

# Производители хлебопекарного оборудования приобрели стрессоустойчивость



Мария Парамонова,  
Институт развития сельского хозяйства

## «Холод» в пекарнях и «горячие» места

Значение хлеба и хлебобулочных изделий в рационе питания россиян трудно переоценить, однако работу хлебопёков и производителей хлебопекарного оборудования рутинной не назовёшь. Отрасль полна сюрпризов, не всегда приятных, а спрос, хотя и стабилен в целом, подвержен колебаниям. Формирование новых аспектов культуры потребления оказывает влияние на сырьевые, технологические и экономические аспекты хлебопечения. Отечественные и зарубежные производители хлебопекарного оборудования внимательно следят за потребительскими трендами и чутко реагируют на запросы хлебозаводов, пекарен и ритейла. Эксперты журнала «Пищевая индустрия» – представители компаний-производителей и поставщиков хлебопекарного оборудования рассказывают об актуальных тенденциях отрасли.

По данным Росстата РФ в России ежемесячно производится порядка 430 тысяч тонн хлеба и хлебобулочных изделий, 130 тысяч тонн печенья, пряников, тортов и пирожных длительного хранения. И всё же в последние годы производство хлеба и хлебобулочных изделий недлительного хранения неуклонно снижается. В 2020 году произведено 5,3 млн тонн, что на 10,7% меньше, чем в 2017 году. Это может быть связано с изменением потребительских предпочтений и развитием технологий,

благодаря которым увеличиваются сроки хранения хлебобулочных изделий. Отметим, что за тот же период производство печенья и пряников возросло на 8,6%, также значительно увеличилось производство хлебобулочных изделий длительного хранения.

Технологии хлебопечения постоянно совершенствуются, но инновациям необходимо время для того, чтобы получить широкое распространение в нашей стране.

Алексей Савицкий, директор компании «Хлеб Оборудование» из Перми, считает, что продвижению новых технологий препятствует отсутствие у хлебопекарных предприятий доступных финансовых ресурсов:

– 2020-2021 годы – это проблемный период для производителей оборудования. Сроки производства на машиностроительных предприятиях и поставок комплектующих увеличились на 30-40 дней. Актуальная сейчас в продаже технология отложенной расстойки была нам знакома ещё лет 15 назад, но именно сейчас спрос на «холод» в пекарнях растёт. Владельцы пекарен и хлебозаводов все больше узнают о возможностях «холода» в хлебопечении. Они бы с радостью вложились, но денег нет! И сейчас у большинства предприятий идет «затыкание дыр» в существующих производственных линиях.

 **xlebobor**  
ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Отчасти согласен с этим мнением эксперт из Нижнего Новгорода – глава компании «ДИВО Оборудование» **Иван Кардынов**. Компания занимается как собственным производством хлебопекарного оборудования, так и поставками из-за рубежа, в частности – из Италии:

– На мой взгляд, существенных изменений в технологии хлебопечения не произошло. Но стоит отметить, что как производитель, так и покупатель постоянно в поиске чего-то нового и особенного. Поэтому сейчас стали более актуальны технологии холодного и длительного брожения с применением закваски. На выставке «Современное хлебопечение – 2021» мы представили немало новинок и заключили более двухсот контрактов. Все экспонаты были проданы на заводы, в пекарни или кондитерские.

Руководитель технологического отдела **Группы компаний «НХЛ» Елена Тренина** полагает, что перспективным видом хлебопекарного оборудования являются расстоечно-печные агрегаты:

– Сочетание простоты производства формовых хлебов на традиционных линиях и новых технологий позволяет достичь высокого качества хлебопродуктов. Простая схема линии без перекладчиков и дополнительных конвейеров, обширный ассортимент выпускаемых изделий: пшеничный, ржано-пшеничный, заварной хлеб – всё это делает наши расстоечно-печные агрегаты весьма привлекательными. Добавим к этому широкий спектр дополнительного оборудования, исполнение в соответствии с выпекаемым продуктом, надёжную конструкцию и долгий срок службы. Единый расстоечно-печной агрегат имеет возможность регулировать время расстойки с помощью компенсационной петли.

Очевидно, что производители хлебопекарного оборудования обрели уверенность и своего рода стрессоустойчивость. Линейки их продукции постоянно расширяются, что отчасти связано с изменением структуры рынка.

## РИТЕЙЛ ВОШЁЛ ВО ВКУС

Несомненно, спрос на хлебопекарное оборудование рождается не только под влиянием развития технологий и стремления к новизне. Наиболее востребованными категориями хлебопекарного оборудования отечественного производства эксперты называют те, которые подвержены более интенсивному физическому износу, например ротационные и конвекционные печи, расстоечные шкафы, климатические установки.

Производство хлеба и хлебобулочных изделий, печенья и пряников в России в 2017-2020 годах.

## DIVO оборудование

*Мелка. Пекарня и Кондитерия*



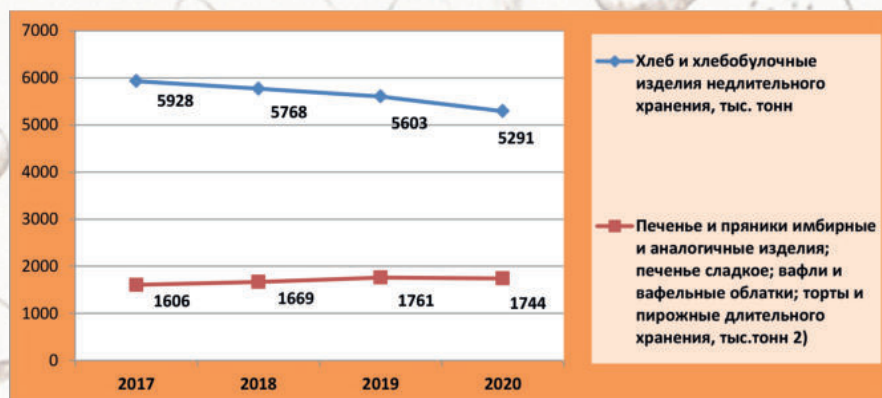
Иван Кардынов (ДИВО) представляет продукцию компании Polin.


Но помимо классических хлебозаводов, обновляющих своё изношенное оборудование, значительную часть портфеля заказов предприятий-поставщиков хлебопекарного оборудования формируют вновь созданные предприятия и мини-пекарни.

– Мы работаем и с крупными хлебокомбинатами, цехами, и частными пекарнями, кондитерскими предприятиями, а так же отдельными сетями SPAR, Магнит, – рассказывает **Иван Кардынов**. – Учитывая то, что федеральные игроки ритейла укрупняются, объединяются и наращивают своё производство в регионах, то роль пекарни в приоритете. Поэтому со стороны ритейла к нам идет много запросов на шкафы с прерыванием брожения и длительной ферментации – нашу новинку, которую мы представим на выставке «Агропродмаш 2021» – Proofer RC. Так же в ходу наши смесители-дозаторы воды серии AQUALINE, давно зарекомендовавшие себя на рынке.

## DIVO оборудование

*Мелка. Пекарня и Кондитерия*



**Алексей Савицкий**  отмечает, что 90 % портфеля заказов компании составляют постоянные партнёры: хлебозаводы, пекарни и кондитерские цеха:

– Некоторые из этих предприятий имеют износ оборудования до 100% и после полного разрушения им надо срочно поменять оборудование. Поэтому сейчас мы постоянно держим на складе резерв тестомесильных машин, тестоделителей, округлителей и печей в ассортименте. С начала пандемии «стартапов» стало меньше, а сейчас они практически исчезли. Скорее всего, наш предприниматель не доверяет сегодняшней экономической и политической ситуации. Контроль цен со стороны государства на основные продукты не добавляет оптимизма будущему пекарю. Только отчаянные «фанатики» закваски и ремесленного хлеба решаются запустить свое предприятие.

Следует отметить, что продукция ряда отечественных производителей хлебопекарного оборудования не уступает импортным аналогам по качеству, зато более доступна по цене.

**Генеральный директор Тверского завода хлебопекарного оборудования Андрей Галаев** рассказывает:

– Хлебопекарное и кондитерское оборудование, производимое ТвЗХО, мирового уровня качества. Оно разработано на основе анализа лучших моделей хлебопекарного оборудования Италии, Германии и Швеции. Всё, что мы выпускаем для хлебопечения, полностью импортозамещающее. При равном, а то и лучшем качестве, цена на наше хлебопекарное оборудование на 30-50% ниже, чем на импортное. Высокое качество позволило ТвЗХО повысить гарантийный срок на серийное оборудование до полутора лет.



На рынке отечественного хлебопекарного оборудования это максимальный гарантийный срок.

Совместно с ФГБНУ НИИ хлебопекарной промышленности ТвЗХО предлагает проектирование кондитерских и хлебопекарных производств и комплексную поставку хлебопекарного оборудования под ключ, а также мини пекарен «Волга», производительностью от 50 килограмм до 7 тонн хлебобулочных изделий в 12 часовую рабочую смену, в зависимости от выбранной модели.

## КОРОНАКРИЗИС И СУБСИДИИ

Кризисный период в отечественной и мировой экономике, связанный с пандемией, пока далёк от завершения, в этом эксперты единодушны.

– Кризис на разных областях экономики сказался не одинаково и не одновременно. Конкретно нашей отрасли нужно время для восстановления всех торгово-экономических цепочек. Как известно, к стабилизации мы всегда приходим очень медленно, – считает **Иван Кардынов**.

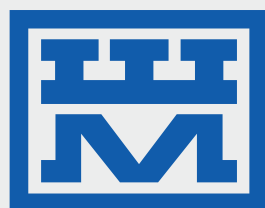
– Я думаю, что мы только в начале кризиса, – согласен с коллегой **Алексей Савицкий**, – после такого резкого роста цен в начале года на сырье, металлы, зерно, раздачи денег перед выборами могут произойти непрогнозируемые события. Хорошо себя будут чувствовать крупные предприятия и холдинги, где недавно была проведена модернизация производства, а уровень автоматизации – 100%.

В сложных современных условиях российским предприятиям как никогда нужна поддержка государства. С 2017 года Минпромторг РФ предоставляет субсидии предприятиям, осуществляющим выпуск пищевого оборудования, с целью выдачи скидки покупателям при приобретении техники. Отечественные заводы пищевого машиностроения, во многом благодаря этой программе, в 2020 году увеличили выпуск продукции по сравнению с предыдущим годом на 10% до 64,8 млрд рублей. А по сравнению с 2018 годом прирост производства российского пищевого оборудования составил 21%. В 2021 году в целях реализации программы субсидирования скидок производителям пищевого оборудования бюджетом выделены ассигнования в размере 1,2 млрд рублей.

– Поддержка государства существенно стимулирует предприятия, – утверждает **Иван Кардынов**. – Компания «ДИВО», как производитель пищевого оборудования, воспользовалась государственным субсидированием при участии в выставке «Агропродмаш – 2018».

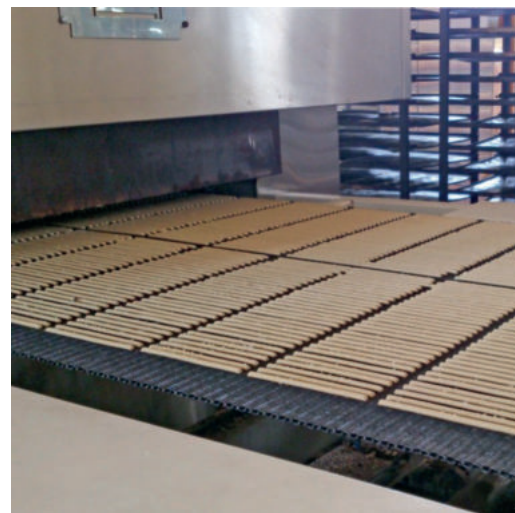
– Да, субсидии существенно помогли в продаже отечественного оборудования, – вспоминает **Алексей Савицкий** первые годы действия программы, – Но в 2020 и 2021 году эти возможности для нас свелись к нулю. На нашу динамику продаж больше влияет урожай зерновых и цена на муку!

**DIVO**  
оборудование  
*Мерца. Пекаря. и Кондитера.*



**ШЕБЕКИНСКИЙ  
МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ  
ЗАВОД**

[www.shemz.ru](http://www.shemz.ru)



### **ПРОЕКТИРОВАНИЕ, ПРОИЗВОДСТВО И ПОСТАВКА КОМПЛЕКСНЫХ ЛИНИЙ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА:**

- всех видов печенья (затяжного, сахарного, крекера, овсяного, с различными начинками, глазированного);
- пряников (сырцовых, заварных, с начинкой и без);
- сушек и баранок;
- кексов и пирогов;
- бисквитных полуфабрикатов для рулетов и тортов;
- кондитерских слоеных изделий;
- цельнозерновых хлебцов и различных снеков.

## **ПЕЧЬ КОНДИТЕРСКАЯ КПГ**

изготавливается с шириной пода от 600 до 1700 мм и площадью пода от 7,2м<sup>2</sup> до 60м<sup>2</sup>



Россия, 309291, Белгородская область, г. Шебекино, ул. Октябрьская, 11  
тел.: +7 (47248) 2-56-70, 2-52-55, 2-54-35, 2-54-64, 2-45-13, 2-56-85  
e-mail:25670@shemz.ru

## МОГУТ ЛИ РОБОТЫ ИСПЕЧЬ ХЛЕБ С ДУШОЙ?

В числе современных тенденций развития отрасли эксперты отмечают повышение спроса на ремесленные и национальные хлеба, для производства которых требуются подовые печи, холодное брожение и автоферментаторы. Веянием времени является и глубокая заморозка хлебобулочных изделий.

В то же время эксперты утверждают, что сегодня главная тенденция – автоматизация производственных процессов и уход от ручного труда. Это помогает решить проблему кадрового голода. **Коммерческий директор ООО «Русимэкс» Вячеслав Лесовик** уверен, что в ближайшие годы этот тренд сохранится:

– Восемь из десяти клиентов компании RUSIMEX испытывали проблемы с кадрами. Это главная боль хлебопеков. Наша компания поддерживает тесную связь с собственниками пекарен. Если в 2019 году мы поставили 4 комплекта оборудования, то за истекший период 2021 года установили 77 автоматических линий по России, странам СНГ и даже в Корею. Автоматизация важна для увеличения масштабов производства, стандартизации продукции и устранения человеческих ошибок. Качественные кадры трудно найти. Владельцы хлебопекарных предприятий, которые уже приобрели оборудование у нашей компании, ограничиваются только квалифицированным технологом. А работникам не нужны специальные знания для работы на автоматических линиях. Собственники пекарен и хлебозаводов предпочитают «гибкое» оборудование, которое производит не монопродукт, а легко перенастраивается с одного типа изделия на другое. Это позволяет расширять ассортимент, что дает серьезное конкурентное преимущество.

Долгосрочный прогноз, практически форсайт, эксперты связывают с монополизацией рынка:

– Крупные хлебозаводы, цеха, комбинаты, кондитерские фабрики, ритейлы – как были, так всегда будут, – говорит **Иван Кардынов**. – Выживают самые сильные, а более слабые будут объединяться, либо уходить с рынка. Таков закон природы во всем. Изменения будут происходить в области автоматизации участков производств, укрупнения центрального производства в целях замещения труда работников.

**Алексей Савицкий** отмечает формирование тренда на ремесленные и национальные хлеба:

– В этом сегменте наши партнеры ещё могут делать деньги.

Для этого им нужны подовые печи, холодное брожение, автоферментаторы для заквасок. Крупные пекарни и хлебозаводы открывают в своих городах небольшие пекарни-магазины, вытисняя с «горячих мест» франшизные пекарни. Эти пекарни не полного цикла, но для антуража им нужно выпекать, точнее – допекать хлеб на хорошем оборудовании прямо на месте. И это еще один тренд – глубокая заморозка хлебобулочных и кондитерских изделий. Конечно, сохра-

нятся крупные пекарни и небольшие хлебозаводы, до них из-за удалённости по логистике не смогут добраться автоматические хлебозаводы. Монополия одного холдинга и отсутствие конкуренции в крупных городах приведёт к снижению качества социального хлеба, а вот торговые сети будут предлагать более качественную, свою кондитерскую продукцию и свой ремесленный хлеб. Думаю, что многие предприимчивые пекари будут уходить или искать себя в кондитерке, национальных хлебах, снековой продукции, организовывать собственные точки продаж или сети ремесленного хлеба, что бы стать независимыми от торговых сетей. Так как хлеб – это социальный продукт, то его цена и качество зависят от политики государства и климата на планете, а они меняются и, похоже, не в лучшую сторону. Но я верю, что люди как пекли хлеб лет 20 назад – так и будут печь хлеб с душой ещё 200 и 1000 лет!

В компании RUSIMEX также ожидают, что все пекарни, которые производят свыше тонны изделий в смену, в течение ближайших десяти лет автоматизируют производство и сократят ручной труд.

Технологии производства хлеба существенно изменяются уже на протяжении жизни одного поколения людей. Возникают или формируются потребности в функциональных хлебопродуктах, содержащих больше витаминов и минералов, положительно воздействующих на здоровье. Кроме того, мировое сообщество ожидает, что глобальное потепление может негативно повлиять на качество зерновых, а также потребовать пересмотра сроков хранения продукции и требований к её упаковке. Включение в состав хлеба муки из насекомых пока кажется излишне экзотичным, но водоросли уже прижились в человеческом рационе.

Меняется рецептура, меняется и хлебопекарное оборудование. Умное производство хлеба роботизированными линиями почти без участия человека уже стало реальностью. Но потребитель готов доплачивать за ремесленный хлеб, приготовленный «с душой». Демографические тенденции подталкивают хлебопеков к модернизации, а стимулирующие меры со стороны государства призваны обеспечить поступательное импортозамещение на рынке хлебопекарного оборудования.

**Хлебобор**  
ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

