

# ХЛЕБ - ВСЕМУ ГОЛОВНАЯ БОЛЬ

Российские пекари заявили, что их продукция в стране серьезно дорожает, больше чем на десять процентов. В ответ на это в Правительстве РФ рассказали, как планируют сдерживать цены. Корреспонденты «СВ» разбирались, стоит ли ждать удара по кошельку и соответствует ли качество стоимости.

## ПОДУШКА БЕЗОПАСНОСТИ

Хлеб и в России, и в Беларуси - всему голова. А потому слухи о скачке цен не на шутку взволновали потребителей. Если за весь 2018 год стоимость буханки подросла в среднем примерно на три процента, то тут речь о повышении на 8 - 12 процентов. Хлебопеки объясняют это увеличением НДС, ростом цен на бензин, упаковку, а также на муку. В последние месяцы пшеница дорожает на фоне мировых котировок, активного спроса у экспортеров и увеличения закупок со стороны пополнявших запасы переработчиков.

Правда, сушить сухари, опасаясь взлета цен, пока рано. Скачок произойдет только в том случае, если на него согласятся торговые сети. Но ритейлеры неохотно идут навстречу пекарям - боятся потерять покупателей.

В Правительстве РФ со своей стороны тоже принимают меры.

В регионах должны быть сформированы зерновые запасы для стабилизации цен на хлеб, - дал поручение региональным властям вице-премьер Алексей Гордеев, отвечающий за агропромышленный комплекс, на встрече с президентом Российского союза пекарей Валерием Чешинским. Делается это, как раз чтобы создать подушку безопасности и избежать резкого скачка.

## МЕНЬШЕ, ДА ХУЖЕ?

Россия - житница планеты. Это не преувеличение. В последние урожайные годы мы впервые в новейшей истории поднялись на первую строчку среди крупнейших экспортеров пшеницы в мире. При этом производство внутри страны постепенно снижается. В 2017 году, по данным Росстата, на предприятиях страны выпекли лишь шесть миллионов тонн продукции.

По-хорошему нужно производить минимум десять миллионов тонн в год, - объясняет

президент Российского союза мукомольных и крупяных предприятий Аркадий Гуревич. - Чтобы было хотя бы как в той же Германии. Для сравнения, в РСФСР еще до развала Советского Союза хлеба производили 18 миллионов тонн.

При этом нонсенс в том, что в реальности печеного хлеба в РФ производится намного больше, чем официально докладывает главное статистическое учреждение страны.

- Половина хлеба в стране - продукт полуподпольный, - продолжает Гуревич. - То есть выпекается непонятно где, неизвестно кем и неясно из чего. А все потому, что у нас достаточно плохо контролируется качество в этой сфере. Да, Роспотребнадзор проводит постоянные проверки, но делает это обычно на больших производствах. А то, что выдают мини-мельницы и частные пекарни, никого не волнует.

## ЦЕНЫ НИЖЕ ЕВРОПЕЙСКИХ

С таким пессимистичным подходом не согласен эксперт по рынку зерна Евгений Славущий, ведь частники даже больше заинтересованы в качестве, чем большие хлебозаводы, поскольку от этого напрямую зависит их доход:

- Оборудование пекарен даже при низком уровне рентабельности и отсутствии прямой господдержки вполне приличное. А значит, и качество тоже.

Не все так безрадостно и на ценовом фронте. Хотя зерно в России стоит так же, как и во всем мире, сами калачи-бараночки в два-три раза дешевле, чем в той же Западной Европе. К примеру, в Швейцарии батон стоит 2,5 евро, а в Британии - полтора фунта. При этом они уже достаточно долго остаются относительно стабильными.

Однако экономическая погода явно начала меняться. И меры, принимаемые правительством, тому подтверждение. Власти, похоже, готовятся к ценовому скачку. Правда, тот же вице-премьер Алексей Гордеев заявил, что необходимо уделить особое внимание «социальным видам хлеба» - батону и буханке, которые пользуются у россиян повышенным спросом. Важно обеспечить долгосрочную стабильность их цены. При этом качество не должно уступать другой мучной продукции массового спроса.



Владимир ВЕЛЕНГУРИН/Корреспондент

Интересно, что в России человек в среднем съедает хлебобулочных изделий больше рекомендованной нормы, а в Беларуси - меньше. Видимо, не зря говорят: картошка - второй хлеб.

## А КАК В БЕЛАРУСИ

## НА СВОЙ КАРАВАЙ РОТ РАЗЕВАЙ

Еще лет тридцать назад хлебозаводы в белорусских районах выпекали только черный хлеб и батоны. Сегодня - дело другое: десятки видов булок и буханок, печенье, пирожные и много чего еще. Именно за счет такого расширения ассортимента отрасль в стране в целом стала рентабельной. Магазины Беларуси сегодня предлагают больше трехсот наименований хлебобулочных и около четырехсот наименований кондитерских изделий.

Характерный пример - Лунинецкий хлебозавод, что на Брестчине. Несколько лет назад тут переформатировали производство, сделали своей визиткой восточные сладости и теперь экспортируют эти пристрастия в Россию и на Украину.

Трудности, конечно, есть. Например, практически всю пшеничную муку белорусским хлебопекам приходится закупать, своей такой в силу природных факторов в Беларуси нет.

- Однако ни с сырьем, ни с оборудованием проблем нет - были бы деньги. Но за рынки сбыта конкуренция идет жесточайшая, - говорит директор лунинецкого предприятия Константин Олиферович.

«Война» за потребителя заставила белорусских хлебопек создавать собственные торговые сети. Работать над внешним видом упаковки.

А вот уж с чем сложностей в РФ нет, так это с качеством белорусско-

го хлеба. Практически на всех заводах здесь внедрили систему управления качеством международного стандарта ИСО 9001. Контроль сырья и продукции жесткий, при этом приглядывает за процессом «большой брат» на всех этапах подготовки теста и выпечки. За нормами очень строго следят и надзорные органы.

Возможно, за это любят белорусский мучной продукт и в России. Например, хлебные изделия из Могилева можно купить даже в Хабаровске.

- Покупатель теперь взыскательный, не можем не учитывать этот фактор. Выпекаем хлеб с семенами подсолнечника, курагой, фундуком и тмином, кориандром, другими ингредиентами, - рассказала главный технолог могилевской булочно-кондитерской компании «Домочай» Светлана Рыбакова. - Мы только в магазины своего города ежедневно отгружаем 46 тонн хлеба и булок. Особенно белорусы любят черный хлеб. Две трети продаж - именно он, без малого сорок сортов.

В Россию предприятие отправляет больше трети своей продукции. «Болдинский», «Дебрянский» бездрожжевой, «Императорский» не залеживаются на полках Тулы, Рязани, Смоленска, Москвы, Санкт-Петербурга. Недавно белорусские хлеба добрались до Республики Коми, Челябинской области и Дальнего Востока.

## СКОЛЬКО ЕДИМ

В 2017 году на душу населения съели килограммов хлеба:

**Россия - 118**  
**Беларусь - 82**

Рекомендованная в наших странах норма: 96 - 98 килограммов в год

## МНЕНИЕ ЭКСПЕРТА

Михаил КРИХЕЛИ, аналитик хлебного рынка и экс-директор Российского зернового союза:

- Принято считать, что качество хлеба и его вкус определяется мукой. На самом деле не совсем так. На вкус влияют и органические кислоты, и соотношение молочной и уксусной кислот. Оно зависит и от закваски, и от жира и прочих продуктов, обязательных для хлеба.

Что касается основного сырья, муки, принято считать, что на производство белого, пшеничного хлеба идет мука высшего сорта. При этом диетологи считают, что полезнее питаться «серым», из смеси муки более низких сортов или даже с отрубями. И получается, что качество работы мукомолов определяется белизной продукции, а пекари потом должны его снижать, добавляя те же отделенные мукомолами отруби.



facebook.com

## ПОЧЕМ КРАЮХА?

Хлеб из пшеничной муки высшего сорта (российских рублей за килограмм)



Подготовили Дмитрий АЛЕКСЕЕВ, Светлана МАРКОВА.