



Рынок мороженого стабилен, но...

На наши вопросы отвечает генеральный директор Союза Мороженщиков России **В.Н. Елхов**.

— **Валерий Николаевич, наше интервью хочется начать с вопроса: какими статистическими данными Вы располагаете, на что ориентируетесь в своей работе?**

— Государственные статистические данные мы получили пока лишь за 9 месяцев 2015 года. Произведено 329 тыс. тонн мороженого, по сравнению с аналогичным периодом 2014 года это составляет 100,3%, то есть практически наши фабрики работают в том же темпе.



Валерий Елхов, генеральный директор Союза Мороженщиков России

Характерно, что и мировой рынок мороженого в большинстве стран также стабилен. У меня была возможность еще на этапе подготовки к новому изданию познакомиться с книгой «Мороженое» известных авторов Д. Гоффа и Р. Гартела. (*Речь идет вышедшей недавно в издательстве «Профессия» книге — прим. автора*). Вот что они отмечают по этому поводу:

«Заметный прирост производства — до 5% наблюдается в странах Латинской Америки, Юго-Восточной Азии, Африки и Среднего Востока, тогда как в странах Западной Европы и Северной Америки — крупнейших рынках — рост был намного ниже, то есть практически не меняется».

— **Это, если рассматривать страну в целом. Но на наших громадных пространствах на статистику очень влияет климат, да и другие случайности.**

— Вы правы. В 2015 году значительный прирост в объемах производства был отмечен в Южном федеральном округе — на 24,8%. И здесь

повлиял не климат. Введены новые мощности по производству мороженого на Кореновском молочно-консервном комбинате в Краснодарском крае, существенно увеличилось производство и в Ростовской области. Несколько вырос выпуск мороженого в Дальневосточном, Уральском округах, на уровне 2014 года работали фабрики на Северном Кавказе, в Приволжском и Сибирском округах.

А вот для Центрального федерального округа 2015 год оказался крайне неблагоприятным. В отдельные месяцы объем производства мороженого падал на 30-40%. Снижение показателей, прежде всего, отмечалось в Московской области. Правда, к концу года ситуация несколько улучшилась, объем производства достиг 93,4% к аналогичному уровню 2014 года. Эксперты связывают эти колебания с неблагоприятными погодными условиями. То же самое отмечается и в Уральском округе.

— **А консолидация рынка за счет укрупнения производителей продолжается?**

— Да. Ряд мелких предприятий закрылись, не выдержав конкуренции. Наиболее крупные объемы продукции выпущены в Московской области, где лидирует «Русский холод», в Омской и Тульской («Инмарко»), Новгородской («Калинов Мост», «Поспел»), Вологодской («Айсберри»), Новосибирской («Гулливвер», «Купинское мороженое»), в Краснодарском крае (Кореновский молочно-консервный комбинат), в Татарстане («Челны-холод»).

— **Какие изменения на рынке отмечают производители мороженого?**

— При подготовке к конференции мороженщиков, которая состоялась в ноябре 2015 года,

были опрошены руководители фабрик мороженого и торгующих организаций. В условиях роста цен на продукты питания потребитель стал сокращать покупки и экономить на лакомствах, к которым в нашей стране относится и мороженое. Увеличился спрос на более дешевую продукцию. Практически повсеместно продали больше мороженого в вафельных стаканчиках. Так, в магазинах «Дикси» доля продаж этого продукта выросла в 2,5 раза. В сети супермаркетов «Азбука вкуса» в июле по сравнению с февралем продажа мороженого в стаканчиках выросла на 80%. Наибольшей популярностью у покупателей пользуется мороженое мелкой фасовки — его выбирают более 70% покупателей.

— А насколько же выросли цены?

— Согласно государственной статистике потребительские цены в 2013 и 2014 годах росли в среднем на 9%, в 2015 году увеличились минимум на 15%. Тут наблюдается эффект замкнутого круга. Как только спрос падает, производители и торгующие фирмы поднимают цены, чтобы

спасти объем денежного оборота. Это, в свою очередь, снова ведет к падению спроса и т.д.

По абсолютному показателю потребления мороженого на одного человека (в России — около 3 кг в год) мы очень далеки от лидеров — США, Австралии и Западной Европы. Причин тут много. Большое значение имеют традиции питания. В то же время одним из важнейших факторов, влияющих на потребление, является уровень благосостояния населения. По затратам на мороженое лидирует Италия — 113 долларов на человека. В Австралии — 103 доллара, в Финляндии — 88, в Норвегии — 84, в США — 50, в России — всего 15.

— Известно, например, что в магазинах США преобладает мороженое в крупных упаковках.

— Это тоже показатель, отличающий нашу страну. Крупные упаковки — для покупателей, потребляющих мороженое в домашних условиях. Мы же привыкли съедать мороженое буквально на ходу, так называемые импульсные



Дуглас Гофф, Ричард Гартел
Перевод с англ.
под ред. д.т.н. А. А. Твороговой

Твердый переплет
512 стр.
2015
ISBN: 978-5-904757-90-8
Формат: 165 x 235 мм

- Наиболее полное авторитетное издание, обобщающее мировой опыт производства и разработки мороженого и замороженных десертов.
- Включены новейшие данные о структуре и сроках годности
- Обновлено сведения о применяемых ингредиентах, оборудовании и упаковке.

В новой книге рассмотрен широкий спектр вопросов производства и качества мороженого и замороженных десертов, начиная с химических, физических и инженеринговых принципов производства и заканчивая дистрибуцией готовой продукции. Помимо технических и технологических аспектов в ней раскрыты важные практические моменты, необходимые всем, кто соприкасается с производством и дистрибуцией мороженого и замороженных десертов.

Новое (7-е англ./2-е рус.) издание полностью пересмотрено и обновлено по сравнению с широко известным среди специалистов предыдущим («Мороженое и замороженные десерты»/Маршал Р., Гофф Г., Гартел Р. — СПб, Профессия, 2005). Особенно тщательно с учетом новейших разработок в данной области авторы актуализировали информацию об ингредиентах и оборудовании.

Добавлены две новые главы о структуре мороженого и замороженных десертов и о сроках их годности.

В новое издание включено большое количество цветных иллюстраций. Для облегчения восприятия материал глав перегруппирован и дополнен. Выдающееся по широте и глубине охвата темы, новое актуализированное издание книги «Мороженое и замороженные десерты» — наиболее полный и авторитетный ресурс для всех специалистов как крупных, так и малых предприятий, занимающихся производством, разработкой, контролем качества, дистрибуцией мороженого и замороженных десертов. Сведения, приведенные в книге, безусловно ценны для поставщиков ингредиентов, оборудования и упаковки.

Книга также будет полезна сотрудникам органов сертификации и надзора, студентам и преподавателям профильных учебных заведений.

Дуглас Гофф — профессор University of Guelph, Канада. Его опыт в области разработки мороженого, а также консультирования и обучения научным основам и технологиям производства — более 30 лет.

Ричард Гартел — профессор University of Wisconsin-Madison, США. Он более 20 лет занимается исследованиями структуры и свойств мороженого. Соавтор известной книги «Пищевые эмульгаторы и их применение» (СПб, Профессия, 2008)

покупки. В кафе, ресторанах тоже заказываем его не часто. В России по данным компании «Бизнес-аналитика» потребление мороженого в домашних условиях и в каналах HORECA составляет 20-25% от общего годового объема. Это та доля, которую покупатель планирует приобрести заранее. У стран-лидеров — от 60 до 80%.

— **Да и импульсные покупки в Москве, например, стало производить труднее. Количество киосков «Морожено» значительно сократилось.**

— Действительно, за последние два года ситуация резко изменилась. Число киосков благодаря административному ресурсу повсеместно сократилось в разы. Условия их установки или аренды таковы, что операторы рынка потеряли интерес к этому бизнесу. Стоимость аренды ки-

оска доходит до 80-100 тысяч рублей в месяц! С учетом падения спроса зимой и в плохую погоду трудно добиться рентабельности при таких затратах.

— **Какие еще проблемы отмечают опрошенные вами мороженщики?**

— Общая проблема — недостаток отечественного сырья и оборудования, и производственного, и торгового, высокие ввозные таможенные пошлины на ингредиенты, устаревшее энергоемкое оборудование...

Эта проблема назревала долгие годы, а с началом новой политики правительства по наложению ответных санкций на ряд государств она серьезно обострилась.

В последнее время модным стал термин «импортозамещение». Что касается самого мороженого, то здесь проблем нет, поскольку 98%

Москва выручит от продажи киосков в два раза больше стоимости их изготовления

Как сообщает газета «Вечерняя Москва», город закупает киоски нового образца через прозрачные и конкурентные процедуры. Поучаствовать в тендере и предложить лучшую цену может каждый желающий. Контракт предполагает изготовление нестационарного торгового объекта, его доставку, установку, технологическое подключение и монтаж всего оборудования. Стоимость киосков нового образца для города является рыночной.

Например, торговый павильон «Мороженое» оснащен системами внутреннего и наружного освещения, приточно-вытяжной установкой с циркуляцией тепла, системами вентиляции, обогрева и кондиционирования воздуха, ударопрочными стеклопакетами с многослойным стеклом («триплекс»), холодильником, двумя морозильными ларями, четырьмя рекламными световыми панелями, столом под кассовый

аппарат со столешницей из нержавеющей стали и т.д.

«Прежде чем объявить тендер на поставку торговых павильонов, мы в средствах массовой информации сообщаем бизнесу о планируемой закупке, затем она проходит процедуру общественного обсуждения в рамках «Биржи торгов». Во время аукциона самыми важными факторами для нас являются предлагаемая цена и, конечно, гарантии выполнения условий контракта. Эти



его производится на территории России. Не случайно Минсельхоз РФ не стал вводить эмбарго на поставку мороженого из-за рубежа. А вот, что касается составляющих этого производства — в этом мы крайне ограничены отечественными производителями. В условиях роста цен на сырье, пищевые ингредиенты, оборудование, спецтранспорт, упаковку требуются отечественные аналоги, дабы не росла себестоимость и не поднималась цена на мороженое для покупателя.

— **Сказывается ли на производстве мороженого лозунги и стремление к здоровому образу жизни?**

— Вероятно, в силу национальных традиций и климатических условий в России наибольшей популярностью пользуется мороженое на молочной основе, прежде всего пломбир. Среди

новых тенденций отмечен интерес производителей к выпуску мороженого без сахара. Получает развитие рынок диетического немолочного мороженого и витаминизированного мороженого, обогащенного фруктами и фруктовыми концентратами. Кроме того, все больший интерес вызывают разработки технологов в области производства мороженого для диабетиков, йодированного мороженого, мороженого с так называемыми функциональными свойствами и минеральными добавками (например, кальцием и магнием).

В России потребление продуктов питания для здорового образа жизни только набирает популярность, тогда как во многих странах, особенно в Финляндии, потребители давно уже перешли на менее жирные виды мороженого (в первую очередь на продукцию с уменьшенным содержанием жиров животного

конкурентные условия и определяют стоимость поставки киосков для города. Их цена является рыночной», — сказал руководитель Департамента по конкурентной политике города Москвы **Геннадий Дёгтев**.

Торги на право занять торговое место в киосках нового

образца неизменно пользуются высоким интересом со стороны бизнеса. В среднем стартовая цена лотов возрастала от 50 до 150%.

«Как показывает опыт аукционов, интерес бизнеса к таким объектам очень высокий: в среднем стартовая стоимость месячной аренды возрастала от 50 до 150%. И те деньги, которые город инвестирует в приобретение киосков, они со временем вернутся в бюджет. Например, начальная стоимость аренды социально значимых киосков «Мороженое» составляет 7-10 тыс. руб. в месяц — в зависимости от их расположения, а если взять киоск «Цветы», то начальная цена — уже 30 тыс. руб.», — сообщил, в свою очередь, руководитель столич-

ного Департамента торговли и услуг **Алексей Немерюк**.

Такой формат, когда город передает в аренду готовый торговый павильон со всем необходимым оборудованием и коммуникациями, выгоден самому бизнесу — предпринимателям не нужно вкладываться в приобретение киосков и их обслуживание.

«Сразу после аукциона предприниматели получают полностью готовый к работе, подключенный к электросетям киоск и могут проработать там пять лет. В палатках есть холодильное оборудование, системы кондиционирования воздуха и отопления. Даже в сильные морозы обеспечивается комфортная температура», — отметил Алексей Немерюк.



происхождения). Но и в России есть проект продвижения такой программы, где большая роль отводится продуктам с содержанием растительных масел, практически не содержащих трансизомеров, имеющих малое содержание холестерина, и наоборот — большое содержание полезных полиненасыщенных кислот омега-3 и омега-6.

— Проблемы, о которых мы с Вами говорим, во многом связаны с несовершенством нормативных документов.

— Вот-вот... Вопросы технического регулирования и стандартизации выпускаемой продукции все время в центре внимания Союза мороженщиков. В настоящее время в России существует двухуровневая система нормативных документов: технические регламенты, которые обязательны для исполнения и содер-

жат минимально необходимые требования по обеспечению безопасности жизни и здоровья граждан, и национальные и межгосударственные стандарты, носящие рекомендательный характер.

Союз мороженщиков неоднократно выступал за придание национальным стандартам статуса, обязательного для исполнения. Однако с образованием Таможенного союза система регулирования оборота пищевых продуктов в очередной раз подверглась изменению в сторону усиления вопросов безопасности, а не качества. В результате внедрение стандартов качества в нашей стране явно неудовлетворительно ввиду их добровольного применения. Требования технических условий зачастую ниже требований стандартов и регламентов, а иногда даже объявляются производителями коммерческой тайной!

Недостроенная фабрика «Брянское мороженое» будет продана

Областные власти решили приватизировать 100-процентный пакет акций ОАО «Брянское мороженое». Имущественный комплекс объекта, расположенного в Брянске по улице Литейной, представлен в следующем составе:

- производственно-бытовой корпус – площадь застройки 4204,2 кв.м, степень готовности 92%;
- котельная – площадь застройки 150,2 кв.м, степень готовности 75%;
- пропускной пункт — площадь застройки 10,4 кв.м, степень готовности 62%;
- очистные сооружения — площадь застройки 83,6 кв.м, степень готовности 66%;
- проходная – площадь застройки 181,8 кв.м, степень готовности 81%;

- отапливаемая стоянка, склад упаковочных материалов – площадь застройки 221,6 кв.м, степень готовности 38%;

- земельный участок площадью 22416 кв.м.

Уставной капитал общества составляет 305 миллионов рублей (305 тысяч акций номиналом по 1 тысяче рублей). Областная казна рассчитывает получить 328 870 000 рублей. Аукцион запланирован на 20 февраля.

Инвестиционный проект по строительству фабрики «Брянское мороженое» оценивался почти в 500 миллионов, пока вложения областного бюджета составили около 350 миллионов. Так что новому собственнику придется либо продолжать финансирование строительства, либо снести долгострой и реализовать свою идею на выкупленной территории.



Эти проблемы были подробно обсуждены на прошедшей в ноябре 2015 года отраслевой конференции мороженщиков.

Думаю, справедливым будет отметить, что поднялась роль Союза в представлении и защите интересов предприятий отрасли. Это, прежде всего, выражается в формировании позиции по отношению к конкретным законопроектам, подготовке соответствующих формулировок при доработке этих документов: Закона о торговой деятельности, о безопасности пищевых продуктов и, особенно, Технического регламента на молоко и молочную продукцию.

Была проведена серия мероприятий: отраслевые конференции, совещания лидеров отрасли, пресс-конференции, обращения к Правительству, в министерства и ведомства с аргументацией позиции Союза.

Технический регламент вступил в действие с 1 мая 2014 года. В нем (по нашему предложению) предусмотрена группа мороженого с заменителем молочного жира (ЗМЖ), против чего выступил Минсельхоз. И до настоящего времени продолжают попытки Департамента животноводства Минсельхоза исключить мороженое и смеси для мороженого с заменителем молочного жира из Технического регламента Таможенного союза и запретить называть эту продукцию мороженым. Такое решение

привело бы к тому, что большая группа продукции стала облагаться НДС в размере 18%.

Однако благодаря усилиям нашего Союза и поддержке наших партнеров это предложение не было принято. В настоящее время мы боремся с новыми предложениями Минсельхоза и депутатов, настаивающих на том, чтобы на продуктах с использованием ЗМЖ 30% площади упаковки было отведено под размещение информации о ЗМЖ. Это приведет к дополнительным затратам на новую упаковку, сократит и без того ограниченную площадь для основной информации. Мы считаем, что в принципе неправильно выделять один ингредиент. Если уж давать информацию по поводу влияния того или иного продукта на здоровье, то информировать покупателя необходимо, прежде всего, о наличии полинасыщенных жирных кислот, трансизомеров и холестерина. И неважно, из каких ингредиентов эти показатели сформировались в готовом продукте.

При поддержке депутата М. Кожевниковой в Госдуме РФ провели «круглый стол» по этой проблеме, все участники которого высказались против предложения Минсельхоза. Подобное же решение принято на заседании Комитета по развитию АПК в Торгово-промышленной палате РФ.

— **Валерий Николаевич,**
но создание законодатель-

В 2016 году откроется более 40 новых кафе «Баскин Роббинс»

По словам **Михаила Файнберга**, руководителя пресс-службы «Баскин Роббинс», компания планирует в течение 2016 года открыть не менее 40 новых точек на территории России.

Кроме того, компания продолжит свое развитие в Белоруссии, Туркмении и Узбекистане. В планах открытие новых кафе в городах с населением 100 000 человек и менее.

Развитием бренда «Баскин Роббинс» и продажей франшизы на территории России и в некоторых странах СНГ занимается компания ЗАО «БРПИ».

ЗАО «БРПИ» (Баскин Роббинс) зарегистрировано в 1990 году. В 1996 году в Москве открыта крупнейшая в Европе фабрика международного уровня по производству мороженого премиум класса. Сеть «Баскин Роббинс» представлена в 128 городах России и стран СНГ.



ных документов — это только часть борьбы за качество продукции.

— Конечно. Мы считаем, что создание базы документов даст возможность перейти в основном на выпуск гостовской продукции, имеющий авторитет у покупателей. Это как устоявшийся бренд может поднять спрос и повысить доходность про-

изводства. Но в жизненном цикле технических регламентов и стандартов можно выделить три этапа: разработка, внедрение и контроль выполнения. Вот сейчас мы переходим ко второму и третьему этапам.

Если на первом ведущую роль играли разработчики и госструктуры, утверждающие документы, то теперь все зависит от производителей продукции и других участников рынка.

Перед нами стоит задача усилить борьбу с фальсификатом, с нарушителями, с бракоделами, что, по сути, означает борьбу за лояльность покупателя.

Предстоит напряженная работа по участию в создании в масштабах страны системы управления качеством пищевой продукции. В ближайшее время такая работа начнет разворачиваться по указанию Президента России. Он принял такое решение по результатам масштабной проверки качества пищевой продукции в стране.

Несмотря на наличие Доктрины продовольственной безопасности, технического регламента «О безопасности пищевой продукции», а также более семи тысяч нормативно-технических документов, свыше 30% заболеваний в России так или иначе связаны с нарушениями в питании.

— Вы можете привести результаты проверок?

— Механизм недобросовестной конкуренции используется отдельными российскими производителями путем снижения себестоимости и выпуска низкокачественной продукции. Это относится к продукции мясопереработки, молочных и других продуктов. Результаты проверок показали, что 20,3% масла, 12,8% творога, 9,8% сыров, 8,7% сгущенного молока, 7,3% мороженого и сметаны, 5,9% молока питьевого не соответствуют установленным требованиям по жирно-кислотному составу, массовой доли жира, влаги и т.д.

— Как влияет на организацию контроля смещение приоритетов от производства высококачественных продуктов в сторону их безопасности?

— Не в лучшую сторону изменилась система государственного контроля качества реализуемой продукции, контроля выполнения санитарных требований. К сожалению, была упразднена Госторгинспекция, основная организация, осуществлявшая этот контроль.

По результатам проверки, о которой я уже рассказывал, эксперты отметили, что, по существу, система управления качеством пищевой продукции в стране не действует.

— А какая роль в создании системы контроля отводится отраслевым союзам?

— Проведено инициативное совещание руководителей

нескольких союзов о координации совместной деятельности, прежде всего в борьбе с фальсификатом. Готовится обращение в Правительство о делегировании определенных функций союзам, а также финансирование (субсидирование) проведения проверок продукции, находящейся на рынке. Создается аккредитованная лаборатория, на базе которой будут проводиться исследования продукции, тестироваться образцы сырья по заказу предприятий, создаваться единая база технических регламентов и стандартов, разрабатываться методы исследований продукции.

— Но в этой работе по улучшению качества пищевой продукции должны участвовать и ученые.

— Одним из независимых элементов создания и внедрения в стране системы управления качеством может быть консолидация профильных научно-исследовательских институтов пищевой отрасли Российской академии наук в рамках профильного реформирования.

К основным задачам такого объединения институтов можно отнести координацию проведения фундаментальных и прикладных исследований, внедрение в практику современных технологий производства, методологий и методов контроля, проведение отраслевого мониторинга

качества пищевой продукции, участие в разработке нормативных требований регламентов и стандартов качества, а также выполнения функций арбитражных лабораторий в спорах хозяйствующих субъектов и контролирующих органов.

В этой связи Союз мороженщиков неоднократно выступал за создание группы институтов пищевого профиля, отвечающих за научное обеспечение пищевой и перерабатывающей промышленности. По нашей инициативе это предложение рассматривалось в Торгово-промышленной палате России, Агробизнесклубе, в Комитете по вопросам АПК Госдумы РФ. К сожалению, до сих пор перспективы деятельности этих институтов в структуре Федерального агентства научных организаций (ФАНО) не определены.

Учитывая это обстоятельство, Союз мороженщиков, при поддержке руководителей научно-исследовательских институтов, 18 отраслевых союзов и ассоциаций выступил инициатором обращения в Правительство и Академию наук России с просьбой учесть мнение союзов и ученых при разработке стратегии структурных преобразований и создать в структуре ФАНО самостоятельный Федеральный научный центр «Продовольствие-сырье, переработка, хранение».

Беседовал **В. Василевский**

Мороженое, которое лечит грипп



Идея создать такое мороженое появилась еще в 2004 году, когда эпидемия гриппа в Америке поразила жителей практически всех штатов. Тогда компания **Jeni's Splendid Ice Creams**, занимающаяся изготовлением мороженого, предложила новый способ лечения гриппа. В состав «волшебного лекарства» вошли такие необычные для мороженого ингредиенты, как бурбон и кайенский перец. Естественно, этот продукт не является лекарственным средством, которое врачи могут выписать своим пациентам, однако значительно облегчает самочувствие больных гриппом.

Основательница компании **Джени Бриттон Бауэр** в сво-



ем интервью ABC News поделилась простым рецептом приготовления такого мороженого: «Моя мать и бабушка делали что-то подобное, когда я была ребенком, даже используя виски».



По ее словам, мороженое изготовлено из тех же продуктов, которые использовались в ее детстве: мед, имбирь, апельсиновый и лимонный соки. Для тех, кто любит острое, создали сорбет, содержащий бурбон и кайенский перец, а также пектин. Мороженое перед приемом следует разогреть.

Все компоненты выполняют определенную функцию. Например, мед помогает успокоить раздраженное горло, убивает першение, а кайенский перец уменьшит боль в носоглотке, его разогревающий эффект помогает заснуть.