

Глазированные сырки

Интервью Наталии Федорчук, директора по развитию бизнеса ООО «Шоколадная компания «МИР»

— Наталия, как можно охарактеризовать ситуацию на рынке глазури для глазированных сырков?

— С приходом тепла у производителей глазированных сырков немного сократились объемы производства. Нынче на рынок выходят мороженщики. Творожные изделия в глазури более актуальны в холодное время. Летом на них не то, чтобы закрывается сезон, но значительно, чуть ли не наполовину, падает спрос. Наши объемы производства глазури для глазированных сырков полностью закрывают от заказов молокопереработчиков.

— Каковы Ваши прогнозы развития сегмента?

— Отечественные производители молочной продукции никогда не были, как говорится, «в шоколаде», постоянно балансировали на пределе своих возможностей. Если и дальше будет продолжаться такое же давление на украинских молочников, если не будет поддержки со стороны государства, отечественных молокопереработчиков могут просто задавить. В этом случае ничего утешительного не стоит ожидать. К сожалению, такой прогноз касается не только глазированных сырков, а и всей молочной продукции.

— Как, на Ваш взгляд, распределяется рынок между основными производителями глазури для глазированных сырков?

— В настоящее время украинский рынок глазури для сырков представляют по сути две компании — ООО «АВК» и ООО «Шоколадная компания «Мир». Скажу, без ложной скромности, что нашей компании принадлежит больше половины этого сегмента рынка. Почему мы, а не «АВК»? Думаю, что компания «АВК» просто не ставила перед собой цель развивать данный сегмент глазури.

— Соответствует ли нормативам стандартизации продукция, выпускаемая вашей компанией?

— В заключении Госпотребстандарта говорится о том, что наша глазурь не содержит ГМО, а жиры и сырье, из которых изготавливается наша глазурь, не содержат трансизомеров.

— Каковы, на Ваш взгляд, вкусовые предпочтения потребителей?

— Много лет подряд у нас идет только коричневая стандартная кондитерская глазурь на кондитерских жирах, так называемая «шоколадная». Правда, мы производим незначительное количество белой глазури для ОАО «Львовский гормолзавод» (ООО «Тор-



говый дом «Западная молочная группа»; ТМ «КОМО», «Гурманіка», «Молочна родина»), а также для ООО «Концерн «Молокопродукт». В отличие от других, только эти предприятия приобретают у нас белую глазурь.

— Каковы объемы вашего производства?

— В настоящее время мы производим от 130 до 150 тонн в месяц глазури, предназначенной для производства глазированных сырков.

— На какие предприятия поставляется глазурь, произведенная вашей компанией?

— Прежде всего, это крупные молокоперерабатывающие предприятия, которые в настоящее время не производят глазурь для себя. Среди них Молочная фабрика «Рейнфорд» (ТМ «Щодня»), ОАО АК «Комбинат Приднепровский» (ТМ «Злагода»), ОАО «Вимм-Билль-Данн Украина» (ТМ «Веселый молочник», «Домик в деревне», «Рижий АП», «Чудо»), ООО «Концерн «Молокопродукт». Поставляем, хотя и довольно редко, глазурь в ДП «Милкиленд Украина» (Сумской молокозавод). Есть в нашем арсенале и некоторые небольшие производители, например, такие, как ПКФ «Агромарин» (г. Одесса). Среди небольших наших заказчиков ЗАО «Лакталис Украина» (ОАО «Павлоградский молочный комбинат», ТМ «Фанни»). В настоящее время это предприятие изредка покупает у нас сырье для производства глазури. Еще реже павлоградцы приобретают у нас глазурь.

— Как в долевым отношении распределяются потребители глазури, производимой вашей компанией?

— Молочная фабрика «Рейнфорд» закупает порядка 25% глазури для глазиро-

ванных сырков, ОАО АК «Комбинат Приднепровский» — 20%, ОАО «Вимм-Билль-Данн Украина» — около 20%, ООО «Концерн «Молокопродукт» — более 5%. Большое количество глазури мы экспортируем в Молдову.

— Как, если не секрет, компания выживает в условиях кризиса?

— Мы уже хорошо знаем, кто, когда и сколько берет продукции. К тому же у нас всегда есть минимальный запас продукции на складе. Так, при объемах продаж от 800 до 1000 тонн глазури в месяц ежедневный переходящий остаток составляет у нас от 100 до 200 тонн.

Специалисты нашего отдела продаж и развития технологической поддержки просчитывают необходимые объемы. Кроме того, ежемесячно мы получаем заявки от наших клиентов.

— Какими тонкостями подхода к разработке глазури можете поделиться?

— Прежде чем разработать новый вид глазури, специалисты нашего отдела развития и технологической поддержки выезжают на производство заказчика, где индивидуально знакомятся с технологической схемой предприятия. Затем рецептура глазури уже в Днепропетровске отработывается в лабораторных условиях на «пилотной» установке. Полученный образец отвозится снова на предприятие-заказчик. Там лабораторным методом глазурь наносится на продукцию. При этом учитываются все вкусовые качества (органолептика). После чего изготавливается минимальное количество (порядка 200-300 кг) этой глазури для отработки на производственной линии. И только после этого производится партия глазури (от 5 тонн).

— А какие еще существуют особенности разработки и производства глазури на предприятии?

— Мировые производители оборудования, которые в свое время зашли первыми на рынок Украины, предлагали готовые рецептуры уже при установке оборудования для производства кондитерки и мороженого. А поскольку такого продукта, как глазированный сырок, за границей практически нет, рецептур для их производства и транснациональных производителей оборудования не могло быть априори. Поэтому нашим специалистам пришлось самостоятельно разрабатывать рецептуры глазури для глазированных сырков.

Беседовал Аркадий Коваль