

Хлебопёки всех регионов, объединяйтесь!

Президент Российского союза пекарей Алексей Лялин посетил с рабочим визитом Свердловскую область

Ольга КОШКИНА

Среди других отраслей отечественного пищевого производства хлебопекарная промышленность занимает особое место: редкий российский стол обходится без ароматного хлеба и выпечки к чаю. Но сегодня эта отрасль переживает непростые времена: подорожание сырья и одновременно — необходимость сдерживать цены на готовую продукцию, непростые отношения с ритейлерами, высокая конкуренция, нехватка кадров. В большинстве регионов — схожие вызовы, поэтому российские производители решили объединить усилия и сообща искать ответы на них. Координирует эту деятельность Российский союз пекарей. На прошлой неделе президент союза Алексей ЛЯЛИН приехал в Свердловскую область, чтобы обсудить проблемы и перспективы развития отрасли с уральскими хлебопёками.

Регионы должны быть услышаны

Российский союз пекарей — это общественная некоммерческая организация, которая объединяет предприятия индустриального хлебопекарства со всей страны. На их долю сегодня приходится больше половины объёмов производства хлеба и хлебобулочных изделий в России. В составе союза — 48 региональных отделений.

В ноябре прошлого года президентом Российского союза пекарей был избран Алексей Лялин. Первым делом он запланировал лично проехать по регионам и понять, как в каждом из них обстоят дела с хлебопекарством.

Свердловская область — седьмой регион, который посетил Алексей Лялин. С начала марта глава союза уже успел побывать в Мурманской, Ростовской, Волгоградской и Пензенской областях, в Карелии и Калмыкии. Всего до конца года он планирует объехать два десятка регионов.

Во время каждой поездки Алексей Лялин встречается с руководителями и коллективами хлебопекарных предприятий, представителями региональных властей и общественниками, собирает данные о состоянии дел в отрасли, качестве хлеба, ценах и спросе на него. **Вся информация будет обобщена и передана в профильные министерства и ведомства РФ, но первые результаты появляются уже во время поездок.**

Так, в апреле союз подписал соглашение с министерством Республики Карелия, в котором договорились совместно разрабатывать меры поддержки для хлебопекарной отрасли в регионе. Республиканские СМИ уже рассказали о первых шагах, предложенных министерством. В Пензенской области и Калмыкии по итогам визитов были созданы региональные отделения союза.

Пандемия коронавируса наглядно показала, что в кризисное время только индустриальные предприятия способны обеспечить страну массовыми сортами хлеба, но вместе с тем она обострила многие проблемы отрасли,

с которыми не все предприятия способны справиться самостоятельно, — говорит Алексей Лялин. — Для решения поставленных задач необходимо партнёрское взаимодействие между всеми участниками рынка. Российский союз пекарей может и должен стать центром такого взаимодействия. К сожалению, сегодня значительная часть информации с мест либо не доходит до федерального центра, либо искажается по пути. Мы хотим, чтобы регионы были услышаны.

Что волнует уральских хлебопёков?

Встреча с уральскими пекарями продлилась без малого три часа. В ней приняли участие руководители предприятий из Екатеринбурга, Красноуральска, Нижнего Тагила, Верхнего Тагила, Ирбита и Берёзовского.

● **ЦЕНЫ НА СЫРЬЁ И ГОСПОДДЕРЖКА.** В октябре прошлого года Российский союз пекарей направил главе Минсельхоза РФ Дмитрию Патрушеву письмо, в котором попросил поддержать индустриальные предприятия хлебопекарной отрасли.

«Стоимость отечественной пшеницы 3-го класса достигла рекордных значений — более 15 тыс. руб. за 1 тонну. Для сравнения: в январе 2020 г. стоимость составляла от 10 до 12 тыс. руб. за 1 тонну в зависимости от региона. В результате мукомольные предприятия в течение последних нескольких месяцев практически ежедневно повышали стоимость муки. Резкий рост стоимости сахара (практически на 100 процентов), масла растительного (на 50 процентов и более); другого сырья, упаковки также сказывается на росте себестоимости хлебопекарной продукции. Цены на импортное сырьё, материалы и запасные части непосредственно зависят от курса валют, который существенно вырос. Индустриальные хлебопекарные предприятия в очередной раз оказались заложниками ситуации: с одной стороны — рост цен на сырьё и другие составляющие себестоимости, с другой — «мораторий»

ЕСТЬ КОНТАКТ!

Уральские хлебозаводы придумывают оригинальные способы быть на связи с потребителями. Так, на страничке хлебозавода № 7 в Берёзовском размещают снимки покупателей, видеоролики и мемы, посвящённые продукции предприятия. А на Красноуральском хлебокомбинате на днях подвели итоги конкурса на лучший рецепт пирога. Рецепты трёх победителей внедряют в производство и будут продавать эту продукцию в фирменных магазинах хлебокомбината



Ежедневно на предприятии «Тагилхлеб» выпускают 25–27 тонн хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий. Одних только припиков в ассортименте — девять видов!

ТАГИЛЬСКИЙ ХЛЕБ

Во время поездки Алексей Лялин побывал на одном из старейших хлебопекарных предприятий области — нижнетагильском хлебокомбинате «Тагилхлеб», который ведёт свою историю с 1939 года. В годы войны завод был среди тех предприятий, благодаря которым Нижний Тагил удостоился почётной грамоты «Город трудовой доблести»: тагильские хлебопёки работали наравне с металлургическими и оборонными предприятиями, в сутки выдавая до 300 тонн хлеба! На фронт отправляли ржаные сухари — для этого были в сжатые сроки построены сухарный цех.

Сегодня завод — это крепкое и эффективное предприятие, которое по-прежнему играет важную роль в жизни города. Хлебокомбинат обеспечивает рабочими местами более 400 человек. В сутки на заводе выпускается 25–27 тонн продукции: хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий (всего около 140 наименований), которыми снабжает городские социальные объекты и которые реализуют в магазинах и павильонах собственной розничной сети (сейчас в Нижнем Тагиле 60 таких точек), а также в магазинах федеральных сетей на территории области и за её пределами — в ХМАО.

Алексей Лялин познакомился со всеми этапами производства хлеба на заводе — от лабораторного контроля качества сырья до отгрузки готовой продукции. Он побывал на линиях производства батонов и хлеба, заглянул в кондитерский цех и с удовольствием отметил, что хлеб уральской заправки выпускают на современном автоматизированном оборудовании, которое произведено в том числе на Среднем Урале. Завод постоянно развивается. Так, в 2017 году была модернизирована линия по производству замороженных хлебобулочных полуфабрикатов. Президент Российского союза пекарей обратил внимание на то, как выпекают на заводе подовый хлеб — это делают на специальных импортных печах тоннельного типа. Тесто в заготовках переваливаются, как бы перекачиваясь на эту печь. Подовый хлеб сам набирает объём и формирует внешний вид — увлекательное зрелище!

— Качество и ассортимент радуют. Сырьё — высшего качества, хлеб производится в идеальных условиях, — резюмировал Алексей Лялин.

Видеорепортаж с визита Алексея Лялина в Нижний Тагил — в сюжете телекомпании «Телеком»



ритейла на повышение цен», — сообщалось в письме.

Растут и транспортные расходы, которые, по словам Алексея Лялина, могут составлять больше 50 процентов в структуре себестоимости хлеба. Связано это, прежде всего, с большими расстояниями между населёнными пунктами: прогоны машин достигают 500 километров в сутки.

При этом, как подчёркивает Алексей Лялин, предприятия продолжают нести социальную нагрузку, обеспечивая хлебом даже самые маленькие и отдалённые территории.

В декабре председатель Правительства РФ Михаил Мишустин подписал ряд

постановлений для стабилизации цен на продукты. Одно из постановлений предусматривало субсидии производителям муки. Второе — поддержку хлебопекарных предприятий. Согласно документу, в течение года предприятию возмещают часть затрат из расчёта 2000 рублей на реализацию одной тонны хлеба — но только при условии, что оно не будет повышать цены.

На поддержку мукомолов и хлебопёков из федерального бюджета в общей сложности выделены 4,7 миллиарда рублей, но по регионам средства были распределены неравномерно. Так, в Свердловской области, по данным департамента информполитики, общий объём субсидий составил 60,7 млн рублей, в том числе 56,5 млн рублей — из федеральной казны. Около 45 миллионов рублей из этих средств предусмотрены для хлебопекарных предприятий, остальные деньги — для

мукомолов. Заявку на право получения субсидий подали 26 предприятий, но пройти отбор смогли только четыре из них. Похожая ситуация возникла в других регионах.

Как отмечает Алексей Лялин, такая мера недостаточна, поскольку, во-первых, охватывает небольшое количество предприятий, а во-вторых, не позволяет полностью компенсировать рост себестоимости хлеба.

● **ОТНОШЕНИЯ С РИТЕЙЛЕРАМИ.** В 2017 году одной из главных проблем был возврат производителям изделий, не проданных в магазинах. В некоторых регионах их количество доходило до 20 (!) процентов.

— В небольших магазинах заказ делает человек, а в сетях — машина, поэтому почти весь возврат идёт из сетей, — рассказывал тогда «Облгазете» генеральный директор агропромышленной холдинговой

компании «Тагилхлеб» Станислав Бойко. — За сутки наш завод производит 30 тонн продукции, три тонны возвращается обратно.

Сегодня эта практика ушла в прошлое, но, по словам Алексея Лялина, возникают другие сложности. Так, сети требуют поставлять хлеб в бумажных упаковках, которые в нашей стране пока не производятся в должном объёме, и увеличивать сроки хранения хлеба до 120 часов, что невозможно без «улучшающих» добавок.

— Во время перестройки в каждом киоске можно было увидеть кексы, которые могли храниться неделями, но сейчас наши покупатели не хотят есть хлеб, который похож на продукцию химической лаборатории. Во главе угла — свежесть и натуральность, и предприятия, которые пекут хлеб по старинке, скорее начнут расширять собственные сети магазинов, чем пойдут на такое условие, — комментирует директор Красноуральского хлебокомбината Владимир Лямкин.

● **ОБНОВЛЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ.** Ещё одной темой для обсуждения стала техническая и технологическая оснащённость предприятий.

Как отмечает Алексей Лялин, если ещё лет десять назад производители засматривались на европейские печи и тестомесы, то сейчас всё чаще делают выбор в пользу российского оборудования: цена — ниже, а качество не уступает, а подчас и превосходит зарубежное. В числе российских предприятий, которые изготавливают хлебопекарное и кондитерское оборудование, — Свердловский экспериментальный механический завод «СЭМЗ» в Екатеринбурге.

Завод выпускает десятки наименований оборудования

ДОСЬЕ «ОГ»

ЛЯЛИН Алексей Владимирович

Родился 6 августа 1968 года в Московской области. В 1989 году окончил Орджоникидзевское высшее военное командное Краснознамённое училище МВД СССР им. С.М. Кирова. Офицерскую службу проходил в Казахстане, в подразделениях специального назначения. После распада Советского Союза вернулся в Россию.

Прошёл обучение в Финансовой академии при Правительстве РФ, в EMBA Высшей школы бизнеса при Московском государственном университете имени М.В. Ломоносова. В разное время занимал различные должности в Мингосимущество, Российском фонде федерального имущества, Росимущество, Министерстве экономического развития и торговли.

Вопросами индустриального хлебопекарства и хлебопекарной отрасли занимается (с перерывами) с 1997 года. С 2008 года — председатель совета директоров Акционерного общества «Владимирский хлебокомбинат», с 2015 года — управляющий АО «Владимирский хлебокомбинат», с 2019 года — управляющий группы компаний «Delavant», в которой Владимирский хлебокомбинат является главным предприятием.

На протяжении многих лет входит в состав общественной организации «Российский союз пекарей» (РСП). Член правления Ассоциации производителей и поставщиков продовольственных товаров «Руспродсоюз», эксперт Научно-экспертного совета при Комитете Госдумы РФ по аграрным вопросам, член Общественного совета Федерального партийного проекта «Народный контроль» (партия «Единая Россия»).

24 ноября 2020 года на XIV Внеочередном отчётно-выборном съезде Российского союза пекарей избран президентом союза.



ПОРТРЕТ

— от мукопросеивателей до машин для печенья, пряников и эклеров. Изюминка завода — разработка решений под ключ, с учётом формата предприятия (крупный завод или мини-пекарня) и пожеланий заказчика. Специалисты сами монтируют оборудование, учат персонал работать на нём, а затем осуществляют гарантийное и постгарантийное обслуживание. Предприятие идёт в ногу со временем и предлагает программные продукты для полной или частичной автоматизации производственных процессов, что позволяет сделать производство более мобильным и расширить ассортимент при относительно невысоких финансовых затратах. Разработкой таких систем занимаются 17 конструкторов и шесть программистов.

— Лет десять назад собственники заводов не жалели даже говорить об отечественном оборудовании, сегодня ситуация — кардинально противоположная, — говорит основатель завода, вице-президент Российского союза пекарей Марк Писаревский. — Мы работаем по всей стране — от Калининграда до Южно-Сахалинска. Отправляем продукцию и за рубеж: на нашем оборудовании пекут хлеб в Узбекистане, Казахстане и Белоруссии, отправляем отсадочные машины в Барселону, а тестоделители для ржаного хлеба — в Израиль. Портфель заказов — на три-четыре месяца вперёд.

● **КАДРОВЫЙ ГОЛОД.** Эта проблема особенно актуальна для небольших муниципалитетов, и по мнению участников встречи, решать её надо системно. Пока же предприятия стараются использовать все возможные способы привлечь специалистов. — Труд на хлебозаводе не сравнить с офисной работой

за компьютером: это и физические нагрузки, и монотонность, и строгое соблюдение всех технологических процессов, — рассказывает руководитель Ирбитского хлебозавода Сергей Фучкин. — Рабочие руки нужны по многим направлениям. На этой неделе лично иду на встречу с выпускниками Ирбитского политехникума — буду рассказывать о нашем предприятии и имеющихся вакансиях.

Что дальше?

Итогом визита станет создание в регионе полноценного регионального отделения. По меньшей мере семь предприятий изъявили желание войти в его состав.

● **Действия Российского союза пекарей нацелены на то, чтобы отстаивать интересы индустриальных производителей на государственном уровне, решать действительно важные задачи,** — комментирует Станислав Бойко. — Так, семь лет назад союзу удалось добиться отмены возврата нереализованной продукции производителям. Сегодня мы выпускаем столько продукции, сколько магазины могут продать. Вопрос в отрасли ещё много, но уверен: совместно мы сможем их решить.

Со следующего года Российский союз пекарей возьмёт на себя функции центра по оказанию консалтинговой, юридической, информационной, рекламной и другой помощи предприятиям — членам организации. Поэтому туда можно будет обратиться, например, для организации выставки или содействия с покупкой оборудования.

Всю полезную информацию можно будет найти на обновлённом портале союза.



Завод «СЭМЗ» был создан в 1954 г. как ремонтная база хлебопекарной промышленности региона для более 50 хлебозаводов области. Сегодня на оборудовании производства СЭМЗ пекут хлеб по всей стране и за рубежом

Без малого три часа продлилась встреча Алексея Лялина (второй справа) с руководителями предприятий Свердловской области. По итогам таких региональных встреч будет выработан комплекс мер по поддержке хлебопёков

С целью привлечения молодых специалистов предприятия сотрудничают с профильными учебными заведениями. На снимке — студенты Ирбитского политехникума осваивают производство пасхальных куличей на Ирбитском хлебозаводе

ОФИЦИАЛЬНАЯ СТРАНИЦА ИРБИТСКОГО ХЛЕБОЗАВОДА ВОКРАПТЕ