

Большие звезды своего дела

Беларусь в полном объеме обеспечивает потребности внутреннего рынка в готовых продуктах переработки мяса за счет собственного производства, рассказал на открытии IX Международного форума «Беларусь мясная — 2025» заместитель министра сельского хозяйства и продовольствия Владимир Гракун.

Масштабное двухдневное отраслевое событие собрало в Минске огромное количество участников, в числе которых были представители Минсельхозпрода, производители мясной продукции, руководители торговых сетей, поставщики упаковки и оборудования, эксперты в области новых технологий и продвижения, ученые.

По словам Владимира Гракуна, мясоперерабатывающие предприятия постоянно расширяют свой ассортимент и внедряют в производство инновационные продукты. Владимир Владимирович перечислил основные приоритеты развития мясоперерабатывающей отрасли до 2035 года. Среди них — рост объемов производства готовой мясной продукции (колбасные изделия, готовые и консервированные изделия из мяса), загрузка действующих производственных мощностей и их модернизация, полный сбор и обработка вторичного сырья и сопутствующей продукции.

Начальник главного управления интенсификации животноводства и рыбохозяйственной деятельности Минсельхозпрода Наталия Сонич сообщила, что к 2034 году в нашей стране в планах построить 12 свиноводческих комплексов. На первом этапе (2025 — 2027 годы) возведут четыре комплекса на 100 тысяч голов каждый, три — на 24 тысячи и один — на 51 тысячу. Второй этап (2027 — 2034 годы) охватит строительство трех комплексов в Пружанском, Гомельском, Добрушском районах на 24 тысячи голов каждый и комплекса в Верхнедвинском районе на 36 тысяч голов.

В 2025 — 2030 годах в стране также реализуют крупные проекты в области птицеводства. Например, на птицефабрике «Дружба» реконструируют участок «Восточный» под бройлерный цех. Это позволит увеличить производство мяса птицы с 90 тысяч тонн до 115 тысяч тонн к 2030 году.

— На Витебской бройлерной птицефабрике возведут бройлерный цех мощностью 12,5 тысячи тонн мяса птицы в год и промышленный инкубаторий, — продолжила Наталия Сонич. — Если сейчас там производят 75 тысяч тонн мяса, то к 2027 году в планах — 87,5.

В РУП «Белоруснефть-Особино» возведут новый цех по выращиванию бройлеров мощностью 8 тысяч тонн в год, в Узденском районе — комплекс производственных площадок мощностью 4 тысячи тонн по выращиванию индейки, в Крупском районе — птичники для откорма бройлеров. В Сморгонском районе под птичники реконструируют свиноводческий комплекс ОАО «Лидахлебопродукт».

— У нас есть огромный потенциал для роста поставок нашей продукции в Казахстан, расширения ассортимента, — подчеркнул Чрезвычайный и Полномочный Посол Республики Беларусь в Республике Казахстан Алексей Богданов.

Посол нацелил производителей в том числе работать над получением знака «Халяль», налаживать взаимодействие с крупными сетями. К слову, в 2024 году товарооборот между двумя странами превысил миллиард долларов.

— Рынок Казахстана для наших производителей весьма интересный и перспективный, — высказал мнение Алексей Богданов. — При этом лояльность, уровень доверия к товарам с маркой «Сделано в Беларуси» высок.

Десятки стендов с новинками продукции и хиты, проверенные временем, представили белорусские производители. Относительные новички на рынке — филиал «Индейка из Лиды» ЗАО «Белсалттрэйд». Заместитель директора по производству Марина Тжетяк уточнила, что в Беларуси компания работает около двух лет, занимается выращиванием и переработкой индейки:

— К нам поступают суточные индюшата. Мы выращиваем их и получаем конечный продукт. У нас особый рецепт кормления, разрабатывали его сами. Контролируются все показатели качества, прежде всего остаточные антибиотики, которых нет как в мясе, так и в конечном продукте. В ассортименте — более 120 наименований различных продуктов, в том числе полуфабрикаты быстрого приготовления.

По словам собеседницы, в нашей стране мясо индейки востребовано. У белорусов пользуются спросом различные охлажденные продукты, например филе, мякоть бедра, различные части тушки и, конечно, полуфабрикаты. К слову, «Индейка из Лиды» планирует увеличивать масштабы производства. Выделены дополнительные земли на строительство ферм, где будет выращиваться птица.

— Спасибо организаторам форума за возможность встретиться с представителями отрасли, — отметила Марина Тжетяк. — Здесь ты можешь пообщаться со специалистами из разных организаций, сравнить себя с другими производителями, отметить, в чем ты лучше, а в каких направлениях стоит подтянуться. Найти новые идеи, вкусы.

Заведующий отделом технологий мясных продуктов РУП «Институт мясо-молочной промышленности» Светлана Гордынец презентовала последние разработки из серии специализированных продуктов. В линейке «Фитнес-формула» — консервы для питания людей, занимающихся спортом. Также есть продукция для геродиетического питания «Актив баланс».

— Производство освоено на Оршанском мясоконсервном комбинате, планируются поставки в Китай, — уточнила Светлана Анатольевна. — В целом китайцы заинтересованы в специализированной продукции, поэтому мы считаем, что линейку надо расширять: она обладает хорошим экспортным потенциалом. Выпущены опытные партии, предприятие занимается оформлением документов для того, чтобы можно было ставить на производство и отдавать в торговлю.

Отрадно, что на такое значимое событие пригласили не только действующих руководителей и специалистов, но и ветеранов-передовиков отрасли. Среди них — заслуженный работник сельского хозяйства Беларуси Анатолий Гришук.

— Я горжусь Беларусью, тем, какого успеха мы добились, — признался Анатолий Георгиевич. — Я в отрасли с 1976 года и действительно видел тот уровень, который был тогда, и то, чего мы смогли достичь сейчас. Удовлетворен состоянием мясопереработки в республике. Здорово, что у нас между отечественными предприятиями существует конкуренция. Чтобы не есть чужое мясо, нужно вот так вот чаще собираться, обсуждать, спорить во благо производства и развития страны.

В рамках форума прошел технологический практикум, на котором участники рассмотрели новации законодательства и надзорную практику, сделав акцент на инструментах обеспечения качества и безопасности мясной продукции. Гендиректор Гродненского мясокомбината Олег Иванов представил, как предприятию под его управлением удалось расширить экспортные продажи, а гендиректор Витебской бройлерной птицефабрики Анна Норкус поделилась секретом, как достичь высокой маржи за счет качества. В свою очередь директор «БелХаляль» Рустам Хасеневич рассказал об актуальных изменениях в стандартах «Халяль» для традиционных

направлений. Каждая презентация сопровождалась активной дискуссией, на которой лидеры рынка могли обмениваться мнениями и обсудить наболевшие вопросы, придя к единому выводу.

На секции «Smart-маркетинг» предлагали ознакомиться с практическими кейсами по созданию и продвижению инновационных продуктов. Ярким дополнением стала уникальная «Мясная премьера», где дегустировали мясные новинки с последующим обсуждением их рыночных перспектив. Также состоялось награждение лауреатов премии «Большие звезды мясного дела». В номинации «Хозяйская хватка» победу одержала первый заместитель генерального директора ОАО «Слонимский мясокомбинат» Елена Третьяк.

— Безусловно, проведение таких форумов полезно для мясоперерабатывающей отрасли, потому что это дает возможность дополнительно рассмотреть тенденции на рынке мясопереработки, встретиться с коллегами, обменяться опытом, — поделилась мнением награжденная.