

# ГОМЕЛЬСКИЙ ЖИРОВОЙ КОМБИНАТ ПРОВОДИТ IPO

Вслед за ОАО «Минский завод игристых вин» первичное размещение акций на открытом рынке планирует ОАО «Гомельский жировой комбинат».

Для чего предприятию нужно IPO (Initial Public Offering) и чем привлекательна компания для потенциальных покупателей акций, наша редакция узнала в ходе пресс-тура на Гомельский жировой комбинат.

Итак, в ближайшей перспективе акции ОАО «Гомельский жировой комбинат» будут свободно обращаться на фондовом рынке и станут доступны для приобретения. Для этого предприятие ведет подготовку по первичному размещению ценных бумаг (или IPO) на биржевой площадке.

Как отметила председатель наблюдательного совета ОАО «Гомельский жировой комбинат» Любовь ТКАЧ, размещение акций дополнительного выпуска общества через ОАО «Белорусская валютно-фондовая биржа» может начаться после того, как будет издан соответствующий указ Президента. В настоящее время документы находятся на рассмотрении.

Для проведения народного IPO необходимо дополнительно выпустить около 4 млн простых акций. На данный момент опреде-

ляются стоимость и условия их размещения. В качестве консультанта и брокера утверждено УП «АСБ БРОКЕР».

В настоящее время размер уставного фонда ОАО «Гомельский жировой комбинат» составляет более 233,0 млрд рублей и разделен почти на 12,4 млн простых (обыкновенных) акций номинальной стоимостью 18,8 тыс. рублей. Доля государства в уставном фонде общества составляет 99,43 %, физических лиц – 0,40 % и юридических – 0,17 %.

В результате проведенных в 2011–2012 годах реорганизаций к Гомельскому жировому комбинату были присоединены ОАО «Краснобережский крахмало-паточный завод» и КПУП «Припять».

Поясним, что работники Гомельского жирового комбината в свое время изъявляли желание приобрести акции предприятия.

Однако акционирование ГЖК происходило без участия физлиц. Держателями акций, помимо государства, автоматически стали собственники ценных бумаг присоединенного к обществу Краснобережского крахмало-паточного завода.

– Мы изучаем опыт IPO Минского завода игристых вин, – подчеркнула Любовь Ткач. – В свою очередь рассчитываем, что реализация народного IPO позволит нам привлечь финансовые ресурсы в общество и создаст для населения, работников комбината привлекательный объект вложения денежных средств.

## СТРАТЕГИЧЕСКИЙ ЗАМЫСЕЛ С МАСЛЯНЫМ ПРОМЫСЛОМ

Созданный в 1932 году Гомельский жировой комбинат имеет большой опыт и устоявшиеся традиции. В Советском Союзе это был стратегический объект по производству маргарина для всей страны. Сегодня комбинат специализируется на производстве маргариновой продукции, майонеза, кетчупа, растительного масла, саломаса, горчицы, хозяйственного и туалетного твердого и жидкого мыла.

Мощности по производству маргарина составляют 11,2 тыс. тонн в год, майонеза – 10,0 тыс. тонн, растительного и бутилированного масла – 19,2 тыс. тонн, хозяйственного и туалетного мыла – 13,6 тыс. тонн.

За 2013 год предприятием произведено маргариновой продукции 5,9 тыс. тонн, майонеза – 6,7 тыс. тонн, растительного бутилированного масла – 3,9 тыс. тонн, кетчупа – 0,6 тыс. тонн, хозяйственного мыла – 4,3 тыс. тонн, туалетного мыла – 2,3 тыс. тонн. При этом экспортировано продукции на сумму 7,7 млн долларов, или 168,5 % к показателю 2012-го. Рост наблюдается





как в стоимостном, так и натуральном объеме. Продукция Гомельского жирового комбината в большом объеме реализуется в страны постсоветского пространства и около 20 % — в страны ЕС, среди которых Литва, Латвия, Польша, а также США. В текущем году прогнозируется увеличение экспортной составляющей на 25 % к уровню прошлого года. Очень успешно продается мыло в Казахстане, где широко распространена реализация продукта под собственными торговыми марками партнеров. Основной объем экспортных поставок приходится на туалетное и хозяйственное мыло и на масло наливом. В прошлом году Гомельский жировой комбинат открыл для себя рынок Монголии по продажам мыла и Эстонии — по маслу для конфедерации «Рижские шпроты». В этом году планируется экспансия на рынок масла для биодизеля Польши, Чехии и Германии. Есть намерение пробиться на рынок мыла в Африку и Пакистан. Это тяжело, но, как говорится, если очень хочется, то желаемое становится возможным.

### СЫРЬЕВАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

Последние 5 лет предприятие стало активно работать над созданием замкнутого цикла производства в целях обеспечения сырьевой безопасности. Следуя направлению рациональной организации производства, в 2013 году завершено строительство цеха рафинации, винтеризации и дезодорации растительного масла непрерывного действия мощностью 140 тонн в сутки. В результате реализации инвестиционного проекта все технологические операции удалось сконцентрировать в одном месте. Установленное оборудование из нержавеющей стали фирмы Alfa Laval благотворно повлияло на качественные показатели готового масла и стойкость его к окислительным процессам во время хранения.

О высокой степени обработки говорят следующие показатели и факты. Масло поступает на завод с цветным числом 85, а передается на производство продуктов с этим показателем на уровне 5–10. На закрытой дегустации на РУП «НПЦ НАН Беларуси по продовольствию» специалисты с трудом различили подсолнечное и рапсовое масло. Последнее завоевало «золото» на конкурсах в Москве.

Исторически сложилось, что основным сырьем Гомельского жирового комбината было подсолнечное масло. В 1990-х годах в Беларуси стали выращивать рапс, и комбинат начал работать на рапсовом масле. С запуском в эксплуатацию нового цеха открылись возможности по производству масла любого качества, начиная от продукта для биодизеля, заканчивая жировой основой для детского питания.

Хорошо зарекомендовал себя в переработке подсолнечник отечественного

урожая. В рамках областной программы по выращиванию подсолнечника предприятие закупило в этом году на Украине посадочный материал. Если же покупать масло и производить у себя его доработку, такой продукт не будет конкурентоспособным. Недавно, в порядке эксперимента, произведена доработка оливкового масла, закупленного в Тунисе. Продукт получил категорию Extra-virgin, что также говорит о высоких качественных параметрах оборудования нового цеха.

С прошлого года выполняется госзаказ на переработку маслосемян рапса, начиная от получения семечки, заканчивая продуктами с высокой добавленной стоимостью. К сезону заготовки урожая 2014 года планируется завершение реконструкции цеха на ЧПУП ГЖК «Припять» с увеличением мощности по переработке семян масличных культур с 24 до 60 тыс. тонн в год.

Таким образом, Гомельский жировой комбинат сегодня — это стремительно развивающееся многопрофильное предприятие с замкнутым циклом производства.

### ФИЛОСОФИЯ АССОРТИМЕНТА

— Продукты не рождаются спонтанно, — рассказывает первый заместитель директора по коммерческим вопросам Татьяна ПОЛЕЙЧУК. — Это труд большого числа специалистов предприятия, связанный с исследованиями, изучением рынка, предпочтений потребителей. Продукция четко разделена на потребительские сегменты. Есть марки эконом-класса, среднеценового и премиального сегментов. Майонез Гомельского жирового комбината известен под марками «Моя домашняя кухня», «Наша Акция», «Тодар». Кетчуп — хотя и не жировой продукт, всегда идет рядом с майонезом. К шашлычному сезону предприятие порадует новинкой без консервантов линейки «Тодар».

Гомельский жировой комбинат выпускает также хрен и горчицу торговой марки «Моя домашняя кухня». Следя за мировыми тенденциями, специалисты предприятия пришли к решению освоить восточное направление и произвести соевый соус, соус ва-саби и маринованный имбирь.

Характеризуя маркетинговые подходы предприятия, нельзя обойти стороной такой продукт, как мыло. На отечественном рынке мыла емкостью 5 тыс. тонн доля ГЖК составляет более 50 %. Выручка от продажи этого продукта — до 30 %. В прошлом году была установлена комплексная линия производства туалетного мыла. Мыло «Ваш малыш» для детей с рождения, содержащее норковый жир, с экстрактами ромашки, череды и зверобоя, мыло для мальчиков и девочек «Детское», «Просто мыло» для людей с невысоким достатком — все это производит Гомельский жировой комбинат, усовер-

шенствовав технологию, улучшив экологию процесса мыловарения. Что важно — основным сырьем для производства мыла служит говяжий жир, поставляемый соседним предприятием — Гомельским мясокомбинатом. И только 10 % — постоянная импортная составляющая в виде пальмоядрового масла. Автоматы по производству мыла в среднем выдают 2 тонны продукта в час. Мыловары, хотя и доверяют машинам, все же проверяют мыло на вкус — пощипывание языка говорит о готовности продукта.

На рынке все больше появляется жидкого мыла. Гомельские мыловары также предложили свои продукты для заправки дозаторов и небольшие упаковки для людей, предпочитающих мыло в жидком виде. Но специалисты уверены, что кусковое мыло не сдаст свои позиции. Постоянное совершенствование технологии, упаковки, создание новых видов мыла дают шансы отвоевать большую долю рынка. Тем более что производственный потенциал это позволяет.

Предприятие достойно выдерживает конкурентную борьбу с импортом. Радует потребителей не только разнообразием ассортимента, но и такими изобретениями, как форма куска, удобная для руки и имеющая массажный эффект. К слову, на это изобретение получен патент, а все новые названия также регистрируются в Центре интеллектуальной собственности.

Интересна легенда, связанная с маркой Greenelle. Создана целая серия роликов о мадам Гринель, которая занимается мыловарением и, путешествуя по миру, придумывает новые продукты. Так совсем недавно появилось мыло серии Cocktail: Mojito, Pina Colada и Irish Cream. Greenelle — это и крем-скраб мыло SPA с частицами миндаля, кофе, овсянки, кокоса и морских водорослей, и мыло Power Nature, олицетворяющее четыре силы природы: землю, огонь, воздух и воду, соответственно содержащее экстракт пророщенных зерен пшеницы, экстракт женьшеня, экстракт хлопка, термальную воду и экстракт жемчуга. Однако в развитии ассортимента мыла не поставлена точка, и в ближайшее время Гомельский жировой комбинат представит на суд потребителям туалетное мыло, созданное на основе оливковой стружки с применением брендовых ароматов известных парфюмеров.

Новым перспективным направлением работы мыловаров становится сотрудничество с табачными производителями и предприятиями, выпускающими ликеро-водочную продукцию. Так появилось мыло с запахом табака — совместный проект с Гродненской табачной фабрикой. Предприятие рассматривает все виды подобного сотрудничества, приносящего объемы и деньги. **ВУ**