

Не отказаться от импорта, а нарастить свой экспорт



Тема импортозамещения в пищевой промышленности напрямую связана с продовольственной безопасностью страны. Что необходимо для обеспечения внутреннего рынка продукцией отечественного производства? Насколько товары, выпускаемые нашими предприятиями, конкурентоспособны? «СГ» обсудила эту тему на «круглом столе» «Импортозамещение в пищевой промышленности и переработке сельскохозяйственного сырья: тенденции, экономические бонусы и перспективы». В конференц-зале «СГ» собрались эксперты-профессионалы, которые знают самые острые углы импортозамещения — от производства сырья до экспортных поставок: заместитель начальника управления внешнеторговой политики, взаимодействия с ВТО и ЕЭП Министерства сельского хозяйства и продовольствия Галина Романейко; начальник отдела главного управления по хлебопродуктам Минсельхозпрода Ирина Баранцевич; начальник управления

потребительского рынка продовольственных товаров Министерства торговли Светлана Слинко; главный специалист управления координации поставок товаров на внутренний рынок и внешнеторговой деятельности концерна «Белгоспищепром» Андрей Лаврукевич; помощник генерального директора РУП «НПЦ НАН Беларуси по продовольствию» Елена Колядич; научный сотрудник сектора внешнеэкономических отношений Института системных исследований в АПК НАН Беларуси Наталья Карпович.

Как подняли с колен макаронную отрасль?

«СГ»: — Итак, что же делают производители, наука, министерства и ведомства, чтобы обеспечить отечественного потребителя вкусными, качественными и недорогими продуктами питания?



Галина Романейко: — Удельный вес импорта продовольствия составляет около 20 процентов в общем объеме импорта. Так что вопрос импортозамещения направлен в основном на расширение ассортимента. Наиболее показательный проект Министерства сельского хозяйства и продовольствия в этом отношении — производство макаронных изделий.

Думаю, все обратили внимание, что в магазинах появился их большой выбор. С 2008 года закупили 4 линии: две «Боримаком» и по одной Минским КХП, который производит макароны под маркой «Столичная мельница», и Лидским КХП — под маркой «Леграно». В результате, по сравнению с 2006 годом, импорт макаронных изделий уменьшился в два раза.

Правда, итальянские макароны — это группа А, а у нас — группа Б. Связано это с тем, что у нас в стране не произрастают твердые сорта пшеницы. Но если вы пробовали макароны «Пастораль» от «Боримак», то не сомневайтесь в их качестве.



Ирина Баранцевич: — В 2006 году наша макаронная отрасль «лежала». Производились макароны, которые, попадая в кипяток, сразу превращались в «кашу». И нам поручили восстановить отрасль. В итоге

макова. Не отказаться от импорта, а нарастить свой экспорт

мощность макаронных производств Беларуси сейчас составляет 54,6 тысячи тонн в год, то есть 80 процентов от потребности рынка.

При этом практически 100 процентов — это собственное сырье. Сейчас мы обеспечены своими макаронами, кроме макарон группы А. Учитывая, что наши климатические условия не позволяют получить пшеницу для макарон этой группы, их завозим в основном из ЕС и России, но это небольшой процент, и такой импорт в любом случае будет на полках магазинов.

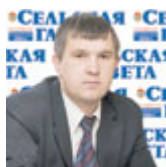
Галина Романейко: — Кроме того, наши предприятия расширили ассортимент хлебобулочных и кондитерских изделий.

Ирина Баранцевич: — Начиная с 2005 года на предприятиях Минсельхозпрода ввели 38 комплексных механизированных линий, объемы импортозамещающей продукции выросли в четыре раза. За первое полугодие 2014 года объем производства такой продукции составил 10 тысяч тонн, за прошлый год — порядка 17 тысяч. Каждый год рост объемов составляет от 110 до 112 процентов.

Исходя из урожая 2013 года цены на зерно сложились немного не в нашу пользу. Поэтому мы в последнее время были не совсем конкурентоспособны по цене на макаронные изделия и кондитерские продукты. В результате немного вырос импорт, на 10 процентов. Но в этом году получили отличный урожай зерновых и надеемся, что ситуация по ценам нормализуется в краткосрочной перспективе.

Наши предприятия активно развиваются. И если раньше умели готовить, но не умели подавать, то сейчас и в упаковке предприятия подтянулись. Пленка, картон, коррексы — все это сейчас можно заказать. Предприятия сами предлагают интересный дизайн. Упаковка в стране хорошая, нет смысла завозить импортную.

Все время работаем над импортозамещением. Например, идут пусконаладочные работы большой линии в Могилеве на хлебозаводе по производству сырно-картофельных снеков и сухарно-бараночных изделий по итальянской технологии. Интересное производство, мощное, 3 тысячи тонн в год. К концу 2014-го в Гомеле заработает производство венских пирогов...



Андрей Лаврукевич: — В 2007 году организации концерна «Белгоспищепром» стартовали с 9 импортозамещающих позиций и каждый год наращивают объемы, выпускают новые продукты, и в этом году речь идет уже о 86 товарных позициях.

Например, ОАО «Лидапщеконцентраты» выпустило очень интересную новую линейку приправ под торговой маркой «Tvitnik». Это миксы пряностей и специй без добавления соли, глутамата натрия, красителей, ароматизаторов и консервантов.

В прошлом году «Мозырьсоль» выпустила гранулированную соль, которая умягчает воду для посудомоечных машин. Правда, пока эта соль больше востребована на российском рынке — более 50 процентов ее идет на экспорт. Может, не все белорусы о ней знают?

В первом полугодии 2014-го Гомельский жировой комбинат начал производство десертных соусов с карамелью, шоколадом, вишней в упаковке дой-пак. Практически завершена работа по производству соевого соуса. В ближайшие месяцы будет налажен его выпуск. ОАО «Гамма вкуса» освоило новые консервы для детского питания: с говядиной, цыпленком, с овощами в стеклбанке 100 миллилитров. Хорошо продается натуральное вино из отечественного винограда Пинского винодельческого завода под торговой маркой «Альфа Пина» — полусухое и полусладкое.

У «Слодыча» появился новый вид печенья — «Походное» — продукт здорового питания. Включает в себя клетчатку яблочную, смесь кунжута и горчицы с добавлением пшеничных, овсяных и ржанных хлопьев.

«Спартак» в этом году освоил и активно поставляет в торговлю батончики-мюсли частично глазированные, с сухофруктами и злаками: с персиком, клюквой, вишней. Кондитерская фабрика «Ивкон» запустила сразу несколько новинок. В августе вышли две линейки железных конфет уменьшенных, сочетающих в себе разнообразие вкусов и форм, для детей «Фруктовые вулканчики» с жидкими начинками и натуральными соками в пяти оригинальных вкусах: черника, банан, малина, кактус-фиг и кола. И еще «Сладкозаврики». В них присутствуют исключительно натуральные красители: куркума, экстракт зеленых листьев растений и перца. Тоже в трех вкусах: кола, лайм, энергетик.

ОАО «Лидапищеконцентраты» освоило выпуск соленых кукурузных палочек, со вкусом икры, сметаны с луком, сыра, грибов в сметане. Они же придумали упаковывать сладкие палочки вместе с игрушкой.

Всего в этом году на импортозамещающие инвестпроекты направлено более 120 миллиардов рублей.

На ОАО «Гамма вкуса» реализован проект по производству овощей в вакуумной упаковке. Это полуфабрикаты, отваренные овощи: свекла, морковь и картофель в вакуумных пакетах, которые используют в общепите, промпереработке. В частности, при приготовлении салатов и пресервов. До ввода этой линии такого производства в Беларуси не было. Все завозилось по импорту.

В Столбцовском филиале Городейского сахарного комбината введена линия по производству фруктово-ягодных наполнителей для молочной и кондитерской промышленности. Они могут использоваться при производстве зерненого творога, йогурта, мороженого, кефилов фруктовых, пасты творожной, сырков глазированных. В прошлом году, к слову, таких наполнителей по импорту завезли около 4,5 тысячи тонн. Новые мощности позволяют производить до 3 тысяч тонн наполнителей в год при работе в двухсменном режиме. И, если понадобится, в трехсменном — до 4 тысяч тонн.

Для того чтобы дать альтернативу нашим пивоварам, на ОАО «Белсолод» начали производить специальные виды солодов: карамельного и жженного, которые используются для производства темных сортов пива. До сих пор такие виды солодов закупались по импорту — до тысячи тонн в год.

На Витебском маслоэкстракционном заводе до конца года завершат большой проект по модернизации подготовительно-прессового оборудования для производства растительных масел с увеличением мощностей и глубины переработки масличного сырья.

Помогают нам рекомендации Министерства торговли. Как? Специалисты анализируют потребительские качества, упаковку товаров, востребованных на рынке. Так, например, в прошлом году мы освоили производство батончиков из нуги и мягкой карамели.

Юлия Большакова