СМЕНА ЭПОХ: ведущие тренды развития отрасли в 2021 году

Текст: А. Кривицкая

Как пандемия повлияла на деятельность предприятий хлебопекарной и кондитерской отрасли в 2021 году? Можно ли сказать, что появились новые возможности для роста бизнеса? «Увеличилась ли инновационная активность в 2021 году по сравнению с 2020 годом? На эти вопросы журнала «Х&К ФОРУМ» ответили ведущие эксперты отрасли.

С. А. Ефимов, генеральный директор компании «Свеба Дален Рус»:

«Несмотря на то, что пандемия все еще диктует многие ограничения как на повседневную жизнь, так и на бизнес активность, общение с нашими клиентами растет, накапливается отложенный спрос на модернизацию и закупку нового оборудования и предприятия начинают реализовывать ранее отложенные проекты. Поэтому по финансовым показателям 2021 год у нас лучший за последние несколько лет. Основной результат достигнут за счет реализаций клиентам проектов, которые основываются на специализированных решениях и "решениях под ключ".

В этом году у нас были проекты, которые мы реализовали с новыми партнерами, в том числе с российскими. Мы уделяем больше внимания автоматизации технологических процессов и увеличению гибкости технологических линий. Сейчас у нас в разработке еще одно интересное решение для наших клиентов, которое объединяет преимущества от различных поставщиков. Надеюсь, что мы сможем представить его в следующем году.

Мы работаем над внедрением новых технических решений. Так например, на ОАО "Самарский БКК" после автоматизации экспедиции была проведена работа по роботизации процесса укладки упакованной продукции в евролотки. Робот может укладывать целые батоны или половинки в ящик в разных направлениях, например, 6 упаковок в ряд и 7-ую докладывает перпендикулярно. «Свеба Дален Рус» разрабатывает это направление вместе с российскими компаниями.

Как ни банально это звучит, я бы хотел пожелать коллегам, прежде всего, здоровья, мы стали ценить его значительно больше в пандемийный период. Ну, конечно и успехов, творческих замыслов, удачи и оптимизма. Несмотря на все проблемы и ограничения, жизнь продолжается».

Е. А. Кузнецова, коммерческий директор ООО «Завод СЭМЗ»:

«Пандемия повлияла на деятельность нашей компании, в целом, весьма положительно. В изменившихся условиях открылись некоторые важные аспекты. Хлебозаводам и в период пандемии важно бесперебойно поставлять товар, несмотря на то, что цены на хлеб при увеличении сырьевых и транспортных расходов остаются на прежнем уровне. Большей частью это возможно за счет внутренних резервов, в основном за счет оптимизации производства. И при этом выигрывает долгосрочная перспектива: хлебопекарные предприятия все чаще стали задумываться об автоматизации производства, чтобы уйти от ручного труда. Соответственно, возрос интерес к установке такого оборудования, к частичной или полной модернизации, прежде всего, линий бестарного хранения муки и подачи жидких компонентов. А именно в этом сегменте у нас традиционно сильные позиции. Кроме того, пандемия подтолкнула хлебопеков к тому, чтобы всерьез обратить внимание на российского производителя оборудования, так как из-за нестабильного курса валют, увеличения сроков изготовления и поставки оборудования, сложностей с выездом монтажных бригад привлекательность импортных линий резко упала.

Мы вышли на новый уровень позиционирования. Пандемия сузила круг поставщиков и подтолкнула российский рынок хлебопекарного машиностроения к более плотной конкуренции. И выигрывает тот, кто готов к рывку, кто предоставляет более сжатые сроки, более интересные инженерные решения, ну, и справедливую цену. Наши позиции укрепляются с каждым годом, причем не только среди хлебопеков. Мы все активнее выходим на новые территории: в этом году реализованы проекты по автоматизации производства на мясоперерабатывающем комплексе, на заводе по производству лакокрасочных материалов и др. Также хочется отметить увеличение нашего присутствия на кондитерских и снековых предприятиях. Мы видим спрос на нашу продукцию и растем вместе с рынком как по ассортименту, так и по уровню наших машин.

Приятно отметить, что и РСП понимает важность поддержки отечественного машиностроения. В июне 2021 года на площадке нашего завода прошло совещание руководителей хлебопекарных предприятий региона с участием Президента Российского Союза пекарей А. В. Лялина. Так что мы надеемся на популяризацию российского инжиниринга, ведь выгодность сотрудничества очевидна как для производителя, так и для хлебопеков.

Увеличилась инновационная активность. Мы по требованию рынка стали разрабатывать новые модели оборудования, усилили свои позиции в оборудовании для хранения и транспортировки муки, приготовления и дозирования жидких компонентов. Например, в связи с ограничениями, связанными с пандемией, мы предусматриваем возможность дистанционного подключения к системе управления для оперативного устранения возможных неполадок. Мы понимаем сложности наших партнеров в условиях пандемии и стараемся идти навстречу, быть более гибкими. Наша задача в том, чтобы заказчик как можно реже слышал "Нет, мы этого не делаем", мы вместе решаем, что нужно сделать, чтобы все получилось. Мы практически закончили строительство нового цеха, это важный шаг инвестирования в собственное развитие. Мы чувствуем, что есть потенциал для роста и готовы соответствовать новым, самым смелым запросам.

Я бы хотела пожелать коллегам в новом 2022 году, прежде всего, здоровья и уверенности в завтрашнем дне! Не бояться перемен, использовать любые возможности для того, чтобы стать самыми лучшими, самыми оперативными и самыми конкурентоспособными!

С. Е. Смирнов, генеральный директор компании «РОНДО Русь»:

«2020 год стал для "РОНДО Русь" хорошим полигоном, где с самого начала были мобилизованы все ресурсы, с первого же квартала были задействованы все необходимые механизмы минимизации возможных потерь, в первую очередь людских. Возможно, нам помог мой большой жизненный опыт и мое прошлое "в погонах".

Были отработаны способы оперативного реагирования на непредвиденные ситуации и необходимые меры, которые позволили нам не только пройти 2020 год без потерь, но и войти в 2021 год уверенно, спокойно, на высоте, и на этой же высоте его заканчивать в качестве лидирующей компании-производителя и поставщика оборудования высочайшего класса для хлебопекарной и кондитерской отрасли.

В сложный период, когда нужно принимать непростые решения по инвестициям, нашим партнерам и покупателям нужно быть вдвойне уверенными, что они сделали правильный выбор. Наша компания смогла в эти труднейшие два года обеспечить клиентов не только своевременными поставками качественного оборудования, но и сервисом, организовать приезд в Россию специалистов с на-

ших зарубежных заводов для проведения монтажных и пуско-наладочных работ. Ответственность и высокая внутренняя дисциплина абсолютно всех сотрудников компании – важная черта команды "РОНДО"!

Наши специалисты также выезжали на обучение на заводы в Европе на тренинги. Мы продолжали своевременно и качественно оказывать техническую и технологическую поддержку нашим клиентам, разбросанным по многим городам России, ближнего зарубежья в странах ЕАЭС и СНГ. Своевременная реакция на нештатную ситуацию, быстрая поставка запасных частей, дистанционная помощь с использованием всех доступных средств коммуникации в решении технических проблем – что еще может быть более востребовано? Мы стараемся быть ближе к клиентам, а они нам отвечают своим доверием и размещением новых заказов, положительными рекомендациями, разрешением посещений их успешно работающих предприятий в качестве референции теми, кто хотел бы купить аналогичное оборудование. Линейка заказов позволяет нам уверенно смотреть не только в 2022 год, но и на перспективу – в 2023 год.

Мы выпустили в 2020 году новейшие модели электронных тестораскаточных машин – Рондостар 5000 и Компас 4.0. Это уникальные разработки, не имеющие аналогов на сегодняшний день. Обе модели будут представлены на стенде компании "РОНДО" на выставке "Современное хлебопечение" и посетители смогут с ними там познакомиться ближе, увидеть их в работе. Идут работы на заводах и над новейшими разработками, которые будет представлены рынку на будущих выставках iba в 2023 году в Мюнхене и на "Современном хлебопечении-2023" в Москве.

В новом году всем желаю, прежде всего, здоровья и успешной вакцинации. Я убежденный сторонник именно этого пути для противодействия вирусам, причем не только Covid-19, но и другим. Мы обязаны проявлять гражданскую сознательность и уберечь от этой напасти не только себя самих, но и близких, коллег, клиентов и партнеров по рынку. Живите долго и счастливо!»

Е. Афанасьева, директор по маркетингу «ПУРАТОС Россия»:

«В уходящем году хлеб и хлебобулочная продукция по-прежнему оставались одними из главных элементов питательного рациона жителей России. Рынок хлебобулочных изделий остается высококонкурентными, кроме этого, на рынке происходит консолидация, крупные игроки, приобретая более мелких, усиливают свои позиции.

Особенность 2021 года, конечно, в осознании, того, что новый вирус уже видимо останется в реалиях нашей жизни надолго. И это, безусловно, влияет и на потребителей, и на производителей хлебобулочных изделий. Здоровое питание и продукты с понятной добавленной ценностью становятся основой для роста потребления хлеба. Покупатели, как никогда раньше, читают информацию на упаковке, даже хорошо знакомых, традиционных продуктов. Они ищут подтверждения, что хлеб и хлебобулочные изделия – это полезный для здоровья продукт. Именно это основная тенденция, на которую стоит обратить внимание производителям – развитие направления хлебобулочных изделий с добавленной ценностью для здоровья и информирование, работа с целевой аудиторией.

Надо отметить, что компания "Пуратос" также активно развивает направление здорового питания с акцентом на добавленную ценность и натуральность вкуса.

В начале 2021 г. была приобретена компания "Русхлеб" – единственная в России компания, производящая сухие натуральные закваски. В "ПУРАТОС" мы верим, что будущее хлеба лежит в его прошлом. Разнообразие хлеба не имеет границ, потому что включает в себя бесчисленное множество вариантов рецептур, основанных на различных традициях хлебопечения. Но, в то же время, история хлеба началась просто – с естественного брожения, с закваски. На про-

тяжении последних 30 лет наша компания накапливает обширный опыт в области процессов ферментации, основываясь на знаниях хлебопекарных культур со всего мира, и выступает в качестве лидера-эксперта на рынке готовых к использованию натуральных заквасок. Закваски – это один из самых растущих трендов в разрезе здорового питания во всем мире. Многие современные потребители выбирают вкусный и полезный хлеб из натуральных ингредиентов. Использование заквасок "ПУРАТОС" позволяет пекарям значительно разнообразить производимый ассортимент: придать хлебу неповторимую структуру, восхитительную корочку, обворожительный аромат, и, конечно, свежесть – все то, что так востребовано сейчас.

По традиции деловая жизнь "ПУРАТОС Россия" в течение года была насыщена различными событиями для клиентов компании, нам удалось даже провести несколько семинаров в формате of-line. Необходимо отметить, что значительно возросло количество индивидуальных мастер-классов и инновационных дней для клиентов нашей компании, которые помогают обеим сторонам процесса (нам и нашим партнерам) гораздо быстрее разрабатывать и внедрять новые идеи и концепты. В марте 2021 года мы открыли 7-ой инновационный центр в одном из самых перспективных регионов России – в Краснодарском крае. Наши инновационные центры расположены в большинстве городов с населением более 1 млн, они позволяют нам быстро и эффективно работать с нашими клиентами.

2021 год принес небольшую стабильность в понимании происходящего в мире, как и любой год после кризиса дал возможность развития в новых направлениях. Если говорить даже о предварительных результатах 2021 г. наша компания показала прекрасный результат. Наши инновационные решения для хлебопекарного бизнеса помогли партнерам успешно адаптироваться к изменяющейся реальности. Мы уверено смотрим в будущее, любые перемены – это возможности для успешного развития.

Желаю всем надежных партнеров в 2022 году!»

С. Лапичев, исполнительный директор группы компаний «DELAVANT»:

«Пандемия наложила на нас большую ответственность в вопросах бесперебойного обеспечения жителей области и соседних регионов качественной продукцией, в первую очередь хлебом – товаром первой необходимости. Пандемия усложнила эту задачу на всех этапах: при приобретении необходимого сырья и других составляющих для изготовления продукции – непосредственно при изготовлении продукции – при ее реализации. На каждом этапе нам приходилось скрупулезно все рассчитывать и просчитывать. Необходимо учесть и тот факт, что, в связи с введением определенных ограничительных мер, наблюдалось снижение потребительского спроса на неупакованные хлеба, происходило сокращение точек реализации в традиционной рознице, уменьшилась покупательская способность населения, а часть покупателей хлебобулочной продукции из категории "средний" и "средний плюс" перешла в более низкие ценовые сегменты. Все это сопровождалось неоднократным повышением стоимости сырья, упаковочных материалов, транспортных и прочих услуг, предоставляемых поставщиками.

Мы, как крупное индустриальное предприятие хлебопекарной промышленности, ни на секунду не забывали о своей ответственности перед населением региона, покупателями, перед работниками нашей компании и она возрастала с каждым днем. Много сил и средств было потрачено для обеспечения полной безопасности и качества производимого продукта, безопасности наших сотрудников на рабочих местах. При этом, не останавливалась работа по модернизации и автоматизации оборудования. На производстве запущена новая современная линия по производству мелкоштучной продукции. Есть целый ряд новых интересных проектов для дальнейшего развития.

В кризисное время просто необходимо пересматривать стратегию, по-новому взглянуть на рынок и искать новые возможности для роста и свежие решения. Мы поставили перед собой задачу по улучшению качества и товарного вида производимой продукции, за счет отработки рецептур и технологического цикла выпускаемых изделий, высоких требований к продукции поставщиков сырья и материалов, многоступенчатого контроля качества, а также отработки дизайна упаковки и проведения рекламных кампаний.

Внимательно следим за переформатированием рынка. Сокращается потребление замороженных полуфабрикатов в сегменте HoReCa, где значительная часть заведений пострадала в результате пандемии и снизила объемы продаж. В то же время канал сетевого ритейла показывает прирост. Большую активность наблюдаем в магазинах с «горячей полкой», где доля свежего хлеба без упаковки значительно превышает хлеб упакованный. Соответственно, при реализации продукции крупных индустриальных производителей, акцент смещается в сторону хлебобулочных замороженных полуфабрикатов высокой степени готовности. Отсюда делаем выводы.

Мы прогнозируем, что доля массовых сортов продолжит перераспределяться в пользу всегда «свежего» хлеба у дома и сложно рецептурных зерновых и цельнозерновых сортов. За прогнозом следует принятие решения и воплощение его в жизнь.

Несмотря на все сложности кризисного периода, мы постоянно работаем над усовершенствованием нашей рецептурной базы, модернизируем, входящее в нашу группу компаний, мукомольное предприятие, автоматизируем производственные линии, хранение, подачу сухого и

жидкого сырья, упаковочное оборудование, оснащаем и совершенствуем логистическую цепочку. Работаем над большими проектами по увеличению дистрибуции хлебобулочной продукции, при сохранении высокого качества продукта и его органолептических свойств на протяжении всего срока годности. Разрабатываем систему внедрения ферментов в технологический процесс хлебопечения, исследуем вопрос безопасной газификации продукции.

Пандемия коронавируса создала серьезную угрозу для продовольственной безопасности. Хотим пожелать своим коллегам, несмотря на все трудности наступившего периода, успешного выполнения всех, стоящих перед вами, и перед вашими предприятиями, задач. Новых профессиональных побед, здоровья, благополучия вам и вашим семьям».

К. В. Мандельштам, генеральный директор ООО «Юнифуд»:

«Думаю, что сегодня рассуждать про влияние пандемии на деятельность предприятия уже не имеет никакого смысла. Надо свыкнуться, что это есть современная реальность, перестать вспоминать, как оно было "до того", и находить новые возможности для развития. В 2021 году мы увеличили объем продаж на 50 % по сравнению с предыдущим, а в предыдущем, 2020 г., продали на 54 % больше, чем в 2019 г. Этой осенью спрос превысил все наши самые смелые планы. Мы видим устойчивый рост, который означает, что мы многое делаем правильно.

По правде говоря, мы видим, что та долгосрочная стратегия, которую мы разработали три года назад, в период пандемии работает еще эффективнее. Люди еще больше ценят качество, взаимную поддержку, открытый, честный диалог и сотрудничество. Не сомневаюсь, что в этом и есть причина нашего роста.

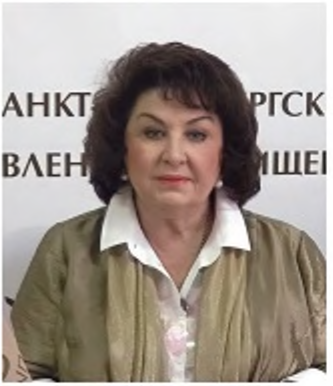
Сегодня я могу с уверенностью сказать, что мы – единственные, кто может предложить нашим партнерам сразу несколько видов премиального сливочного масла для профессионального использования, единственные – кто оказывает поддержку по запуску производства круассанов, слойки, десертов на новых заводах и в кондитерских. Мы видим, что наши «новые возможности» открываются по всей стране каждый день!

Я бы сказал, что все, что мы делаем, даже самые простые вещи, мы стараемся делать "не так, как все". В этом году, при первой же возможности, мы попробовали новые методы работы – приглашаем к себе в гости на "День Партнеров" профессионалов со всей страны. Та энергия, которую при этом получаем сами от новых знакомств и обсуждений, – она бесценна. Благодаря нашим партнерам уже весной следующего года мы запустим у себя новую линию по фасовке сливочного масла в пластах. Не сомневаюсь, что спрос на эту продукцию будет огромен.

Мы еще больше укрепили наш бренд NZMP, а наша страница в инстаграм, пожалуй, не имеет аналогов среди поставщиков ингредиентов. Любой из подписчиков найдет там для себя интересную и очень полезную информацию – от встреч со «звездными» пекарями и кондитерами, до рецептов со всего мира.

Что бы я хотел пожелать своим коллегам в 2022 году? Иногда я говорю сам себе: "Поменьше пафоса, побольше любви!" Любви к тем, с кем работаешь и для кого работаешь. Любви к своему продукту и к своему делу. Просто любви к людям. Это нам всем необходимо. Не надо долго расстраиваться, если что-то не получается, но и нельзя долго радоваться, если получилось. Ведь завтра все может измениться. Найдите в этих изменениях свой путь. Ну, и, конечно, здоровья всем и удачи в новом году!

О. И. Пономарева, ректор СПИУПТ:



«Уходящий 2021 год для СПИУПТ, как и для предприятий хлебопекарной отрасли в целом был сложным и переменчивым. Пожалуй, главный результат состоит в том, что мы научились жить и работать в условиях продолжающейся пандемии.

Подводя итоги 2021 года нельзя не сказать, что для СПИУПТ – это был год 55-летнего юбилея профессиональной деятельности по подго-

товке руководителей и специалистов предприятий пищевой, в т. ч. хлебопекарной отрасли регионов России и Евразийского экономического союза. Институт отмечал праздник проведением Международной научно-практической конференции: «Пищевая промышленность-2021. Стратегия и тенденции продвижения продуктов питания на внутреннем и внешнем рынке ЕЭП». Состоялись многочисленные дискуссии о прогнозах развития российского хлебопечения после пандемии, участники конференции получили много интересной и практически значимой информации во время посещения хлебопекарных предприятий-лидеров рынка Северо-Западного региона. Много было профессионального и человеческого общения, потребность в котором накопилась в т. ч. за время пандемии.

Ограничения, связанные с коронавирусной инфекцией, затронули все отрасли экономики России и все уровни образования, включая дополнительное профессиональное образование (ДПО). По статистике в 2021 г. отечественный рынок услуг ДПО сократился незначительно, всего на 0,4 % по сравнению с предыдущим 2020 годом, когда эта цифра составила 13 %. СПИУПТ завершает 2021 г. учебный год практически на "допандемийном" уровне и решающее значение в этом сыграла оперативность в принятии решений, как отличительное свойство системы ДПО.

В настоящее время очевиден тренд на все, что связано с так называемой удаленкой, причем это касается работы, учебы и всех сторон жизни людей. Благодаря оперативному переходу на дистанционную форму обучения и увеличению количества краткосрочных онлайн семинаров СПИУПТ в 2021 г. удалось избежать значительного снижения числа слушателей и сохранить взаимодействие с предприятиями.

Реализация Институтом образовательных онлайн-программ повысила доступность профессиональных знаний для специалистов пищевых предприятий, но не всему можно научить слушателей дистанционно. Например, невозможно освоить методы микробиологического контроля пищевой продукции, оценить сенсорную чувствительность экспертов-дегустаторов, кроме того, дистанционные технологии никогда не заменят ценности общения с преподавателем или с практикующим специалистом, а также взаимодействия и профессионального общения специалистов в группе в период обучения. В нынешних условиях такие программы СПИУПТ будут находиться в режиме ожидания до отмены ковидных ограничений.

Условием сохранения востребованности образовательных услуг является четкое понимание текущей конъюнктуры рынка и перспектив развития хлебопекарных предприятий нашей страны в новых условиях. Движение по пути цифровизации неизбежно повышает требования к уровню подготовки кадров: увеличивается количество навыков, которыми должен обладать сотрудник, востребованными становятся профессионалы, обладающие знаниями в смежных отраслях, особое значение приобретает умение быстро адаптироваться к изменяющимся условиям производства. Сегодня руководителям и специалистам хлебопекарных предприятий уже недостаточно быть экспертом в своем направлении, нужно приносить бизнес-результат, а также мотивировать своих подчиненных, уметь работать в команде и развивать ее продуктивность.

Обучающие программы Санкт-Петербургского института управления и пищевых технологий всегда отличались практикоориентированным подходом, который и в дальнейшем Институт будет развивать и совершенствовать. Все 55 лет Институт нацелен на решение задач хлебопекарной отрасли и содействие развитию предприятий через интеграцию новаторских решений в практику. Поэтому на вопрос об инновационной активности СПИУПТ хочу ответить, что для Института – это постоянный, непрекращающийся процесс.

В хлебопекарной отрасли происходит смена поколений. Собственниками бизнеса и топ-менеджерами предприятий в ряде регионов становятся молодые, амбициозные руководители, которым предстоит в дальнейшем развивать российское хлебопечение, используя лучшие традиции и накопленный опыт. Наши пожелания – не терять интереса к новым знаниям, использовать достижения мировой и отечественной науки, открыто заявлять о кадровых проблемах и тогда совместно мы сможем анализировать и решить любые задачи, продиктованные современными реалиями.

Дорогие друзья! Уважаемые хлебопеки! Мы желаем всем вам сохранить вдохновение и мотивацию в профессии, оставаться "художниками" и "скульпторами" в своем ремесле и не остыть любовью к своему делу!