



Территория сыра

Производство сыра в Алтайском крае продолжает расти. За последние пять лет объем выпуска сыров в регионе увеличился почти в два раза — до 83,4 тыс. т. По сути, каждая шестая тонна этого молочного продукта в стране сегодня создается на Алтае. Впрочем, динамика производства могла быть еще выше, говорят сыроделы. Развитие бизнеса сдерживает дефицит качественного сырья и сложности в работе с торговыми сетями.

— тенденции —

Смена импорта

19 августа в Барнауле прошел традиционный гастрономический фестиваль «Дни алтайского сыра», на котором алтайские производители представили более 100 сортов сыра. Мероприятие, инициатором которого выступает правительство региона, позволяет сыроделам «сверить часы», понять, в какую сторону движется рынок, а экспертам — увидеть, какой путь отрасль прошла за год.

Сегодня в регионе производятся все виды сыров: твердые, полутвердые, мягкие, рассольные и плавленые. «Алтайские производители сыра славятся в России высоким качеством, а мастера не уступают лидерские позиции в стране по выпуску этого продукта», — заявил на открытии мероприятия первый заместитель председателя правительства Алтайского края Александр Лукьянов. «Каждая шестая тонна сыра выработана в крае. Наш край — регион классического элитного сыроделия. Сорта «Алтайский», «Швейцарский», «Горный» принесли широкую известность региону. Алтайское сыроделие — это действительно классика отрасли. И в то же время требования рынка, необходимость импортозамещения санкционных продуктов создают условия для внедрения инновационных технологий и вывода на торговые полки таких сыров, как «Маасдам», сыров с плесенью», — подчеркнул вице-губернатор.

В 2016 году был зафиксирован исторический максимум в производстве сыров и сырных продуктов в Алтайском крае — 83,4 тыс. т. «За последние пять лет производство сыров увеличилось с 43 тыс. т практически вдвое. Одна из причин такого роста — политика импортозамещения», — сообщает Александр Лукьянов. С 2015 года количество предприятий в отрасли увеличилось с 39 до 43.

Расширился и ассортимент сыров. Населению края стали доступны такие продукты, как «Алтайский камамбер», «Алтайская моцарелла копченая», «Качокавалло алтайский», «Проволоне алтайский», «Рикотта», «Буррата» и ряд других, производимых фермерами региона. Вырос ассортимент и крупных игроков рынка. Салаирский маслосырзавод запустил производство полутвердого сыра «Плеяр». ООО «Любава» создало аналог импортного творожного сыра, который производится с добавлением кусочков шоколада и ягоды. Барнаульский молочный комбинат освоил выпуск сыров «Маасдам» и Romberg, а производитель плавленых сыров ИП В. П. Емелин (ТМ «Плавич») расширил ассортимент выпуском творожных продуктов: сырного крема «Фетачини», сыра «Маскарпоне», а также аналога европейского сорта сыра «Фета». «Алтайская компания „Рикон“ освоила производство сыра для жарки. Раньше этот сегмент на российском рынке был представлен иностранными аналогами», — заметила начальник управления Алтайского края по пищевой, перерабатывающей, фармацевтической промышленности и биотехнологиям Татьяна Зеленина. И, наконец, Усть-Калманский маслосырзавод на «Днях алтайского сыра» презентовал новый сорт полутвердого сыра — Maitre fromager, выпущенный при участии французских сыроделов.

Государство в помощь

По итогам 2017 года власти Алтайского края также ожидают роста объемов производства



За последние три года алтайские сыроделы освоили производство многих европейских сыров, большая часть которых поставляется за пределы региона

сыра. По данным Алтайкрайстата, в первом полугодии текущего года в крае произведено более 41 тыс. т сыра, что соответствует уровню 2016 года. Опрошенные «Экономикой региона» участники алтайского рынка также заявили о наращивании производства. «За семь месяцев 2017 года производство сыров и сырных продуктов по сравнению с тем же периодом 2016 года на наших подразделениях выросло на 13,9% и составило 5,1 тыс. т», — констатирует председатель совета директоров АО «Барнаульский молочный комбинат» (ТМ «Молочная сказка») Гарри Шония.

Помимо одноименного молкомбината, в эту компанию входят пять маслосырзаводов — Быстрянский, Карагузинский, Павловский, Ребрихинский, Советский, специализирующиеся на производстве твердых сыров, таких как «Швейцарский», «Алтайский», «Российский», «Витязь». «Это традиционно сложившийся ассортимент на наших заводах, так как именно таким видам сыра способствует благоприятная предгорная сырьевая зона», — объясняет господин Шония.

Растет производство сыра и в компании «Рикон». «С января по июль 2017 года мы переработали молока на 6,2% больше, чем годом ранее. При этом мягких рассольных сыров реализовали на 19% больше, а продажи полутвердых чеддеризованных сыров («косички») выросли на 50%», — рассказывает директор ООО «Рикон» Олег Махнаков.

Успехи отрасли алтайские предприниматели связывают с благоприятным инвестиционным климатом в регионе и мерами государственной поддержки. По данным управления Татьяны Зелениной, в первом полугодии 2017 года сыродельные предприятия края инвестировали в развитие около 850 млн руб., что в два раза больше, чем в 2015 году. За это время было реализовано 20 инвестпроектов по реконструкции и модернизации действующих производств, как правило, направленных на создание импортозамещающих сыров. «Молокоперерабатывающие предприятия края пользуются возможностью субсидирования инвестиционных кредитов, направленных на приобретение оборудования, реконструкцию и модернизацию. В прошлом году на эти цели было выплачено из бюджета 5,1 млн руб. Субсидируются краткосрочные кредиты, привлекаемые на закуп молока для промышленной переработки. С 2012 по 2016 годы сумма выплат составила 67,1 млн руб.», — говорит Татьяна Зеленина.

С 2017 года в Алтайском крае представляются субсидии на возмещение недополученных кредитными организациями доходов. Это позволяет предприятиям молочной промышленности привлекать льготные краткосрочные и инвестиционные кредиты со ставкой не более 5% годовых. «Данный вид поддержки очень интересен для переработчиков, однако лимиты, предусмотренные для региона планом финан-

сирования этой программы, ограниченны — в текущем году только два молочных предприятия смогли привлечь льготные кредиты на общую сумму 200 млн руб.», — комментирует Татьяна Зеленина. Сыроделы из числа малого и среднего бизнеса могут воспользоваться федеральной программой стимулирования кредитования, а также получить господдержку по программам Алтайского фонда микрораймов и Алтайского гарантийного фонда.

«Для нашей компании постоянный и весомый вид господдержки — это субсидирование части процентной ставки по кредитам, привлеченным для закупки сырого молока, направляемого на производство сыра и масла. Это очень важно, так как период от приобретения сырья до получения выручки от продажи готового сыра достаточно длительный, обойтись без кредитных ресурсов просто невозможно», — говорит Гарри Шония. Приобретение оборудования при поддержке Алтайского краевого лизингового фонда — тоже важная и существенная форма поддержки отрасли. К примеру, наш проект по переработке сыворожки в 2016 году был выполнен с привлечением кредита, процентная ставка по которому была просубсидирована Краевым лизинговым фондом».

Впрочем, далеко не всегда сыроделам удается получить господдержку. «В 2017 году планировали взять льготный кредит под 5%, подав заявку еще в январе, но получить его не удалось из-за «отсутствия ассигнований». Это очень серьезно нарушило наши планы, пришлось срочно искать другие источники поступления денежных средств, более дорогих, да и получили мы их позже, чем это было необходимо. Все это создало финансовую напряженность на предприятии», — поделился неудачным опытом Олег Махнаков. «Хорошая программа господдержки реконструкции маслосырзаводов. Но очень высокие требования к проектной документации. Решили, что проще за собственные средства провести модернизацию, что мы и делаем», — говорит директор Ассоциации крестьянских хозяйств «Ануйское» Владимир Никифоров. — А вот господдержкой по племенному животноводству пользуемся активно и с удовольствием. С ее помощью мы в этом году продадим якутскому заказчику 300 голов коров симментальской породы общей стоимостью почти 40 млн руб.».

Сдерживающие факторы

По единодушному мнению алтайских сыроделов, объемы производства сыра в регионе могли бы быть еще больше. Во многом бизнес сдерживает дефицит качественного сырья и заметная доля на рынке поддельной продукции. «По статистике, 57% молока в Алтайском крае производится в личных подворьях, причем в России ситуация еще печальнее. Я очень сомневаюсь, что из этого молока можно приготовить сколько-нибудь классный продукт. Тем более что регламент позволяет поставлять молоко на предприятия через 48 часов после дойки. Нетрудно догадаться, что становится с молоком через двое суток», — замечает Владимир Ники-

форов. Именно то, что АКХ «Ануйское» обладает собственной сырьевой базой, позволяет ее предприятиям (маслосырзаводы Камышенский, Николаевский, Антоньевский) выпускать высококачественные продукты, убежден господин Никифоров. «Мы одни из немногих в крае, кто использует собственное сырье. У нас шесть молочно-товарных ферм производительностью 17 тыс. т молока в год, что позволяет нам выпускать более 1,2 тыс. т сыров элитных сортов — «Швейцарский», «Советский», «Алтайский» и «Зеленодольский». Если бы у нас было больше сырья, мы бы делали еще больше сыров», — подчеркивает Владимир Никифоров.

«Проблемы с сырьем, безусловно, есть. Существует проблема несоответствия сырого молока по органолептическим и микробиологическим показателям», — соглашается с коллегой Гарри Шония. Сырьевую проблему можно решать только сообща с производителями сырого молока, уверен он. «Специалисты нашего предприятия с определенной периодичностью выезжают для работы на собственные молокоприемные пункты для отработки режимов заготовки сырого молока и совместно с хозяйствами проводят аудиты с целью выявления и устранения несоответствий», — делится подходом Барнаульского молочного комбината к решению сырьевой проблемы на Алтае господин Шония.

Поскольку алтайский сыр пользуется популярностью, его нередко подделывают. «Контрафакт является неотъемлемой частью сырного рынка, так же как и рынка сливочного масла», — констатирует Гарри Шония. — В последнее время участились случаи выявления нелегальной продукции под нашими торговыми марками. Она значительно ниже натурального продукта по цене и весьма сомнительного качества. Добросовестному производителю сыров, выпускающему продукцию по традиционным технологиям с соблюдением всех стандартов, трудно конкурировать с контрафактом».

В 2013 году в крае была создана комиссия по борьбе с фальсификатами. «В первую очередь комиссия занималась контролем молочной продукции в торговых сетях и на рынках. В этом году количество подделок снизилось примерно на 27%: мы ужесточили требования, накладываются ощутимые штрафные санкции — раньше были несколько тысяч рублей, а сейчас от 200 тыс.», — сообщил Александр Лукьянов. «Только за прошлый год было выявлено свыше ста случаев контрафакта в Алтайском крае. Надеюсь, увеличение штрафных санкций в сфере торговли позволит изменить ситуацию», — считает Гарри Шония.

Еще одним сдерживающим фактором участники рынка называют сложности вывода продукта на полки торговых сетей. «Мы работаем в основном через оптовиков Барнаула, а те уже наш сыр поставляют по всей Сибири — в Новосибирск, Омск, Кемерово. Срозницей работаем только в своем районе. Выйти в торговые сети, к сожалению, у нас не получается. И это очень плохо», — сетует Владимир Никифоров.

«Торговые сети, как один из самых разви-

та, являются крайне сложным партнером. Условия, прописанные в стандартном договоре, не всегда применимы для производителя», — в свою очередь отмечает Гарри Шония. — Мы же исходим из того, что договор между партнерами должен носить равный характер, предусматривающий интересы обеих сторон договора».

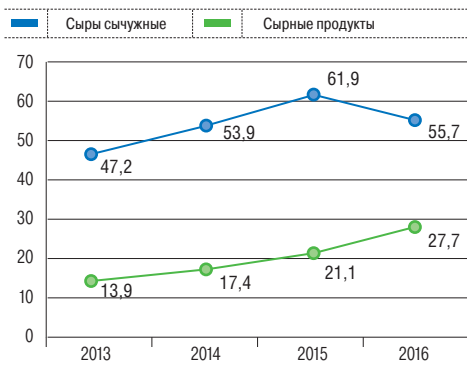
Несмотря на трудности в работе с торговыми сетями, основной объем продукции АО «Барнаульский молочный комбинат» реализуется именно через этот канал сбыта. Компания сотрудничает как с сибирскими сетями, например с «Мария-Ра», так и с федеральными игроками, такими как «Магнит» и «Ашан». «Благодаря санкциям, борьбе с контрафактом как на федеральном уровне, так и на местном, а также эффективной маркетинговой политике нам удалось увеличить представленность выпускаемой продукции за пределами края», — заключает господин Шония. За пределы Алтайского края — в регионы Сибири, за Урал и на Дальний Восток — компания поставляет около 70% продукции.

Такой же процент сыра, согласно статистике, Алтайский край сегодня поставляет за границы своей территории, в том числе за рубеж.

Антон Вебер

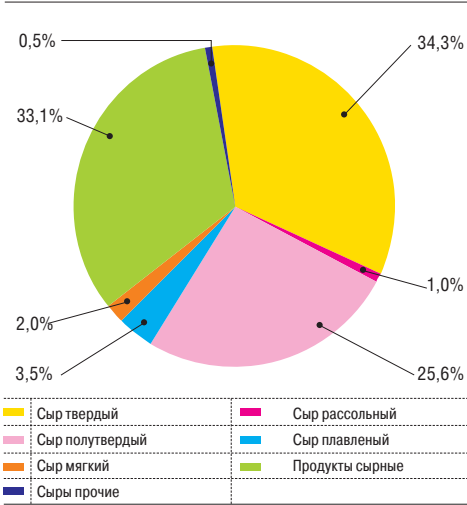
ПРОИЗВОДСТВО СЫРОВ И СЫРНЫХ ПРОДУКТОВ В АЛТАЙСКОМ КРАЕ, ТЫС. Т

ИСТОЧНИК: ПРАВИТЕЛЬСТВО АЛТАЙСКОГО КРАЯ.



СТРУКТУРА ПРОИЗВОДСТВА СЫРОВ И СЫРНЫХ ПРОДУКТОВ В АЛТАЙСКОМ КРАЕ

ИСТОЧНИК: ПРАВИТЕЛЬСТВО АЛТАЙСКОГО КРАЯ.



СТРУКТУРА ПРОИЗВОДСТВА СЫРОВ И СЫРНЫХ ПРОДУКТОВ В РОССИИ

ИСТОЧНИК: ПРАВИТЕЛЬСТВО АЛТАЙСКОГО КРАЯ.

