими службами и прочих важных нюансах.

— Кто может стать наставником?

— У нас есть положение о наставничестве. Наставники выбираются из работников, имеющих авторитет и обладающих соответствующими знаниями, умениями и навыками. Наставник обязательно получает денежное вознаграждение за профессиональное обучение.

— Как происходит адаптация нового работника в коллективе?

— Нужно обязательно представить работника коллективу, рассказать, что будет входить в его обязанности, по каким вопросам к нему будут обращаться, провести ознакомительную экскурсию. И этим не стоит пренебрегать, часто сотрудник стесняется спросить, где находится столовая или комната отдыха. Надо рассказать работнику о внутренних правилах и нормах, этике поведения.

Для более внимательного отношения к вновь принятым на нашем предприятии успешно работает внешний отличительный признак — цвет головного убора. Вновь пришедшему работнику дается сначала синий колпак, и можно увидеть, кто у нас на заводе новенький. Затем, через пару недель, новый сотрудник аттестовывается комиссией и допускается к работе, его сопровождает наставник, при этом синий цвет головного убора меняется на голубой. А по прошествии месяца, когда работник уже может работать самостоятельно, он получает белый колпак.

— А если человек не знает, на какой участок ему лучше пойти работать?

— Важно при приеме на работу оценить возможности кандидата. Приведу пример. Однажды я проводила собеседование и обратила внимание на то, что у молодого человека незаконченное высшее образование. Увидев, что человек имеет определенные способности, я предложила поставить его на такой «умный» участок, как место подбора продукции для отправки ее в розничные точки. Для работы на этом участке нужно тщательно изучить ассортимент, точно собирать заказы, правильно грузить их в машину и т.д. Ведь порой одна машина может развозить продукцию по 12 торговым точкам. Через 9 месяцев он приобрел хороший опыт в этой логистике, собирал заказы и отправлял машины, как опытный специалист. Поскольку я обещала ему перспективу, я перевела его на стажировку по специальности «Технолог» с сопровождением наставника — заведующего лабораторией. Он начал осваивать программу, по которой сейчас обучается. При этом он восстановился в вузе и планирует писать дипломную работу непосредственно на нашем комбинате. При необходимости он может подрабатывать, работая в ночь, в субботу и воскресенье.

— Как вы привлекаете учащихся вузов и сузов?

— Каждую осень мы размещаем объявления, что ведется набор студентов на наших профильных кафедрах институтов и колледжей. И предлагаем оплачивать поступающим обучение в этих учебных заведениях из расчета: 2/3 оплачивает предприятие, 1/3 — студент. Хочу отметить, что лучше, когда набирается не один, а несколько человек в группе. В таком случае они

Рис. 1. Система профессиональной подготовки и переподготовки рабочих ЗАО «Хлеб»

между собой общаются, поддерживают друг друга — появляется умение работать в коллективе и доверительные отношения.

— Обучаются ли ваши сотрудники на предприятии дополнительно?

— Мы постоянно просматриваем интересные нам вебинары, проходим различные курсы. Кроме того, я считаю необходимым, чтобы раз в пять лет сотрудники проходили пересертификацию по охране труда, технике безопасности. Ведь у нас много опасных объектов на производстве 1–4 классов. Даже я как руководитель предприятия сдаю такие экзамены. Сначала это было для меня сложно, но сейчас я хорошо понимаю предмет и учусь постоянно.

Кроме того, на нашем предприятии действуют системы обучения персонала, что помогает решить проблему кадровой текучки, экономить на подготовке новых сотрудников. Таких систем две: «Система профессиональной подготовки и переподготовки рабочих» и «Система подготовки, переподготовки и повышения квалификации руководителей и специалистов» (см. рис. 1 и 2).

— Какие еще программы обучения предусмотрены для сотрудников?

— По каждому подразделению разрабатывается своя производственная программа, чтобы тиражировать и закреплять практические навыки. Иногда приходится доучиваться. Например, недавно произошла поломка оборудования, и специалисты не смогли справиться с ситуацией. В таких случаях мы подробно разбираем ситуацию и выясняем, почему сотрудники не справились, каких знаний им не хватило. Затем происходит повторное обучение по тому или иному предмету.

РУКОВОДИТЕЛЬ НА ПРЕДПРИЯТИИ

— Вы считаете, что руководителю предприятия тоже нужно постоянно учиться?

— Чтобы руководить, нужно иметь на это моральное право. Это не то, как вы одеты или умеете разговаривать, — прежде всего нужно знать и предмет, и участок, на котором работают твои подчиненные. И порой нужно знать его лучше, чем они. Кроме производства, я знаю автотранспорт (сама садилась за руль и сдавала экзамены), могу говорить об оборудовании, много знаю о строительстве, учитывая, что я строила завод на протяжении 39 лет, и т.д. Например, вчера у нас забилась канализация, и я знаю, что на тех участках, где жирные стоки, должны быть жировые ловушки. Их там не оказалось, и мы сегодня решали эту проблему.

— В каких еще направлениях работы предприятия вы непосредственно участвуете?

— Я каждый вторник провожу совещания с молодыми специалистами по продажам, маркетингу и продвижению товаров. Когда-то я работала в торговле — и на оптовых базах, и в рознице (товароведом по хлебобулочным изделиям). К тому же я заканчивала учебное заведение по специальности «Торговля».

Рис. 2. Система подготовки, переподготовки и повышения квалификации руководителей и специалистов ЗАО «Хлеб»

— Насколько сложно работать с торговыми сетями, не возникают ли конфликты?

— В работе с нашими розничными партнерами мы не допускаем конфликтов. Уверена, нужно всегда уметь договариваться.

— Иногда на предприятиях руководители практикуют устройство на работу своих родных.

— Мне кажется, это может мешать развитию предприятия. Ведь способность руководить — это дар, который дается не каждому. Человек может получить хорошее образование, но стать полноценным руководителем без харизмы, умения управлять людьми — нельзя.

— В чем особенность вашей работы как руководителя? Расскажите о вашем управленческом опыте.

— В работе с нашим управленческим составом мы используем такой метод: все наши начальники подразделений участвуют в управлении производством. Например, сегодня, в понедельник, начальник планово-экономического отдела пришла на работу не в 8 утра, а в 14.00. Дело в том, что она должна встретиться и провести собрание с ночной сменой, которая работает в особом режиме — две ночи люди работают, потом три дня отдыхают. Сложность заключается в том, что они при этом как бы отрываются от жизни коллектива. Чтобы такого отрыва не возникало, у меня по очереди дежурят начальники подразделений, которые, встречая смены, объясняют работникам, что за это время произошло, какие новости, кто нас проверял, какой новый ассортимент внедряется или какое новое оборудование, что нового требуют руководители от персонала и т.д. И все это происходит перед началом рабочей смены. Также руководители подразделений дежурят в субботу или воскресенье по очереди, а в какие-то будние дни отдыхают. Таким образом управленцы приобщаются к управлению производством — лучше представляют себе работу предприятия, и рабочие их хорошо знают.

> Когда мы планируем какие-то изменения, я задолго начинаю готовить сотрудников — говорю им, что и как мы будем строить, модернизировать, какие проекты реализовывать. Считаю, что людей нужно готовить, особенно в случае серьезных перемен. В таком случае они настраиваются на решение задач.

ЗАО «ХЛЕБ»

Еще один пример: когда мы планируем какие-то изменения, я задолго начинаю готовить сотрудников — говорю им, что и как мы будем строить, модернизировать, какие проекты реализовывать. Считаю, что людей нужно готовить определенным образом, особенно в случае серьезных перемен. Они настраиваются на решение задач и, когда приходит время, оказываются морально готовы их выполнять. Если же руководство шагает вперед, а народ остается позади, то руководитель должен вернуться и объяснить, что нужно делать, убедить коллектив, поддержать неуверенных.

— Вы не только руководитель крупного предприятия, но и активный участник Общественного совета при Минсельхозе России. Какие достижения в этой работе вы хотели бы отметить?

— Участие в работе Общественного совета позволяет нам предлагать и реализовывать различные инициативы. Например, нам совместными усилиями удалось добиться субсидий для хлебопеков, льготного кредитования и др. Ведь если мы удерживаем цены на хлебобулочные изделия, к чему нас призывает Правительство, то и Правительство должно нас поддерживать. Это должна быть совместная работа.

— С какими проблемами импортозамещения вы сталкиваетесь как руководитель предприятия?

— К сожалению, в России сейчас не производится многое из необходимого нам оборудования, упаковки и др. При этом мы плохо знаем в целом, что в России производится или планируется производить для нашей отрасли. Я думаю, нам сейчас нужны доступные источники справочной информации, базы данных, чтобы мы — руководители предприятий — были в курсе, кто что производит, продает и покупает.

МОРАЛЬНЫЕ СТИМУЛЫ И СОЦИАЛЬНЫЕ ЛЬГОТЫ

— Как морально поощряются ваши специалисты?

— В свое время я как управленец провела опрос среди сотрудников и выяснила, что моральные стимулы играют для них важную роль. И сейчас мы активно поощряем заслуженных работников. Награждение происходит на городском, областном и федеральном уровне в виде грамот и званий различной степени важности. Отмечу, что получение людьми отдельных грамот и званий дает право при достижении определенного возраста на небольшую прибавку к пенсии. Всего неделю назад наш руководитель подразделения КИП и автоматики был удостоен звания «Инженер года».

— Какими льготами пользуются ваши сотрудники?

— Во-первых, что касается социальной жизни коллектива, мы работаем в рамках принятого нами коллективного договора. Сильные позиции у нас занимает профсоюз. Считаю, что нам удалось сохранить все лучшее, что было в советское время, и адаптировать к нашему обществу и условиям труда. Во-вторых, мы тратим значительные средства на обучение сотрудников и учащихся.

Кроме того, мы обеспечиваем содержание лицензированного здравпункта с целью оказания не только первой доврачебной, но и врачебной помощи. Здесь делаются инъекции, ставятся капельницы, проводятся вакцинации, физиопроцедуры и оказываются прочие медицинские услуги, а также приобретаются медикаменты для различных видов лечения в пределах лимита выделенных денежных средств.

С целью оздоровления детей работников предприятия работодатель совместно с профсоюзным комитетом ежегодно приобретает путевки в детские оздоровительные лагеря, оказывает материальную помощь к 1 сентября одиноким матерям, одиноким отцам и многодетным родителям, приобретает подарки для детей к Новому году.

Мы оказываем материальную помощь нуждающимся работникам в связи с непредвиденными обстоятельствами — похоронами, необходимостью дорогостоящего лечения, несчастными случаями, стихийными бедствиями и иными подобными ситуациями. При необходимости выделяем транспортные средства для хозяйственно-бытовых нужд, оказываем работникам помощь в ремонте жилья.

«Мы ежегодно приобретаем путевки в детские оздоровительные лагеря, оказываем материальную помощь к 1 сентября одиноким матерям, одиноким отцам и многодетным родителям».

Не забываем о развитии физической культуры и спорта: арендуем спортзал, дорожку в плавательном бассейне, организуем выезды на лыжную базу, проводим туристические походы выходного дня, соревнования среди работников по настольному теннису, дартсу, шахматам, шашкам, бильярду. Стало традицией проведение в конце года культурно-спортивного вечера с подведением итогов спортивно-массовой и оздоровительной работы за год и награждением победителей из числа работников ЗАО «Хлеб» за высокие достижения в спорте.

— Есть ли на вашем предприятии рабочие династии?

— Да, есть. Например, семья Ловягиных — у нас работают бабушка, двое сыновей и внук, семья Яковлевых — отец, сын и сноха, а основатель династии, дед, совсем недавно умер. Моей родни на заводе нет, поэтому для меня все родные.

КАК ОСВЯЩАЮТ КУЛИЧИ НА ЗАО «ХЛЕБ»

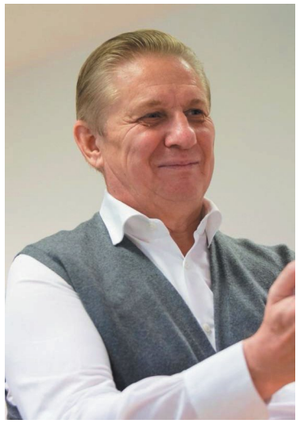
В настоящее время произведенные на хлебозаводах или в пекарнях куличи зачастую освящают непосредственно на производстве, пригласив для этого священнослужителя. В Великую среду 20 апреля 2022 г. митрополит Тверской и Кашинский Амвросий освятил первую партию куличей, изготовленных в ЗАО «Хлеб» в Твери. Владыка, прочитав молитву на благословение куличей и пасхальных снедей, окропил пасхальную продукцию хлебозавода крещенской водой. Затем он обратился с приветственным словом к генеральному директору хлебокомбината Нине Болговой и работникам предприятия.

«Любой праздник всегда предполагает и праздничный стол. И всякий раз, когда мы переживаем евангельские события, мы собираемся вместе не только за богослужением, но и после богослужения за праздничной трапезой, которая в Церкви почитается как продолжение богослужения, потому что за трапезой мы общаемся друг с другом во Христе. Именно поэтому все, что находится на трапезе, благословляется и освящается молитвой и по-особенному внешним своим видом напоминает нам о празднике. Это способствует тому, чтобы и дальше освящалась наша жизнь и всегда в уме и сердце было имя Творца неба и земли», — сказал митрополит.

Отметив, что ЗАО «Хлеб» постоянно оказывает помощь монастырям и храмам Тверской епархии, а в последнее время и беженцам, владыка наградил Нину Болгову медалью прп. Нила Столобенского III степени. Затем митрополит Амвросий посетил производственные цеха предприятия, где благословил и окропил святой водой кондитеров и пекарей, занятых приготовлением и украшением пасхальных куличей, и поздравил их с наступающим праздником Пасхи.

ЧЕЛОВЕК И ЕГО ДЕЛО

Бывает так, что человек ищет свое дело, свое призвание. Когда он его находит и ему удается себя в нем полностью реализовать, наступает тот самый звездный час, громкий и фееричный, а может, не громкий и фееричный, зато основательный и впечатляющий. Бывает, человек ищет свое призвание, но так и не может найти. Есть и другой вариант. Когда как-то неожиданно дело находит человека, и он, поднятый на гребень волны, срастается с ним, становится единым целым.



ИСТОКИ

Игорь Викторович Ларин родился в подмосковной Ивантеевке в 1952 г. О чем мечтало большинство советских мальчишек в 60-е годы прошлого столетия, после того, как простой русский парень Юрий Гагарин открыл дорогу к звездам? Думаю, догадаться не сложно. Но мечта эта была какая-то далекая-далекая, можно сказать, несбыточная…

Все равно хотелось быть как-то поближе к ней, как к теплому солнцу. Во многом поэтому Игорь Ларин сделал свой первый шаг в большую жизнь в сторону Московского энергетического института. Успешно его окончил, потом успешно работал по специальности в троллейбусном парке. Сколько бы он там еще проработал, кто его знает, если бы… Ах сколько этих «если бы», которые способны перевернуть всю нашу жизнь.

О ТОМ, КАК ЕГО НАШЛО ДЕЛО ЖИЗНИ, НО ОН ЕЩЕ ОБ ЭТОМ НЕ ЗНАЛ

…Если бы у молодой семьи Лариных был решен квартирный вопрос… Так нет. В одной квартире в Ивантеевке ютились три семьи. В Москве на свою жилплощадь надеяться не приходилось. Еще одно «если бы» — не находился бы рядом с домом Игоря Ларина Ивантеевский хлебокомбинат…

— Этот пьянящий запах хлеба знаком мне с детства,— сладостно прищуривается Игорь Викторович,— особенно когда он только из печи, особенно зимой, когда от него поднимается упоительный парок. Потом, когда Ларин уже был студентом и денег катастрофически не хватало, его отношения с хлебокомбинатом перешли от созерцательно-чувственных к практически-деловым. Каникулы, любое свободное время использовалось для подработки, студент никакой работой не гнушался. В свою очередь, руководство предприятия отмечало способного паренька, который на все руки был горазд. И вот наступил момент, когда два «если бы» потеряли свою сослагательную окраску и превратились в утверждающее начало: и работу на хлебокомбинате предлагают, и квартиру дают… Московское предприятие чинить препятствий не стало.

КОМУ ВЕЗЕТ — ТОТ И ВЕЗЕТ

Пахать на новом предприятии пришлось — мама не горюй. Как будто все только и ждали, когда придет «молодой», чтобы навалить на него все, что только можно: главный механик, главный энергетик, инженер по КИП-автоматике, инженер по технике безопасности. Думаете, какую из этих должностей занимал Игорь Ларин? Не гадайте — он занимал их все и сразу.

— Игорь Викторович, что же получается: кто везет, на том и возят? — спрашиваю у собеседника.

— Ну уж нет,— серьезно отвечает Ларин,— возить на себе я никому никогда не позволял. Тут скорее другая поговорка подходит: «кому везет — тот и везет». Работать действительно приходилось очень много, но усталости не чувствовал. Молодой был. Горел на работе.

— И тогда вы почувствовали, что нашли дело своей жизни?

— Наверное, тогда я этого еще не осознавал. Все было как-то быстро, только успевай. Но я не принимал стратегических, важных для комбината решений.

Совсем скоро время для принятия таких решений придет.

«Меня сразу же поразили работающие здесь люди, коллектив, какой-то особый микроклимат в нем, особенные щелковские традиции. Через сорок с лишним лет после окончания Великой Отечественной войны я еще застал здесь фронтовиков, бабушек, готовых тягать 50-килограммовые мешки с мукой при разгрузке вагонов».

ЩЕЛКОВО

В 1987 г. от областного управления, курирующего хлебопекарную промышленность региона, поступило предложение принять должность главного инженера на Щелковском хлебокомбинате. В то время над такими предложениями долго не раздумывали.

— Когда ехал на предприятие, — говорит Игорь Викторович, — в глубине души чувствовал, что это всерьез и надолго.

Так оно и случилось. Щелковский хлебокомбинат был «30-тонником», особо от Ивантеевского не отличался. Но в области считался перспективным, на него делались определенные ставки.

— Меня сразу же поразили работающие здесь люди, коллектив, какой-то особый микроклимат в нем, особенные щелковские традиции. Через сорок с лишним лет после окончания Великой Отечественной войны я еще застал здесь фронтовиков, бабушек, готовых тягать 50-килограммовые мешки с мукой при разгрузке вагонов. И никто не хотел уходить. Работали целыми семьями, династиями.

Что удивительно, сегодня, почти через сорок лет, после того как Игорь Викторович переступил порог предприятия, картина почти такая же — семьи, династии. Хотя молодежи тоже хватает. Традиции продолжаются.

Основной акцент главный инженер сделал на техническом перевооружении комбината. Старался, даже лучшим рационализатором Московской области был признан. Позвали начальником технического отдела того самого профильного управления, курирующего хлебопекарную промышленность. Опять же, как откажешься. Он уходил, но точно знал, что вернется, что дело жизни его уже не отпустит.

Предприятие, оснащенное современным технологическим оборудованием с высокой степенью автоматизации, производит ржано-пшеничный хлеб, слоеные, кондитерские и сдобные изделия, выпускает булочки, печенье и кексы. В сутки объем продукции составляет около 90 т, но при необходимости он может быть значительно увеличен.

ПЕРЕСТРОЙКА

Ларин вернулся руководителем предприятия через год. Прошедший год дал ему очень многое. С высоты областного чиновника он смог под несколько иным углом посмотреть на экономические возможности области, на состояние хлебопекарной промышленности региона, оценить перспективы и понять суть проблем и недостатков. Все это, конечно же, пригодилось.

Между тем в стране происходили глобальные перемены, которые совсем скоро должны были смести саму страну. И Игорь Викторович хорошо понимал, что именно сейчас важно не сделать ошибок, принять единственно верное решение. Таким решением, по словам Ларина, стал перевод комбината на работу в соответствии с законом об арендных отношениях. Был такой закон, который дозволял трудовому коллективу брать предприятие в аренду у государства. Работать на себя, зарабатывать для себя, но и у государства ничего не просить.

И случилась маленькая революция. Или, как тогда было модно говорить, перестройка. Перестроилось все: сознание, отношение к делу. Все понимали, что работают на себя: что заработают, то и получат. В течение полутора лет Щелковский хлебокомбинат был единственным в стране хлебопекарным предприятием, работающим в таком режиме. В Щелково со всей страны привозили руководителей и специалистов для передачи опыта. А комбинат между тем развивался семимильными шагами. Именно тогда была заложена основа всех будущих побед и достижений предприятия. Аренда с последующим выкупом, акционирование — необходимые процедуры, которые перекинули мост от прошлого Щелковского хлебокомбината к его настоящему и будущему. Качество этого моста предопределило место «Щелковохлеб» в ряду лучших предприятий современной России.

«ЩЕЛКОВОХЛЕБ»: НАСТОЯЩЕЕ И БУДУЩЕЕ

Сегодня ЗАО «Щелковохлеб» — одно из крупнейших предприятий в Подмосковье и знаковых в хлебопекарной отрасли России. Предприятие, оснащенное современным технологическим оборудованием с высокой степенью автоматизации, производит ржано-пшеничный хлеб, слоеные, кондитерские и сдобные изделия, выпускает булочки, печенье и кексы. В сутки объем продукции составляет около 90 т, но при необходимости он может быть значительно увеличен. Предприятие представлено практически во всех торговых сетях Москвы и Подмосковья.

Аренда с последующим выкупом, акционирование — необходимые процедуры, которые перекинули мост от прошлого Щелковского хлебокомбината к его настоящему и будущему.

— Какие главные задачи стоят сегодня перед трудовым коллективом ЗАО «Щелковохлеб»? — задаю я вопрос Игорю Викторовичу.

— Наша самая главная задача — сохранять высокое качество выпускаемого хлеба и хлебобулочных изделий. В условиях сложного времени, обремененного санкциями и рядом общих отраслевых проблем, ее решение требует от наших специалистов профессионализма, мастерства, ответственности и добросовестности. Необходима максимальная отдача от наших технологов, соблюдение культуры производства. Необходимо постоянное техническое перевооружение, подбор кадров. В условиях санкций очень надеемся на наших машиностроителей, что они извлекут выгоду из ситуации, когда традиционное зарубежное оборудование стало практически недоступным, и порадуют качественными отечественными

В октябре 2009 г. в рабочем кабинете Ларина замироточила икона Божией Матери «Спорительница хлебов», подаренная ему на юбилей митрополитом Ювеналием.

аналогами. И очевидна необходимость кардинальной перестройки среднего профессионального образования, нужны специалисты, готовые прийти на производство, на конкретные рабочие места.

ХРАМ

На территории «Щелковохлеб» возведен храм иконы Божией Матери «Спорительница хлебов». Он был освящен 7 июля 2010 г. митрополитом Крутицким и Коломенским Ювеналием. И здесь нельзя не рассказать одну красивую историю. С митрополитом Ювеналием Игорь Викторович познакомился более 30 лет назад, в 1991 г. С тех пор их отношения переросли простое знакомство. В 2002 г., на 50-летие, митрополит подарил Ларину икону Божией Матери «Спорительница хлебов». А затем возникла идея построить на территории ЗАО «Щелковохлеб» православный храм и просфорный цех.

Освящение закладного камня будущего храма митрополит Крутицкий и Коломенский Ювеналий совершил 30 апреля 2008 г., строительство началось в том же году 7 октября. Золотые купола, доставленные из Тутаева, из мастерских известного колокольного мастера Николая Шувалова, были водружены на храме 16 сентября 2009 г., а 27 сентября 2009 г. митрополит Ювеналий освятил кресты новопостроенной церкви и самый большой колокол. Кресты были торжественно водружены на купола, здание храма приобрело свой законченный вид.

В октябре 2009 г. в рабочем кабинете Ларина замироточила та самая икона Божией Матери «Спорительница хлебов», подаренная ему на юбилей митрополитом Ювеналием. Игорь Викторович обратил внимание на необычайное благоухание — источником было миро, выступившее на иконе.

Храм посещают как работники хлебокомбината, так и жители города Щелково. А с недавних пор заметно увеличилось число посетителей из разных регионов России.

Стоит отметить, что рядом с храмом поставили памятник преподобным Спиридону и Никодиму, просфорникам печерским (XII век).

— Для нас это самые древние хлебопеки — тысячу лет назад они пекли хлеб и просфоры. Освящать памятник этим святым хлебопекам в 2011 году приезжал патриарх Кирилл, заодно он освятил и просфорное производство, — рассказал Игорь Викторович.

РОССИЙСКИЙ СОЮЗ ПЕКАРЕЙ

Число посетителей из регионов России увеличилось по важной причине — Игорь Викторович Ларин возобновил свое активное участие в работе Российского союза пекарей, которое практически прекратилось много лет назад.

— Я не видел в этом какого-то особого смысла, — комментирует он. — Не понимал, чем могу быть полезен Союзу и что Союз может дать мне. Но видя, как изменилась ситуация за последнее время, насколько активизировалась деятельность общественной организации в информационном поле, особенно в работе с регионами, я принял для себя решение: мое место сегодня здесь.

Благодаря этому возвращению Союз получил возможность использовать площадку «Щелковохлеб» как место, где есть что показать руководителям и представителям региональных хлебопекарных предприятий, где есть чему научить и что обсудить. И, конечно же, все обязательно посещают храм иконы Божией Матери «Спорительница хлебов».

В декабре прошлого года на базе ЗАО «Щелковохлеб» с большим успехом и, главное, с пользой прошло расширенное заседание рабочей подгруппы по импортозамещению по направлению «Машины и оборудование для хлебопекарной промышленности». В работе заседания приняли участие руководители и представители ведущих хлебопекарных и машиностроительных предприятий России, а также структур, занимающихся вопросами поставок хлебозаводам оборудования и других составляющих для технического обеспечения производства. В ходе экскурсии по предприятию гостям были продемонстрированы производственные возможности ЗАО «Щелковохлеб». На примере данного предприятия обсуждались актуальные вопросы обеспечения промышленным оборудованием, прежде всего отечественным.

В декабре прошлого года в Екатерининском зале Кремля Игорю Викторовичу Ларину был вручен орден Александра Невского.

ЗА ТРУДЫ И ОТЕЧЕСТВО

В декабре прошлого года в Екатерининском зале Кремля Игорю Викторовичу Ларину был вручен орден Александра Невского. Церемонию награждения провел первый заместитель руководителя Администрации Президента Российской Федерации Сергей Кириенко. Орден вручается за особые заслуги перед Отечеством и многолетнюю добросовестную службу на благо страны, является одной из самых высоких наград нашего государства. Это единственная награда, существовавшая во всех наградных системах нашего государства — Российской империи, Советского Союза и Российской Федерации. Девиз ордена во все времена один — «За труды и Отечество»!

— Будем считать, что это награда всем хлебопекам, всему нашему Союзу, — именно эти слова я услышал от Игоря Викторовича.

ПАСХА И КУЛИЧ

О ПАСХЕ

Слово «Пасха» происходит от еврейского «песах», которое означает «перейти», «пройти мимо». Во время исхода евреев из Египта, о чем повествует книга Ветхого Завета Исход, Бог повелел еврейским семьям помазать косяки дверей своих жилищ кровью закланного агнца (ягненка). Ангел-губитель не смел коснуться таких домов и проходил мимо, не причиняя вреда живущим в них. В результате семьи евреев не пострадали. В этом ветхозаветном событии Бог открылся для верующих в Него как Спаситель.

Можно видеть, как эта ветхозаветная история наполнена прообразами, которые относились к Самому Христу, Сыну Божию, который Своей искупительной Жертвой совершил дело спасения человечества, вывел людей из «духовного Египта» и открыл

для них Царство Небесное. Так Ветхий Завет остался в прошлом, и Иисус (в переводе с еврейского это имя означает «Спаситель») заключил с людьми Новый Завет. И накануне Своих страданий Он на Тайной вечери, вкушая с учениками пасхальную трапезу по законам того времени, сказал новые слова для будущих христиан: «Сия чаша есть Новый Завет в Моей крови, которая за вас проливается». С тех пор христиане, празднуя Пасху, вспоминают Воскресение Христово, радуются освобождению из царства смерти и греха и собираются за пасхальным столом.

ИЗ ИСТОРИИ ПАСХАЛЬНОЙ ТРАПЕЗЫ

После окончания пасхального богослужения верующие разговляются и впервые после Великого поста позволяют себе есть непостную пищу. Центральное место в праздничном угощении занимает кулич — неотъемлемая часть пасхальной трапезы. Слово «кулич», по мнению историков, произошло от греческого слова kollikion, означающего хлеб круглой или овальной формы. В христианстве кулич — прообраз артоса, т. е. хлеба, который освящают в храмах в течение Пасхальной седмицы, и связан он с воспоминанием посещения Христом после Воскресения своих друзей — апостолов — и участия в их трапезе.

Согласно древней традиции, для Него оставляли хлеб и место за пасхальным столом. Постепенно эта традиция с угощением куличом пришла в каждую православную семью. Так как семья является малой Церковью, то постепенно появился обычай иметь свой артос. Таким стал кулич. Можно сказать, что кулич — это домашний артос. Имея во время пасхальной трапезы на столе кулич, мы надеемся, что и в нашем доме невидимо присутствует воскресший Господь.

Пасхальный кулич — выпечка особая, в ее приготовлении важны десятки мелочей, в которых не искушены неопытные пекари. На Руси рецепты куличей передавались из поколения в поколение. Как правило, кулич — сдобный хлеб — раньше выпекали

По мнению специалистов, пасхальный кулич должен быть:

- мягким и сочным, из упругого сдобного теста, долгое время не черстветь, не должен крошиться при нарезке;
- ароматным благодаря запахам ванили, добавляемых цукатов и сдобы;
- красивым, в том числе иметь золотистый цвет мякиша и красиво оформленную верхушку;
- вкусным и содержать большое количество сухофруктов, цукатов, орехов и т. д.

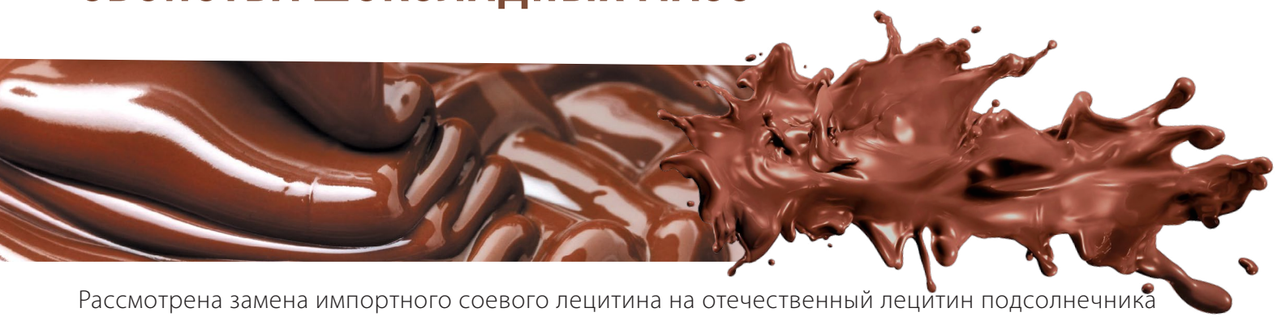
в печах, это была так называемая подовая выпечка. Сегодня кулич — не только атрибут пасхального стола, но и популярный подарок. И производители — хлебозаводы и пекарни — уделяют большое внимание не только его вкусу, но и внешнему виду.

КАКИМ ЖЕ ДОЛЖЕН БЫТЬ КУЛИЧ

Ключевыми факторами при выборе кулича сегодня являются внешний вид, мягкость и аромат. Обращают внимание покупатели и на состав продукта, и на срок годности. Заинтересованы в мягкости и продлении сроков годности куличей и производители, поскольку они должны изготавливать их заранее, накапливая необходимые объемы к пиковому спросу в праздничные дни.

Молодые покупатели особенно высоко ценят искусство оформления куличей. Это следует учитывать и потому, что происходит смена поколений покупателей. Наиболее яркие по дизайну куличи обычно можно встретить в ремесленном производстве, в пекарнях, где производители напрямую общаются с покупателями и готовы выполнять различные их пожелания.

ВЛИЯНИЕ ЛЕЦИТИНОВ НА РЕОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА ШОКОЛАДНЫХ МАСС



Рассмотрена замена импортного соевого лецитина на отечественный лецитин подсолнечника для разжижения шоколадных масс. Шоколадная масса приобретает вкус и запах подсолнечника, для нивелирования которых показана возможность применения порошков из плодово-ягодного сырья, в частности порошка из плодов барбариса.

Г. Н. Дубцова, д-р техн. наук, проф. Московского государственного университета пищевых производств
О. В. Куделина, технолог ООО «СОБРАНИЕ», магистрант МГУПП

Кондитерская отрасль, в том числе производство шоколада, в последние годы претерпевает динамические изменения под влиянием возрастания требований к организации производства продукции для здорового питания. Важная роль в создании продуктов здорового питания принадлежит растительному сырью, в том числе плодово-ягодному, благодаря многообразию входящих в его состав микроингредиентов и функциональных пищевых ингредиентов (пищевых волокон, витаминов, полиненасыщенных жирных кислот, фосфолипидов, флавоноидов, минеральных веществ), способных регулировать важнейшие физиологические реакции организма.

Можно выделить несколько основных направлений современного развития ассортимента шоколада как продукта здорового питания: это шоколад с фруктовыми добавками, на основе сахарозаменителей, с повышенным содержанием клетчатки. В качестве ингредиентов для таких изделий применяют сахарозаменители — мальтитол, ксилит, натуральные фрукты, сухие фруктовые порошки, пищевые волокна (инулин, олигофруктозу).

Производство шоколада — очень сложный физико-химический процесс, который требует проведения многочисленных технологических операций и введения различных добавок для получения продуктов с соответствующими физико-химическими свойствами, привлекательным внешним видом и вкусом. Основными технологическими операциями являются переработка какао-бобов в тертое какао, приготовление шоколадной массы из основной части тертого какао и рецептурных компонентов, формование простых и сложных шоколадных изделий [1, 2].

> Шоколадные массы в широком диапазоне температур от 30 до 80 °С и выше проявляют аномалию вязкости. Даже в процессе конширования, когда масса подвергается тепловой и механической обработке, она сохраняет достаточно высокую вязкость 11–14 Па·с.

Важным технологическим показателем качества шоколадных масс наряду с дисперсностью является вязкость. Она зависит от температуры, влажности, дисперсности шоколадной массы, содержания в ней жира и прочности коагуляционных структурных образований из твердых частиц [3–5].

Шоколадные массы в широком диапазоне температур от 30 до 80 °С и выше проявляют аномалию вязкости. Даже в процессе конширования, когда масса подвергается тепловой и механической обработке, она сохраняет достаточно высокую вязкость 11–14 Па·с.

При снижении механического перемешивания происходит быстрое тиксотропное восстановление разрушенных коагуляционных структур, что ведет к резкому повышению вязкости шоколадной массы. Такой характер ее изменения можно объяснить разной энергией связи частиц в коагуляционных контактах, которая зависит от природы вещества, дисперсной фазы, дисперсной среды и энергетических условий коагуляции. На силу сцепления контактов существенное влияние оказывает толщина и полярность жидкой пленки [1].

Шоколадные массы в расплавленном состоянии, при котором осуществляются основные технологические процессы, представляют собой структурированные, пластично-вязкие двухфазные системы. В качестве твердой фазы в них выступают твердые частицы сахарозы, какао-бобов и, возможно, различные добавки, а в качестве жидкой дисперсной среды — какао-масло. Эффективное управление структурообразованием и регулирование свойств дисперсной системы может быть достигнуто введением поверхностно-активных веществ (ПАВ), обусловливающих адсорбционное снижение прочности структуры, облегчение ее деформации и разрушения [3, 4, 6, 7].

Для снижения вязкости шоколадных масс широко применяются растительные фосфатидные концентраты — соевый и подсолнечный. Наиболее широко в качестве ПАВ используются лецитины, представляющие собой сложные эфиры глицерина, в молекуле которого два гидроксила этерифицированы жирными кислотами и один — ортофосфорной кислотой, которая, в свою очередь, образует сложный эфир с аминоспиртом холином. Их получают из фракции фосфолипидов, извлекаемых из соевого или подсолнечного масел.

Исследования проводили на шоколадной массе, изготовленной в производственных условиях предприятия ООО «СОБРАНИЕ» (Ярославская обл.) по рецептуре: сахар белый — 35 %, какао тертое — 60 %, масло какао — 5,0 %. В качестве ПАВ использовали соевый лецитин (производитель Archer Daniels Midland Company, США) и подсолнечный лецитин (производитель АО «Эфирное», Россия). Определение вязкости проводили на вискозиметре Брукфильда. Соевый лецитин добавляли в количестве 0,3; 0,4; 0,5 %, подсолнечный лецитин — 0,3; 0,55; 0,75 %. На рис. 1 приведены зависимости изменения вязкости шоколадных масс от количества до-

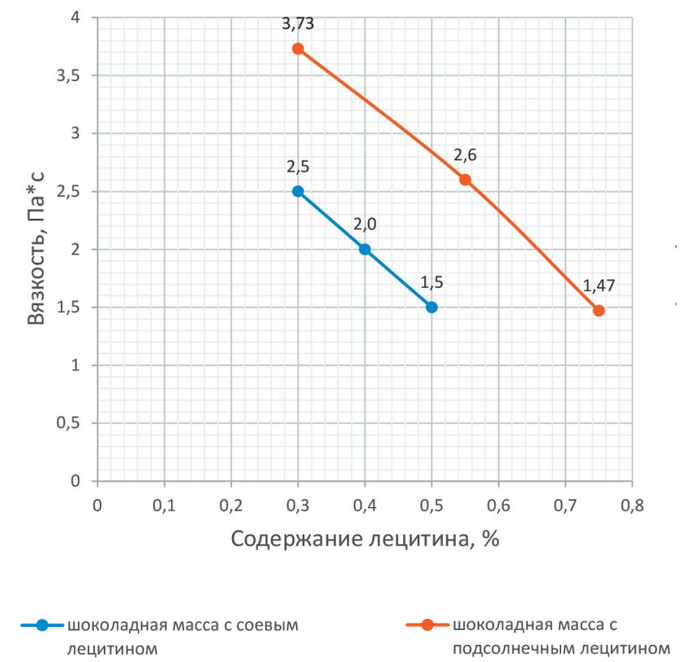


Рис. 1. Влияние лецитинов на вязкость шоколадных масс

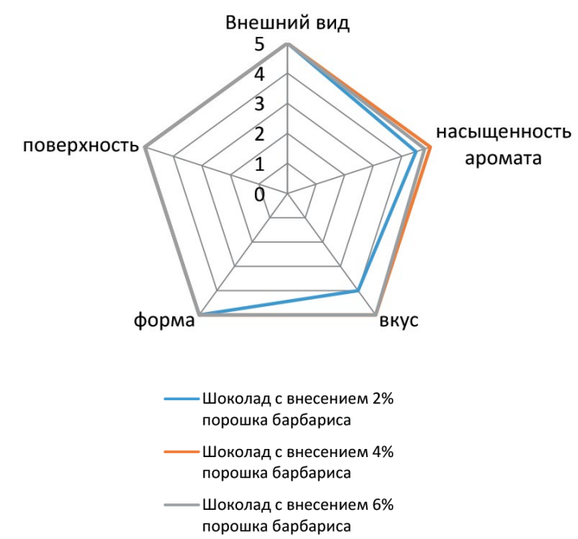


Рис. 2. Влияние порошка барбариса на органолептические показатели шоколада

бавленного ПАВ. Анализ реологических характеристик шоколадных масс показал, что для достижения необходимой вязкости в шоколадную массу нужно вносить подсолнечного лецитина в 1,5 раза больше, чем соевого. Результаты исследования подтвердили возможность замены импортного соевого лецитина на подсолнечный, производимый из отечественного сырья. Однако следует отметить, что применение подсолнечного лецитина в качестве разжижителя шоколадных масс придает шоколаду аромат, свойственный запаху и вкусу подсолнечника. Использование порошков из плодово-ягодного сырья позволяет несколько нивелировать эту проблему.

Проведены исследования по добавлению в шоколадную массу порошка из плодов барбариса. Порошок барбариса (Торговая компания «Престиж») получен из высушенных плодов барбариса и представляет собой тонко измельченный порошок красно-коричневого цвета.

Исследование химического состава порошка барбариса показало, что преобладающим его компонентом являются углеводы, содержание которых составило 36%; содержание пищевых волокон — 9,79%, из них растворимых — 4,04%, нерастворимых — 5,75%, липидов — 6,84%, белков — 7,6%, зольных элементов — 6,84%.

Жирно-кислотный состав липидов характеризуется высоким содержанием эссенциальных жирных кислот — линоленовой (35,6%) и линолевой (35,54%).

Содержание полифенольных соединений в порошке барбариса составило 2272,2 мг/100 г, флавоноидов в пересчете на рутин — 395,7 мг/100 г. В профиле флавоноидов идентифицированы гиперозид, рутин, кверцитрин, а также изокверцитрин и астрагалин. В составе катехинов идентифицированы в наибольшем количестве эпигаллокатехин, эпигаллокатехингаллат, обладающие наиболее высокой антирадикальной активностью, а также катехин, эпикатехин, галлокатехингаллат, эпикатехингаллат. Антирадикальная активность порошка барбариса по отношению к тролоксовому эквиваленту составила 9460 мг/100 г.

ИССЛЕДОВАНИЯ

Исследование химического состава порошка барбариса показало, что преобладающим его компонентом являются

- углеводы, содержание которых составило 36%;
- содержание пищевых волокон — 9,79%;
- из них растворимых — 4,04%;
- нерастворимых — 5,75%;
- липидов — 6,84%;
- белков — 7,6%;
- зольных элементов — 6,84%.

Порошок барбариса вносили в шоколадную массу на стадии темперирования в количестве 2, 4, 6%. Органолептическая оценка шоколада с порошком барбариса проводилась по 5-балльной шкале по следующим показателям: внешний вид, форма, вкус, насыщенность аромата. Результаты оценки представлена на рис. 2.

Дегустационной комиссией наилучшим по органолептическим показателям был признан образец с добавлением 4% порошка барбариса.

Шоколад имел необычно приятный вкус и аромат. Добавление порошка барбариса позволило не только придать изделию вкус и аромат, свойственный барбарису, но обогатить продукт важными для организма биологически активными веществами.

ЛИТЕРАТУРА

1. *Зубченко А.В.* Физико-химические основы технологии кондитерских изделий. — Воронеж: Воронежская гос. технол. академия, 1997. — 416 с.
2. *Драгилев А.И., Осташенкова Н.В., Войно Л.И.* Шоколад, пралине (сырье, технология, оборудование, технохимический и микробиологический контроль). — М.: ДеЛипринт, 2007. — 663 с.
3. *Ханаху З.Р., Биболетова А.Б., Вербицкая Е.А.* Влияние фосфолипидных продуктов на реологические свойства шоколадных масс//Известия вузов. Пищевая технология. — 2006. № 2–3. — С. 14–15.
4. *Schantz B., Rohm H.* Influence of lecithin PGPR blends on the rheological properties of chocolate//Lebenamittel-Wissenschaft und Technologie. — 38. — P. 41–45.
5. *Скобельская З.Г., Горячева Г.Н.* Технология производства сахарных кондитерских изделий: учебное пособие. — Лань, 2020. — 428 с.
6. *Жаркова И.М.* и др. Лецитины в технологиях продуктов питания: монография. — Воронеж: ВГУИТ, 2015. — 256 с.
7. *Схаляхов А.А.* и др. Сравнительная оценка качества лецитинов, полученных по различным технологиям//Новые технологии. — 2013. — Вып. 1. — С. 39–42.

ВЛИЯНИЕ ПОРОШКОВ КАЛИНЫ И БАРБАРИСА НА РЕОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА ТЕСТА ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ

Объект исследования — тестовые полуфабрикаты из пшеничной муки с добавлением порошков из плодов калины и барбариса. Оценивалось влияние порошков из плодов калины и барбариса на реологические характеристики пшеничного теста, определяемые на фаринографе. Экспериментально установлен характер изменения водопоглощения пшеничного теста при добавлении растительных порошков. Выявлено, что добавление порошков из плодов калины и барбариса к пшеничной хлебопекарной муке высшего сорта увеличивало время образования теста, снижало его устойчивость и повышало степень его разжижения.

Г. Н. Дубцова, д-р техн. наук,
И. Г. Белявская, д-р техн. наук,
ФГБОУ ВО «Российский биотехнологический университет (Росбиотех)»
А. А. Ломакин, АО «Пуратос»

ВВЕДЕНИЕ

Питание во многом определяет здоровье человека, его работоспособность и продолжительность жизни. С пищей человек должен получать все необходимые макро- и микроэлементы, регулирующие обмен веществ в организме, функциональную активность его органов и систем. Особое значение приобретают продукты, употребляемые ежедневно, в частности хлебобулочные изделия. И одним из востребованных направлений расширения ассортимента хлебобулочных изделий является включение в их рецептурный состав продуктов переработки плодово-ягодного сырья [1], в частности порошков барбариса и калины, богатых биологически активными веществами [2], а также других источников пищевых веществ, проявляющих антиоксидантные свойства [9–13].

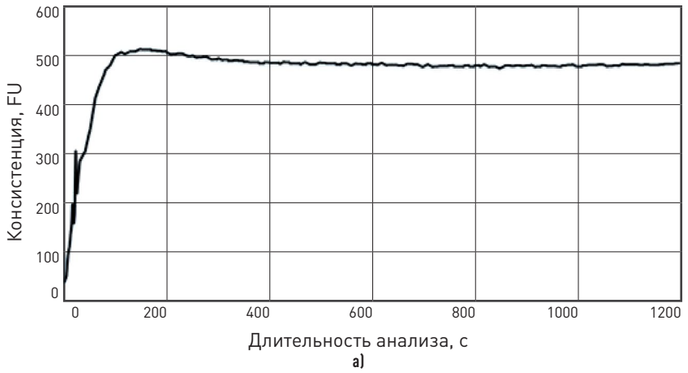
Исследование химического состава порошков из плодов барбариса и калины позволило научно обосновать их применение при производстве хлебобулочных изделий [3]. Среди биологически активных веществ, присутствующих в порошках, особенно интересны полифенольные соединения, которые представлены флавоноидами (рутин, гиперозид и кверцитрин), катехинами (эпигаллакатехин, катехин и эпикатехин) и фенолокислотами, благодаря которым порошки барбариса и калины характеризуются высокой антиоксидантной активностью.

Изучение влияния порошков из плодов барбариса и калины — источников биологически активных веществ — на реологические свойства полуфабрикатов мелкоштучных хлебобулочных изделий из пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта, необходимое для прогнозирования показателей качества готовых изделий с использованием этих добавок [4–6], и является целью данной работы.

ОБЪЕКТЫ И МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЯ

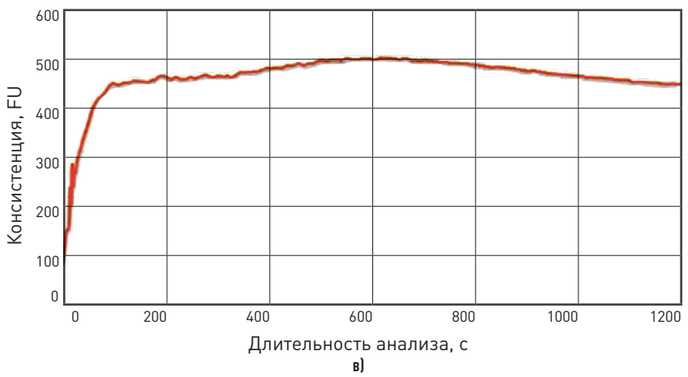
Исследовались пробы теста из пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта с добавлением порошков из плодов калины обыкновенной (*Viburnum opulus L.*) и барбариса (*Berberis vulgaris L.*). Реологические свойства теста определялись на приборе *Farinograph-E* в соответствии с руководством к прибору по ГОСТ ISO 5530–1-2013. Метод основан на измерении и регистрации консистенции теста в процессе его образования из муки и воды, развития теста и изменения его консистенции в процессе замеса.

Стандартная консистенция пшеничного теста с исследуемыми рецептурными компонентами достигается путем подбора количества добавляемой воды. Экспериментально установленное количество воды является характеристикой водопоглощения тестовой системы. Кроме показателя водопоглощения, фаринографическая кривая регистрирует такие показатели теста, как время образования, стабильность, разжижение, число качества.



а)

б)



в)

г)

РЕЗУЛЬТАТЫ И ИХ ОБСУЖДЕНИЕ

Пшеничное тесто представляет собой упругую вязко-эластичную массу, свойства которой зависят от значительного количества факторов: хлебопекарных свойств муки, определяемых генетическими особенностями перерабатываемого зерна, условий выращивания и хранения зерна, сорта муки, параметров замеса, рецептуры теста и др.

Изучение реологических свойств теста с применением фаринографа позволяет получить данные о динамике формирования теста, о накоплении потенциальной энергии упругой деформации на начальном этапе и ее изменении в процессе механического воздействия на тестовую систему [7]. Фариограммы контрольной пробы теста, а также теста с добавлением порошка из плодов барбариса и калины представлены на рисунке и в табл. 1 и 2.

Анализ полученных результатов установил влияние порошков из плодов барбариса и калины на фаринографические характеристики пшеничного теста. Экспериментально установлено, что использование в рецептуре порошка из плодов барбариса снижает показатель водопоглощения теста. Так, при внесении порошка в количестве 7,5 % водопоглотительная способность тестовой системы уменьшалась на 1,1 единицы. Влияние внесения порошка из плодов калины на водопоглощение пшеничного теста значительно изменялось. Незначительное уменьшение водопоглотительной способности теста при добавлении порошка из плодов калины в количестве 2,5 % к массе муки сменялось его повышением до 60,3 % при добавлении порошка в количестве 7,5 %. Полученные экспериментальные данные позволяют корректировать количество воды, необходимое для замеса теста из пшеничной муки высшего сорта с добавлением растительных порошков.

Добавление порошков значительно повлияло на процесс формирования тестовой системы. Время образования пшеничного теста при внесении порошков из плодов барбариса и калины в дозировках 2,5 % возрастает

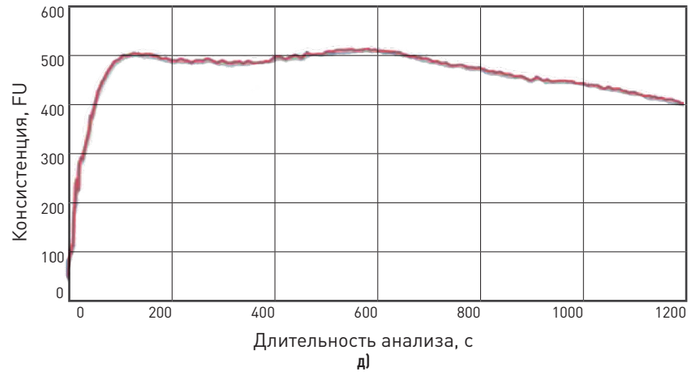
более чем в 4 раза. Дальнейшее увеличение дозировки порошка из плодов барбариса до 7,5 % увеличивало показатель времени образования теста на 2 мин, а при внесении порошка из плодов калины в количестве 7,5 % наблюдается снижение времени образования теста на 2 мин. Вероятно, характер влияния определяется химическим составом исследуемых порошков, наличием и количеством водорастворимых и нерастворимых пищевых волокон и других биополимеров тестовой системы. При этом высокая кислотность порошков определяет интенсивность гидролитических процессов при формировании структуры пшеничного теста.

Стабильность пшеничного теста при добавлении исследуемых растительных порошков демонстрирует незначительное снижение, что с высокой степенью вероятности связано с уменьшением содержания клейковины и изменениями в структуре упруго-пластичного клейковинного каркаса при замесе пшеничного теста.

Показатели степени разжижения пшеничного теста при добавлении порошков из плодов барбариса и калины в исследуемых дозировках имели меньшие значения по сравнению с контрольными пробами. Экспериментально установленное снижение показателя разжижения пшеничного теста при добавлении порошков оценивается положительно и свидетельствует об улучшении реологических свойств тестовой системы.

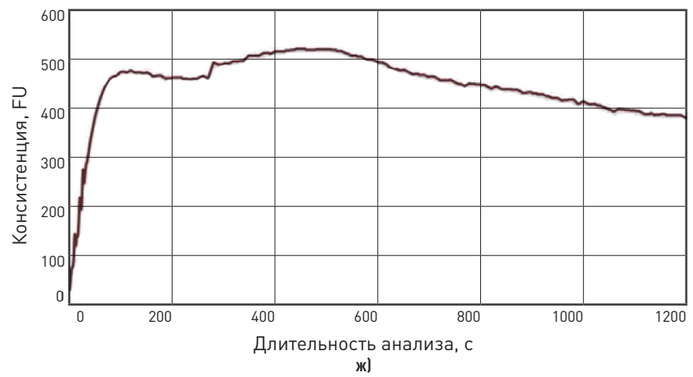
Показатель «число качества», определяемый с использованием фаринографа,— величина, интегрирующая все реологические показатели, в нее входят характеристики формирования теста, устойчивость теста к замесу и степень его разжижения. Чем выше этот комплексный показатель, тем лучше реологические характеристики теста [8].

При проведении фаринорафических исследований установлено, что добавление растительных порошков в тесто увеличивало значение числа качества. При этом внесение порошка из плодов калины в пшеничное тесто повышало значения этого показателя незначительно, а добавление порошка из плодов барбариса — более чем



д)

е)



ж)

Рис. 1. Фариограммы пшеничного теста:
а – контрольной пробы;
б, в, г – с добавлением порошка из плодов барбариса в дозировке 2,5; 5,0 и 7,5 % к массе муки соответственно;
д, е, ж – с добавлением порошка из плодов калины в дозировке 2,5; 5,0 и 7,5 % к массе муки соответственно

в два раза. Экспериментально полученные данные демонстрируют положительное влияние на реологические свойства пшеничного теста исследуемых растительных порошков.

Таким образом, добавление в рецептуру хлебобулочных изделий из пшеничной муки высшего сорта порошков из плодов барбариса и калины оказывает значительное влия-

Таблица 1. **Влияние порошка из плодов барбариса на показатели реологических свойств пшеничного теста**

Наименование показателя	Показатели реологических свойств теста с добавлением порошка барбариса в количестве, % к массе муки			
	0 (контроль)	2,5	5	7,5
Водопоглощение, %	59	58,9	58,1	57,9
Время образования, *B*, мин	2,5	10,2	10,3	12,0
Стабильность, *C*, мин	18,7	14,0	13,6	12,8
Разжижение, *E*, е.Ф	30/33	0/72	4/74	21/42
Число качества, *QN*, мм	92	149	153	215

Таблица 2. **Влияние порошка из плодов калины на показатели реологических свойств пшеничного теста**

Наименование показателя	Показатели реологических свойств теста с добавлением порошка калины в количестве, % к массе муки			
	0 (контроль)	2,5	5	7,5
Водопоглощение, %	59	58,6	59,5	60,3
Время образования, *B*, мин	2,5	9,7	8,0	7,7
Стабильность, *C*, мин	18,7	11,2	9,1	8,6
Разжижение, *E*, е.Ф	30/33	4/125	23/134	26/127
Число качества, *QN*, мм	92	122	102	103

ние на реологическое поведение тестовой системы. Добавление порошка из плодов барбариса в количестве до 7,5 %, а также порошка из плодов калины в количестве до 2,5 % снижает водопоглотительную способность полуфабрикатов, что обуславливает снижение показателя влажности тестовой системы. Внесение в рецептуру порошка из плодов калины в количестве от 5 до 7,5 % приводит к повышению показателя водопоглощения на 0,5–1,3 % по сравнению с контрольной пробой. При применении исследуемых растительных порошков необходимо увеличивать продолжительность замеса теста для формирования стабильных реологических характеристик полуфабрикатов. Представленные результаты определения числа качества исследуемых тестовых систем позволяют прогнозировать стабильные свойства полуфабрикатов при производстве хлебобулочных изделий с использованием порошков из плодов барбариса и калины в количестве до 7,5 % к массе пшеничной муки высшего сорта.

ЛИТЕРАТУРА

1. *Апаршева В.В.* Порошок из плодов рябины и шиповника в технологии получения пшеничного хлеба//Хлебопечение России.— 2011.— № 4.— С. 22–23.
2. *Дубцова Г.Н., Ломакин А.А., Кусова И.У., Буланникова Е.И., Быстров Д.И.* Биологически активные вещества порошков из плодов барбариса и калины//Техника и технология пищевых производств Т51.— 2021.— № 4.— С. 779–783.
3. *Dubtsova G.N., Lomakin A.A., Azimkova E.M., Kosareva K.V., Dubtsov G.G., Kusova I.U.* Lipid composition of viburnum and barberry fruits// IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. International Conference on Production and Processing of Agricultural Raw Materials — Technology of Fats and Oils.— 2021.— P. 042002.
4. *Черных В.Я., Ширшиков М.А., Максимов А.С.* Определение реологических свойств структурных компонентов пшеничной муки в процессе замеса теста//Известия высших учебных заведений. Пищевая технология.— 2003.— № 5–6 (276–277).— С. 101–104.
5. *Ямашев Т.А.* Исследование структурно-механических свойств теста из смеси пшеничной и овсяной муки с применением фаринографа//Вестник Казанского технологического университета.— 2011.— Т. 14.— Вып. 17.— С. 129–133.
6. *Крячко Т.И., Малкина В.Д., Жиркова Е.В., Мартиросян В.В., Смирнова С.А., Славянский А.А.* Влияние порошка из капусты брокколи на хлебопекарные свойства пшеничной муки и реологические характеристики теста// Известия высших учебных заведений. Пищевая технология.— 2019.— № 7.— С. 31–35.
7. ГОСТ ISO 5530–1-2013 Мука пшеничная. Физические характеристики теста. Часть 1. Определение водопоглощения и реологических свойств с применением фаринографа.
8. *Diosi G.* Role of the farinograph test in the wheat our quality determination/G. Diosi, More, P.M. Sipos\ Acta Univ.//Sapientiae, Alimentaria, 2015.— № 8.— P. 104–110.
9. *Винницкая В.Ф., Мантрова А.С* Антиоксидантная активность новых хлебобулочных изделий с пребиотическими свойствами//Наука и образование.— 2020.— Т. 3.— № 1.— P. 79.
10. *Синютина С.Е., Романцева С.В., Савельева В.Ю.* Экстракция флавоноидов из растительного сырья и изучение их антиоксидантных свойств//Вестник ТГУ.— 2011.— Т. 16.— Вып. 1.— С. 345–347.
11. *Белявская И.Г.* Научно-практические основы технологии хлебобулочных изделий с направленной коррекцией пищевой ценности и антиоксидантных свойств: автореф. дис. … д-ра техн. наук: 05.18.01.— М., 2019.— 47 с.
12. *Фаткуллин Р.И., Калинина И.В., Науменко Н.В., Попова Н.В., Науменко Е.Е., Иванисова Е., Васильев А.К.* Исследование антиоксидантных свойств обогащенных хлебобулочных изделий//Аграрная наука. — 2022.— № 9.— P. 167–172.
13. *Нилова Л.П.* Антиоксидантные свойства хлебобулочных изделий с плодово-ягодными порошками//Хлебопродукты.— 2018.— № 11.— P. 48–50.

КАКИМ Я ХОЧУ ВИДЕТЬ ЖУРНАЛ «ХЛЕБОПЕЧЕНИЕ РОССИИ»?

УВАЖАЕМЫЕ ЧИТАТЕЛИ!

Обновленный журнал «Хлебопечение России» должен не только быть интересным и содержательным, но и отвечать на ваши запросы. Поэтому считаем необходимым участие в формировании тематики номеров журнала хлебопеков, экспертного и научного сообщества из всех регионов России. С этой целью мы планируем проводить регулярные опросы наших читателей. В первом из них мы попросили респондентов ответить на один вопрос: КАКИМ Я ХОЧУ ВИДЕТЬ ЖУРНАЛ «ХЛЕБОПЕЧЕНИЕ РОССИИ»? И получили ответы:

ВДОВИН СЕРГЕЙ ВАЛЕНТИНОВИЧ, генеральный директор группы компаний «НХЛ» (г. Нижний Новгород):

— Конечно же, я хочу, чтобы журнал наш был самым лучшим отраслевым изданием. Чтобы в нем были представлены самые главные новости и актуальные проблемы отрасли. Чтобы его действительно можно было читать, а не перелистывать.

ДЮЖЕВ СЕРГЕЙ НИКОЛАЕВИЧ, заместитель генерального директора ПО «Хлебнаш» (г. Волжский):

— Надеюсь, что журнал станет площадкой для обмена передовым опытом, новыми технологиями. Уверен, именно с его помощью мы узнаем о многих особенностях работы хлебопекарных предприятий в самых различных уголках страны.

ЛАПИЧЕВ СТАНИСЛАВ ВИКТОРОВИЧ, исполнительный директор АО «Владимирский хлебокомбинат» (г. Владимир):

— Во-первых, журнал должен быть интересен. И я бы хотел, чтобы каждый номер содержал важную познавательную информацию. Чтобы мы, открывая его, открывали для себя что-то новое, что можно было бы использовать в повседневной работе.

МИНЬКИН ДЕНИС ВИТАЛЬЕВИЧ, генеральный директор АО «Шебекинский машиностроительный завод» (г. Шебекино):

— Желательно, чтобы больше было новой информации. Что с рынками? Что готовят сети? Чем живут регионы? И формат журнала, сама форма подачи материалов — все это должно быть востребованно, актуально, полемично.

ШИЛОВА СВЕТЛАНА СЕРГЕЕВНА, главный экономист ЗАО «ХЛЕБ» (г. Тверь):

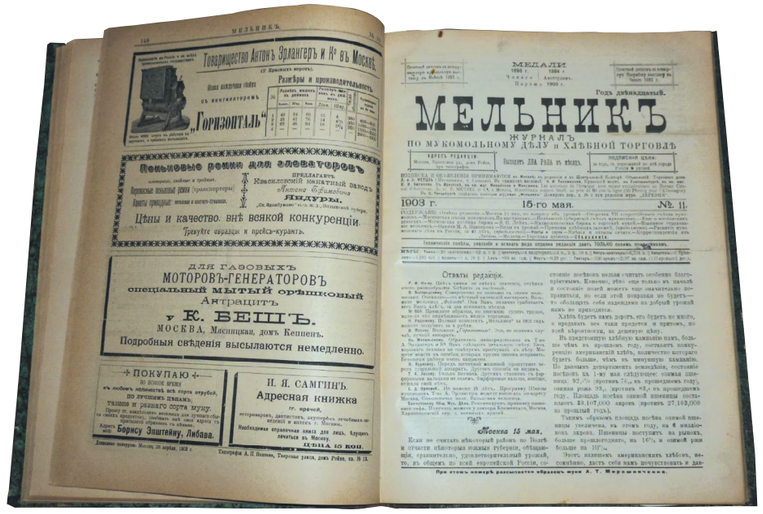
— Мне кажется, журнал будет тем интереснее, чем более разнообразными будут его материалы. Разные точки зрения, подходы, мнения. Многообразие интересных тем, мнения людей, готовых рассказать о своем опыте. И главное — объективность во всем.

ФЛЕГОНОВ КИРИЛЛ АЛЕКСАНДРОВИЧ, генеральный директор компании «НЕОС ИНГРЕДИЕНТС» (г. Москва):

— Новый. Современный. Интересный. Все главные отраслевые тренды — на страницах журнала. Передовой опыт, проблемы, поиски, решения — на страницах журнала. Чтобы его было интересно читать и мы с нетерпением ждали каждый номер.

ИЗ ИСТОРИИ ХЛЕБОПЕКАРНЫХ ЖУРНАЛОВ

Сегодня мы открываем рубрику «Из истории хлебопекарных журналов», в которой будем публиковать дайджесты лучших материалов отраслевой отечественной периодики. Эти издания дают полное представление о том, чем жила хлебопекарная отрасль в разные периоды развития нашей страны. Представляем самые любопытные материалы **«Мельника»** за 1903 г. — журнала мукомольного дела, элеваторного строительства и хлеботорговли, выходившего в свет с конца XIX в.


МЕЛЬНИКЪ
ЖУРНАЛЪ
ПО МУКОМОЛЬНОМУ ДѢЛУ и ХЛѢБНОЙ ТОРГОВЛѢ
1903 г. 15-го мая. № 11.

ЮБИЛЕЙ КРЕСТЬЯНСКОГО «ТРЮФЕЛЯ»

В 1903 г. исполнилось 350 лет с того момента, как в Европу завезли картофель. Об этом мы узнаем из небольшой заметки о суперовоще, который, кстати, крестьяне приняли далеко не сразу — не верили в него аж до второй половины XVIII в. А вот аристократы оценили картофель гораздо раньше, отдавая должное красоте его цветов — их они носили в бутоньерках. Но не только! Даже король Франции лакомился картофелем как большой редкостью еще в 1616 г. И как раз во Франции сработал любопытный маркетинговый трюк от аптекаря Пармантье, который наставил табличек у засеянных картофелем полей с предупреждением, что за воровство драгоценных клубней положен огромный штраф. И привлек-таки внимание земледельцев — люди начали их красть! Кстати, название нашего «второго хлеба» образовалось от итальянского tartufoho (трюфель).

ИНДУСТРИАЛЬНАЯ БУЛОЧНАЯ

Отмечать успехи зарубежных предприятий отрасли считалось хорошим тоном. Например, в одном из номеров вышла целая колонка, посвященная нью-йоркской булочной, которая по тем временам ставила рекорды по выпечке продукции. Нью-Йорк уже в начале XIX в. явно был мегаполисом, иначе та самая булочная не могла бы каждый будний день продавать по 10 тыс. больших хлебов, по 20 тыс. поменьше и по 17 тыс. булочек. При этом в выходные объемы производства были еще солиднее: 25 тыс. больших хлебов, 50 тыс. маленьких и 35 тыс. булочек.

Как справлялись пекари со всем этим колоссальным производством, становится понятно из материала: владельцы провели модернизацию, установив в булочной стеклянную трубу для спуска муки со склада прямо в огромную квашню, специальные машины и печи, где жар «распределяется равномерно по поверхности хлебов». Так что тесто с руками работников соприкасалось в процессе выпекания только два раза — при развешивании и при формовке «отдельных хлебцев». Особо авторы пишут о чистоте в этой булочной (спецовки и дезинфекция рук пекарей — обязательная опция) и об экономии времени: машины справлялись с работой по замешиванию теста в три раза быстрее бригады из 4–6 работников.

КАК КРЫСЫ РЕСТОРАН ЗАКРЫЛИ

Впрочем, о проблемах за границей в наших журналах тоже рассказывали. В одной из новостных заметок «Мельника» корреспонденты рассказывают о сложной ситуации в Лондоне, северные кварталы которого заполонили крысы. Причем ситуация осложнилась: грызуны по карнизам домов забираются в квартиры, там оставляют приплоды крысят в муфтах, а по улицам бегают тысячами, в результате «женщины боятся показаться». Домашние собаки и десятки кошек в каждом доме проигрывали битву серым захватчикам, утверждали авторы. Так что местные власти создали целое подразделение крысоистребителей.

К сожалению, как долго этот антикрысиный спецназ работал, из заметки непонятно. Но он явно справился с проблемой не сразу: крысы успели объесть один из крупнейших ресторанов города, так что общепиту пришлось самоликвидироваться. Причем крысы не только уничтожили там все съестное, но и перепортили многотысячный запас салфеток, растащили бутылки с пивом и вином на несколько кварталов и откусили палец бросившемуся с ними побороться официанту.

МУКА ДЛЯ ПЕЧЕНЬЯ И ЗАЯВКА НА НОВАЦИИ

Аналитика тоже не была чужда авторам «Мельника». В 1903 г. они выпустили целый цикл материалов о развитии мукомольного дела в России за 40 лет, и начали с информации о том, что изначально зерно наши люди выращивали для собственного потребления, продавая только так называемые излишки. Еще в начале второй половины XVIII в. зерно из хозяйств продавали либо за границу (но очень незначительными объемами), либо в регионы, где с урожаями были проблемы. Мельницы были в каждом «более-менее благоустроенном имении», но, можно сказать, примитивные и энергозатратные — их приводили в движение либо водой, либо топчаком (примитивным конным приводом). Ничего от зерна не пропадало — отруби скармливали скоту. При этом сорта муки уже тогда радикально различались. Например, была елецкая «конфектная» мука, которая шла исключительно на приготовление «самых изысканных печений».

Увы, аналитики век назад не нашли точных сведений о количестве производимых в те времена муки и отрубей. Но прикинув общую базу мельниц, предположение все-таки сделали: отечественные мельницы перерабатывали свыше миллиарда пудов различного зерна в год.

А еще именно производители зерна не только кормили всю Россию, но и несли ей свет. В те времена из-за редкости и дороговизны керосина был огромный спрос на сало — и как на продукт питания, обожаемый в народе, и как на главное сырье для изготовления свечей на салотопенных заводах. А кормили свиней на откорме в том числе жмыхом и прочими отходами мукомольного и маслобойного промыслов.

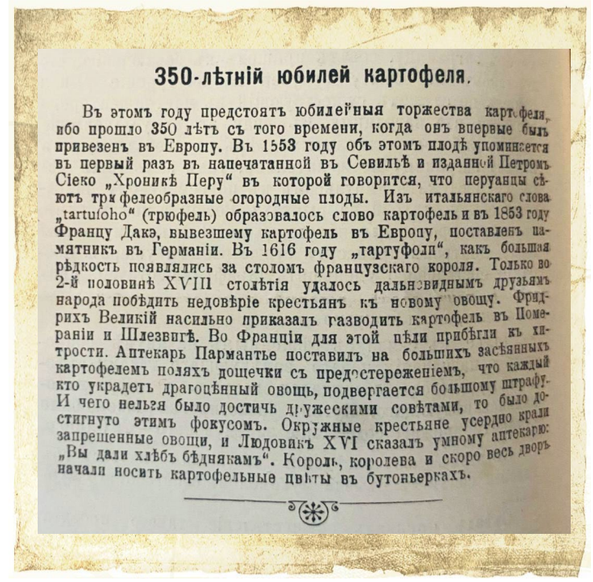
Авторы статьи отмечали низкие объемы экспорта муки из России, объясняя это «отсталостью нашего мукомольного дела». Но отдали должное Федору Густавовичу Тернеру, члену Госсовета и выдающемуся деятелю, лоббировавшему преобразование отечественных мукомолов в крупные предприятия — тогда, дескать, можно будет продавать много муки за рубеж, оставляя себе отруби на корм скоту.

Еще один большой материал «Мельник» тогда посвятил обзору опубликованной в Германии статьи о пекарной способности муки. Оказывается, наши пекари и мукомолы уже не раз указывали на необходимость создания метода определения пекарной способности муки. И уже существовали приборы, которые помогали определять «расширение клейковины при нагревании» и «измерение объема выпеченного теста» — например, так называемый артропон Зельника. Впрочем, эксперты тех времен, проводившие эксперименты, утверждали, что этот прибор пригоден только для грубого различения качеств муки… А вот пользу диафаноскопов они признавали уже тогда.

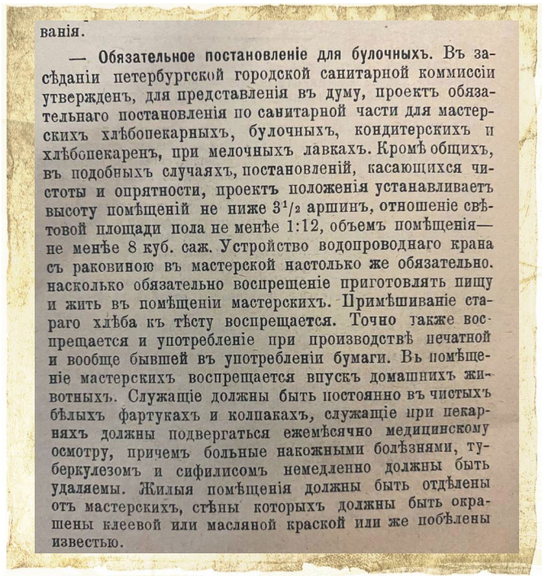
В КОЛПАКАХ И БЕЗ ГАЗЕТ

Контролирующие производителей органы были всегда, даже 120 лет назад. Правила работы булочных были совершенно конкретными. К примеру, в 1903 г. вышло специальное постановление для булочных, где, кроме тотальных «чистоты и опрятности», прописывались нормы размеров производственных помещений (высота, объем, «отношение световой площади пола»), категорический запрет пускать в пекарни домашних животных и подмешивать в тесто старый хлеб и вообще как-либо использовать в производстве печатную или бывшую в употреблении бумагу (!). Фартуки и колпаки (конечно, чистые) были обязательным требованием, как и регулярные медосмотры сотрудников. Больных туберкулезом, сифилисом и кожными болезнями приказывалось сразу же удалять.

А в другой заметке журналисты подняли дилемму правомерности нахождения булочных в подвалах домов. С одной стороны, летом, когда окна открыты, вся пыль летит на тесто. С другой, если вывести пекарни из подвалов (где аренда дешевле), это может повлиять на цену хлеба, что покупателям вряд ли понравится. В итоге было решено оставить-таки пекарни в подвалах.


350-лѣтній юбилей картофеля.

Въ этомъ году предстоятъ юбилейныя торжества картофеля, ибо прошло 350 лѣтъ съ того времени, когда онъ впервые былъ привезенъ въ Европу. Въ 1553 году объ этомъ плодѣ упоминается въ первый разъ въ напечатанной въ Севильѣ и изданной Петромъ Сіеко „Хроникѣ Перу" въ которой говорится, что перуанцы сѣютъ трюфелеобразные огородные плоды. Изъ итальянскаго слова „tartufoho" (трюфель) образовалось слово картофель и въ 1853 году Францу Дакэ, вывезшему картофель въ Европу, поставленъ памятникъ въ Германіи. Въ 1616 году „тартуфоли", какъ большая рѣдкость появлялись за столомъ французскаго короля. Только во 2-й половинѣ XVIII столѣтія удалось дальновиднымъ друзьямъ народа побѣдить недовѣріе крестьянъ къ новому овощу. Фридрихъ Великій насильно приказалъ разводить картофель въ Помераніи и Шлезвигѣ. Во Франціи для этой цѣли прибѣгли къ хитрости. Аптекарь Пармантье поставилъ на большихъ засѣянныхъ картофелемъ поляхъ дощечки съ предостереженіемъ, что каждый кто украдетъ драгоцѣнный овощь, подвергается большому штрафу. И чего нельзя было достичь дружескими совѣтами, то было достигнуто этимъ фокусомъ. Окружные крестьяне усердно крали запрещенные овощи, и Людовикъ XVI сказалъ умному аптекарю: „Вы дали хлѣбъ бѣднякамъ". Король, королева и скоро весь дворъ начали носить картофельные цвѣты въ бутоньеркахъ.


ванія.

— Обязательное постановленіе для булочныхъ. Въ засѣданіи петербургской городской санитарной коммиссіи утвержденъ, для представленія въ думу, проектъ обязательнаго постановленія по санитарной части для мастерскихъ хлѣбопекарныхъ, булочныхъ, кондитерскихъ и хлѣбопекаренъ, при мелочныхъ лавкахъ. Кромѣ общихъ, въ подобныхъ случаяхъ, постановленій, касающихся чистоты и опрятности, проектъ положенія устанавливаетъ высоту помѣщеній не ниже 3½ аршинъ, отношеніе свѣтовой площади пола не менѣе 1:12, объемъ помѣщенія— не менѣе 8 куб. саж. Устройство водопроводнаго крана съ раковиною въ мастерской настолько же обязательно. насколько обязательно воспрещеніе приготовлять пищу и жить въ помѣщеніи мастерскихъ. Примѣшиваніе стараго хлѣба къ тѣсту воспрещается. Точно также воспрещается и употребленіе при производствѣ печатной и вообще бывшей въ употребленіи бумаги. Въ помѣщеніе мастерскихъ воспрещается впускъ домашнихъ животныхъ. Служащіе должны быть постоянно въ чистыхъ бѣлыхъ фартукахъ и колпакахъ, служащіе при пекарняхъ должны подвергаться ежемѣсячно медицинскому осмотру, причемъ больные накожными болѣзнями, туберкулезомъ и сифилисомъ немедленно должны быть удаляемы. Жилыя помѣщенія должны быть отдѣлены отъ мастерскихъ, стѣны которыхъ должны быть окрашены клеевой или масляной краской или же побѣлены известью.

АЛЕКСЕЙ **ВЯЛКИН:**

«В инвестиционных деньгах нуждаются 70 % предприятий — и это долгосрочный тренд»

В новых экономических реалиях роль выставок как центров коммуникаций производителей и потребителей, бизнеса и власти, как дискуссионных площадок сложно переоценить. Алексей Григорьевич Вялкин, генеральный директор АО «Экспоцентр», председатель комитета ТПП РФ по выставочно-ярмарочной и конгрессной деятельности, в преддверии выставки «Продэкспо-2023» рассказал о том, как в условиях санкций повысить эффективность участия в выставках новых компаний.

Полностью интервью опубликовано на сайте РСП www.roshleb.com

— Сегодня многое меняется в нашей жизни. Как изменились выставки в «Экспоцентре» в 2022 году?

— Происходящие в мире событиях коснулись всех отраслей нашей экономики. Одно из следствий для нас — это рост присутствия на выставках российских компаний. Освобождаются ниши, где превалировали иностранные поставщики из недружественных стран, и эти ниши активно заполняются отечественными производителями. Например, в «Экспоцентре» план 2023 г. по выставкам уже сформирован. По площадям он не уступает прошлому, 2022 г., а 2022 г. не уступил 2021. В этой связи не могу не отметить слаженную работу нашей команды, особенно дирекций выставок. В этом году на нашей площадке прошло 86 выставок, проведено более 700 вневыставочных мероприятий в рамках деловых программ. Количество стран-участниц по объективным причинам сократилось, но в площадях мы не потеряли.

— Какие новые формы взаимодействия с участниками выставок вы начали практиковать в последнее время?

— Не могу не сказать о таком новом для нас формате, который мы стараемся усиленно продвигать, как B2I. Это условное название (по аналогии с B2B — бизнес для бизнеса и B2C — бизнес для клиента), где буква I означает инвестиции и инновации. Мы считаем, что выставка должна предлагать экспоненту, предприятию возможность продемонстрировать не только продукт, но и свою стратегию развития, результаты, которых компания планирует достичь в краткосрочной и среднесрочной перспективе. Очевидно, что под стратегию нужны финансовые ресурсы, и современная выставка должна работать над решением этой проблемы, привлекать не только покупателей, контрагентов, но и потенциальных финансовых партнеров, инвесторов, готовых вложиться в развитие предприятия.

— Какое количество предприятий сегодня нуждаются в инвестиционных деньгах?

— По нашей оценке, 70 % предприятий нуждаются в деньгах — и это долгосрочный тренд.

— Часто новый производитель не может оценить, насколько эффективным будет его участие в выставке. Есть ли у вас аргументы для таких компаний?

— Мы провели в этом году расчет эффективности участия компаний в выставке, чтобы региональные ТПП могли ориентировать своих коллег, которые задумались об участии или уже планируют его. Такими расчетами мы показываем, на какой практический экономический результат будущий участник выставки должен выйти.

— Но эффективность зависит и от количества контактов на выставке?

— Да, мы подсчитали этот показатель — по данным наших выставок, в среднем для заключения одного контракта необходимо порядка 10 рабочих контактов с гостями выставки.

— Что необходимо сейчас для развития деловых программ выставок?

— Я выступаю за то, чтобы каждое мероприятие венчалось какой-либо практической резолюцией, которую мы можем направить выше — в профильное министерство, комитет ТПП РФ или другой орган, имеющий возможности продвижения в Госдуме или Совете Федерации, чтобы эту инициативу обсудить, вывести на уровень поручения или указа, а возможно, и законодательного акта.

ИТОГИ ВЫСТАВКИ **«ПРОДЭКСПО-2023»**

С 6 по 10 февраля 2023 г. в Москве в ЦВК «Экспоцентр» с успехом прошла 30-я юбилейная международная выставка продуктов питания, напитков и сырья для их производства «Продэкспо-2023». В этом году зафиксирован абсолютный рекорд по количеству региональных коллективных экспозиций, которые представили 48 субъектов Российской Федерации. По сравнению с 2022 г. количество участников выросло на 10 %, число уникальных посетителей увеличилось почти на 40 %.

ИТОГИ ВЫСТАВКИ

- ✔ **2032** компании из 35 стран мира
- ✔ **30** тематических салонов
- ✔ **67 753** уникальных посетителя из **106** стран, в том числе **62 347** специалистов из **89** регионов России
- ✔ **98 342** кв. м — общая площадь выставки

Президент ТПП РФ **Сергей Катырин**:

«То, что мы в 30-й раз открываем выставку "Продэкспо", говорит о ее востребованности. Выставка всегда проходит с неизменным успехом и является крупнейшей в Восточной Европе по данной тематике».

Генеральный директор АО «Экспоцентр» **Алексей Вялкин**:

«Выставка "Продэкспо", которая входит в десятку крупнейших в России и Восточной Европе, играет стратегическую роль в формировании и развитии российского продовольственного рынка. В этом году, несмотря на санкционное давление, в выставке принимают участие компании из 35 стран, в том числе из Европы. Усилили присутствие Турция, Китай, Армения, Сербия, Иран и Бразилия».

Главный тренд выставки этого года — рост российского участия. На «Продэкспо-2023» Россию представили 1565 компаний, которые продемонстрировали, что именно они могут производить в условиях санкций и каких успехов достигли. Российские экспоненты ознакомили участников и посетителей выставки с мясной, рыбной и молочной продукцией, сырами, бакалеей. Кроме того, демонстрировались чай, кофе, мороженое, продукты для здорового образа жизни, функциональное питание и биотехнологии, а также оборудование и услуги.

Весомый потенциал российских регионов представили региональные коллективные экспозиции, объединившие 347 компаний. Самые крупные из них — экспозиции Ставропольского края, Ленинградской области, Алтайского края, Челябинской области, Ханты-Мансийского автономного округа — Югры, Иркутской, Московской, Вологодской, Волгоградской областей, Республики Мордовия, Белгородской, Кировской, Владимирской областей. Также торгово-промышленными палатами Костромской, Курганской и Ярославской областей были организованы стенды регионального бизнеса.

На «Продэкспо-2023» были представлены все отрасли продовольственного рынка. Один из крупнейших салонов — «Кондитерские изделия. Хлебопекарная продукция. Снеки».

В рамках выставки прошли встречи производителей и поставщиков продуктов питания и напитков с закупщиками федеральных и региональных торговых сетей, а также представителями ресторанного бизнеса и корпоративными закупщиками.

ЭКСПОЗИЦИЯ

В этом году масштабная экспозиция площадью 98 342 кв. м представила лучшие образцы продуктов питания и напитков, новейшие технологии 2032 компаний из 35 стран: Абхазии, Азербайджана, Армении, Афганистана, Болгарии, Бразилии, Вьетнама, Греции, Грузии, Индии, Индонезии, Ирана, Испании, Италии, Казахстана, Кении, Кыргызстана, Китая, Молдовы, Монголии, Непала, Перу, Португалии, Республики Беларусь, Республики Корея, России, Сербии, Таиланда, Туркмении, Турции, Узбекистана, Франции, Швейцарии, Шри-Ланки, Южной Осетии.

В работе выставки приняли участие 467 зарубежных компаний. Национальные экспозиции сформировали 12 стран — Армения, Бразилия, Иран, Кыргызстан, Китай, Перу, Португалия, Республика Беларусь, Сербия, Турция, Шри-Ланка, Южная Осетия. С новинками пяти континентов ознакомили дистрибьюторы и зарубежные производители.

Президент ТПП РФ **Сергей Катырин**:

«На выставке присутствуют не только традиционные участники, но и новые бренды, которые пришли на замену ушедшим компаниям. Это те, кто за последние годы сделал свой бизнес на продовольственном рынке. И сегодня можно с уверенностью говорить, что российский продовольственный рынок соответствует международным стандартам и ничего на нем в худшую сторону не изменилось. А выставка "Продэкспо" постоянно эволюционирует, развивается».

Губернатор Вологодской области **Михаил Глазков**:

«Крупнейший в России международный форум "Продэкспо" более 30 лет определяет вектор развития отечественной пищевой индустрии. Участие в выставках такого уровня чрезвычайно важно для вологодских производителей. На подобные мероприятия съезжаются представители оптовых и розничных торговых сетей России, и у наших предприятий появляются дополнительные возможности заключить взаимовыгодные контракты на поставку продукции. Участие в выставке в очередной раз позволит продемонстрировать достижения и продовольственный потенциал региона, найти новые рынки сбыта и деловых партнеров».

Достойно презентовали свою продукцию участники из Кабардино-Балкарской Республики, Республик Адыгея, Бурятия, Ингушетия, Калмыкия, Карелия, Крым, Саха (Якутия), Северная Осетия — Алания, Хакасия, Удмуртской республики, Краснодарского, Пермского, Приморского краев, из Севастополя, Архангельской, Астраханской, Воронежской, Калининградской, Курской, Новгородской, Новосибирской, Омской, Оренбургской, Орловской, Пензенской, Самарской, Саратовской, Смоленской, Тверской, Тульской, Ульяновской областей.

Предприятия из регионов представили свою лучшую продукцию и получили возможность расширить базу потенциальных клиентов, провести переговоры с оптовыми покупателями, представителями федеральных и региональных сетей. Участие в выставке позволило им наладить контакты с новыми поставщиками, организовать оптимальные логистические цепочки для новых каналов сбыта, найти актуальные предложения и возможности эффективно развивать свой бизнес.

Министр сельского хозяйства Чувашии **Сергей Артамонов**:

«Выставки подобного формата позволяют нашим товаропроизводителям выходить на новые рынки, в том числе представлять свою продукцию в регионах России и за рубежом. С увеличением поставок растут производственные мощности предприятий, что, в свою очередь, положительно сказывается на росте экономики региона».

ОТКРЫТИЕ ВЫСТАВКИ

В церемонии официального открытия выставки приняли участие президент ТПП РФ **Сергей Катырин**, председатель Комитета Госдумы ФС РФ по аграрным вопросам **Владимир Кашин**, губернатор Владимирской области **Александр Авдеев**, первый заместитель председателя Комитета Совета Федерации ФС РФ по аграрно-продовольственной политике и природопользованию **Сергей Митин**, заместитель председателя Комитета Госдумы ФС РФ по экономической политике **Артем Кирьянов**, первый заместитель председателя Комитета Госдумы ФС РФ по развитию Дальнего Востока и Арктики **Сергей Каргинов**, директор Департамента пищевой и перерабатывающей промышленности Минсельхоза РФ **Владимир Скворцов**, руководитель АНО «Российская система качества» **Максим Протасов**, чрезвычайный и полномочный посол Бразилии **Родриго Баэна Соарес**. На открытии также присутствовали чрезвычайные и полномочные посолы Китайской Народной Республики, Республики Казахстан, Кыргызской Республики, Сербии.

Выступающие отметили, что за 30 лет выставка выросла более чем в четыре раза и стала российской площадкой, на которой рассматриваются производственные, технические, законодательные вопросы развития очень важной сферы деятельности. Был отмечен колоссальный прогресс не только по количеству участников, представительству российских и иностранных компаний, но и по качеству продукции.

Руководитель АНО «Российская система качества» **Максим Протасов**:

«30-я выставка "Продэкспо" — яркий пример истории успеха. Миссия выставки — формирование доверия между иностранными, российскими компаниями, поставщиками, производителями, переработчиками сельхозпродукции, логистами, торговыми сетями».

ДЕЛОВАЯ ПРОГРАММА

Деловая программа выставки «Продэкспо-2023» коснулась актуальных тем: качество и безопасность продуктов питания и напитков, органическая продукция, экологичность и упаковка. В панельной дискуссии «Развитие сбыта российской органической продукции: внутренний и внешний спрос» приняли участие представители СФ ФС РФ, ТПП РФ, ЕЭК, профильных ведомств, отраслевых союзов ретейлеров и рестораторов, Россельхозбанка, Фонда «Органика», а также производители органической продукции.

По мнению спикеров, несмотря на сложные экономические условия, органический рынок развивается активными темпами. В рамках дискуссии обсуждался широкий круг вопросов: образ потребителя органики, меры поддержки развития органического рынка, экспорт органической продукции и др. Знаковым событием стало пленарное заседание «Ключевые изменения на продовольственном рынке России. Аналитика рынка, направления развития, меры поддержки российских производителей». Мероприятие проходило при поддержке Министерства промышленности и торговли РФ, Министерства сельского хозяйства РФ, ТПП РФ, Российского экспортного центра и ключевых отраслевых ассоциаций.

«Экспоцентр» в партнерстве с Союзом производителей пищевых ингредиентов и АО «РОСТЕСТ» организовал специализированный практикум «Пищевая продукция: обязательные требования, выпуск в обращение и инструменты продвижения на пищевом рынке. Превращаем барьеры в возможности» с участием производителей и импортеров продуктов питания, пищевого сырья и ингредиентов, табачной и никотинсодержащей продукции, кормов для животных, упаковки, а также представителей предприятий общепита, ретейлеров.

Всероссийская конференция «Поставщик в сети» была посвящена актуальным технологиям, инструментам и опыту внедрения категорийного менеджмента. Форум открыли выступления главы информационно-аналитического агентства INFOLine Ивана Федякова и директора по работе с клиентами холдинга Romir Анастасии Сидориной. Лейтмотивом аналитической сессии стало состояние потребительского рынка на сломе эпох.

До встречи на выставке «Продэкспо-2024» 5–9 февраля 2024 г. в «Экспоцентре» на Красной Пресне!

***Обновление информации о выставке «Продэкспо» — на сайте** www.prod-expo.ru*

ОЛЬГА **ХОХЛОВА:**

«Поддерживать индустриальное хлебопечение жизненно важно!»

Член Совета Федерации Федерального Собрания РФ от Владимирской области, член комитета по социальной политике Ольга Хохлова принадлежит к тому замечательному типу политиков, кто ни на секунду не забывает о родном регионе. Как шутят ее коллеги-сенаторы, «если на мероприятие пришла Ольга Николаевна, то мы обязательно услышим, как хороши и перспективны Владимир, Суздаль, Муром, Мстера и т.д.». Об интервью мы договорились после выставки «Продэкспо-2023», где Ольга Хохлова участвовала в круглом столе «Подготовка кадров для пищевой (хлебопекарной) отрасли: действующая система и новые реалии», организованном Российским союзом пекарей (РСП), Международной промышленной академией (МПА) и Санкт-Петербургским институтом управления и пищевых технологий, где едва ли не половина спикеров — владимирцы.

— Ольга Николаевна, вы всегда откликаетесь на просьбу об участии в важных для региона и его промышленности мероприятиях…

— Разумеется! В Совете Федерации я представляю Владимирскую область, мой родной регион. И считаю важным помогать его представителям в любом хорошем начинании. Тем более если речь идет о промышленных предприятиях, которые являются основой социально-экономического развития и обеспечивают вклад в валовой региональный продукт, в бюджеты и рабочие места. Я неоднократно бывала на производстве «Владимирского хлебокомбината» и уверена, что такие передовые предприятия необходимо поддерживать. На круглом столе в рамках деловой программы «Продэкспо» была поднята очень важная тема — подготовка квалифицированных кадров. И волнует она абсолютно всех работодателей. А мы в Совете Федерации должны слушать их и слышать, чтобы поддержать верными нормативными решениями.

— Звучали предложения, которые вы уже считаете интересными?

— Если говорить о хлебе, то мне кажется замечательной идея Алексея Владимировича Лялина о школьных обедах не с обычным нарезным хлебом, а с булочками — в индивидуальной упаковке (чтобы ребенок мог унести свою булочку с собой, если захочет скушать ее позже), с семенами подсолнечника или изюмом… Это априори вкусно! Так даже лучше прививать детям любовь и уважение к хлебу. Никто не захочет выбросить то, что ему нравится. И о том, что нравится, все и всегда готовы узнавать больше. А осознав, что булочка — это не просто вкусный продукт, но и бесценный, потому что на ее приготовление затрачены колоссальные усилия многих людей, ребенок поймет ценность хлеба в целом.

— В чем проблема поставок не нарезного хлеба, а булочек?

— Нужен нормативный акт, разрешающий образовательным учреждениям закупать именно такой хлеб для питания школьников. В идеале — без торгов.

— На круглом столе вы высоко отозвались о проектах «Владимирского хлебокомбината»…

— Потому что я вижу, сколько сил и средств готово тратить (и уже тратит) предприятие на развитие. И вижу перспективы. Возьмите проект по подготовке кадров для хлебопекарной отрасли — в сотрудничестве с Владимирским экономико-технологическим колледжем, с ВлГУ. Речь идет о подготовке кадров для всего пищепрома. А акция «Первоклассник»? Она уже 25 лет радует малышей, которые собираются первый раз в первый класс. И остается в памяти ребят замечательным, добрым событием на всю их жизнь. Они сами признаются в этом, приводя на мероприятия хлебокомбината уже своих деток! А кому-то участие в этой акции помогло определиться с профессиональным выбором.

ПРОДЭКСПО-2023
Prodexpo-2023

Что касается идеи с поддержкой выпускников детских домов, то это вообще идеальный проект, который учитывает все: как детям сложно адаптироваться в мире вне детского дома, что требуется сделать, чтобы помочь им определиться с их целями на жизнь, реализовать эти цели, а также чтобы поддержать их в социально-бытовой адаптации. По сути, это проект, призванный помочь детям стать профессионально востребованными и независимыми взрослыми, когда это потребуется. Есть дети, которые сразу знают, кем они хотят стать. Но таких очень мало. И при этом даже они не всегда знают, как этого достичь. Для тех же, кто не определился, у кого еще предстоит выявить способности и желания, проект тем более интересен. Они познакомятся с предприятием, с людьми, которые на нем работают, попробуют свои силы и, если понравится, получат возможность учиться профессии дальше… Думаю, через год-другой уже можно будет подвести первые итоги — хотя в успехе я не сомневаюсь, зная, как работает «Владимирский хлебокомбинат», — и масштабировать эту практику на другие предприятия в других регионах. В основе этой идеи очень правильный посыл: растить свои кадры всегда лучше, чем набирать их с улицы. Но при этом здесь идет речь о поддержке детей, у которых изначально непростые стартовые позиции. Помочь им — добро в чистом виде.

— Но у хлебопекарных предприятий все равно есть проблемы. Взаимоотношения с сетями, конкуренция с частными пекарнями, высокие издержки в отсутствие льгот отрасли…

— Во взаимоотношениях с сетями ситуация постепенно меняется. В 2018 г. был принят закон о запрете возврата нереализованной продукции производителю. Проводятся постоянные переговоры с ретейлерами, и представленность отечественных (и региональных, в частности) производителей на полках супермаркетов увеличивается. Мы, конечно, очень чутко следим за ситуацией по частным пекарням — их развитие очень важно, это малый бизнес. Но и поддерживать индустриальное хлебопечение также жизненно необходимо. Во-первых, технологии хлебопечения разные, например, условия приготовления заквасок для выпекания определенных сортов хлеба ни одна пекарня повторить не может. Во-вторых, крупные комбинаты несут на себе социальную функцию. И в-третьих, именно они в случае любой чрезвычайной ситуации способны выполнить государственное задание по обеспечению продукцией населения, специальных служб и социальных организаций.

«Мы очень чутко следим за ситуацией по частным пекарням — их развитие очень важно, это малый бизнес. Но и поддерживать индустриальное хлебопечение также жизненно необходимо».

— Кстати, Ольга Николаевна, как выяснилось в прошлом году, нет нормативных актов, которые бы регулировали доступ хлебопекарных предприятий к мобрезерву в чрезвычайных ситуациях. Условно, если завтра землетрясение, а хлебокомбинат должен обеспечить выполнение госзадания, он не найдет на рынке необходимого количества зерна. На согласования по мобрезерву нужно время, а хлеб может быть нужен в случае ЧС уже сегодня… При этом, как говорят сами хлебопеки, будь такой доступ — на возмездной основе, — это могло бы помочь еще и сдерживать цены на конечный продукт в случае скачков цен на зерновых биржах, например.

— Мы обязательно будем работать с коллегами-сенаторами по этой важной теме. Возможно, для начала стоит организовать встречу руководства Российского союза пекарей с председателями комитетов по аграрно-продовольственной политике и по обороне и безопасности Совета Федерации и вместе обсудить проблему и возможности ее решения.

АКТУАЛЬНОЕ ИНТЕРВЬЮ

КРУГЛЫЙ СТОЛ
«ПОДГОТОВКА КАДРОВ ДЛЯ ПИЩЕВОЙ (ХЛЕБОПЕКАРНОЙ) ОТРАСЛИ: ДЕЙСТВУЮЩАЯ СИСТЕМА И НОВЫЕ РЕАЛИИ»

В рамках деловой программы 30-й Международной выставки продуктов питания, напитков и сырья для их производства «Продэкспо-2023» 9 февраля прошел круглый стол «Подготовка кадров для пищевой (хлебопекарной) отрасли: действующая система и новые реалии» (организаторы — Российский союз пекарей, Международная промышленная академия и Санкт-Петербургский институт управления и пищевых технологий).

«Нужна госпрограмма по системной подготовке кадров для пищевой отрасли»

Открыл дискуссию **Алексей ЛЯЛИН**, президент Российского союза пекарей (РСП) и управляющий группы компаний Delavant. Он рассказал о наиболее острых кадровых проблемах, стоящих перед пищевой отраслью, таких как дефицит специалистов, недостатки их подготовки в высших и средних учебных заведениях, отсутствие системной работы в этом направлении со стороны государства.

— *Дефицит кадров в хлебопекарной отрасли по стране составляет от 32 до 47%,* — сообщил он. — *На хлебокомбинатах не хватает до половины необходимых для производства сотрудников! Почему переработчики молока или кондитеры могут привлекать специалистов, а у хлебопеков это не получается? Дело в том, что изначально хлебопекарная отрасль была чрезмерно политизирована, цена на хлеб искусственно ограничивалась. Впервые исполнительная власть фактически признала проблему в 2020 г., когда было принято недостаточное, но единственно возможное тогда решение — небольшая компенсация производителям так называемых социальных сортов хлеба. В настоящее время у большинства производителей хлебобулочных изделий финансовые проблемы не исчезли, поэтому с привлечением необходимых кадров — большие трудности. Произошел также большой отток кадров в период частичной мобилизации.*

Нужна государственная программа по подготовке кадров для пищевой отрасли. Подготовка пекаря в учебном заведении занимает 2,5 года. По выходе это должен быть полностью готовый специалист — но сегодня этого нет. Нам нужны работники, которые быстро обучаются, быстро включаются в работу. В 2022 г. в ЦФО 23 вуза и 246 сузов готовили специалистов для отрасли, в СЗФО соответственно 9 и 88. Казалось бы, учебных заведений более чем достаточно, но хлебозаводы испытывают острую нехватку персонала.

Какие специалисты требуются хлебозаводам? Пекари, тестоводы, инженеры-технологи, операторы линии и многие другие. Стоит отметить, что ни одно среднее профессиональное заведение в настоящее время не готовит операторов линии для хлебопекарных предприятий.

Во многих зарубежных компаниях обучающимуся сотруднику предоставляют своего рода «производственный комикс», где подробно расписаны операции и обязанности. По этому пособию он готовится в течение нескольких дней — и выходит на смену. Для этого не нужно учиться больше года вузе.

Хлебокомбинатам не хватает таких специалистов, как бухгалтеры, экономисты, финансовые директора, маркетологи, IT-специалисты и др., которые были бы знакомы со спецификой работы промышленного хлебопекарного предприятия. К сожалению, этому учебные заведения не учат, и таких специалистов для пищевых производств нет. Поэтому тех же бухгалтеров, пришедших из коммерческих структур и не знакомых с работой промышленного предприятия, его бизнес-процессами, бухгалтерскими проводками и т.п., приходится обучать заново.

> *«Дефицит кадров в хлебопекарной отрасли по стране составляет от 32 до 47%. На хлебокомбинатах не хватает до половины необходимых в производстве сотрудников!»*

Все чаще возникают ситуации, когда работникам не выплачивается заработная плата, поскольку денег просто нет. Недавно руководство ОАО «Курскхлеб» посчитало, что хлебозаводу, чтобы сохранить персонал и не закрыться, необходимо поднять зарплату на 42%. Подобная ситуация в Туле, Владимире, других городах. Но настолько увеличить зарплаты хлебозаводы сейчас не в состоянии. Напомню, что предприятия с рентабельностью 6–12% — это лидеры рынка. Но эти цифры ниже ставок по кредиту, а в некоторых случаях — и процентов по вкладу. Получается, что лучше положить деньги в банк, чем вести бизнес.

Что может сделать хлебопекарное предприятие для привлечения и сохранения работников? Один из стимулов — жилье. Механизмы, позволяющие предприятиям без отвлечения собственных средств строить жилье, сегодня есть. Нужно вернуть практику «квартира через 15 лет» — предоставление необходимым предприятию специалистам жилья. Следующий стимул — создание системного социального пакета для работников предприятия, включающего бесплатное питание, униформу (и ее стирку), 100%-ную безопасность на рабочем месте, хорошие условия труда и т. д.

Нужно принимать решения социального характера, которые позволят нам удержать молодежь. Ведь без прихода молодежи большинство хлебозаводов через 15 лет остановятся. Останутся крупнейшие производители, располагающие ресурсами, и небольшие пекарни, руководители которых — энтузиасты своего дела. Но такая структура в условиях ужесточения экономической ситуации и внешней угрозы может оказаться уязвимой. В Доктрине продовольственной безопасности России записано, что регионы обязаны обеспечивать себя продуктами питания. Соответственно, возникают вопросы к государству и по поводу закрытия региональных хлебозаводов, и по системной подготовке кадров.

Образовательные учреждения должны готовить специалистов, способных пойти работать на производство. А сейчас нередко выпускник вуза борется за хороший кабинет, с кондиционером. Не меньше проблем и с системой наставничества. На заводах есть работники, способные быть наставниками. Но их нужно также где-то дополнительно обучать, чтобы они могли работать с приходящей на производство молодежью. К решению этого вопроса должны активнее привлекаться учреждения и заведения, работающие в сфере дополнительного профессионального образования.

Мы сейчас работаем с «Росбиотехом» для подготовки необходимых отрасли технологов, умеющих работать с заморозкой в хлебопечении. Такие специалисты нужны практически на каждом крупном хлебозаводе, и таких проектов должно быть много. Решение всего комплекса проблем подготовки кадров для пищевой (хлебопекарной) отрасли зависит не только от налаженного взаимодействия бизнеса и образовательных учреждений, но во многом от государственной поддержки. Это должна быть совместная системная работа. Задачу РСП мы видим в том, чтобы правильно поставить вопросы и показать, что проблемы требуют решения. А как решить эти проблемы — задача учебных заведений и органов государственной власти. Мы, в свою очередь, всегда готовы принять участие в этой работе, осуществлять мониторинг, показывая, что получается, а что нет.

ВЫСШЕЕ И СРЕДНЕЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ [СЕССИЯ I]

По словам **Ольги Ильиной**, ректора Международной промышленной академии (МПА), вице-президента РСП и ведущей первой сессии, посвященной высшему и среднему профессиональному образованию, необходимо четко обозначить проблемы, сформулировать запросы бизнеса и затем получить ответ о возможностях системы высшего и среднего профессионального образования.

Для современных хлебокомбинатов, по мнению **Нины БОЛГОВОЙ**, вице-президента РСП, генерального директора ЗАО «Хлеб» (г. Тверь), нужны активные, профессионально подготовленные сотрудники, готовые расти вместе с бизнесом, гибко реагировать на вызовы сегодняшнего дня. А для активной кадровой политики следует выстраивать эффективную систему взаимоотношений бизнеса и учебных заведений, совместно готовить специалистов. «Практика показывает,— отметила она,— что процессы обучения и подготовки кадров должны быть непрерывными, основанными на общепринятых профессиональных стандартах. Однако программы вузов и учреждений среднего профессионального образования построены без учета требований производства, что приводит к противоречиям между ожиданиями работодателей и возможностями выпускаемых специалистов. Усиление практического блока — это то, что требуется профессиональному образованию».

Она также напомнила, что 1 сентября 2022 г. стартовал федеральный проект по развитию системы среднего профессионального образования «Профессионалитет» в рамках нацпроекта «Образование», на реализацию которого до 2024 г. планируется выделить 30 млрд руб. Его цель — быстро и качественно обучать молодежь навыкам, необходимым рынку, готовить специалистов под работодателя. Новый проект может стать одним из путей решения кадровой проблемы для пищевой отрасли.

Хорошей практикой подготовки кадров, по мнению Нины Болговой, могло бы стать и создание так называемых выездных кафедр на предприятиях, где такая подготовка осуществлялась бы непосредственно на рабочих местах, без отрыва от производства. «Мы это иногда практикуем,— добавила она.— И закон Букера о "маленькой практике, которая стоит большой теории",— тому подтверждение».

В целом кадровая политика тверского предприятия направлена на то, чтобы помогать обучению своих сотрудников. По словам спикера, 75% расходов на любой ступени обучения оплачивает предприятие и только 25% — сам специалист. Важным элементом обучения новичков остается наставничество. Новому сотруднику назначается наставник (в новой терминологии — ментор) из числа опытных работников. А по окончании периода обучения ученик (менти) сдает экзамен аттестационной комиссии и получает допуск к самостоятельной работе на вверенном участке.

В условиях нехватки тех или иных специалистов на предприятии важным инструментом кадровой работы становится освоение смежных профессий: пекарь и специалист по подготовке сырья, сварщик и слесарь, водитель и механик и т.д. Это выгодно и работнику, который получает и дополнительную квалификацию, и более высокую зарплату.

Нина Болгова также рассказала, что в прошлом году им удалось привлечь к работе на заводе 93 школьников старших классов на период летних каникул. «Они уходили от нас, немного изменившись. Ведь ребята получили новый производственный опыт, первые зарплаты и трудовые грамоты. Думаю, это стало хорошим импульсом для их дальнейшей профориентации»,— заключила она.

Алексей Кучумов выделил целевое направление подготовки специалистов, количество студентов по которому сегодня заметно растет.

Алексей КУЧУМОВ, и.о. ректора Российского биотехнологического университета, рассказал о задачах, которые решает сегодня вуз. «Наш университет стоит на страже обеспечения продовольственной безопасности Российской Федерации, ее технологического и продовольственного суверенитета»,— отметил он.

Он также отметил, что тематика вуза сейчас расширилась — от преимущественно пищевой до биотехнологической. Сегодня «Росбиотех» позиционируется как «вуз-предприятие-НИИ». По словам спикера, на кафедре хлебопечения можно получить не только теоретические знания, но и практические навыки, принять участие в мастер-классах, профессиональных соревнованиях. А многие практические и семинарские занятия проходят на площадках промышленных предприятий.

Алексей Кучумов выделил целевое направление подготовки специалистов, количество студентов по которому сегодня заметно растет. «Студенты понимают, что будут проходить практику на конкретном предприятии, писать там свои курсовые и дипломные работы. А предприятие за четыре года бакалавриата или два года магистратуры получит готового специалиста, который обязан отработать на нем три года. При поступлении в вуз такие студенты получают льготы при сдаче экзаменов. Мы рассчитываем, что в ближайшее время механизм целевого набора заработает»,— рассказал он.

Кроме того, вуз активно практикует так называемые индивидуальные образовательные траектории, когда в рамках образовательной программы посредством вариативных дисциплин она дополняется курсами, востребованными на том или ином предприятии. Например, с добавлением дис-

циплин, связанных с управлением персоналом, технолог дополнительно приобретает управленческие знания.

Из новых направлений подготовки спикер отметил технологии заморозки. «Сегодня мы уже разрабатываем технологические карты по заморозке хлеба, работаем с новыми рецептурами. При этом наука у нас в вузе развивается на стыке с производством», — добавил он.

В свою очередь Алексей Лялин привел пример сотрудничества с «Росбиотехом» по профессиональной ориентации молодежи во Владимирской области. «Совместно с вузом, интернатами городов Владимира и Москвы, различными государственными органами и учебными заведениями нами сейчас разрабатывается серьезная программа для обучающихся в интернате детей, направленная на их социализацию и профориентацию. В рамках проекта дети смогут не только получить различные профессиональные знания и навыки, но и просто почувствовать себя обычными детьми», — сообщил он.

Пример успешного сотрудничества с производителями хлебобулочных изделий в своем докладе привел **Газибег МАГОМЕДОВ**, заведующий кафедрой «Технологии хлебопекарного, кондитерского, макаронного и зерноперерабатывающего производства» Воронежского государственного университета инженерных технологий. «У нашей кафедры, в профессорско-преподавательский состав которой входят семь профессоров и пять доцентов, более 50 производственных партнеров, — рассказал он. — При этом преподаватели кафедры активно содействуют своим студентам в подписании договоров-контрактов с пищевыми предприятиями».

С крупными отраслевыми предприятиями у кафедры имеются соглашения о сотрудничестве, согласно которым предприятия несут определенные обязательства: обеспечение прохождения практики и ее организация; привлечение выпускников университета для работы согласно штатному расписанию ежегодно в течение срока действия договора; участие в выполнении курсовых и дипломных проектов по заказу предприятия и в профориентационной работе; подготовка технических заданий по выполнению целевых НИР и др.

Кафедра ведет подготовку кадров не только в вузе, но и на учебно-производственных площадках, таких как: Межрегиональный научно-исследовательский центр инновационных технологий хлебопечения на базе ОАО «Хлебозавод № 7» (г. Воронеж); Учебно-производственный комплекс (мини-пекарня), открытый при содействии ОАО «Шебекинский машиностроительный комбинат»; Научно-исследовательский центр кондитерского производства на базе ГК «Славянка» (г. Старый Оскол). Планируется открытие и нового научно-производственного центра кондитерского производства на базе ОАО «Воронежская кондитерская фабрика».

По мнению спикера, необходимо восстановить специалитет в вузах, обратить серьезное внимание на фундаментальные общеинженерные дисциплины. «Ведь мы должны готовить не просто специалистов для обслуживания оборудования, а технологов с хорошей инженерной подготовкой», — считает Газибег Магомедов.

Одной из важных задач в области подготовки студентов по направлению хлебопечения, по мнению **Анны ОРЛОВОЙ**, заведующей кафедрой технологии общественного питания Института пищевых технологий и дизайна — филиала ГБОУ ВО Нижегородского государственного инженерно-экономического университета, — является формирование у молодежи мотивации к работе на предприятии и повышение статуса рабочей профессии. При этом в институте обучение проходят как молодежь, так и кадровые работники хлебопекарных предприятий. «Непрерывное развитие и обучение работника диктуется быстротой перемен, происходящих в отрасли и экономике. Все больше предприятий проводит обучение сотрудников разного уровня: ведь только обученный, мотивированный сотрудник является решающим фактором развития любого предприятия», — уверена спикер.

Поэтому институт определил несколько направлений обучения разных уровней:

1. Подготовка в системе высшего образования по направлению «Продукты питания из растительного сырья» (профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»).
2. Подготовка в системе среднего профобразования по направлению «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» (техник-технолог).
3. Программы профессиональной переподготовки по направлению «Технология хлеба и кондитерских изделий», а также программы повышения квалификации.

Анна Орлова сообщила, что в 2022 г. институт выиграл грант из федерального бюджета, за счет средств которого была создана и оснащена современным оборудованием «Мастерская хлебопечения», где сейчас проходят практические занятия.

По мнению **Дмитрия КОВАЛЕВА**, проректора Института развития профессионального образования (ИПРО), система среднего профессионального образования нуждается во взаимодействии с работодателем. При этом спрос на такое образование очень большой и продолжает расти. «Если раньше это были простые ПТУ, то сейчас у нас есть и конкурсная система приема, и большая заинтересованность заказчиков такого образования», — рассказал он. Специально под требования заказчиков, предприятий и в диалоге с ними оперативно актуализируются федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования (ФГОС СПО).

При подготовке молодежи для той или иной отрасли важно не только количество обучающихся, но и факт работы подготовленных кадров по назначению. Для этого ИПРО использует в режиме реального времени систему мониторинга трудоустройства по профессии.

Именно 2022 г. стал прорывным для системы среднего профобразования — с запуском федерального проекта «Профессионалитет». «Проект представляет собой конгломерацию, где с одной стороны — система среднего профессионального образования, с другой — конкретные регионы со своими потребностями в кадрах на ближайшие годы (речь идет о среднесрочном планировании), а также конкретные работодатели в тех или иных отраслях». Согласно проекту, в перспективе 85% обучающихся должны быть устроены по специальности. Пока эта цифра по данным, которые привел спикер, не превышает 60%.

«Мы ориентируемся на запросы бизнеса, — прокомментировал Дмитрий Ковалев. — И для этого используем следующие возможности: интеграция колледжа и предприятия, получение нескольких квалификаций в рамках освоения одной специальности, обучение работе на современном высокотехнологичном оборудовании (серьезным вызовом для нас стало начало СВО и необходимость импортозамещения, в частности производственного оборудования), гарантированное трудоустройство выпускников и т.д.». По словам спикера, планируется, что уже к 2030 г. должна быть сформулирована новая доктрина системы среднего профобразования, в которой будет учтен опыт прошлых лет.

Пример творческого подхода к обучению основам хлебопечения показывает колледж «Подмосковье». **Марина РОГУЛИНА**, заместитель директора по учебно-методической работе ГБПОУ МО «Колледж “Подмосковье”, рассказала о нескольких программах, которые

реализует колледж для формирования интереса к этой профессии с малых лет. «Первая программа — “От 0 до 100” — ориентирована на детей в детских садах (от 5 до 7 лет), для которых мастера колледжа проводят мастер-классы, — сообщила она. — При этом каждого ребенка мы ставим на рабочее место, и его сопровождает мастер. Они готовят продукт — например пиццу, которую потом и дегустируют. Мы надеемся, что эти дети захотят учиться в колледже после окончания школы».

Другой проект — «Путевка в жизнь» — был запущен три года назад. В течение двух лет обучающиеся получают профессию на производственной базе колледжа (мастерские по подготовке пекарей находятся в 40 км от г. Клин и в 20 км от г. Солнечногорск). «С приглашенными школьниками проводят занятия наши мастера, — пояснила спикер. — Обучение ведется три раза в неделю после занятий, с 16:00 до 18:00. И если в первый семестр происходит отсев, то к его концу остаются уже заинтересованные в обучении дети. По окончании двухлетнего курса они получают аттестат и свидетельство о присвоении профессии пекаря». По словам Марины Рогулиной, это уже готовые кадры, хотя к этому моменту им не всегда исполняется 16 лет! Также, учитывая современную потребность детей в визуальной информации, работники колледжа начали создавать онлайн-курсы по хлебопечению и поварскому делу.

О практике дуального обучения по профессии «пекарь» рассказала **Галина АНАНЬЕВА**, директор Владимирского экономико-технологического колледжа, заслуженный учитель РФ, почетный работник среднего профессионального образования РФ. «Форма дуального обучения является продуктом тесного взаимодействия образовательного учреждения и предприятия по профессиональной подготовке будущего специалиста — высококвалифицированного рабочего или специалиста среднего звена, соответствующего требованиям работодателя. При этом с самого начала обучения студент включается в реальный производственный процесс на Владимирском хлебокомбинате, где овладевает профессиональными навыками».

Получается, что будущий специалист проходит обучение в двух организациях-партнерах: теории он учится в образовательном учреждении, а необходимые практические компетенции нарабатывает на предприятии. Как отметила Галина Ананьева, в период прохождения практики на предприятии за студентами закрепляются наставники. Вся учебная документация ежегодно согласовывается с руководством хлебокомбината.

Учебный план предусматривает несколько модулей: размножение и выращивание дрожжей, приготовление теста, разделка теста, термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий, укладка и упаковка готовой продукции. Студенты проходят практику по каждому из них на учебно-производственном участке и сдают квалификационные экзамены. Выпускникам присваиваются квалификации «пекарь», «кондитер», «дрожжевод» или «тестовод».

«В настоящее время меняется парадигма высшего образования, происходит переход от предметно-знаниевой парадигмы к практико-ориентированно».

В своем выступлении, посвященном учебникам по хлебопечению, **Ольга ИЛЬИНА**, ректор МПА, вице-президент РСП, подчеркнула, что в настоящее время меняется парадигма высшего образования, происходит переход от предметно-знаниевой парадигмы к практико-ориентированной. Соответственно, необходима актуализация учебной литературы.

«Студенты вузов или колледжей должны получить совершенно новые учебники по специальности “Технология хлебопекарного производства”. Такие учебники должны отличать компетентностный подход, информативность, наукоемкость, взаимосвязь процессов и понятий, использование инструментов визуализации, в частности инфографики. В них должна прослеживаться логика современной образовательной программы. Кроме того, новый учебник должен приучать студентов к самостоятельности и активному освоению учебной программы. МПА знает, как выпускать такие учебники.

За последние 50 лет академия издала более 120 монографий и учебников для вузов и средних профессиональных учреждений», — пояснила она. Из известных монографий последних лет Ольга Ильина назвала «Приоритетные направления развития АПК России», вступительное слово к которому подписал Президент РФ Владимир Путин.

Кроме того, в последние годы были выпущены некоторые учебники, отличающиеся многопрофильностью, мультинаправленностью и междисциплинарностью. В частности, речь идет о книге «Россия — зерновая держава», авторы — А.В. Гордеев и В.А. Бутковский. Учебное пособие «Хлеб и хлебобулочные изделия. Сырье, технологии, ассортимент» (первое издание — в 2016 г.), как мы надеемся, получит гриф учебника на второе издание. Его авторы — профессора и доктора наук: А. Романов, О. Ильина, В. Иунихина и С. Краус. Материал пособия базируется на научных основах отрасли, заложенных еще предыдущим поколением ведущих советских ученых, таких как Л. Ауэрман, Л. Казанская, Н. Козьмина, А. Островский, Р. Поландова, Л. Пучкова и др.

Предлагаемый учебник отличают современный подход к классификации, новая визуализация технологических схем, примеры оборудования и большой справочный материал. Второе издание планируется подготовить в 2023 г. «Оно необходимо, поскольку в продаже книги нет, а запрос на нее есть», — уточнила Ольга Ильина. При этом книга должна быть не просто перепечатана, а дополнена и доработана, в частности с учетом импортозамещения многих видов оборудования и ингредиентов.

Ольга ИЛЬИНА

ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ [СЕССИЯ II]

На второй сессии круглого стола «Подготовка кадров для пищевой (хлебопекарной) отрасли: действующая система и новые реалии» состоялось обсуждение дополнительного профессионального образования (ДПО). Цель обсуждения — показать хлебопекарным предприятиям возможности системы ДПО в преодолении сложных кадровых вопросов, с которыми столкнулись российские хлебопеки в настоящее время, в том числе кадрового голода.

ПРОДЭКСПО-2023
Prodexpo-2023

Программу 2-й сессии по теме «Дополнительное профессиональное образование» подготовил Санкт-Петербургский институт управления и пищевых технологий (СПИУПТ). Открыла программу ректор СПИУПТ, вице-президент РСП **Ольга ПОНОМАРЕВА**. Она выделила ряд особенностей современного рынка труда и дополнительного профессионального образования (ДПО). Главным преимуществом программ ДПО, по ее словам, является работа на опережение с адаптацией к конкретным условиям производства в отрасли.

«Развитие персонала без освоения новых знаний невозможно,— отметила спикер.— Ведь на рынок труда выходят все новые категории работников, происходит смена личных карьерных траекторий. Все это требует практически непрерывного обучения. Активно развивается гибкая и удаленная занятость. Сегодня до трети работающих не имеют жесткой привязки к месту работы — это касается прежде всего молодежи». Такая практика характерна для жителей крупных городов не только России, но и европейских государств. Неизбежно с этим явлением столкнутся и хлебопекарные предприятия нашей страны.

Наиболее востребованными форматами повышения квалификации, согласно приведенным ею данным, являются краткосрочное обучение (31%) и наставничество в условиях производства (22,6%), тогда как длительные программы переподготовки менее востребованы (9,3%).

Ольга Пономарева внесла предложения, как работодателям преодолеть ситуации с дефицитом персонала. «Необходимо заниматься вопросами повышения производительности труда, вовлекать персонал в оптимизацию производственных процессов, решать вопросы удерживания наиболее востребованных категорий работников, в том числе путем повышения зарплаты, улучшения условий труда, использовать так называемую кадровую логистику, привлекая специалистов, готовых работать неполную неделю»,— пояснила она. С учетом современного опыта работы с персоналом, к каждому работнику необходим индивидуальный и комплексный подход.

Меняются и запросы работодателей на те или иные качества и навыки сотрудников. Так, прогнозируется, что к 2025 г. наиболее востребованными качествами, которые уже сегодня нужно развивать, будут следующие: готовность к постоянному обучению, умение пользоваться новыми технологиями, лидерство, гибкость, стрессоустойчивость и т.д. Современное корпоративное обучение все более становится дистанционным: до 80% работодателей стремятся перейти на онлайн- или смешанный формат, но даже при смешанном формате 63% учатся дистанционно.

«Активно развивается гибкая и удаленная занятость. Сегодня до трети работающих не имеют жесткой привязки к месту работы — это касается прежде всего молодежи». Такая практика характерна для жителей крупных городов не только России, но и европейских государств. Неизбежно с этим явлением столкнутся и хлебопекарные предприятия нашей страны.

Отвечая на вопрос, как оценить эффективность ДПО по программам повышения квалификации и профпереподготовки, Ольга Пономарева привела данные рекрутинговых агентств, согласно которым у 30% специалистов, прошедших такое обучение, отмечается повышение эффективности труда. В то же время у 38% не было отмечено никаких изменений. «Если вы хотите сформировать у вашего сотрудника конкретные компетенции,— обратилась она к руководителям производств,— то вам необходимо принимать участие и в разработке программ обучения, и в аттестации обученных сотрудников, а также контролировать использование знаний, полученных ими в процессе обучения. Будет контроль — будет и результат». Сегодня, по мнению Ольги Пономаревой, как никогда необходима интеграция образовательных программ подготовки специалистов с реальным сектором экономики, т.е. должна быть их привязка к отрасли, конкретному предприятию.

О новых возможностях, которые дает ДПО специалистам пищевой промышленности, и необходимости практико-ориентированного обучения рассказала в своем выступлении **Вера ИУНИХИНА**, первый проректор МПА. «Мы входим в эпоху, когда умение учиться становится одним из ключевых навыков специалистов.

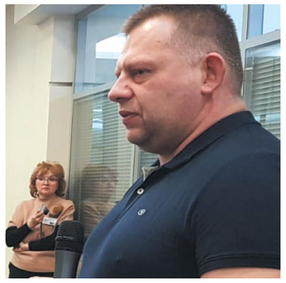
В этом отношении ДПО имеет ряд преимуществ — это индивидуальный подход к обучению, быстрое реагирование системы ДПО на запросы рынка, поскольку программа разрабатывается под техническое задание заказчика, возможность корпоративного обучения и удобное время»,— сообщила она.

По данным BusinessStat, которые привела Вера Иунихина, рынок ДПО за пять лет с 2017 по 2021 г. показал рост почти на 24% (в академических часах).

Это, безусловно, положительная тенденция. А отрицательная тенденция заключается в сокращении численности работников ДПО — ведь при этом возрастает нагрузка на оставшихся преподавателей. Что касается особенностей спроса на ДПО, то сейчас более популярны краткосрочные программы повышения квалификации (80%), тогда как длительные программы профессиональной переподготовки менее востребованы (20%).

Дмитрий ЛЫГАЛОВ, заместитель генерального директора по персоналу БКХ «Коломенский», поделился опытом кадровой работы в крупном хлебопекарном холдинге. «В начале 2023 г. на 11 производственных площадках компании, расположенных в Москве, Петербурге и Твери, работали уже более 7 тыс. человек, — сообщил он. — Ежедневно мы продаем более 1100 т продукции, которую развозим в 22 тыс. торговых точек». Из ключевых ценностей, которые лежат в основе работы компании, спикер выделил следующие: натуральность и вкус, лидерство и драйв, результативность и эффективность, честность и ответственность.

Что касается дальнейших планов развития холдинга, то в 2025 г., по словам спикера, стоит задача войти в топ 10 продовольственных компаний России, а к 2033 г. — в топ 3. Это потребует, помимо прочего, большой численности нового персонала. А для этого компании необходимо стать привлекательным работодателем, а именно — обеспечить максимально удобные рабочие места и условия труда, предложить сотрудникам достойную заработную плату и перспективы роста, возможности для всестороннего обучения и т.д. «В 2023 г. мы запустим корпоративный университет, систему управления онлайн-обучением LMS (learning management system), корпоративную модель компетенций, которая позволит увязать подбор персонала, его обучение и развитие, проведем грейдинг (grading, группировка должностей по определенным критериям), чтобы у людей было понимание справедливости оплаты их труда и т.д.», — поделился планами Дмитрий Лыгалов. Это, по его мнению, позволит компании в ближайшие годы войти в высшую лигу компаний с точки зрения работы с HR.



Генеральный директор БКХ «Коломенский» **Дмитрий КОЗЛОВ** подчеркнул, что задача стать привлекательным работодателем относится не только к холдингу, но и ко всей хлебопекарной отрасли. Однако найти остро необходимых профессионалов хлебопекарным предприятиям непросто. «Таких специалистов, как тестовод, пекарь, мы можем обучать у себя на месте, — рассказал он. — Проблема заключается в отсутствии на рынке труда многих технических специалистов, таких как наладчик оборудования, специалист по КИП и других. Сегодня, их, к сожалению, практически никто не готовит».

Также, по словам Дмитрия Козлова, сложно найти способных организаторов и руководителей производства. Это приводит к увеличению среднего возраста руководящих производством сотрудников. «У нас сейчас средний возраст директоров производственных площадок и начальников производства — примерно 60 лет. При этом нет кадрового резерва», — отметил генеральный директор БКХ «Коломенский».

Директор Департамента производительности труда, защиты и поощрения капиталовложений Минэкономразвития России **Александр МОЛОДЦОВ** и руководитель Департамента «Академия производительности» Федерального центра компетенций **Ирина ЖУК** в своих докладах подробно рассказали о Национальном проекте «Производительность труда», который нацелен на повышение эффективности и доходности предприятия через раскрытие внутреннего потенциала компании, повышение конкурентоспособности российских товаров и услуг, создание культуры высокой производительности и эффективности среди работников организаций в каждом регионе России.

Спикеры сообщили, что на многих предприятиях, к сожалению, отсутствует отлаженная производственная система, производственная культура, часто имеют место хаотичные процессы. Для решения этих проблем в рамках проекта Департамент производительности труда, защиты и поощрения капиталовложений организовал поездки на предприятия с участием более чем 350 ведущих специалистов различных отраслей промышленности, где ими оценивается уровень организации производства, персонал обучается практикам бережливого производства. Обычно эксперты работают на таких предприятиях около полугода, а после их ухода остается команда обученных специалистов, способных самостоятельно продолжить работу по повышению производительности труда. Участие в реализации национального проекта, оценку уровня организации производства на конкретном предприятии, обучение персонала финансирует государство.

Для того чтобы принять участие в проекте, предприятиям достаточно подать заявление в Федеральный (или региональный) центр компетенций в сфере производительности труда (ФЦК), общая численность которых по стране — более 60. Сотрудники ФЦК также работают над мотивацией персонала предприятий, формируют у сотрудников культуру постоянных улучшений. Успешными участниками нацпроекта из числа хлебопекарных предприятий уже стали АО «Крымхлеб», АО «Сочинский хлебокомбинат», АО «Якутский хлебокомбинат».

О результатах внедрения принципов бережливого производства на хлебопекарном предприятии и участии в нацпроекте рассказала в своем докладе коммерческий директор АО «Якутский хлебокомбинат» **Саргылана СКРЫБЫКИНА**. «На нашем хлебокомбинате работает 420 сотрудников, при этом доля комбината в производстве хлебобулочных изделий в Якутске составляет более 81%, — рассказала она. — Средний возраст работника комбината существенно снизился и в настоящее время составляет 35 лет. И уже второй год от нас никто не уходит. Наша цель — ежегодно повышать производительность труда на 10% (до 2025 г.). И в 2022 г. эту задачу мы выполнили».

С ФЦК Якутский хлебокомбинат тесно работает с апреля 2021 г., 48 сотрудников прошли тренинги «Основы бережливого производства», «Картирование», «Система 5С», «Стандартизированная работа», «Оценка эффективности оборудования», «Быстрая переналадка». Проведенная масштабная работа позволила АО «Якутский хлебокомбинат» повысить товарооборот на 40%, практически преодолеть текучку кадров, на 23% снизить затраты на логистику, сформировать команду тренеров.

Спецпроекту Торгово-промышленной палаты РФ «100 Надежд Бизнеса»: возрождение бизнес-династий России», семейным ценностям и ценностям воспитания в деле подготовки кадров для пищевой отрасли было посвящено выступление директора Департамента реализации специальных проектов ТПП РФ **Юлии ШИШКИНОЙ**.

Основные задачи проекта: создать сообщество молодых предпринимателей — представителей семейного бизнеса для общения/гордости за семейные компании; ознакомить с примерами успешного ведения семейного бизнеса, продолжения и развития бизнеса, выявления мотивации заниматься семейным бизнесом. «С развитием семейного бизнеса, — констатировала Юлия Шишкина, — появляется средний класс, заинтересованный в стабильном развитии экономики России. В семье и патриотизме — корни нашего успеха».

Спикер также поделилась результатами опроса, который был проведен среди 20 тыс. малых и средних предпринимателей на предмет потребности в кадрах. Так, у 26% опрошенных — постоянная потребность в кадрах для развития бизнеса, при этом на поиск сотрудника у 51% опрошенных уходит до трех месяцев.

Отвечая на вопрос о причинах нехватки кадров, 78% респондентов отметили «завышенные ожидания низкоквалифицированных работников по зарплате и соцпакету», а по мнению 54%, «нужные рабочие профессии непопулярны и непривлекательны». Работодатели сегодня готовы предлагать «привлекательные условия труда, соцпакет и доставку до места работы» (50%). По мнению бизнеса, государство может помочь в решении кадровых проблем, например, работая над повышением престижности рабочих профессий (78%), субсидируя расходы бизнеса на организацию и проведение стажировок и производственной практики (65%) и повышая качество подготовки/переподготовки кадров с учетом требований рынка (48%).

Подводя итог второй сессии круглого стола, президент РСП **Алексей Лялин** обозначил новый подход к работе образовательных учреждений системы ДПО с отраслевыми предприятиями: обучающие программы необходимо составлять в расчете на запросы конкретного производителя, формируя индивидуальный подход к решению конкретных задач текущего момента.

ПРОФОРИЕНТАЦИЯ МОЛОДЕЖИ И ПОПУЛЯРИЗАЦИЯ ХЛЕБА [СЕССИЯ III]

Третья сессия круглого стола «Подготовка кадров для пищевой (хлебопекарной) отрасли: действующая система и новые реалии», посвященная целому спектру вопросов по профориентации молодежи и практикам популяризации хлеба, собрала представителей законодательной власти, хлебопекарных предприятий, отраслевого союза хлебопеков, учебных заведений и детских домов.

Хлеб — это не только полезный и любимый россиянами продукт питания. Как отметила **Ольга ХОХЛОВА**, член Комитета Совета Федерации ФС РФ по социальной политике, многие из участников круглого стола выросли, впитав в себя лозунг «хлеб — всему голова», и хорошо помнят о том, как бережливо относились к хлебу их мамы и папы, бабушки и дедушки. К сожалению, сейчас не редкость видеть, как хлеб выбрасывают, порой просто из-за незнания, как и где его правильно хранить. Хлеб — социальный продукт как с точки зрения производства, поскольку в нем очень много человеческого труда, так и с точки зрения потребления: этот продукт присутствует на столе каждой российской семьи и потребляется ежедневно.

Ольга Хохлова напомнила о совместных с РСП проектах по профориентации молодежи: «Обсуждая этот вопрос с Алексеем Лялиным, мы решили начать с детских домов, поскольку их выпускники, как правило, не понимают, где они хотели бы работать, да и просто — куда им идти после выпуска. Это своеобразное шефство над такими ребятами: занятия дают им возможность сделать хлеб своими руками, понять особенности профессии, помогают сориентироваться в выборе профессии, поступить в колледж и т. д. Необходимо дальнейшее сопровождение этих ребят до того момента, когда они станут самостоятельными людьми.

Этот проект мы запустили во Владимирской области при поддержке Совета Федерации и администрации Владимирской области. Надеюсь, что наш опыт будет полезен и в других регионах».

В России большое количество хлебопекарных предприятий, но это лишь вершина айсберга «хлебной экономики». Для производства нужно и оборудование, и сырье — зерно и мука, дрожжи и ингредиенты, — и транспорт и т. д., и все это отдельные виды промышленности, которые составляют значительную долю нашей экономики.

Сергей КРАУС, вице-президент РСП, в своем выступлении отметил, что исторически хлеб всегда был значимым компонентом нашей жизни — не только традиционного и здорового питания, но и экономики, культурного наследия. «Как известно, огромную роль в сохранении нашего здоровья играет сбалансированное питание, — пояснил он. — В свою очередь, хлеб содержит так называемые сложные, длинные углеводы и другие полезные компоненты, жизненно необходимые с точки зрения энергетического обмена. Мы говорим о том, что 60 % нашей энергетической потребности должно покрываться за счет длинных углеводов. Это очень важно и для нашего мозга, который, занимая всего 2 % от всего веса нашего тела, потребляет до 20 % поступающей в организм энергии, для выполнения им когнитивных функций — мышления, памяти, речи».

Употребление некоторых видов хлеба полезно для общего самочувствия, для диет, например, в случае ряда метаболических (обменных) заболеваний, в том числе диабета второго типа, метаболического синдрома и др., а также при проблемах сердечно-сосудистой системы. А благодаря наличию витамина B1 невропатологи рекомендует его для укрепления нервной системы. Любопытно, что умеренное потребление хлеба не приводит к повышению массы тела. «У испанцев есть поговорка, — рассказал Сергей Краус. — О человеке, который, по их мнению, выглядит очень худым, говорят, что он состоит из хлеба и воды. Поэтому логично, что хлеб занимает свое место и в диетах для похудения». Что касается эмоциональной сферы, то для многих людей и раньше, и сейчас потребление свежего хлеба — это ежедневное удовольствие. И это единственная еда, которая не приедается.

Как известно, в России большое количество хлебопекарных предприятий, но это лишь вершина айсберга «хлебной экономики». «Для производства нужно и оборудование, и сырье — зерно и мука, дрожжи и ингредиенты, — и транспорт и т. д., и все это отдельные виды промышленности, которые составляют значительную долю нашей экономики», — сообщил спикер.

Пожалуй, у каждого из нас есть детские воспоминания, связанные с любимыми хлебными изделиями, пирогами и т. д. По мнению Сергея Крауса, хлеб является своего рода частью ДНК нашей культуры и цивилизации. «Римляне говорили: чтобы не было войн, нужны хлеб и зрелища. А нехватка хлеба, как мы знаем, нередко провоцировала и народные волнения, и даже революции», — добавил он.

Итак, хлеб — это очень важно для нашей страны и людей, это очень вкусно и необходимо для здорового образа жизни. Поэтому задача РСП, да и каждого взрослого россиянина, — доносить до максимально возможного количества людей, и особенно наших детей, вышеупомянутые факты и идеи.

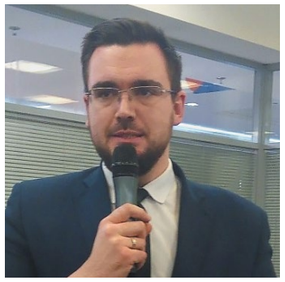
О лучшем опыте популяризации хлеба рассказал **Александр РОМАНОВ**, заведующий кафедрой пищевых производств МПА. «В последние годы и даже десятилетия российские СМИ нередко публиковали мнения “специалистов” о бесполезности и даже опасности для здоровья некоторых видов хлебобулочных изделий и в целом хлеба как повседневного продукта питания, — сообщил он. — Однако профессиональные врачи, технологи, диетологи аргументированно опровергают эти ошибочные суждения. Напротив, в последнее время появляются новые книги, фильмы о хлебе, где на высоком художественном и научном уровне, с интересной подачей и хорошими иллюстрациями рассказывается — взрослым и детям — о его составе и особенностях производства в разных странах и регионах, превращениях, происходящих с сырьем и ингредиентами в процессах замеса, расстойки и выпекания, реальной пользе для здоровья и уникальном вкусе».

Известны такие интересные фильмы о хлебе, как «Хлеб», «Легкий хлеб», «По секрету всему свету» и др., благодаря которым дети узнают с ранних лет о том, что представляет собой этот любимый всеми продукт. Любопытно, что книги о хлебе выпускались для детей и в царской России: «Как получается хлеб», «Куль хлеба и его похождения». Есть настоящие культурологические исследования, посвященные хлебу, например «Хлеб в обрядах и песнях». Практика популяризации хлеба продолжилась и в советское время. Так, в 30-х годах выпускались для детей книги о хлебе — «Хлеб. Рисунки», «Хлебозавод № 3» (об индустриализации его производства) с уникальными детскими иллюстрациями. «Да и в наше время, например, Санкт-Петербургский музей хлеба выпускает пособия для детей — “Путешествие колобка” и др.», — добавил он. Также в России впервые была издана «Энциклопедия хлеба», посвященная самым разным вопросам, связанным с производством, потреблением и историей хлеба.

Не отстают в просветительской деятельности и производители — тверское предприятие ЗАО «Хлеб» выпускает «Хлебную азбуку». Любопытно, что появились специализированные интернет-ресурсы по популяризации хлеба среди детей, такие как «Опара-городок» (vk.com/opara.gorodok) с жителями «хлебореями» и др.

Одним из ярких примеров особого отношения к хлебу является фильм «Приношение», где работницы просфорного цеха хлебокомбината «ЩелковоХлеб» наглядно и детально рассказывают о выпечке просфор. «Этот завод интересен еще и тем, — рассказал Александр Романов, — что на его территории был построен храм в честь иконы Божией Матери «Спорительница хлебов», который открыт для всех жителей г. Щелково».

Вице-президент РСП **Дмитрий СЕМЕНОВ** привел еще один пример благотворительной деятельности хлебозаводов: «В г. Никольске Пензенской области руководитель предприятия “Никольский хлеб” Юрий Старкин восстановил церковь и передал ее монастырю, на территории которого она находится. Рядом расположено и его предприятие, продукция которого пользуется популярностью у жителей города, а также экспортируется».



Подробнее о проекте социализации и профориентации выпускников детских домов рассказал **Георгий УСКОВ**, HR-директор АО «Владимирский хлебокомбинат»: «На днях 20 ребят из Ляховского детского дома (Владимирская обл.) приезжали к нам на хлебокомбинат с экскурсией. На мой вопрос, кем они хотят быть, 18 ответили, что не знают. И не знают, куда им идти после выпуска. Но всем им был интересен наш завод и знакомство с производством, людьми, продукцией».

Детям из детских домов помогают в социализации и профориентации. Например, знакомят их с разными предприятиями и направлениями работы группы компаний «Делавант» — это и хлебозаводы, и сельскохозяйственные производства, и др. Дети видят работу специалистов многих профессий и начиная с младших классов видят, каким может быть будущее место их работы. Характерно, что этот проект и поддерживает тему популяризации хлеба, и помогает производителю в перспективе готовить кадровый резерв.

Есть у Владимирского хлебокомбината и проект помощи детям в детских домах, имеющих различные ментальные нарушения и особенности развития, — «Адаптация. Путь в жизнь». «С такими детьми нужно начинать

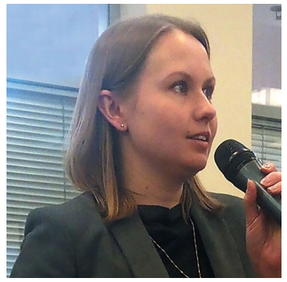
работу раньше, чем в старших классах. В 8–9 классах мы их уже теряем с точки зрения профориентации, — считает Георгий Усков. — Но мы готовы выезжать в детские дома и работать с этими детьми, не только для знакомства их с профессией, поскольку понимаем, что они ограничены в своих возможностях, но и для формирования у них социальных компетенций. Ведь большинство из них не знают, что такое социум, и, выйдя из детского дома, могут потеряться».

Возможно и выявление на ранней стадии рабочих компетенций. «Например, в работе с детьми мы можем понять, как тот или иной ребенок лучше работает — руками или головой, или, может быть, у него есть какие-то дарования, — пояснил спикер. — И это поможет детям в дальнейшем обучении и трудоустройстве. Сложность заключается в их ограниченных возможностях. Но мы стараемся найти для них те ниши и возможные виды работ, которые будут им по силам».

С опытом профориентации выпускников детских домов участников круглого стола познакомила **Ирина СЕРОВА**, директор Муромского детского дома (Владимирская область):

— У нас проживает 32 ребенка. В 15–16 лет наши выпускники покидают детский дом, выбирают специальность и поступают в колледжи. Особого отношения требуют дети с ограниченными возможностями, окончившие коррекционную общеобразовательную школу. Они хуже приспособлены к самостоятельной жизни, привыкли к тому, что их обслуживают. И программа, разработанная Владимирским хлебокомбинатом, будет большим подспорьем для работы специалистов детского дома. Мы вместе сможем вывести работу по профориентации на новый уровень.

Часто у выпускников детских домов плохо сформирована трудовая функция, поскольку даже после выпуска государство продолжает обеспечивать их. Формируется позиция иждивенчества. «Решение мы видим в налаживании сотрудничества с предприятиями Владимирской области на предмет комплексной поддержки и трудоустройства наших детей. Побывав на хлебокомбинате, я убедилась, что каждый выпускник может при желании попробовать себя в разных профессиях и найти то, что ему по душе», — добавила Ирина Серова.



Владимирский хлебокомбинат уже 25 лет проводит акцию «Первоклассник» (за это время в ней приняли участие более 280 тыс. учащихся), цель которой — воспитание осознанной любви к хлебу, уважения к труду хлебопека. О том, как проходит мероприятие, рассказала **Кира ШЕВЧЕНКО**, руководитель службы маркетинга АО «Владимирский хлебокомбинат»:

— В первые годы мероприятия проводились во Владимире, а начиная с 2017 г. мы масштабировали акцию, и теперь подарки получают первоклассники всей Владимирской области — в 2022 г. их количество составило 17,5 тыс. детей. Начиная с марта мы запрашиваем у Департамента образования данные о первоклассниках, затем на основании полученных списков готовим приглашения для детей и в августе рассылаем их в школы. А 1 сентября учителя на первом занятии вручают конверты с приглашениями ребятам. В каждом из них есть купон на получение вкусного подарка от хлебокомбината, приглашение к участию в творческом конкурсе с обозначенной «хлебной» темой, а также сувениры — ручки, карандаши, линейки и т. д. В указанных торговых точках ребят с родителями ждут пакеты с баранками, снеками, пряниками. Безусловно, это очень благодарная работа, и мы получаем только благоприятные отзывы.

1 сентября учителя на первом занятии вручают конверты с приглашениями ребятам. В каждом из них есть купон на получение подарка от хлебокомбината, приглашение к участию в творческом конкурсе, а также сувениры. В указанных торговых точках ребят с родителями ждут пакеты с баранками, снеками, пряниками.

В 2022 г. в творческом конкурсе в рамках акции приняло участие более 1 тыс. первоклассников. Они лепили, рисовали, делали видеоролики на определенные темы. Нередко это коллективные работы от всего класса. «С 2021 г. мы решили сделать конкурсы тематическими, — рассказала Кира Шевченко, — и предложили тему “Путешествие Золотого колобка в космос” (“Золотой колобок” — бренд “Владимирского комбината”), а в 2022 г. — “Путешествие колобка по Владимирской области, ее историческим местам и достопримечательностям”». Затем, после подведения итогов конкурса, все участники приглашаются на торжественный концерт и праздничное мероприятие в один из театров г. Владимира.

О том, что акция «Первоклассник» стала доброй традицией, говорит и тот факт, что на последнее мероприятие пришли участники самой первой акции, которая состоялась 25 лет назад, и привели своих детей в первый класс. Так воспитывается уже целое поколение тех, кто помнит свой первый поход в школу и ассоциирует его с вкусным хлебным подарком и Владимирским хлебокомбинатом.

Более 15 лет назад ЗАО «Хлеб» (г. Тверь) совместно с Институтом питания и Тверской медицинской академией разработали программу «Здоровье через хлеб» по продвижению функциональных сортов хлеба. С тех пор производитель ведет большую работу по популяризации полезности хлеба. По словам **Светланы ШИЛОВОЙ**, главного экономиста ЗАО «Хлеб», постоянно выпускаются брошюры и буклеты о хлебе и его пользе для здоровья, совместно с медиками была выпущена книга «Ржаное лекарство», в лечебно-профилактических организациях смонтированы специальные стенды на тему здорового питания, организуются консультации врачей-диетологов в хлебных магазинах и т. д. Совместно с общественной организацией «Женская ассамблея» был создан центр здорового питания на базе Центральной городской библиотеки.

«Мы также проводим “Уроки хлеба”в школах, детских садах, оздоровительных лагерях, монастырских приютах, суворовских училищах. Цель — показать огромную ценность хлеба, воспитать у детей уважительное отношениек хлебу и людям, которые его делают».

«Мы также проводим “Уроки хлеба” в школах, детских садах, оздоровительных лагерях, монастырских приютах, суворовских училищах, — рассказала спикер. — Цель — показать огромную ценность хлеба, воспитать у детей уважительное отношение к хлебу и людям, которые его делают». Программа таких уроков формируется в зависимости от возраста аудитории. За все время проведения уроков в них приняли участие более 30 тыс. детей. С детьми из старших классов проходят уроки профориентации, проводятся экскурсии на хлебокомбинате, где они знакомятся со многими профессиями, востребованными на хлебопекарном производстве, наблюдают процесс производства и работу персонала.

У РСП богатый опыт работы по популяризации хлеба — это и работа с детьми и молодежью, и организация всевозможных конкурсов, в том числе на выставках. По словам **Дмитрия Семенова**, РСП начал активный сбор информации о лучшем опыте в этой сфере и планирует изучить ситуацию во всех российских регионах. «Мы призываем все индустриальные предприятия делиться положительным опытом», — предложил он.

В заключение **Сергей Краус** отметил практическую ценность обсуждения: «Лучший опыт популяризации хлеба и профориентации, о котором рассказали наши спикеры, уже показал свою эффективность. Его целесообразно распространять — например, выбрать один из примеров и предложить его в качестве базового для всероссийского проведения. И для начала провести мероприятия в тех регионах, где работают члены РСП».

ЕЖЕГОДНЫЙ АРКТИЧЕСКИЙ ХЛЕБОПЕКАРНЫЙ ФОРУМ

В начале сентября 2023 г. в г. Нарьян-Мар Российский союз пекарей организует и проводит ежегодный «Арктический хлебопекарный форум»

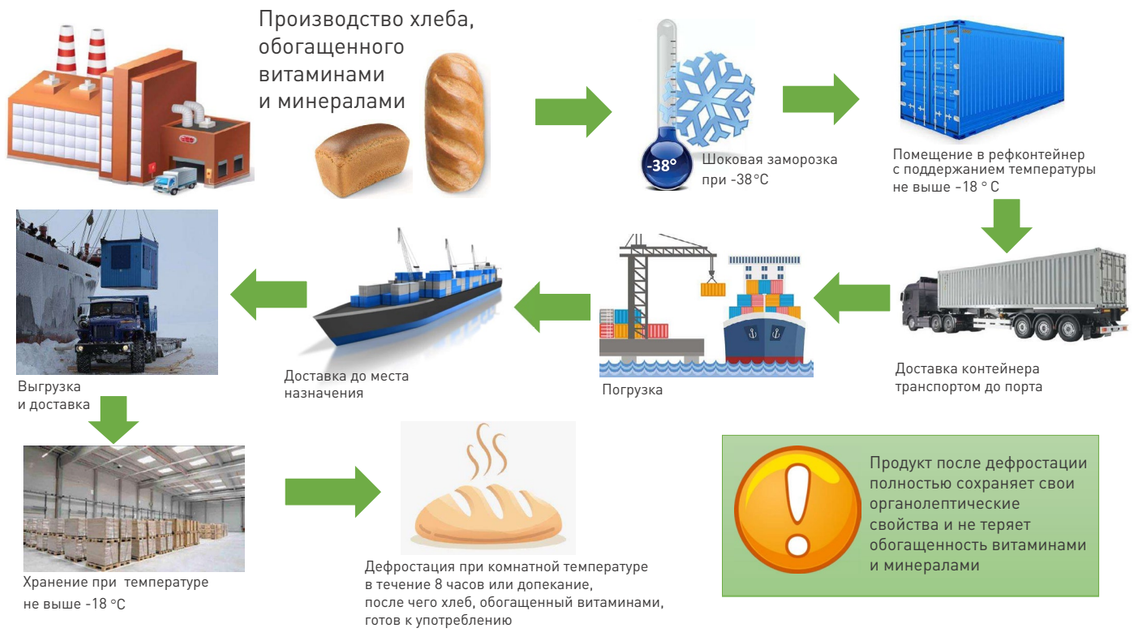
Проведение форума продиктовано, прежде всего, наличием проблем, общих для всех хлебопекарных предприятий Арктики, а у Российского союза пекарей — предложений по улучшению ситуации. Речь, в частности, идет об использовании замороженной продукции, улучшении качества логистики, поставок сырья и ингредиентов, оборудования.

Есть предложения и об обеспечении населения арктических территорий более широким ассортиментом хлебобулочной продукции, о дальнейшем развитии собственных аутентичных линеек с использованием ягеля, морошки, папоротников, княженики, клоповки, клюквы и других местных пищевых ресурсов для обогащения хлебобулочных изделий, которые будут востребованы на всей территории России. Это позволит из аутентичного продукта сделать региональные узнаваемые торговые марки и увеличить ассортимент продукции регионов для продажи во все регионы России.

Являясь специалистами в хлебопечении, мы готовы предложить решения по обеспечению отдаленных российских военных баз Арктики важнейшим продуктом — ХЛЕБОМ!

Российский союз пекарей

Вариант обеспечения хлебобулочными изделиями арктических территорий

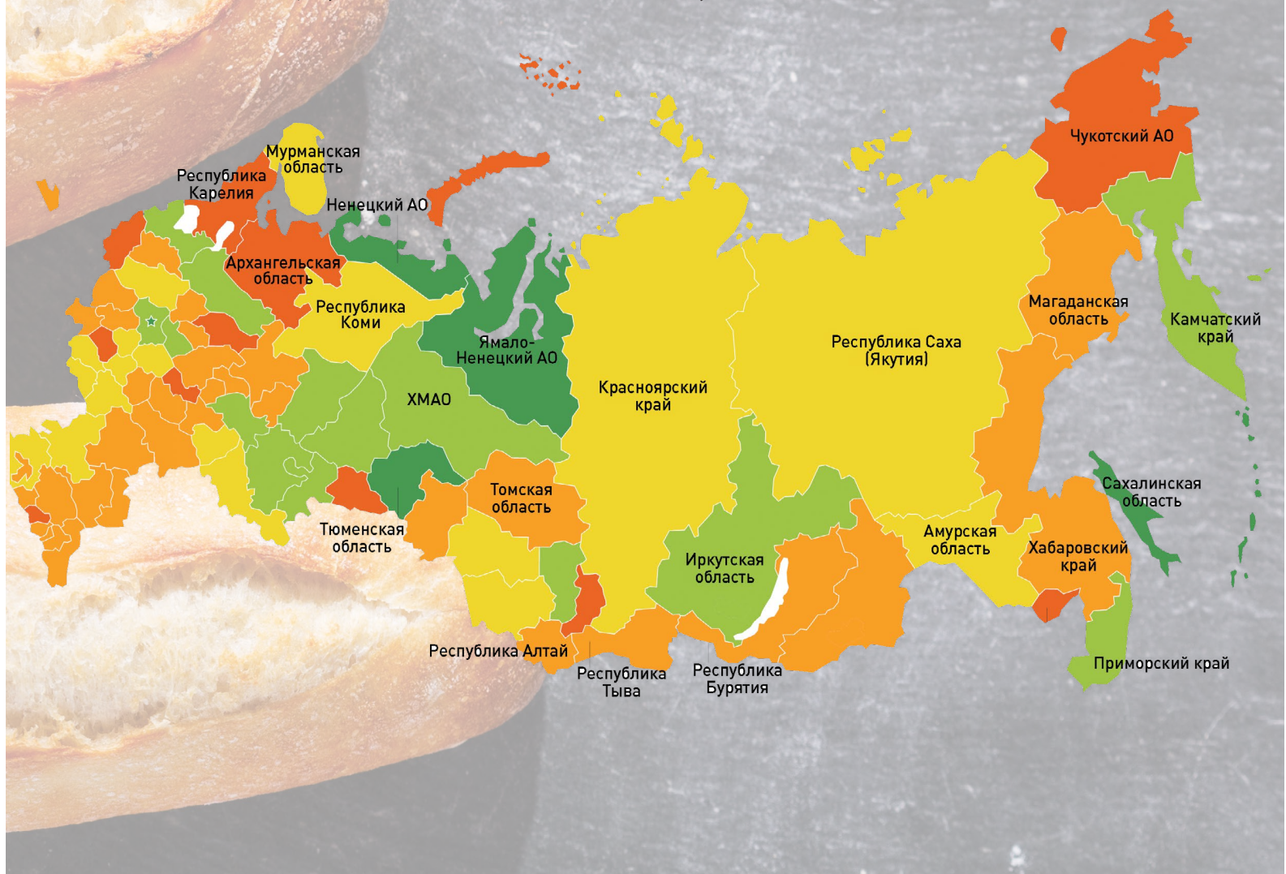


Подробно о Форуме читайте в следующем номере нашего журнала.

РАЙОНЫ КРАЙНЕГО СЕВЕРА И ПРИРАВНЕННЫЕ К НИМ МЕСТНОСТИ

Районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, в которых представлены региональные отделения Российского союза пекарей:

Мурманская область;
Республика Карелия;
Республика Коми;
Ненецкий АО;
Архангельская область;
ЯНАО;
ХМАО;
Тюменская область;
Томская область;
Красноярский край;
Иркутская область;
Республика Алтай;
Республика Тыва;
Республика Саха (Якутия);
Республика Бурятия;
Забайкальский край;
Амурская область;
Хабаровский край;
Сахалинская область;
Магаданская область;
Камчатский край;
Чукотский АО.



MODERN BAKERY MOSCOW

Международная специализированная выставка для хлебопекарного и кондитерского рынков

КОНФЕКС
КОНДИТЕРСКАЯ ЭКСПЕРТИЗА

Международный бизнес-форум и экспозиция сахаристого и шоколадного кондитерского производства

21–24.3.2023

ЦВК «Экспоцентр», Москва

GEFERA MEDIA

ПОЛУЧИТЕ БЕСПЛАТНЫЙ БИЛЕТ ПО ПРОМОКОДУ: MB23-WBU92