

Российская индустрия пищевых ингредиентов: итоги десятилетия

Отрасль ингредиентов бурно развивается, значительно повышается качество и улучшаются показатели безопасности продукции, растет разнообразие и ассортимент. События отрасли пищевых ингредиентов последнего времени позволяют смело утверждать, что рынок пищевых добавок в России окончательно сформировался.

Владислав Зеленский,
эксперт по процессам перемешивания
гетерогенных сред.



Динамичность и инновационность

В российской индустрии пищевых ингредиентов четко определились лидеры направлений и их специализация. Многие компании обзавелись собственными производственными структурами достаточно высокого уровня организации и технической оснащенности, это производства пищевых добавок, функциональных композиций, пряностей, маринадов, заправок, топпингов, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов, готовых блюд и специальных продуктов. Ряд фирм остается в поле дистрибуции и существенно увеличивает ассортимент. Другие компании полностью находятся в области производства. Третьи (и их большинство) пытаются использовать рациональное сочетание и дистрибуторского, и производственного направлений. В целом, участники рынка стараются найти свою уникальную нишу, и только крупные организации развивают сразу несколько разнообразных ингредиентных направлений пищевой отрасли.

За последние три года произошли качественные изменения в работе большинства известных фирм – участников рынка с опытом работы более 15 лет: значительно вырос уровень профессионализма, как в области ингредиентов, так и методов ведения бизнеса. Четко видна тенденция отраслевой и сегментной специализации по целевым группам потребителей и товарным группам. Все больше внимания уделяется функциональным, технологиче-

ским, химическим и сенсорным характеристикам сырья и добавок. Растет уровень сложности разрабатываемых комплексных полифункциональных пищевых добавок. Простейшая «комбинаторика» монодобавок и пищевого сырья – обычная практика начала и середины 2000-х годов – окончательно отходит в прошлое. Хорошо прослеживается инновационное направление развития отрасли – все чаще применяются последние достижения науки и инжиниринга. Естественно, что тон развития задают зарубежные фирмы ЕС и США. Разработки отечественных предприятий уступают зарубежным и лежат, в большинстве случаев, в сфере химических и биотехнологических изысканий или в области прикладных вопросов применения ингредиентов и отработки технологий производства конечной продукции.

Тем не менее, отечественные научно-производственные компании малых и средних форм являются наиболее инновационно активными предприятиями, которые, как правило, идут в авангарде отраслевых перемен и новых направлений деятельности.

Фактический рост организаций, объемов производимой и поставляемой продукции свидетельствуют о росте уровня инвестиций в предприятия и производства отрасли. Некоторые крупные ингредиентные компании, обладая значительным опытом и расширяя сферу продаж, диверсифицировали свой бизнес и организовали пищевые производства того или иного профиля. В большинстве случаев такой опыт оказался удачным. Однако потенциал ингредиентной сферы достаточно высок, пищевой рынок все еще остается не насыщенным необходимыми производствам сырьем и добавками.

Учитывая динамичность рынка, его восприимчивость к новым разработкам и предположениям будет неуклонно возрастать в ходе дальнейшего развития. Анализ состояния отрасли, выполненный компанией ГТЕ – организатором выставки «Ingredients Russia 2010», свидетельствует о том, что «... производство пищевых ингредиентов в Российской Федерации по динамике роста опережает другие направления пищевой и перерабатывающей промышленности, это один из наиболее инвестиционно привлекательных и перспективных сегментов продовольственного рынка с высоким уровнем рентабельности».

Характерной чертой отрасли является рост зарубежных инвестиций в становление ингредиентных торговых и производственных компаний. Учитывая высокую финансовую емкость производственной деятельности, отток российского инвестиционного капитала, экономическую и политическую неопределенность – ожидать прироста новых отечественных производителей

лей не приходится. Кроме того, можно выделить такую особенность, как монополистический уклад экономики пищевой промышленности, а именно – тренд консолидации производственных предприятий под эгидой крупных компаний и холдингов. Небольшие, но успешные производственные компании, особенно имеющие высококлассных специалистов и существенную инновационную составляющую деятельности, скупаются, иные – выдавливаются с рынка. На данный момент это относится к пищекокцентратным производствам, предприятиям кондитерской, молочной и мясной промышленности. Вполне возможно ожидать, что подобная тенденция будет распространяться и на сектор пищевых добавок: производство и торговлю. Тренд укрупнения предприятий, усиления лидирующих позиций крупного капитала в инновационной деятельности и инжиниринге – подтверждается и косвенными признаками – все чаще лауреатами конкурсов и призерами выставок «Ingredients Russia», «Продэкспо», «World Food Moscow», «Агропродмаш» и «Росупак – Foodmash» становятся холдинги и корпорации. Тем не менее, следует отдать должное – производственный и исследовательский потенциал крупных предприятий позволяет реализовывать крупные инвестиционные проекты и решать сложные прикладные задачи по обслуживанию крупнейших предприятий пищевой отрасли страны и соседних регионов.

Новые критерии качества

Современный потребитель ингредиентного рынка уже установил новые критерии качества,

и отраслевых изданиях можно встретить суждения о том, что почти никто из отечественных производителей добавок и ингредиентов не может гарантировать стабильности достижения всех параметров необходимого целевого технологического эффекта и воспроизводимости результатов (стабильности параметров каждой партии продукции). Однако, это далеко не так – крупные, средние и даже небольшие фирмы, особенно с сильным научно-производственным потенциалом, уделяют этому вопросу повышенное внимание и достигают приемлемых результатов, которые удовлетворяют потребностям крупных производителей конечной продукции. Все же необходимо признать, что действительно существует целый комплекс вопросов, которые ряд отечественных производителей не могут или не хотят решать. Главная проблема заключается в отсутствии системных междисциплинарных знаний и методологических приемов, в упрощении подходов и непонимании особенностей отраслевой специфики, а отчасти – в отсутствии априорной ответственности перед потребителем.

Известно, что основная часть высококачественного сырья, ингредиентов и добавок импортируются в Россию, часть производится на внутренних производственных мощностях иностранных компаний. Существенных проблем и нареканий эти продукты не вызывают. Бесспорен тот факт, что вырабатываемое отечественными предприятиями сырье и ингредиенты на изношенной и устаревшей производственно-технологической базе существенно уступает зарубежным продуктам и в общих показателях качества, и в ненормируемых характеристиках. Разумеется, что комбинация таких материалов сразу приводит к значительному снижению качества (в соответствии с теорией надежности). Однако ряд дополнительных факторов приводит к еще большему снижению качества до неприемлемого уровня, среди которых можно перечислить следующие. В повседневной практике отдельные производители допускают обобщение понятий: пищевое сырье, пище-

и отраслевых изданиях можно встретить суждения о том, что почти никто из отечественных производителей добавок и ингредиентов не может гарантировать стабильности достижения всех параметров необходимого целевого технологического эффекта и воспроизводимости результатов (стабильности параметров каждой партии продукции). Однако, это далеко не так – крупные, средние и даже небольшие фирмы, особенно с сильным научно-производственным потенциалом, уделяют этому вопросу повышенное внимание и достигают приемлемых результатов, которые удовлетворяют потребностям крупных производителей конечной продукции. Все же необходимо признать, что действительно существует целый комплекс вопросов, которые ряд отечественных производителей не могут или не хотят решать. Главная проблема заключается в отсутствии системных междисциплинарных знаний и методологических приемов, в упрощении подходов и непонимании особенностей отраслевой специфики, а отчасти – в отсутствии априорной ответственности перед потребителем.

Известно, что основная часть высококачественного сырья, ингредиентов и добавок импортируются в Россию, часть производится на внутренних производственных мощностях иностранных компаний. Существенных проблем и нареканий эти продукты не вызывают. Бесспорен тот факт, что вырабатываемое отечественными предприятиями сырье и ингредиенты на изношенной и устаревшей производственно-технологической базе существенно уступает зарубежным продуктам и в общих показателях качества, и в ненормируемых характеристиках. Разумеется, что комбинация таких материалов сразу приводит к значительному снижению качества (в соответствии с теорией надежности). Однако ряд дополнительных факторов приводит к еще большему снижению качества до неприемлемого уровня, среди которых можно перечислить следующие. В повседневной практике отдельные производители допускают обобщение понятий: пищевое сырье, пище-

вой концентрат и пищевая добавка, что приводит к нарушениям условий разработки, производства, оборота, хранения и транспортирования ингредиентов. Упущен из виду вопрос товароведческой и практической классификации – отсутствует понижение того, что есть сама по себе пищевая добавка, и это несмотря на обилие справочной информации и нормированных терминов и определений. Т.е. отсутствует парадигма продукта. Нарушена методология разработки и постановки продукции на производство: начиная от маркетинговых исследований и разработки концепции продукта – до выбора сырья и адаптации разработки к условиям производства на конкретном предприятии.

Интенсивное развитие

Ноябрьская выставка «Ingredients Russia 2010» закрыла, а мартовская «Ingredients Russia 2011» открыла новый этап развития отрасли. Посткризисная экономическая ситуация по-прежнему оказывает сильное влияние на представительность главной отраслевой выставки.

В прошедший период 2000-х годов выставка была ареной контакта «продавец – конечный производитель». Теперь же она стала площадкой оптовой торговли, местом контакта оптового производителя и дистрибьютора, местом презентации компании и рассказа о достижениях и ноу-хау, местом поиска новых каналов мелкооптового сбыта и дополнительной работы с крупными потребителями. На предшествующих этапах выставка имела базовый уклон в сторону кондитерской промышленности – как самого крупного потребителя пищевых добавок, однако за последний год и эта тенденция отошла в прошлое. Отечественные производители и некоторые участники рынка постепенно перемещаются в ингредиентные секции выставок «Агропродмаш» и «Продэкспо» как более близкие к производителям конечных продуктов и перерабатывающему комплексу. Т.е. выстраивается дополнительное направление близкого контакта с фактически потребителями. «Ingredients Russia» становится мировой выставкой-ярмаркой,

она трансформируется и встраивается в цепочку мировых ингредиентных выставок, уступая место в ноябре 2011 «Food Ingredients Europe» (Франция, Париж, 29 ноября – 1 декабря).

Отрасль ингредиентов бурно развивается, значительно повышается качество и улучшаются показатели безопасности продукции, растет разнообразие и ассортимент. Остро стоящая проблема нехватки квалифицированных кадров с профильной подготовкой постепенно решается ведущими вузами страны. Существенным достижением стало открытие по химическому и биотехнологическим специальностям новых учебных дисциплин: «пищевая химия», «пищевые и биологически активные добавки», организация курсов повышения квалификации в МГУПП.

Однако уровень подготовки специалистов по процессно-технологическим и бизнес-ориентированным дисциплинам остается недостаточным и требует соответствующей коррекции. Именно нехватка инженерных и менеджерских кадров высшей квалификации приводит к недооценке рисков, проектным и техническим ошибкам, крупным финансовым потерям. Однако данная проблема успешно решается лидерами отрасли путем привлечением зарубежных специалистов и сотрудничества с мировыми инжиниринговыми компаниями. Благодаря таким решениям предприятия отрасли используют передовые технологии, изменяют в лучшую сторону уровень организации и оснащения производства. Учитывая высокую степень износа производственно-технологической базы и низкий уровень механизации-автоматизации, крайне необходим переход отрасли ингредиентов (сырья и добавок) к высокотехнологичным современным машинам и аппаратам, агрегатам и производственным комплексам, оснащенным передовыми системами КИПиА. В отрасли продолжается развертывание комплексного технического и технологического перевооружения производств, что позволит выйти на новый этап развития.