



РОССИЙСКИЙ СОЮЗ ПЕКАРЕЙ

Россия, 115093, Москва, 1-й Шипковский пер., д. 20.
Тел.: (495) 959-66-93, (499) 235-31-92, (499) 129-56-00
Тел./факс: (495) 956-14-58
E-mail: roshleb1@yandex.ru



Импортозамещение – один из вариантов повышения маржинальности

Невысокая маржинальность продукции хлебопекарной отрасли – давняя проблема российских хлебозаводов. Более того, невысокая рентабельность хлебобулочных изделий также имеет тенденцию к снижению, а показатели рентабельности многих хлебопекарных предприятий по производству массовых сортов хлеба вообще характеризуются отрицательными значениями. Очевидно, что при высокой доле массовых сортов хлеба в общем объеме производства это обстоятельство ставит под угрозу способность предприятий к дальнейшему развитию.

Наиболее маржинальными изделиями, приносящими хлебозаводам основную часть прибыли, являются многозерновые и функциональные сорта хлеба. Тем не менее, сейчас при сохранении высокой доли традиционных сортов хлеба мы наблюдаем постепенное повышение доли высокомаржинальных продуктов, вызванное ростом потребления европейских хлебобулочных изделий – чабатты, багетов, круасанов, рустикальных видов хлеба, тостового хлеба, а также расширением ассортимента заварных хлебобулочных изделий и т.д. С изменением потребительского спроса в ассортименте хлебозаводов всё чаще появляются изделия функционального назначения, продукты для фитнеса, хлебные снеки и хлеба с необычным вкусом и/или внешним видом.

При производстве подобных продуктов предприятие сильно зависит от поставок импортного сырья и соответственно высоких и нестабильных цен на ингредиенты. Именно в этом состоит проблема импортозамещения на хлебопекарном рынке. Если на рынке хлебобулочных изделий доля импорта не достигла потенциально опасного уровня, то на рынке хлебопекарных ингредиентов ситуация уже совершенно иная. Существенная доля российского рынка хлебопекарных ингредиентов (смесей, улучшителей, посыпок, заквасок и т.д.) регулируется иностранными компаниями.

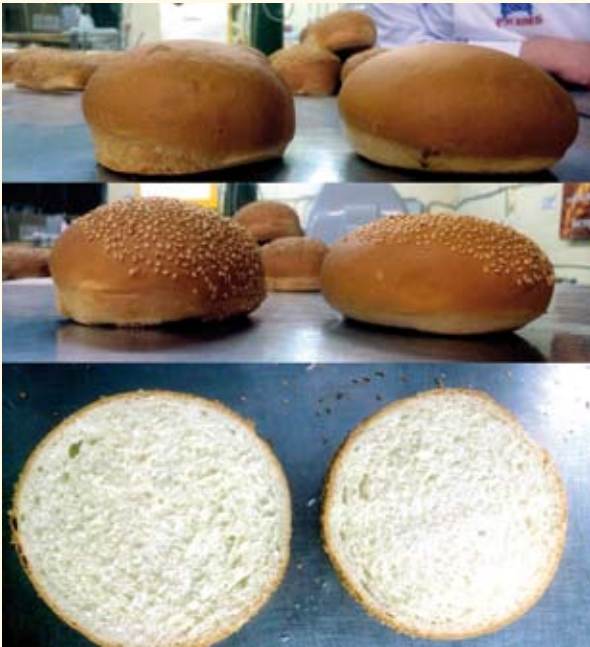
Критерии выбора хлеба при покупке

Критерий выбора	% от числа опрошенных
Мягкость	56
Внешний вид	49
Срок годности	36
Производитель	27
Состав	10
Цена	10
Другие	9

В результате, хлебопекарные предприятия фактически находятся между двух огней. С одной стороны, они подвергаются влиянию крайне чувствительных к колебанию цен на хлеб потребителей и сетей, с другой – зависят от поставок сырья, цена на которое колеблется в соответствии с курсом валют. Очевидно, что повышение доли российского сырья на рынке хлебопекарных ингредиентов и предложение отечественным предприятиям ингредиентов российского производства, не уступающих по своим характеристикам иностранным аналогам, позволило бы снизить зависимость отрасли от поставок импортной продукции.

Очевидно, что эта зависимость должна снижаться при сохранении качества используемых ингредиентов. При всей чувствительности к цене российский потребитель выбирает, прежде всего, не дешёвый, а безопасный, вкусный, мягкий и свежий хлеб. Согласно данным исследований,





Отработка улучшителей в лаборатории ООО «РУСХЛЕБ»

российские потребители готовы даже платить больше за более вкусный и полезный хлеб. В ноябре 2015 г. маркетинговое агентство FDFGroup проводило изучение потребительских предпочтений на рынке хлеба и хлебобулочных изделий в Москве. Согласно полученным результатам, свыше половины потребителей предпочитают хлеб с более высокими вкусовыми качествами, а такие критерии выбора, как мягкость, внешний вид и срок годности хлеба оказались намного значимее, чем цена.

Именно поэтому российские ингредиенты должны не только позволить предприятию снизить издержки на производство, но и если не улучшить, то, как минимум, сохранить качество готового продукта. Не стоит забывать также о том, что использование ингредиентов обусловлено необходимостью решения тех или иных технологических задач. Стабилизация и корректировка свойств муки, увеличение выхода готовой продукции, продление свежести изделий и замедление процесса их черствения, обеспечение равномерной пористости изделий, увеличение объёма и формоустойчивости и т.д. – для решения всех этих задач необходимы современные технологии и созданные на их основе высокотехнологичные ингредиенты.

Предложить российскому рынку качественные ингредиенты по конкурентной цене с возможностью фиксации этой цены на длительный срок – именно эту амбициозную задачу поставил перед собой новый российский производитель хлебопекарных ингредиентов. Решение задачи было бы невозможно без поддержки ведущего отраслевого научного центра Российской Федерации и стран СНГ. В конце 2015 г. при поддержке Научно-исследовательского института хлебопекарной промышленности (ФГБНУ НИИХП) было запущено производство хлебопекарных смесей, посыпок и улучшителей, разработанных с учётом специфики

рынка и потребностей российских производителей. Производство ингредиентов осуществляет ООО «РУСХЛЕБ» – современная инновационная биотехнологическая компания, созданная в рамках государственной программы импортозамещения.

По словам *Г.В. Терновского*, директора по науке и разработкам ООО «РУСХЛЕБ», кандидата технических наук, заместителя директора Санкт-Петербургского филиала ФГБНУ НИИХП: «Хлебобулочные изделия занимают весомую долю в питании населения России. Однако анализ существующего ассортимента хлебобулочных изделий показывает, что зачастую он не удовлетворяет современным требованиям диетологии, а также характеризуется низкими потребительскими свойствами. В связи с этим исследования по разработке новых технологий и ассортимента хлебобулочных изделий, обладающих высокими потребительскими свойствами, являются весьма актуальными. Продукция ООО «РУСХЛЕБ», разработанная при участии учёных ФГБНУ НИИХП и Университета низкотемпературных и пищевых технологий, характеризуется не только высокими потребительскими свойствами, но и выгодной ценой, представляя собой качественную альтернативу иностранным ингредиентам».

В настоящее время в ассортименте компании представлены смеси, улучшители и зерновые посыпки для декорирования хлебобулочных и кондитерских изделий. В 2016 г. линейка продукции будет расширена за счёт улучшителей с «чистой» этикеткой, а также сухих полуфабрикатов брожения (закваски, опары, сброженной заварки и др.), которые являются натуральными хлебопекарными улучшителями, способствующими продлению сроков хранения (замедлению или исключению микробной порчи, приостановлению черствения), улучшению сенсорного профиля готовых изделий и характеризуются отсутствием в своём составе ингредиентов с индексом Е.

Вся продукция компании разработана с учётом последних достижений российской науки. Так, ассортимент хлебных смесей создан с учётом специфики современных потребностей диеты – повышенное содержание пищевых волокон, витаминов и эссенциальных жирных кислот и пониженное количество легкогидролизуемых углеводов.

Огромный научный потенциал в сфере хлебопекарных технологий позволяет нашей стране рассчитывать на активное развитие производства ингредиентов, которое невозможно без взаимодействия науки и бизнеса. Только в том случае, если весь спектр существующих возможностей отечественной науки будет использоваться российским промышленным сектором, можно будет создать и предложить рынку качественные продукты по привлекательной для потребителя цене. Сотрудничество ООО «РУСХЛЕБ», Российского Союза пекарей и ФГБНУ НИИХП позволяет надеяться, что на отечественном рынке хлебопекарных ингредиентов в ближайшее время произойдут позитивные изменения.